

DIJAMANT

# ULJARAC

## Intervju

dr Olga Čurović

### **Dijamant vesti**

Dijamant - Apsolutni lider kvaliteta

### **Razgovor sa...**

Borislavom Mrakićem

### **Priča iz naše kuhinje**

Slatki spoj -  
neka prijateljstva traju zauvek!

### **Retrovizor**

Nastavak Dijamantske priče

### **Vedri kutak**

Prodajni Time-Out

Broj 02 | jul 2018  
DIJAMANT

**Redakcija:**

Sofija Ančić  
 Dragana Bajić  
 Gordana Jankov  
 Tatjana Đokanović

**Foto:**

Robert Deak

**Dizajn:**

Bojan Mišić

**Lektura:**

Dušica Radočaj

**Štampa:**

Rotografika d.o.o  
 Subotica

# Sadržaj

|   |   |
|---|---|
| <b>Uvodnik</b><br>Gazimo osamdesete   | <b>3</b>  |
| <b>Intervju</b><br>dr Olga Čurović  | <b>6</b>  |
| <b>Dijamant vesti</b><br>Dijamant – Apsolutni lider kvaliteta<br>Tradicionalni skup uljara<br>Množenje znanja deljenjem<br>Humanost na delu         | <b>10</b><br><b>11</b><br><b>12</b><br><b>14</b>              |
| <b>Zanimljivosti</b><br>Oleogelovi  | <b>15</b>   |
| <b>Razgovor sa...</b><br>Borislavom Mrakićem  | <b>17</b>   |
| <b>Priča iz naše kuhinje</b><br>Slatki spoj - neka prijateljstva traju zauvek!<br>Cookies sa orahom i čokoladom - recept                            | <b>20</b><br><b>22</b>  |
| <b>Predstavljamo vam...</b><br>Dragan zvani Bumba   | <b>24</b>   |
| <b>Retrovizor</b><br>Nastavak dijamantske priče   | <b>26</b>   |
| <b>Uljarac - sveznalac</b><br>Radni stilovi<br>Fordizam   | <b>28</b><br><b>31</b>  |
| <b>Vedri kutak</b><br>Biznis liga na vidiku<br>Košarkaški remi<br>Prodajni Time-Out<br>„Dijamante, srećan rođendan“<br>Pesma – Računovodstveni bluz | <b>32</b><br><b>33</b><br><b>34</b><br><b>36</b><br><b>39</b> |

# GAZIMO OSAMDESETE

## Čuvamo slavno juče i gledamo u sjajno sutra

Tog 1. aprila 1938. godine, Politika je koštala 1 dinar, a pisala je o štrajku leskovačkih pekara i o gubicima Japanaca na frontu srednje Kine; pisala je Politika još i o ratu između nacionalista i republikanaca u Španiji. Oglašavali su se čudesna vodica zadužena za „davanje sjaja zubnoj caklini“, svilene čarape za 38 dinara, kao i „skupoceni“ filmovi po „jevtinoj ceni“ u Luksoru, Triglavu, Uraniji i Slaviji. Tarzanija, boginja džungle, dominirala je filmskim platnom, a Politika je bila tu da podseti narod da je došlo vreme za sađenje četinarara i obavesti ga da je Austrija oformila fond za zajmove mladim porodicama kojim podstiče rast nataliteta.

U takvoj klimi i situaciji u svetu, u Srbiji je ovaj datum ostao zabeležen kao bitan iz još jednog razloga. Naime, baš tog dana stigao je odgovor na molbu upućenu u martu 1938. godine Ministarstvu trgovine i industrije Kraljevine Jugoslavije za osnivanje Akcionarskog društva fabrike ulja „Beograd“ i izgradnju fabrike. Odgovor je bio pozitivan i to nije bila prvoaprilska šala.

Iste godine počinje izgradnja fabrike ulja „Beograd“ u Petrovgradu, današnjem Zrenjaninu. Već dogodine ona počinje da radi punom parom i do danas se ne zaustavlja. U međuvremenu su prve prostorije postale tesne i naša, isprva mala, fabrika započela je svoj rast.



Te 1957. godine fabrika ulja, koja od 1947. godine nosi naziv „2. oktobar“, počinje sa preradom biljnih masti. U prevodu – počinje Dijamant magija. Već 1971. godine pokrenuta je proizvodna linija margarina, a *Dobro jutro* im se za stolom pridružuje 1980. Nakon 8 godina, svoje recepte počinjete da bogatite i Dijamant majonezom koji se vrlo brzo snašao na tržištu osvojivši mnoga jela. Od tog trenutka čekali ste strpljivo čak 11 godina da razvijemo zavidnu kolekciju preliva i sosova. Čekanje se isplatilo, zar ne?

Mi od prvog dana gledamo da vam ugodimo. Da vaša nepca budu zadovoljna, a stomaci puni. Zbog toga, već 80 godina ne prestajemo da vas iznenađujemo. Razvili smo linije za svačiji ukus, i to bukvalno – od Kosher, Diet i Junior proizvoda, pa sve do Expert stonog margarina koji od svakog kuvara pravi profesionalca.

Danas bismo voleli da mogu da nas vide prvi osnivači – dr Aleksandar Šajović, veleposednik iz Srpske Crnje sa svojim prijateljima iz Beograda, prema čijoj zamisli je i nastala investicija u proizvodnju jestivog ulja u srcu Banata. Nadamo se da bi bili ponosni na svu ljubav i posvećenost kojom obasipamo svaki proizvod ponaosob. Verujemo da bi se obradovali lepom i iskrenom odnosu koji smo ostvarili i koji negujemo i dalje sa vama, dragi naši potrošači.

Sve ovo ne bi bilo moguće bez najbitnije karike u našem poslovanju – naših zaposlenih. Njihov predani rad i lojalnost, u generacijama koje su se smenjivale, čak iz istih porodica, održali su kvalitet i tradiciju koja je nadaleko prepoznatljiva.

Nije malo 80 godina! Toliko smo napunili samo zahvaljujući vama i vašem poverenju.

Začudo, ne osećamo teret tih godina. Naprotiv!

Osećamo se kao da smo tek prohodali i da je pred nama uzbudljivi, vrli novi svet koji smo nestpljivi da osvojimo.

Budite uz nas – mnoge avanture tek predstoje!



80 godina kvaliteta

# INTERVJU

## dr Olga Čurović

### Tendencija povećanja prinosa suncokreta

U jeku priprema za ovogodišnju žetvu suncokreta razgovarali smo sa dr Olgom Čurović, direktorkom DOO „Industrijsko bilje“ iz Novog Sada (poslovnog udruženja industrije za proizvodnju ulja, šećera, duvana i ostalog industrijskog bilja) i predsednicom Odbora Udruženja poljoprivrede Privredne komore Vojvodine. Sa autorkom mnogih značajnih publikacija i radova iz oblasti proizvodnje i prerade industrijskog bilja i odličnim poznavaoцем agroekonomskih prilika u Srbiji, razgovarali smo o najbitnijim temama u vezi sa našom industrijom.



**Proizvodna 2015/2016. godina obeležena je izuzetno povoljnim agrometeorološkim uslovima za sve ratarske kulture. Kako biste ocenili agrometeorološke uslove u tekućoj proizvodnoj godini i koliki će uticaj oni imati na kvalitet prinosa?**

Prošla proizvodna godina obeležena je kao sušna, ali to nije u velikoj meri uticalo na rod suncokreta, što je ohrabrilо poljoprivredne proizvođače da ove godine zaseju suncokret na preko 230.000 ha obradivih površina.

Ovogodišnja setva je zbog dugog hladnog i kišnog perioda početkom godine kasnije započela, ali je uspešno završena u optimalnom roku. Obilne i olujne kiše u proteklom periodu verovatno će uticati na visinu prinosa pšenice. Međutim, velike površine pod ovom ratarskom kulturom sigurno će omogućiti da budu podmirene domaće potrebe, a procena je da će biti i određenih količina namenjenih za izvoz. Stručnjaci, ipak, sa zebnjom čekaju da vide kakav će biti kvalitet hlebnog zrna.

**Koliki se prinos suncokreta očekuje ove godine?**

Činjenica je da se poslednjih godina zbog povoljnih vremenskih uslova, ali i zbog korišćenja otpornijih sorti suncokreta, rod iz godine u godinu povećava. Međutim, još uvek je rano davati prognoze u vezi sa visinom prinosa.

**Da li se već sada može predvideti otkupna cena suncokreta?**

U ovom momentu to se ne može predvideti. Evidentno je da ona u mnogome zavisi od cene ulja na svetskom tržištu, a kako je ova u padu, ne možemo očekivati da otkupna cena suncokreta bude visoka.

**Prema podacima Zavoda za statistiku vidimo da prinos suncokreta po hektaru iz godine u godinu raste. Šta je to što najviše utiče na ovaj pozitivan trend?**

Ukoliko posmatramo duži vremenski period, recimo – poslednjih 20 ili 30 godina, vidimo da su prinosi i te kako povećani. Na to je, pre svega, uticalo povećanje svesti naših proizvođača da moraju da prate agrometeorološke uslove i da primene potrebne agrotehničke mere prilikom setve i nege useva. Na povećanje prinosa suncokreta svakako je uticalo i korišćenje semena novijih, otpornijih sorti koje daju veće prinose. Početkom dvehiljaditih tržište je preplavljeno hibridima velikih svetskih kompanija. Za svetskim ne zaostaju ni domaće sorte, posebno one razvijene na Institutu za ratarstvo i povrtarstvo, koje se, velikim delom, izvoze i plasiraju na svetsko tržište.

