

ВИЈЕСТИ

„ЗАГРЕБАЧКА МЉЕКАРА“ ОТВОРИЛА МЛИЈЕЧНЕ РЕСТОРАНЕ

Потпуно је разумљиво, што од дана до дана у граду Загребу расте потреба за млијеком и млијечним производима. По свршетку рата Загреб је бројио 270.739 становника, а данас на ужем подручју града живи 401.287 становника. Нагли развој индустрије града Загреба нужно је захтијевао и прилив нове радне снаге, а тиме наметнуо и знатне проблеме око опскрбе града. Данас на опскрби града млијеком ради 6 трговачких мљекарских подuzeћа, која на подручју града имају око 200 својих продаваоница, гдје се грађани опскрбљују пастеризираним млијеком у боцама, маслацем и сиревима, а у некима и јогуртом. На истакнутијим мјестима града мљекарства раде преко цијелог дана, како би се грађанство могло опскрбити потребним млијечним артиклима у свако доба дана. Поред споменутих продаваоница знатну улогу играју и два млијечна ресторана „Мосор“ и „Дубравка“, који раде у склопу угоститељских подuzeћа.

Наведени капацитети продаваоница, а нарочито млијечних ресторана ни издалека не подмирују повећане потребе града. Проширење мреже млијечних ресторана био је предмет многих дискусија у скупштинама народног одбора града, синдиката и зборова бирача, гдје су грађани оправдано захтијевали, да се повећа број млијечних ресторана на рачун угоститељских радња. Наше подuzeће већ пар година води упорну борбу за отварање млијечних ресторана, али се увијек појављивао „нерјешиви“ проблем локала. У половини ове године Народни одбор града ријешио је тај проблем на тај начин, што нам је додијелио просторије двију угоститељских радња, које су послувале с губитком. Додијелени локали налазе се на два врло прометна мјеста (Илица 23 и Кватерников трг).

Чим је Загребачка мљекара преузела наведене локале, одмах их је почела претуређивати за млијечне ресторани. Оба млијечна ресторана отворена су уочи „Загребачког велесајма“. И на самом велесајму имали смо млијечни ресторан, који је имао врло велики промет.

Иако је једномјесечни период рада наших ресторана у Илица и на Кватерникову тргу врло кратак, ипак се већ из досадашњих искустава може закључити ово:

Отворење двају нових млијечних ресторана у властитој режији нашег подuzeћа грађани су топло поздравили, јер се сад

могу лако опскрбљивати свим млијечним јелима добивеним од млијека и млијечних производа.

Потрошачи Загреба нарочито се повољно изражавају о широком асортиману производа и повољним цијенама, а то је за нашег потрошача најбитније. Потрошачи се понајвише туже на спорост и непокретност особља, које ради у отвореним млијечним ресторанима. Промет је у њима велик, иако се цијена артикала креће између 20—50 динара. Испоредимо ли промет млијечних ресторана с прометом врвашњих угоститељских радња, одмах ћемо утврдити, да је промет у млијечним ресторанима двоструко већи. То је и најбоља потврда, да радним људима града Загреба треба добрих млијечних производа.

Инж. Ђуро Докмановић

БОРБА ЗА КВАЛИТЕТ У ЗАГРЕБАЧКОЈ МЉЕКАРИ

Закључком Радничког савјета изабрана је комисија за унапређење производње, која је дне 26. IX. о. г. на свом редовном састанку закључила, да 6. X. о. г. изврши оцјењивање млијечних производа произведених на прерадбеним станицама подuzeћа и погона Загреб. Комисија за оцјењивање узела је просјечне узорке врхња, маслаца и траписта из дневне производње, тако да се за оцјењивање нису могли производи посебно припремити. Оцјењивале су двије комисије и то маслац и врхње: Рибак инж. Маријан, Ковач Иван, Широки Иван и Рап инж. Злата, а трапист: Салопек инж. Данко, Милошевић Андрија, Франулић Драго, Јелек Иван и Поточић Мирко.

Међу пословођама, који су тај дан били у Загребу на мјесечном обрачуну владао је велики интерес за оцјењивање. Сакупљеним пословођама након објаве резултата одржао је кратак говор друг Грађини Мирко и истакнуо сврху и задатак оцјењивања млијечних производа. Истакнуто је, да би таква оцјењивања морала бити саставни дио рада подuzeћа, јер се на тај начин побуђује воља за натјецање, тко ће бити бољи, а то служи само за побољшање квалитете млијечних производа, која је према прошлој години видљиво напредовала.

