

Завршена обука за писање пројеката

• Лакше до средстава из европских фондова

Уручењем сертификата за 24 полазника из деветнаест предузећа са подручја Града Бијељина, данас је завршена тродневна бесплатна обука за писање приједлога пројеката и развој пословног плана. Обуку

"Сбербанке".

Полазници су имали прилику да добију знања за писање квалитетних приједлога пројеката на основу којих ће бити могуће добити кредитна, као и средства из фондова Европске

слична обука за незапослене младе економисте, с обзиром да ће ови фондови, упоредо са приближавањем БиХ Европској унији, бити све доступнији, а области за које ће бити могуће аплицирати ће бити све разноврсније.

Уручујући сертификате полазницима обуке, градоначелник Бијељине Мићо Мићић је оцијенио да је овај пројекат наставак добре сарадње са ГОЛД пројектом у циљу побољшања привредног амбијента и стварања нових радних мјеста:

- Полазници су били образовани и углавном млади људи. На њима је да стечена знања примјене у пракси и привуку средства у предузећа у којима су запослени. Овај семинар је само један вид подршке коју локална управа пружа пословној заједници, јер вјерујемо да је образована радна снага један од највећих потенцијала сваког друштва, закључио је градоначелник Мићић.

На обуци су учествовали представници предузећа "Ракић комерц", "Пансион-Бн", "Виртус", "Кико", "Сава Семберија", "Компанија Михајловић", "Алфа и Омега", "Инстел", Пекарне "Алекса", Градске занатско-предузетничке коморе Бијељина, Пекарне "Бодакско", "Бук промет", "Елмонт", "ППП градитељ", "Неутрон", "Хепи травел", "Флет дистрикт", Им компјутерс" и Земљорадничке задруге "Аграр".



су организовали Градска управа и УСАИД/Сиде Пројекат унапређења локалног развоја (ГОЛД), уз подршку предавача из ГОЛД-а, Економског факултета из Брчког и

уније и других донатора. Интересовање предузећа за обуку је било велико, па је у плану да се ова обука понови, као и да се, у сарадњи са Заводом за запошљавање, одржи

Домаћа говедина за турско тржиште

У кланици бијељинског предузећа "Месопродукт" у протеклих девет мјесеци одкоштено је три хиљаде и 800 тона јунећег меса које, након

завршен два мјесеца прије предвиђеног рока, а за десеточасовно радно вријеме кроз погоне кланице пролазило је и до 100

Омогућен и организован пласман говедине у Турску добра је пословна прилика и за домаће узгајиваче јунади. Уговор са Турском о пласману меса потписан је на рок од годину дана, а судећи по испоштованим роковима и обавезама које су на почетку посла преузели домаћи узгајивачи, извијестан је наставак сарадње.

Због немогућности кориштења других транспортних путева, авионски превоз, иако знатно скупљи од друмског и морског, показао се као најефикаснији у овом послу.

У наредној години тржиште Турске је отворено за још 16.000 тона јунећег меса из Босне и Херцеговине, а БиХ је једина земља из региона која има могућност пласмана меса у ову евроазијску државу.



прераде, месна индустрија "Посушје" извози за Турску.

Посао одкоштавања и паковања меса у "Месопродукту" успјешно је

бикова. На одкоштавању јунећег меса у овом бијељинском предузећу радило је 60 људи, а цјелокупан посао надгледали су ветеринари из Турске.

Плантаже љешника и ароније у Загонима

На плантажама љешника породице Савић у Загонима, на два хектара земљишта засађено је 1400 садница овог орашастог воћа, од чега је 900 садница засађено 2009. године, а преосталих 500 стабала је овогodiшњи засад.

Миладин Савић власник плантажа, истиче да се определио за узгој љешника јер ово воће добро успијева на нашем земљишту, има животни вијек око 70 година, а не сметају му ни касни мразеви или ниске температуре.

Због тога што не тражи никакву посебну заштиту, на овој плантажи заштита садница је чисто биолошка, односно природна. Савићи сами припремају средства за заштиту и на тај начин уштеде знатно више новца него да користе класичну хемијску заштиту, а при томе плодови нису затровани хемикалијама.

Обзиром да љешник улази у комерцијални род након шест годи-

на, Савићи су тек ове продали један дио рода, док су други дио оставили за добијање уља из плода љешника, а након чишћења љуску користе за производњу пелета за огрев.

Поред плантажног узгоја

- Овој биљци одговара кисело и сиромашно земљиште какво је у Загонима.

Аронији не сметају касни мразеви и, као и љешњак, не тражи посебну заштиту. Улази рано у род и рађа



љешника, у овом домаћинству се од 2011. године баве узгојем ароније. Тренутно посједују 1200 садница овог бобичастог воћа.

стабилно сваке године, а од ове сибирке боровнице хладним пресовањем добијамо матични сок, истиче Савић.

