

VEČSTOLETNA TRADICIJA KLAVNIŠTVA IN PREDELAVE MESA
V ŠKOFJI LOKI

Zgodovinski viri navajajo, da je bila že pred sedemsto leti v Škofji Loki dobro razvita mesarska obrt. Urbarja iz leta 1291 in 1318 omenjata, da so mesnice stale pri grajskih vratih obzidja s selške strani. Tri stoletja kasneje, natančneje 1649, je bilo v mestu že sedem mesnic. Leta 1903 so postavili večjo klavnico in po končani drugi svetovni vojni še večji predelovalni obrat. Pozneje sta v mestu delovali dve mesarski podjetji, a sta se leta 1958 združili. Že tedaj so loški mesarji izvažali svoje izdelke v Trst in Avstrijo.

Po različnih reorganizacijah so pred dvajsetimi leti vse klavniško-predelovalne zmogljivosti združili in ustanovili podjetje MESOIZDELKI, kateremu so se kasneje pridružili še Prehrana iz Cerkna, Mesarsko podjetje Tržič in Mesarija Stična. Vse do leta 1974 so bili »Mesoizdelki« pod okriljem Kmetijskega gospodarstva Škofja Loka, od 1982 pa so v sestavi Kmetijsko živilskega kombinata Gorenjske. Najprej so se ukvarjali le s predelavo mesa, od predlani oziroma lani pa tudi s prodajo mesa in mesnih izdelkov.

Podjetje »Mesoizdelki« je danes največji preskrbovalec Gorenjske z mesom in mesnimi izdelki, med največjimi na ljubljanskem območju in zelo pomemben tudi pri oskrbi prebivalstva na Dolenjskem in Primorskem. Lani je dalo na tržišče 2300 ton izdelkov, letos načrtujejo, da jih bodo še 200 ton več. Nekaj več kot polovico izdelkov naredijo v škofjeloškem obratu, približno tretjino v Kranju in ostalo v Stični. Poslovno so organizirani v pet delovnih enot:

KLAVNICA Škofja Loka je osrednja gorenjska klavnica za zakol prašičev in govedi. Njene zmogljivosti so 20 tisoč prašičev in 12 tisoč glav goveje živine na leto;

KLAVNICA Tržič je kot prva v Jugoslaviji začela s strojnim odiranjem prašičev. Njena zmogljivost je 30 tisoč prašičev letno;

PREDELAVA Škofja Loka se je osredotočila na proizvodnjo barjenih, poltrajnih in suhomesnatih izdelkov s kapaciteto 2200 ton na leto. V tem letu so obrat iz Škofje Loke preselili v centralni obrat v Kranju;

PREDELAVA Kranj je z ukinitvijo obrata v Škofji Loki postala osrednji predelovalni obrat v temeljni organizaciji. Danes so njene zmogljivosti 1200 ton izdelkov na leto, po obnovi in posodobitvi pa 2700 ton. V Kranju je tudi glavno skladišče s pakirnico za klasično in vakuumsko zavijanje mesa;

PREDELAVA Stična se je opredelila za proizvodnjo trajnih mesnih izdelkov. Na leto jih izdela 400 ton.

Podjetje »Mesoizdelki« ima široko razpredeno prodajno mrežo. Največ mesnic in delikatesnih trgovin ima na Gorenjskem in na ljubljanskem območju,

razen tega še dve na Dolenjskem in tri na Primorskem. Skupna prodajna površina dosega 3296 m². V vseh mesnicah in delikatesah prodajajo lastne izdelke ter meso, poleg tega pa tudi trgovsko blago drugih proizvajalcev — predvsem v krajih, kjer so njihove mesnice edine prodajalne.

V kranjski občini ima devetnajst mesnic in delikatesnih trgovin — v mestu, predmestju in tudi na precej oddaljenem Jezerskem; v tržiški občini šest — v mestu, Križah in Bistrici; v škofjeloški občini, kjer je tudi sedež temeljne organizacije, devet — v mestu, predmestnih naseljih ter v vaseh Selške in Poljanske doline; v radovljiški občini štiri; na Jesenicah eno; v Ljubljani ena-indvajset, od tega v občini Center štiri, sedem v Šiški in deset na Viču; dve v grosupeljski občini — eno v mestu in drugo v Stični; po eno v Novi Gorici, Tolminu, Idriji in Sežani.

Podjetje »Mesoizdelki« je nekdanje imelo še širše razpredeno prodajno mrežo (90 mesnic in trgovin), vendar jo je moralo zaradi prevelikih prevoznih izdatkov skrajšati. Zaprli so več poslovalnic v bolj oddaljenih krajih (predvsem v Istri), nekaj mesnic, ki poslujejo na robu gospodarnosti pa bodo ukinili tudi v naslednjem petletnem obdobju ali pa bodo skrajšali njihov prodajni čas. Načrtno se bodo lotili posodabljanja mesnic in vzgoje dobrih mesarjev-sekačev, ki bodo znali prisluhniti željam strank. Predvidevajo, da bodo z združitvijo predelave in trgovine lahko več vlagali v posodobitev poslovalnic ter v izboljšanje in obogatitev ponudbe.

