

Beseda ob novem letu

Marko Sok

Zaključujemo koledarsko leto 1981. Vsi delavci in občani občutimo in doživljamo težave, ki jih prinaša družbenoekonomska stabilizacija. Stabilizacija je za marsikoga tudi pojem nižjega osebnega dohodka in sploh nižjega standarda. Ob zaključku leta, ko merimo rezultate dela in načrtujemo aktivnost za novo poslovno leto, pa moramo taka gledanja na stabilizacijo dopolniti. Nihče se ne more izogniti nalogam, ki jih pogojujejo težave, v katerih smo se znašli. Prav te naloge, s katerimi lahko vsak izmed nas vpliva na boljše rezultate dela, so merilo ali smo pripravljeni sodelovati pri urejanju problemov. V skladu s tem se moramo vsi dobro pogovoriti, kaj je v našem delu v redu in kaj ni. Stabilizacijsko obnašanje mora roditi večje in boljše rezultate. S temi razmišljanji velja obogatiti naše delovne načrte.

Ocenjujem, da zaključujemo poslovno leto 1981 precej uspešno in da smo zaenkrat uspeli zajezičiti večje poslovne težave. Vsi poznamo okolje, v katerem delamo in preživimo dobršen del dneva. Splošna ugotovitev je lahka, da imamo kljub dobrim delovnim rezultatom veliko odprtih nalog, ki jih moramo reševati, v kolikor želimo, da se razvedanje naše skupne družine — to je delovne organizacije, ne nadaljuje tako daleč, da ne bo od nje ničesar ostalo. Preseči moramo miselnost, da je samo kratkoročni poslovni interes tozda edino merilo uspešnosti. Tozda je osnovna celica družbenoekonomskih odnosov med ljudmi in poročstvo kontrole delavcev nad sredstvi, delovna organizacija pa je najpomembnejši element gospodarske integracije, ki zagotavlja predvsem, da funkcionira tehnologija združenega dela in ekonomičnost poslovanja.

Naše priprave za leto 1982 so temeljite in ocenjujem, da smo uspeli dogovoriti za nekatere pomembne kvalitativne dejavnike skupnega poslovanja. Plan za leto 1982 mora to izpostaviti, da v tej smeri tečejo priprave za odgovornejši odnos med nabavo, proizvodnjo in prodajo z dogovorjenimi elementi notranjega in zunanjega povezovanja. Vse poslovne funkcije morajo dobiti skupne usmeritve. Naša naloga je, da še posebej pozorno pregledamo in uredimo razvojno funkcijo, investicije in izvoz. Gospodarnost pri investicijah pogojuje skupen dogovorjen plan investicij brez možnih odstopanj. Le tako bomo lahko ohranili naš mehanizem razvoja v zaostrenih družbenoekonomskih pogojih. Borba za izvoz je za nas druga temeljna poslovna usmeritev, ki nam lahko edina dolgoročno omogoči normalno poslovanje. Poleg tega pa je naša skupna naloga, da dokončno kadrovske in delovne uredimo naše skupne službe, ki morajo postati mehanizem za razreševanje problemov, ne pa kot je to danes, jedro spora v delovni organizaciji.

Vsem delavcem Žita želim uspešno leto 1982!

Kljub vsemu smo dobro gospodarili

Devetmesečni rezultati — temelji plana 1982

Miča Karpe

Konec poslovnega leta je pred nami, vendar se moramo kljub temu zadovoljiti pri merjenju svojih rezultatov z devetmesečnimi podatki.

Pri navajanju števil, predpisov, zakonov in knjigovodskih sprememb je treba še največ verjeti količinskimi kazalci poslovanja.

Še lani smo ugotavljali, da produktivnost, merjena s količino na zaposlenega v delovni organizaciji, pada, letos že lahko trdimo, da to ne drži več. Ni sicer prav, da seštevamo moko, kruh in bonbone skupaj, ker pa to počnemo že vsa leta, ta kazalec poslovanja le ni tako slab.

Srečno in uspešno '82

*Zamrznjen curek časa,
zakovan v ledene sveče,
poljublja sonce,
mami ga iz mrzle ječe.
Spet poje mlinjski kamen,
sveži kruh diši,
in stari mlin kot večni sneg se zdi.*



2

V tabeli I. navajamo fizični obseg proizvodnje po dejavnostih v primerjavi s planom in enakim obdobjem preteklega leta.

Tabela I. v kg

Dejavnost	Plan 81	Proizvedeno I—IX/81	Proizvedeno I—IX/80	Indeks I—IX/81 I—IX/80
mlinarstvo	66 755 000	54 675 847	50 421 816	108,4
testenine	3 421 320	2 434 753	1 989 143	122,4
pekarstvo	47 998 890	34 690 115	34 601 334	100,3
konditorstvo	13 062 000		8 959 966	98,0
Skupaj	131 237 210	100 580 166	95 972 259	104,8
Štev. zap.	2368	42 836	2 368	98,4
kol./zap. v kg	55 421	2 385	40 240	106,4

Vzpodbudno je, da kljub težkim pogojem poslovanja dosegamo indeks porasta proizvodnje za celotno delovno organizacijo v primerjavi s preteklim letom 104,8 %, pa čeprav v glavnem na račun tozd Mlini. Čutiti je nazadovanje v konditorski industriji (98,0 %), saj je svoje rezultate glede na pretelko obdobje izboljšal samo tozd Imperial. Najbolj problematična je proizvodnja mehkega peciva, ker ne dosegamo ne lanskega nivoja ne planiranih količin. Izgubili smo makedonsko tržišče, zaradi pomanjkanja surovin je česta tudi desortiranost ponudbe, visoka cena pa za potrošnika tudi ni privlačna. Proizvodnja se je od 1070 ton znižala za 118 ton. Nazadovanje beležimo tudi pri zmrznjeni hrani, in sicer za 15 % oz. za 61 ton. Vzrok za to je predvsem visoka cena na eni strani in manjša kupna moč potrošnika na drugi. Za marsikateri obrat je že uspeh, če ostane na isti ravni kot lani. Zakaj? Pomanjkanje surovin in embalaže, nižji življenjski standard, prehod od večje na manjšo težo artikla, vse to je le nekaj vzrokov, da lanskega leta količin ni bilo možno doseči. Znatno porast beležimo samo pri testeninah. Njihova proizvodnja se je povečala za 22,4 %. Nekaj zato, ker je bila v letu 1980 preizkušnja, nekaj pa zato, ker so se končno le uredile cene, ki zagotavljajo tej dejavnosti zadostno akumulacijo.

