

Danas otkupna cena mleka ne odgovara proizvodnim troškovima. Kalkulacije više državnih imanja Slovenije i nekoliko privatnih gospodarstava pokazale su, da proizvodna cena mleka iznosi 19—29 dinara. Zato bi bilo potrebno, da minimalna osnovna cena bude bar 20 dinara.

Prodajna je cena konzumnoga mleka za potrošače visoka. Ona se kreće od 22 do 32 dinara. Šta sve utiče na to, da je razlika između odkupne i prodajne cene tako velika? To su visoki troškovi mlekara. Najveća stavka svih troškova je transport. Auto-park većine mlekara u velikoj je meri istrošen. Rezervni delovi su neverovatno skupi. Zašto mlekare ne bi bile oslobođene raznih koeficijenata i raznih dopunskih faktora? Zašto danas jedan volan za 3,5 tonski kamion stoji 446.000 dinara, a ceo kamion je ocenjen kao osnovno sredstvo ispod 300.000 dinara (navodimo primer iz Zadružne mlekare Kranj). Potrebna je revizija ocene osnovnih sredstava. Pored toga je cena goriva i maziva vrlo velika. Cena benzina, nafte i motornog ulja je regresirana za potrebe poljoprivrede i šumarstva. Mlekarstvo, kao grana stočarske proizvodnje, nije time obuhvaćeno. Zato je potrebno regresirati cenu goriva i maziva i za potrebe mlekarstva. Ugalj je također skup. Malo bolji ugalj košta sa transportnim troškovima 5000 dinara po toni. Zašto mlekare ne bi dobile ugalj po cenama za široku potrošnju? Visoka cena elektrike takođe utiče na povišenje režijskih troškova. Amortizaciju i kamate na osnovna sredstva treba što pre revidirati. Društvene obaveze mlekara treba svesti na najmanju moguću meru, jer mlekare ne mogu služiti za ostvarenje akumulacije.

Sve bi to uticalo na smanjenje režijskih troškova i omogućilo potrošaču mleko po pristupačnoj ceni.

Šta je sa preradom mleka u mlečne proizvode? Za većinu svojih potreba, mlekare se moraju obraćati našim uvoznim preduzećima, jer te artikule naša industrija ne proizvodi, a mnoge neće proizvoditi u doglednom vremenu. Cene tih artikala danas su tako visoke, da se opravdano pitamo: ili prestati sa preradom mleka ili povišati cene mlečnih proizvoda? Ni jedno, ni drugo rešenje ne bi bilo u korist potrošača. Navešćemo samo nekoliko primera, jer mnogi s tim prilikama nisu još upoznati. Cena parafina je do pre kratkog vremena bila 310 dinara. Sada ga nema, a pojavljuje se po ceni od 500—600 dinara. Za izradu dezertnih — topljenih sireva potreban je staniol papir i Joha so. Aprila meseca ove godine nabavila je Zadružna mlekara u Kranju staniol papir po ceni od 2.712 do 3.806 dinara za 1 kg. Joha so je bila 447 dinara. Sada smo dobili ponudu od »Agrotehnike« — Ljubljana za staniol papir po 36.500 dinara za 1 kg, a Joha so po ceni od 30.000 dinara. Tu su svi mogući koeficijenti i faktori. Takvim cenama nije potreban komentar.

Postoje predlozi, da se odredi jedinstvena otkupna cena za celo područje republike Slovenije. Ona bi bila 20 dinara. Prodajna cena bi bila takođe jedinstvena na pr. 22—24 dinara mlekare ustanove sa samostalnim finansiranjem, a razlike da pokriva država. Na taj bi način bila stimulirana veća proizvodnja mleka i veća potrošnja mleka u svežem stanju. To nije nesprovedivo. Susedna Austrija je na taj način postigla lepe uspehe.

Naveli smo samo nekoliko problema s područja mlekarstva. Mnogi su problemi jednaki u svim našim republikama, pa želimo, da se i drugi radnici s područja mlekarstva oglase sa svojim mišljenjima i predlozima.

VIJESTI

ISPITI ZA KVALIFICIRANE I VISOKOKVALIFICIRANE RADNIKE

Ovih će dana biti objavljen »Program ispita za kvalificirane i visokokvalificirane radnike u industriji prerade mlijeka«.

Program predviđa u industriji prerade mlijeka dvije vrste kvalificiranih radnika. Jednima je zanimanje: **mlekar**, a drugima: **sirar**. Kod visokokvalificiranih radnika predviđeno je samo jedno zanimanje: **mlekar i sirar**.

Uslovi polaganja ispita za kvalificirane radnike su:

- a) **radni staž** na poslovima sabiranja, obiranja i prerade mlijeka: kao nekvalificirani radnik najmanje 5 godina ili kao polukvalificirani radnik najmanje 2 godine;

ukoliko je radnik proveo dio radnog staža kao nekvalificirani, a dio kao polukvalificirani, potreban mu je ukupan radni staž najmanje 4 godine, od toga kao polukvalificirani 2 godine;

b) **školska sprema:** svršena osnovna škola.

Uslovi polaganja ispita za **visokokvalificirane** radnike su:

a) **radni staž** na svim poslovima sabiranja, obrade i prerade, kao kvalificirani radnik, najmanje 6 godina (prema tome nekvalificirani i polukvalificirani radnici ne mogu polagati ispit za visokokvalificiranog);

b) **školska sprema:** nepotpuna srednja škola ili 4 razreda gimnazije ili svršena mljekarska škola. (Izuzetno, po preporuci upravnog odbora poduzeća, mogu se prijaviti na ispit i oni radnici, koji su završili samo osnovnu školu, ali su se istakli u radu.)

Pravilnikom je predviđeno da se ispit dijeli na praktičan i teoretski dio.

Kandidati, koji polažu ispit za kvalificiranog mljekara moraju praktično i teoretski poznavati sve poslove u sabirnoj stanici, u odjeljenjima za prijem i obradu mlijeka te proizvodnju mliječnog praška, zgnusnutog mlijeka i mliječnih pića.

Kandidati za kvalificirane sirare morat će — također praktično i teoretski — poznavati sve poslove u sabirnoj stanici, zatim u odjeljenjima za prijem i obradu mlijeka te u sirani, topionici sira i maslarni.

Osim ovih predmeta polagat će kandidati za kvalificirane radnike još i ove predmete: račun, higijensko-tehnička zaštita, osnovi fizike i kemije, organizacija poslovanja, hrvatski jezik te ustav sa zakonodavstvom.

Visokokvalificirani radnici moraju teoretski i praktično poznavati sve poslove, predviđene kod kvalificiranih sirara i kvalificiranih mljekara, a pored toga račun, fiziku i kemiju, strojarstvo i ostale naprijed spomenute predmete, u nešto širem opsegu nego što je to predviđeno za kvalificirane radnike.

Ma

TRGOVAČKO PREDUZEĆE

ZADRUŽNIK ILIRSKA BISTRICA

NUDI MLEKARSKIM POGONIMA NA PRODAJU:

1. GNJEČILICU ZA MASLAC sa 350/l čas, dobro očuvanu — proizvodnja firme SORDI — Italija.
2. BUČKALICU sa 350/l čas dobro očuvanu, firme Sordi — Italija.
3. HLADIONIK 500 litara na čas, stranog porekla u dobrom stanju.

Roba se može videti svakog dana u mlekari Ilirska Bistrica.

Cena je veoma povoljna.