

ПЕЛАГОНИСКИТЕ ЗЕМЈОДЕЛЦИ ЗАГРИЖЕНИ



Пелагониските земјоделци ја почнаа жетвата на пченицата со загриженост, кому ќе му ја предадат и под какви услови. Земјоделците велат дека немаат што да прават и не се оптимисти дека ќе им се исплати трудот кој го вложише.

"Нафтата сега чини едно евро, а 100 кг пченица треба да дадеме за една вреќа вештачко ѓубре", се жалат земјоделците.

Дел од нив велат дека ако државата не им помогне, најисплатливо ќе биде пченицата да ја мелат и да го хранат добитокот.

Според началникот на ПЕ на Министерството за земјоделство во Битола, Стевче Митревски, годинава во битолскиот дел на Пелагонија пченицата е засеана на околу 14.000 хектари, од кои половина се во индивидуалниот сектор. Поради отсуството на стимулации и проблемите со откупот на ланската реколта, земјоделците годинава имаат помалку пченица, и тоа за 30-50 отсто.

Меѓутоа, според првите проценки, годинава приносите ќе бидат пониски од просечниот род, поради поплавите во зимскиот период и високите температури во мај и во јуни. Врз квалитетот на пченицата неповолни влијанија има и двонеделното одложување на жетвата поради врнежите во првата половина на јули.

Иако мелничарите и другите откупувачи велат дека цената ќе се формира врз пазарните услови, на кои ќе влијаат понудата и побарувачката, сепак веќе се појавија неколку ценовни понуди. За кеш се нуди откуп по 6 денари за килограм.

Деновиве со своја понуда од пелагониските села се појави и бившиот министер за правда, Џевдет Насуфи, кој за своите мелнички капацитети нуди 7 денари за килограм пченица на три рати и 30 отсто компензација.

Во "Жито Битола" сè уште постои воздржаност.

"Жетвата штотуку почна и овие денови ќе ги дефинираме цената и условите за откуп, а свое влијание ќе има и откупот на 20.000 тони пченица во Бирото за стокови резерви. Во секој

случај, ќе направиме напори да ја прифатиме севкупната понуда на пелагониските жетвари, кои се наши традиционални партнери", изјави Петар Илиев, директор на битолскиот мелнички комбинат.

Претставниците на земјоделските асоцијации сè уште прават напори да се договорат со мелничарите. Бараат 10 денари по килограм за откупена пченица и 2 денара стимулации од државата. Нивна препорака е жетварите да не брзаат со откупот, бидејќи сè уште може да се постигне поволен договор.

ХОЛАНЃАНИТЕ ЌЕ ЈА РЕСТАРТИРААТ ВЕЛЕШКАТА ТОПИЛНИЦА?!



Велешката Топилница ќе го обнови производството на олово и цинк за една година, најавуваат новите сопственици на Комбинатот, холандската фирма "Ресурсис холдинг".

Според инвестициониот план, новиот газда треба да го подготви металуршко-хемискиот комбинат за почеток на новото производство најдоцна за 12 месеци и на работа да врати 700 од вкупно 1.400 поранешни работници. Холанѓаните имаат обврска да го модернизираат производствениот процес, односно да вградат заштитен систем во фабриката, со што ќе се намали загадувањето при преработката на олово-цинкова руда. Во Судот во Велес велат дека во рок од триесет дена новиот сопственик треба да ја уплати купопродажната цена од 7,6 милиони евра за да почнат подготвителните активности за рестартирање на Топилницата. Досега Холанѓаните го уплатиле само депозитот од 760.000 евра, откако на шестиот тендер за продажба на МХК "Злетово" беа избрани за најповолен купувач. Комбинатот не работи веќе неколку години, а во моментот фабриката ја одржуваат околу 100 вработени, кои се задолжени за обезбедување на резервоарите со сулфурна киселина.

Според информациите од велешкиот суд, холандската компанија неколку пати побарала да се реши спорот за имотот на Комбинатот со претходниот

сопственик "Инвестас". Еден од главните виновници што судските рочишта постојано се одложуваа беше поранешниот стечаен управник на Топилницата, Владислав Тамбурковски. Тој постојано не се појавуваше на закажаните судски рочишта, па затоа од минатата седмица со судско решение тој е разрешен од оваа функција и на негово место е именуван Радослав Кипровски. Од Судот сметаат дека на овој начин ќе се реши долгогодишниот спор и со тоа ќе се овозможи рестартирање на Топилницата.

