



SABINA PETROV



V luksuznih hotelih in poslovnih stavbah v Hongkongu mleko Pomurskih mlekarn

08.08.2018 | 16:19

Čas branja: 15 min

V tretji največji slovenski mlekarni na leto predelajo 65 milijonov litrov surovega mleka; njihov paradni izdelek je maslo, s katerim pokrivajo 60 odstotkov slovenskega trga



Možnost, da se na letališču v Hongkongu v istem kombiju na poti v središče mesta znajdejo direktor slovenske mlekarne in slovenski izdajatelji kriptožetonov ICO, ni ravno velika. Tako kot ne možnost, da bi zadnji v hotelski restavraciji opazili mleko taiste slovenske mlekarne in zbrano družbo presenetili z informacijo, da je njen direktor prav zdaj v Hongkongu, in ga povabili medse.

A se je direktorju **Pomurskih mlekarn** Robertu Sercu, ki je bil poslovno v nekdanji britanski koloniji, in slovenskim izdajateljem kriptožetonov ICO, ki so tam predstavljali poslovno priložnost kitajskim vlagateljem, letos pripetilo prav to.



Foto: Jure Makovec

V Hongkong bodo Pomurske mlekarne letos izvozile približno 1,5 do 1,8 milijona litrov trajnega mleka oziroma med 75 in 90 zabojnikov, je povedal direktor družbe Robert Serec.

Kot je **Robert Serec**, ki Pomurske mlekarne vodi od februarja 2015, v smehu povedal med ogledom proizvodnje v Murski Soboti, je ob pogledu na »svoje« mleko znamke Pomursko mlejko na pultu kavarne v hongkonški poslovni stavbi v strogem poslovnem centru mesta najprej pomislil, da se želi zbrana družba z njim pošaliti. A ko so mu za vrati pokazali pet kartonov pomurskega mlejka, je videl, da ni tako.



Foto: Jure Makovec

Pomurske mlekarne so lani s 135 zaposlenimi ustvarile dobrih 37 milijonov evrov prihodkov in dobrih 21 tisoč evrov čistega dobička.

Na tujem 17 odstotkov prodaje

Pomurske mlekarne, ki so prejšnji mesec dobile novega lastnika, avstralskega poslovneža slovenskih korenin **Anthonyja Tomažina**, bodo letos v Hongkong izvozile približno 1,5 do 1,8 milijona litrov trajnega mleka oziroma med 75 in 90 zabojnikov, je povedal Serec. Kar je precejšnja rast glede na leto 2015, ko je izvoz tja znašal 300 tisoč litrov, je dodal.



Foto: Jure Makovec

Strokovna ekipa v proizvodnji Pomurskih mlekar v Murški Soboti (z leve): Dejan Rob, tehnični direktor, Natalija Rebrica, marketing, Rose Marie Pihler, obratovodja, in Robert Serec, direktor. Vodja razvoja Valentina Houbar je bila zaradi letnega dopusta odsotna.

Kot pravi, želijo iz Hongkonga, kjer je njihovo mleko na voljo v luksuznih hotelih in luksuznih poslovnih stavbah, prodreti tudi v druge dele Kitajske.

Pomurske mlekarne, ki so lani s 135 zaposlenimi ustvarile dobrih 37 milijonov evrov prihodkov in dobrih 21 tisoč evrov čistega dobička, na tujih trgih ta hip dosegajo 17 odstotkov prodaje, delež pa želijo povečati na 30 odstotkov. Pri tem poleg regije stavijo tudi na Daljni vzhod, kjer od lani svoje izdelke prodajajo tudi v Tajvanu.

120

tisoč litrov trajnega mleka naredijo vsak dan v dveh izmenah v Pomurskih mlekarnah.

5 do 10

tovornjakov vsak dan pripelje mleko v Pomurske mlekarne s 15 do 20 tisoč litrov velikimi cisternami.