Pekarne so povečale svojo proizvodnjo le za 0,3 %, kar pa s stališča pridobivanja dohodka ni nič negativnega. Zmanjšala se je ponudba osnovnih vrst kruha, ki pomeni za vsako pekarno samo izgubo, izpad teh količin so nadomestili kvalitetnejši in dražji artikli. V zadnjem času je postalo za Komite za preskrbo mesta Ljubljane nenadoma življenjsko pomembno, da se zagotovi ljubljanskemu potrošniku najmanj 30 % osnovnih vrst kruha, če ga le-ta

hoče ali ne. Izkazalo se je, da so bile zahteve po količini »socialnega kruha« le nekoliko pretirane, saj ga zaradi slabe kvalitete potrošniki niti ne iščejo. V Ljubljani pravimo takole: »Drobi se, skorja odstopa, takoj je suh.« Vse je res, res pa je tudi to, da je napeka slaba, iz kilograma moke napečejo na Šmartinski komaj 1,36 kilogramov pekovskih proizvodov, medtem, ko povsod drugje več, v Trzinu npr. kar 1,42 kg. Splačalo bi se malo bolj potruditi, 15. v mesecu pa zato dobiti večji osebni dohodek, kajti vsak prihranek ali boljši izkoristek surovine pomeni večji dohodek, večji dohodek pa večje osebne dohodke. Naše razmišljanje pa rado zavije v drugo smer. Ker pomeni proizvodnja osnovnega kruha tako ali tako izgubo, je vseeno, če je le-ta še malo večja, kot je treba. Jo bomo pa lažje dokazali in zato mogoče že v januarju 1982 uveljavili nove cene.

Finančni rezultati

Finančni rezultati so za DO Žito še dokaj ugodni, čeprav ne moremo zanikati, da predstavlja glavni vir porasta celotnega dohodka povečanje cen, saj je prav v živilski industriji indeks cen, če primerjam I—IX/81 z I—IX/80, največji, to je 146. Od take cenovne politike nimamo samo koristi, kajti hitreje, kot se dražijo naši proizvodi, se dražijo surovine, embalaža in drugi materialni stroški, povečuje se delež porabljenih sredstev v celotnem prihodku, ker je njihov porast večji od porasta celotnega prihodka. Nedvomno je, da se cenovne škarje zapirajo v škodo temeljnih organizacij, kajti vsaka podražitev naših proizvodov je posledica povečanja direktnih stroškov, ki vselej nastopi prej, kot lahko tozd ukrepa oziroma uveljavi povečanje cen svojim artiklom.

Pomemben vir izboljšanja poslovnih rezultatov bi lahko predstavljala pri nas tudi izboljšana organizacija dela, kar je jasno dokazala tozd Pekarne Ljubljana v obratu Pekatete. Sredstva za razširjeno reproduk-

cijo oz. akumulacija so porasla kar za 61,8 %, njihov delež v celotnem prihodku znaša 6,62 %, v enakem obdobju lani pa 5,86 %. Kot delovna organizacija smo dosegli naslednje rezultate, ki so kazalci uspešnosti:

	I—IX/81	I—IX/80	Indeks
dohodek/zap.	285 538	202 147	141,3
čisti doh./zap.	196 917	141 208	139,5
% akumul. v doh.	25,39	21,82	116,4
neto OD/zap. mes.	9 928	8 307	119,8

Podatki za gospodarstvo:

	I—IX/81	I—IX/80	Indeks
dohodek/zap.	501 728	304 769	164,6
čisti doh./zap.	213 436	154 639	146,5
% akumul. v doh.	13,5	12,2	110,6
neto OD/zap. mes.	10 659	8 036	132,6

K skupnemu znesku 170 218 676 din akumulacije je doprinesla tozd Pekarne Ljubljana največ — 20,44 %, sledi tozd Mlini — 19,05 %, tozd Triglav-Gorenjka — 17,58 %, tozd Imperial — 16,08 % itd. Skupni znesek predstavlja kar lepo vsoto, če pa ga bomo drobili, bo razdrobljen tudi njegov efekt ... (kot običajno). Ugodni so rezultati na izvoznem področju — vendar samo količinsko. Da moramo izvažati za vsako ceno, ne vemo samo mi, ampak vedo tudi naši kupci. Izvozne cene so kljub izvoznim premijam in večji ceni valute kot je uradna pariteta, še vedno nizke. Nasprotno od pritiska na izvoz doživlja uvoz omejitve na vseh ravneh. Vsak uvoz je treba pokriti z izvozom, vendar nam v 9 mesecih to ni uspelo, medtem ko bo slika za leto 1981 bistveno drugačna. Vrednostno smo letos izvozili za 39 485 000 din, uvozili pa za 61 645 000 din.

Osebni dohodki

Najbolj zanimivo za vse zaposlene je področje osebnih dohodkov. Spoznanje, da ne sledimo več porastu življenjskih stroškov, nikogar več ne preseneti. Če primerjamo rast življenjskih stroškov z rastjo osebnih dohodkov, so osebni dohodki realno padli v tem obdobju že za 15,42 %. Če bi se naša produktivnost pomaknila malo navzgor, bi ta padec lahko ublažili. Ker smo vezani na družbeni dogovor o uresničevanju družbene usme-

ritve razporejanja dohodka za leto 1981, je vsako povečanje osebnega dohodka pogojeno s povečanjem dohodka. Na tem

področju nismo naredili dovolj, ali vsaj ne toliko, kot bi lahko. O notranjih rezervah smo vajeni samo govoriti, k realizaciji sklepov pa pristopamo vse bolj počasi. Dejstvo je, da se masa sredstev za osebne dohodke določa neodvisno od števila zaposlenih in neodvisno od števila opravljenih ur, pomemben je samo dohodek.

Če primerjamo stopnjo inflacije in stopnjo porasta osebnih dohodkov poprečno za DO Žito — za dve leti nazaj, so podatki zaskrbljujoči.

Leto	Stopnja inflacije	Stopnja povečanja OD
1979	21,9	24,7
1980	30,4	18,2
I—IX/81	39,0	19,8

Eden od temeljnih ciljev ekonomske politike za prihodnje leto je prav zato tudi preprečevanje upadanja realnih osebnih dohodkov. Ali nam bo to uspelo, je odvisno od nas samih.

Odmev na članek Po etapah do nove tovarne in izgradnja Gorenjke pred vrati

Marija Košir

Z zanimanjem smo delavci Gorenjke prebrali vzpodbuden naslov v 5—7 številki Glasnika. Ob prebiranju članka pa je zanimanje splahnelo in se na koncu spremenilo v ogorčenje.

