

**Iz industrije za poljoprivredu**

# 150 godina petrinjskog »GAVRILOVIĆA«

OD »MESARIJE« DO SVJETSKOG IMENA

## Trideset puta više

Dinamičan rast »Gavrilovića« zanimljivo je pratiti na podacima o kretanju proizvodnje i zaposlenosti.

Godine 1939. petrinjska tvornica proizvela je različitih suhomesnatih specijaliteta oko 1500 tona, 1950 — pet tisuća tona, 1960 — 15 tisuća tona, dok će u ovoj godini ta brojka iznositi više od 30 tisuća tona.

U istim godinama broj zaposlenih radnika kretao se od 300 na 400, 1200, odnosno 3000 u ovoj godini.

Vrijednost proizvodnje u 1970. godini procjenjuje se na 700 milijuna novih dinara.

Od neznatne »mesarije« začete prije stotinu i pedeset godina, prenošenjem mesarskog umijeća s generacije na generaciju, razvila se u Petrinji moderna industrija mesa, danas poznata u cijelom svijetu. Od onih davnih vremena 1821. godine, koja se uzima kao godina rođenja »Gavrilovićeve« tvornice, kao »Prve hrvatske tvornice salame, sušena mesa i masti« mijenjale su se mnoge vlade i sistemi, propadale monete, rušili kraljevi i vladari, samo je ime »Gavrilovića« ostalo neoboreno, prkoseći godinama i decenijama zubu vremena.

## ● TRADICIJA

Deset je petrinjskih generacija nosilo to umijeće, unapređivalo ga svakodnevno, tako da je samo ime »Ga-



Tu je početak današnjeg »Gavrilovića«. Zgrada stare tvornice u Petrinji

vrilović« ostalo sinonim kvalitetnog kulinarstva i gastronomije. Tradicija, to je dakle najveći kapital sadašnjeg »Gavrilovića« kojom se ponose predstavnici najmlađe generacije.

Obitelj Gavrilović potječe iz Bosne, iz nekog sela u okolini Jajca. Mato Gavrilović sa ženom Katom bježeći pred Turcima zaustavlja se u Petrinji. Moglo je to biti oko 1590. godine. Oko 1810. javlja se jedan od njegovih potomaka — Ivan Gavrilović — kao stručnjak za »mesariju«. S njim počinju prve stranice životopisa današnje Mesne industrije »Gavrilović«.

U to vrijeme u cijeloj Vojnoj krajini bilo je jedva dvadeset mesara i nije bilo lako zadovoljiti prohtjeve vojnih zapovjednika i gradske aristokracije. Ivan Gavrilović je, čini se u tome uspio, jer je njegova mesarija opskrbljivala cijelo tadašnje područje vojne Petrinje.

#### S oca na sina

Ivan Gavrilović, kako kaže kronika, uveo je u posao i svoja dva sina, od kojih stariji Mato preuzima očevu ulogu i proširuje djelatnost petrinjske mesarije.

I tako se s oca na sina, s djeda na unuka prenosi jedno majstorstvo, rađa se petrinjska gastronomija. Unuci starog Ivana Gavrilovića znatno proširuju poslovanje i bilježimo podatke da već godine 1880. imaju oko 50 radnika, većinom majstora-mesara. Među njima se našlo i nekoliko Talijana, rodnom iz Furlandije, koji su u ovim krajevima obavljali obrt bez stalnog sjedišta. Njihovim iskustvom i vještinom »Gavrilovićevih« majstora tih godina potkraj prošlog stoljeća »rodila« se u Petrinji dotad nepoznata vrsta salame, ona čuvena »zim-ska« salama, po kojoj će sve do danas »Gavrilović« biti poznat daleko

izvan granica svoje postojbe. Zapravo, od 1883. godine i datira naziv »Prva Hrvatska tvornica salame, sušenog mesa i masti«.

Dalje nalazimo da se »Gavriloviće-va« firma predstavlja i na »Hrvatsko-zemaljskoj gospodarskoj izložbi« u Zagrebu 1906. vidljivo da je to u ono vrijeme bila sasvim sigurno moderna tvornica, s klaonicom, tovilištima svinja, parnim mlinovima. Obuhvaćeno je sve od klanja do izrađivanja salame.

