

biro morali bi se koncentrirati stručnjaci po svim granama ovoga zadatka, a naročito oni, koji u tome imaju već iskustva na temelju dosadašnje prakse.

b) Dok se ne oformi ovakav biro, ili nešto slično, trebalo bi u budućim ovakovim radovima paziti, da se dosadašnje pogreške ne ponavljaju.

Ubuduće tko god radi na ovim zadacima, treba da se prilikom projektiranja konzultira sa što širim krugom stručnjaka, i po mogućnosti s onima, koji u tom imaju već praksu i iskustvo, a takovih ljudi danas već imademo.

Mislim, da ćemo na ovaj način ubuduće ukloniti pogreške, koje su dosad učinjene, a uzrokovale su našem mljekarstvu znatne materijalne štete i poteškoće u radu. Na ovaj način postaviti ćemo stvari na pravo mjesto i pomoći pravilnom razvoju našeg mljekarstva.

Ing. Simo Parijez, Sarajevo

Centralna mljekara

ORGANIZACIJA ZA OTKUP MLIJEKA CENTRALNE MLJEKARE - SARAJEVO

Centralna mljekara Sarajevo izgrađena je u poratnom periodu uz pomoć Međunarodnog fonda za pomoć djeci s kapacitetom za neko 50.000 litara mlijeka. Ovaj kapacitet uređaja predviđen je svakako i za dalju budućnost u opskrbi stanovništva, koje će se povećati u poredbi sa sadašnjim brojem od neko 160.000. Grad Sarajevo donedavno zanatlijski centar, grad s tipičnim orijentalnim osobinama, polako se mijenja i postaje već razvijen industrijski centar. Orijeentalnost u Sarajevu postaje povremeno historijska karakteristika i snažan utjecaj novih tehničkih tekovina znatno se osjeća gledano kroz prizmu kulturnog uzdizanja i industrijalizacije. Nagli priraštaj gradskog stanovništva, koje se u poredbi s predratnim stanjem podvostručilo, zahtijevao je i bolju organizaciju prehrane gradskog stanovništva.

Izgradnjom i proširenjem mnogih prehrambenih objekata potrebno je bilo pridobiti potrošače i održavati renome preduzeća, koji se postizao, a stanovništvo uvidjelo prednosti u poredbi s predratnim stanjem. Naša prehrambena industrija radi dugogodišnjih navika i sastava gradskog stanovništva ima još uvijek pored sebe na tržištu dobrim dijelom i privatnog sitnog proizvođača, koji svojim proizvodima podmiruje jednim dijelom potrošačeve potrebe, kao što su: mlijeko, mliječni proizvodi, kruh, sladoled, voće i povrće i t. d. Ovi privatni proizvođači još i danas konkuriraju djelomično našoj prehrambenoj industriji i socijalističkim gospodarstvima jeftinim proizvodima, načinom dostave do potrošača, i t. d. No unatoč svim ovim momentima potrebno je i dalje nastojati da se osvoji tržište odnosno potrošače u prvom redu kvalitetnim proizvodima, zdravim i svježim, a za to ova mljekara ima uvjete, jer raspolaže suvremenim uređajima za pasterezaciju, hlađenje i obradu mlijeka.

Centralna mljekara u Sarajevu morala se boriti sa mnogo poteškoća oko iznalaženja sirovina (mlijeka), jer nije zatekla nikakvo iskustvo ni organizaciju oko otkupa i prodaje mlijeka. Grad Sarajevo prije rata nije imao nikakve mljekare, koja bi posjedovala potrebne strojeve i druge pomoćne uređaje za pasterizaciju i hlađenje mlijeka, a nije bio nikako organiziran ni otkup mlijeka. Predratni broj stanovnika trošio je znatno manje količine konzumnog mlijeka, pa su se i proizvodnjom mlijeka bavili proizvođači u selima, koja gravitiraju neposredno gradu, a postojala je među njima i jedna mljekarska zadruga na Stupu kod Sarajeva. Ovi izvori mlijeka za tadašnje potrebe stanovništva grada Sarajeva bili su u ono vrijeme dovoljni, potrošači su se opskrbljivali mlijekom neposredno od proizvođača na pijaci ili dostavom kući, a pored ovog veliki dio »građana« posjedovao je krave i proizvodili su mlijeko u bližoj periferiji grada. Danas je dostava u kuću smanjena, a držanje krave u gradu nedopušteno.

