



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

Koprivnica, 22. rujna 2017.

140 godina Mirne d.d. Rovinj

Dovršena investicija Podravke vrijedna 50 milijuna kuna u nove proizvodne linije

U Gradu Rovinju održan prijem za predstavnike Podravke povodom obilježavanja 140 godina tvornice Mirna d.d. Rovinj

Mirna d.d. Rovinj ove godine obilježava 140 godina poslovanja. Upravo u godini velikog jubileja, dovršen je investicijski ciklus vrijedan 50 milijuna kuna u novu liniju za preradu i proizvodnju sardine, skuše i tune. Time će se od jeseni, u jednoj tvornici, objediniti proizvodnja Podravkinih ribljih brandova Eva i Mirna. To će značajno utjecati na strateški razvoj kategorije ribljih konzervi, omogućiti efikasnije upravljanje troškovima, rast profitabilnosti te bolju konkurentnost na postojećim tržištima, kao i ulazak na nova tržišta.

Povodom 140 godina duge tradicije riboprerađivačke industrije u Rovinju, jučer je u Staroj vijećnici Grada Rovinja-Rovigno održan prijem za predstavnike Podravke, vlasnice Mirne d.d. Rovinj.

Gradonačelnik dr. sc. Marko Paliaga zahvalio se izaslanstvu Podravke, na čelu sa članicom Uprave Ljiljanom Šapina, na dobroj suradnji te čestitao povodom investicije u novu proizvodnu liniju Mirne vrijedne 50 milijuna kuna. Izrazio je svoje uvjerenje da će preseljenje tvornice u gospodarsku zonu Gripole-Spine pridonijeti većoj efikasnosti i uštedama u troškovima proizvodnje te time stvaranju novih razvojnih mogućnosti za samu Podravku.

„Svoj razvoj Podravka temelji na snažnim brandovima i proizvodima vrhunske kvalitete. O značaju Mirne za poslovanje Podravke govori i činjenica da su nam investicije u Istri, pa tako i u Mirni, ove godine bile prioritete. Željeli smo objediniti proizvodnju ribljih brandova na jednom mjestu, a ova će investicija u novu liniju za preradu osigurati budućnost, ali i rast i razvoj proizvodnje ribljih proizvoda u Mirni.“ – izjavila je Ljiljana Šapina, članica Uprave Podravke.

Mirna d.d. Rovinj dio je povijesti Rovinja, osnovana 1877. godine, u vrijeme kada je Rovinj bio najveći i najrazvijeniji istarski grad i glavni pomorski centar, dok je ribarstvo bilo jedan od glavnih izvora egzistencije lokalnom stanovništvu. Također, Mirna je i dio povijesti svjetske industrije ribljih konzervi i jedna od prvih takve namjene u svijetu.

Mirna d.d. Rovinj danas

Tvornica danas zapošljava 150 radnika u djelatnosti proizvodnje i prerade ribe i ribljih prerađevina. Cijeli kompleks tvornice smješten je na 60 000 m², neposredno uz more, što osigurava kvalitetan prihvrat plave ribe, kao osnovne sirovine za proizvodnju. Godišnje se, za potrebe proizvodnje u Mirni, iz Jadranskog mora izlovi cca 3.500 tona plave ribe.

Proizvodni program Mirne temelji se na konzerviranim proizvodima sardina, skuša, tuna, ribljih pašteta, ribljih salata i ribljih namaza. Potencijali u razvoju novih proizvodnih programa tvornice imaju dobru osnovu u dugogodišnjoj tradiciji, proizvodnji i preradi ribe te stručnosti osoblja i blizini izvora osnovne sirovine.