

# АССАП СЕРТИФИКАТ КВАЛИТЕТА

**И ове године стручни жири новосадског пољопривредног Сајма одлично оценио производе млекаре „Моравица“. Биланс овогодишњег излагања је пет златних, пет сребрних и две бронзане медаље. Највеће признање по речима директора предузећа г. Ненада Вранешевића је медаља за производ кисела павлака са 20% млечне масти у амбалажи од 0,2л која је проглашена апсолутним шампионом у својој робној марци**



**Да су резултати и квалитет најбоља потврда рада још једном нас је уверила млекар „Моравица“. Недавно су у Новом Саду представницима ове фирме уручена признања за квалитет производа са којима су конкурисали за награде на 74. Међународном пољопривредном сајму. Тако је само настављена ниска успеха и награда за квалитет њихових производа. О великом успеху, плановима, развоју и унапређењу производње разговарали смо са г. Ненадом Вранешевићем, власником и директором млекаре „Моравица“.**

–На овогодишњем Сајму конкурисали смо са дванаест производа, односно са готово целокупним асортиманом који дистрибуирамо на тржиште, дијет јогурт са 0,9% млечне масти, јогурт са 3,2% у свим врстама амбалаже, млеко у паковањима од 0,21 до 11 у кеси и у флаши, кисела павлака, кисело млеко и паприка у павлаци. Стручна комисија састављена од еминентних професора, како београдског и новосадског факултета, тако и чланова из Хрватске, Македоније и Словеније позитивно је оценила све наше излагане производе. Биланс учешћа је пет златних, пет сребрних и две бронзане медаље. Посебно бих истакао нешто на шта смо врло поносни. У конкуренцији бројних млекара из наше земље, потом из Хрватске, Црне Горе, Македоније, БиХ, наш производ – кисела павлака са 20% млечне масти у амбалажи од 0,21 добила је максималних 100 поена од чланова жирија и самим тим постала апсолутни шампион квалитета у тој робној марци. Прошле седмице представници нашег предузећа присуствовали су вечери доделе награда када су нам и званично уручена признања – рекао је г. Вранешевић.

**На који начин успевате да остварите и одржите квалитет својих производа и да се носите са конкуренцијом?**

–У нашим плановима развоја ми смо још увек регионална млекар и своје производе дистрибуирамо најдаље до Горњег Милановца. Могу се купити у Чачку, Пожеги, Лучанима, Севојну, Горњем Милановцу и наравно Ариљу. 2003. године када смо се преселили у ове просторије где се данас налазимо капацитети наше производње били су 30001 млека дневно, а тренутно прерадимо и до 120001. Углавном због попуњености капацитета до сада нисмо радили сиреве, али планирамо да проширимо и асортиман производа, а самим тим и капацитете. На овом Сајму смо наступали у потпуно новом дизајну. Наиме, извршен је редизајн логотипа и комплетне амбалаже и посебно нам је драго што смо за то ангажовали наше људе, Тању Драшкић-Савић и дизајнера Драгана Продановића, званог Прокс. Поред признања за квалитет производа добили смо и похвале за сам изглед амбалаже. И то је један од начина праћења конкуренције. Млекар „Моравица“ пратила је стандарде који се односе на прехранбе-

ну индустрију. Већ имамо НАССАР сертификат и у нашим даљим плановима је да задржимо тај сертификат, али и да пратимо нове стандарде који су у области производње којом се ми бавимо врло битни.

**Рекли сте да млекар „Моравица“ дневно преради 120001 млека. Где обезбеђујете толике количине?**

–Истакао бих да одлично сарађујемо са кооперантима зато што на време испуњавамо све своје обавезе према њима, тако да немамо проблема када је у питању набавка млека и успевамо да обезбедимо неопходне количине. На жалост, најмање се откупи са подручја наше општине, 5001 дневно што је минорно у односу на дневну производњу. Покушавали смо са линијом у Брекову, али то није заживело. За сада већину неопходног млека откупљујемо са подручја пожешке општине и делимично ужичке.

**Ви сте помогли и реализацију пројекта „Унапређење производње млека у Ариљу“ тиме што сте се обавезали да откупите одређену количину млека од коопераната ?**

–Ми смо се обавезали да ћемо откупити одређену количину млека, на време платити и то смо одрадили. Мислим да друге две стране укључене у реализацију свега овога нису успеле да пронађу, да кажем заједнички интерес и, по мени, нису били довољно самоорганизовани. Са друге стране и едукација произвођача је врло битна и можда и ми због других обавеза нисмо успели да је спроведемо на терену очекивајући да ће то они урадити. Данас су се у потпуности променили захтеви у политици производње млека. Индивидуални произвођачи морају испуњавати одређене захтеве према млекарци, поготову оних које су у систему НАССАР и мисле да остану у томе. Требало би да имају лактофризе, јер млеко мора бити расхлађено и откупљиваће се само оно које буде имало одређени број бактерија који прописују законске институције.

**Шта једна млекар и у стручном и у техничком смислу мора да поседује да би добро и квалитетно радила, а самим тим постизала и успехе који долазе као последица тога?**

–У данашње време било чиме да се бавите за успешан рад неопходни су добра организација и велики труд. Наравно стручни људи су неопходни и млекар је ове године запослила пет нових радника и уколико капацитети наше производње буду захтевали запослићемо их још. Нико не ради нешто да би добио признања, али ако она дођу као резултат доброг рада, организације и великих одрицања, свакако да пријају.

**С. Р.**