17

odstotkov prihodkov Pomurske mlekarne ustvarijo na tujih trgih, delež želijo povečati na 30 odstotkov.

60

odstotkov trga z maslom v Sloveniji pokrivajo Pomurske mlekarne - tako z maslom svojih blagovnih znamk kot s trgovskimi znamkami.

Na dan od pet do deset cistern z mlekom

Tretja največja slovenska mlekarna s proizvodnima obratoma v Murski Soboti in Ljutomeru – tam izdelujejo sire –, v različne mlečne izdelke na leto predela 65 milijonov litrov surovega mleka.

Kot je ob rampi obrata v Murski Soboti, od koder mleko – oziroma mlejko po prekmursko – po pregledu kakovosti z dvema črpalkama prečrpajo v cisterne iz nerjavnega jekla in ohladijo na štiri do šest stopinj Celzija, povedal **Dejan Rob**, tehnični direktor, jim ga na dan v mlekarno pripelje pet do deset tovornjakov s 15 do 20 tisoč litrov velikimi cisternami.

Pomurske mlekarne mleko odkupujejo od približno tisoč kmetov, ki imajo v svojih hlevih od pet pa do 300 krav molznic, največ z območja ob reki **Muri**, ki so ga pri **Unescu** nedavno razglasili za biosferno območje. S tem zadostijo 80 do 90 odstotkom svojih potreb, preostanek mleka pa dokupijo na trgih EU.



Foto: Jure Makovec

Po pregledu kakovosti mleko iz cistern na tovornjakih z dvema črpalkama prečrpajo in ohladijo na štiri do šest stopinj Celzija.

Prvi v Sloveniji pri maslu

Ogled proizvodnje Pomurskih mlekarn smo začeli v maslarni, kjer so tisti dan zaradi vročine predelavo smetane v maslo začeli že ob štirih zjutraj in delo ob našem obisku že končali. Zato smo lahko opazovali le čiščenje sodobne avtomatizirane linije za kontinuirano izdelavo masla, ki jo z lugom in kislino po sistemu CIP izmenjuje perejo dobro uro in pol.



Foto: Jure Makovec

V Sloveniji imajo stroj za kontinuirano izdelavo masla samo Pomurske mlekarne; predelavo smetane v maslo so zaradi vročine na dan našega obiska začeli že ob štirih zjutraj.

Kot je povedal Robert Serec, imajo v Sloveniji stroj za kontinuirano izdelavo masla samo Pomurske mlekarne. Na proizvodni liniji, katere zmogljivost je 1,5 tone masla na uro, trije do štirje zaposleni v eni izmeni izdelajo od tri do sedem ton masla.

Prav sodobna proizvodna linija je, ob znanju pomurskih mlekarjev, pomemben dejavnik, da te s svojim maslom pokrijejo približno 60 odstotkov slovenskega trga – tako z maslom lastnih blagovnih znamk kot z maslom, ki ga izdelujejo za trgovske znamke, je pojasnil sogovornik.

Le izdelki, s katerimi so številka ena ali dva na trgu

Kot je poudaril direktor, imajo v svojem izdelčnem portfelju v glavnem le tiste skupine izdelke, s katerimi so številka ena ali dva na trgu.

Številka ena so pri maslu, skuti, mleku v prahu, siru ementalcu – tega edini pri nas izdelujejo po tradicionalnem postopku, v Evropi je takšnih mlekarin le deset –

pinjencu, topljenih sirih; številka dva so pri trajnem mleku, poltrdih sirih ter kisli in sladki smetani, kjer se občasno zavihtijo tudi na prvo mesto.



Foto: Matej Fi/Pomurske mlekarne

Pomurske mlekarne v obratu v Ljutomeru sir ementalec edine pri nas izdelujejo po tradicionalnem postopku; v Evropi je takšnih mlekarn le deset.

V prvem trimesečju letos so 30 odstotkov prihodkov ustvarili s trajnim mlekom, 20 odstotkov z maslom, 16 odstotkov s poltrdim sirom – njihov je denimo sir znamke Livada –, po sedem odstotkov s skuto in trdim sirom, preostanek pa z drugimi izdelki.



