



## Р.О. „Ѓоска Ѓерѓансеки Санѓански“

ИНДУСТРИЈА ЗА ПИВО СОКОВИ И ОЦЕТ

6 СЕПТЕМВРИ 1980 ГОДИНА



Има мигови, има периоди, има датуми, што никогаш не можат да се заборават. Тие просто живеат длабоко некаде во душата и постојано горат и зрачат.

Има градови и луѓе, којшто судбински се врзани да ја создаваат историјата, да раѓаат херои, и да бидат Херои.

Има колективи, кои со своето 56 годишно постоење, со својата истрајност и самоодрекување, воспитуваат и возбудаат-едновремено.

Револуцијата постојано тече.

И денеска, кога славаме 36 години од ослободувањето на градот херој, се сеќавам. За вечната надеж во победата, како тогаш во четиригодишната безпоштедна борба. За големата верба во светлата иднина, како тогаш кога ги жртвувавме нашите најдобри синови и ќерки во Револуцијата. За слободата, што така силно и достоинствено ја носиме во себе, како тогаш, кога искрата на светлината беше толку голема, како Сонцето.

Чекориме по патот што го трасира нашиот симбол, нашиот најголем син на Револуцијата, и на народот, другарот Тито.

Во тој долг истовремено и тежок пат на чекорење, се калевме, неможното, стануваше можно, истрајноста и достоинството поттикнуваше, храбреше да се оствари поставената цел, да се стигне до Сонцето. Скапоценет беше тој пат. Беше платен со многу жртви, како оние 650 борци од прилепскиот крај, како 15 народни херои, од кои 10 ги положија своите животи пред олтарот на Слободата.

Историја сме што долго ќе се памети. Луѓе сме, кои ја испишавме таа Историја. А човекот е во нас.

Со вакво чувство, гордост и достоинство пречекуваме уште една работна победа: на свечен начин се дава во употреба новата фабрика за производство на „пепси-кола“, Фабрика изграденааа неполни десет месеци.



## РАЗГОВОР СО ГЕНЕРАЛНИОТ ДИРЕКТОР НА ПРИЛЕПСКАТА ПИВАРНИЦА ДИПЛ. ИНГ. КИРИЛ САМАРЦИОСКИ



# ЕКОНОМСКАТА СТАБИЛИЗАЦИЈА, ОСНОВНА ПРЕОКУПАЦИЈА НА КОЛЕКТИВОТ

Цената на репроматеријалите што ги користи пиварницата зголемена за повеќе од 100 посто

– Нема причини да криеме дека на почетокот од оваа година, кога го правевме билансот за работата во минатата, бевме сериозно загрижени, ни рече на самиот почеток од разговорот, генералниот директор на прилепската пиварница „Јоска Јорданоски-Сандански“ Кирил Самарциоски. – Наместо очекуваните 10 милиони динари остаток на доход, ние моравме да се задоволиме со 100.000 динари. Смешно мала акумулација, кога се знае дека до вчера работевме добро и покрај многубројните неволји што ја „напаѓаа“ пиварската индустрија во целата наша Република, па и пошироко.

Меѓутоа, неполни три месеци, оптимизмот на прилепските пиварци, како одново да им се врати.

– Сега гледаме со поголема верувања во иднината, продолжува Самарциоски и додава: – До вчера, ние продававме пет шишиња пиво, за едно шише вино, што не било никогаш досега, а цените на репроматеријалите што ги користиме се зголемија за повеќе од сто посто. Наша желба беше цената на пивото да не се зголемува, меѓутоа, со старата не можевме повеќе да опстанеме.

Политиката на економската стабилизација во прилепската пиварница, ги даде и првите очекувани резултати. Во овој до вчера најдобар работен колектив во Општината, најдени се нови резерви за зголемување на производството и продуктивноста, а таканаречените „административни трошоци“ се сведени на минимум.

– Изготвивме програма што успешно почнавме да ја реализираме, вели инж. Самарциоски. – Оваа година, очекуваме зголемено производство на пиво и безалкохолни пијалоци за 20 односно 50 посто, а кога ќе почне со работата новата фабрика за производство на „Пенскола“, тогаш отвораеме нова страница во нашиот развој.