Trditev, prvič: »da so bila pota za rešitev eksistenčnega problema Gorenjke samovoljna« in drugič: »da so delavci ŽK Žito doslej vlagali ogromna sredstva v sinhroniziran razvoj DO, saj vemo, da so takratne stroje za proizvodnjo čokolade iz Šumija prenesli v Gorenjko,« zahtevata odgovor delavcev Gorenjke na to netočnost.

Kako pa smo skupaj reševali problematiko Gorenjke, je razvidno iz rezultatov našega dosedanjega prizadevanja, ki so doslej enaki ničli, pa naj je bilo to v katerikoli povezavi v naši DO.

Vsak partner nas je kot po pravilu izkoriščal, če združevanju denarja in drugih interesov za »sinhroniziran razvoj« drugih tozdov smemo tako reči.

Koliko je Gorenjka v vseh 16 letih ustvarila dohodka in ga prelila v »sinhroniziran razvoj« drugih tozdov, je bilo že večkrat povedano in tega ne bi ponavljali. V kakšnem stanju je Gorenjka danes, vedo vsi direktorji tozdov in predstavniki samoupravnih organov, saj so bili pred dvema letoma povabljeni v Gorenjko, da si na kraju samem ogledajo dejansko stanje. Za ostale bralce naj povemo v grobem naslednje:

1. Strojna oprema je popolnoma dotrajana. Ključni stroj ima rojstno letnico 1932, zadnji stroj, ki smo ga v Gorenjki montirali, pa je star 7 let.

2. Imamo samo en proizvodni program — polne čokoladne tablice, ki vsebujejo 50 % uvoženih

surovin. Izdelovanje čokoladnih bonbonov in oblikovanje smo morali opustiti ali prenesti v druge tozde. Nikakršnega nadomestnega programa nismo dobili.

3. Zaradi težkega fizičnega dela in ropota se nam število invalidnih delavcev iz leta v leto veča.



Marija Koširjeva je z bitjem in žitjem povezana z usodo stare in nove Gorenjke. Kako v 1982?

Naša »krivda« za tako osiromašeno proizvodnjo je v tem, da smo bili vedno visoko rentabilni, preveč zaupljivi do služb, ki so bile zadolžene in plačane za razvoj Gorenjke, predvsem pa, da smo imeli vodilni kader, ki ni znal voditi enakopravnega dialoga v krogih, kjer so se prinašale poslovne odločitve za »sinhroniziran razvoj« Kombinata.

Zato nam po tolikih letih »skupnega reševanja« problema Go-

V tabeli II prikazujemo gibanje in delitev celotnega prihodka za obdobje I—IX/81 v primerjavi z obdobjem I—IX/80 in planom za leto 1981.

	Plan 81	I—IX/80	I—IX/81	Indeks I—IX/81 plan 81	I—IX/81 I—IX/80
CELOTNI PRIHODEK	3 213 430 026	1 795 165 985	2 571 260 564	80,0	143,2
Porabljena sredstva	2 319 538 494	1 280 696 255	1 859 479 038	80,2	145,2
DRUŽBENI PROIZVOD	893 891 532	514 469 730	711 781 526	79,6	138,4
Minimalna amortiz.	64 214 368	32 349 669	41 338 018	64,4	127,8
DOHODEK	829 677 164	482 120 061	670 443 508	80,8	139,1
Davki in prispevki	152 613 995	72 532 735	132 479 298	86,8	182,6
Pospeš. amortizacija	49 735 572	42 196 615	37 105 294	74,6	87,9
DSSS	49 770 743	30 608 717	38 498 120	77,4	125,8
ČISTI DOHODEK	577 556 854	336 781 994	462 360 795	80,1	137,3
— OD	397 567 095	224 228 262	294 524 906	74,1	131,4
— stan. gradnja	28 522 479	14 398 427	13 022 002	45,7	90,4
— drugi nameni v SP	29 129 704	18 272 114	22 115 500	75,9	121,0
— PS	102 427 708	51 478 496	117 022 433	114,2	227,3
— RS	19 909 868	11 513 899	16 090 949	80,8	139,8
— za druge potrebe	—	1 275 801	286 442	—	22,5
AKUMULACIJA	172 073 148	105 189 010	170 218 676	98,9	161,8
Zaposleni	2 368	2 2385	2 348	99,2	98,4

Tristo let mlinarske tradicije v Prebačevem meljejo rž za nas

Hidroelektrarna Mavčiče preti, da bo zalila mlin

Ivan Cimerman



Vsi »ta glavni« iz mlina v Prebačevem: Franc Novak z ženo Marijo, čuvaj in muca

Industrijski način proizvodnje vse bolj izpodriva dela, ki so sodila v stoletno kmečko tradicijo. Obstaja pa najbrž pojem »belega mlinarja«, vsega zaprašenega od moke, ki si jemlje svojo merico kot plačilo za zmleto zrnje.

Kolesje mogočnih strojev pa rabi manjša dopolnila, čeprav je ob vse večji avtomatizaciji tudi v mlinarstvu opaziti ob naših rekah vse manj starih, a še vedno prepotrebni mlinov.

Pet kilometrov ob hudourniški strugi Save, ki nas vodi iz Kranja, je zaselek Prebačevo. Ob visoko, tesno sotesko je zazidan tristoleten mlin, ki krepko kljubuje

čas. Tod gospodari mlinar Franc Novak z ženo Marijo. Sin se je že osamosvojil, mlinarstvo pa ga še vedno mika. So znamenja, ki pričajo, da so si vsi rodovi Novakovih, poprej pa Žumerjevi, prizadevali, da je ostal mlin krepak, saj so ga mnogokrat obnavljali. Boj s Savo, ki ima lastnosti muhaste ženske in naraste dvakrat na leto šest metrov visoko ob mlinu, je nenehen. Voda je gospodarju Francetu potrebna kot nam kruh in kri. Zanj je Sava reka življenja, živetu mu pomaga, skregata se včasih, drug brez drugega pa ne bi mogla več živeti. Takšno zlitje naravnih sil z izročilom dedov je dalo mnogo dobrega; tudi zemlja, ki jo obde-

lujeta z ženo Marijo, je primaknila svoje, in še primika.

Nasproti Novakovega mlina je stal še Porentov. Ostanke so še vidni, čeprav nobeden nima več velikanskih vodnih koles, tako značilnih za podobo vodnih mlinov. Ko je prenehal Porentov na levem bregu mleti za Žito, je to delo prevzel Novakov, pa tudi kmetje so vse manj vozili v mlin. Nekako v leto 1970 sodi ta odločitev, ko mu je direktor tozd Pekarne Kranj, Jože Gašperšič, predlagal, da bi naj mlel za potrebe Žita.