Ratnim pustošenjima stočni fond je mnogo smanjen, a organizacija proizvodnje i otkupa mlijeka nikakva. U takvim uvjetima trebalo je učiniti mnogo napora, da se postigne napredak. Tradicije u mljekarstvu u Bosni i Hercegovini nije bilo nikakve, kao u drugim našim narodnim republikama, na pr. u Sloveniji, Hrvatskoj, a djelomično i u Srbiji. Radi toga možemo s pravom reći, da smo izgradnjom Centralne mljekare u Sarajevu udarili temelje i unapređenju mljekarstva u ovom kraju.

Kad je izgrađeno ovo poduzeće sa savremenim uređajem, neizbježno je trebalo pronaći i nove izvore sirovina, a bolje organizirati proizvodnju i otkup mlijeka. Jasno nam je bilo svima, da grad moramo opskrbiti dovoljnim količinama zdravog i svježeg pasteriziranog mlijeka, čiju hranjivost ni u kom slučaju ne mogu potpuno nadoknaditi drugi prehrambeni proizvodi, u prvom redu za ishranu naših najmlađih. Ulažući velika finansijska sredstva zajednica nam je povjerila važan zadatak, da opskrbljujemo grad Sarajevo pasteriziranim mlijekom i drugim mliječnim proizvodima. No, uza sve to u početku nije išlo nimalo lako i jednostavno, jer smo bili svi bez mnogo iskustva. Počelo se od početka sa osvajanjem terena, u prvom redu uključivanjem zadruga, koje su u neposrednoj blizini Sarajeva. Ove su nam zadruge isporučivale oko 3—4.000 litara mlijeka na dan, ali nam to nije bilo dovoljno. Forsirali smo i našu otkupnu pasterizacionu mljekaru u Bosanskom Šamcu, koja je udaljena oko 250 km od Sarajeva, odakle se transportuje mlijeko željeznicom, i od nje smo dobivali oko 4.000 lit. mlijeka. Pored ovog dopremali smo mlijeko od nekih mljekara iz Slavonije, a i danas smo prisiljeni da veći dio godine nabavljamo mlijeko od nekih mljekara u Hrvatskoj, jer ga nemamo dovoljno, naročito u zimskom periodu, kada se laktacija znatno umanjuje. Transport ovog mlijeka također se obavlja željeznicom, i to u mljekarskim kantama i cisternama. Sav ostali transport mlijeka obavlja se kamionima, a svega dvije-tri zadruge dostavljaju mlijeko na svojim kolima direktno do mljekare.

Ako imamo na umu, da je prije rata bila nezainteresiranost za proizvodnju, a i nepostojanje rentabiliteta za plasman mlijeka od strane većine proizvođača, zatim slaba mliječnost krava pasmine »buša«, onda nam ne će biti ni čudno, da smo u neposrednoj okolini Sarajeva imali poslije

rata male količine mlijeka. Tako nam se nametao važan zadatak, da poboljšamo proizvodnju i otkup mlijeka, pa da riješimo paralelno s tim još i čitav niz drugih problema. Potrebno je bilo obraditi svaku zadrugu, poljoprivredno dobro, pa čak u nekim mjestima i individualne proizvođače. Kod otkupa mlijeka pojavljivale su se poteškoće radi neodgovarajućih cijena, kvarenja mlijeka naročito u ljetnom periodu, radi udaljenosti i loših putova, a u mnogo slučajeva problem je bio i nestašica dovoljnog broja muznih krava. Zato je bilo potrebno učiniti nešto na uzdizanju stočnog fonda u zadrugama, koje pripadaju sarajevskom srezu. Tako smo već potkraj god. 1954. počeli pripreme za nabavku krava iz okolice Gacka u sjevernoj Hercegovini, koje su nešto veće od »buše«, a odlikuju se većom mliječnošću. Nabavljene krave preuzimali su od zadruga proizvođači, koji su ih morali otplaćivati isporukom mlijeka Centralnoj mljekari — Sarajevu.

Kad je predlagano, da se na ovaj način poveća količina mlijeka u sarajevskom srezu, bilo je različitih mišljenja. Jedni su smatrali, da će se količine mlijeka povećati, ako se izvana nabavi veći broj krava, koje su bolje mliječnosti od domaće »buše«; drugi su smatrali, da treba poboljšati ishranu stoke, kako bi se dobile veće količine mlijeka. No ovdje je bilo raznih prijedloga, ali su se proizvođači i zadruge ipak orijentirali za nabavku krava van sreza, jer je to bio najlakši način, da proizvođači, koji nemaju krave, dobiju kravu na kredit, ili pak da povećaju stado oni, koji to žele, jer su uvidjeli ekonomske koristi od proizvodnje mlijeka za tržište.