Инаку, во пиварницата отворено ни рекоа дека секој поединец е вклучен во битката за остварувањето на економската стабилизација.

– Дури и стовариштата (ги имаат осум во Републикава) каде што откривме дека може многу повеќе да се заштеди. Така на пример, луѓето во стовариштата ги авансираме. Ако го вратат амбалажот во исправна состојба, тогаш го добиваат целиот личен доход, во спротивно „плаќаат пенал“.

Во прилепската пиварница, а и во другите југословенски пивари, луѓето не очекуваа дека стаклено-

то шише, кое до вчера речиси се расфрлаше, денес ќе вреди „повеќе од злато“. Затоа, секоје домаќинско работење се наградува, а недомаќинското се – казнува!

Слична економија е воспоставена и во односот со другите репроматеријали, како што е слатот, гајбите, енергијата и друго.

– Имаме точни податоци, за се што трошиме и тука нема никакво оправдување кога на самоуправниите органи отворено ќе расправа-

ме за одговорноста, вели инж. Самарциоски. – Близу 20 суровини и репроматеријали што ги користиме се под таканаречено слободно формирање на цени. Нема утро, а да не не изненадат со фактури за испорачан материјал, на кои гледаме нови, многу повисоки цени од старите. Тоа бара домаќинско работење, штедење и рационално користење.

До вчера, пиварните јачменот го плаќаа 3,40 динари, а новата це-

на веќе му се зголеми на 7,20 динари. Трошоците за енергија се пораснати за 50 посто, амбалажата од 50 за една пластична гајба се зголеми на 120 динари, пивскиот гриз од 3,20 на 6,50 динари и слично.

Објективна тешкотија, прилепската пивара моментно наоѓа во обезбедувањето на девизни средства за увоз на потребната суровина за производство на безалкохолните пијалоци.

## ИСТОРИЈАТ НА ПИВАРНИЦАТА

# КАКО РАСТЕВМЕ

## ОД МАЛА ТОЧИЛНИЦА ДО ФАБРИКА

Прилепската пиварница практично претставува прв индустријски капацитет во Прилеп во дваесеттите години на овој век. Првите чекори за оформување на оваа организација се направени со здружување на средства од неколкумина поимотни граѓани од Прилеп, што во тоа време е резултат на степенот на развојот на производните сили и односи. Со здружените средства изграден е мал капацитет за производство на пиво кој својата редовна работа ја започнува на 24 јули 1924 година, со скромни напори и амбиции да ги задоволува потребите на населението во прилепскиот крај.

Прилепската пиварница се до втората светска војна егзистира како акционерско друштво. Тогашниот капацитет изнесувал 400 000 шишиња годишно. Слабата техничка опременост, непродуктивно и неекономично производство до пред војната, Пиварницата ја доведува до тешка финансиска состојба, така што таа престанува да работи.

По ослободувањето во периодот веднаш по 1945 година со првите чекори на индустријализацијата во Македонија, повеќе основни средства на Пиварницата се демонтирани и пренесени во Скопската пиварница. Во 1951 година Народниот одбор на град Прилеп презема мерки за повторно започнување со работа на овој капацитет. За тоа се врши скромна реконструкција што овозможува производство на 700 000 шишиња годишно. Постојано развивајќи се и проширувајќи се капацитетот на прилепската пиварница во 1955 година изнесува милион шестстотини илјади шишиња пиво годишно.

Во 1958 година извршена е и поголема реконструкција на Пиварницата. За припат тогаш се менува технолошкиот процес на производството на пивото и тоа се произведува со помош на пареа, а тоа доведува Пиварницата да добие и ново име – Парна пивара. Сега годишното производство се движело до 6 милиони шишиња годишно.

Се до 1971 година во Пиварницата се чувствува извесна стагнација во смисла на зголемување на произ-

водството на пивото. Работничкиот совет при Пиварницата донесе одлука за зголемување на капацитетот на 60 милиони шишиња годишно. Реконструкцијата се изведуваше во две фази, при што првата фаза завршува во 1973 година и сега работната организација има и нова разладна опрема, автоматска варилница за пивото, нова современа котларница за погонска пареа на течно гориво. При оваа реконструкција проширен е просторот на подрумите за ферментацијата на пивото.

