

Kako je tvornica ribljih konzervi kroz desetljeća spašavala malo mjesto na Dugom otoku od masovnog iseljavanja

Tvornica Mardešić nekada je radila sumanuto, onda je polako zaostajala, sada je opet u punom pogonu

FOTO: Igor Auferber



[Barbara Matejčić](#) 31. 12. 2020. 9 preporuka

Sjedimo navečer u kafiću Martimo, na obali u Salima na Dugom otoku u studenom, dok su kafići još radili, i prijateljica mi neočekivano kaže: „Dođi da ti pokažem nešto.“ Prođemo u stražnji dio te iste zgrade, popnemo se na kat pa još poviše, nema svjetla, oronulo je i prašnjavo, taj se dio ne koristi godinama. Na tavanu kaže: „Pogledaj“, i svjetlo mobitela uperi u ugao.

Uredno složene jedna na drugu, stotine limenih konzervi. Uzmemo ih u ruku. Mardešić Zadar, piše. Velike i manje konzerve u koje su se slagali fileti od srdela i smotani fileti od incuna s kaparima. U toj je zgradi nekoć bila tvornica za preradu ribe Mardešić. U njoj je radila nona moje prijateljice, tamo danas radi i ona. Na mjestu današnjeg kafića bio je glavni proizvodni pogon, a na tavanu je bila pakirnica. Tvornica je Zadar u imenu imala pedesetih godina prošlog stoljeća i konzerve očito od onda počivaju na tavanu.

Povijest najstarije otočne tvornice za preradu ribe

Ujutro sjedim na istom mjestu sa Saljaninom **Darkom Bonjom**, voditeljem prodaje u Mardešiću. U tvornici su mu radili djed, mama, tata i tetka. Razgovaramo o povijesti te najstarije hrvatske otočne tvornice za preradu ribe. Tvornicu su u Salima 1905. osnovali talijanski, njemački i francuski poduzetnici da bi konzerviranu ribu izvozili u Trst. U to se vrijeme na desetke tvornica za preradu ribe otvaralo tamo gdje su bila bogata ribolovna područja na Jadranu jer, kako tada nije bilo hladnjača, brodovi su nakon ulova morali što brže doći do odredišta.



Konzerve Mardešića kroz povijest Igor Auferber

S vanjske strane Dugog otoka i danas je jedno od najbogatijih ulovnih područja srdele pa su Sali na idealnoj poziciji. Kada se popne na najviši dio Dugog otoka Grpašćak za škura, onih dvadeset noći u mjesecu kada nema punog mjeseca i kada se najbolje lovi, na otvorenom moru vide se plivarice kako svijetle. Tu je bogat bazen srdele, velika prednost Mardešića. Brodovi ulove ribu u 6, 7 sati ujutro, a u 8 već može biti u proizvodnji.

Čišćenje ribe i punjenje limenki radilo se ručno

Potkraj 1920-ih tvornicu kupuje društvo Neptun iz Splita i po njima dobiva naziv. Poslije Drugog svjetskog rata je nacionalizirana i ime mijenja s komiškog tvornicom Mardešić i sudjeluje u osnivanju tvornice Adria u Zadru. Čišćenje ribe, kao i punjenje limenki, tada se radilo ručno, salamurenje se odvijalo u betonskim bazenima, a riba se sušila na suncu i toplinski obrađivala pod ‘parnim zvonom’.



Srdela se u konzerve slaže ručno jer je tako preciznije i kvalitetnije nego strojno Igor Auferber

Led je u blokovima dolazio iz Zadra pa bi se drobio i slagao na tisuće kašeta s ribom koje bi bile posložene na saljskoj rivi. Sredinom pedesetih su se odvojili od Zadra, gdje se osnovala tvornica Adria, koje, kao i većine tvornica za preradu ribe, više nema. Mardešić je šezdesetih sve bolje poslovao i sve više rastao. Razvili su svoju flotu ribarskih brodova, izgradili hladnjaču, pustili u pogon prvu liniju za preradu ribe na Jadranu i liniju za salamurenje.

Lovila se srdela, lokarda, nešto palamida, tuna. Darko Bonja kaže da je 1965. bilo preko sto zaposlenih, krajem šezdesetih njih dvjestotinjak, a od sredine sedamdesetih i preko 400. Krajem sedamdesetih izgradile su se nove tvorničke zgrade na suprotnoj obali, proizvodnja se tamo preselila i bujala. Radilo se u dvije smjene, a kada su imali velike narudžbe, i u tri.

Bilo je važno raditi 365 dana u godini

Puno se izvozilo, pogotovo tuna s povrćem, to je bio hit. U vrijeme kada je tvornica bila u zenitu, znalo je biti problem naći radnike. „Bilo je važno raditi 365 dana u godini, a ne kao turizam – dva do tri mjeseca. Došlo nam je tada puno mladih žena iz zaleđa Zadra. Spasile su tvornicu, a i Sali jer se bar njih tridesetak udalo za domaće momke i ostalo tu živjeti, tako da je mjesto oživilo.