Čeprav ima podjetje »Mesoizdelki« že dokaj zastarelo opremo, njihovi izdelki na raznovrstnih razstavah redno dobivajo priznanja za kakovost, kar je zasluga vseh, od delavcev, ki delajo pri izkoščevanju, mešanju, polnjenju in toplotni obdelavi, do tehnologa Antona Muleja, ki v vseh treh obratih skrbi za uvajanje novih izdelkov. V zadnjem času so ob njegovem strokovnem vodenju in s sodelovanjem vseh delavcev v predelovalnih obratih pripravili nekaj novih izdelkov, ki so na ocenjevalnih razstavah dobili priznanja, dobro pa so jih sprejeli tudi kupci.

Med nagrajenimi izdelki je pogosto loški čebriček. Odlikuje se po domiselni embalaži, saj kupec poleg kakovostnega izdelka dobi še ličen čebriček, ki vse bolj postaja značilen turistični spominek. Že vrsto let dobiva najvišja priznanja gorenjska zaseka. Na zadnjem ocenjevanju v Gornji Radgoni je podjetje prejelo kar pet medalj: zlato za stiško salamo, srebrno za domiselno pakirano suho klobaso v zaseki, imenovano zase-basa, ter tri bronaste: za gorenjsko zaseko, za vikend klobaso s sojo in suho domačo klobaso. Med izdelki, ki so pogosto nagrajeni z medaljami za kakovost, so tudi delikatesni želodec, pečeni pariški mesni sir, prekajena gnjat v mreži, suha domača salama... Kupci radi kupujejo slovensko klobaso, krvavice, pečenice in druge izdelke iz bogate ponudbe škofjeloškega podjetja »Mesoizdelki«.

Medalje, priznanja in pohvale kupcev kažejo, da v tej temeljni organizaciji namenjajo kakovosti veliko pozornosti. Priznajo, da pride včasih tudi do napak in pomanjkljivosti, vendar se trudijo, da bi bilo teh čim manj. Po posodobitvi predelovalnega obrata v Kranju se bo kakovost izdelkov še povečala.

V podjetju so v preteklih letih zaradi boljše organizacije dela večje izkoriščenosti naprav in izboljšanja higienskih in delovnih razmer izvedli delitev

dela. V Tržiču so opustili klanje govedi in predelavo ter se osredotočili le na klanje prašičev. V Stični in Kranju so ukinili klanje živine, v Škofji Loki pa pakirnico ter skladišče izdelkov in trgovskega blaga.

Podjetje »Mesoizdelki« je s sovlaganji in kooperacijo zagotovilo na leto 15 tisoč prašičev iz Kočevja vse do leta 1996, iz Stične sedem tisoč do leta 2001, iz Pitomače devet tisoč do leta 1996 in iz PIK Garešnica pet tisoč do leta 1995 ter razen tega na podlagi dolgoletnega dobrega sodelovanja še 20 tisoč prašičev iz Bjelovara in Osijeka ter pet tisoč iz lastne kooperacije.

Tricetrt govedi dobijo v gorenjskih kmetijskih zadrugah in lastni kooperaciji, ostalo pa na ljubljanskem območju, na Dolenjskem in malenkost tudi zunaj Slovenije. Kooperacijo so razvili po vsej Gorenjski, v okolici Ljubljane in na Dolenjskem. Besede direktorja tozda — *Želimo še okrepiti zaupanje kmetov in kupcev do naših izdelkov* — nazorno kažejo usmeritev podjetja in poslovno politiko: ni redne oskrbe in kakovostnih izdelkov brez redne dobave govedi in prašičev.

RAST IN RAZVOJ TOZD IN NJEGOVIH PREDHODNIKOV V ZADNJIH 25 LETIH

Leto	Meso (v tonah)	Izdelki (v tonah)
1960	2450	1220
1970	3500	1700
1975	6200	1800
1980	5920	2250
1984	5500	2300
1985	5794	2500

MEDALJE ZA KAKOVOST V ZADNJIH LETIH

Leto	Zlata	Srebrna	Bronasta
1979	delikatesni želodec vikend klobasa	loški čebriček	prekajena gnjat
1981	gorenjska zaseka loški čebriček	vikend klobasa	stiška salama
1984	gorenjska zaseka loški čebriček	gorenjska zaseka	pečeni mesni sir vikend klobasa suha domača
1985	gorenjska zaseka stiška salama	zase basa	vikend s sojo gorenjska zaseka

V podjetju »Mesoizdelki« se dobro zavedajo, da ne bodo napredovali, če ne bodo vlagali v klavnice, mesnopedelovalne obrate, mesnice, delikatesne trgovine in v druge objekte. V tržiški klavnici nameravajo posodobiti tehnološki postopek pri hlajenju mesa. V Kranju želijo čimprej končati prenovo predelovalnega obrata in tjakaj preseliti predelavo iz Škofje Loke. Loško klavnico bi morali obnoviti in ji zagotoviti izvozno dovoljenje.

V dolgoročni načrt do leta 2000 so zapisali, da bodo pospešeno obnavljali in posodabljali opremo; radi pa bi tudi uresničili že dolgoletno željo loških mesarjev in zgradili sodoben, osrednji gorenjski mesnopreredelovalni obrat. Najpomembnejša naložba v naslednjem petletnem obdobju bo zgraditev hladilnice na Trati. V temeljni organizaciji si prizadevajo, da bi začeli graditi spomladi 1987 in da bi gradnjo naslednje leto tudi dokončali. Zmogljivost hladilnice bo v prvi fazi 1500 ton, s poznejšo dograditvijo pa se bo povečala za nadaljnjih 1500 ton.