Во втората фаза од реконструкцијата изградени се и пуштени во погон: новата хаџа за точење на пиво, уште една виџа за главна ферментација и најсовремена лабораторија за контрола на производството. Со пуштањето во работа на најсовремената линија за точење на пиво со капацитет од 30 илјади шишиња на час, и воведување на најсовремена техника и технологија за ферментација и дозирање на пивото, практично завршува реконструкцијата, а тоа значи и заокружување на производствените капацитети и производство од 60 милиони шишиња годишно, квалитетно пиво.

Овие зафати на работните луѓе од Пиварницата успешно се одразија и врз целокупната реализација на производството.

За илустрација ќе го наведеме податокот дека во 1975 година се произведени и реализирани 22.961 400 шиши-

ња, а во наредната 1976, 40 милиони шишиња, а минатата година забележано е производство од 48.036 300 шишиња, што значи дека производството е зголемено за два пати. Сето ова од друга страна говори за една засилена динамика и постојан растеч на Пиварницата.

Производствените, а со тоа и финансиските резултати на работната организација во 1976 година и ја донесоа и Деветтосептемврска награда, што по повод Девет на ослободувањето на градот ја доделува Општинското собрание на Прилеп.

Со интеграцијата со основната организација на здружен труд „Црвени Стени“ што дојде во 1977 година, Пиварницата се повеќе и повеќе го зголемува производството на пиво, а сега и на безалкохолни пијалоци. Од година во година асортиманот на безалкохолните пијалоци се зголемува, а реализацијата на истите несомнено претставува и солидна основа за производство и пласман на Пенско-кола.

Треба да се каже и тоа, дека повеќе производи на Пиварницата на досегашниот сазем „СКОМЕСА“ во Скопје имаат добиено повеќе признанија и награди.

Пиварницата е добитник и на деветтосептемврска награда, највисоко признание во општината, што традиционално се доделува на девет на ослободувањето на Прилеп.





### ОД РАБОТАТА НА ПАРТИСКАТА ОРГАНИЗАЦИЈА

## МОБИЛНОСТ НА СЕКОЈ ЧЛЕН НА СК

Партиската организација брои повеќе од 70 членови, од кои претежно се млади луѓе. Особено после највисоките партиски собири и договори се чувствува раздвиженост кај младите кои во последно време пројавуваат желба за примане во редовите на Сојузот на комунистите. Во наредните месеци, според пријавите за членство во СК, се очекува бројот на членови на Сојуз на комунистите да се зголеми за уште 20 нови членови. Тоа зборува за ангажирањата и мобилноста на партиската организација во сите сфери од животот и работата на работната организација, и напорите за прием на нови членови, кои доследно ќе се залагаат за спроведување на ставовите донесени од страна на основната организација.

Ангажирањата се особено забележителни во последно време при што најусуштински и конструктивно се расправа за што поусpesно остварување на мерките за стабилизацијата. Стабилизацијата овде е сфатена како долгорочна и основна задача насекаде. Впрочем тоа се гледа и од финансиските показатели за успешното и рентабилно работење на колективот, кој од постоењето па се досега нема забележано загуби. Тоа е редок пример кој треба да претставува потстрек кои натамошно сестрано развивање на организацијата.

— Кај нас практично секој шести вработен е член на сојузот на комунистите — вели Борче Ристески — секретар на партиската организација. Ангажирањето на секој поединец како на работното место, така и пошироко, крајно се одразува врз производството. Комунистите се оние кои предначат со работната и технолошката дисциплина и служат за пример како треба да се работи. Штедењето, за што можам да кажам дека водиме голема сметка во производството ги дава очекуваните резултати. И затоа успехот не изостанува.

### ОД РАБОТАТА НА СИНДИКАЛНАТА ОРГАНИЗАЦИЈА

## ГРИЖАТА ЗА РАБОТНИКОТ - ОСНОВНА ЗАДАЧА

Синдикалната организација, води постојана грижа за работните луѓе од колективот. Почнувајќи од заштитата на работното место, па се до обезбедувањето на општествена исхрана, општествениот стандард, грижа за решавање на стамбените проблеми, културно забавниот живот и друго.

