

## PREDSTAVNICI MLJEKARA IZ NR HRVATSKE U POHODU MLJEKARAMA U AUSTRIJI

Stručno udruženje mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske organiziralo je na inicijativu svojih članova pohod nekolicini mljekara u Austriji. Putovanje je obavljeno za vrijeme jesenjeg bečkog velesajma, a trajalo je ukupno nepuna četiri dana. Program puta obuhvatio je pregled i upoznavanje s poslovanjem i organizacijom korzumne mljekare u Grazu, preradbenih mljekara u Kapfenbergu i Knittelfeldu, pa dviju konzumnih mljekara u Beču, a usto naravno pohod i pregled velesajma, pa nekih znamenitosti Beča.

Učesnici su bili stručni radnici i službenici, direktori i zadružni rukovodioci iz nekoliko uglavnom većih naših mljekara, ukupno njih petnaest.



**Predstavnici mljekara iz Hrvatske sa Betriebsleiterom Milchindustrie A. G. dr. Sachslehnerom pred ulazom u mljekaru**

(Foto: Gabler)

Prva mljekara, koju smo u Grazu pohodili, bila je »Milchhof-Graz«. Ova zadržna mljekara sagrađena je prije 14 godina. Danas opskrbljuje 240.000 stanovnika Graza, i to prije svega korzumnim mlijekom. Prvašnji njezin kapacitet, iznosio je 85.000 lit, no sada može primiti i do 145.000 lit mlijeka. Od ove količine kao konzumno prodaje oko 100.000 lit, a ostale se prerađuje u jogurt »fru-fru«\* maslac i mekane sireve.

Ovu mljekaru, koja na svom nakupnom području ima monopolistički položaj, kao i sve ostale mljekare u Austriji, opskrbljuju proizvođači preko svojih mljekarskih zadruga. Mljekara na 30 km uokrug preuzima od 19.000 članova s nekih 25.000 krava na dan 85.000 lit mlijeka. Ostale količine isporučuju većinom zadružne mljekare iz dalje okolice.

\* mliječni napitak s dodatkom voćnih đemova

Proizvođači donose sami mlijeko u sabiralište, a odavle ili s određenog mjesta na cesti otpremaju ga kamioni u mljekaru. Kontrolu nad kvalitetom i obračun obavija sama mljekara za svakog proizvođača. Tako se u laboratoriju mljekare analizira na dan oko 1.500 uzoraka, da se odredi sadržina masti, a jedan dio ispituje se i ra čistoću i spec. težinu.

Kiselost mlijeka ispituje se kod prijema iz pojedinih kanta, koje klize u bes-krajnom lancu transporterom do vage. Taj posao obavlja jedna jedina radnica već čitav niz godina, i to samo okusom, dakle bez ikakvih tehničkih pomagala. Takav način ispitivanja vidjeli smo i kasnije, a stručnjaci tih mljekara tvrde, da je vrlo pouzdan i ekonomičan.

Ove velike količine mlijeka obrađuju se, ili prerađuju u daljnjem tehnološkom procesu na vrlo dobro korištenim strojevima, koji su većinom starijeg tipa. Nakon pasterizacije na dva pločasta pastera i nakon hlađenja mlijeko se uskladištava u 9 terkova, svaki sa zapreminom od 15.000 lit. Odavle mlijeko odlazi na punjenje u kante i boce. Ove posljednje zatvaraju se kartonskim čepovima i odlažu u drvene gajbe za otpremu i distributivnu mrežu.

U ovoj mljekari proizvodi se i do 2.500 kg maslaca na dan. Za tu svrhu imaju 5 grijača za vrhnje, jednu bučkalicu od 2.000 lit (Butterfertiger) i stroj za pakovanje maslaca najnovijeg tipa marke »Benhil«. Kapacitet tog stroja iznosi 1200 omotiča, na sat. Prilikom pakovanja svaki omot dobiva kontrolni znak, probušen u omotni papir. Istodobno s proizvodnjom laboratorij mljekare, koji nas je iznenadio svojim skromnim opsegom i opremom, ispituje sadržinu vlage, a rezultat odmah prilazi u sanduk s maslacem. U Austriji je dopušteno, da maslac sadrži 18% vlage, t. j. 3% više, negoli to propisuju naši propisi.

