

Ing. Radovan Novevski, Skoplje

O RADU KONZUMNE MLEKARE U SKOPLJU

Period od izgradnje mlekare u Skoplju do danas, predstavlja bogato iskustvo oko snabdevanja gradskog stanovništva kvalitetnim mlekom. Blagodareći pravilnom shvatanju Narodnog odbora grada Skoplja, o ulozi i značaju mlekare — stvoreni su potrebni uslovi da ista može uspešno odgovoriti svojoj nameni i zadatku. Među najvažnijim merama koje su išle u prilog uspešnijem radu mlekare vidno mesto zauzima Odluka Narodnog odbora, kojom se zabranjuje prodaja nepasterizovanog mleka u gradu, jer su na taj način proizvođači obavezani da celokupnu količinu nose u mlekaru. Koliko je ova odluka ispravna potvrdio je i gospodin Mac Clemont, mlekarski ekspert iz Engleske, koji je prilikom posete kod predsednika odbora grada Skoplja izjavio, da Skoplje predstavlja najprogressivniji grad u pogledu rešenog pitanja za uspešan rad mlekare, kao i obezbeđenje snabdevanja gradskog stanovništva, zdravim i kvalitetnim mlekom. Za ovu meru isto tako pohvalno se izražava i ing. Dušan Pavličić, direktor Instituta za mlekarstvo, kao i ostali drugovi koji rade na polju mlekarstva u našoj zemlji.

Nasuprot tome što vlada ubeđenje o ispravnosti ove progresivne odluke, mogu se čuti prigovori (najčešće od nedovoljno informiranih ličnosti) da mlekara koristeći takvu situaciju ima monopolistički položaj i da destimulativno deluje na razvitak mlekarstva u ovom kraju. Takovi prigovori su neopravdani, jer mlekara ne diriguje otkupnu cenu mleku, nego se ista formira od strane Udruženja mlekarskih proizvođača. Kao rezultat takovog sporazuma između radnog kolektiva mlekare i proizvođača, formirana je najveća otkupna cena mleku (upoređujući je sa svim mlekarama u zemlji) od 33 dinara po litru kravljeg mleka sa masnoćom 3.2% i 41 dinar ovčije mleko sa masnoćom od 7%.

Zajedničko rešavanje pitanja cene mleku kao i drugih pitanja, koja pokreću proizvođači i mlekara, doprinose da se razvijaju zadružni principi koji su svojstveni našoj socijalističkoj privredi.

Korišćenje kapaciteta mlekare

Mlekara raspolaže sa ukupno 317,938.620 dinara i to: osnovnih sredstava 287,438.620 din., obrtnih sredstava 15,500.600 din. i pozajmljenih sredstava 15,000.000 dinara. Radni kolektiv broji 114 članova, raspoređenih na 88 radnih mesta.

Dnevni kapacitet mlekare je 50.000 litara mleka, međutim ista prosečno prerađuje 15.000 litara mleka dnevno, što znači da se od kapaciteta koristi samo 30%. Razlozi za ovo stanje leže u tome što kravarstvo u skopskoj okolini nije razvijeno, t. j. produktivnost mlečnih grla je slaba, radi rase, oskudne nege i ishrane. S druge strane, sadašnje potrebe grada Skoplja se zadovoljavaju postojjećom količinom, obzirom na cenu koja je dosta visoka. Da bi se pomoglo proizvođačima i da bi se povećala mlečna baza, Narodni odbor grada Skoplja krajem 1953. godine obezbedio je novčana sredstva u iznosu od 50,000.000 dinara za kreditiranje inokosnih zemljoradnika i zadružnih organizacija za nabavku visoko produktivnih krava. Ovim kreditom je zadužena mlekara i ona vrši raspodelu zainteresovanim zemljoradnicima. Kredit je dat pod veoma povoljnim uslovima, jer je mlekara dužna da isti vrati u roku od 5 godina, a sa korisnicima kredita

se sklapaju ugovori da isti vrate u roku od 3 godine. Kamatna stopa iznosi 2%. Otplata kredita utvrđuje se dogovorima, t. j. korisnicima kredita se daje mogućnost da celokupno proizvedeno mleko otkupljenih krava prodaju mlekari. Od donesene količine mleka 50% se plaća, 50% se zadržava na ime otplate kredita. Dosadašnje iskustvo sa otplatom kredita na ovaj način garantuje da će kredit moći da bude vraćen u određenom roku od 3 godine, tako da će se istim novcem moći napraviti još jedan obrt i otkupiti veći broj krava. Do sada je otkupljeno i predato neposrednim proizvođačima 569 krava, a sa preostalim kreditom pretpostavljamo da ćemo moći da otkupimo još 117 krava.