Во кругот на пиварницата работи ресторанот за општествена исхрана, од каде што дневно се подготвуваат топли јадења за 420 вработени во трите работни смени. За оваа цел годишно пиварницата издвојува повеќе од милион динари.

Големо внимание последните години е посветено на решавањето на стамбените проблеми. Речиси секој втор работник во колективот има користено стамбен кредит. Годишно за оваа намена се издвојуваат околу 2 милиони динари. Многу мал е бројот на оние којшто сеуште го немаат решено стамбеното прашање. Околу десетина, кои секако во наредниот период ќе го решат.

Пиварницата располага и со еден камп за летување во Асамати со 20 легла. Секое лето повеќе од 30 работници со своите фамилии со минимална надокнада летуваат. Покрај ова, годинава повеќе од 300 деца од работниците беа испратени да летуваат во Струга на трошок на пиварницата.

## ВО СОПСТВЕНАТА СОВРЕМЕНО УРЕДЕНА ЛАБОРАТОРИЈА ПОСТОЈАНА КОНТРОЛА НА ПРОИЗВОДИТЕ

Лабораторијата, „очи и уши“ на производството  
Во рамките на Пиварницата, од 1976 година работи лабораторијата за контрола за целокупното производство, почнувајќи од валезните сировини, полупроизводите, па се до финалниот производ. Тука, како што вели шефот на лабораторијата Борис Милошески, се одвиваат сите контроли на целокупното производство. Таа претставува „очи и уши“ на производството.

Основната функција се состои во пратење на најсовремените технички и технолошки достигнувања во областа на пиварската индустрија и индустријата за производство на безалкохолни пијалоци. Покрај ова во лабораторијата се доаѓа до нови сознанија, кои во крајна линија се одразуваат на иновациите, што од друга страна во мошне голема мерка придонесува за рентабилно и економично работење.

Во лабораторијата работат тројца инженери — технолози, двајца лаборанти, еден биолог и еден специјалиста-микробиолог.

Работата се одвива низ три одделенија што се во состав на лабораторијата. Во првиот оддел-микробиолошкиот, се врши издвојување и одгледување на пивски квасец, почнувајќи од лабораториските услови од една клетка, па се до неговата примена во одделението за ферментацијата на пивото.

— Тоа практично претставува наш најголем успех — вели Борис Милошески што успеавме во својата лабораторија да создаме квасец, и тоа 12 генерации годишно, за своите потреби. Додека пак порано, пивскиот квасец го набавувавме од други пиварници. Тогаш во нашето производство на пиво имавме извесна несигурност поради нередовното снабдување, а од друга страна значителни средства беа потребни за превоз. Сега, квасецот произведен во сопствената наша лабораторија, во голема мерка придонесува за квалитетот на пивото, што е многу важно во оваа индустрија.

Во вториот оддел, таканаречен хемиски — се вршат нај-

различни хемиски анализи на сировините, полупроизводите и финалните производи од целокупното производство. Постојаната и секојдневната контрола на се она што се случува во производниот процес, е целосно пратено од страна на вработените во лабораторијата.

Во третиот оддел се најдуваат најсовремени апарати кои се употребуваат за микробиолошките анализи на „валезните“ и „излезните“ сировини. Во лабораторијата е сместена библиотека, која располага со поголем број стручна литература и многу други часописи од областа на пиварската индустрија.

На планот на новините кои овде повеќе години се испитуваат (меѓу повеќето ќе ги споменеме), напорите што се прават за производство на безалкохолно пиво, производство на безалкохолни пијалоци користејќи ги природните овошја, се што избобува овој крај. Пред се во насока на производство на сокови од боровинки и круши кои ги има во Мариовскиот крај. Што значи, овде се работи „со полна пара“, во повеќе насоки, и се со цел што поусpesно и рентабилно да се работи, а од друга страна да се збогати и прошири асортиманот на производството.