Povećanje prinosa suncokreta uzrokovala je promena klimatskih uslova i učestalo ponavljanje sušnih godina, što pogoduje ovoj ratarskoj kulturi.

**Prema podacima objavljenim u Vašoj publikaciji „Proizvodnja i prerada industrijskog bilja” iz 2017. godine, vidimo da je izvoz agrara pao u odnosu na prošlu godinu, a da se uvoz povećao. Šta je uzrok ovome i koliko naši poljoprivrednici imaju prostora na inostranom tržištu?**

U poređenju sa 2016. godinom izvoz biljnih masti i rafinisanih i nerafinisanih ulja je pao za 5,6%, dok je uvoz ove robe porastao za 18,6%. U evropskim zemljama država stimuliše poljoprivredne proizvođače kroz različite subvencije koje iznose (recimo za šećernu repu) oko 10 evra po toni. To, svakako, utiče na povećanje konkurentnosti prerađivačkih firmi u tim zemljama u odnosu na domaće. Drugo – njima je ukinuta kvota za proizvodnju i oni su povećali proizvodnju šećera, a sada imaju mogućnost da izvoze u zemlje CEFTA, što ranije nisu mogli, tako da srpski proizvođači ni tu nisu više konkurentni. Slična situacija je i u proizvodnji suncokreta, samo što tu nema kvota, a stimulacije u raznim oblicima su prisutne, čime je njihova konkurentnost veća.

**Najveće zemlje proizvođači suncokreta su Ukrajina, Rusija i Argentina čija proizvodnja čini gotovo 60% ukupne svetske proizvodnje ove uljarice. U kojoj meri ove zemlje diktiraju cenu suncokreta u svetu i koliko sve to utiče na cenu u Srbiji?**

Ukrajina, Rusija i Argentina kao glavni svetski proizvođači suncokreta direktno utiču na formiranje otkupne cene na svetskom tržištu, pa samim tim i na formiranje otkupne cene na domaćem tržištu. Mi odredimo akontnu cenu, a sa utvrđivanjem konačne otkupne cene sačekamo dok se ona ne formira na svetskom tržištu.

Što se tiče prostora za izvoz – mora se imati u vidu da Ukrajina i Rusija pokrivaju gotovo polovinu svetske proizvodnje suncokreta. Rusija je iskoristila klimatske promene koje su joj omogućile da upotrebi svoje velike površine u Sibiru, unapredila je proizvodnju i pšenice i suncokreta (čak je prevazišla i Ameriku), tako da je od proizvođača za sopstvene potrebe postala i veliki izvoznik. Tek ukoliko Ukrajina bude izvozila za Indiju, oslobodiće se prostor za izvoz. A da li će izvoza biti, zavisi prvenstveno od prinosa koji će se ostvariti u ovoj godini.

**Šta sve određuje prodajnu cenu litre rafinisanog suncokretovog ulja u Srbiji?**

Nju diktira novčana vrednost sirovine tj. suncokreta. Vrednost sirovine, dalje, zavisi od visine prinosa i cena na svetskom tržištu, stanja zaliha, kao i paritetnog odnosa cena sirovine i finalnog proizvoda.

**Kada pogledamo podatke o proizvodnji uljane repice u Srbiji tokom poslednje decenije, vidimo značajan rast u poslednjih par godina. Šta je uzrok tome?**

Nekada smo imali stabilnost u proizvodnji uljane repice sa proizvodnjom na oko 35.000 do 40.000 hektara. Međutim, poslednjih godina, zbog jakih zima koje nikako ne pogoduju osetljivoj uljanoj repici, količine su značajno varirale. Poslednje dve-tri godine zbog svetskih potreba za sirovim uljem proizvodnja je počela da raste. Ovom kulturom u tekućoj godini zasejano je 50.000 hektara.

**Na koji način globalno zagrevanje utiče na povećanje površina i prinosa suncokreta i u kojoj meri? Možemo li očekivati da će promena klimatskih uslova uticati na setvenu strukturu?**

Uticao afričke klime na naše područje doveo je do stvaranja nepovoljnih uslova za uzgoj kukuruza. Ipak, ovi uslovi pogoduju suncokretu što dovodi do toga da je površina pod suncokretom više, a onih pod kukuruzom (i ostalim kulturama kojima suša ne pogoduje) manje. Da li će i prinosi suncokreta biti povećani, zavisi od količine padavina u narednim godinama, jer, ukoliko je vreme suvo, manje su šanse da suncokret oboli, a samim tim je i prinos veći.

Na kraju, da zaključimo – izazova u proizvodnji i preradi ima, ali, u odnosu na ostale kulture, suncokret će i dalje biti kultura kojoj se sve više okreću proizvođači. Ukoliko podrška stigne i od strane države, postojaće veće šanse i za izvoz.

Priredila: **Dragana Bajić**

# DIJAMANT

## Apsolutni lider kvaliteta

### 5 nagrada i 6 zlatnih medalja

Na 85. Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu, koji je trajao od 15. do 21. maja, naša kompanija je osvojila prestižno priznanje „Apsolutni lider kvaliteta“.

Odlukom stručnog žirija Dijamant je dobio nagradu „Najbolja kompanija u oblasti korporativnih usluga u agrobiznisu“, a najvećoj srpskoj uljari je uručeno i šest zlatnih medalja za proizvode: jestivo rafinisano suncokretovo ulje, mešano jestivo rafinisano biljno ulje Omegol, Dobro jutro s mlekom, Omegol – margarinski namaz, Classic majonez, Cezar salatni preliv sa ukusom parmezana, bibera i vorčester sosa.

O uspešnosti, profesionalizmu i inovativnosti u radu kompanije Dijamant svedoče i nagrade „Veliki šampionski pehar“, „Šampion kvaliteta grupe proizvoda“, kao i „Velika zlatna medalja za Ekspert margarin“ koje su takođe dodeljene našoj kompaniji na jednoj od najznačajnijih sajamskih manifestacija u oblasti agrara u Srbiji.

Nagrade je u ime naše kompanije primila direktorka marketinga i razvoja **Tatjana Đokanović**, koja je tom prilikom istakla da Dijamant ove godine obeležava 80 godina uspešnog poslovanja, a taj jubilej u potpunosti opravdava nagrade koje je naša kompanija osvojila i dokazuje da je Dijamant apsolutni lider kvaliteta na tržištu.



# TRADICIONALNI skup uljara

## 59. savetovanje u Herceg Novom

Savetovanje o proizvodnji i preradi uljarica ove godine održano je u periodu od 17. do 22. juna u Herceg Novom pod nazivom „Inovacije za bolji svet“. Reč je o međunarodnom stručnom skupu u organizaciji Poslovne zajednice „Industrijsko bilje“, novosadskog Tehnološkog fakulteta, Instituta za ratarstvo i povrtarstvo i Saveta tehnologa industrije ulja, koji je okupio veliki broj domaćih i stranih stručnjaka za uljarice i industrijska ulja.

Tokom četvorodnevnog Savetovanja prezentovano je ukupno 34 rada iz različitih oblasti proizvodnje i prerade uljarica, a naša kompanija učestvovala je sa dva rada i to: „**Palm-free proizvodi: Praćenje trendova u izmeni sastava margarina**“ autora Suzane Aleksić, Mihajla Nastasića i Marine Nikolin i „**Ostvarenje uštede na potrošnji vode u pogonu ekstrakcije A.D. Dijamant**“ autora Tot Ištvana, Gordana Parente i Borislava Mrakića.

Prvog dana Savetovanja rad pod naslovom „Palm-free proizvodi: Praćenje trendova u izmeni sastava margarina“ izložio je kolega Mihajlo Nastasić, direktor za tehnološke procese, čija tema je u poslednje vreme izuzetno aktuelna zbog prisustva kontaminanta u palminom ulju, te je trend da se ova komponenta u proizvodnji margarina zameni drugom sirovinom. Načelno opredeljenje je da se tropske uljarice supstituišu odgovarajućim uljaricama sa našeg podneblja. Direktive Evropske Unije idu u pravcu ograničenja procenta prisustva ovih materija, što će i naša kompanija primenjivati.

Tokom drugog dana Savetovanja, kolega Tot Ištvan, tehnolog ekstrakcije, prezentovao je rad „Ušteta u potrošnji vode u pogonu Ekstrakcije“ i prikazao način na koji je naša kompanija ugradnjom novih razmenjivača toplote na liniji apsorpcije povećala razmenu toplote i smanjila temperaturnu razliku, što je dovelo do smanjenja potrošnje heksana i omogućilo da se u rashladnom sistemu, umesto gradske, koristi bunarska voda. Pored racionalnijeg korišćenja i očuvanja prirodnih resursa, povećanjem snage razmenjivača toplote na liniji apsorpcije ostvarene su značajne finansijske uštede.

Naredna godina biće u znaku jubileja ovog značajnog Savetovanja kada će se obeležiti 60. godišnjica, a tom prilikom će biti štampana monografija o uljarstvu u Srbiji.

