

Sadržaj

1.	O preduzeću	1
2.	Pojam i značaj propagande	3
3.	Proces upravljanja propagandom	4
4.	Određivanje ciljeva i budžeta propagande	5
5.	Kreiranje propagandne poruke	7
6.	Kreiranje i izbor sredstava propagande	8
	Sistem promocije u stručnim i drugim sajmovima.....	8
	Sarađivanje sa novinskim kućama.....	11
	Televizija i radio.....	12
	Skupovi.....	12
7.	Merenje rezultata propagande	13
8.	Zaključak	14
9.	Literatura	15

1. O PREDUZEĆU

DP „Rubin“, preduzeće za proizvodnju i promet alkoholnih i bezalkoholnih pića, osnovano je 25 juna 1955. godine, na temeljima duge i bogate tradicije vinarstva i vinogradarstva. Preduzeće je locirano u Kruševcu, centralnoj Srbiji u kraju gde se od pamtiveka sa uspehom gaji i neguje kvalitetna vinova loza i proizvode kvalitetna vina i alkoholna pića na bazi goždja. To je područje tromeđa Zapadne, Južne i Velike Morave u kome pored Kruševačkog vinogorja dominiraju i vinogradi u okolini Trstenika, Varvarina, Stalaća i Aleksandrovcu koji predstavljaju idealne terene za gajenje vinove loze. Osnovni cilj preduzeća „Rubin“ je da stalno proizvodi i prodaje proizvode vrhunske, svetske klase kvaliteta koji će u potpunosti zadovoljiti potrebe sadašnjih i potencijalnih, budućih kupaca, a koji će biti na višem nivou od konkurentskih proizvoda i koji će dugoročno obezbediti prihode preduzeća na zadovoljavajućem nivou.

Avgusta 1892. godine otvara se prvi vinarski podrum u Kruševcu, izuzetno lepo opremljen za tadašnje prilike, a u njemu je bilo buradi i bačvi za prijem i obradu 45 vagona vina i rakije. Po jednom dokumentu iz 1911. godine na teritoriji današnjeg Kruševačkog okruga bilo je 9262 ha pod vinovom lozom. U periodu između dva rata, Kruševac postaje pravi centar podrumarstva. Okružna otkupna stanica osnovana je marta 1947. godine u Kruševcu. Kada je „Župski Rubin“ osnovan brojao je 48 radnika, među kojima je bilo najviše onih vinarske struke. Prve dve godine sva pića su se prodavala isključivo u rifuznom stanju (bez ambalaže), a tadašnji proizvodni program „Župskog Rubina“ činili su: vina (Ružica, Crno i Rizling), rakije (Šljivovica, Šljivovica prepečena i Komovica) i dezertna pića (Svetli vermut, Likeri Kruševac i Moka).

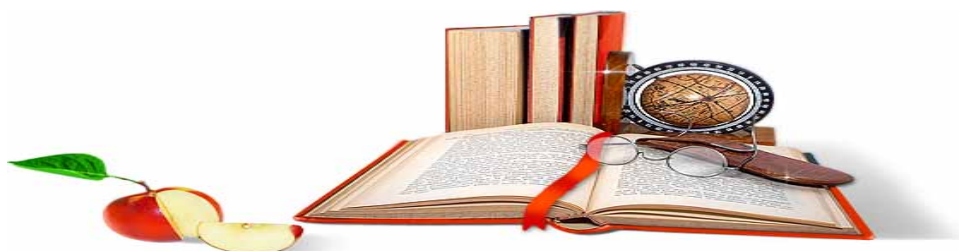
U jesen 1956. godine kolektiv se seli u novi podrum koji se tada uveliko završavao na lokaciji u Lazarici. U tom novom i savremeno opremljenom objektu koji sada u „Rubinu“ zovu Stari podrum, bilo je mogućnosti za prijem i obradu 450 vagona pića.

Godine 1972. počinje izrada novog podruma Vinjaka. Podrum je opremljen najmodernijom tehnologijom za proizvodnju prirodnih alkoholnih pića. U hali za odležavanje vinjaka montirani su regali za smeštaj 12 000 hrastovih buradi težine od 500 l, a u hali za primarnu obradu nalazi se 60 cisterni gde sve utvrđene operacije obavlja samo jedan radnik u smeni, jer je celokupan postupak automatizovan. U punionici novog podruma montirane su tri linije za flaširanje. U sastavu ovog objekta su i odgovarajući prostori za skladištenje gotovih proizvoda i prateće službe.

---- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU WWW.MATURSKI.NET ----

[BESPLATNI GOTOVI SEMINARSKI, DIPLOMSKI I MATURSKI TEKST](http://WWW.SEMINARSKIRAD.ORG)
RAZMENA LINKOVA - RAZMENA RADOVA
RADOVI IZ SVIH OBLASTI, POWERPOINT PREZENTACIJE I DRUGI EDUKATIVNI MATERIJALI.

WWW.SEMINARSKIRAD.ORG
WWW.MAGISTARSKI.COM
WWW.MATURSKIRADOVI.NET



NA NAŠIM SAJTOVIMA MOŽETE PRONAĆI SVE, BILO DA JE TO [SEMINARSKI](#), [DIPLOMSKI](#) ILI [MATURSKI](#) RAD, POWERPOINT PREZENTACIJA I DRUGI EDUKATIVNI MATERIJAL. ZA RAZLIKU OD OSTALIH MI VAM PRUŽAMO DA POGLEDATE SVAKI RAD, NJEGOV SADRŽAJ I PRVE TRI STRANE TAKO DA MOŽETE TAČNO DA ODABERETE ONO ŠTO VAM U POTPUNOSTI ODGOVARA. U BAZI SE NALAZE [GOTOVI SEMINARSKI, DIPLOMSKI I MATURSKI RADOVI](#) KOJE MOŽETE SKINUTI I UZ NJIHOVU POMOĆ NAPRAVITI JEDINSTVEN I UNIKATAN RAD. AKO U [BAZI](#) NE NAĐETE RAD KOJI VAM JE POTREBAN, U SVAKOM MOMENTU MOŽETE NARUČITI DA VAM SE IZRADI NOVI, UNIKATAN SEMINARSKI ILI NEKI DRUGI RAD NA LINKU [IZRADA RADOVA](#). PITANJA I ODGOVORE MOŽETE DOBITI NA NAŠEM [FORUMU](#) ILI NA

maturskiradovi.net@gmail.com