



»Dukat« – jučer, danas...

Inga Kesner-Koren, Ljerka Kršev

Tradicija organizirane prerade mlijeka u Zagrebu, koju danas najvećim dijelom obavlja Prva hrvatska konzumna mljekara »Dukat« d.d. traje pune 82 godine.

Naime, davne 1912. u tadašnjoj Dugoj ulici, osnovano je prvo privatno poduzeće za promet mlijekom, sirevima i maslacem, u gradu koji je tada brojao nešto manje od 80.000 duša. Već prve godine svog postojanja, ova mljekarnica imala je dnevno 1500 »kanti«, a mlijeko se u većini slučajeva raznosilo po kućama.

Organizirana opskrba konzumnim mlijekom i mliječnim proizvodima između dva rata bila je vrlo slaba i neorganizirana. U većini slučajeva seljaci su donosili mlijeko i prerađevine u grad dok su samo pojedini poduzetnici, obično su to bili trgovci, organizirali opskrbu mlijekom na način da su sami sabirali i dopremali mlijeko s terena, a u gradu su ga doradili i pripremili za isporuku u vrlo skućenim i neprimjerenim prostorijama na primitivan, zastarjeli i nadasve nehigijenski način.

1936. osnutkom Saveza mljekarskih zadruga i »Gospodarske sloge« situacija se donekle popravlja. Tada se organiziranom opskrbom u Zagrebu dnevno distribuiralo između 15.000-20.000 litara mlijeka, a ostalih 20.000 litara dnevno i dalje dopremaju seljaci iz okolice grada. Te godine bilježimo i prve uspjehe u organiziranju otkupa posebno u prigradskim selima gdje se u tu svrhu uređuju prostori za sabiranje mlijeka.

Prvi veći uspjesi bilježe se 1940. kada tadašnja Banska vlast i Gradsko poglavarstvo reorganiziraju mljekarsku djelatnost u gradu te umjesto mnoštva malih odjela sada u Zagrebu postoje svega tri veća. Strojevi i ostala oprema zastarjeli su i nedovoljnog kapaciteta. Rashladni uređaji gotovo ne postoje. Mlijeko se u većini slučajeva ne pasterizira. Distribucija mlijeka obavljana je većinom konjskom zapregom.

Takvo stanje potrajalo je tijekom cijelog rata. Tek po njegovom završetku tadašnji Nadzorni odbor grada pristupa novoj reorganizaciji mljekarske djelatnosti s time da objedinjuje ova tri odjela u jedinstvenu centralnu mljekaru pod nazivom Gradska mljekara – Zagreb. Ona je privremeno smještena u Branimirovoj ulici 67 i tamo se nalazila sve do 1952. kada je preseljena na novu lokaciju na Žitanjaku. To je bila u to vrijeme najveća konzumna mljekara na ovim prostorima. Najveći dio opreme nabavio je UNICEF (liniju za prijem i pasterizaciju mlijeka, rashladno postrojenje i kamione za dopremu mlijeka), a dio je preseljen iz stare mljekare u Branimirovoj ulici (sirarske kade, zrijači za vrhnje, bučkalice za maslac i drugo). Te se godine prvi puta u gradu Zagrebu pojavila prodaja pasteriziranog mlijeka u staklenim bocama. Kapacitet novo otvorene mljekare iznosio je 120.000 litara na dan, i to 30.000 litara pasteriziranog mlijeka u bocama i 90.000 litara u

* Referat iznijet na XXXI. hrvatskom simpoziju mljekarskih stručnjaka, u Opatiji 16. – 18. 11. 1994.

kantama. Paralelno s puštanjem u rad mljekare, na terenu je organizirana i otkupna mreža s velikim brojem sabirališta za prijem i hlađenje mlijeka, također uz pomoć UNICEF-a.

Godine 1955. promijenjeno je ime Gradska u Zagrebačka mljekara.

Godine 1962. ukinuto je kantarenje, a 1969. mlijekom se više ne pune staklene boce.

1972. Zagrebačka mljekara postaje prva privredna organizacija koja se samorganizirala u Osnovnu Organizaciju Udruženog Rada »Dukat«. Dragocjenost i garantirana visoka kontrolirana kvaliteta venecijanskih zlatnika »dukata« – primjenjiva i na mlijeko i mliječne proizvode – razlog je izbora imena »Dukat«.

1979. puštena je u rad nova mljekara na lokaciji Žitnjak kapaciteta 350.000 litara na dan.

U razdoblju od 1980. – 1993. godine ulažu se značajna sredstva u razvoj tehnologije i revitalizaciju opreme. Montira se niz novih linija za proizvodnju u namjeri proširenja kapaciteta i poboljšanja kvalitete proizvoda. Pušta se u rad Upravljački centar kojim se iz jednog mjesta nadzire i upravljanje tehnološkim procesima uz pomoć procesnih računala. Također »Dukat« čini značajne napore da zaštiti okolinu, posebno od potencijalnih zagađenja kao što su otpadne vode, lužine i kiseline iz sustava pranja.

Početkom 1994. Mljekara »Dukat« se organizira u dioničko društvo s većinskim privatnim vlasništvom. Prema najnovijim podacima (31. 10. 1994.) u »Dukatu« radi 816 radnika od čega su 70% kvalificirani i visoko kvalificirani.

Mlijeko se danas otkupljuje u ukupno 10 županija, izravno odnosno preko poljoprivrednih zadruga te dva agrokombinata. Tehnologija sabiranja i doprema mlijeka moderno su koncipirani uz upotrebu najsuvremenijih uređaja za hlađenje i prijevoz. Mlijeko s terena doprema se specijalnim autocisternama nosivosti od 5-25 tona. Potrebno je spomenuti, da su dosadašnja ulaganja u robnu proizvodnju mlijeka na seoskim gospodarstvima velika. U protekle četiri godine, iako ratne, uloženo je oko milijun DEM.

U poduzeću djeluje vlastita savjetodavna i razvojna služba, koja se bavi unapređenjem primarne proizvodnje mlijeka, te razvojem postojećih i uvođenjem novih tehnologija u preradu mlijeka. Proizvodni program usmjeren je prema novim proizvodima. Tako je samo u posljednjih 10 godina »Dukat« svojim potrošačima ponudio velik broj novih i vrlo ukusnih proizvoda: mliječne namaze sa i bez dodataka, pudinge, trajni voćni jogurt poznat pod imenom Jogo desert s 15-tak raznih voćnih kompozicija i aroma. Također, »Dukat« proizvodi ukusan domaći svježi sir pod nazivom »Zagrebački sir« te Mozzarellu po talijanskoj recepturi. Uvijek prateći najnovija tehnološka dostignuća u području opremanja »Dukat« potrošačima nudi Svježe mlijeko, Jogurt »drink«, AB kulturu i 5+ kiselo mlijeko u praktičnim ekološki prijateljskim omotima.

Danas, »Dukat« i dalje investira u suvremenu tehnologiju sa svrhom poboljšanja asortimana i razvijanja novih proizvoda.

Adresa autora:

Inga Kesner-Koren, dipl. ing.
Prof. dr. Ljerka Kršev
»Dukat« Mljekara Zagreb d.d.
Zagreb, M. Čavića 9

Primljeno:

18. 11. 1994.