Не помалку е значајно да се спомене дека во лабораторијата во последно време се прават значителни напори за добивање на нови сорти на пивски квасец којшто се за многу покосо време ќе придонесе да се изврши процесот на ферментацијата на пивото, а да се постигне подобар квалитет.

## СОПСТВЕНА ПРОДАВНИЦА ЗА ЕДЕН ДЕН ЧЕТИРИ МИЛИОНИ ДИНАРИ ПРОМЕТ

Летните горештини, го прават своето. Луѓето на температура од над 30 степени целзиусови, бараат спас во сенките, крај реките, езерата, морината, но и во ладното пиво. Откако настанала недоразбирање меѓу прилепската здружена трговија и пиварницата, бидејќи во продавниците на „Центропромет“ немаше доволно пиво, пиварницата одлучи да отвори „дуќан“ за продажба на пиво во кругот од фабриката. И бидејќи со тоа се избегнуваат некои давачки, како на пример, маржата, пивото за граѓаните стана поефтино за повеќе од еден динар. Тоа ги натера прилепчани, во кругот на пиварницата да доаѓаат со велосипеди, коли, троколки, а некои дури и со камони и да се снабдуваат со пиво. Добивме податок дека овој „дуќан“ во еден ден прави промет за три до четири милиони стари динари.

## НАДЕ ЗАЈКОСКА, КНИГОВОДИТЕЛ

Оваа млада жена од неодамна работи во Пиварницата. Веќе пет години е тука, но таа знае многу за работата на Пиварницата.

— Не е она што беше некогаш како што кажуваа моите колеги. Порано се работело во мошне тесни услови за работа и неадекватни просторни, а денес, овде е среќа да се работи. Секое шише пиво и пени носат нов успех за фабриката, вели главниот книговодител Наде Зајкоска, која во моментот мошне успешно ја заменува својата колешка на работното место технички секретар, низ чии раце поминуваат разни информации, податоци, пошта, анализи...



## ПРИЗНАНИЈА ЗА НАЈСТАРИТЕ И НАЈДОБРИТЕ

Во Прилепската пиварница до неодамна работеше Методија Јошески, човек сега пензионер, кој целиот свој работен век од повеќе децении го помина во фабриката. Методија Јошески работеше во погонот Точилница и е еден од работниците кои овде работеа од основањето на Пиварата.





## ПЕРСПЕКТИВИ

# МАКСИМАЛЕН СТЕПЕН НА УСОВРШУВАЊЕ НА ТЕХНОЛОГИЈАТА

## НАСКОРО НЕКОЛКУ НОВИ ПРОИЗВОДИ

За последниве три години, работните луѓе од прилепската пиварница, правилно ориентираны во својот развој, остварија досега најкрупни резултати. Извршено е комплетно заокружување на капацитетите за пиво и безалкохолни газирани пијалаци. Постигнат е максимален степен во усовршувањето на технологијата. И не случајно производите на оваа работна организација се најбарани на нашиот пазар.

— Што понатаму, вели во своите размислувања, техничкиот директор инж. Димитар Спиркоски, и додава. — Оваа дилема беше долго време присутна кај нас. Дали да одиме на проширување на капацитетите, или пак да се свртиме кон усвојување на нови производи? Засега единствено со сигурност можеме да ви кажеме, дека нашиот иден развој ќе почива на проширување и реконструкција, за што ќе обезбедиме опрема само од домашно производство.

Инаку, во прилепската пиварница веќе постои програмата за изградба на нова, најмодерна варијанта за пиво, што ќе овозможи сегашниот капацитет од 250.000 хектолитри, да се зголеми на 600.000 хектолитри годишно. На ваков смел, амбициозен, но реален произведен скок, како што можеме да забележиме, луѓето од прилепската пиварница натера извонредната побарувачка на пивото. Исто така во идниот развој, вниманието на прилепската пиварница е свртено кон изградба на пот-



полно нов капацитет за производство на високо квалитетни жестоки алкохолни пијалаци.



од кои на прв план е — виски. Воспоставени се први контакти и веќе се водат прелиминарни разговори со познати шкотски фирми за откуп на лиценца на виски.