Sa nabavkom ovih grla stvorila se solidna baza za razvitak kravarstva i to je garancija da će kapacitet mlekare u najskorijem vremenu biti pravilno iskorišćen. Kao rezultat povećavanja broja mlečnih krava, sada imademo prosečno 3500 litara mleka više na dan u upoređenju sa prošlom 1953. godinom.

Zainteresovanost zemljoradnika skopske okoline vidi se i po tome što se vrši nagla preorijentacija poseda, koja ide ka povećanju krmne baze sa uvođenjem u širem obimu razne furazne kulture, koji su glavni faktor za unapređenje stočarstva.

Organizacija otkupa mleka

Uporedo sa izgradnjom centralne mlekare, izgrađeno je i 28 sabirnih stanica u rejonima skopske, tetovske i kumanovske oblasti. No usled nedovoljne količine mleka, kao i radi toga što je još zadržan stari način otkupa, sve do aprila meseca o. g. nije bila puštena u rad niti jedna sabirna stanica. Od meseca aprila do danas radi 7 sabirnih stanica. Ranije, mleko je otkupljivano od strane konzumne mlekare preko njenih službenika (sabirača mleka), koji su sa primitivnim sredstvima (mlekarskih čezama) sabirali mleko od svih domaćinstava okolnih sela i prenosili ga do mlekare. Takovih prevoznih sredstava mlekara je imala trideset. Ovakova organizacija otkupa je nasleđena od ranije, t. j. pre otvaranja mlekare, no u praksi se pokazala neodrživa i kao nužno se pokazalo naći bolje rešenje. Loše strane ovakove organizacije u otkupu uglavnom se svode na sledeće:

1) Prema sačinjenim kalkulacijama zarada sabirača, uzimajući u obzir sve elemente oko održavanja prevoznih sredstava, ishrane konja, plate radnika i dr. došlo se do konstatacije da transportni troškovi iznose 5.86 din. po 1 litru mleka, odnosno veći su od koštanja pasterizacije i obrade mleka u mlekari.

2) Radi toga što su prevozna sredstva bila koncentrisana na jednom mestu, t. j. u zajedničkoj štali i to u gradu Skoplju, sabirači nisu bili u stanju da dopreme mleko pre 11 sati do podne u mlekaru, tako da do toga vremena radnici u pogonu nisu racionalno iskorišćeni. Radi toga bila je praksa, da se produžava radno vreme, plaća prekovremeni rad i na taj način su rasli troškovi.

3) Ovakova prevozna sredstva i ovakav način otkupa mleka kočili su puštanje u rad sabirnih stanica, a time i dobavljanje kvalitetnijeg mleka. S druge strane, nisu mogla da se koriste racionalno brza prevozna sredstva — kamijoni, kojih mlekara imade 8 komada.

Imajući u vidu gornje nedostatke, donesena je odluka da se likvidiraju primitivna prevoženja mleka i da se puste u pogon sabirne stanice, u koje će sami proizvođači donositi mleko, a odatle kamijonima do centralne mlekare. Odmah posle najavljene likvidacije takovoga načina sakupljanja mleka, pojavili su se razni posrednici, koji su počeli da ucenjuju proizvođače i da za prenos mleka

do sabirnih stanica naplaćuju visoke cene. Da bi se i ovome stalo na put, doneta je odluka da se prevozna sredstva u prvom redu prodaju onim zemljoradnicima koji će formirati mlekarsko udruženje sa tim da ta prevozna sredstva postanu svojina udruženja i da sa istim prenose mleko do sabirne stanice. Za ostvarenje ove zamisli išlo se i dotle da su prevozna sredstva davana na otplatu do kraja godine. Od strane stručnjaka mlekare organizovana su predavanja po selima o ulozi i značaju mlekarskih zadruga. No, na potpuno razumevanje se naišlo samo u 4 sela, gdje se je formirala takova jezgra i organizovao prenos mleka na zajedružnoj osnovi.

