

Poljoprivredni objekti - Mlekara Subotica | Vrsta: Seminarski | Broj strana: 5

TIPOLOGIJA OBJEKATA 2

POLJOPRIVREDNI OBJEKTI

Videnović, Ass. T. Karabegović, Ass. M. Lujak
maj, 2008./2009.

Mlekara Subotica

"Mlekara je osnovana 4. marta 1955. godine pod imenom samostalna privredna organizacija "Zadružna mlekara". Kolektiv od dvadesetak ljudi, sa svega par mlekarskih kanti i jednom konjskom zapregom, imao je ambiciozan zadatak da snabdeva grad Suboticu mlekom i mlečnim proizvodima. "Mlekara" je tada raspolagala samo jednim parnim kotlom i jednim postrojenjem za led. Tokom 1957. godine kupuju se prvi polovni kamioni, bubnjasti paster sa rebrastim hladionikom i separator pasterizator, iako je još uvek bio zastupljen ručni rad pakovanja pasterizovanog mleka, kiselo-mlečnih napitaka i proizvodnje sira- kačkavalja. Iz tog vremena datira i prvo hemijsko ispitivanje kvaliteta mleka, odnosno, analiza kiselosti i procenta mlečne masti. Maja 1959. godine, "Zadužna mlekara" postaje "Mlekara" Subotica. 1963. godina je prva značajnija prekretnica u postojanju i poslovanju mlekare. Umesto kanti uvodi staklene ambalaže za mleko i jogurt. Sklapaju se ozbiljni poslovi sa Gradskim mlekarstvom iz Beograda i Sarajevskom mlekaram. Saradnju sa Sarajevskom mlekaram karakteriše porast proizvodnje sa 10.000 litara mleka na 30.000 litara mleka dnevno.

1968. "Mlekara" dobija Jugoslovenski Oskar za ambalažu i to za model plastične čaše za kiselu pavlaku. Nabavljaju nove sirarske tzv. holandske kade za pripremu kačkavalja.

23. marta 1972. "Mlekara" preseljena. Stvoreni su kvalitetniji uslovi rada, povećava se broj radnika i poboljšava kvalifikaciona struktura zaposlenih. Period od 1966. godine je period modernizacije. "Mlekara" se oprema postrojenjem za sušenje mleka po sistemu valjka. Obnavlja se vozni park, nabavlja se parni kotao na mazut i veći broj rashladnih uređaja za mleko. 1975. godine u pogon se pušta nova sprej sušara, kapaciteta 100.000 litara prerade mleka na dan. Tadašnji proizvodni program radne organizacije "Mlekara" Subotica čini: pasterizovano mleko "Sonja", kiselo-mlečni napici, sirevi, maslac i mleko u prahu.

prvi mlekarin kolektiv

"Cupak" mašina za pakovanje kiselo mlečnih proizvoda u plastične čaše

1978. "Mlekara" nabavlja kombinovano postrojenje i još jednu sprej sušaru za preradu mleka, voća i povrća, "Mlekara" time obezbeđuje sigurnost u snabdevanju finalnih potrošača mlečnim proizvodima, ali i njenih kupaca – prerađivača iz konditorske i pekarske industrije, te industrije stočne hrane. Završava se izgradnja nove praškare. Nabavljen je još jedan valjak za sušenje mleka u prahu i dvostepena uparna stanica, zgusnjavanje potom nova linija "ledene" vode, potpuno novi vozni park i još niz manjih investicija. 1985. godine "Mlekara" Subotica obeležava tri decenije uspešnog i kontinuiranog razvoja poslovanja. Prerađuje preko 56 miliona litara raznih mlečnih sirovina i broji 265 zaposlenih radnika. Na mlečnom putu razvoja "Mlekara" Subotica prerasta u jednu od najvećih u Vojvodini, istovremeno zauzevši značajni tržišni udeo u prerađivačkoj grupaciji na nivou SFR Jugoslavije.

proizvodnja maslaca

Period od 1986. do 1995. godine obeležava izgradnja sirare za proizvodnju mladog kvark sira, belog sira. "Mlekara" Subotica osvaja tehnologiju proizvodnje krem namaznih sireva. 1989. godine instantizacija praškastih proizvoda. "Mlekara" Subotica je pronašala tržišnu nišu

osvajajući Beograd! "Mlekara" Subotica otvara predstavništvo i prodavnicu u Beogradu i ostvaruje saradnju sa "C marketom" . Istovremeno se otvara predstavništvo i prodavnica sa firmom "Pomoravlje" u Čupriji, kao i sopstveno predstavništvo i prodavnica u Nišu. Kapitalne investicije u nove mašine "tetra rex" i "elopak", obezbeđuju pakovanje tečnih kratkotrajnih proizvoda u ekološku papirnu ambalažu. Investicija u sterilnu liniju "Aseptic A3" je oko 2 miliona švajcarskih franaka, čime je obezbeđeno tetra-pak pakovanje sterilnog mleka, čokoladnog mleka i sokova, što je omogućilo ozbiljniji nastup u većim centrima bivše Jugoslavije, jer proizvodi duže traju.