Tridesetih godina ovog stoljeća tvornica se proteže već na prostoru većem od 20.000 m<sup>2</sup> i zauzima jedan cijeli dio stare Petrinje. U to vrijeme za direktora tvornice dolazi Đuro Gavrilović, koji i danas radi u tvornici kao specijalni savjetnik. Iz tog doba potječe sadašnji zaštitni znak »Gavrilovića«: lik djevojčice Jelice sa salamom »Gavrilovićkom« u naručju, koji je kreirao neki umjetnik u Beču prema liku nećakinje posljednjeg direktora tvornice iz porodice Gavrilovića, Đure Gavrilovića.

»Gavrilović« tih godina može primiti 10.000 svinja godišnje, ima najmodernije rashladne uređaje, uvedena je veterinarsko-sanitarna služba s laboratorijem itd. U tvornici je zaposleno 300 radnika. »Gavrilovićevi« proizvodi izvoze se u Austriju, Čehoslovačku, Italiju, Francusku, Švicarsku.

#### ● ZASTOJ I OBNOVA

Kad su 5. maja 1945. jedinice narodnooslobodilačke vojske oslobodile Petrinju i s njom tvornicu »Gavrilović«, u njenim halama nije bilo života. Ali na sreću našla se tu brzo grupa preživjelih starih majstora, među kojima Mijo Pavković, Franjo Hojer i drugi.

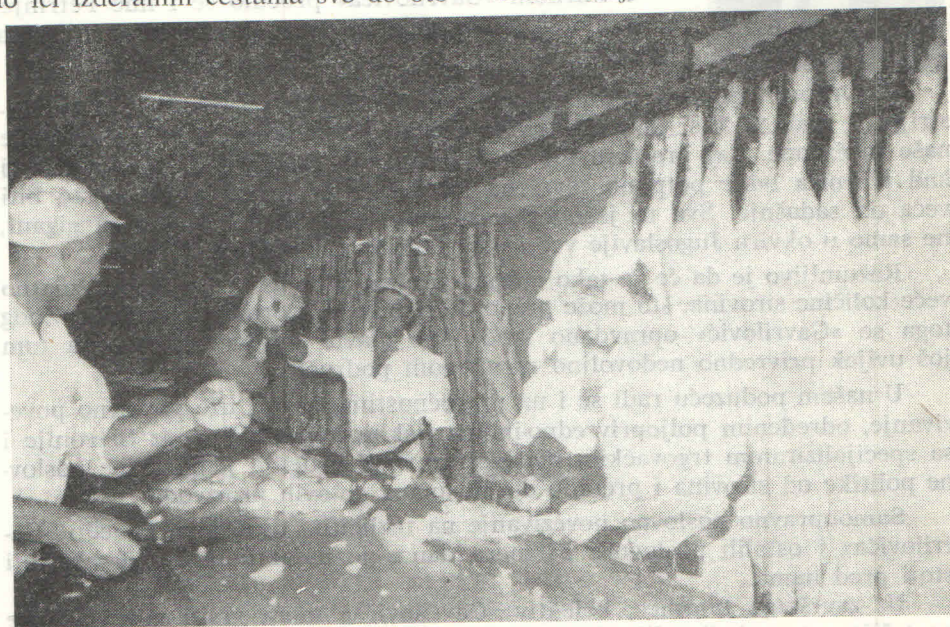
Prvi upravitelj — organizator obnove rada u tvornici — Dušan Baltić uložio je velike napore u oživljavanje proizvodnje. Kad je godine 1946. za direktora postavljen Mijo Pavković, rođeni Petrinjac i predratni stručnjak, koji je u tvorničke pogone prvi put zakoračio 1927. godine kao dječak — šegrt, dolazi do snažnog poleta i obnove. Počelo je pristizati i više svinja — 80, 100 komada tjedno. Dopremalo ih se željeznicom do Siska, tu istovarivalo, jer je most na Kupi bio srušen, pa su se svi tovari za Petrinju morali pretovarivati na kamione.

Ali u to vrijeme tvornica nije imala niti jedno vozilo, nego samo dva para konja. I zato se često događalo da su se svinje gonile pješice do Petrinje, 12 kilometara, upravo kao što su ih gonili nekadašnji goniči iz XVIII i XIX stoljeća. Bilo je teškoća i s ugljenom, a još više sa soli. Tako se često događalo da se po sol moralo ići izderanim cestama sve do oto-

ka Raba. Usprkos svih teškoća počelo je obnavljanje nekadašnjeg asortimana proizvoda. Potkraj 1946. proizveden je prvi vagon za ono vrijeme vrlo kvalitetne »zimске« salame.

