

velika pažnja i da zastareli sistem mesečnih plata treba zameniti novim. Jedan od prelaznih načina nagrađivanja je premiranje (kombinacija plata i nagrađivanja po učinku) koje neka preduzeća primenjuju. Najbolji način u sadanjim uslovima razvoja mlekarstva, biće nagrađivanje po jedinici proizvoda koje su neke mlekare uzele u ozbiljno razmatranje i sprovođenje. Ovaj sistem plaćanja otkriće čitav niz organizacionih, tehnoloških, tehničkih i drugih slabosti i nedostataka, te ga u našim mlekarama treba što pre sprovesti.

## IZ NAŠIH MLEKARA

Ing. Dragan Ilić, Novi Sad

### OSNIVANJE STRUČNIH ODBORA U MLEKARAMA

Preporuku Udruženja Sekcije za NR Srbiju za obrazovanje stručnih odbora za stručno osposobljavanje mlekarskih kadrova prihvatile su i druge mlekare.

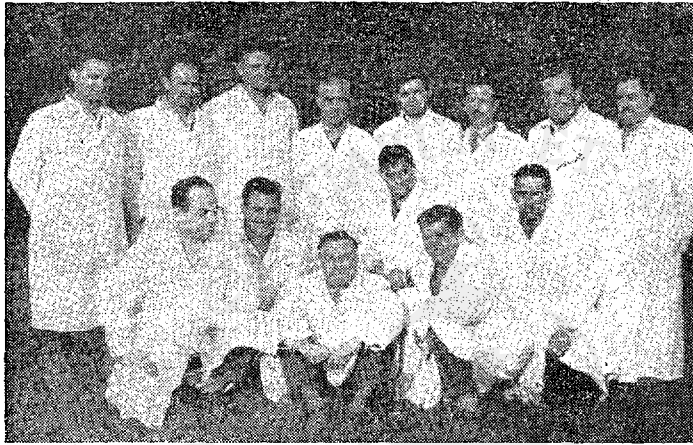
Dana 22. VII. 1960. god. u Centralnoj mlekari u Novom Sadu održana je osnivačka skupština Odbora za stručno osposobljavanje radnika u mlekarstvu. U Odbor su učlanjeni svi polukvalifikovani i kvalifikovani radnici kao i tehničari i inženjeri. Odbor broji 32 člana: 12 polukvalifikovanih i 14 kvalifikovanih radnika, 2 tehničara i 4 inženjera.

Na svom prvom sastanku Odbor je izabrao rukovodstvo: za predsednika ing. Dragan Ilić, za sekretara Stanko Stefanović, tehničar i za blagajnika Marija Dunajić, kvalifikovani radnik.



Sl. 1 — Odbor za stručno osposobljavanje radnika pri Konzumnoj mlekari Niš

Skupštini je prisustvovao drug Sava Ćorković, sekretar Sekcije za NR Srbiju, koji je prisutnima govorio o cilju i značaju stručnog obrazovanja, o uslovima za sticanje kvalifikacija i značaju istih kako za same radnike, tako i za samu privrednu organizaciju, u kojoj su zaposleni, i zajednicu uopšte. U svome izlaganju on je istakao da se kod Narodne banke nalaze elaborati za izgradnju novih mlekara u vrednosti od Din



Sl. 2 — Odbor za  
stručno osposoblja-  
vanje radnika pri  
Zadružnoj mlekari u  
Firotu



Sl. 3 — Odbor za  
stručno osposoblja-  
vanje radnika pri  
Zadružnoj mlekari,  
Mlekoprodukt  
Zrenjanin



Sl. 4 — Odbor za  
stručno osposoblja-  
vanje radnika pri  
Centralnoj mlekari  
Novi Sad

15.800.000.000. Da bi sve ove mlekare mogle uspešno raditi, potrebno je osposobiti dve hiljade stručnih radnika. S obzirom na ovakav nagli razvoj grane prehranbene industrije, stručnom osposobljavanju radnika u narednom periodu biće posvećena velika pažnja. Veliki deo ovog zadatka treba da se ostvari preko Odbora za stručno osposobljavanje radnika. Ovi odbori, svaki u okviru svoje privredne organizacije, treba da se staraju da se radnicima, koji za to imaju smisla i volje, omogući sticanje što potpunije stručne kvalifikacije, a takođe kvalifikovanim radnicima proširivanje stečenih znanja putem raznih predavanja, diskusija, ekskurzija i posete drugim kolektivima.

Poseban zadatak članova Odbora treba da bude širenje i omasovljenje stručnog časopisa »Mlekarstvo« u kome treba njegovi članovi da aktivno sarađuju putem iznošenja svojih raznih iskustava.

Inicijativu za formiranje stručnih odbora prihvatile su i mlekare u Nišu, Pirotu i Zrenjaninu.

O iskustvima rada ovih odbora još nemamo podataka, ali njihovo brzo formiranje i stvaranje već govori o tome koliko su ovi odbori potrebni u pogledu uzdizanja stručnog kadra i rešavanja praktičnih problema sa kojima naši mlađi stručnjaci dolaze u dodir tokom rada.

**Golub Jocić, Pirot**

Mlekarska škola

## NOVA MAŠINA ZA SEČENJE BASKIJE

Pirot i njegova okolina poznati su po izradi pirotskog kačkavalja koji se odavno izrađuje u ovome kraju.

Pirotski majstori i stručnjaci rešili su jedan vrlo važan problem. Konstruisali su sami mašinu za sečenje baskije, koja je ove godine prvi put upotrebljena.

Ing. Ljubomir Đorđević dugo je razmišljao na koji način da se reši pitanje sečenja baskije, i najzad je došao na ideju da sam konstruiše takvu mašinu, u čemu je i uspeo. Nacrt za jednu ovakvu mašinu dat je Zanatskom preduzeću »7 Juli« koje je uzelo na sebe da to izradi, i za vrlo kratko vreme mašina je bila gotova, doneta u mlekaru i puštena u pogon, gde je prevazišla sva očekivanja.

Kriške su jednakih dimenzija što je veoma važno, a osim toga kapacitet te mašine iznosi oko 2.000 kg na sat. Bez mašine isti posao radi 10 radnika i to duže vremena, a sa mašinom to postiže samo jedan čovek za sat vremena, čiji je posao da stavlja kriške (velike) i kontroliše rad mašine. Mašina je laka i pogodna za sve mlekare koje se bave izradom kačkavalja, pa čak i za one gde nema električne energije, jer može raditi i ručno ali uz još jednog radnika, koji je mora okretati.

Neke mlekare već se interesuju za nabavku ove mašine.