Техничкиот директор инж. Спиркоски не информира дека во наредниот среднорочен развој, пиварницата ќе инвестира во реконструкција и модернизација на фабриката за производство на оцет. Во изградбата на овој потполно нов капацитет ќе бидат инвестирани 50 милиони стари динари, а ќе се постигне производство од 5 милиони литри оцет годишно и тоа ароматизиран на база на магноло и хромид и виски, кој е многу баран на пазарот. Опремата за новата фабрика, ќе биде од домашно производство.



## ПОТПИШУВАЊЕ НА ДОГОВОРОТ

Во просториите на фабриката за пиво и безалкохолни пијалаци „Јоска Јорданоски-Сандански“ во Трилеп, во присуство на сите структури на раководење во фабриката и општествено политичките раководители во мошне свечена, срдечна и работна атмосфера во почетокот на февруари 1979 година, потпишан е договорот за соработка меѓу светската фирма „Пепси кола“ и прилепската пиварница.

Договорот го потпишаа генералниот директор на прилепска пиварница инженер Кирил Самариоски од страна на домаќините а од пепси кола договорот беше потпишан од вицезидентот на компанијата господин ЛАЈН.

## СТОВАРИШТА

Своите производи Пиварницата ги пласира во цела Македонија и дел во Јужна Србија. Во повеќето градови во републиката има и свои стоваришта и тоа во: Скопје, Титов Велес, Кочани, Штип, Кавадарци, Охрид и Куманово. Посебно би требало да се истакне стовариштето во Кочани, а и во Скопје кои имаат и најголема реализација на производите; пивото и безалкохолните пијалаци.

Во скоро иднина според планот за развој Пиварницата ќе отвори и други стоваришта во уште неколку други градови во Републиката и надвор од неа.

## ПЛАНОТ НА РЕАЛИЗАЦИЈА-НАТФРЛЕН

Од ден на ден, од месец на месец, од година на година, производите на Пиварницата се сè повеќе барани на пазарот. Се повеќе потрошувачите се изјаснуваат преку својата побарувачка и за квалитетот на пивото и безалкохолните пијалаци. Ваквата побарувачка го овозможува и зголемувањето на планот на реализацијата на нашата работна организација.

Споредено со бројки тоа изгледа вака: до крајот на месец мај годинава произведени и пласирани се 18 милиони шишиња пиво и 5.500 000 шишиња безалкохолни пијалаци. Само од новиот производ произведени и реализирани се 6.000 шишиња ПЕПСИ-КОЛА.

Планот на реализацијата за минатата година беше 40 милиони шишиња, а беа остварени-произведени 48 милиони шишиња пиво и безалкохолни пијалаци.

Од вака зголеменото производство во текот на 1979 година вкупниот приход изнесуваше 150 милиони нови динари. За оваа година планот за вкупниот приход е зголемен за 70 милиони нови динари. Само 150 милиони од пивото и другите безалкохолни пијалаци — 70 милиони само од новиот производ Пепси-колата, или вкупно планирано е за годинава да бидат остварени 220 милиони нови динари.

И уште нешто просечниот личен доход на работниците изнесува 5.600 но-

ви динари по вработен месечно. Тоа навистина е просек што може само да радува, зашто во Општината е еден од повисоките.

## АСОРТИМАН НА ПРОИЗВОДИ

СВЕТЛО ПИВО СПЕЦИЈАЛ, екстракт од 12%, алкохол од 3,2% и содржина на јаглен двооксид од 4,8%

ЦРНО ПИВО „КРАЛИ МАРКО“ со екстракт од 14%, 4% алкохол и 4,8% јаглен двооксид

ПЕПСИ КОЛА со содржина на шеќер и суви материи од 11% и јаглен двооксид од 7%

ПОРТОКАЛАДА содржи суви материи 10% и јаглен двооксид од 5,4%

АЛКОХОЛЕН ОЦЕТ, овој природен алкохолен оцет содржи 9%.

