



ПОСЛОВНИ БИЛТЕН ГРАДА БИЈЕЉИНА

Бијељина СЕДМИЧНО ИЗДАЊЕ бр. XXXVIII/15 28. дец. 2015. год. www.gradbijeljina.org

У МЉЕКАРИ „ДУЛЕ,, ДОО ДОЊИ ДРАГАЉЕВАЦ ПЛАНИРАЈУ ДА ПРОШИРЕ ПРОИЗВОДЊУ

Квалитет испред квантитета

● Мљекара „Дуле” ДОО из Доњег Драгаљевца, власништво Душка Цвјетиновића тренутно дневно прерађује око десет тона млијека које се откупљује од око 300 фармера са простора Семберије и подмајевичких села

Основана 2000. године, ова мљекара је на почетку рада и пословања прерађивала 500 литара млијека дневно са три запослена радника, а данас, петнаест година касније, има

од квалитета млијека које добијемо, али се трудимо да испоштујемо наше основно одређење - а то је природна база наших млијечних прерађевина", каже Цвјетиновић.

производним погонима могу научити основна знања о преради млијека и производњи млијечних артикала", појашњава Душко Цвјетиновић.

Он каже да ће, што се мљекаре



пет пута више запослених радника и дневно прерађује око десет хиљада литара млијека. Душко Цвјетиновић, директор Мљекаре „Дуле” ДОО, каже да је њихова основна девиза у пословању - квалитет испред квантитета.

Цвјетиновић истиче да његова мљекара тренутно запошљава петнаест радника, а планира да почетком наредне године запосли још једног радника.

- Наше одређење је да производимо млијечне прерађевине без конзерванса и емулгатора, дакле, без хемијских додатака. Понекад има осцилација у квалитету, зависно

Душко Цвјетиновић наглашава да ова бранша тражи комплетног човјека и да је неопходно уложити пуно труда и одрицања да би се постигли очекивани резултати. Мљекара редовно исплаћује испоручено млијеко и ту никаквих застоја нема.

- Редовно измирујемо и плате запосленима. Водимо бригу о сваком раднику и то нам се враћа кроз предан и дисциплинован рад, кроз коректан однос према послу који свакодневно сви обављамо. Континуирано прихватамо и ученике на праксу, тако да они који желе нешто да науче, у нашим



тиче, највјероватније и убудуће све остати на постојећим капацитетима, уз изградњу мање хладњаче, изградњу мањег смјештајног простора за сир и амбалажу.

Савремена хладњача за малину Међутим, оно што је пуно интере-

сантније, у најскорије вријеме Цвјетиновић планира да отпочне изградњу веће савремене хладњаче за откуп малине и другог воћа.

- Са мјештанима Драгаљевца и околних села припремамо реализацију пројекта који би се базирао на узгоју засада малине на овом подручју. За почетак је неопходно извршити анализу земљишта, обезбиједити већу количину садница и припремити се за прољећну садњу. Уз стручну помоћ агронома већ у 2017. години могли бисмо рачунати на откуп првих количина малине и другог воћа. С моје стране, спреман

сам да уђем у реализацију изградње нове хладњаче, која би коштала око два милиона марака", каже Цвјетиновић.

Солидна зарада

Цвјетиновић каже да би свако сеоско домаћинство, са парцелом од пола хектара, могло имати солидну годишњу зараду од засада малине, уз почетна улагања која би износила око 10.000 конвертибилних марака.

У том случају, уколико би се већи број људи определијели за садњу малине, била би неопходна помоћ, како ресорног министарства, тако и локалне заједнице, јер би ова

производња омогућила повратак младих на село, запошљавање сезонске радне снаге.

Малина и друго смрзнуто воће тражени су на иностраном тржишту, тако да би корист од ове производње била вишеструка, како за мјештанима, тако и за друштво у цјелини.

Цвјетиновић истиче да међу мјештанима Драгаљевца и других семберских села има пуно оних који би без много размишљања ушли у ову производњу. За почетак, неопходно им је пружити моралну, али и материјалну подршку.

ПРЕДУЗЕЋЕ „МЛИН ПАВЛОВИЋ,, ДОО ИЗ ЦРЊЕЛОВА

Традиција дуга скоро пола вијека

● Предузеће „Млин Павловић” ДОО из Црњелова има 45 - годишњу традицију у преради житарица и производњи квалитетног брашна

Данас ово предузеће располаже и фабриком сточне хране, са складишним просторима капацитета око 15.000 тона, али и модерном фармом за узгој јунади, капацитета око 1.500 грла. Брашно које се производи у „Млину Павловић” деценијама се

већ дистрибуира на тржиште цијеле Босне и Херцеговине, а у међувремену је освојило и тржиште Македоније и Црне Горе. Чедан Павловић, који је знање и технологију производње квалитетног брашна усвајао учећи

тиче фабрике сточне хране, имамо развијен програм за исхрану живине, преживара и свиња. У међувремену смо освојили све неопходне сертификате и стандарде квалитета који нам омогућавају излазак на инострано тржиште са нашим производима", каже Чедан Павловић.

