

dašnjem radu Instituta za mlekarstvo i proširenju njegova upravnog odbora s predstavnicima iz proizvodnje, o potrebi krepke krme, njenoj cijeni i ev. regresu, o prehrani svinja obranim mlijekom, o stručnom kadru, o nejednakom tretiranju mljekara s obzirom na kredit, o investicijama, opremi, o potrebi da se naši viši privredni rukovodioci upoznaju s mljekarskom problematikom, o servisnoj službi, o odvajanju stanovitog iznosa iz fonda za unapređenje poljoprivrede za unapređenje mljekarstva, o potrebi osnivanja mljekarskih zadruga, o porezu na vozare, o separatorima, o formiranju inicijativnog odbora radi donošenja odluke o ev. osnivanju Udruženja privrednih mljekarskih organizacija FNRJ i o formiranju komisije za rejonizaciju i t. d.

Nakon diskusije i dane razrješnice upravnom i nadzornom odboru izabran je novi upravni i nadzorni odbor.

U upravni odbor ušli su ovi drugovi: ing. Đuro Dokmanović, Jovo Popović, Mato Ferdebar, Mirko Leskovar, Ivan Pehal, S. Leaković i Pajo Teodorović; u nadzorni odbor: Drago Vilner, Branko Vidan i Milan Orlić, a u sud časti: Dragutin Kauf i Mato Bogdanić.

Ivan Benko, Ljubljana

## ZADACI I MOGUĆNOSTI MLJEKARSTVA KAO INDUSTRIJE

### Osnovne razlike između mljekarstva i ostale industrije<sup>1</sup>

Iako je mljekarstvo doseglo stupanj industrije, ne smijemo ga šablonski ispređivati s ostalom industrijom, pa ni s prehrambenom. Mljekarstvo kao industrija zauzima posebno mjesto, jer radi pod posebnim uvjetima i okolnostima.

Razmotrimo malo pitanje te »posebne uvjete i okolnosti«.

1. **Odnos prema sirovinskoj bazi** (proizvodnja, otkup i sabiranje mlijeka). Svakome je jasno, da opstanak i razvoj svake industrije zavisi o sirovinskoj bazi. Ipak to nije sve, valja također uvažiti, da su vrlo različite mogućnosti pojedinih grana industrije u pogledu nabave sirovine. Ima industrija, koje lako nabavljaju potrebne sirovine bilo gdje i bilo kada, ako je potrebno i na drugim kontinentima, kao na pr. tekstilna industrija. Ipak, za većinu industrija vrijedi, da su u to boljem položaju, što su im sirovine bliže na dohvatu. Za većinu industrija vrijedi, da su obzirom na nakup sirovine vezane na određeno godišnje doba (sezonu-kampanju) na pr. šećerana. Ali ni jedna grana industrije nije u tolikoj mjeri vezana na čisto određeno i relativno malo područje za sabiranje sirovine (mlijeka), kao mljekarska. Mljekarstvo je i jedina industrija, koja mora sabirati sirovinu svaki dan. Zavisnost mljekare o što bližem i razmjerno malom sabirnom području, pa nužnost, da se sirovina sabire svaki dan, stvara onu osnovnu značajku, po kojoj se mljekarstvo bitno razlikuje od svake druge industrije. Većina ljudi, a i oni, koji odlučuju o pitanjima mljekarstva,

<sup>1</sup> (Uvodna napomena: Ovo je poglavlje zapravo drugo po redu u ovom nizu članka, te je moralo biti uvršteno u list u veljači umjesto trećeg poglavlja. Neka nam to cijenjeni čitaoci ispričaju).

znaju premalo, kolike su to dalekosežne činjenice, jer upravo o opsegu, kapacitetu i središnosti obuhvaćenog proizvodnog područja zavisi, da li se i u kolikoj se mjeri iskorišćuje kapacitet pogona ili u kolikoj je mjeri moguće dobro organizirati rad u pogonu.

Nadalje, ni kod jedne druge sirovine nije potrebno tako intenzivno raditi, da se postigne što bolja kvaliteta već kod samog proizvođača, kako se to dešava s mlijekom. Možemo mirne duše reći, da tog rada nije nikad dovoljno. Odatle proizlaze često posebni odnosi između mljekare i proizvođača mlijeka. Upravo je taj rad uvelike pridonio, da su proizvođači mlijeka zajednički organizirani seljaci — vlasnici industrijskih mljekara i u državama, gdje je sva glavna industrija inače u rukama kapitalista.

Jesu li naime proizvođači mlijeka vlasnici ili suvlasnici mljekara, najbolje će osjetiti posljedice, kad se premalo brinu za kakvoću mlijeka. U drugu ruku, uspjesi postignuti dobrom kakvoćom mlijeka, idu najprije i u cijelosti njima u korist, jer im se za mlijeko više isplaćuje. Zato je kod zadružne organizacije i najlakše izvesti sve mjere, koje su potrebne da se poboljša kvaliteta mlijeka već kod samog proizvođača. Da spomenem samo najtežu, najnepopularniju, ali uistinu najzahvalniju: »**Plaćanje mlijeka po kvaliteti**«.