КРАЛСКО ВИНО ОД ДЕМИР КАПИЈА



На површина од 16.000 метри квадратни, во непосредна близина на старата визба на кралот Александар Караѓорѓевиќ во Демир Капија, пред една година почна со работа винарската визба "Попова кула". Со вештите раце на нашите каменоресци од Пустец, Албанија, е изградена винаријата, во која покрај подрум, оддел за флаширање и лабораторија за испитување на квалитетот на виното, има и елитен мотел. Основачи на винаријата се 18 содружници, од кои двајца американски државјани и еден Французин, а во неа тие вложиле 1,2 милиони евра.

"Во моментот имаме околу 200.000 литри вино, а максималниот капацитет на винаријата е 600.000 литри. Планираме виното да го извезуваме флаширано во земјите од поранешна Југославија, во Албанија, како и во Англија, Канада, Холандија, САД и Германија. На пазарот се појавивме со сортните бели вина 'совињон бланк' и 'станушина' и со црните вина 'вронец', 'мерлот' и 'кабернет совинјон'. Веќе нè посетија неколку групи странски туристи, кои ги дегустираа нашите вина", вели Јордан Трајков, управител на винаријата.

Градежните работи на објектот почнале во октомври 2004 година, а веќе во август наредната година тој бил

подготвен да ги прими првите количества грозје. Винаријата почна со производство на првокласно вино откупувајќи грозје од најдобрите лозови насади во околината. Близината на автопатот и на регионалниот пат, кој оттука треба да минува до скијачкиот центар на Кожуф, овозможуваат овој винарски комплекс да прерасне во привлечно туристичко место.

Виното се произведува по единствена технологија во земјава за ферментација, каде што посебно внимание се обрнува на собирањето на грозјето во гајбите, а не како во другите винарии каде гројзето се собира во ќеси. Внимание му се посветува и на ладењето на грозјето со технологија од Италија, со која се контролира процесот на ферментација и се добива подобар квалитет на виното.

"Виното веќе може да се најде во поголемите маркети во Скопје, како и во поелитните ресторани. Во малопродажба чини 396 денари, а во рестораните може да се најде и по цена

од 900 денари. На пазарот се пуштени 20.000 литра од виното 'станушина'. Во визбата работат 11 луѓе меѓу кои винар, земјоделски инженери и лаборант".

МОЖНОСТ ЗА ПОСТОЈАНО ЖИТЕЛСТВО ВО ЧЕШКА ПРЕКУ ПРОЕКТ НА ИОМ

Македонските државјани од јули годинава имаат можност да аплицираат за постојано жителство во Чешка по изминување на 2,5-годишен престој во оваа држава, наспроти досегашните 5 години. Ова се нуди преку пилот проектот "Селекција на квалификувани странски работници", кој го спроведуваат чешката Влада и Меѓународната организација за миграции ИОМ.

Целта на пилот проектот е да се обезбедат информации за заинтересираните македонски работници и нивните семејства за можностите за работа, како и за условите за добивање дозвола за

постојан престој во Чешка.

За да аплицираат за постојан престој во Чешка, македонските државјани треба да достават најмалку диплома за завршено средно образование, договор со работодавец во Чешка врз основа на работна дозвола, работна виза за престој подолг од 90 дена или дозвола за долгорочен престој издадена за работа.

Информативната кампања за можностите од овој проект во Македонија ќе ја спроведува мисијата на ИОМ во државава.

Критериумите за селекција за вработувањето во Чешка, образованието, познавањето јазици, возраста, претходното работно искуство, како и семејството.

Во Чешка, каде просечната плата е 900 евра, моментно живеат 1.400 македонски државјани, од кои некои веќе имаат дозвола за постојан престој. Според податоците на чешкото Министерство за труд и социјална политика, оваа држава за 20 години ќе има недостиг од 420.000 работници.



Success is question of choice!



www.marilli.com.mk

e-mail marilli@marilli.com.mk

MARKETING & PUBLISHING AGENCY

blvd. Goca Delcev, 11 DTC Mavrovka, Skopje, Macedonia; phone/fax ++ 389 2 3128 155