### Od 1960. nova razvojna etapa

Godine 1952. tvornica »Gavrilović« šalje prvi vagon svojih proizvoda preko La Mancha, što je bio i ujedno prvi jugoslavenski kontingent mesnih proizvoda za London. Da se zaista radilo o visokoj kvaliteti svjedoči podatak da je englesko tržište tražilo nove količine od 2000 sanduka robe mjesečno, koje na žalost »Gavrilović« nije mogao isporučiti, jer je u to vrijeme zapošljavao 435 radnika. Šest godina kasnije — 1958. broj zaposlenih prelazi 1000. Otad se proizvodnja penje vrtoglavim usponom — od 4500 tona godine 1953. na gotovo 10.000 tona godine 1958. ili od 44.000 prerađenih svinja na 92.000. Međutim, sve



Svinjska klaonica — obrada polutki

to nije bilo dovoljno da zadovolji zahtjeve tržišta, domaćeg i stranog. Tvornica je prerasla svoju tehničku i sirovinsku bazu, pa je nužno bilo poduzeti modernije tehničke zahvate i započeti novo poglavlje u radu tvornice.

To poglavlje počinje kolovoza 1960. godine i traje sve do danas, kad se konačno privode kraju radovi na gradnji najsuvremenije tvornice ne samo u zemlji, već i u ovom dijelu Evrope sa 30 puta većom proizvodnjom nego prije rata.

**Živko Juzbašić,**  
generalni direktor Gavrilovića»

### POVJERENJE POTROŠAČA — VELIKA OBAVEZA



Malo je tvornica u zemlji koje slave 150-godišnjicu svoga postojanja, kao što će proslaviti »Gavrilović« od rujna ove do rujna 1971. godine. U tom vremenskom razdoblju iz nekadašnje prijeratne male »Prve hrvatske tvornice salame« izrasla je suvremena i velika industrija, čija je proizvodnja veća gotovo 30 puta od predratne.

U svom posljednjem razvoju »Gavrilović« se uspio probiti kroz Evropu i na englesko tržište. A isto tako uspješno se probio i na američko tržište.

S imenom »Gavrilovića« pročulo se i ime Petrinje, ne samo širom Jugoslavije već i daleko izvan njezinih granica.

»Gavrilović« je danas vodeći proizvođač finalnih proizvoda u toj industrijskoj grani u nas. Domaće tržište postalo je preusko, naročito za neke naše proizvode. Taj problem bit će još akutniji u neposrednoj budućnosti kad tvornica bude potpuno završena i kada će proizvodnja 100 posto biti veća od sadašnje. Sve to jasno pokazuje da »Gavrilović« izrasta u gigant, ne samo u okviru Jugoslavije već i u svjetskim razmjerima.

Razumljivo je da će za tako golemu proizvodnju trebati osigurati znatno veće količine sirovina, što može preporučiti Baniju, Kordun i Posavinu. Zbog toga se »Gavrilović« opravdano ističe kao glavni nosilac razvoja na tom još uvijek privredno nedovoljno razvijenom području.

U našem poduzeću radi se i na mogućnostima za još uže poslovno povezivanje, određenim poljoprivredno-industrijskim kombinatima iz Slavonije i sa specijaliziranim trgovačkim poduzećima radi vođenja jedinstvene poslovne politike od sirovina i prerade do plasmana gotovih proizvoda.

Samoupravno poslovno povezivanje na različitim osnovama između »Gavrilovića« i ostalih poslovnih partnera danas je najaktualniji zadatak koji stoji pred nama.

Uz završetak tvornice, kolektiv »Gavrilovića« mora vršiti nove zahvate na tržištu stvarajući velike integrirane cjeline s mnogim partnerima širom



*Pogled na novu tvornicu »Gavrilović« za vrijeme proslave  
150-godišnjice poduzeća u rujnu ove godine*

zemlje. Na taj način izbjeći će se nelojalna konkurencija i nepotrebna gradnja mnogih duplih kapaciteta, što nanosi ozbiljne teškoće zajednici.