Praktična korist od udruživanja proizvođača sastoji se u tome što ih 50% košta jeftinije mleko u prevozu od privatnih vozara. Što se tiče same mlekare sa likvidacijom čeza i puštanjem u pogon sabirnih stanica, stanje je u velikoj meri popravljeno, jer se postiglo sledeće:

- 1) Omogućena je veća kontrola u pogledu kvaliteta mleka,
- 2) Omogućen je prevoz (dotur) mleka do centralne mlekare, najkasnije do 8 sati ujutro, pa prema tome nema niti zastoja u radu.
- 3) Smanjeni su transportni troškovi od 5,86 na 1,5 dir. po litri.

Ferdo Škrlić, Zagreb

ČAŠA MLIJEKA

U kući strine Mande bilo je svega u izobilju, osim ptičjeg mlijeka, kako kaže naš narod. A kravljeg mlijeka bilo je toliko, da ga više ni pas Šarov nije s naročitim apetitom pio. Pa ipak strina Manda nije sabiralištu davala ni jednu litru. Često su joj susjedi znali reći, a pogotovo čika Marko, kolika je to šteta, jer bi za mlijeko mogla dobiti svakog prvog u mjesecu lijepu svoticu novaca. Strina Manda bi na te susjedske napomene samo odmahнула rukom i rekla, da joj nije stalo do tih par dinara. Ta nije ni prije, otkako ona pamti, a pamti prilično dug niz godina, njihova kuća prodavala mlijeko, pa zar da ona sada pod stare dane prekine s tom tradicijom. To je ona smatrala u neku ruku sramotom, iako je skoro svaka kuća u selu predavala mlijeko sabiralištu. Tako je selo u strini Mandi gledalo bijelu vranu. Čudilo se njenoj tvrdoglavosti, ogovaralo je i podsmjehivalo joj se, a neki su je držali i malo luckastom. No strina Manda je i dalje, ma da je za sve to znala, ostajala pri svom. A kad bi joj dojadilo bilo tko, rekla bi:

— Ne ću da netko jede moju muku. Radije baciti nego nekome dati, pa makar i platio!

I tako selo prozva strinu Mandu »samoživcem«, a svi znamo, tko je samoživac. To je onaj čovjek, koji misli samo na sebe i o sebi, dok ga tuđe potrebe ni najmanje ne zanimaju.

Tko zna dokle bi još tako strina Manda ostala tvrda i nepristupačna, da joj se ne dogodi nešto, što ćemo dalje čuti.

Imala strina Manda unuka, živog i obijesnog momčića. Za njega bi sve dala. Čim on kao i sva djeca malo zaplače, bilo s razlogom ili bez razloga, a strina Manda već oko njega dajli i bajli, umiruje ga ovim i onim, tepajuć mu: »Srce, hoćeš ovo, dušo, hoćeš ono?« Unučić samo mršti lice i pupčić usne, pa sve odbija iz inata i dalje roni gorke suze. Strina Manda nesretna i tužna više ne zna, što da započne, pa i ona prolijeva suze. Tako dani prolazili unučiću i strini Mandi. Ali dogodi se ono, čega se Manda uvijek bojala. Jednog dana unučić se zaista ozbiljno razboli. Lice mu upalo, oči gorjele nekom vatrom, jesti nije htio ni za lijek, a strina Manda sva zdujina oko njega plače i skače, čas je u sobi kraj njega, čas je na dvorištu, nigdje nema mira. Pita susjede za savjet, što da radi, a susjedi je savjetuju jedni ovako, drugi onako. Baba Reza joj preporuča vračaru. Ta mali je sigurno natrapio na neki urok, pa to treba skinuti. Strina Manda ne bude lijema, spremi se i pođe u drugo selo, jer ova domaća vračara Cana nije tako dobra, kao ona tamo u susjednom selu Ceca, kojoj