»Za Žito meljem rž, 20—25 ton na mesec. Zrnje mi dobavljajo v vrečah, rad bi ga prejel v razsutem stanju, bilo bi manj sitnosti, saj so vreče nerodne. Lani sem namlel za vas več kot 300 ton. Moram reči, da je sodelovanje odlično, račune plačujete hitro in točno. Z drugimi partnerji imam več težav. Deset odstotkov



Silovita Sava je razdejala jez, ki je ves razbit, levo Novakov mlin

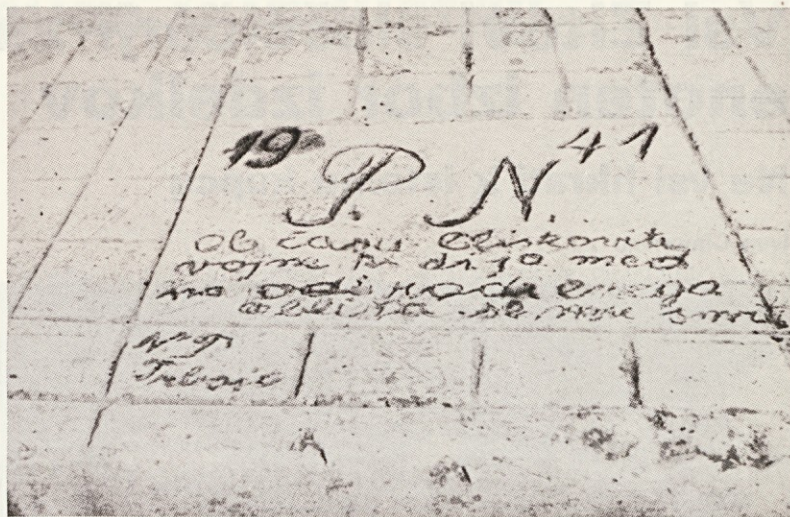
mojih odjemalcev so kmetje. Za gorenjsko območje nameljem okoli 50 ton prosa. Rž težko meljem in počasi, devetkrat gre skozi mlin, pšenica pa šest do sedemkrat.

V treh dneh zmlejem do štiri tone, če delam po 16 ur na dan. Moj največji odjemalec je Žito, zato ima vso prednost. Ustreči in pravočasno zmleti pa moram tudi manjšim odjemalcem. Kmetov je vse manj, na Gorenjskem sta poleg mene še dva mlinarja. Tudi naš rod se številčno manjša. Devet jih je bilo, potomcev, tri rodove nazaj, nato osem, zdaj pa le trije, dva sina in hči.

»Hidrocentrala, jez na Savi pri Mavčičih, vam preti, da bo strugo zalilo tako, da bi segala 10 metrov visoko. Mlin bo obstal?« Novak: »Na vrh bomo šli, mlin bo zalilo, stroje nam bodo morali odkupiti in dati odškodnino. Pred šestimi leti so jo ocenili na 100 milijonov, danes je to mnogo premalo. Brez mlina ne morem več živeti, mi bojo pa novega naredili!«

Odplavljeni jez

Dvanajstletni fantič je bil Novakov France, ko je poprijel za delo v mlinu pri svojem očetu. Do začetka vojne, leta 1941, ko so se lotili prezidave, je bilo tod šest koles-velikank. Velikanski



Drzen zidarski zapis leta 1941, ki se nanaša na Hitlerja: Ob času bliskovite vojne, ki divja med narodi radi enega človeka, bliža se mu smrt.

betonski temelj so zgradili takrat in vsi bližnji so pomagali. Peter Novakov, Francetov oče, je v svež cement temeljev zapisal: Ob času bliskovite vojne, ki divja med narodi radi enega človeka, bliža se mu smrt. Tudi Novakov Jernej (Famin) je pripisal svoje: Delale slovenske roke; v samem mlinu pa je pisalo: Delano v času preseljevanja Slovencev.

»Pogumno je bilo tako pisanje, pa nevarno. Tisti »človek« je bil Hitler, in tod so vedno hodili prek Save, po jezu, enkrat Nemci, pa spet partizani. Zelo smo morali biti oprezní. Ni bilo noči, da

mi skrinjo, pravo gorenjsko, tisto, v kateri so imela dekleta balo za poroko, vsa je poslikana in letnico 1857 nosi. Tudi leseni kip Marije z Jezusom iz leta 1856 je dragocen etnografski izdelek ljudskega umetnika.

Še bo potrebna kmečka meljava

Beseda in misel se spet dotakneta korenin, tistih, ki jih izročeni kmetje, ki so pobegnili v mesta, več ne čutijo. Če bi prišlo do vojne, in bi tiste velikanske industrijske mline zbombardirali, bi tile, kmečki, »kofetovi mlinčki« prišli prav, pa še kako!

Že pred 80 leti so Novakovemu očetu »poplavo obljubljali«, pa mlin še danes melje. »Energije ni, denarja zanjo pa spet ne,« so rekli že Novakov oče. Danes, ko zahtevajo od kmeta, naj poseje čimveč zrnja, bomo radi obudili tudi te zastarele mline in turbine, ki bodo cenejše kot elektrika v mestih. Pa še vse bližnje vasi bi lahko imele luč od njih.

»Mlinarji so imeli nekoč zakupljeno vodno moč. To je pomenilo, da je lahko izkoriščal vodo, zemlja ob njej pa ni bila njegova. Tako je v Prebačevem kupil vodno moč na levem bregu Pavšler, na desnem pa Majdič. Kako sta se točkla in si nagajala! Pavšler je računal, da bodo v Kranju zgradili tovarno vagonov, v Prebačevem pa bi bila elektrarna, ki bi to tovarno napajala z elektriko. On pa bi lepo služil. Pa je mislil, da je kupil še zemljo poleg vodne moči, a se je zmotil!

Starega očeta, Novaka, so skoraj z zemlje pregnali, tako so se tožarili. Zadnja tožba je bila na Dunaju, v stari Avstroogrski in Pavšler jo je izgubil. Menda je šlo za 11 000 goldinarjev, kar je bil takrat velik denar!« navezuje dalje Novakov France.

