

SA SASTANKA U VIROVITICI

U polovici lipnja o. g. održao je radni kolektiv Gradske mljekare u Virovitici sastanak.

Ovom sastanku prisustvovali su pored radnika i namještenika i gotovo svi vozari i sabirači mlijeka s terena, njih ukupno 55, pa predstavnici Gradske općine, Sanitarne inspekcije i Mjesnog sindikalnog vijeća.

Kolektiv Gradske mljekare Virovitica nije velik, broji svega 23 čovjeka. Od toga u centralnom pogonu u Virovitici i u 6 pomoćnih pogona na terenu radi 19 drugova i drugarica, a na sabiranju tridesetčetvorica sabirača i vozara.

Svrha sastanka je bila, da se proanalizira dosadnji rad i razvoj poduzeća, a ponajviše, da se raspravi organizacija nakupa i kvalitet mlijeka.



Sastanak radnika, namještenika, vozara i sabirača mlijeka Grad. mljekare Virovitica

Upravitelj poduzeća drug Kauf u kraćem izlaganju osvrnuo se na historijat mljekare i poduzeća, na postignute uspjehe i poteškoće od Oslobođenja do danas. Među najznačajnijim pitanjima bila su ova: kako da se poboljša kvaliteta proizvoda, organiziraju pomoćna sabirališta na terenu, podiže stručnost kadrova i uredi mljekara u Virovitici. Mnogo se pažnje obraćalo i sabiranju mlijeka, organiziranju mreže i stvaranju što boljih odnosa s proizvođačima.

Ovdje su svakako imali vidljivu ulogu sabirači mlijeka. Zato je pored ostalog u referatu drug Kauf istaknuo zauzimanje i uspjehe pojedinih sabirača, a iznio je i slabosti drugih manje savjesnih sabirača.

Kotar Virovitica nema naročite mljekarske tradicije; količine mlijeka koje se ovdje sabiru, naročito zimi, još su dosta malene. Razlika između ljetnih i zimskih količina vrlo je velika, a to jako ometa rad ovog kolektiva. Uspjesi, postignuti u posljednjih par godina, rezultat su marljivog i savjesnog rada pojedinaca, kao što su vozar Sajfert, Vulković i njima slični.

Dobar sabirač-vozar pozna svoje dobavljače i može uspješno suzbijati kvarenje i razvodnjavanje mlijeka. On stalno kontrolira i uzima uzorke, upozoruje na nečistoću i ostale neispravnosti pri predaji mlijeka i postiže uspjeh kod proizvođača.

Sanitarni inspektor dr. Kolaric u svom izlaganju istaknuo je važnost mlijeka za prehranu čovjeka, a zatim je govorio o mlijeku kao prenosiocu bolesti i o načinu, kako valja postupati s mlijekom kod proizvodnje, sabiranja i transporta, da se sačuva od kvarenja.

Materijal i način izlaganja zanimao je sve prisutne, a to je pored svega, što smo naprijed opisali, pridonijelo, da je ovaj sastanak potpuno uspio.

Ovdje je također istaknuto, da su još nažalost u većini naših mljekara, pa tako i u Virovitici prilično rijetki sastanci sa sabiračima i sa cijelim kolektivom, na kojima se raspravlja o načinu sabiranja, pa o njegovim dobrim i lošim stranama.

Na ovom sastanku jasno se očitivalo, kako je važno, da se o organizaciji sabiranja i kvalitete mlijeka češće raspravlja. Oko ovog posla rade ljudi, koji često i ne znaju, čemu služi mlijeko, koje sabiru, a kamoli osnovne stvari iz higijene i postupka s mlijekom: zašto se mlijeko mora hladiti, zašto treba odvajati jutarnje od večernjeg i t. d. Ovakovi sastanci su korisni, na njima se ljudi upoznaju, njihovo znanje o poslu, što ga obavljaju za mljekaru, proširuje se, oni iznose i svoje zajedničke probleme. Na takovim sastancima upoznajemo prilike na terenu i izvodimo zaključke, koji pridonose razvoju posla. Količine se povećavaju, a kvalitet mlijeka se poboljšava.

Kada je već riječ o ljudima iz virovitičke mljekare, dužnost mi je napomenuti još nešto.

Tko pozna ovu mljekaru otprilike, ugodno će se iznenaditi. Virovitička mljekara ubraja se među naše starije pogone, čiji su uređaji i strojevi uglavnom dotrajali, a radni uvjeti su vrlo teški.

Ipak, situacija u Virovitici danas više nije takova. Pogonske prostorije u mljekari proširene su. Tehnološki proces i razmještaj strojeva je izmijenjen, nabavljeni su novi strojevi, sušiona za kazein, bučkalica, zrijač za vrhnje, kompresor za hlađenje, kamion za prijevoz mlijeka i dr.

Stara zgrada je iznutra uređena, uredno obojena. U njoj se danas radi lakše. Danas je to mljekara, koja može primiti više od 6.000 litara mlijeka i može ga uredno preraditi.

Da se mljekara preuredi, trebalo je investirati vlastitih sredstava, a pripomogla su joj i druga poduzeća, najviše Tvornica mliječnog praška u Osijeku. Drugovi to ističu i danas ponoseći se svojim uspjesima. Oni nisu zadovoljni s onim što su učinili; želja im je, da svoje poslovanje i prošire.

I naša je želja, da uspiju!

G.

ZANIMLJIVOSTI IZ SVIJETA

Dva mljekarska kongresa u SAD god. 1954. 47. godišnji kongres Zaklade mljekarske industrije (Milk Industry Foundation) u Atlantic City N. J. održat će se 24. do 29. studenoga 1954, a 50. godišnji kongres Internacionalnog društva tvorničara sladoleda (l'Association internationale des fabricants de crème glacée) u istom spomenutom gradu od 27. do 29. listopada 1954. Istodobno, t. j. od 25. do 30. studenoga održat će se 19. izložba mljekarske industrije u dvorani kongresa.

Sastanak Evropske zootehničke federacije (Fédération Européenne de Zootechnie F. E. Z.). Poslije III. sastanka u Sienu — Italija, u rujnu 1953, na kojem se obrađivala tema o proizvodnji mesa u Evropi, F. E. Z. je zaključila, da se ove godine održi IV. sastanak u Luzernu (Švicarska).

Na sastanku tretirat će se utjecaj klime na životinjsku proizvodnju. Na programu su 3 generalne konferencije, na kojima će se prikazivati: utjecaj tropske, hladne i visinske klime. Raspravit će se i pitanje o hladnom držanju stoke. Predviđaju se brojni izleti. Zootehničko evropsko društvo objavit će definitivni program.

Istodobno održat će se od 25. IX. do 2. X. 1954. XI. poljoprivredna izložba.

Za sve informacije treba se obratiti na adresu: Secrétariat de la manifestation — Société Suisse de zootechnie, Verbandshaus — Zug, ili Secrétariat de la Fédération Européenne de Zootechnie, Roma via Quintino Sella 54.

(Le lait, ožujak—travanj 1954.)