Pored jogurta, fru-fru i kiselog vrhnja, koje artikle proizvodi ova mljekara naročito ljeti u količini od 10.000 boca ra dan, najviše mlijeka prerađuje u mekane sireve, osobito u t. zv. »Topfenkäse«. Ovaj se sir proizvodi i od slabijeg mlijeka, a obično sadrži do 10% masti u suhoj tvari. U trgovinu odlazi pakovan u pergamentni papir u blokovima po 5 kg i u standardnim sandučićima — stalnoj ambalaži mljekare.

Mljekara troši iz arteškog bunara oko 2 milijuna litara vode na dan. Za hlađenje služe 3 kompresora svaki po 160.000 cal/h, koji se stavljaju u pogon iz ekonomskih razloga samo noću.

Izvor toplotne energije jesu parni kotlovi sa zapreminom od 125 i 145 m<sup>2</sup>; od ovih je ljeti samo jedan u pogonu, a za vrijeme rada potroši oko 9.000 kg ugljena. Loži se automatski.

Cijene mlijeka kao i većine mliječnih proizvoda u Austriji su određene i jednake.

Proizvođač za litru mlijeka s 3,5% masti dobije 1,60 šilinga (1 šiling = 11,70 Din). Mlijeko isporučuje u vlastitoj ambalaži do mljekare. Kiselo i patvorero mlijeko mljekara mu vraća, a isto tako, ako on zahtijeva, i obrano mlijeko i smutku.

Za pasterizirano mlijeko — a drugačije se i ne prodaje u gradovima — u boci zatvorenoj kartonskim čepom plaća potrošač 2,33 šilinga, a u kanti 2,12 šilinga litru s isto tako 3,5% sadržine masti. Maloprodajna cijena maslaca je 35,20 šilinga, bez obzira na veličinu pakovanja.

Maloprodajna marža iznosi oko 10%.

Nakup na terenu i distribuciju u Grazu vrši samo »Milchhof-Graz«. U gradu je maloprodaja u rukama malih trgovaca, koji ne mogu mlijeko kupovati od bilo koje druge mljekare. Njima se noću preko transportnog odjela mljekare dostavlja onoliko mlijeka i mliječnih proizvoda, koliko ih dan prije naruče. Dostavljač, koji ima ključeve od prodavaona, ostavlja robu u trgovini, preuzima novu narudžbu za slijedeći dan, a s njome i odgovarajuću sumu novca iz određene ladice u trgovini.

Mljekara u Grazu raspolaže i velikim skladištem potrošnog materijala, vlastitim stajama, garažama, radionicama i svim ostalim, što je potrebno za ovako velik promet.

Poslije pregleda mljekare i jednosatnog razgovora vođenog u vrlo prijaznoj atmosferi krenuli smo prema našem slijedećem cilju. Bila je to zadružna sirana u Kapfenbergu, malom gradiću u Štajerskoj.

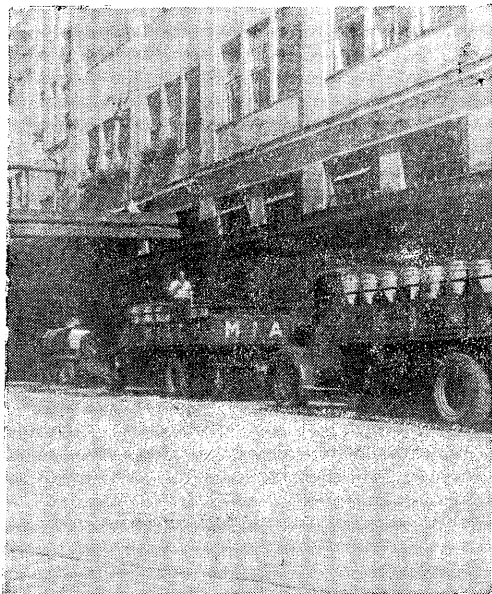
Ta je mljekara zadružna također, a puštena je u pogon god. 1952.