»Leta 1948 pa so naš mlin nacionalizirali. Dve leti sem bil uslužbenec »Krajevnega mlina Voklo«, potem sem ga imel osem let v najemu. Leta 1958 smo ga kupili nazaj od občine, ta naš mlin. Takrat so mislili, da smo nekakšni »kulaki« in so šli vsi pod ključ, ata, brat in sestra. Počasi se je le izboljšalo. To je bil tisti čas, ko so morali vsi kmetje v obdelovalne zadrage ali v industrijo, kmet je izgubil na svoji veljavi.« Mnogo vode je preteklo, mlini meljejo počasi, tisoče ust nahranijo. Če bo zalila voda ta mlin, bosta po zgraditvi hidroelektrarne Mavčiče na Gorenjskem le še dva — v Globokem in Hotemožah pri Predvdvoru.

Iz malega raste veliko, toda to malo je prav tako potrebno velikemu kot telesu drobne žilicekapilare, ne le velikanke — aorte. Svet je iz atomov.

Odmev na članek

Nadaljevanje z 2. strani

renjke dovolite, da se enkrat obnašamo samovoljno in skušamo izven okvira Kombinata navezati poslovne stike s partnerji, ki bi bili pripravljeni rezultate našega dela ceniti drugače in ne z večnimi obljubami o izgradnji supermoderne tovarne čokolade, ki je pred vrati, v katero pa delavci Gorenjke ne verjamemo več.

Članek tudi navaja, da smo vse takratne stroje iz Šumija za proizvodnjo čokolade prenesli v Gorenjko. Da ne bi bilo neljubih pomot o vrednosti teh strojev, jih bomo naštel:

1. Peterovalj za valjanje čokoladne mase. Neuporaben — po mnenju takratnega vodje vzdrževanja v Šumiju, ki ga je montiral v Gorenjki. Ni obratoval niti eno uro. Podali smo ga za staro železo.

2. Konša 800 kg: Zaradi stalnih okvar je bila po nekaj letih izločena iz proizvodnje. Trenutno jo uporablja Triglav kot rezervoar.

3. Temperirni stroj (iz Imperiala) je bil tako zastarel, da ga nismo mogli niti vključiti v proizvodnjo.

4. Oblivna linija je obratovala dve leti, ko smo v Gorenjki še oblikovali rolade. Za tozd Triglav ni bila uporabna in so ob prenosu

oblikovanja rolad takoj nabavili novo.

Dejansko smo s prenosom vse proizvodnje čokolade v Gorenjko dobili samo pravico do koriščenja deviznih sredstev za nakup kakavovca, ki je prej pripadala Šumiju oziroma Imperialu. S tem smo lahko proizvodnjo čokolade povečali.

Menimo, da si bralec tako laže predstavlja sredstva, ki so bila vložena v Gorenjko v okviru »sinhroniziranega razvoja« DO.

Gorenjka ob takem razvoju dogodkov nima nobene možnosti da »preživi«, pod pogoji, ki vladajo znotraj same proizvodnje in pod težkimi zunanjimi vplivi. Zaradi neracionalne porabe uvoženih surovin in zastarele tehnologije se bo potrebno odločiti:

Ali začeti z izdelovanjem izdelkov, ki vsebujejo manj oziroma cenejše surovine ali preiti v prestrukturiranje proizvodnje.

Odločitev o bodočnosti Gorenjke je že kar predolgo pred nami.

Pripis: Z odlokom Zveznega izvršnega sveta je do 1. 1. 1982 prepovedan vsakršen uvoz kakavovca. Gorenjka bo lahko delala s sedanjimi zalogami do 1. januarja 1982 s 75% zmogljivostjo.

Vsi Žitovi slaščičarji za širok, enoten izbor izdelkov

Ne vsi hkrati k istemu kupcu

Ivan Cimerman



S sestanka strokovnjakov v pekarnstvu, ki je bil v Novem mestu v novembru, odmeva tudi ideja, predlog o poenotenju vseh slaščičarskih proizvodov. Trenutno stanje je tako, da vsaka pekarna s slaščičarskim obratom, ki peče tovrstne izdelke sama zase, brez koordinacije z drugimi tozdi oziroma pekarskimi obrati, proizvaja izdelek, ki ga je sposobna sama prodati ali bolje, ki ga zanjo lahko proda tozdi Blagovni promet s svojimi predstavniki in potniki. Vsi težijo k središču, Ljubljani. Tako se zgodi, da dva šoferja iz različnih slaščičarn obredeta iste ljubljanske prodajalne, prodajata enake proizvode, a ne vesta drug za drugega, dokler se ne srečata (z nejevoljo), konkurenta iz iste hiše.

Vprašanje je, če je za oddaljene obrate, slaščičarne ekonomično prodajati in voziti izdelke tako daleč, zaradi velikih stroškov, dnevnic in nihanja povpraševanja in ponudbe. Vsaka pekarna ima določeno število stalnih odjemalcev v svoji regiji, na katere računa in jim mora dati, kar želijo. Seveda proizvede pri tem tudi viške. Ti viški so tisti, o katerih se moramo pogovoriti, kako bi jih prodali z enotno ponudbo.

Najprej bi morali dobiti realen prikaz zmogljivosti vseh slaščičarskih strojev, ki so v naših slaščičarnah in izvedeti, kaj in koliko so sposobni ti stroji v vsej DO Žito proizvesti. Tako bi dobili tržne viške pa tudi veliko večji izbor, kot ga imamo do sedaj, več vrst keksov in drugih izdelkov.

Skupna, poenotena prodaja, eno centralno skladišče

Da bi se lahko vsi viški slaščičarn zbirali na enem mestu in da bi imela prodajna služba »pregled nad celotnim bojiščem«, pa je potrebno osrednje skladišče, kamor bi se ti proizvodi stekali in od koder bi jih, kompletirane, dopolnjene z vrstami iz ostalih tozdov, razvažali do vnaprej znanih kupcev, s katerimi bi nas vezale pogodbe. Ustrezna prodajna služba na ravni DO bi skrbela za koordinacijo in oskrbovanje ter za to, da proizvodom ne bi potekel rok uporabe.

V tozdi Pekarne Ljubljana smo se s slaščičarji pogovarjali o tej pobudi. Utrnilo se je marsikatero javno in zasebno mnenje, ki ga velja zabeležiti.

Iz tozdi Pekarne Ljubljana vozijo zavitke, piškote, slano pecivo, mlince, prepečenec za tako imenovano ambulantno prodajo — po sprotnem naročilu. Na tak način, ob združenju prodaji, bodo prodrli naši proizvodi na izveljubiljansko območje, kjer smo zdaj slabo predstavljeni s slaščičarskimi izdelki iz pekarn na Šmartinski. Nadalje menijo, da bi lahko šoferji v različnih krajih Slovenije izmenjavali in dodatno naložili različne proizvode. Voznik bi se v povezavi s komercialistom, ki bi skrbel za enotno skladišče, pogovoril, kje ga kdo čaka in koliko tovara bosta izmenjala.