Smatram, da smo u tome uspjeli, jer danas na nekim relacijama, gdje se povećao broj krava, imamo dvostruko veće količine mlijeka, a to se logično očituje i na ukupno otkupljenim količinama mlijeka, koje pristižu u mljekaru. Nabavivši krave i predavši ih preko zadruga proizvođačima, koji imaju interesa za proizvodnju mlijeka, postigli smo veće koristi, i tu praksu još uvijek činimo. Na taj se način paralelno povećavaju i količine mlijeka na tim područjima. Kod davanja krava proizvođačima mlijeka prednost su imali oni, koji imaju uvjete za držanje muzne stoke, t. j. koji imaju dovoljno površina za ispašu, i koji imaju odgovarajuću staju za držanje krava, muzlice i drugo, što je potrebno za održavanje higijene kod proizvodnje i isporuke mlijeka.

Postojanje Centralne mljekare u Sarajevu, kao prvog objekta ove vrste ne samo u Sarajevu, već i u Bosni i Hercegovini, utjecalo je mnogo na proizvođače u okolici Sarajeva, da se bave proizvodnjom mlijeka. Od toga su svakako imali veće ekonomske koristi, jer su dobili u mljekari sigurnog kupca preko cijele godine, bez bojazni, da ne će moći prodati sve količine proizvedenog mlijeka. Dok nije bila izgrađena Centralna mljekara, nakupci su otkupljivali mlijeko na terenu prema potrebama tržišta, a to je djelovalo destimulativno na proizvođače.

Naša otkupna mreža u okviru sarajevskog sreza udaljena je od 7 do 50 km i ima oko 30 sabirnih centara, sa kojih se relacija prijevoz mlijeka obavlja uglavnom kamionima. Pored ovog otkupnog područja imamo i jedno udaljenije područje u okolici Bosanskog Šamca, udaljeno oko 250 km od Sarajeva, sa neko 11 sabirnih centara. Ova isturena otkupna sta-

nica ima uređaje za pasterizaciju i hlađenje mlijeka i šalje ga vagonom u Sarajevo. Otkupni tereni u okolici Sarajeva i oko Bosanskog Šamca nisu još potpuno obrađeni, nešto radi neprikladnih putova, a nešto radi nezainteresiranosti pojedinih zadruga, a i razvoja industrije u bližoj okolici, koja je apsorbirala veće količine mlijeka, koje se tamo proizvode.

Otkup mlijeka u oba ova područja obavlja se uglavnom u zemljoradničkim zadrugama i na poljoprivrednim dobrima. U posljednje vrijeme nastojimo preko zadružnih saveza da oformimo pri zadrugama posebnu prostoriju, koja bi služila isključivo za otkup i manipulaciju mlijekom. Ovakve prostorije sa skromnim inventarom trebale bi imati po mogućnosti vodu, basen za pranje mljekarske opreme, sto, uređaj za ispitivanje kiselosti i masnoće mlijeka i t. d., a i da redovno budu okrečene. Ovakve prostorije imaju već neke naše zadruge u okolici Sarajeva, a ostale zadruge nastoje oformiti ovakvu prostoriju samo za otkup mlijeka. Ovo je potrebno iz razloga, što se u većini naših zadruga otkupljuje mlijeko u istoj prodavnici, gdje se nalaze i prodaju ostali proizvodi i kućne potrepštine, čiji strani mirisi mnogo utječu na osobine mlijeka. Način da sakupljaju mlijeko »vozari«, kod nas ne postoji radi konfiguracije terena i položaja kuća, u naseljima. Radi toga je potrebno da proizvođači donose mlijeko u sabiralište, a ono se obično nalazi u sredini sela, tako, da je udaljenost svim isporučiocima mlijeka podjednaka.