Foto: Jure Makovec

S trajnim mlekom so v prvem trimesečju ustvarili 30 odstotkov prihodkov.

Dinamično dogajanje v mlekarni

Na dan v Pomurskih mlekarnah v dveh izmenah naredijo 120 tisoč litrov trajnega mleka, sto tisoč ton smetane, skupno štiri tone sirov, pet ton skute, ki jo izdelujejo ročno v šestih tradicionalnih Schulenburgovih kadeh, do sedem ton masla, 800 kilogramov namazov, 600 tisoč kosov fermentiranih izdelkov – različnih jogurtov in pinjenca.



Foto: Jure Makovec

Zaradi številnih različnih izdelkov, ki jih dnevno naredijo, je dogajanje v mlekarni zelo dinamično, pravi na Švedskem rojena Pomurka Rose Marie Pihler, obratovodja v Pomurskih mlekarnah.

Kot je razložila na Švedskem rojena **Pomurka Rose Marie Pihler**, ki je z mlekarstvom povezana že 27 let, zadnji dve leti v vlogi obratovodje v Pomurskih mlekarnah, je zaradi številnih različnih izdelkov, ki jih dnevno naredijo, dogajanje v mlekarni zelo dinamično. In tudi zato, ker je mleko »živo«.

V 27 metrov visoki zgradbi sušijo mleko

Panoramo Industrijske ulice v Murski Soboti, ob kateri deluje še nekaj znanih pomurskih živilskih podjetij, napis na tabli Mura pa spominja na neke druge čase, zaznamuje 27 metrov visoka stavba, v kateri je sušilnica mleka. Oziroma obrat, v katerem Pomurske mlekarne izdelujejo mleko v prahu, ki je poleg masla prav tako njihov paradni izdelek.



Foto: Jure Makovec

V 27 metrov visoki sušilnici izdelujejo mleko v prahu.

Dnevna zmogljivost sušilnice je štiri tone mleka v prahu, a ga običajno izdelujejo le takrat, ko je cena svežega mleka na trgu ugodna, je pojasnil Serec.

Kako izdelujejo mleko v prahu

Ob našem obisku sušilnica ni obratovala, nam je pa postopek izdelave mleka v prahu opisal direktor mlekarne.

Bodite tudi vi del dogodka, ki bo zbral najboljša proizvodna podjetja v Sloveniji

Podelitev nagrade tovarna leta 2018 bo 10. oktobra gostila družba Iskratel. Na dogodek poleg vodilnih menedžerjev in vodij proizvodnje v slovenskih industrijskih podjetjih ter partnerjev in sodelavcev projekta Tovarna leta vabimo tudi širok krog strokovnjakov in organizacij, ki so zainteresirane za razvoj proizvodne skupnosti.

Vabimo vas, da se brezplačno udeležite dogodka. [Predhodna prijava je obvezna.](#)

V sušilnici pasterizirano mleko v tristopenjskem zgoščevalniku oziroma tako imenovanem evaporatorju najprej zgostijo. Ko mleko vre pri nizkem podtlaku in temperaturi, nižji od sto stopinj Celzija – najnižja možna temperatura vretja je 58 stopinj Celzija –, mu odvzamejo velik del vode. Zgoščeno mleko zatem po ceveh odpotuje na vrh zgradbe, kjer ga skozi šobe razpršijo v drobne kapljice, te pa pri 200 stopinjah Celzija in 200 barih posušijo. Pri tem iz drobne kapljice mleka izstopi voda, tako da na dno sušilnice podobno kot snežinka pade le drobna granula mleka.

