

VIJESTI

»ZAGREBAČKA MLJEKARA« OTVORILA MLJEĆNE RESTORANE

Potpuno je razumljivo, što od dana do dana u gradu Zagrebu raste potreba za mlijekom i mlječnim proizvodima. Po svršetku rata Zagreb je brojio 270.739 stanovnika, a danas na užem području grada živi 401.287 stanovnika. Nagli razvoj industrije grada Zagreba nužno je zahtijevao i priliv nove radne snage, a time nametnuo i znatne probleme oko opskrbe grada. Danas na opskrbi grada mlijekom radi 6 trgovачkih mlijekarskih poduzeća, koja na području grada imaju oko 200 svojih prodavaonica, gdje se gradani opskrbljuju pastirizanim mlijekom u bocama, maslacem i sirevima, a u nekim i jogurtom. Na istaknutijim mjestima grada mlijekarstva rade preko cijelog dana, kako bi se građanstvo moglo opskrbiti potrebnim mlječnim artiklima u svaku dobu dana. Fored spomenutih prodavaonica znatnu ulogu igraju i dva mlječna restorana »Mosor« i »Dubravka«, koji rade u sklopu ugostiteljskih poduzeća.

Navedeni kapaciteti prodavaonica, a naročito mlječnih restorana ni izdaleka ne podmiruju povećane potrebe grada. Proširenje mreže mlječnih restorana bio je predmet mnogih diskusija u skupštinama narodnog odbora grada, sindikata i zborova birača, gdje su gradani opravdano zahtijevali, da se poveća broj mlječnih restorana na račun ugostiteljskih radnja. Naše poduzeće već par godina vodi uporu boju za otvaranje mlječnih restorana, ali se uviјek pojavljivao »nerješivi« problem lokalja. U polovini ove godine Narodni odbor grada rješio je taj problem na taj način, što nam je dodijelio prostorije dviju ugostiteljskih radnja, koje su poslovale s gubitkom. Dodijeljeni lokalni nalaze se na dva vrlo prometna mjesta (Ilica 23 i Kvaternikov trg).

Čim je Zagrebačka mješvara preuzeala navedene lokale, odmah ih je počela preuredjati za mlječne restorane. Oba mlječna restorana otvorena su uoči »Zagrebačkog velesajma«. I na samom velesajmu imali smo mlječni restoran, koji je imao vrlo veliki promet.

Iako je jednomjesečni period rada naših restorana u Ilici i na Kvaternikovu trgu vrlo kratak, ipak se već iz dosadašnjih iskustava može zaključiti ovo:

Otvorene dvaju novih mlječnih restorana u vlastitoj režiji našeg poduzeća gradani su toplo pozdravili, jer se sad mogu

lako opskrbljivati svim mlječnim jelima dobivenim od mlijeka i mlječnih proizvoda.

Potrošači Zagreba naročito se povoljno izražavaju o širokom assortimanu proizvoda i povoljnim cijenama, a to je za našeg potrošača najbitnije. Potrošači se ponajviše tuže na sporost i nepokretnost osoblja, koje radi u otvorenim mlječnim restoranima. Promet je u njima velik, iako se cijena artikala kreće između 20 — 50 dinara. Isporedimo li promet mlječnih restorana s prometom prvašnjih ugostiteljskih radnja, odmah ćemo utvrditi, da je promet u mlječnim restoranima dvostruko veći. To je i najbolja potvrda, da radnim ljudima grada Zagreba treba dobroih mlječnih proizvoda.

Ing. Duro Dokmanović

BORBA ZA KVALITET U ZAGREBACKOJ MLJEKARI

Zaključkom Radničkog savjeta izabrana je komisija za unapredjenje proizvodnje, koja je dne 26. IX. o. g. na svom redovnom sastanku zaključila, da 6. X. o. g. izvrši ocjenjivanje mlječnih proizvoda proizvedenih na preradbenim stanicama poduzeća i pogona Zagreb. Komisija za ocjenjivanje uzela je prosječne uzorke vrhnja, maslaca i trapista iz dnevne proizvodnje, tako da se za ocjenjivanje nisu mogli proizvodi posebno pripremiti. Ocjenjivale su dvije komisije, i to maslac i vrhnje: Rybak ing. Marijan, Kovač Ivan, Siroki Ivan i Rac ing. Zlata, a trapist: Salopek ing. Danko, Milošević Andrija, Franulić Drago, Jelen Ivan i Potočić Mirko.