ХОТЕЛ „ДРИНА,, У ФАЗИ РЕНОВИРАЊА И ДОГРАДЊЕ

Бијељина добија хотел са четири звјездице

● Свечано отварање реновираног модерног хотела у Бијељини биће пролонгирано, те ће, умјесто за Новогодишње празнике, како је било најављено, хотел „Дрина“ бити отворен до краја фебруара наредне године, потврдила је за „Семберске новине“ Милица Вуловић Корен, главни менаџер хотела „Дрина“, сада у власништву приватног предузећа „Минерва“ ДОО, чија традиција сеже све до 1892. године, када је на локацији Аутобуске станице изграђен хотел са истим именом

Док још трају грађевински и инсталатерски радови у објекту, изграђеном крајем седамдесетих година прошлог вијека, у разговору са Милицом Вуловић Корен

ће све друго у хотелу бити промијењено и осавремењено. Реновирано хотел на угоститељско - туристичком тржишту позиционираће се са препознатљивим слоганом: „Традиција се

гати са 37 соба, од чега ће 24 собе бити двокреветне, у осам двокреветних соба гости ће имати могућност кориштења помоћног лежаја, а хотел ће располагати и са пет апартмана“.

Милица Вуловић Корен каже да ће хотел „Дрина“ располагати са новом салом за семинаре, капацитета 200 гостију, банкет и конгресном салом за чак 600 гостију. Свака сала ће имати и свој посебан улаз.

- Хотел ће имати на располагању сале у којима ће се моћи организовати прославе матуре, свадбе, семинари, конгреси, али и занимљиве изложбе, књижевне вечери и све друге значајне културне и спортске манифестације од значаја за град. Оно што је ново, то је велнес - центар са финском сувом и парном сауном, топлом клупом (тепидариум), џакузијем и соларијумом, који ће моћи користити и гости који тренутно не бораве у хотелу. Хотел ће имати и свој фризерски салон „Милан“, у коме ће радити један од најбољих фризера у Бијељини, зато што гостима желимо обезбиједити најбољу услугу“.

Милица Вуловић Корен каже да је власник хотела, осим значајне инвестиције у објекат и опрему, посебну пажњу посветио инвестирању у запослене раднике.

- Ангажоваћемо тимове стручних људи који ће извршити обуку и едукацију радника у велнес - центру, на рецепцији, али и обуку куvara, шанкера и конобара. Стигло нам је више од 1.000 радних биографија заинтересованих кандидата, младих људи који су завршили и факултете, за рад у хотелу „Дрина“. Сви они ће бити позвани на разговор, а

Специјалитети интернационалне и националне кухиње

Хотел „Дрина“ ће на свом менију имати специјалитете интернационалне и националне кухиње, које ће припремати врхунски кувар. Иначе, Милица Вуловић Корен, главни менаџер хотела, до сада је прошла, како каже, најбољу, чувену „златиборско - словеначку“ школу хотелијерства, била је и ПР менаџер и менаџер продаје у хотелијерству, а водила је и два хотела. Искуство које ће пренијети на будући хотелијерско - угоститељски тим бијељинске „Дрине“ биће изузетно корисно и непроцењиво.



покушавамо да повежемо „стару и нови слику“ овог познатог бијељинског хотела, који је некада красио и најљепше бијељинске разгледнице. Након реновирања и доградње, односно комплетне адаптације, хотел „Дрина“ ће задржати старо име, али

наставља“, каже Милица Вуловић Корен.

- Желимо хотелу вратити стари „сјај“ у новом руху, са безброј нових и измијењених садржаја. Бијељина заслужује да има градски хотел са четири звјездице. Хотел ће распола-

одабраћемо дупло више кандидата за предвиђене радне позиције, како бисмо кроз пробни тромјесечни рад, од четири сата дневно, за који ће радници бити плаћени, дошли до најбољих рјешења".

Наша саговорница каже да ће у новом хотелу бити испоштоване све неопходне процедуре и стандарди који важе у савременом хотелијерству, да би се обезбиједио неопходни ходограм рада и понашања у хотелу са четири звезде.

Жеља власника и менаџмента је да се на овај начин привуку и туристи у Бијељину, те да се хотел „Дрина“ уклопи у јединствену угоститељско-

туристичку понуду ове регије.

- Предвиђено је да се за почетак запосли тридесетак радника, а повећањем капацитета и обима посла настојаће се да тај број буде и већи. За сваку радну позицију одабраћемо двоструко већи број радника од предвиђеног броја, како бисмо кроз обуку добили најбоље раднике за свако радно мјесто. У оваквим пословима често је боље примити раднике без искуства, који желе учити и напредовати, него раднике с искуством који нису спремни да мијењају своје стечене навике.

Желимо да промијенимо и устаљено мишљење да су „радници

трошак за послодавца“, јер они треба да буду инвестиција за свако, па и ово предузеће. Уколико буду задовољни радници, биће задовољни и гости".

Милица Вуловић Корен каже да ће на петом спрату дограђеног хотела бити смјештен и „Ротари клуб“ који своје састанке организује четвртком.

