

1. UVOD

Kroz praktičan rad u pilot-fabricsi A.D. »KIKINDSKI MLIN«, ostvaruje se cilj izrade ovog završnog rada, a to je: snimanje stanja, analiza i projektovanje mera poboljšanja proizvodnog procesa u odabranoj pilot – fabrici. Tema ovog rada je poboljšanje procesa proizvodnje **mekog belog brašna tip – 500**, koje je inače i reprezent **A »KIKINDSKOG MLINA«**, sa rangom značajnosti **1** po kriterijumu obimnosti (primena ABC metode za period 01.01.2001. – 31.12.2001.).

Jedan od glavnih motiva za izbor ove teme je taj, što je brašno jedan od osnovnih proizvoda koji služi za ishranu ljudi, a inače i živimo na podneblju koje je još poznato i kao *žitnica Evrope*.

Kada se osvrnemo vremenski u nazad, brašno se proizvodi još od perioda praistorije, a sam početak je vezan za period osvajanja poljoprivrednog načina života pračoveka. Od tog doba, pa do dana današnjeg, brašno se proizvodi tehnikom mlevenja. Naravno, evolucija čoveka, a samim tim i industrije, donela je nove tekovine u vidu: električnih uređaja za pripremu same proizvodnje brašna, mlinove na električni pogon i mašine koje omogućuju brže i lakše pakovanje brašna. Što se tiče »KIKINDSKOG MLINA« konkretno, još od perioda njegovog osnivanja (nekadašnji »DANFIL«), uvode se najnovije mašine i uređaji koji pomažu ili direktno učestvuju u realizaciji procesa proizvodnje mekog belog brašna tip – 500. Kao pokazatelj dobro organizovane proizvodnje - ostvareni su dobri finansijski rezultati za više desetina godina u nazad.

Dugogodišnja tradicija dobre tehnologije prerade pšenice i dobijanja brašna odlikuju »KIKINDSKI MLIN«, a kao rezultat su kvalitetni proizvodi, i *čuveno kikindsko brašno*.

Rukovodeći se zahtevima tržišta, A.D. »KIKINDSKI MLIN« je spreman da odgovori kvalitetom i kvantitetom svojih proizvoda. Zato je poznato da A.D. »KIKINDSKI MLIN« zauzima vodeće mesto u mlinskoj industriji, a takođe važi i za jedno od uspešnijih preuzeća u kikindskoj opštini.

1.1 ISTORIJAT RAZVOJA PREDUZEĆA I NJEGOVI OSNOVNI PODACI

Istorijski podaci kažu da je Velikokikindski mlin »DANFIL«, osnovan još **1862. godine**. Sam naziv je nastao kao kovanica od nemačkih reči: »Dampf« (para) i »Mühle« (mlin). Mlin je sagradio bečki dvor, a tadašnja Velika Kikinda je bila značajan mlinski centar u Austrougarskoj.

Prvo akcionarsko društvo koje je uložilo kapital u parni mlin u Kikindi, formirano je 1869. godine. Upravo te godine je sagrađena i današnja zgrada »Danfila«. Mlin je veoma uspešno poslovao i vremenom se sve više širio.

U osamdesetim godinama XIX veka, **mlinska industrija** u Kikindi se sve više rekonstruisala i modernizovala, te je i mleveno brašno dobijalo na kvalitetu. Sve više su stizala brojna priznanja koja su kikindskom »Danfilu« gradila ugled širom Evrope. Najveće priznanje je došlo iz Pariza 1878. godine, gde je na svetskoj izložbi »Velikokikindski parni mlin« odlikovan zlatnom medaljom za svoje proizvode, za brašno izvanrednog kvaliteta.

U periodu između 1862. godine do 1900. godine, dobar deo proizvodnje se izvezio u Austriju, Englesku, Francusku, Nemačku, pa čak i u Kinu. Iz tog perioda potiče i pet medalja za kvalitet sa sajмова u Budimpešti, Beču, Minhenu, Parizu i Londonu.

Tokom istorije, mlin u Kikindi odolevao je svim krizama koje su dolazile sa ratovima i svim transakcijama koje su sprovodili novi vlasnici.

Nakon 1960. godine, mlin u Kikindi je krenuo u dinamičan razvoj, koji je obuhvatio izgradnju objekata za skladištenje žita, modernizaciju proizvodnih pogona i izgradnju skladišta za gotove proizvode.

Danas se savremenim mlinovima održava tradicionalni kvalitet kikindskih proizvoda od pšenice, što potvrđuje četrnaest osvojenih medalja za kvalitet na nedavno održanom sajmu u Novom Sadu.

Postojeći proizvodni procesi se stalno usavršavaju primenom najnovijih naučnih saznanja, što podrazumeva zamenu postojeće i uvođenje nove tehnološke opreme, kao i uvođenje novih metoda za kontrolu procesa proizvodnje.

Sedište preduzeća, t.j. većeg dela proizvodnih pogona preduzeća u Kikindi, je u ulici Svetozara Miletića 198. Preduzeće se nalazi u industrijskoj zoni prehrambene industrije Kikinde.

Kako je već rečeno, delatnost preduzeća spada u **prehrambenu industriju** (grana – **mlinarstvo**), a njegova osnovna delatnost zadovoljava zahteve za očuvanjem kvaliteta sirovina za: *mlinsku, pekarsku, pivarsku i konditorsku* industriju