ПИВСКИ СЛАД за интерна употреба  
ТРЕБЕР и КВАСЕЦ за сточна храна



## ЕКСКЛУЗИВЕН ПОДАТОК

### ТИЕ ЗА СВОЈАТА ФАБРИКА РЕКОА...

КРСТЕСКИ ОРДЕ квалификуван работник на машина за преглед на исправни шишиња. Веќе 30 години работам во пиварницата и можам да кажам дека сега ми е многу полесно во работата, отколку порано. Се е механизирано и авто-



матски, така да рачната работа сосема е намалена. А порано, се се работеше со рака. Јас сум многу задоволен од сегашниот начин на производство. Убаво е кога човек работи покрај добри и современи машини.

**ТЕШКО, НАВИСТИНА** многу тешко ми беше, за оваа прилика од голем број добри работници, да избере двејца најдобри. Сепак се одлучивме за **Стеван Андоноски**, дојден во прилепската пиварница со над 30 години работен стаж во оваа специфична област и младот **Кире Танески**, ракуван на машина за полнење на „пенси кола“.

Мојата љубов е пиварницата. Уште од најраните години, ме привлекува тајните во подготвувањето на технологијата на овој напиток, вели Андоноски и додава: — Ние постигнуваме одлични резултати, но тие не доаѓаат случајно. Во колективот владее вистинска работна атмосфера, добра организација и меѓусебно почитување. Со моето долгогодишно искуство се трудам, целото свое знаење и пракса да им го пренесам на младите.

Овој висококвалификуван пиварски работник, скромен и примерен човек, досега е добитник на повеќе признанија, награди и пофалници.

**МЕТОДИЈА АТАНАСОСКИ** Општ работник на лента за уфрдување на празни тајби на шишиња за миење. Јас овде работам 18 години, и можам да кажам дека има голема разлика од работата што пред 20 години ја вршевме и



оваа сега. Тогаш губевме многу време и за најмал работи, зошто се требаше да се прави со две раце, а сега се е подруго. Олеснета ми е работата, така да со ангажирање на работното место може многу повеќе да се работи.

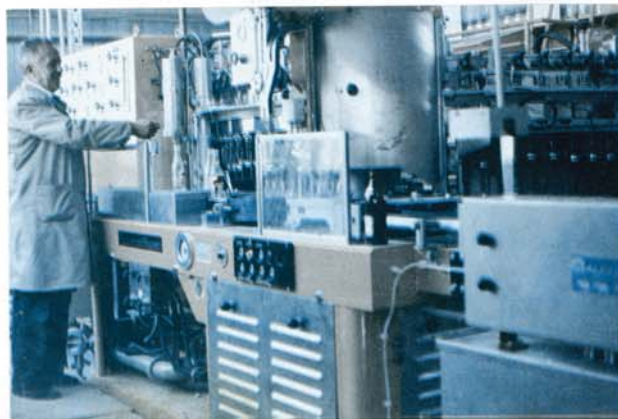
— Јас сум задоволен што работам во еден ваков колектив каков што е нашата пиварница, додава Кире Танески, еден од младите во вредни рекордери во познавањето на својата професија и постигнатите резултати. — Сметам дека прилепската пиварница се уште не го достигнала она што треба да биде. Имаме снаги и што е најважно разбирање од пошироката заедница да остваруваме уште поголеми успеси и работни победи.

# ТРИПАТИ ПОГОЛЕМА СТАПКА НА ПОРАСТ НА ПРОИЗВОДСТВОТО

### ПРИЛЕПСКАТА ПИВАРНИЦА НА ПРВО МЕСТО ВО ЈУГОСЛАВИЈА

Според податоците на официјалниот извештај, на стручната анализа на пиварската индустрија на Југославија, просечната годишна стапка на порастот на пивото, во прилепската пиварница од 1975 до 1979 година е

зголемен за 18,8 посто. Тоа значи дека прилепската пиварница е на прво место во нашата земја. На второ место е пиварницата од Пек, со 16,9 посто, на трето пиварницата од Бања Лука со 13,6 посто и слично.



## ВИСОК СТАНДАРД

Велат, вработените во прилепската пиварница имаат високи лични доходи. Тоа е точно. Генералниот директор Кирил Самарински, во еден момент ни ги соопшти приманата на транспортните работници за месен јули. Да не набројваме: голем е списокот на оние кои заради извонредното залагање и остварување на работните задачи,

оствариле и по над 1 милион стари динари.