Temu sledi še druga faza sušenja mleka, zaradi katere je mleko v prahu Pomurskih mlekarn izjemno kakovostno in močno prekaša izdelke drugih mlekarn, je povedal Serec. Ker so bili inženirji, ki so v letih 1986 in 1987 zasnovali proizvodnjo mleka v prahu, daljnovidni, so vanjo vključili tudi napravo za instantizacijo. To je vibrirajoča zračna postelja, dolga pet metrov, na kateri v višini od 15 do 30 centimetrov mleko v prahu vibrira – podobno kot bi na rahlem vetrcu vibriral pršič – pri tem pa se pri približno 70 stopinjah Celzija iz mlečnih granulic dodatno iztisne vlaga.

Ker se pri tem simetrične kroglice zlepijo v globule, je pomursko mleko v prahu veliko bolj topljivo v vodi kot tisto, ki ga brez zadnje faze izdeluje konkurenca, je pojasnil sogovornik. In dodal, da je mleko v prahu Pomurskih mlekarn premium kakovosti, primerno tudi za otroke oziroma otroško prehrano.



Foto: Jure Makovec

Navadni jogurt potem, ko mleku v fermentorjih dodajo kulturo, dozori v lončkih.

Linija za polnjenje trajnega mleka je najsodobnejša

Potem ko smo se ob ogledu proizvodnje sprehodili mimo dveh polnilnih linij za fermentirane izdelke – na eni so ravno polnili čvrsti navadni jogurt, ki potem, ko v fermentorjih nadstropje višje mleku dodaj o kulturo, dozori v lončkih, je povedal Dejan Rob –, in mimo polnilnice svežega mleka – stroj za polnjenje so v mlekarni razvili in izdelali sami, je povedal Robert Serec –, smo se ustavili ob avtomatizirani in robotizirani liniji za polnjenje trajnega oziroma sterilnega mleka.

Mimogrede, mleko smo ob ogledu proizvodnje Pomurskih mlekarn videli le pri stroju za polnjenje svežega mleka – tega v desetlitrski prozorni PET polietilenski embalaži dobavljajo bolnišnicam, šolam, vrtcem, domovom za ostarele ... –, saj po mlekarni potuje v zaprtem sistemu cevi iz nerjavnega jekla.

Na računalniško vodeni avtomatizirani in robotizirani polnilni liniji, na kateri v litrsko embalažo polnijo trajno oziroma sterilno mleko z različno vsebnostjo maščob, pa tudi trajno mleko za različne trgovske znamke in ledeno kavo, po trije delavci v dveh izmenah predelajo 120 tisoč litrov mleka na dan, je povedal Rob.



Foto: Jure Makovec

Na računalniško vodeni avtomatizirani in robotizirani polnilni liniji predelajo 120 tisoč litrov trajnega mleka na dan, je povedal Dejan Rob, tehnični direktor Pomurskih mlekarn.

Robert Serec pa pojasnil, da je linija za polnjenje sterilnega mleka najsodobnejša linija Pomurskih mlekarn, računalniško voden stroj za polnjenje mleka je denimo vreden dobrih pet milijonov evrov.



Foto: Jure Makovec

Računalniško voden stroj za polnjenje trajnega oziroma sterilnega mleka je vreden dobrih pet milijonov evrov.

Mleko za dve sekundi ogrejejo na 140 stopinj Celzija

V stroju, natančneje v sterilni komori, v kateri mora biti vedno nadtlak sterilnega zraka, najprej zavarijo dno embalaže za mleko, zatem jo sterilizirajo s peroksidom in v dveh korakih s sterilnim mlekom, ki so ga v ceveh s pretokom deset tisoč litrov na uro za dve sekundi ogreli na 140 stopinj Celzija, napolnijo najprej do polovice, zatem do vrha. Če bi embalažo do vrha napolnili v enem koraku, bi bilo v mleku preveč pene, je med ogledom in opisom delovanja stroja, v katerem mleko polnijo na štirih progah, ki delujejo neodvisno med seboj, pojasnil Rob.



Foto: Jure Makovec

Mleko smo ob ogledu proizvodnje Pomurskih mlekarn videli le pri stroju za polnjenje svežega mleka, saj po mlekarni potuje v zaprtem sistemu cevi iz nerjavnega jekla.