Slaščičarski stroj Rheon v Brežicah neizkoriščen, v obratu zmrznjene hrane pa komaj dohaja

Delavci, ki poznajo vse večje potrebe po zmrznjeni prehrani, menijo, da bi bilo umestno več investirati v tovrstne proizvode, saj je zdaj »zaspala« pobuda o skupni slovenski tovarni tovrstnih izdelkov. Vsak čas bo »crknil« stroj Rheon (pravijo, da bi brežiški »kar pasal k njim«), seveda pa bodo morali nov Rheon sami nabaviti. Že to dejstvo pričča v prid omenjene zamisli.

Zdrava konkurenca vzpodbuja iznajdljivost, inventivnost

Zdaj je stanje na tržišču tako, da nobenemu drugemu tozdu ne moreš očitati, če se bori za svoj dohodek s konkurenčnimi prijemi. Trgovina že od nekdaj pozna marže, kalo, popuste pri velikih količinah. Poleg tega »železnega prijema« pa čaka na novitete, osvežitve, za katerimi hlastajo kupci. To zahteva spretnost, izkušnost in pobudo slaščičarjev, ki včasih proizvodu spremenijo le ime, dodajo malce več masla, obarvajo testo drugače — in že je tu nov proizvod, novo ime zanj. Zadovoljstvo, ki ga čuti slaščičar, mu dviga ugled in prinaša ponos, zlasti če je to rezultat dolgoletnega uspešnega sodelovanja. Tu so skriti drobci ustvarjalne sreče poleg vsakodnevnega garanja in skrbi. Posamičnega interesa torej ni zametovati. Zdaj vsak tozdi nosi svoj »riziko« pri preizkušanju novih proizvodov, potem bi ga nosili vsi. Toda — uspehi so različni. Enemu slaščičarju uspe že po kaj nizkih stroških narediti nekaj novega, drugemu pa po dolgih mesecih. Tako se sam dokoplje do recepta.

Kadar pa mora za ponujeni recept plačati visoko vsoto že vnaprej, si bo po njihovem mnenju vsak slaščičar rad »privoščil« malce eksperimentiranja, saj menijo: »Če sam nekaj narediš, si s srcem pri stvari, tvoja je, radost čutiš in veselje, ki ga nazadnje potrdi še (novi) kupec. Omenil sem, da v svetu poznajo največ timsko delo, delo z določenimi projekti, ki rojeva hitre in boljše rezultate kot pa če vsak »mečka nekaj zase«.

Takoj trčiš ob uvožene surovine

Kakor hitro hočeš malce popestriti puščavo enoličnih domačih izdelkov, že trčiš ob tabu — uvoz, devize. To pomeni, da bo večina bodočih eksperimentov potekala doma, z domačimi surovinami in strokovnjaki. Velika, znana imena je treba spoštovati, saj se je zelo težko uveljaviti na tržišču, kjer nastopajo npr. Kraš, Pionir in drugi, zlasti še, ker z velikimi serijami in hitrim menjavanjem artiklov ter dolgoletno tradicijo zasenčijo polavtomatsko ali povsem ročno delo. V Jugoslaviji ne potrebujemo pet tovarn Kraševega tipa, od katerih bi vsaka poslovala z izgubo.

Žitovi slaščičarji bi morali izmenjavati delovne izkušnje

Na gostinsko-turističnem zboru letos na Bledu so slaščičarji iz tozdi Pekarne Ljubljana pripravili proizvode tozdi Triglav-Gorenjke iz Lesc za gostinsko ponudbo — in le-ti so bili prijetno presenečeni nad širokimi možnostmi. Nadalje sem izvedel, da Žitovi slaščičarji ne izmenjavajo praktičnih in tudi teoretičnih izkušenj med seboj. Zato bi bili primerni delovni sestanki v krajših obdobjih, zlasti še, če bo uresničena ideja o poenotenju asortimenta za DO Žito.

Po eni strani velika, serijska, cenena proizvodnja, po drugi pa trditve, da so ročno narejeni izdelki mnogo boljši od industrijskih. To pomeni, da vselej ne bodo zmagovali tekoči trakovi, pač pa še vedno pridne roke in domiselna glava. Kmečka peč z ogljem je še vedno pojem domačega kruha, tudi z drugimi izdelki je tako.

Uskladiti tudi čas peke

Zasebniki pečejo naročeno pecivo sproti, redkokdaj na zalogo. To pomeni, da je vedno sveže, pokupljeno pa sproti nadoknadijo. V tozdi Pekarne pečejo pecivo od treh zjutraj do 5.30, po naročilu. V trgovinah dobe to pecivo 1 do 1,5 ure po peki. Če računajo, da je 25 do 30 strank, ki čakajo na pecivo in če nadalje odpro trgovine ob 6.30 ali 7. uri, da pride voznik do zadnje stranke po treh urah — potem je ob ugodnih vremenskih razmerah »sveže pecivo« staro vsaj tri ure. Krofe hočejo vsi čimbolj tople. Kaj bi neki počeli s 1000 vrnjenimi? Dnevno jih napečejo od 1500 do 3000, prizadevati si morajo, da obdrže stranko. Ko jo enkrat izgubiš, jo le stežka pridobiš nazaj! Že je tu konkurenca, nekdo drug »vsokoči«. Kvaliteta, točna dostava

Delavec in novoletni reklamni stroji

Ivan Cimerman

Trošiti! Gotovino, kredite, tuje in svoje žulje. Biti zadolžen do grla, nato ti dobra starka Devalvacija pomaga, da se dokoplješ do avtomobila, pohištva, hiše. Pet let potrebuješ, in že si na konju, če zanemariš kakšnih deset milijončkov obresti v desetih, petnajstih letih. Toda tudi to je le droben člen v verigi družbenega ugleda. Dandanes velja reklo:

»Povej mi, kaj odmetuješ, in povem ti, kdo si!« Smetišča so dokaz, da lahko peščica ljudi živi od tega, kar odvrže večina na smetiščih. Hkrati pa pripovedujejo o naši razsipnosti, nadutosti, grabežljivosti in samopašnosti. Sosed preko ceste vsako leto menja avtomobil. Kako ga ne bi, saj dela pri »Kontaktcommercu« in nosi ključke, usodo dvestotih kupcev v hladnem žepu. Vanj čisto kane kakšen dinar.