Меѓутоа, само да потсетиме: на 31 јули годинава, во пиварницата постигнат е досега најголем рекорд во производството на пиво и безалкохолни газирани напитки. Имено тој ден произведени се 420.000 шишиња пиво и 212.000 шишиња безалкохолни газирани напитки.



## СНАБДУВАЊЕТО НА СТОВАРИШТАТА И ПРОДАВНИЦИТЕ

Согледувајќи ги потребите од редовно и наврвено снабдување на стоваришната и продавниците со нашите производи од што зависи и исполнувањето на целокупниот наш план решивме нашите потрошувачи да ги снабдуваме на еден подруг и порационален начин. Имено, секое стовариште ќе има свој претставник којшто ќе води дневни

разговори со скоро 40 продавачи за нивната дневна потрошувачка и побарувачка. Преку ваквите секојдневни договори се очекува да биде зголемена и потрошувачката, а од друга страна во многу ќе бидат намалени транспортните и другите трошоци што сега ги има Пиварницата околу пласирањето на своите производи.

Југословенскиот просек на просечната годишна стапка на порастот на пивото изнесува 5,9 посто. Прилепската пивара со досегашните постигнати резултати има три пати поголем просек од југословенскиот.

Еве уште некои појаснувања: во 1975 година, прилепската пиварница произведе 86.000 хектолитри пиво, или 17.200.000 шишиња, додека во 1979 година — 240.000 хектолитри пиво, или 48 милиони шишиња. До крајот на 1980 година, се очекува производство на преку 55 милиони шишиња пиво, што ќе биде своевиден рекорд во историјата на овој амбициозен работен колектив.

## ЛИЧНА КАРТА НА ФАБРИКАТА

Во прилепската пиварница, чие постоење датира уште од 1924 година, моментно се вработени 420 работници. Просечниот личен доход во првите шест месеци годинава изнесува 670.000 стари динари по вработен.

Минатата година, остварен е вкупен приход од 17 милијарди стари динари, а годинава се очекува истиот да изнесува над 30 милијарди стари динари. По продуктивно, пиварницата е на самиот врв на листата на југословенските произведувачи на пиво. Секој вработен годишно произведува по 160.000 шишиња пиво, или 800 хектолитри и 300.000 шишиња безалкохолни газирани напитки.

Квалификационата структура на вработените: 21 со висока стручна спрема и над 50 со средна и виша стручна спрема. Останатите се со КВ и ВКВ. Во пиварницата секој шести вработен е член на СК. И уште нешто: за своите постигнати резултати на полето на производството и унапредувањето на самоуправниот односи, прилепската пиварница е добитник на голем број награди, признанија и пофалници, меѓу кои и наградата „9-ти септември“.

## РЕКОРДНО ПРОИЗВОДСТВО НА ПИВО

На 28 јули, а потоа и следните денови, се некаде до средината на август, во прилепската пиварница „Крале Марко“, забележано е рекордно производство на пиво. Како што не информираа вработените, за шесет години постоење на оваа пивара, вакво производство не се памти.

Во три смени на ден, вработените остваруваа по 350.000 шишиња пиво и 150.000 шишиња безалкохолни пијалаци, од кои водечка е се побараната „пенси-кола“.

За јули и август годинава, во пиварата сметаат дека се најберекетни месеци досега. Во јули на пример, произведени се над седум милиони шишиња пиво и близу 3 милиони шишиња безалкохолни пијалаци. Инаку да напоменеме дека според оперативниот план, прилепската пивара очекуваше шесте месеци од оваа година да ги заврши со производството од близу 125.000 хектолитри пиво. Податоците на остварената реализација зборуваат дека овој работен колектив во периодот јануари — јуни произведе над 170.000 хектолитри пиво, што е за повеќе од 10 посто над планот.



*P.O. „Ѓоска Ѓерѓансеки Санѓанеки“*

ИНДУСТРИЈА ЗА ПИВО СОКОВИ И ОЦЕТ

*„Крали Марко“*