...

----- **OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE PREUZETI NA SAJTU.** -----

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com

1978. "Mlekara" nabavlja kombinovano postrojenje i još jednu sprej sušaru za prerađu mleka, voća i povrća, "Mlekara" time obezbeđuje sigurnost u snabdevanju finalnih potrošača mlečnim proizvodima, ali i njenih kupaca – prerađivača iz konditorske i pekarske industrije, te industrije stočne hrane. Završava se izgradnja nove praškare. Nabavljen je još jedan valjak za sušenje mleka u prahu i dvostepena uparna stanica, zgušnjavanje potom nova linija "ledene" vode, potpuno novi vozni park i još niz manjih investicija. 1985. godine "Mlekara" Subotica obeležava tri decenije uspešnog i kontinuiranog razvoja poslovanja. Prerađuje preko 56 miliona litara raznih mlečnih sirovina i broji 265 zaposlenih radnika. Na mlečnom putu razvoja "Mlekara" Subotica prerasta u jednu od najvećih u Vojvodini, istovremeno zauzevši značajni tržišni udeo u prerađivačkoj grupaciji na nivou SFR Jugoslavije.



proizvodnja maslaca



Period od 1986. do 1995. godine obeležava izgradnja sirare za proizvodnju mladog kvark sira, belog sira. "Mlekara" Subotica osvaja tehnologiju proizvodnje krem namaznih sireva. 1989. godine instantizacija praškastih proizvoda. "Mlekara" Subotica je pronašla tržišnu nišu osvajajući Beograd! "Mlekara" Subotica otvara predstavništvo i prodavnicu u Beogradu i ostvaruje saradnju sa "C marketom" . Istovremeno se otvara predstavništvo i prodavnica sa firmom "Pomoravlje" u Čupriji, kao i sopstveno predstavništvo i prodavnica u Nišu. Kapitalne investicije u nove mašine "tetra rex" i "elopak", obezbeđuju pakovanje tečnih kratkotrajnih proizvoda u ekološku papirnu ambalažu. Investicija u sterilnu liniju "Aseptic A3" je oko 2 miliona švajcarskih franaka, čime je obezbeđeno tetra-pak pakovanje sterilnog mleka, čokoladnog mleka i sokova, što je omogućilo ozbiljniji nastup u većim centrima bivše Jugoslavije, jer proizvodi duže traju.

Značajna sredstva ulagana su u primarnu proizvodnju. U ovom periodu nabavljeno je oko 1.800 visokosteonih junica, 400 muznih uređaja i oko 100 rashladnih uređaja. Godine 1995. "Mlekara" četvrtu deceniju poslovanja dočekuje potpuno razdužena, likvidna i sa ulaganjima koja su finansirana isključivo sopstvenim sredstvima. U doba

velike ekonomske krize srpske privrede, devedesetih, "Mlekara" je u svakom trenutku uspešno udovoljavala zahtevima tržišta.



uređaj za homogenizaciju i pasterizaciju mleka

sterilna linija za pakovanje mleka u tetra pak ambalažu "Mlekaru" karakteriše tendencija rasta na sirovinom, tehničko-tehnološkom i marketinškom polju. Uspešni su da od jednostavne zadržne mlekarne stvore fabriku koja se danas meri evropskim standardima. "Mlekara" Subotica preradila je više od 1,3 milijarde litara mleka. Od osnivanja do danas se otkupljuju i preraduju sto puta veće količine! Tokom 2003. završena je investicija za potpuno automatizovanu proizvodnju kiselo-mlečnih proizvoda koja se sastoji od nove opreme za standardizaciju mleka, pasterizaciju i homogenizaciju mleka i pavlake, proizvodnju kiselo-mlečnih proizvoda (jogurta, kiselog mleka, kisele pavlake, novih probiotskih i niskokaloričnih napitaka). Zajedno sa Investicionim fondom "Salford", koji je od novembra 2003. većinski vlasnik "Mlekare" nastavlja se investiranje u nove tehnologije. U istoj godini planiran je otkup oko 60 miliona litara mleka, zbog čega je akcenat stavljen na razvoj porodičnih farmi. U ovom trenutku, u "Mlekarinom" vlasništvu su 72 porodične farme, a do kraja godine planiran je razvoj još tridesetak farmi koje će se po svom načinu proizvodnje meriti evropskim standardima. Ovom aktivnošću obezbeđuje se ekstra kvalitet mleka. Nedavno je počela sa radom laboratorija sa najsavremenijom opremom za mikrobiološku i hemijsku kontrolu, kao i kontrolu zdravstvene bezbednosti krava. To je još jedan dodatni prsten unutrašnje kontrole kvaliteta. 2005. godine, "Mlekara" je dobila sertifikat ISO 9001: 2000. Uveden je i HACCP sistema za obezbeđenje kontrolisane proizvodnje, čime će se omogućiti izvoz u zemlje Evropske unije i u zemlje regiona.

