

O ZADACIMA UDRUŽENJA

Udruženje mljekarskih poduzeća nije neka nova pojava ni kod nas, a tako ni u svijetu uopće.

Prvo Udruženje mljekars u Hrvatskoj datira unazad skoro 20 godina. Karakter tih Udruženja se u mnogom razlikuje od karaktera današnjih Udruženja mljekarskih udruženja Hrvatske, osnovanog pri Glavnoj upravi za trgovinu 25.V.1951. u Zagrebu. Raniji kapitalisti - vlasnici većih mljekara, su se putem udruženja borili za svoje vlastite interese i što veću dobit, a na račun seljaka proizvođača mlijeka i potrošača kojima su ti proizvođači bili namijenjeni. Redovno su bili mljekari članovi bili podvrgnuti interesima većih mljekara - članova tih udruženja.

Danas kada su poduzeća kao općedržavna imovina predana na upravljanje radnim kolektivima i kada ona služe zajednici zadatak Udruženja jest da pomogne ovim poduzećima i uskladijuje njihov rad, kako bi ona u okviru propisa i smjernica nadležnih organa, lakše i bolje izvršavala zadatke i unapređivala ovu granu privrede.

Stanovita specifičnost u poslovanju ovim artiklom i danas je prilično slabo stanje u mljekarstvu kod nas, sa niz promjena i reorganizacija, sa teškim posljedicama prošlogodišnje suše u odnosu na proizvodnju mlijeka uopće, pomanjkanje stručnog kadra, slaba tehnička opremljenost većine poduzeća i nametana neorijentiranost i lutanje na terenu, traži maksimum snalažljivosti, zalaganja i solidnosti u radu uopće.

Pogoditi realne otkupne cijene za određene rajone, zainteresirati proizvođača na prodaju, a s tim u vezi i veću proizvodnju mlijeka, kroz solidno djelovanje i pravilno nagradjivanje otkupnog aparata na terenu i doći do većih količina, su sada nepotrudni i najvažniji zadaci i poduzeća i svih nas.

Pomanjkanje stručnog znanja i potrebnog iskustva kako u rukovodjenju tako i u izvršavanju, jest daljnje zlo od kojeg trpe poduzeća. Nagle i česte promjene u otkupnim cijenama, nesolidnost otkupnog aparata, čine nam ogromnu poteškoću na terenu. Nepravilno i neupućeno tvrdoglavo nametanje otkupnih cijena i ne poklanjanje važnosti kvaliteti otkupljenog mlijeka ili mlijječnih proizvoda na jednom području, remeti cijene i osujećuje otkup na drugim susjednim područjima. Upravo zakr- žljala proizvodnja mlijječnih proizvoda po asortimanu i kvaliteti, neugledno adjustirana, čini još veću prazninu na našem tržištu. Slaba tehnička opremljenost naročito nekih poduzeća, ograničava im i mogućnost potpunog korištenja otkupljenog mlijeka, a već uz i onako mali količine izlaže poduzeća financijskim gubicima čak i danas u doba visoke laktacije. Pomanjkanje bilo kakovog servisa odakle bi se poduzeća opskrbljivala raznim tehničkim potrebštinama i drugim materijalom potrebnim pri normalnom poslovanju, proizrokuje poduzećima ogromne poteškoće, a i veće izdatke.

Za konsolidacija i rješavanje naprijed navedenih problema od kojih zavisi normalno poslovanje neophodan je zajednički rad te izmjena i obradivanje iskustava, kako bi ona mogla koristiti svim poduzećima. PUNO SURAKJU I MEDUSOENO ISPOGANJE MOGU FODUZEĆA OSTIVAKITI SAMO UZAJANIM RAZUMIJEVANJEM I SAJEDNIČKIM RJEŠAVANJEM ZAJEDNIČKIH PROBLEMA.

Zajedničko dogovaranje sa višim organima naše Narodne Vlasti u centru i angažiranje ovih da pruže pomoć i podršku poduzećima u rješavanju konkretnih problema i zadataka na terenu, jedan je od uslova za izdizanjem ove grane privrede, kao i za priznanje njoj pripadajuće važnosti. Do sada je bilo takovog razumijevanja /investicije za velike mljekare, dođaja nekini i sl./, a da li će biti i u buduću zavisi u najvećoj mjeri od nas.