Organizacija otkupa mlijeka na terenu pripada u važnu službu svake naše mljekare, jer od dobre organizacije te službe zavisi kvalitet i kvantitet otkupljenog mlijeka. Na ovom poslu kod nas radi pored komercijalnog odjela i laboratorijske službe i referent za sirovine uz pomoć terenskih kontrolora. Na ovaj način dužnost referenta za sirovine sastoji se isključivo od stalne brige oko otkupa mlijeka, njegova kvaliteta i kvantiteta, a pored toga on čini stalnu vezu između mljekare i proizvođača mlijeka i rješava svu problematiku, koja nastaje na terenu oko otkupa mlijeka. Poboljšati i proširiti otkupnu mrežu nije moguće bez organizirane službe, koja je posrednik i veza između mljekare i proizvođača odnosno isporučioca mlijeka, i koja stalno radi na tome, da se svi nedostaci uklanjaju na vrijeme. Sirovinska služba pri mljekari ima višestruke koristi, a među najvažnije mogu se nabrojiti slijedeće: a) postiže se stalna kontrola terena; b) osvajaju se novi tereni za otkup mlijeka; c) održava se stalna veza između mljekare i proizvođača mlijeka; d) utječe na poboljšavanje kvalitete mlijeka; e) radi na smanjenju kiselosti mlijeka u ljetnom periodu dajući uputstva proizvođačima, kako treba proizvoditi zdravo i čisto mlijeko i kako se može sačuvati od kiselosti; f) vrši povremene stajske i druge analize mlijeka na terenu i t. d.

Djelovanje sirovinske službe u našem poduzeću prošle i ove godine mnogo se osjetilo, iako još ni danas nije potpuno organizovana, ali kroz svoj rad na terenu nalazi nove i praktične radne metode. Samo svojim nastojanjima oko smanjenja kiselosti mlijeka u ljetnom periodu pridonijela je ova služba mnogo koristi poduzeću, jer smo imali minimalnu kiselost, samo nastojanjima, da se mlijeko kontrolira na terenu u sabiralištima i boljom organizacijom transporta mlijeka. To u svakom pogledu stvara

uspjeh po preduzeće, naročito u našim uvjetima kada imamo veoma visoke otkupne cijene i svaka prerada mlijeka namijenjenog za konzum stvara nepredviđeni gubitak.

Uz pomoć laboratorijske službe poboljšali smo također masnoću otkupljenog mlijeka na terenu, jer stalna nazočnost i kontrola prilikom otkupa mlijeka u zadrugama osjeti se znatno i na kvaliteti. Ne pohađamo li zadruge neko vrijeme, odmah se to osjeća, jer čim proizvođači primijete, da nema stalne kontrole, počinju falsificirati mlijeko. Iako same zadruge uzimaju često uzorke mlijeka od proizvođača, ipak se nazočnost naših terenskih službenika osjeti bolje, jer u našim zadrugama manje-više imamo sabirače mlijeka ljude nezainteresirane za ovu vrstu posla.

Uopće uzevši, što se tiče organizacije otkupa mlijeka učinjeno je mnogo napretka. Uzevši na um sve naprijed navedene momente, koji su uvjetovali i kočili rad ove službe pri Centralnoj mljekari Sarajevo, možemo biti zadovoljni s ovim, što smo postigli za proteklo vrijeme, otkada je mljekara puštena u pogon. Svakako, ne možemo stati na ovom, jer kako smo već napomenuli, ima još terena, koji se mogu obraditi, samo je potrebno više brige i nastojanja sirovinske službe, da se povežemo sa svim tim proizvođačima mlijeka, kod kojih zasad ima poteškoća kod organiziranja otkupa mlijeka. Stečeno iskustvo u toku dosadašnjeg rada treba primjenjivati i proširivati, nastojeći i dalje, da se sve, što je korisno, primijeni, kako bi se bolje organizirao otkup mlijeka na terenima, s kojih otkupljujemo mlijeko za ovo poduzeće.

IZ NAŠIH MLJEKARA

Ing. Antun Petričić, Zagreb

Zadružni stočarski poslovni savez NR Hrvatske

NOVA MLJEKARA U SENJU

Na cijelom području Hrv. Primorja, južno od Rijeke, pa sve do otoka Paga, mlijeko se dosta slabo troši najvećim dijelom kod kuće ili se preporučuje u lokalne sireve (krčki i sl.), a nešto se proda kao konzumno mlijeko na tržištu. Zapreka za stvaranje suvremenog mljekarstva leži u maloj proizvodnji mlijeka i u sezonskom karakteru proizvodnje.

Ovakovo stanje potaklo je Opću poljoprivrednu zadrugu u Senju i NO općine Senj, da osnuju malu mljekaru. Njezin je glavni zadatak, da opskrbljuje stanovnike grada Senja mlijekom i mliječnim proizvodima, pa da stalnim otkupom višaka mlijeka stimulira stočarsku proizvodnju na svom području.

Za potrebe mljekare adaptirane su prostorije, nabavljeni potrebni uređaji, uz stručnu pomoć službenika Riječke mljekare. Mljekara u Senju počela je raditi potkraj mjeseca lipnja ove godine.