Podignuta je djelomično »Marschalovom pomoću«. U njoj smo zatekli nove i moderne uređaje evropske proizvodnje tvrtke »APV«, najmodernije separatore i prečistače »Alfa-Laval«, stroj za kontinuiranu proizvodnju maslaca tvrtke »Westfalia«, moderni sirni kotao »Käsefertiger« tvrtke Steiecker — sistem Zeiler-Henz, noviji njemački patent i dr.

Kapacitet mljekare iznosi 35.000 lit, no ona je već preuzimala i do 45.000 lit na dan. Jedan dio mlijeka, a taj iznosi ljeti oko polovice, daje kao konzumno — punjeno u kantama i bocama susjednim industrijskim centrima i gradovima, a ostalo prerađuje.

Od mliječnih proizvoda pored maslaca mljekara uglavnom proizvodi adamac u obliku kugle i tilsiter u obliku prizme — s različitom sadržinom masti.

Ova mljekara ima poput naših novih mljekara — Tvornica mlijeka u prahu u Osijeku i Županji — podjednako rasporedene zgrade, a i pojedine strojeve od pri-



**Pročelje mljekare s prijemnom rampom Milch-industrie A. G. u Beču**

(Foto: Gabler)

jema mlijeka. Nas se osobito dojmio nutarnji razmještaj strojeva i njihova međusobna povezanost u tehnološkom procesu. Rezultat ove povezanosti je taj, da 15 ljudi za 8 sati rada preuzme, obradi i preradi 35.000 litara mlijeka. Zahvaljujući kontinuiranoj proizvodnji i pakovanju maslaca, količinu od 1.000 kg pripreme, proizvedu, zapakuju te obave ostali posao oko uređivanja strojeva i prostorija tri radnika za svega 2 i po sata. U sirani, koja ima isto tako moderne uređaje, svega 2 radnika u redovnom radnom vremenu prerade 10.000 lit mlijeka.

U kotlovnici i strojarni također rade svega dvojica. Kotlove lože automatski, a potrošak ugljena, uz dodatak mazuta, iznosi svega 1.200 kg za 8 sati rada mljekare. Ukupan broj ljudi zaposlenih na proizvodnji u mljekari iznosi pedeset, od kojih otpada na vozni park 20 ljudi (na 10 kamiona), na proizvodnju petnaest, a preostalih petnaest otpada na upravu, administraciju i skladište.

Izgradnja ove mljekare, koja pripada među najmodernije u Austriji, stajala je oko 11 milijuna šilinga. Preteča ove mljekare bila je zadružna sirana osnovana god. 1921., a proširena 1923.

Isto takova, ali veća je i mljekara u Knittelfeldu. Ovdje se ujedno prerađuje najviše mljeka u sir, a u mljekari s ponosom ističu, da je to najveća i najmodernije opremljena sirana u Austriji. Ukupan kapacitet doseže 70.000 lit na dar. Danas ova mljekara nakupljuje na okolnom području, koje se proteže oko 55 km u duljinu i oko 25 km u širinu, cca 60.000 lit mljeka. Polovina toga prerađuje se u sireve — edamac i tilsiter.

Daljnji cilj našeg puta bile su konzumne mljekare u Beču. Prva od ovih, Milch-industrie A. G., osnovana je prije 30 godina, promeće na dar oko 120.000 lit mljeka, od kojih kao konzumno isporučuje 90.000 lit, a od toga jednu trećinu u bocama. Oko 30.000 lit mljeka isporučuje u obliku jogurta, fru-fru, kiselog vrhnja, mekih i topljenih sireva i sladoleda. Mljekara obrađuje i prodaje pod posebnim uslovima manje količine mljeka za malu djecu pod nazivom »Baby-Milch«.

