

Мљекара је била без амбалаже, без довољно новчаних средстава, а и без стручних радника. Захваљујући напорном и несебичном раду радног колектива, а нарочито њеном дугогодишњем управитељу и директору другу Кауфу, мљекара је пребродила многе организационе и техничке потешкоће, па данас припада међу најсређенија мљекарска подuzeћа у НРХ.

Уз помоћ Градског народног одбора и заузимање цијелог колектива мљекара је обновљена и попуњена стројевима, погонска зграда је проширена и уређена; тиме је радницима олакшан и рад, а квалитета производа је побољшана.

Није занемарена ни брига за кадрове. Од Ослобођења оспособљена су у овој мљекари два мајстора и четрнаест квалифицираних радника, од којих већина ради у мљекари и данас. Четрдесет и седам полазника из других подuzeћа свршило је у овој мљекари течајеве и сви су били у њој на практичном раду.

## ШТО ПОДУЗИМА САРАЈЕВСКА МЉЕКАРА У ГРАДУ И ОКОЛИЦИ

Новосаграђену конзумну мљекару у Сарајеву убрајамо у ред наших нових мљекара, које је подигла наша заједница уз помоћ Међународне организације за помоћ деци »Унифеца«. Уз Централну мљекару у Сарајеву подигнуто је и 8 сабирних станица на терену. Изградња, која је започела поткрај год. 1949 завршена је у половици год. 1953., и тада је мљекара пуштена у погон.

Програмом предвиђени капацитет мљекаре од 40.000 лит млијека на дан није се намјеравало постићи у самом почетку. Рачунало се не само с наглим развојем града с обзиром на пораст становништва, с подизањем индустрије и других објеката у овом центру дотад неразвијене републике, него и с подизањем производње млијека нарочито у околним сточарским рејонима.

Прошлних година у Сарајеву потрошња млијека била је неразмјерно малена. Град су опскрбљивале поједине задруге и подuzeћа, која су допремала 2—4.000 лит млијека на дан. Нешто више од ових количина доносили су сами произвођачи из околице. — Квалитет је био нарочито слаб, количине недовољне, цијене редовно високе, а зими и до 70 Дин по литри.

Од почетка рада нове мљекаре стање се почело мијењати. Квалитет млијека знатно се поправио, а упоредо порасле су и количине. Већ прошлог љета мљекара је продавала троструко већу количину него прошлних година у то доба. Пастеризовано млијеко, опремљено у боци, потрошачи Сарајева прихваћају са све већим повјерењем. У почетку је било потешкоћа, шириле се гласине, да се »у новој мљекари прави умјетно млијеко«, да је оно од млијечног прашка и сл. Међутим, колектив мљекаре радио је из свих сила, да се побољша квалитета и осигурају све веће количине, а повремено је развијао пропаганду и објашњавао преко летака, плаката, радија, па и састанака у организацијама ССРН. На тај се начин ситуација измијенила и сада је знатно боља. Продајна је мрежа проширена, поред 24 продаваоне млијека и круха, млијеко се продаје и у исто толико

---

**„Мљекарство“ уводи рубрику „питања и одговори“!**

**ЧИТАОЦИ! У свом интересу затражите од уредништва нека вам објасни питања, с којима се сусрећете у раду, а нису вам довољно јасна!**

продаваона шпецераја и деликатеса. Ових дана постављају се нова продајна мјеста на периферији града, у лијепо уређеним дрвеним кућицама — киосцима. До почетка сезоне треба да прораде 24 овакове продаваоне. Има наде, да ће се у краће вријеме у центру уредити и 3 продаваоне типа млијечних ресторана.

На тај ће начин мљекара омогућити грађанима Сарајева, да се боље опскрбљују млијеком и млијечним производима — квалитетнијом робом по солиднијим цијенама.

Други је задатак мљекаре, да повећа допрему млијека, т. ј. да повећа производњу.

За љетних мјесеци мљекара допрема и преко 10.000 лит млијека са свог ужег накупног подручја. Како је овђе производња изразито сезонска, то се испорука зими знатно смањује. Та несташица не само да чини озбиљне потешкоће у пословању мљекаре — упућује је на допрему из удаљених подручја Славоније — него ствара и озбиљне поремећаје на тржишту, а нарочито с обзиром на цијене.

Такове околности приморавају мљекару, да повећа и доведе у равнотежу производњу млијека у непосредној околици.

С том је сврхом мљекара ступила у додир с низом заинтересираних органа и организација, које су схватиле њезина настојања и обећале, да ће је подупирати у раду.

Мљекара је уз овакву сурадњу могла да с представницима произвођача-задругама ступи у чврсту везу, како би се произвођачи заинтересирали за повећање производње млијека.

Прво питање, које је требало ријешити, биле су откупне цијене. — Оне морају бити такве, да произвођача не силе да носи млијеко у град, него да код њега побуде интерес за производњу и продају млијека мљекари.