Priredila: **Gordana Jankov**

# MNOŽENJE ZNANJA DELJENJEM Dijamantove interne radionice

Živimo u veku znanja, veku u kome su znanje i ideje glavni nosioci ekonomskog napretka. Prepoznajući njegov značaj u savremenom poslovanju, kompanije ulažu velike napore ne samo da znanje zaposlenih unaprede, već i da ga prikupe, objedine i učine kolektivnim.

Jedan od načina da se znanje unutar kompanije razmenjuje jeste i proces njegovog deljenja putem organizovanja internih radionica koje smo početkom prošle godine u našoj kompaniji uspešno implementirali. Ovo je veoma fleksibilan način razmene znanja jer zaposleni koji imaju određena specifična znanja mogu da biraju temu i format u kojem će ih prezentovati. Naše iskusne kolege jednom mesečno u okviru internih radionica održavaju prezentacije na temu iz oblasti svoje ekspertize. Radionice su otvorenog tipa i mogu im prisustvovati svi zainteresovani zaposleni. Naši interni profesori do sada su obrađivali različite teme interesantne i značajne za naše zaposlene kao što su: „Kako biti uspešan u radu sa teškim ljudima“, „Radni stilovi“, „Standardi u Dijamantu i čemu oni služe“, „Značaj i uloga interne revizije u organizaciji“, „Informaciona sigurnost“...

Krajem maja održana je jedanaesta po redu interna radionica na temu „Prodaja nekad i sad“ na kojoj su naše kolege iz prodaje **Ivana Petković** i **Dragan Bjelica** na put kroz vreme povelu oko 30 prisutnih kolega koji su sa velikom pažnjom pratili prezentaciju o tome kako je prodaja u našoj kompaniji funkcionisala nekada, a kako radi danas. U veoma zanimljivom predavanju čuli smo da se nekadašnja prodaja obavljala preko tri poslovnice i šest veleprodajnih centara u sklopu kojih su bili diskonti i 10 maloprodajnih objekata, a da je 2001. godine u prodajnom asortimanu bilo 66 artikala, dok ih danas ima čak 241.

Poslednje srede u junu održana je i naredna radionica koju je vodio kolega **Dušan Godočević**, samostalni pravni referent, sada već u statusu „redovnog“ internog profesora, jer je od početka uključen u ovaj projekat i prošle godine je održao prezentaciju „Pravo za nepravnike“. Sada su kolege imale priliku da od Dušana čuju predavanje na temu „Obavezivanje u pregovaranju“. U punoj sali Radničkog saveta pričalo se ne samo o obavezama i odgovornostima pregovarača, već i o načelima etičnosti i savesnosti u pregovaranju. Kolege su posebno bile zainteresovane za deo koji se odnosi na zastarelost potraživanja, štetnost u ugovaranju i sredstva obezbeđenja potraživanja. Prisutne kolege prepoznajući važnost ovog pravnog segmenta, nakon prezentacije inicirale su kreiranje interne procedure koja bi bila dostupna svim zaposlenima, a kao vodič kroz sve relevantne elemente ovog procesa.

Zaposleni su ovakav način prenosa znanja do sada ocenili veoma dobro i smatraju ga izuzetno korisnim, te sa ovim procesom nastavljamo i u budućnosti uz dalja unapređenja u njegovom formatu i strukturi.

Priredila: **Gordana Jankov**

BIRAMO NAJBOLJE  
MLADOG POSLASTIČARA

IVI PRVI POSLASTIČARI ZNAJU!

SVE SE MEŠA  
Pilsener

# HUMANOST NA DELU

## Donacija školi i vrtiću

Kompanija Dijamant tradicionalno pomaže svoje sugrađane, pa je u istom duhu odlučila da za svoj 80. rođendan obraduje i one najmlađe! S tim u vezi, naša kompanija je obezbedila sredstva za opremanje dnevnog boravka Osnovne škole „Dr Jovan Cvijić“ u Zrenjaninu, kao i opremu za vrtić „Dečja radost“, takođe u našem gradu.

Naime, učenici od prvog do osmog razreda Osnovne škole „Dr Jovan Cvijić“ moći će da uživaju u novopremljenom dnevnom boravku, za koji im je naša kompanija obezbedila 25 stolova i 50 klupa. Ovu prostoriju će deca koristiti za ručavanje, a prema rečima direktorke ove osnovne škole gospođe Biljane Jovanov, prostorija će naći primenu i za potrebe seminara prosvetnih radnika, tematskih roditeljskih sastanaka, prezentacije učenika i slično.

Na drugom kraju grada, mališani iz vrtića „Dečja radost“ spavaće u novim krevecima, na novim dušecima i novoj posteljini. Takođe, ovom vrtiću smo poklonili i jednu digitalnu vagu za merenje telesne težine, kako bi vaspitačice mogle da prate razvoj naših najmlađih sugrađana.

Naša direktorka marketinga i razvoja Tatjana Đokanović izjavila je da nam je bio cilj da najmlađima obezbedimo bolje uslove za razvoj i obrazovanje, a ujedno nam je otkrila da je planirano još donacija do kraja godine, ali više o tome u narednom broju!

Priredila: **Dragana Bajić**

# OLEOGELOVI

## Novi trend u teksturiranju proizvoda

Međunarodne organizacije za hranu preporučuju maksimalno smanjenje potrošnje zasićenih i trans-masnih kiselina, te je potrebno razvijati nove proizvode koji se baziraju na biljnim uljima bogatim nezasićenim masnim kiselinama.

Upravo u ovome leži dodatni izazov jer upravo zasićene masne kiseline i prisustvo trans-masnih kiselina daju čvrstu teksturu tipičnu za biljne masti i poželjna senzorska svojstva proizvoda.

Međutim, primena tečnih ulja kao zamene negativno utiče na senzorska svojstva kod brojnih proizvoda i potencijalno može prouzrokovati njihove nedostatke, a kako bi se to sprečilo, moraju se dodati supstance koje strukturiraju ulje.

Problemi vezivanja tečnih ulja u proizvodima su poznati u prehrambenoj tehnologiji. Tako se procesom emulzifikacije (mešanjem ulja i vode) uz dodatak emulgatora dobijaju stabilne emulzije, pa se na ovaj način taj nedostatak teksture prevazilazi.

Upravo iz ovih razloga u naučnim krugovima razmatra se mogućnost strukturiranja ulja primenom gelova. Gelovi su koloidne materije koje formiraju molekularne mreže u koje se uklapaju kapljice ulja i dovode do formiranja gela, odnosno čvršće strukture.

Ideja je da se u tehnologiji proizvodnje hrane koriste gelatori prirodnog porekla poput biljnih i životinjskih voskova i lecitina.

Molekuli gelatora daju čvrstu strukturu uljima pri niskim koncentracijama ( $\leq 10\%$ ), iako sadrže male količine zasićenih masnih kiselina. Vosak pirinčanih mekinja pokazao se kao posebno obećavajući zbog svoje sposobnosti strukturiranja ulja pri vrlo niskim koncentracijama.

Prirodni biljni voskovi su sposobni da obrazuju oleogelove pri količini od 0,5%, međutim, čvrstoća gela se značajno povećava pri višim koncentracijama voska, a elastičnost se smanjuje samo u blizini temperature topljenja.

Oleogelovi su veoma zanimljivi produkti koji se trenutno koriste u strukturiranju jestivih ulja za margarine, proizvoda baziranih na emulzijama i, uopšte, imaju široku primenu u prehrambenoj industriji (pekarstvo, prerada mesa, sladoled i mlečni proizvodi, konditorski proizvodi i sl.).

Priredio: **Mihajlo Nastasić, dipl. ing. tehnologije**



# KAKAV JE TO SLATKI SPOJ?



## POČEO REDOVAN GODIŠNJI REMONT

Akcent na ekstraktoru i dotrajalim  
cevovodima

Letnji period je vreme kada se zaustavljaju mašine da bi se na njima uradile planirane popravke i zamenili dotrajali delovi kako bi se produžio njihov radni vek i izbegli nepotrebni zastoji u proizvodnji zbog kvarova na mašinama.

O periodu zastoja u radu pojedinih pogona naše fabrike koji će biti iskorišćen za realizaciju remontnih aktivnosti na procesnoj opremi, razgovarali smo sa **Borislavom Mrakićem**, rukovodiocem održavanja i PEF.

### Kada su počele remontne aktivnosti?

Još početkom godine započeli smo izradu godišnjeg plana remonta naše fabrike koji obuhvata detaljnu analizu zahvata na procesnoj opremi. Inženjeri u pripremi, u saradnji sa poslovođama i bravarima pogona, zajednički su vršili kontrolu uređaja i opreme tokom cele godine, dijagnostikovali stanje i potrebe za preventivnom intervencijom i aktivnostima u remontu. Na osnovu te sveobuhvatne analize Služba održavanja je pokrenula postupak nabavke neophodnih rezervnih delova potrebnih za remont, kao i prikupljanje ponuda za eksterne usluge koje će obuhvatati veći obim reparacije i radova.

Time su se, uz obezbeđenje finansijskih sredstava, stvorili svi preduslovi za nesmetano odvijanje ovogodišnjih remontnih aktivnosti koje su otpočele 4. juna, s tim da su pojedini delovi, na primer podno skladište, sa ovim radovima počeli nešto ranije, odnosno odmah po stvaranju mogućnosti za to.