Daljnja mljekara Niederösterreichische Molkerei najveća je mljekara u Beču; dnevni joj promet iznosi oko 160.000 lit, a kako nam je rečeno, sudjeluju s 20% u opskrbi Beča, koji ima više od 2 milijuna stanovnika. Mljekara djeluje već 50 godina na zadrudnoj osnovi. Polovicu mljeka doprema od svojih članica — mljekarskih zadruga, a drugu polovicu od mljekara iz unutrašnjosti. U gradu mljekara prodaje mljeko i prerađevine u vlastitim prodavaonama za jednom određenom i užem području. Cijelo područje grada podijeljeno je (rajonizirano) na 10 mljekara, koje opskrbljuju ovaj veliki grad.

U ovoj i u onoj prijašnjoj mljekari dojmila nas se veličina i rasprostranjenost poslovanja, zgrada, uređaja, voznog parka s preko 100 vozila i cijela organizacija tog posla, koja kao i kod ostalih mljekara sačinjava jednu cjelinu — u jednom poduzeću od proizvođača do potrošača.

Nađalje se svagdje vidi: poslovnost, red, čistoća, zatim racionalno iskorištenje uređaja, transportnih sredstava, prostorija i radnih mjesta.

U Austriji, kako smo vidjeli, nema »mljekarske demokracije«. Nakupne i prodajne cijene su određene, cjelokupno financijsko poslovanje svedeno je na jedan zajednički račun, u okviru kojeg svaka mljekara posluje samostalno tako, da njezini prihodi podmiruju rashode. Jedan dio viška starije mljekare upotrebljuju za svoje preinake i održavanje, odnosno uplaćuju u zajednički fond, koji se nalazi pri Milch-wirtschaftsfondu, organizaciji za unovčenje mljeka, u kojoj su pored proizvođača uključeni i potrošači i trgovci, svaki s jednom trećinom. Država sudjeluje u nakupnoj cijeni, kako su nam rekli, sa 20 groša, što čini oko 15%. Ista ova organizacija brine se o radu i pomaže mljekarima i proizvođačima kod osnivanja sabirnih stanica, rejdorira nakupna područja, disponira s mljekom za potrošnju i preradu, kontrolira kvalitetu proizvoda, brine se o izvozu i sličnim zajedničkim poslovima.

Kako smo vidjeli, takova organizacija ima svojih prednosti, a najveća je u materijalnim troškovima. Između nakupne i prodajne cijene mljeka u boci razlika je manja od 50%; nakupna cijena za 20 lit mljeka jednaka je prodajnoj cijeni na veliko za 1 kg maslaca. Razmjerno manji nakupni rejoni — s relativno dobro razvijenom proizvodnjom pored ostalih prednosti — iziskuju manje transportne troškove, a da ne spominjemo, kako na troškove pozitivno utječe maksimalno iskorišćivanje kapaciteta samih mljekara. Svaka stavka se kroz posao normirala i ne mijenja se na gore. Tako na pr. izmjena kartonskog zatvarača na boci aluminijskim povisila bi prodajnu cijenu mljeka, pa se zasad ni ne provodi.

Pored ostalog, zapazili smo, da ljudi u mljekarama, s kojima smo imali prilike razgovarati, dobro poznaju svoj posao. Teoretsko i praktično školovanje srednjeg mljekarskog kadra traje dulje vremena. Kandidat prije svog nastupa u mljekari mora završiti dvogodišnju poljoprivrednu školu, a zatim radi kao naučnik tri i po godine. Potom kandidat ponovno polazi 10-mjesečni mljekarski tečaj. Ima li nakanu postati poslovođa, mora provesti 4 godine na radu u raznim mljekarama, a onda ponovno polazi 4-mjesečni tečaj za poslovođe i treba da položi ispit s vrlo dobrim uspjehom.

Na povratku u zemlju pokušali smo skupiti rezultate ovog prilično napornog puta. Složili smo se svi, da je taj put neobično koristio svima, počam od strojara, tehnologa, komercijalista do upravitelja naših mljekara; da smo s obzirom na prilike u proizvodnji, sabiranju, obradi i organizaciji određenih poslova vidjeli i naučili mnogo, iako je vrijeme bilo kratko. Stručnjaci su nam rado davali objašnjenja i uslužno nas vodili po mljekarama, pa je prijem bio zaista lijep i prijateljski.