

60-GODIŠNJICA BELJSKE MLJEKARE U BELOM MANASTIRU

Ovih dana navršilo se 60 godina postojanja i rada Beljske Mljekare u Belom Manastiru. Svatko tko je pratio razvoj cjelokupne mljekarske industrije u našoj zemlji, a unazad 10 godina, mogao je primijetiti na tržištu veći asortiman polutvrdih i topljenih sireva s amblemom Belja. Ti sirevi naišli su na dobar prijem kod potrošača i postali veoma traženi.

Razvoj biljne i stočarske proizvodnje na Belju u tome razdoblju nalagao je i određene izmjene u prerađivačkoj industriji, a u prvom redu u Tvornici mlječnih proizvoda u Belom Manastiru. S obzirom da je povećana opremljenost tvornice, izvršena je preorijentacija ovoga pogona u pravcu prerade u polutvrde i topljene sireve, a kao jedina mogućnost zbog udaljenosti tržišta. Tako su se razne vrste polutvrdih sireva (domaćih i sireva danskog tipa) našle u trgovačkoj mreži diljem cijele naše zemlje.

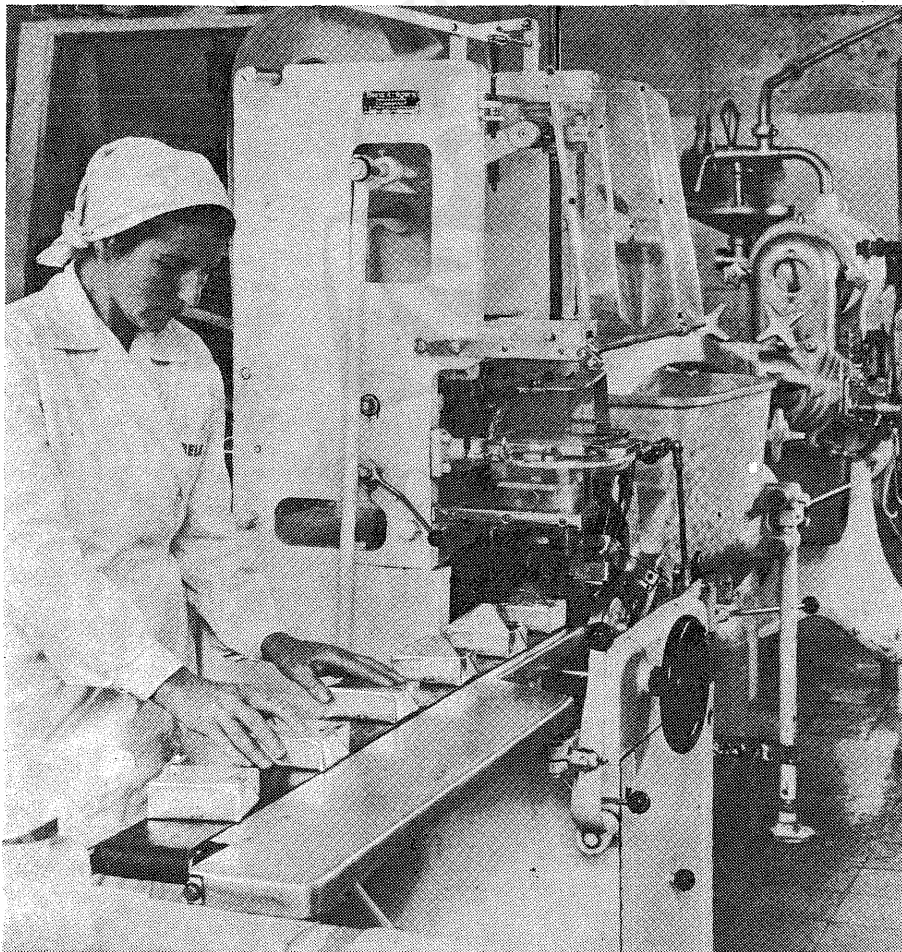
Ova tvornica, koja djeluje od svoga osnivanja kao pogon i sastavni dio Poljoprivredno industrijskog kombinata »BELJE«, sagrađena je god. 1911. Zadatak je tada bio da prihvaća i prerađuje mlijeko koje se proizvodilo na tadanjem beljskom imanju, ili kako se onda zvalo vlastelinstvu. Dva glavna proizvoda bila su maslac i kazein, dok se obrano mlijeko vraćalo natrag poljoprivredno-stočarskim pogonima za prehranu stoke. Povremeno se proizvodilo nešto i sitnog sira.

Tri godine nakon početka rada novoizgrađene mljekare počeo je I svjetski rat, koji se odrazio, kako na proizvodnju mlijeka na samom imanju, tako i na proizvodnju i rad u samoj mljekari. Završetkom I svjetskog rata i slomom Austro-Ugarske granica između Jugoslavije i Mađarske presjekla je imanje Belje na dva dijela, tako da je time smanjena i količina mlijeka, koja se do tada dopremala u Beljsku mljekaru. Stanje se u tom pogledu postepeno popravljalo, pa su izmijenjena i neka postrojenja, ali proizvodnja je bila kao i prije, samo maslac i kazein i nešto sitnog sira.

U početku II svjetskog rata područje Baranje je okupirano od strane Mađara. Bivši vlasnik Belja sticajem okolnosti došao je ponovno u njegov posjed i normalno nastojao, da što više izvuče koristi, a sa što manje ulaganja. Kraj II svjetskog rata Belje je dočekalo s potpuno osiromašenim stočnim fondom, a naročito je bio malen broj muznih krava. Postrojenja u mljekari su bila također u derutnom stanju i moralo je proći desetak godina, da bi se prišlo potpunoj rekonstrukciji i preorijentaciji proizvodnje. U poslijeratnom razdoblju su dva značajna perioda u radu Tvornice, administrativni, razdoblje koje rezultira iz općih prilika odmah poslije oslobođenja i predajom tvornice na upravljanje, u drugom razdoblju radnom kolektivu, a što je omogućilo više prostora u radu i reorganizaciji tvornice, a u sklopu novog privrednog sistema i uvjetima slobodnog djelovanja ekonomskih zakona.

Za uspješno djelovanje tvornice od neobične važnosti je činjenica, da ista raspolaže sa četiri razvojne linije, koje su stvorene poslije velikih ulaganja u mehanizaciju i automatizaciju. To su:

- linija za prijem mlijeka
- linija za proizvodnju maslaca
- linija za proizvodnju sireva
- linija za proizvodnju topljenih sireva.



**Proizvodnja maslaca na stroju »FRITZ« u Beljskoj mljekari
Beli Manastir**

(Foto: Exportprojekt, Ljubljana)

Uporedo s tim i povećanjem proizvodnje sira, ukazala se potreba i za skladišnim prostorom za zrenje sira, pa je izgrađeno novo skladište, koje je opskrbljeno najsavremenijim uređajima za klimatizaciju i pripada danas u jedno od najopremljenijih u našoj zemlji.