### Na čemu će ove godine biti fokus u toku remonta?

Imajući u vidu činjenicu da se naša oprema neprekidno eksploatiše preko 300 dana godišnje, posebno se vodilo računa o prioritetima i na osnovu toga sačinila njihova lista. Glavna područja radova tokom ovogodišnjeg remonta su pogoni Ekstrakcije i BIME.

### I prošle godine remontni radovi su bili fokusirani na Ekstrakciju kao jedan od najosetljivijih delova naše fabrike. Koje remontne aktivnosti nas očekuju tokom ove godine?

Izuzetno je važno da se remont stare opreme u Ekstrakciji kvalitetno uradi kako tokom redovnog rada ne bi dolazilo do interventnih zastoja. Podsetiću samo da je Ekstrakcija izgrađena još 1979. godine, s tim da je pre 18 godina urađena delimična rekonstrukcija pojedinih linija. Ove godine akcentat se stavlja na ekstraktor, a aktivnosti se odvijaju u pravcu zamene njegovih oštećenih delova koje obavljamo u saradnji sa sertifikovanim kompanijama za ovu vrstu usluge.

Radi se o specifičnoj opremi koja, uz presaonu, predstavlja procesno srce fabrike i u kojoj se korišćenjem heksana kao rastvarača odvija proces odvajanja ulja iz suncokretove ili sojine pogače (produkt nakon presovanja). Upravo zbog heksana, kao visokorizičnog i eksplozivnog materijala, remontu se pristupa sa velikom pažnjom i oprezom.

Radove je potrebno izvesti detaljno da bi se predupredili interventni zastoji u toku prerade jer je čitav pogon u Ex zoni što podrazumeva korišćenje specijalnog alata i dobijanje dozvole za rad sa otvorenim plamenom od akreditovane institucije.

Moram da napomenem da se, pre svega zahvaljujući iskustvu i požrtvovanosti naših zaposlenih, iz ove stare opreme crpi njen maksimum i obezbeđuje nesmetan rad.

Završetak remonta na ovom postrojenju planira se krajem jula.



### Kao veći zahvat održavanja tokom ovogodišnjeg remonta naveli ste i pogon BIME. Koji radovi će biti izvedeni?

Sa remontnim aktivnostima u pogonu BIME počeli smo početkom jula i tamo je akcentat sanacije na celokupnoj opremi u eksploataciji – mašine za pripremu margarina i majoneza, kao i oprema za utakanje i pakovanje. Prošle godine sanirani su tada gorući problemi koji se tiču grejanja pogona, sudova i cevi (rezervoari, grejanje hidrirnice i cevovoda koji povezuju hidrirnicu i rafineriju), a ove godine očekuju nas aktivnosti na rekonstrukciji dotrajalih cevovoda koji povezuju pogone, kao i u samom pogonu GPO.

Poseban izazov biće izuzetno kratak rok za završetak ovih radova – manje od 3 nedelje, nakon čega predstoji puštanje pogona u redovan rad i eksploataciju.

U narednom periodu očekuju nas i nastavak aktivnosti na unapređenju energetske efikasnosti i smanjenju troškova proizvodnje u BIMi koje podrazumeva rekonstrukciju sistema parnih i kondenz vodova.

### Šta će se još raditi tokom perioda remonta?

Ostale aktivnosti podrazumevaju tekuće remontne aktivnosti u ostalim pogonima: podnom skladištu, novom i starom silosu, presaoni, sačmari, rafineriji, točioni i kotlovnici sa kompresorskom stanicom HPV-om (hemijska priprema vode), gde većinu remontnih radova obavljaju naši zaposleni uz minimalno angažovanje eksterne usluge.

Inače, ove godine na poslovima remonta biće uključeno više od 30 radnika održavanja koji će direktno raditi na najvažnijim remontnim poslovima, a pored njih u remont su uključeni i radnici iz proizvodnje bez čijeg angažovanja se remont ne bi mogao odvijati efikasno i u rokovima.

Pored naših zaposlenih u remontu je angažovano i preko 30 eksternih kompanija, uglavnom na poslovima mašinskog, elektro i građevinskog održavanja. Upravo iz ovog razloga posebno se vodi računa o koordinaciji svih aktivnosti i učesnika, uz strogo poštovanje propisanih mera bezbednosti angažovanih izvršilaca.

### Kada je planiran završetak remonta?

Kraj radova je planiran za poslednju nedelju jula, a završetkom remonta očekujemo da postignemo veću pouzdanost i sigurnost rada opreme, naravno, uz redovno preventivno održavanje. Na ovaj način postrojenja će biti pripremljena da i u narednih 12 meseci rade, nadamo se, bez zastoja.

Na kraju razgovora naš sagovornik ističe da dalje osavremenjavanje naše fabrike sagledava kroz obezbeđenje investicija za novu opremu, ali i kroz podmlađivanje kadrova i prenos dragocenih znanja na mlađe generacije.

Priredila: **Gordana Jankov**

# SLATKI SPOJ NEKA PRIJATELJSTVA TRAJU ZA UVEK!

## Dobro jutro i La Promessa promo pakovanje

Spavali smo kao jagnjad dok je napolju sevalo i grmelo. Prvo smo se pravili hrabri i nismo pozvali mamu da nas zagrlji svaki put kad bi grom preteći pukao baš negde ispred naše zgrade, kako nam se činilo. Snažno smo stegnuli plišanog medu ili plastičnog vojnika, čvrsto smo zažmurili, onako da zaboli, i brojali unazad od 10. Tek ponekad bismo otvorili samo jedno oko da vidimo kako zavesa divlja na vetru, a senke ljuljajućeg drveća plešu po plafonu i zidovima praveći neke strašne senke. Srce nam je kucalo kao u malog zeke, ali bili smo odlučni da ovoga puta ne pozovemo ni mamu, ni tatu. Tek poneko bi se išunjao i otišao po starog psa koji je spavao u dnevnoj sobi i za uši ga, onako pospanog, doveo u sobu. Sa teškom mukom bi debeljuškasto i uspravano telo psa ubacio u krevet.

Nismo ni primetili da smo utonuli u san. A tamo, odjednom, ni gromova, ni munja, ni pretećih senki. Ni traga svemu tome. Samo neke lopte, lutke, neka kupanja na jezeru, neko mažnjavanje velikom kašikom još toplog džema kod bake na selu, neke avanture u komšijskoj zarasloj bašti i poneki poljubac u obraz. Tek poneki. Kao jagnje, kažemo vam. Sa sve osmehom i otkrivenim nogama.

Ujutro bi svanuo čudnovato bistar dan, ni daška vetra, sunce je sijalo nekako udaljeno ali jasno, boje su bile življe, a zahlađenje dobrodošlo posle onih lepljivih i žednih noći ispunjenih vrućinom.

Lako bismo skočili na noge, onako musavi od spavanja uleteli u kuhinju, a tamo bismo imali šta da vidimo.

Tata bi čitao Politiku (znači – bio je napolju, znači – ima toplog i svežeg hleba) i pio kafu, mama bi uveliko petljala nešto za ručak.

Prekriven platnenom salvetom, nas bi čekao doručak. Slatki spoj mu je ime i ne bismo ni mi, veliki poštovaoci i obožavaoci, smislili bolje.

Skoro pa drhteći od uzbuđenja (a možda i od gladi od tako burne noći), podigli bismo salvetu, a ispod nje bi nas sačekao prizor od kojeg momentalno kreće voda na usta. Dva parčeta još toplog hleba, ovaj novi margarin koji se tek pojavio i za kojim smo svi poludeli (Dobro jutro, naravno) i u činijici bakin džem. Od šljiva, razume se. Na toplom mleku bi se već pomalo uhvatila korica (da ne kažem kajmak, mnogi su gadljivi na to, ali neki od nas ga baš obožavaju) jer smo se malkice i uspavali. Sasvim opravdano, em je vikend, em je noć bila prepuna opasnosti sa kojima smo se izborili snagom svoje volje.

Konkretno moj ritual vezano za Slatki spoj bio je da polovinu hleba namažem margarinom, drugu polovinu džemom, a zatim parče presavijem tako da dobijem sendvič.

Taj osećaj pri prvom zalogaju – to se ne da opisati! Uživanje u ukusu se pomeša sa osećajem sigurnosti i spokoja, dok se čuje samo mljackanje, poneko opominjanje zbog istog, tatino listanje novina i lupkanje poklopca o šerpu dok nešto u njoj vri. Tome bi se priključila i neka ptičica, ali i zvuk udaljenog radija sa sprata ispod. Pas bi zevnuo, mi bismo klatili nogama koje vise sa stolice (jer još uvek ne dotičemo pod), a nebo bi bilo plavije od najplavije plave tempere. Uvek mi je to slika u glavi kad neko pomene bezbrižno detinjstvo. Baš taj trenutak, džem od šljiva koji klizi niz bradu, miris kafe i lagano mazanje margarina na drugo parče (uvek bude i treće, naravno).

Upravo ta slika mi je iskočila u glavi kada sam čuo za najnovije prijateljstvo na tržištu – La Promessa i Dobro jutro. Princeza i vitez mog detinjstva.