Na našem dvorišču zableskne Maja z novim super ponyjem. Dvesto jurčkov je komaj dovolj. Njen očka dela v komerciali Krmiloexpress, zanj je to milni mehurček, ta vsotica. In že pridvi Miša k meni: »Ati, še meni ga kupi, plosim. Ampak naj bo lepši, kot je Majin!« Ostrmim:



konkurenca na dvorišču, trgovcem v prid. Poleg vse pedagoške širine ne morem biti tako ozek, da bi ji kupil — slabšega. In že drvimo v Staro Gorico, »una bicicletta perfettissima« nam izegine, zložena v prtljažniku. Neusmiljeni carinik nam naloži davščine. Vzdiham, plačam. Drugi dan je Miša kraljica v naši ulici: na tri prestave in celo nazaj se lahko vozi, saj ima dve ogledali in nastavek za kokto. Zdaj ji moram kupovati še kokto, saj ni ugledno, če se vozari po parkih s prazno steklenico. Prijateljice bi mislile, da se baha!

va in doslednost odločajo o naročilih.

Od 5. do 15. ure prodajo trgovci 80 % kruha, isto velja tudi za pecivo. Čas dostave torej diktira trgovina. »Bolje, da nam ostane 10 kilogramov, kot pa da eden zmanjka,« menijo. Če oskrbuješ okrog 400 trgovin, kjer naročila nihajo, potem lahko nanese zavrnjena količina nekaj ton. V manjših trgovinah, po manjših krajih je količina bolj stalna. Naročijo, kolikor bodo kupci kupili.

Rešitev je vsekakor v poenotenju ponudbi, v prodaji zavrnjenih in vnaprej planiranih »viškov«, ki ne smejo obležati v (osrednjem) skladišču. Dinamična, spretna in hitra prodaja pa je tisto, kar potrebuje sodobna proizvodnja. Neizkoriščen stroj je mrtev kapital.

Takozvani javni mediji

Reklama je neke vrste hipnoza. Namesto čarovnika s klobukom, od koder je nekoč privlekel angora zajčka, nastopajo premeten propagandisti s štabi sodelavcev: najprej gre za tako imenovane vizualne komunikacije — likovni izraz (slika, barva, oblika, kompozicija na estetsko in funkcionalno pretehtani osnovi). Sledi besedilo, ki je navadno kratko, aforistično zgoščeno in zadene »žeblico na glavico«. Turistične agencije prodajajo potovanja, ki jih razlagajo vseh vrst brošure: Ne zapustite sveta, ne da bi ga poprej prepotovali z nami! Videti Napoli in ostati naš zvest potnik! Mi vam nudimo več za manj denarja!

Trgovci so očetje takega bistroumnega nesmisla: **Če ste se ustavili pred našo trgovino in ne veste, kaj bi kupili, vstopite! Mi to imamo!** Televizija živi od naročnikov in — reklame. »Propagandni projekt« govori o določenem artiklu (bonboni), številu objav po jugoslovanskih mestih, sekundah in času, kdaj bo to genialno besedilo na sporedu, številu ponovitev, zvočni sprem-

ljavi. Ta naj bo podkrepljena z znanim pevcem, gledališkim igralcem, ki ima ime in »vleče«. Po možnosti naj postane takšna reklama »šlager sezone«, če je le dovolj spевна, živopisana in hudomušno igriva, kar se na žalost redko dogaja. Propagandni oddelek v delovni organizaciji plača za takšno serijo oddaj čeden kupček iz sklada za reklamo. Ponekod trošijo celo 30 % bruto dohodka za »praznjenje skladišč«. Radio, kino (predfilmi) so seveda manj učinkoviti, zato pa cenejši in manj cenjeni kot mogočnica Televizija. Tu smo dosegli že pravo mojstrstvo: določeno besedilo tolikokrat ponavljamo, da ga nihče več ne sliši in se nanj navadi. To pa je smrt dobre, učinkovite reklame.

Letakov, plakatov, transparentov in raznih pokušinj, kot je na primer vinski sejem, sploh ne štejemo, a so za dijaka, ki dobi nekaj brezplačno privlačni.

Mlada njiva, dobro seme!

Potrošnja sama ni nobeno zlo, saj zadovoljuje tako imenovane »najnujnejše potrebe«, največkrat biološke. Jestu dobro hrano, spat v novi postelji, nositi modno obleko, to spada k standardu. Jestu vsak dan meso, spat vsako leto (ali vsaka tri) v novi postelji in menjavati obleke kot dežne kaplje zemljo in nebo — to pa spada k snobizmu!

Nadaljevanje na 5. strani

Delavec in...

Nadaljevanje s 4. strani

Nevarnost, da postane mlad človek **predmet**, ki ga uporabljajo za to, da bi preko njega prodali **drug predmet**, ko postane podaljšek komercialne, orodje, ki ga dobiš za majhen denar — to zaskrbljuje in opozarja!

Najbolje vzklije seme na mladi njivi, to vedo vsi stari mački in prepredenci, ki delajo reklamne oddaje in uporabljajo vse javne medije. Otrok, ki liže lučko, pride bliže »duši« otrocka, ki je še nima, kot resen, dobro rejen komercialist, ki od te reklame živi. Starši posojajo otroke reklamnim strojem in so blaženi, če se njihov Mihec ali Metka pojavi nekaj sekund na ekranu, v veliko začudenje in zavist sosedov. Ta blaženost malce uplahne, ko ga nenehno vabijo v studio na snemanja in postane njegov obrazek tisti, »ki vleče«. Nihče ne pomisli, da vlečejo pravzaprav za nos prav otroka, ki večkrat prižari domov z nekaj proizvodi, za katere je izgubil šolski dan, ter se ne more zbrati za normalen pouk. Če se sprevrže to delo »za javnost« v izostajanje, samopašnost in samozaverovanost, nosimo nemajhno krivdo tudi sami. Otrok, ki ima dovolj reči, ki jih resnično potrebuje, jih ne bo nikoli lahkomišelno zametaval. Kakor hitro pa mu bomo omogočili, da se bo v njih utapljal, da bo z njimi obdan, prenasičen, je že na poti k »predmetomaniji«. Hotel bo vedno več (tudi luksuznih) reči, zmeraj najnovejše, najdražje in najboljše.