Чедан Павловић наглашава да је предузеће „Млин Павловић” у овој години инвестирало око милион марака у изградњу још три „крила” модерне фарме за тов јунади и то је једна од већих инвестиција у области сточарства и производње меса на подручју Семберије и овог дијела Републике Српске у овој години. - Тренутно запошљавамо око четрдесет радника у млину и на фарми. Плате исплаћујемо редовно, али и обавезе према држави.

Наши радници током године добију, практично, и тринаесту плату, уз све припадности које им исплатимо током године.

Коректан узајамни однос између послодавца и радника може само резултирати добрим пословним резултатима", каже Чедан Павловић и обећава да ће, колико год буду могли, улагати у проширење производње.



од дједа Чеде и оца Зорана, каже да традиција подразумијева, прије свега, производњу чистог брашна, без адитива. - Производимо типско брашно, намјенско - екстра бијело, интегрално, крупичасто (грис) брашно и пшенично сточно брашно. Располажемо властитом лабораторијом за анализу квалитета брашна, складишним просторима и врхунском технологијом. Што се

МЕСНА ИНДУСТРИЈА „ЗП КОМЕРЦ,, ДОО ВРШАНИ

Од њиве и стаје до здраве хране

● Месна индустрија „ЗП комерц” ДОО из Вршана у овом организационом облику, као месна индустрија - са основном дјелатношћу производња и продаја меса, послује од 2000. године

Од оснивања „ЗП комерц” има узлазни пословно - развојни и производни карактер, јер остварену добит углавном инвестира у нове капацитете и опрему. Једно је од ријетких предузећа у области месно - прерађивачке индустрије које већ

ца” Љубиша Росић користи и искуства земаља у региону. Предузеће „ЗП комерц” посједује властите производне погоне за производњу меса и месних прерађевина са најсавременијим машинама, капацитета око 20 тона дневно.

Славко Росић подсећа да је „ЗП комерц” у поплавама из 2014. године претрпио огромне штете, како на фармама, тако и у прерађивачко - складишним просторима, и та штета је процијењена на 500.000 конвертибилних марака. Уништена је била и месница у Добоју. У међувремену је то све обновљено, углавном властитим средствима. Овом приликом он подсећа и помоћ УНДПија, која је стигла у сточној храни, процијењена на износ од 75.000 конвертибилних марака. - Ми, запослени у „ЗП комерц”, можемо само бити захвални на таквој врсти помоћи. Због чињенице да се једна фарма налази на плавном подручју, били смо приморани да нову фарму у Драгаљевцу градимо на терену који је знатније



годинама бљежи изванредне пословне резултате. Са своје три фарме за узгој јунади, капацитета 2.000 грла и производњом од 20.000 свиња годишње, ово предузеће већ данас се сврстава међу најозбиљније прерађиваче меса на подручју Републике Српске и БиХ. Славко Росић, финансијски директор овог предузећа, које запошљава око 150 радника, каже да се у „ЗП комерцу” ништа не дешава случајно, већ је све резултат добро осмишљене пословне политике која подразумева анализу тржишта, правовремено реаговање и доношење најбољих пословних одлука за које директор „ЗП комерц”

Модерна фарма - У овој години изградили смо нову модерну фарму за тов јунади у Драгаљевцу, по највишим стандардима у овој области, која је добила и еколошку дозволу. Од Владе Републике Српске смо добили концесију на 100 хектара земљишта, на коме ћемо производити храну за стоку. Имамо фарму за тов јунади овдје у Вршанима, и у Брчком. Отварање нових модерних фарми усклађено је и са „нитратном директивом”, која подразумева обезбјеђење ђубрива са фарми за обогаћивање земљишта. Тренутно „ЗП комерц” располаже са десет типских месница у Бијељини, Зворнику, Модричи, Добоју и Брчком”, те једним маркетом овдје у Вршанима”.

издигнут и заштићен од плавлеења. Све што се ради и гради у „ЗП комерцу” детаљно се унапријед осмишљава и планира. Циљ нам је да имамо препознатљиве, квалитетне производе и на томе истрајавамо.

Фирма је орјентисана на домаћу производњу из властитог това и домаћу кооперантску производњу. Имамо палету од 90 сухомеснатих производа које дистрибуирамо у продајне објекте широм Републике Српске”. Славко Росић каже да плату радницима редовно исплаћују, али и друге припадности током године. Задовољни радници пружају максимум на радном мјесту и труде се да у потпуности оправдају оно што послодавац чини за њих.