Uz Dijamant set – Dobro jutro sa mlekom + voćni namaz sa šljivom La Promessa – vraćamo se u vreme kada smo uživali u jednostavnim stvarima. Kada je svet izgledao kao da je beskonačan, a počinjao je odmah posle naše ulice. Kada smo slatkiše zasluživali, a ne tamanili bez kontrole. Kada je najveća nagrada posle avanture, strašne noći ili kontrolnog bila upravo Slatki spoj.

Dijamant se seća tog vremena i trudi se da ga oživi. Vratimo bezbrižnost u detinjstvo i počnimo od kuhinje. Jer, tamo se uvek događa magija.

# Cookies

## sa orahom i čokoladom

**SASTOJCI:**

- 90 g Dijamant Dijavit margarina
- 150 g smeđeg šećera
- 3 g soli
- 1 jaje
- 140 g brašna
- 75 g seckanih oraha
- 140 g seckane crne čokolade



**PRIPREMA:**

Omekšali margarin umešajte sa šećerom. Dodajte ostale sastojke i zamesite testo. Pomoću prijanjajuće folije oblikujte „salamu“ manjeg



prečnika (do 4cm) i ostavite da odstoji u frižideru i stegne se. Oblikovanu „salamu“ uvaljajte u kristal-šećer i secite. Kolače pecite na 180 stepeni 8 min.



POSPLASTIČAR

PRIJATNO :-)

U sve se meša!

**DIJAMANT**

Posno

dijavit<sup>22</sup>

ZA FINA TESTA, KOLAČE I KREMOVE



DETAJNU PRIPREMU POGLEDAJTE NA VIDEO:  
<http://www.dijamant.rs/cookies-sa-orasima-i-cokoladom-by-posplasticar>

# DRAGAN ZVANI BUMBA



Čovek sa hiljadu imena i hiljadu interesovanja. Energija nezamisliva za nekoga ko polako ulazi u sedmu deceniju života i od koga mladi mogu svašta da nauče, a ponajviše to da je život lep ukoliko ti sam umeš da ga ulepšaš.

To je svakako slučaj sa **Draganom Maričićem**, koga još zovu Bumba, a poneko i Džo, našim kolegom koji radi u glavnom proizvodnom objektu.

Rodio se u Banatskom Karađorđevu i ostao mu veran do današnjeg dana. Kada čujete njegovu životnu priču, shvatićete da život na selu može i te kako biti zanimljiv i uzbudljiv.

Pa da krenemo redom!

Dragan je završio srednju ugostiteljsku školu i u struci je radio punih 10 godina, a poslednjih 25 svoju poslovnu aktivnost vezuje za „Dijamant“.

Kada padne mrak i podignu se zavese lokalnog pozorišta „Jovica Jelić“ u Banatskom Karađorđevu, Dragan postaje jedan od junaka pozorišnih predstava. Sa nostalgijom se seća predstave „Maratonci trče počasni krug“ u kojoj je dočarao lik Aksentija. Svoju ljubav prema glumi preneo je i na svoje najbliže, pa su se u pojedinim predstavama na bini našli svi članovi njegove porodice. Deca su, kako to često biva, nadmašila oca, pa je tako njegov sin sa predstavom spisateljice Biljane Srbljanović učestvovao na repertoaru beogradskog Ateljea 212. Entuzijazmu nikada kraja, pa u saradnji sa Radio-televizijom Vojvodine učestvuje u dokumentarnom filmu „Strah“.

Pozorišna trupa se raspala. Deca odoše putem svoje sreće u daleku Kanadu, pa sad Dragan juri „kanadsku supervizu za bake i deke“ kako bi video svoje juniore.

Kao uzoran član nekadašnjeg Saveza komunista, učesnik je nekoliko radnih akcija. Pored toga, bio je aktivan sportski radnik. Maksimalno se angažovao da selo dobije Halu sportova. Svoje angažovanje vezuje i za Fudbalski klub „Jedinstvo“ jer ko može fudbalu da odoli. Naš sagovornik je i dobar lovac i član je lovačkog društva „Papo“...i još štošta.

Interesovalo nas je kako je Dragan dobio nadimak – Bumba. Objasnio nam je da su u sredini u kojoj živi muškarci međusobno kao šifru za naručenu „rakijicu“ koristili reč „bomba“ kako bi izbegli negativne komentare ženskog roda, pa je to vremenom prešlo u „bumba“. Tako su iz šale njega prozvali Bumba. Nismo smeli Dragana da pitamo da li je i on bio na udaru kritike svoje lepše polovine, ali, i da jeste, on bi to šalom brzo preokrenuo u smeh.

Dok razgovaramo sa njim, ne možemo da ne primetimo kako osmeh ne skida sa lica, što je danas prava retkost. Sve što se oko njega desi, on začas pretoči u šaljiv stih, pa je u njegovom prisustvu nemoguće biti neraspoložen.

Stoga, želeli bismo da vam damo recept za rešavanje problema! Kada vas obuzme nervoza, podelite je sa Draganom koji će začas smisliti šaljivu priču u stihu, zbog koje ćete brzo zaboraviti da ste imali problem, a onda vam ostaje samo da se slatko nasmejete. E, kamo sreće da je više takvih Dragana!

Tako Dragan rešava i svoje muke. Desilo se Draganu da njegov sin više puta promaši njivu koju su porodično obrađivali. Pa umesto da psuje i da se nervira, Dragan veselo poruči sinu:

*Čemu služe mape i atlas?  
Čemu služi globus i kompas?  
Valjda zato da se služiš njima,  
Da pogodiš gde je tvoja njiva!*

*Prvi put si detelinu prsk'o,  
Bajka vozi, gas do daske stisk'o,  
Promašili za četiri njive,  
Sve nam bube ostadoše žive.*

*Drugi put kukuruz si brao,  
Da te sprečim, Butko nije dao.  
Ujak Mićko zada nove mete,  
„Zašto, zete, kinjiš svoje dete?“*

*Šalje Butko dva Milana brza,  
Da mu beru njivu kukuruza.  
Obraše ga i pre ove zime,  
Obraše ga kod Radića Sime.*

*Treći put đubar da se vozi,  
„Ajde, sine, ajde mi pomoz!“  
„Nemoj, čale, iz treće si smene.  
Idi lezi, sada pusti mene.“*

*Zove Mićko sve svoje jarane  
Posnu zemlju oni da nahrane.  
Trideset leta ta zemljica pusta,  
Mrvu đubra ne metne u usta.*

*Al' evo ti ličkog karavana.  
Misli njiva stiže prava hrana.  
Neće Mićko njivu da mi prlja,  
Pa sav đubar kod komšije švrlja.*

*„Više, Mićko, ti na njivu NIKS,  
Da ne praviš još po koji kiks!  
Sad nek' znade cela mala pruga,  
Duguješ mi dvesta evra duga!“*

Priredila: **Sofija Ančić**

# NASTAVAK DIJAMANTSKE PRIČE

## Izgradnja fabrike margarina i nove rafinerije

Period od 1970. do 1975. godine činio je značajnu etapu u ukupnom razvoju Fabrike ulja i biljnih masti. Pre svega, dogodile su se značajane promene u organizaciji i upravljanju fabrikom, ali su realizovani i veliki investicioni radovi.

Početak 1970. godine doneta je odluka o izgradnji fabrike margarina i otpočelo se sa izradom projekta. Oprema je kupljena u Engleskoj i poručene su dve linije – za margarin i za mešane masti, a montažu su obavili stručnjaci BIME. S obzirom na to da se tehnologija za proizvodnju ovih namirnica skupo prodavala u vidu licenci i uz uslovljavanje prava izvoza, stručnjaci iz fabrike su obilazili radnje i kupovali sve vrste margarina i biljnih masti do kojih su mogli da dođu. U kartonskom koferu doneli su 54 vrste masti i margarina, a zatim ih u modernoj laboratoriji fabrike analizirali, utvrdili njihov sastav i razvili domaću tehnologiju svojih margarina. Fabrika margarina je svečano puštena u rad 1. oktobra 1971. godine.

Po završetku izgradnje i uhodavanja proizvodnje margarina, stručnjaci su se prihvatili sledećeg krupnog posla.

Kako je krajem šezdesetih godina prošlog veka došlo do naglog porasta potrošnje jestivog ulja, na red je došla izgradnja nove rafinerije. Izgradnjom bi se duplirali kapaciteti kojim bi tadašnja Fabrika ulja „Zrenjanin“ proizvodila 33.500 tona jestivog ulja, 1.000 tona mešane masti i 4.000 tona margarina.

Nakon pregovora sa novosadskom „Agroindustrijom“ o izgradnji i opremi rafinerije, te izrade investicionog projekta koji je u fabrici razmatran sa mnogim primedbama, došlo se do zaključka da bi stručnjaci iz uljare mogli sami da naprave program i projekte. Tako je oformljena stručna radna grupa sastavljena od tehnologa i mašinaca, a po rešenjima koje je grupa dala izvedena je izgradnja tj. rekonstrukcija rafinerije. S obzirom na činjenicu da, u skladu sa Sporazumom uljara Jugoslavije, nije bilo dozvoljeno da se gradi ništa novo, te da su bile dozvoljene samo rekonstrukcija i modernizacija, nova rafinerija je izgrađena pod parolom rekonstrukcije.