In dodal, da čiščenje linije za polnjenje sterilnega mleka, ko v cevi iz nerjavnega jekla med drugim spustijo tudi vročo paro, traja od 2,5 do tri ure. Čiščenje je potrebno takrat, ko na liniji zamenjajo mleko z različno vsebnostjo maščobe, ko denimo iz mleka s 3,5-odstotno maščobo preidejo na polnjenje mleka z 1,5- ali 0,5-odstotno vsebnostjo maščobe.



Foto: Jure Makovec

Čiščenje linije za polnjenje sterilnega mleka, ko v cevi iz nerjavnega jekla med drugim spustijo tudi vročo paro, traja od 2,5 do tri ure.

Za pakiranje na paleto poskrbi robot

Potem ko na embalažo, napolnjeno s sterilnim mlekom, avtomatski stroj nalepi plastični zamašek, po 12 škatel strojno zapakirajo v kartone oziroma tako imenovane veze, ti pa po tekočem traku, ki se po proizvodni hali vije tudi nad glavami zaposlenih, odpotujejo do trimetrskega robota, ki jih zapakira na palete.

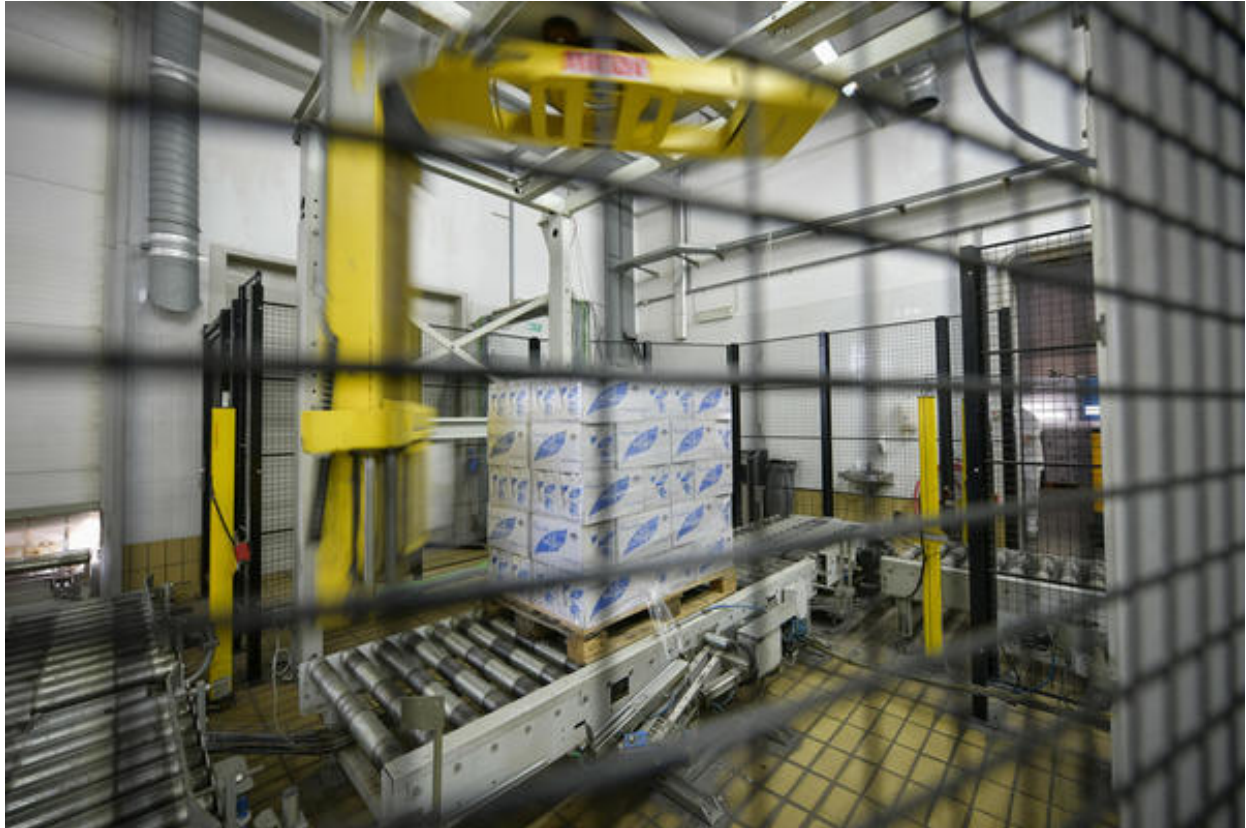


Foto: Jure Makovec

Kartone s trajnim mlekom oziroma tako imenovane veze na palete zapakira robot.

Kot je povedal Serec, palete z mlekom ostanejo sedem dni v njihovem skladišču – v tako imenovani karanteni. Med tem časom palete s sterilnim mlekom še enkrat temeljito pregledajo in preverijo skladnost parametrov s standardi, zatem pa odpremijo do kupcev doma in v tujini. Tudi v prej omenjeni Hongkong.

Velik poudarek na digitalizaciji

Proizvodne procese sproti spremljajo s številnimi senzorji. Kot je poudaril Robert Serec, so prek digitalizacije dobili vpogled v proizvodne procese, s tem pa so si zagotovili dobro podlago za njihovo optimizacijo. Ta je med drugim vključevala tudi združevanje proizvodnje na posameznih izdelčnih linijah.



Foto: Jure Makovec

Proizvodne procese sproti spremljajo s številnimi senzori.