Sadašnja rasparčanost i neravnomjerna opskrbljenost tržišta ima za posljedicu nestabilne i vrlo različite cijene mlijječnih proizvoda.

Ta pojava traži da poduzeća budu o stanju na odgovarajućim tržištima ne vrijeđani i solidno obaviještena. Reprezentativno uređjene zajedničke prodavaone, kao neke vrste stalne i uvjerljive reklame, u pojedinim većim gradovima, daleko bi daljnju punoću i prikaz rada poduzeća, i demonstrativno prikazale stanje i razvoj ove grane privrede. Ovo je bitni preduvjet, jer sa sadašnjim otkupom koji je daleko ispod normalnog, sa sadašnjim slabim opskrbljivanjem gradova i ind. centara mlijekom i mlječnim proizvodima sa sadašnjama proizvodnjom jedne vrste sira, ne će se moći nitko uvjeriti o značenju i važnosti ove privredne grane i rada mljekarskih poduzeća.

Ta raznolikost rada i složenost problema traži od Udruženja, njegovih članova, Upravnog odbora a tako i tehničkog osoblja u centru, veliko razumijevanje i upornost.

U sadašnjim prilikama Udruženje predstavlja novu stvar u pogledu koje ne postoje utrti putevi niti utvrđene metode rada. Jedini pokazak za rad Udruženja predstavlja dosadanje iskustvo i razlika između sadanjeg stanja i onoga što ni svi želimo postići.

Glavni organ Udruženja koji određuje osnovne smjernice i čiji joj kontroli sve podležni jest Skupština koju sačinjavaju sva poduzeća - članovi. Njeno izvršno tijelo jest Upravni odbor, u kojem su zastupana velika, srednja i mala poduzeća. Upravni odbor se sastaje po potrebi, a najmanje jednom mjesečno, da razmotri situaciju u pogledu otkupa i opskrbljenosti, proizvodnje i prodaje, otkupne i prodajne cijene, i određuje mjere koje treba sprovesti. Ove mjere sprovadja predsjednik putem Islovnica u suradnji sa poduzećima. Prema tome i Poslovnica u centru osnovana je u interesu poduzeća, koju poduzeća treba da smatraju kao jednu vrstu svog predstavništva i zastupnika u centru, na koju se mogu i trebaju obraćati tražeći potrebne usluge.

Samo uz punu suradnju poduzeća, može Udruženje, odnosno Upravni odbor postići željeni cilj i omogućiti poduzećima uspješan rad, te očuvati i unaprediti njihove interese.

Gabler F.

MOGUĆNOST SIRENJA.

Sva naša mljekarska poduzeća oskudijevaju sa sirištem u prahu sa kojim sada uopće ne raspolažemo ili sa vrlo malim količinama. Dok nećemo biti u stanju iz uvoza dobiti dovoljne količine sirišta u prahu prisiljeni smo sami pripremiti sirište.

Prikazujemo jedan način pripremanja sirišta koji sa u praksi pokazao dobrim.

Uzeti čistu slatku sirutku od istoga dana u potrebnoj količini recimo 5-10 l, staviti je u emajliranu posudu i zagrijati do 90 ili 95 C. Zatim je procijediti, pustiti da se ohladi do 40 - 45 C. Tada se doda teleći želudac posve suh, čist i bez stranih mirisa, izrezan u veličini rezanaca. Posudu sa sirutkom i želucem treba sada ostaviti u toploj prostoriji na pr. kuhinji kraj peći, ložioni ili sl. i to 12, a po potrebi još i više sati, zatim je ponovno procijediti i želudac izbaciti iz sirutke. Tako dobijemo sirište koje treba držati na hladnom mjestu, pa će tako biti uporabivo zg 5-6 dana.

Mjerenje jakosti sirišta možemo utvrditi tako, da uzmemo jednu žlicu sirišta i 9 žlica mlijeka toploga 32 C te malo promiješamo. Za nekoliko minuta mlijeko se mora usiriti i na taj način možemo vidjeti jakost sirišta i ustanoviti koju količinu treba staviti u određenu količinu mlijeka. Na pr. 1 litra sirišta treba da usiri u roku 30-40 min. 500 l mlijeka. Za 5 l sirutke može se uzeti 1-2 teleća želuca prema željenoj jakosti sirišta.