Početak 1974. godine dobijen je i kredit za kupovinu opreme za pakovanje ulja u plastične boce i njime je omogućeno da se napuni 17,5 miliona boca jestivog ulja godišnje. Oprema je kupljena u Francuskoj, a montaža mašina završena je sredinom 1974. godine. Tako je, pored postojeće linije punjenja ulja u staklene boce (koje potrošači više nisu morali da vraćaju), izgradnjom ove linije PCV boca postignuta veća efikasnost i ostvarene su značajne uštede.

Rekonstruisana rafinerija, kapaciteta 200 tona sirovog ulja na dan, počela je da radi sredinom 1976. godine. S obzirom na ovako visoke proizvodne mogućnosti, fabrika za proizvodnju sirovog ulja postaje „usko grlo“ jer nije mogla da isprati moćnu proizvodnju rafinerije, pa je otpočeo novi investicioni poduhvat – gradnja, odnosno rekonstrukcija fabrike sirovog ulja, čime se velikim koracima nastavila izgradnja moderne i moćne uljare, prehrambenog velikana ovog podneblja.

Priredila: **Gordana Jankov**

# RADNI STILOVI

Radni stil je naš način ponašanja na poslu. Nema idealnog radnog stila jer je svaki u nekim situacijama poželjan, dok je u nekim drugim disfunkcionalan.

Preferiramo jedan radni stil koji je dominantan u našem ponašanju, a najčešće je u kombinaciji sa još nekim, malo slabije izraženim. Naravno, i sam posao koji obavljamo utiče na stil rada kojem dajemo prednost. Značaj pojedinih radnih stilova određuje se u zavisnosti od vrste posla, etape rada, stepena ekstremnosti radnog stila, ali i dešavanja na poslu. Radni stil koji je ekstremniji je „lošiji“.

Ako se pitate zašto preferirate određeni radni stil – odgovor leži u tome da smo svi mi odrastajući dobijali poruke o tome kakvi smo ili kakvi bi trebalo da budemo po mišljenju onih koji su nas odgajali. Ona ponašanja koja su stimulirana i nagrađivana smo učvrstili.

Taibi Kahler, transakcioni analitičar, teoretičar i praktričar, podelio je stilove rada na pet najprepoznatljivijih.

**POŽURI, POŽURI** je stil rada ljudi koji žure da što pre završe posao. Takve osobe više stvari rade istovremeno i za kratko vreme imaju puno toga urađenog. Apsurd je da oni često žure, ali istovremeno i kasne, zato što neretko uzimaju na sebe više obaveza nego što mogu da izvrše. Nestrpljivi su, nervozni, razdražljivi, ne umeju da sede mirno, lupkaju prstima i cupkaju. Dobra strana ovog radnog stila je što ljudi koji na taj način rade zaista uspevaju da budu produktivni i da ispune veliki broj obaveza za kratko vreme. Slabost stila je to što, žureći, često greše i ne umeju da naprave listu prioriteta, kasne i zaboravljaju.

## Kako korigovati ovaj radni stil?

- Napravite listu prioriteta.
- Vežbajte sebe da druge slušate aktivno.
- Tehnikama relaksacije povremeno se opustite i smanjite napetost.

Sledeći stil je **UDOVOLJI LJUDIMA**. Osoba sa ovim radnim stilom oseća da je njena odgovornost da se drugi osećaju dobro. Dobri su timski igrači jer pažljivo slušaju, dobro prepoznaju neverbalnu komunikaciju i često koriste intuiciju. Podstiču druge da iznose svoje ideje. Analitični su i fleksibilni. U grupi ne žele sebe da stavljaju u prvi plan i nisu skloni nadmetanju. Ako ovakvu osobu neko kritikuje, ona to doživljava veoma teško. Imaju previše ljubazan i ugađajući način komunikacije. Dobra strana ovog stila je što su oni koji ga koriste saradljivi i imaju izražen osećaj empatije za ljude oko sebe. Loša strana ovog stila je ta što njegovi nosioci mogu zanemariti svoje potrebe zarad zadovoljenja potreba okoline. Ovakva osoba ne zadržava se dugo na svom poslu i nije efikasna jer je podložna uticajima drugih zaposlenih. Nije principijelna i lako odustaje od isplaniranog. Rezultat je da posao ovakve osobe ubrzo počinje da prelazi u neorganizovanu gomilu poslovnih zadataka.

## Kako korigovati ovaj radni stil?

- Počnite da pitate ljude šta žele umesto da nagađate.
- Ugodite sebi i kažite ljudima šta Vi želite.
- Vežbajte da ljudima otvoreno kažete gde greše.

**TRUDI SE** je radni stil ljudi koji stalno započinju nove projekte, ali ne završavaju stare. Kada uoče mogućnost da se uključe u nešto novo, oni sa puno energije i entuzijazma u to ulaze bez realne slike o obimu posla koji već imaju. Verovatno su zato često inicijatori i pokretači novih poslova. Radoznali su, a projekat sagledavaju celovito. Nestrpljivi su, bez pauze postavljaju više od jednog pitanja, a ne odgovaraju na ona koja su im postavljena. Često su kruti i rigidni dok idu ka cilju. Osećaju zadovoljstvo u toku samog rada, u samom trudu koji ulažu u nešto novo, za njih neistraženo, ali – ulaskom u posao motivacija, uglavnom, nestaje ili je mnogo manja nego na početku projekta. U traženju svih aspekata često zaboravljaju suštinu i ne završavaju projekat. Od podređenih i članova tima često očekuju da završavaju posao koji su oni započeli jer veruju da su odradili najznačajniji deo posla. Dobra strana ovog stila je kreativnost i entuzijazam ljudi koji ga upražnjavaju u svom radu, dok je loša strana velika verovatnoća da mnoge zadatke ne završe do kraja.

## Kako korigovati ovaj radni stil?

- Sačinite plan koji uključuje završavanje zadataka.
- Proveravajte parametre zadataka i radite samo ono što se od Vas očekuje.
- Prestanite da volontirate.

**BUDI SAVRŠEN** je radni stil ljudi koji teže perfekciji i očekuju je od drugih. Obraćaju pažnju na svaki detalj. Dobra strana je što je posao koji obave izvršno urađen, a mana to što ljudi sa ovim stilom često ne uspevaju da u zakazanom roku izvrše obaveze. Osobe kod kojih dominira ovaj stil rade precizno i prave plan rada tako da nema iznenađenja. Imaju jasnu viziju i nikada ne gube iz vida plan razvoja organizacije u celini. Često primenjuju kritiku u odnosu prema zaposlenima, precizni su, sitničavi i preterano pedantni. Vole da sve drže pod kontrolom. Kao timski igrači ne dozvoljavaju da se zaboravi značajno. Ljudi sa ovim stilom često ne uspevaju da u zakazanom roku završe posao jer sve što rade žele da urade savršeno, a to, naravno, zahteva vreme. Retko poveravaju drugima da urade nešto jer u sebe imaju najviše poverenja. Primenjuju visoke standarde, čak i onda kada posao to ne zahteva.

### Kako korigovati ovaj radni stil?

- Pitajte sebe šta su stvarne posledice kad god u svom radu nađete grešku.
- Sačinite realistične standarde za tačnost u smislu rokova i nagradite sebe kad god na vreme završite sa zadatkom, projektom...

**BUDI JAK** je stil rada ljudi koji će radije preuzeti ogroman obim posla na sebe nego što će tražiti pomoć ili produženje roka. Dobro se snalaze u krizi i umeju da obave posao kad ostali ne funkcionišu optimalno. Logika im je jača strana i imaju puno energije u poslu. Umeju sa tzv. teškim ljudima, jer dobro kontrolišu emocije za koje vide da su suviše u radnom okruženju. Izbegavaju situacije u kojima neće biti uspešni. Daju drugima iskrene komentare. Čak i kad je opravdano biti ljut na kolege – daju konstruktivnu, a ne uvredljivu kritiku. Dobre strane ljudi sa ovim stilom su izdržljivost i istrajnost. Oni su neko ko se dobro snalazi u vanrednim situacijama.

### Kako korigovati ovaj radni stil?

- Kada vam je potrebna pomoć u poslu – tražite je!
- Dajte sebi pravo na slobodno vreme i uživajte u njemu.

Važno je znati da je stil rada samo jedan aspekt naše slojevite i kompleksne ličnosti i da se on trudom i znanjem može menjati i prilagođavati određenoj situaciji ili poslu koji obavljamo. Tako ćemo u njemu biti uspešniji.

Priredila: **Tatjana Ludoški, dipl. psiholog**



# FORDIZAM

## Kako je Henri Ford omasovio proizvodnju

Nakon što je osnovao automobilsku kompaniju Ford u Detroitu 1903. godine, prvih nekoliko godina Henri Ford usredsredio se na devet različitih modela. Neki od njih su bili skupi, ali većina je imala prihvatljivu cenu. Proizvodni proces nije bio automatizovan, te su se automobili izrađivali u veoma malom broju i, stoga, često bili nedostižni običnom narodu. Fordu je upravo to bio san – da napravi automobil za „običan svet“. „Napraviću automobil za široke narodne mase koji će biti dovoljno velik za celu porodicu, a istovremeno dovoljno skroman kako bi ga jedna osoba mogla voziti i održavati. Toliko će biti jeftin da će ga svako ko pristojno zarađuje moći kupiti“, izjavio je Ford početkom prošlog veka.