Prav optimizaciji procesov, poleg velikega tradicionalnega mlekarskega znanja zaposlenih, gre največ zaslug za to, da so Pomurske mlekarne v zadnjih letih izboljšale svoje poslovanje, je dodal.

Ne zamudite zgodb o dobrih praksah slovenskih proizvodnih podjetij

Vabimo vas, da se pridružite naročnikom na **brezplačni 14-dnevni bilten Tovarna leta**. V njem so zbrane zgodbe, ki jih v dveh tednih objavimo na portalu Tovarna leta in na tematskih straneh v časopisu Finance.

Primer zadnjega biltena si oglejte na podstrani portala Tovarna leta, **kjer se lahko nanj tudi brezplačno naročite**.

Odjava je možna z dvema klikoma.

V lastništvo vstopil avstralski Slovenec Anthony Tomažin

Kot rečeno je julija prek svoje družbe **RRC** v lastništvo Pomurskih mlekarin vstopil avstralski poslovnež slovenskih korenin Anthony Tomažin, ki je od **Delavske hranilnice**, natančneje njene družbe DH-Storitve, odkupil nekaj več kot 60 odstotkov mlekarne. Ta se je zaradi nakopičenih dolgov in napačnih poslovnih odločitev prejšnjih vodstev leta 2015 dvakrat znašla pred stečajem in pristala v prisilni poravnavi.

Prvo fazo prisilne poravnave, v kateri so poplačali terjatve nezavarovanih, navadnih upnikov v višini 5,1 milijona evrov, so uspešno končali lani poleti. Pred kratkim pa so upnikom plačali tudi prvi obrok glavnice od nekaj več kot šest milijonov evrov finančnega dolga.



Foto: Jure Makovec

Robert Serec je za uspešno vodenje podjetja v zreli panogi letos v Varšavi prejel nagrado nacionalni zmagovalec v tekmovanju Evropske poslovne nagrade EBA.

Tudi uspešno izpeljana prisilna poravnava je eden od razlogov, da je Robert Serec za svoje vodenje podjetja v zreli panogi letos v Varšavi prejel nagrado nacionalni

zmagovalec v tekmovanju Evropske poslovne nagrade **EBA** v konkurenci 112 tisoč podjetij iz celotne EU.