Znali smo se šaliti i pjevati ‘Mala moja ako te nitko neće, ‘oće te Mardešić poduzeće’. I moja žena je tu radila. Završila je srednju frizersku, ali od toga se tada nije moglo živjeti, a tvornica je bila sigurno radno mjesto. U familijama je znalo biti tako da žena radi u tvornici, a muž se bavi poljoprivredom. Ali masline, ulje ili smokve nisi imao kome prodati, uglavnom se to trampilo, tako da bi žena donosila novce u kuću“, priča Bonja.

Da nije bilo Mardešića, puno više bi se ljudi iseljavalo

U tvornici je tada bilo posla za sve: za nekvalificirane radnike, za inženjere, za električare, za ekonomiste. Da nije bilo Mardešića, puno više bi se ljudi iseljavalo, kaže Bonja: “Sali je mjesto s najmanje depopulacije na jadranskim otocima. Najviše nas je bilo 1400, a sad nas je oko 700. Dakle, mi smo se prepolovili, a u drugim ih je mjestima i desetak puta manje.”

S ratom je tvornici krenulo silazno; izgubili su neka tržišta, nije bilo ulaganja, smanjena je proizvodnja i broj zaposlenih, zapali su u stečaj. Kupuje ih zadruga Ribarska sloga iz najribarskijeg mjesta na Jadranu, Kali na Ugljanu, a potom im vlasnik postaje Jadranski pomorski servis. Oba su vlasnika odražavali tvornicu na životu, no tek 2017., otkako su u vlasništvu francuske tvornice ribljih konzervi Chancerelle i zadarskog Pilchardus, kreće ponovni uzlet Mardešića.

Iz EU fondova uloženo više od pet milijuna eura

Voditelj proizvodnje **Marko Milić** vodi nas kroz pogon i pokazuje sve faze rada – od odmrzavanja, salamurenja, rezanja, slaganja u konzerve, što se radi ručno jer je tako preciznije i kvalitetnije nego strojno, preko kuhanja, nadolijevanja ulja ili umaka, odmašćivanja i sterilizacije konzervi do skladištenja. To je nova proizvodna linija. Od 2017. se preko EU fondova uložilo više od pet milijuna eura u modernizaciju i obnovu pogona.



Od 2017. se preko EU fondova uložilo više od pet milijuna eura u modernizaciju i obnovu pogona Mardešić Igor Auferber

„To je praktički nova tvornica“, kaže Milić. Važno im je što sada mogu raditi različite formate konzervi, primjerice male od 55 grama koje su namijenjene za francusko tržište, koje je, kaže

dugogodišnja direktorica Marina Depolo, zahtjevno. „S novim pogonom smo od proizvodnje četiri do pet milijuna konzervi godišnje došli do deset, jedanaest milijuna konzervi, što nam je maksimalna količina za rad u jednoj smjeni. Oko 60% proizvodnje izvozimo.

Riblje konzerve planule u pandemiji

U Hrvatskoj prodamo oko tri milijuna konzervi godišnje, a na početku pandemije smo u samo mjesec dana prodali 700 tisuća konzervi. Pričalo se o toaletnom papiru, ali i riblje konzerve su planule. Inače, na domaćem tržištu već dugo radimo za robne marke trgovačkih lanaca, poput Lidla, Konzuma i Plodina, a nastojimo i revitalizirati brend Mardešić pa tako imamo nove proizvode pod našim imenom. Spremni smo i za rad u dvije smjene, ako za to bude potrebe, a i radnika“, kaže Depolo.

Sada je u Mardešiću 80-ak zaposlenih. Nekoć su tvornicu spasile žene iz zaleđa Zadra, sada je spašavaju Ukrajinci. Naime, u ukrajinskom Lavovu se godinama odražavaju Hrvatski dani na kojima je više puta gostovala Tovareća mužika iz Sali, a u Sali su pak dolazili njihovi izvođači i tako se u razgovorima došlo do toga da Mardešiću fali radnika. I falilo je, digli su nešto plaće i imali stalno otvoren natječaj za posao, no nije bilo odaziva.

Onda su prvi radnici iz Ukrajine došli prije dvije godine, a za njima su kapali drugi i danas dvadesetak Ukrajinki i Ukrajinaca radi u Mardešiću. Da Mardešić nema svoj smještaj za radnike, to bi teže išlo, jer je s tvorničkim plaćama skupo plaćati smještaj na otoku, pogotovo ljeti. U Mardešiću su sada mirni što se tiče budućnosti. „Puno je toga napravljeno što tvornici može garantirati rad daljnjih 20, 30 godina“, kaže direktorica Depolo.