Godine 1908. Ford je ispunio svoj san i svetu predstavio čuveni T model, poznatiji kao „Tin Lizi“. Praktičan i jednostavan, čvrste karoserije, lakog menjanja brzina i efikasnog motora, T model ispunjavao je potrebe prosečnog građanina u to vreme. Što je bilo najvažnije, cena od 825 dolara za ovaj automobil bila je prihvatljiva običnom narodu, ako se uzme u obzir da je toliko iznosila godišnja zarada kvalifikovanog radnika. Zbog odličnih performansi i niske cene ovog modela, porudžbine su počele da pljušte. Prodaja je uvećana za 60%, međutim, zbog sporog, manuelnog načina proizvodnje, vredni majstori Forda nisu uspevali da proizvedu dovoljno automobila i tu se Henri Ford našao pred novim izazovom – kako ubrzati proizvodnju, a da se ne poveća cena i ne smanji kvalitet. Ford je inspiraciju našao u fabrici za pakovanje mesa u Čikagu koju je jednom prilikom posetio. Rešenje mu je sinulo kada je ugledao pokretnu traku iznad glava radnika na koju su bile okačene polutke. Ford je, takođe, uočio da se radi brzo i bez problema jer je svaki radnik bio specijalizovan za određeni deo posla. Ubrzo je Ford u svojoj fabrici implementirao složeni sistem sporohodnih traka i uveo podelu rada. Fordovi konstruktori bi zavezali uže za šasiju i vitlom je povlačili po podu fabrike. Kako se šasija kretala, tako bi je okruživao tim radnika dok automobil ne bi bio potpuno gotov. Tako je vreme sastavljanja automobila smanjeno sa 12 časova na manje od 93 minuta, a cena modela T pala sa 825 na 360 dolara!

Na ovaj način Ford nije uveo samo masovnu proizvodnju u industrijski svet XX veka, već i masovno tržište zbog čega je često nazivan ocem Druge industrijske revolucije.

Prema legendi, Henri Ford je imao vrlo zanimljiv način odabira poslovnih partnera. Naime, pre nego što bi dogovorio posao, Ford bi odveo potencijalnog partnera na ručak i pomno pratio njegove radnje za stolom. Ukoliko bi potencijalni partner posolio hranu pre nego što bi je uopšte probao, Ford bi takvog partnera u startu odbio jer je, prema Fordovim shvatanjima, to čovek koji donosi neosnovane odluke.

Priredila: **Dragana Bajić**

# BIZNIS LIGA NA VIDIKU

Pilot projekat „Biznis liga” sredinom meseca maja okupio je u Zrenjaninu košarkaške ekipe iz zrenjaninskih kompanija, sa ciljem da se od oktobra i zvanično formira ova liga i otpočne sa takmičenjima.

Na ovom takmičenju nastupilo je šest ekipa među kojima su, pored Dijamanta, bili i timovi iz Naftagasa, Pompee, Vodovoda, Advokatske kancelarije Stankov i Gradske uprave.

Za naš tim nastupile su kolege: Đorđe Manojlović, Marko Kojdić, Siniša Kojić, Zoran Ilić, Goran Velemirov, Nebojša Knežević, Petar Burnjaković, Marton Tapai, Branislav Majstorović, Ivan Marić, Dragan Lazarov, Saša Novaković i Jovo Đordan.

Takmičenje se odvijalo tokom dva dana vikenda, s tim da su prvog dana, u subotu 16. maja, održane kvalifikacione utakmice. Ekipa Dijamanta prvi duel imala je protiv tima Gradske uprave, a iz ovog duela naši košarkaši izašli su kao pobednici i stekli pravo na nastavak takmičenja.

Naredne utakmice odigrane su u nedelju, a Dijamant je imao dva košarkaška susreta sa ekipom Naftagasa i Advokatske kancelarije Stankov.

Iako je u okršaju sa Naftagasom i advokatima naša ekipa pružila svoj maksimum, ipak su protivnički timovi bili nešto bolji i izvojevali pobjede. Košarkaška ekipa Dijamanta osvojila je treće mesto u ukupnom plasmanu.

Ovo je bilo samo zagrevanje za predstojeću Biznis ligu, tako da će se naše kolege do početka jeseni, za kada je planiran nastavak takmičenja, aktivno pripremati, razrađivati sportsku taktiku i pojačati tim novim članovima za naredne košarkaške susrete.

Priredila: **Gordana Jankov**



# KOŠARKAŠKI REMI

## Dijamant - Zott



Dugoočekivani košarkaški obračun dva vrlo takmaca – Dijamanta i Zotta – održan je 18. maja na sportskom terenu Bežanijska kosa u Beogradu.

Gostujuća ekipa bila je iz kompanije Zott sa kojom Dijamant ima višegodišnju uspešnu saradnju u prodaji i distribuciji njihovog mlečnog programa, čiji smo generalni distributeri za Srbiju. Kapiten gostujućeg tima Jure Bojnec okupio je košarkaške znalce koji su posebno za ovu priliku doputovali iz Slovenije i Bosne i Hercegovine.

Žuto-plave boje Dijamanta branile su kolege iz prodaje: Špiro Jovović, Vladimir Ilić, Filip Langović, Branislav Marković, Ivana Petković, Dragan Bjelica, kao i Miloš Cvetić i Petar Kerleta, pojačanje iz marketinga i operativnog planiranja.

Dosadašnja uspešna poslovna saradnja ovih ekipa sada se premestila na košarkaški teren, a za pobjedu su posebno bile motivisane naše kolege iz prodaje, kojima je jedan od Zottovih brendova Milk Tiger zadavao posebne muke u proteklom periodu, pa su uložili dodatni napor da sjajnim driblinzima i šutevima dođu do poena više i sportski nadmaše Zotovce.

U klinču između dva gorostasa iz Vrbasa – Špira Jovovića i Dragana Bjelice – lakšu sportsku povredu zadobio je kapiten gostujuće ekipe, pa je utakmica na kratko prekinuta zbog ovog nenamernog faula. Takmičenje je ubrzo nastavljeno sa jednakim žarom, ali, ipak, u fer-plej atmosferi.

U ovom sportskom duelu odigrane su ukupno četiri utakmice u kojima su se snage odmeravale 3 na 3, ali uprkos jakoj želji za pobjedom oba tima, rezultat je na kraju bio izjednačen.

U nastavku druženja organizovan je i zajednički ručak na kome su se razmatrale ne samo sportske, već i prodajne taktike.

S obzirom na to da je rezultat bio izjednačen, obe ekipe očekuju revanš i priliku za pobjedu, tako da će uskoro sigurno biti organizovano i novo sportsko druženje.

Priredili: **Miloš Cvetić i Gordana Jankov**

# PRODAJNI TIME-OUT



Na Rajcu, nadomak Ljiga, početkom juna organizovano je druženje zaposlenih iz Sektora prodaje kome je prisustvovalo više od 60 kolega koji su u prelepom ambijentu ovog planiskog vrha – Suvobora – zajednički proveli vikend.

Organizovane su različite aktivnosti za zaposlene – basket, fudbal, badminton, šah i odbojka, a oni manje sportski aktivni šetali su se kroz šume i proplanke i obilazili lokalne znamenitosti.

Ipak, najveće interesovanje je bilo za sportska takmičenja, pa su se kolege ubrzo podelile u timove.

U finalu basket snage su odmerile kolege iz Vrbasa i Beograda, a u spektakularnom duelu pobjedu je odneo vrbaski tim čijem uspehu je posebno doprineo komercijalista Gojko Raketić, inače, aktivni košarkaš.

Iako je vladalo veliko interesovanje za basket, sama euforija pred početak Svetskog prvenstva doprinela je da se odigra i utakmica u malom fudbalu i to loptom kupljenom posebno za ovu priliku u bojama zastave (jedina koja je preostala u celom Ljigu!).

U popodnevним časovima, po veoma sunčanom vremenu, na teren su istrčale dve ekipe sa po četiri igrača kako bi odmerile snage. Kolegama iz prodaje su se pridružile i kolege iz transporta koje su se potrudile da dođu na druženje. Utakmica je bila vrlo dinamična i borbena, obilovala je sjajnim potezima i driblinzima, šutevi su bili žestoki, nizale su se šanse na obe strane, stative i prečke, a, naravno, i golovi...

Kako je vreme odmicalo, zamene koje su ulazile u igru nisu dozvolile da tempo utakmice opadne. Neizvesnost pobjede nestala je pred sam kraj utakmice posle kaznenog udarca koji je dosuđen posle napravljene tri „korne“. Lopta je krenula sa jednog na drugi kraj terena, svi pogledi su je pratili. Laganim kotrljanjem zatresla je mrežu i prelomila rezultat. Posle ovog pogotka skočio je moral pobjedničkoj ekipi i rutinski je privela utakmicu kraju uz još dva pogotka, tako da je utakmica završena rezultatom 10:7.

Ženski deo prodajne ekipe igrao je odbojku (sportski doprinos i požrtvovanje merili su se zadobijenim modricama na podlakticama), a u šahu se posebno istakao Radovan Ćurčić, koji je svoje majstorstvo demonstrirao u partijama u kojima je matirao više kolega.