Tradicija »Gavrilovića« stara 150 godina i povjerenje potrošača velika su obaveza za sve članove kolektiva, a posebno kvalificirane radnike i stručnjake. Dugogodišnja tradicija, kvaliteta proizvoda i povjerenje potrošača najveća su vrijednost »Gavrilovića«. S ponosom treba reći da je »Gavrilović« uspješno izdržao sva iskušenja i čvrsto drži zastavu jugoslavenske gastronomije u svojim rukama.

### **JUGOSLAVENSKI PRIMJER**

Prilikom nedavne posjete Hrvatskoj, predsjednik SIV-a Mitja Ribičič bio je i u »Gavriloviću«. Govoreći o svojim utiscima iz tvornice, vrlo se povoljno izrazio o ulozi ovog kolektiva u oživljavanju poljoprivrede u tom području.

»Za nas su — izjavio je Ribičič u razgovoru s novinarima, posebno zanimljivi rezultati koje je kolektiv »Gavrilovića« postigao u integraciji proizvodnje i prerade poljoprivrednih proizvoda. Mislim da oni nisu zanimljivi samo za ovaj rajon, nego kao primjer mogu služiti i drugima, pogotovo nerazvijenim rajonima naše zemlje u ostalim našim republikama.«

## TITO — NAJDRAZI GOST

Bez sumnje najveće zadovoljstvo i radost doživjeli su radnici »Gavrilo-  
lovića« 6. listopada 1967. godine, kad je njihov gost bio predsjednik SFRJ  
Josip Broz Tito.

Predsjednik Republike stigao je pred tvornicu oduševljeno pozdravljen  
od 3000 »Gavriloćevih« radnika i još nekoliko tisuća razdraganih Petrinjaca,  
a zatim se kroz dugi špalir uputio prema zgradi tvornice. Očigledno zadovo-  
ljan onim što je vidio, obišao je pogone i hale nove tvornice, zanimajući se  
uspud za tehnološki proces nastojanja najpoznatijih »Gavriloćevih« pro-  
izvoda.

Radni kolektiv »Gavriloća« uručio je Predsjedniku zlatnu spomen-  
plaketu s ugraviranom »Jelicom«, zaštitnim znakom tvornice. Godinu dana  
kasnije drug Tito primio je od radnog kolektiva »Gavriloćevih« ukusno uređen  
spomen-album s fotografijama njegove posjete i pismom petrinjskih majsto-  
ra kulinarstva, s riječima koje najizrazitije potvrđuju toplinu tog susreta:

«SRETNI SMO, EVO, DA SU KAMERE — ZA NAS, ZA VAS, ZA HISTO-  
RIJU — ZABILJEŽILE NAS SUSRET I NASE DRUGARSKJE DIJALOGE  
OVDJE KOD NAS.»

Božidar Jakolić

Prilikom nedavne posjete Hrvatskoj, predsjednik SFRJ Josip Broz Tito  
je i u »Gavriloćevu« Govoriti o svojoj uticajnoj i važnoj ulogu u razvoju  
trazno o timi ovog kolektiva u oživljavanju poljoprivrede u tom području.  
»Na ras se — izjavio je Kibić u razgovoru s novinarkom posebno zanim-  
ljivi rezultati koje je kolektiv »Gavriloćevih« postigao u intenzivnoj proizvodnji  
i preradi poljoprivrednih proizvoda. Mišljenja da oni koji se zanimaju samo za  
ovaj raspon, nego kao primjer mogu služiti i drugim, posebno interesiranim  
razvojima naše zemlje u osvelim našim republikama.

### JUGOSLAVENSKI PRIMJER

Prilikom nedavne posjete Hrvatskoj, predsjednik SFRJ Josip Broz Tito  
je i u »Gavriloćevu« Govoriti o svojoj uticajnoj i važnoj ulogu u razvoju  
trazno o timi ovog kolektiva u oživljavanju poljoprivrede u tom području.  
»Na ras se — izjavio je Kibić u razgovoru s novinarkom posebno zanim-  
ljivi rezultati koje je kolektiv »Gavriloćevih« postigao u intenzivnoj proizvodnji  
i preradi poljoprivrednih proizvoda. Mišljenja da oni koji se zanimaju samo za  
ovaj raspon, nego kao primjer mogu služiti i drugim, posebno interesiranim  
razvojima naše zemlje u osvelim našim republikama.