Među poslovođama, koji su taj dan bili u Zagrebu na mjesечnom obraćunu vlasnik je veliki interes za ocjenjivanje. Sakupljenim poslovođama nakon objave rezultata održao je kratak govor drug Grgačić Mirko i istaknuo svrhu i zadatku ocjenjivanja mlječnih proizvoda. Istaknuto je, da bi takova ocjenjivanja morala biti sastavni dio rada poduzeća, jer se na taj način pobudiće volja za natjecanje, tko će bili bolji, a to služi samo za poboljšanje kvalitete mlječnih proizvoda, koja je prema prošloj godini vidljivo napredovala.

Poslije je preuzeo riječ direktor poduzeća, koji je također istaknuo važnost takovih natjecanja i ocjena. Također je iznio, da je na sjednici upravnog odbora zaključeno, da se za osvojeno prvo i drugo mjesto prilikom ocjenjivanja podijele pismene pohvale i novčane nagrade.

**REZULTATI OCJENJIVANJA MLIJEČNIH PROIZVODA U ZAGREBAČKOJ
MLJEKARI**

Rej. broj	Proizvodni pogon	P R O I Z V O D							
		trapis		vrhnje			maslac		
		redu-slijed	polu-čeni broj točaka	redu-slijed	polu-čeni broj točaka	% masti	redu-slijed	polu-čeni broj točaka	% vode
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1. Rovišće	I	16,25	VI—VII	2,5	36	—	—	—	—
2. Dragalić	II	16,15	II—III	3,5	38	—	—	—	—
3. Pitomača	III	15,70	—	—	—	III	16,80	14,30	
4. Bregi	IV	14,50	—	—	—	I	18,60	15,60	
5. Kloštar	V	14,40	—	—	—	V	15,50	14,10	
6. Virje	VI	14,04	—	—	—	—	—	—	
7. Drnje	VII	13,05	—	—	—	IV	16,50	15,00	
8. Zagreb	—	—	—	—	—	II	17,20	14,00	
9. Žabno	—	—	I	5,0	31	—	—	—	
10. Lipovljani	—	—	II—III	3,5	27	—	—	—	
11. Đurđevac	—	—	IV—V	3,0	39	—	—	—	
12. Cirkvena	—	—	IV—V	3,0	36	—	—	—	
13. Repušnica	—	—	VI—VII	2,7	27	—	—	—	
14. Banova Jaruga	—	—	VIII	2,5	26	—	—	—	
15. Jelas Polje	—	—	IX	2,0	27	—	—	—	
16. Dubrava	—	—	X	1,7	36	—	—	—	

Ing. Marijan Rybak

ZANIMLJIVOSTI

Njemački proizvodači za proširenje kontrole mliječnosti krava: Radna zajednica njemačkih uzgajača krava jednom predstavkom na saveznog ministra dra Lübke-a upozorila je, da je u Njemačkoj samo 29% krava pod kontrolom mliječnosti, u Danskoj 58%, a u Nizozemskoj 62%. Kontrola mliječnosti ne može se proširiti, jer su troškovi za to po kravi veliki, a isto tako i nagrade za kontrolne asistente. I niske cijene mlijeku dezinteresiraju seljake za provedbu spomenute kontrole.

Da se kontrola pojeftiny, predlažu, neka se kontrola umjesto svake tri sedmice obavlja svake četvrtre; neka se postave osobe, koje će na licu mjesata uzimati probe; neka se smanji broj zvaničnih kontrolnih asistenata i nadkontrolora. Oni će nadgledavati rad uzimачa proba, voditi matične knjige, davati savjete o prehrani i t. d. Napokon zahtijevaju od sav. ministra poljoprivrede, da se iz općih sredstava osigura 3 marke po kravi za provedbu kontrole mliječnosti.

Porast potrošnje maslaca u Zap. Njemačkoj. U prisподоби s god. 1954. u 1955. smanjila se proizvodnja maslaca na neko 13 000 tona. U isto vrijeme povećao se uvoz maslaca od 13.300 tona na 33.600. Odatle se može zaključiti, da se u Zap. Njemačkoj povećala i potrošnja maslaca.

Izvoz sira iz Italije u USA: 21. III. o. g. predsjednik Eisenhower izuzeo je od primjene sistema kontingentiranja neke vrste talijanskih sireva. To je umirilo talijanske izvoznike sireva, pa će Talijani, koji borače u USA, moći lakše kupiti omiljene sive: pecorino, grana i parmesan.

U Nizozemskoj se znatno povećao izvoz sira nego prije rata: God. 1955. smanjio se broj krava prema god. 1954. za neko 30.000 a proizvodnja mlijeka za 2,25 mil. q. Prema predratnoj proizvodnji u znatnoj se mjeri smanjila proizvodnja maslaca. Izvoz sira god. 1938. iznosio je 58.500 tona, a povisio se u god. 1955. na blizu 89.000 tona. U isto vrijeme izvoz maslaca se smanjio za neko 5.000 tona.

(Schw. Zentralblatt für Milchwirtschaft)