**2. Odnos prema tržištu.** Kao što i prema sirovinskoj bazi, mljekarska industrija ima svoje posebne odnose prema tržištu, samo ovdje slika nije tako jednostavna, kao kod odnosa prema sirovinskoj bazi. Pojedina poduzeća raspolažu naime različitom robom, jedno je više, a drugo manje udaljeno od tržišta, a konačno svako tržište ima svoje specifične zahtjeve. Ipak uza sve te razlike u odnosu mljekarske industrije prema tržištu, ima i neka zajednička karakteristika, koju bismo mogli ovako definirati: **Mljekarska industrija je prostorno omeđena ne samo prema sirovinskoj bazi, nego i prema tržištu, i to — jer se nudi lakopokvarljivarobom**<sup>2</sup>). Najmanji akcioni radius ili distributivno područje imaju mljekare, koje raspačavaju mlijeko za potrošnju. Zato i nije samo slučaj, što su takovi pogoni blizu potrošačkim središtima, a često i u samom središtu. Tek uporabom vagona za hlađenje, koji su skupi, ili posebnim načinom pripreme mlijeka (sterilizacijom ili sl.) moguće je proširiti distributivno područje. Uspjesi mljekarstva evropskih zemalja u tom su još neznatni prema onima u USA. Mnogi mliječni proizvodi (vrhnje svih vrsta, sva mliječna pića, sladoled, djelomično i maslac) takove su prirode, da ih nije moguće prevoziti u nehladenim vagonima ili kamionima.

Samo izrazito »industrijski« mliječni proizvodi su tako postojani, da praktički ne igra ulogu udaljenost pogona od tržišta. Ovamo ubrajamo: mlijeko u prahu, kazein, čisti mliječni šećer, topljeni sir, sterilizirano mlijeko i sve proizvode u malim limenim kutijama.

Kad ustanovljujemo posebne odnose mljekarske industrije prema tržištu, moramo ustanoviti još nešto: koliko su god pojedini mliječni proizvodi sposobni (ili nesposobni) za prijevoz na veće udaljenosti, toliko su sposobni i za uskladištenje. Nižu se pak gotovo uvijek ovim redom: svježe mlijeko, vrhnje, maslac, polutvrđi sirevi, tvrdi sirevi, i napokon industrijski mliječni proizvodi, koje sam gore nabrojio. Ta činjenica je u praksi imala dalekosežnije posljedice:

<sup>2</sup> Ta je konstatacija doduše u protuslovlju s onom iz I. poglavlja, gdje smo naveli, da uvođenje uređaja za hlađenje omogućava mljekarima sabirati i raspodjeljivati mlijeko (proizvod) skoro na neograničene udaljenosti, ali to ne smijemo shvatiti doslovno.

**Da je svaki mljekarski pogon barem 50% vezan na neko određeno tržište.** Štaviše, mnogi mljekarski pogoni su se uopće razvili uporedo s ovim ili onim tržištem i prema zahtjevima dotičnog tržišta stvorili su svoj proizvodni program i proizvodnju za stvaranje zalihe.

**3. Odnos prema unutrašnjoj organizaciji.** Unatoč industrijskom uređaju mljekarskih pogona uspjeh njihova rada jest i bit će uvijek u znatno većoj mjeri zavisan o stručnoj kvalifikaciji, radnoj disciplini i moralnim kvalitetama zaposlenog osoblja, nego ma u kojoj drugoj industriji. Zašto?

Počnimo opet s onom osnovnom razlikom između mljekarstva i bilo koje industrije: sirovina se skuplja svaki dan. S time je ujedno već rečeno, da se kvaliteta sirovine mijenja od dana do dana i da svaki dan ponovno počinje briga i rad oko kvalitete. To zahtijeva relativno mnogo osoblja, ali također veću sposobnost, savjesnost, skrb i predanost poslu, jer je dovoljan samo jedan mali propust na samo jednome mjestu, da se uništi trud cijelog kolektiva. Ako se i izluči slabo mlijeko kod samog primitka, ipak u cijelom daljnjem postupku potrebna je izvanredna skrb i sposobnost kao možda ni u kojoj drugoj proizvodnji.

I sa zdravstvenog gledišta radni su uvjeti u mljekarama teški. Obično se radi kod velike vlage, na betonu, kod neprestanih promjena temperature, na propuhu i t. d. Nema uobičajenog nedjeljnog odmora; ni najlošije vrijeme ne smije smetati ili zaustaviti rad. Sve to zahtijeva od zaposlenog osoblja izvanrednu fizičku sposobnost i ustrajnost.

Mlijeko, a djelomično i proizvodi, takve su prirode, da su uvijek moguće veće ili manje krađe, patvaranja i t. d. Svakidašnja kontrola razmjerno je skupa, teško provediva, obično i prespora, pa zbog toga donekle i problematična. Zato osoblje zaposleno u mljekarama pored stručne kvalifikacije mora imati i moralnu, a prije svega svijest, koliko je važan rad svakog radnika ili radnice.

Dakako, to su samo glavne razlike između mljekarstva i ostale industrije. Kad se dakle zauzimamo za izgradnju mljekarstva kao industrije, kad dokazujemo nužnost i koristi te izgradnje, moramo biti svjesni o tim razlikama, jer ćemo samo tada pravilno ocijeniti rad i ostvarenje mljekarske industrije.

**Ing. Moma Stambolić, Kranj**

## **KAKO JE ORGANIZIRANA ZADRUŽNA MLJEKARA KRANJ—ČIRČE?**

(Nastavak)

### **3. Prerada mleka i prodajne cene mlečnih proizvoda**

S obzirom na praksu učenika Mlekarske škole, mlekara preraduje raspoložive viškove mleka u razne tvrde, polutvrde i meke sireve, maslo i razne dezertne-topljene sireve u moderno uređenoj topionici, koja je nabavljena iz inostranstva početkom 1952. godine.

I u pogledu prerade, kako i u količini otkupljenog mleka, bila je 1954. »rekordna« godina. Još nikada dotada nije preradeno preko 1 miliona litara mleka.