Nakon sportsko-rekreativnog dana organizovana je zajednička večera uz muziku. Posebno muzičko umeće pokazao je kolega Ilija Ćušić koji je na harmonici svirao popularne narodne pesme i koga su vokalno sjajno pratili supervizori prodaje Marija Manojlović i Dragan Kaluđerović – od kojih se ništa manje nije ni očekivalo. Sve uši bile su „uprte“ u direktora prodaje Dragana Živkovića, koji je tokom večeri pokazao zavidno pevačko umeće.

Poseban aplauz zaslužili su Andrijana Milenković i Živojin Đorđević koji su, u duhu druženja, u dvoglasju otpevali pesmicu „U svetu postoji jedno carstvo, u njemu caruje drugarstvo“.

Priredili: **Darko Horvat i Gordana Jankov**





# DIJAMANTE, SREĆAN ROĐENDAN!

## Završen kreativni konkurs

Povodom jubileja naše kompanije za decu zaposlenih organizovali smo kreativni konkurs „Dijamante, srećan rođendan!“ kojim su mališani pozvani da napišu pesmicu ili osmisle čestitku za slavljenika.

Tročlanom žiriju nije bilo lako da od pristiglih izuzetno kreativnih radova izabere one koji se posebno ističu, ali, nakon dužeg većanja, ipak je izdvojio one koji su zaslužili da budu nagrađeni.

### I nagrada

**Novak Knežević**

autor pesmice „Dijamante, srećan rođendan!“

### II nagrada

**Ognjen Antić**

autor trodimenzionalne rođendanske čestitke

### III nagrada

**Tara Popović**

autor pesmice „Dijamant 80 godina“

Specijalnu nagradu žirija osvojila je talentovana devojčica **Marijana Škundrić** za rad „Dijamantova pesma“.

Za timski rad žiri posebno pohvaljuje **porodicu Tomić** iz Niša koja je zajednički sročila pesmicu „Dijamantov rođendanko“.

Za iskazan trud i izuzetnu kreativnost žiri pohvaljuje radove **Matije Nenina, Ane Kavlak i Đorđa Žerajića**.

Svečana dodela nagrada organizovana je 29. juna i tom prilikom su deca čula nešto više o kompaniji u kojoj im roditelji rade, a nakon toga su obišli i naše laboratorije gde su se kroz demonstracione ogledе upoznali sa principima kontrole kvaliteta i bezbednosti naših proizvoda.



„Dijamante, srećan rođendan!“

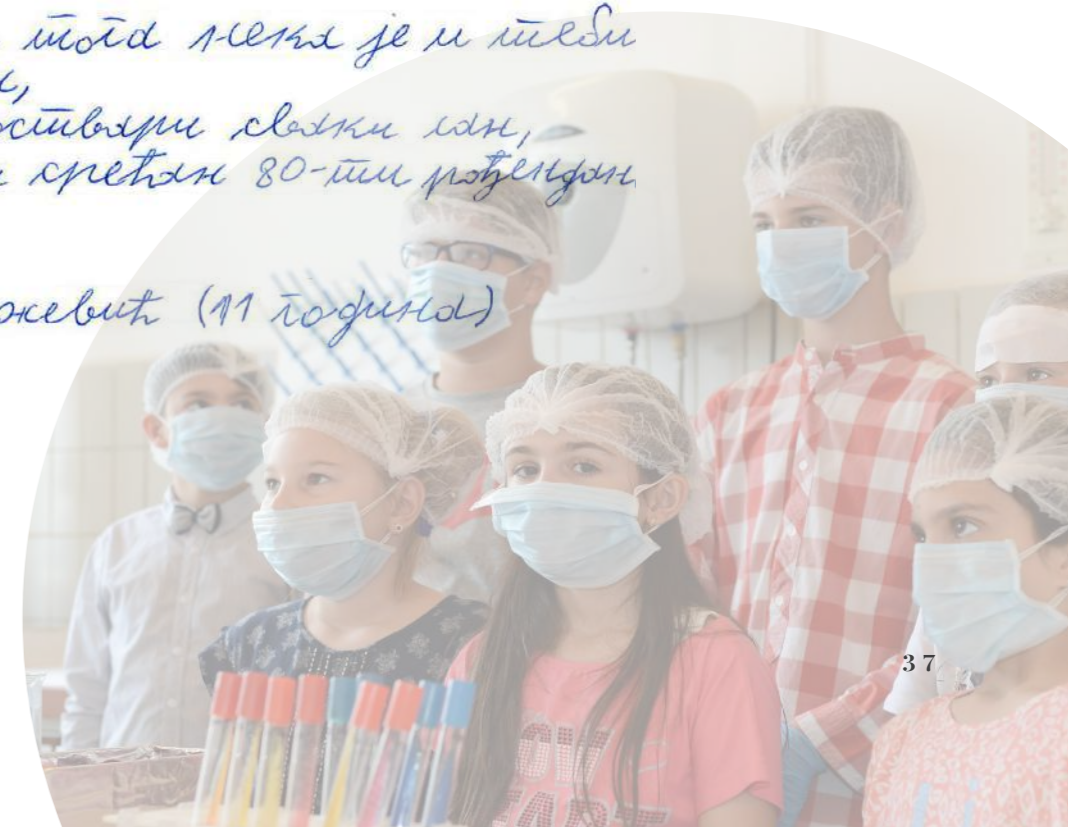
Сладка јутра и сладки дан  
Једно јутро маршарис  
ми постоји јубилеј дан.

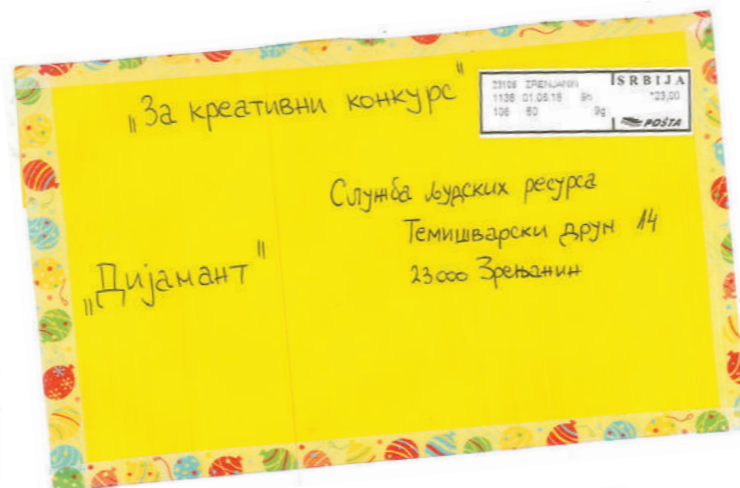
Кладану мојоме и келти тилеј,  
Дјаманте улетиме селуби миј.

У сладка тилитид моја тидиле  
мене усретиме јутим Дјаманте.

Зиди сладка моја мене је и тилеј  
јубилеј дан,  
И јид тид се остубрими сладки дан,  
Сретан тид сретан 80-ти рођендан.

Нолан Шмесевит (11 година)





Дујамант 80 година

О сунцокрете дивни цвеце  
 Тебе воли свако дете  
 Сунце теби зраке даје  
 Па те многи људи гаје  
 Добројутро свако жели  
 А то мене весели  
 Златном маргарину  
 Ужитак је прави  
 Када се у торту стави.  
 Мој тата вредно у Дујамант  
 Нту радци  
 Да ми за све ове  
 производе заради!

Тара Поповић 8 година.



# RAČUNOVODSTVENI BLUZ

Prvi jul je blizu, PDV groznica sve hvata,  
 Žene poludele, načisto se sludele.  
 Cica je Anica, Anica je Cica,  
 Ukočila joj se vilica.  
 Žena ne zna gde će, Stana joj namiguje:  
 „Ajmo jesti, pos'o pobeć' neće!"  
 Smeška se svima, ponekad sikne,  
 Uvek na Draganu vikne.  
 Za Maru nema zime,  
 Ležaja svaki čas kod Bilje ide.  
 Razradila je sve potencijalne probleme,  
 Ni Tatić ne zna za te promene.  
 Zorica u Tarašu dočekuje rode,  
 Dajana i Kale s Mirazom bitku vode.  
 Malo šege i komike u ovo ludo doba,  
 I Jaca Kordić došla s' odmora test da proba.  
 Danas stiže i kraljica izvoda – Anica,  
 „Stavi to gde 'oćeš, negde će leći!"  
 Kod nje sve opušteno, šta reći!  
 Deo našeg kolektiva je i Marjanović Zoka,  
 Desna ruka šefa, lepa crnooka.  
 Glavna i odgovorna Anastasija Čučulis,  
 Naš vetar u leđa,  
 Odobrila nam police u ćabi  
 Iza Aničinih leđa.  
 Anica police deli k'o da su njene,  
 Ogrebale se i finansije.  
 Tražila i Bilja prostor u našim odajama,  
 Kad to ču' Ležaja, odma' se stvorila na mestu događaja.  
 „Izvini, šefe, i nama je tesno,  
 Probaj na drugo mesto."

\*Svaka sličnost sa stvarnim likovima i događajima je namerna.

Autor: **Marija Krišanov**, naša koleginja iz Računovodstva



**80** godina kvaliteta

# VREDNOST KOJU STVARAMO

Brend br. **1** po izboru potrošača Srbije

Izvor: Nielsen April 2017/Mart 2018