Као генерални менаџер хотела, каже да је наишла на разумијевање и градских власти и свих надлежних институција и служби, које су истински заинтересоване да Бијељина добије репрезентативан и савремен хотел.

ПОСЛОВНИ ПОТЕЗИ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ДОБРА „СЕМБЕРИЈА,,

Циљ је обезбиједити самоодрживост

● У врућу фотељу директора једног од најстаријих, тренутно и једино Пољопривредног добра у Републици Српској, ПД „Семберија“ које је у већинском власништву РС, почетком октобра ове године именован је Стеван Тривковић, магистар пољопривредних наука

На почетку свог мандата, као и у сваком предузећу, каже Тривковић, нова управа и ново руководство

- Наша дјелатност је ратарска и сточарства производња. Циљ и пословодства и радника је да се у наредном периоду обезбиједи самоодрживост, профитабилност и сигурно привређивање. Да би се циљеви остварили, у наредном периоду морамо смањити трошкове пословања предузећа и повећати обим производње. Да бисмо то остварили, морамо максимално уопслити инсталисане капацитете. Приводимо крају радове на изградњи нове стаје са измушттем на нашој фарми, у коју је инвестирано око 1,5 милиона конвертибилних марака. То ће нам омогућити профитабилнију и стабилнију производњу".

Тривковић каже да су у међувремену набављене и стеоне јунице, како би се обезбиједио и пасмински састав и произвеле договорене количине млијека у годинама које су пред нама.

- Са новим објектом обезбјеђујемо услове за извоз млијека у Европску унију, посредством дубичког

„Млијекопродукта“. У међувремену смо обавили сјетву пшенице, јечма и уљане репице на 1.384 хектара. Остало нам је око 1.100 хектара за прољећну сјетву. Укупно располажемо са око 2.455 хектара земљишта. Тренутно имамо 215 музних грла. Набавили смо 94 квалитетне стеоне јунице, а имамо и властиту репродукцију. Женска грла издвајамо за производњу млијека, мушка грла користимо за тов јунади".

План новог пословодства је да набави још стотњак стеоних јуница, тако да би са око 600 грла и око 4.500 до 5.000 литара млијека дневно у наредном периоду могли покривати мјесечне расходе за плате и друге обавезе запослених.

У наредном периоду планирана је и реорганизација, односно прерасподјела постојећих 176 радника, а циљ је да се обезбиједи новац за отпремнине и редовно пензионисање око десет одсто радника.

-Томе ће претходити анализа свих

ТРИВКОВИЋ:

Слиједи анализа свих радних мјеста. Циљ је да се обезбиједи новац за редовно исплаћивање плата, те за пензионисање и отпремнине. Договоримо и репрограм за уплату доприноса

извршило је анализу тренутног стања, како би могло дефинисати приоритете и пословне потезе које ће предузимати у наредном периоду.

радних мјеста по радним јединицама. Ново пословодство је преузело огромне финансијске обавезе од 10,3

за изградњу штале, набавку механизације и стеоних јуница, који треба отплаћивати од 2017. године. Наше

измирити обавезе према Бобар банци у ликвидацији, у износу од 1,4 милиона марака, те је управа донијела одлуку о продаји два погона, магацина „Сјеме“ и фарме „Обријеж“.

Тривковић каже да се већ преговара са реномираним селекционарима и произвођачима сјеменског материјала, те да ће на прољеће сијати и сјеменски кукуруз и сјеменски сунцокрет.

- У прошлој години обављена је и пробна производња поврћа за фабрику „Сава Семберија“. Сијаћемо и производићемо све оно што може донијети профит и сигурну зараду. Планирамо проширење производње товних јунади, а задржаћемо и производњу свиња. Наслиједили смо обавезе према радницима од седам неисплаћених плата. Ово предузеће је претрпјело огромне штете у двије велике поплаве, а пратиле су нас и суш-не године. Наш циљ је да плате исплаћујемо редовно, а неисплаћене плате ћемо, у договору са радницима, исплатити у одређеном временском року. Што се тиче неуплаћених доприноса, ми ћемо до краја године договорити репрограма тих обавеза са фондovima“.

Тривковић подсећа да је некада Пољопривредно добро „Семберија“ обрађивала и до шест хиљада хектара земљишта у оквиру система „Агросемберија“.

У сваком случају, овом пољопривредном добру предстоји један мукотрпан и неизвјестан период пословно - финансијске консолидације. Уколико се тај период брзо преброди, онда ће наступити један сигурнији пословни период у коме би ово предузеће могло да постане самоодрживо.

Управа предузећа има максималну подршку Владе Републике Српске, ресорног министарства и локалне заједнице, тако да би и за ПД „Семберија“ могли наступити неки бољи дани.

Наравно, под условом да се све планирано и договорено реализује, те уколико семберски произвођачи хране коначно дочекају и неколико родних и берићетних година.



милиона конвертибилних марака, плус 3,5 милиона конвертибилних марака намјенског кредита од ИРБ-а

укупне обавезе, дакле, износе око 13,8 милиона конвертибилних марака. У наредном периоду морамо