Мљекара се уговором везала са задругама да ће откупити све млијеко, које нуде произвођачи, и то зими по врло повољним цијенама (30—35 Дин за литру), а лети по нешто нижим (25—30 Дин за литру). Произвођачи, који предају млијеко зими, моћи ће га предавати по овим цијенама само у количинама, које могу 100% бити веће од оних зими. Остале количине мљекара ће преузимати по тржним цијенама, које се буду формирале у љетно доба, а бит ће сигурно ниже од уговорених.

Надаље мљекара с народним одбором града помаже произвођачима набављати потребне количине крме за краве, нарочито мекиње и репне резанце.

Даљња помоћ произвођачима јесу кредити за набаву крвава — дотација за купњу грађевног материјала за поправке стаја, регрес за набаву сјеме-мена од крмног биља, набаву гноја и сл.

Из кредита, што га даје Н. О. града и поједина подuzeћа, а који у овој години износи цца 70 мил. динара, моћи ће произвођачи набавити око 800 крвава. Досад их је већ набављено око 200. Кредит се даје преко задруга на двије године тако, да се отплаћује у млијеку. Задруге набављају краве, и то у периферним областима, а захтијевају одређене пасмине и производне способности. На овај начин пораст ће број крвава у околици Сарајева за неко 15%.

Оним произвођачима, који своја господарства оријентирају на производњу млијека и поврћа, задруга уз помоћ Нар. одбора осигурава потребне количине брашна за прехрану његове породице, а деломично се ослобађа и од пореза.

Сав овај посао обавља се углавном преко пољопривредних задруга, и то сточарско-мљекарских одбора. Ови задружни одбори, за чији рад су заинтересирани сви произвођачи млијека, одлучују, коме ће се и у којој мјери одобрити кредит, мекиње, брашно, сјеме, грађевни материјал и т. д.

Из досадашњих искустава може се закључити, да успјех не ће изостати. Задруге су овај посао озбиљно схватиле, те су неке већ у прошлој години испоручивале мљекари по 1.000 и више литара млијека на дан.

Нема сумње, да у овој цијелој акцији мљекара није била усамљена. У својим напорима и иницијативи управни органи мљекаре наилазе на потпуно разумијевање и на потпору свих органа Народне власти, привреде, факултета, задружних и других организација.

Као све мљекаре, тако и ова ради с губитком на конзумном млијеку. Народни одбор града подмирује ове губитке, који износе цца 7.50 Дин по литри. Мљекара ове године плаћа свега 20% амортизације. Поред кредита за уређење продаваона, мљекари је одобрен кредит од 34 милиј. за њено довршење; за набаву и инсталацију уређаја, за производњу леда и јогурта и за уређење трију прерадбених мљекара на терену. Има наде, да ће мљекара добити и уређаје за производњу сладоледа.

Знатну помоћ у дјеловању мљекаре и њених управних органа пружају Стручни савјет и Савјет произвођача, који већ неколико мјесеци дјелују при мљекари.

У овоме првом не само да је заступљен Нар. одбор града, Ветеринарски и Пољопривредни факултет, па Главни задружни савез, него и Извршно Вијеће Републике. У Савјету произвођача, који је такођер врло активан, нарочиту помоћ пружа Срески задружни савез.

Овако опсежна организација, којој су осигурана знатна материјална средства, уродит ће добрим резултатима.

Захваљујући нарочитој помоћи Народног одбора града мљекара ће се у краћем времену економски осамосталити, тако да не ће требати финансијске помоћи са стране, него ће потпуно и самостално моћи удовољити намијењеној задаћи.

Н. Ф.

## ВИЈЕСТИ

### ЈЕДНА КОРИСНА КОМИСИЈА

*Што ће се у будуће производити од млекарске опреме*

Млекарска опрема, стројеви, остали прибор и технички материјал потребан за рад у млекарским погонима, везан је за набавку из иностранства или веће ангажовање домаће машиноградње на освајању нових прототипа и проширења производње.

Набавка увозне млекарске опреме претставља још увек за нашу привреду знатно материјално оптерећење, пошто је увозна опрема веома скупа а набавке везане за девизна средства. Зато се већ неколико година интензивно ради на томе, да наша домаћа индустријска предузећа машиноградње што више приђу освајању и производњи нових типова млекарске опреме, како би помогли брже подизање властите млекарске индустрије и постепено ослобађати нашу земљу од увоза скупе млекарске опреме из иностранства. У том раду уложено је доста напора и можемо рећи да је било успеха обзиром на околности под којима се овај рад у почетку развијао. Ту мислимо у првом реду на оскудицу у сировинама стандардног квалитета, планској расподели сировина и предузећа, на слабу стручност индустријских радника и квалитет израде, као и слабу координацију рада и коришћење искуства већег броја млекарских стручњака и практичара у избору врста опреме.

Но и поред тога ми имадемо добар део опреме произведене у нашим индустријским предузећима машиноградње која заједно са опремом из увоза чини комплетирање постројења млекарских погона у земљи. Ту мислимо на ново подигнуте млекарске погоне у Загребу, Скопљу, Сарајеву, Новом Саду, Осиеку, Жупањи, Мурској Соботи и већи број мањих млекара које већ неколико година у техничком погледу раде без застоја. То је уједно и добар доказ да смо се правилно поуздали у наше домаће могућности.