Послије је преузео ријеч директор подuzeћа, који је такођер истакнуо важност таквих натјецања и оцјена. Такођер је изнио, да је на сједници управног одбора закључено, да се за освојено прво и друго мјесто приликом оцјењивања подијеле писмене похвале и новчане награде.

РЕЗУЛТАТИ ОЦЈЕЊИВАЊА МЛИЈЕЧНИХ ПРОИЗВОДА У ЗАГРЕБАЧКОЈ МЉЕКАРИ

Ред. број	Производни погон	ПРОИЗВОД							
		трапист		врхње			маслац		
		редо-слијед	полу-чени број точкака	редо-слијед	полу-чени број точкака	% масти	редо-слијед	полу-чени број точкака	% воде
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.	Ровишће	I	16,25	VI—VII	2,5	36	—	—	—
2.	Драгалић	II	16,15	II—III	3,5	38	—	—	—
3.	Питомача	III	15,70	—	—	—	III	16,80	14,30
4.	Бреги	IV	14,50	—	—	—	I	18,60	15,60
5.	Клоштар	V	14,40	—	—	—	V	15,50	14,10
6.	Вирје	VI	14,04	—	—	—	—	—	—
7.	Дрње	VII	13,05	—	—	—	IV	16,50	15,00
8.	Загреб	—	—	—	—	—	II	17,20	14,00
9.	Жабно	—	—	I	5,0	31	—	—	—
10.	Липовљани	—	—	II—III	3,5	27	—	—	—
11.	Ђурђевац	—	—	IV—V	3,0	39	—	—	—
12.	Цирквена	—	—	IV—V	3,0	36	—	—	—
13.	Репушница	—	—	VI—VII	2,7	27	—	—	—
14.	Банова Јаруга	—	—	VIII	2,5	26	—	—	—
15.	Јелас Поље	—	—	IX	2,0	27	—	—	—
16.	Дубрава	—	—	X	1,7	36	—	—	—

Инж. Маријан Рубак

ЗАНИМЉИВОСТИ

Немачки произвођачи за проширење контроле млијечности крава: Радна заједница немачких узгајача крава једном предствком на савезног министра дра Либке-а упозорила је, да је у Немачкој само 29% крава под контролом млијечности, у Данској 58%, а у Низоземској 62%. Контрола млијечности не може се проширити, јер су трошкови за то по крави велики, а исто тако и награде за контролне асистенте. И ниске цијене млијеку дезинтересију сељаке за проведбу споменуте контроле.

Да се контрола појефтини, предлажу, нека се контрола умјесто сваке три седмице обавља сваке четврте; нека се поставе особе, које ће на лицу мјеста узимати пробе; нека се смањи број званичних контролних асистената и надконтролора. Они ће надгледавати рад узимача проба, водити матичне књиге, давати савјете о прехрани и т. д. Напокон захтијевају од сав. министра пољопривреде, да се из опћих средстава осигура 3 марке по крави за проведбу контроле млијечности.

Пораст потрошње маслаца у Зап. Немачкој. У присподоби с год. 1954. у 1955. смањила се производња маслаца на неко 13.000 тона. У исто вријеме повећао се увоз маслаца од 13.300 тона на 33.600. Одатле се може закључити, да се у Зап. Немачкој повећала и потрошња маслаца.

Извоз сира из Италије у УСА: 21. III. о. г. председник Ајзенхауер изузео је од примјене система контингентирања неке врсте талијанских сирева. То је умирило талијанске извознике сирева, па ће Талијани, који бораве у УСА, моћи лакше купити омиљене сиреве: пецорино, грана и пармесан.

У Низоземској се знатно повећао извоз сира него прије рата: Год. 1955. смањило се број крава према год. 1954. за неко 30.000 а производња млијека за 2.25 мил. q. Према предратној производњи у знатној се мјери смањила производња маслаца. Извоз сира год. 1938. износио је 58.500 тона, а повишио се у год. 1955. на близу 89.000 тона. У исто вријеме извоз маслаца се смањило за неко 5.000 тона.

(Schw. Zentralblatt für Milchwirtschaft)