Kakšna bo mlekarna čez 15 let

Na vprašanje, kakšnega razvoja se nadeja od novega lastnika Pomurskih mlekarn, je Serec odgovoril, da pisna izjava (*v okvirju spodaj, op. p.*), s katero je novi lastnik pospremil novico Delavske hranilnice o prodaji njenega deleža, vsebuje prave stvari. In ob tem izrazil svojo željo, kakšna naj bo mlekarna v Murski Soboti čez 15 let. Kot pravi, bo delovala v novih prostorih – zgradbo so na območju mlekarne postavili že v preteklosti –, opremljena bo z najsodobnejšo opremo in stroji, nekatere bodo tja preselili s sedanje lokacije, proizvodni procesi bodo avtomatizirani, robotizirani in digitalizirani, proizvodnja in zgradbe bodo energetske učinkovite. Seveda brez odlično izobraženih kadrov in uspešno treniranih, motiviranih sodelavcev ne bo šlo.

In višina potrebnih vlaganj za vse naštetu? Približno 15 milijonov evrov, ocenjuje Serec.

Izjava RRC v sporočilu Delavske hranilnice

»Z nakupom deleža v Pomurskih mlekarnah vstopamo tudi v segment živilsko predelovalne industrije. Naša vizija glede nadaljnega razvoja Pomurskih mlekarn sovpada z vizijo mlekarne in sicer, da mlekarna ostane ena od nosilcev živilsko predelovalne industrije v severovzhodni Sloveniji ter eden od stebrov slovenske mlekarske industrije. Investitor RRC Računalniške storitve se je ob nakupu deleža zavezal, da bo razvijal mlekarno in zagotavljal njeno stabilno rast ter finančno stabilnost. V skladu z obsegom poslovanja bo zadržal obstoječe število zaposlenih ter trenutni nivo pravic zaposlenih. Investitor podpira tudi vsa potrebna vlaganja v posodobitev proizvodnje, s ciljem čim večje racionalizacije in učinkovitosti poslovanja. Investitor se ob tem zaveda pomembnosti vpletenosti družbe v lokalno okolje in interese deležnikov, zlasti zaposlenih, kmetov in ostalih dobaviteljev osnovnih surovin za predelavo mleka, brez katerih uspešnega poslovanja mlekarne ni mogoče doseči. Nameni investitorja v povezavi z nakupom deleža v Pomurskih mlekarnah so dolgoročni, njegov interes pa je doseganje ravnotežja med vsemi deležniki in uspešna prihodnja rast poslovanja ter razvoj. RRC Računalniške storitve podpira sprejeto vizijo družbe, da v prihodnjih 5-tih letih posodobi in osveži paleto izdelkov za slovenske potrošnike ter ohrani sloves visokokvalitetnega slovenskega proizvajalca mleka in mlečnih izdelkov. Na prodajnem trgu bi še naprej

krepili lastno blagovno znamko ter najmanj zadržali obstoječi tržni delež. Ker na osrednje mesto postavlja potrošnika je prioriteta tudi zavezanost k zagotavljanju kakovostnih in varnih mlečnih izdelkov v skladu z mednarodnimi standardi kakovosti. Prav tako pa investitor vidi priložnosti družbe predvsem v še večji povezanosti z domačimi proizvajalci in zbiralci mleka, saj je čim večja oskrba z domačim mlekom ena osnovnih usmeritev bodočega delovanja družbe.«

Vir: STA

DOBRE PRAKSE



Robotski dvojec kamniške Zarje Elektronike sam poskrbi za izdelavo celotnega tiskanega vezja

DOBRE PRAKSE



Tako v družbi AquafilSLO nastajajo milijoni kilometrov nitk, tudi 5-krat tanjših od lasu

DOBRE PRAKSE



Iskra Stikala s svojimi izdelki prepriča velikane, kot je General Electric

IZBOR TOVARNE LETA



Finaliste izbora Tovarna leta 2018 bo »zaslišala« strokovna komisija