Privzgojiti naravno skromnost ni lahko. Največkrat je vmes oseba: na enačba očeta in matere: »Takšen bom, kot je moj očka ali mami, ki gresta vsak dan v službo v drugi obleki in vsaki dve leti menjata avtomobil, po hištvu, pa tudi vsako leto gremo v drugo deželo na počitnice — kajti mi nismo kar tako!«

In krog je sklenjen: če hočeš imeti v potrošniški družbi družbeni ugled, moraš trošiti. Če nočeš, da bo tvoj otrok postal sredstvo za manipulacijo, **reč** v verigi **kupčevanja z rečmi**, mu moraš biti za vzgled. Kompenzacijskih vzgledov otrok ne mara! Našel si bo junaka iz filma, knjige ali televizije, zamikala pa ga bo predvsem pustolovska, vznemirljiva plat njegovega značaja. Delaven, skrben, štedljiv očka je preveč vsakdanji, prepust.

Zato ga moraš navezati nase z notranjimi vezmi. Zato moraš postati predvsem njegov prijatelj, ne pa avtoriteta, ki govori od daleč, tuje, z oblakov.

Ker smo odrasli tudi sami žrtve reklamnih strojev in postajamo vse bolj potrošniški radar, ki prisluškuje, kdaj bodo razprodaje, kje se kaj dobi (da bi seveda privarčevali) in stabilizacijsko praznili žep, pa moramo sami otopiti ta dvorezni meč.

To pa zahteva vzgojni napor, ki se ga ne smemo ustrašiti, če nočemo imeti ob sebi majhnih — robotkov.

Smisel življenja so lepe reči

Nad nami živi mojster ključavničar, ki dela v tovarni bonbonov, koder skrbi za stroje in jih »vzdržuje«, kot svoje otroke. Milijone teh, v živopisne papirčke zavitih sladkih »bomb« pripotuje izpod njegovih rok, vključen je v »sladki proces«, sredi zobčnikov in nenehno ga kličejo, če se kaj pokvari. Tudi sredi noči, če so vsi njegovi najspodobnejši sodelavci na dopustu in ni nikogar v nočni izmeni, kibi ga

Kako bi se kmet in delavec v industriji bolje povezala?

Ivan Cimerman

Kmetijstvo že več let ni bilo v žarišču naše pozornosti tako, kot je danes. Svetovno gibanje za večji pridelek hrane spodbuja gospodarska hromost dežel v krizi in naraščajoče število prebivalstva. Pri nas pa je očitna težnja, da bi popravili pionirske napake, ki smo jih zakrivali nad kmetom, ko smo ga potisnili v industrijo in na rob pomembnosti, njegovo delo pa pridobiva na družbeni veljavi danes, ko skušamo povsod zajeziiti hudournik inflacije. Ne samo da bo po najnovejših prizadevanjih njegov status izenačen z delavcem v industriji, dati

mu bomo morali celo določene prednosti. V usmerjenem izobraževanju je cela vrsta prednostnih in popularnih poklicev, ki jih propagirajo različne gospodarske veje, od gradbeništva, strojne industrije in najrazličnejših dejavnosti v zvezi z njo (mehaničar, rezkar, strugar, orodjar, električar), le živilsko-predelovalna industrija životari s kadri, ki se zlivajo vanjo z ulice, polj. Največkrat so brez ustrezne osnovne izobrazbe in se za delo priučijo.

Na vseh ravneh govore gospodarstveniki o večjih kompleksih obdelane zemlje.

Osrednja pozornost kmetijstvu je veljala tudi na 11. seji CK ZKS, kjer smo lahko zabeležili tudi naslednjo smernico: **»Prva in osrednja naloga komunistov je zdaj, da ustvarjalno spodbujajo in podprejo pridelovalce pri uveljavljanju samoupravnih družbenogospodarskih odnosov med delavci kmetijskih in gozdarskih organizacij z delavci v predelovalni industriji in trgovini ter s kmeti v zadrugah in temeljnih organizacijah kooperantov za skupno proizvodnjo in razvoj ter za skupno gospodarjenje z dohodkom.** Sodobno organizirane

stroje in drugo pa odšteti 'gotove denarce'. In spet kljubuje vremenu, posrednikom, prekupčevalcem in se dogovarja z zanesljivimi odjemalci, ki jim zaupa.

V tem boju je osamljen, kot je bil poprej na polju. Pridelovalci pridejo po pridelek, čim ceneje ga hočejo odkupiti in gredo — s polnimi vrečami, da napolnijo svoje silose in kašče.

Mlinar, ki melje zrnje, si vzame svojo merico. Pošteno, po stoletni navadi. Tu je vse jasno: na sto kilogramov deset za mletje. Voznik, ki v cisterni pelje deset ton zmlete moke, in kmet, ki orje polje za setev, največkrat ne vesta drug za drugega. »Srečata« se, ko se oba dotakneta pridelka — kmet, ko ga ljubkuje, tehta in prodaja, voznik, ko kupi svež jutranji kruh.

Če oba živita od zrna, žetve, bi bilo pošteno, da tudi oba tvegata pozebo, točo, sneg in dež, slabo letino, slab pridelek. Zato bi se morala **pri delu povezati**.

Ob žetvi so manjkali na mnogih poljih kombajni, rezervni deli in sposobni strojniki. V ljubljanskih tovarnah bi jih v »mirnem poletnem zatišju« gotovo našli vsaj dvajset, ki bi desetkrat več koristili pri popravljanju kombajnov, kot pa da na pol zaposleni čakajo, da dokažejo, kaj znajo. Sezonska delitev (selitev) delovne sile iz industrije v kmetijstvo? Ne. Pomoc sodelavcu, pridelovalcu!

Na Dravskem in Ptujskem polju dozori sladkorna pesa. Lani jo je zmrznilo mnogo hektarjev, ker ni bilo dovolj rok, da bi jo pravočasno populile, ker sneg ne vpraša za načrte. Nekaj dni so jo, to peso, z lopatami in krampi izkopavali ter pulili dijaki.

Vasi se vse bolj selijo v mesta, ostareli kmetje ne zmorejo vsega, stroji tudi ne. Tovarna bonbonov težko čaka na sladkor iz te pese. Stotine milijonov daje za »investicijsko soudeležbo« novi tovarni sladkorja. Za nove stroje, ki predelujejo peso, največkrat uvožene. Tega denarja, ki ga da tovarna bonbonov tovarni sladkorja, kmet ne vidi, ne dobi. Tudi krmilni rezanci iz pese niso za naslednje sejanje pese zanj zadostna spodbuda. Spodbuditi ga je treba drugače. Kako? Gotovo ne s trikratnim zvišanjem cen sladkorja, ki ga mora kupiti zase, peso pa je prodal tovarni po vnaprej dogovorjeni ceni; razlike v ceni pa ne dobi. Tako kot sladkor mora kupiti tudi (dvakrat podražen) kruh. Iz tiste pšenice, ki jo je sam pridelal in (pre)poceni prodal.

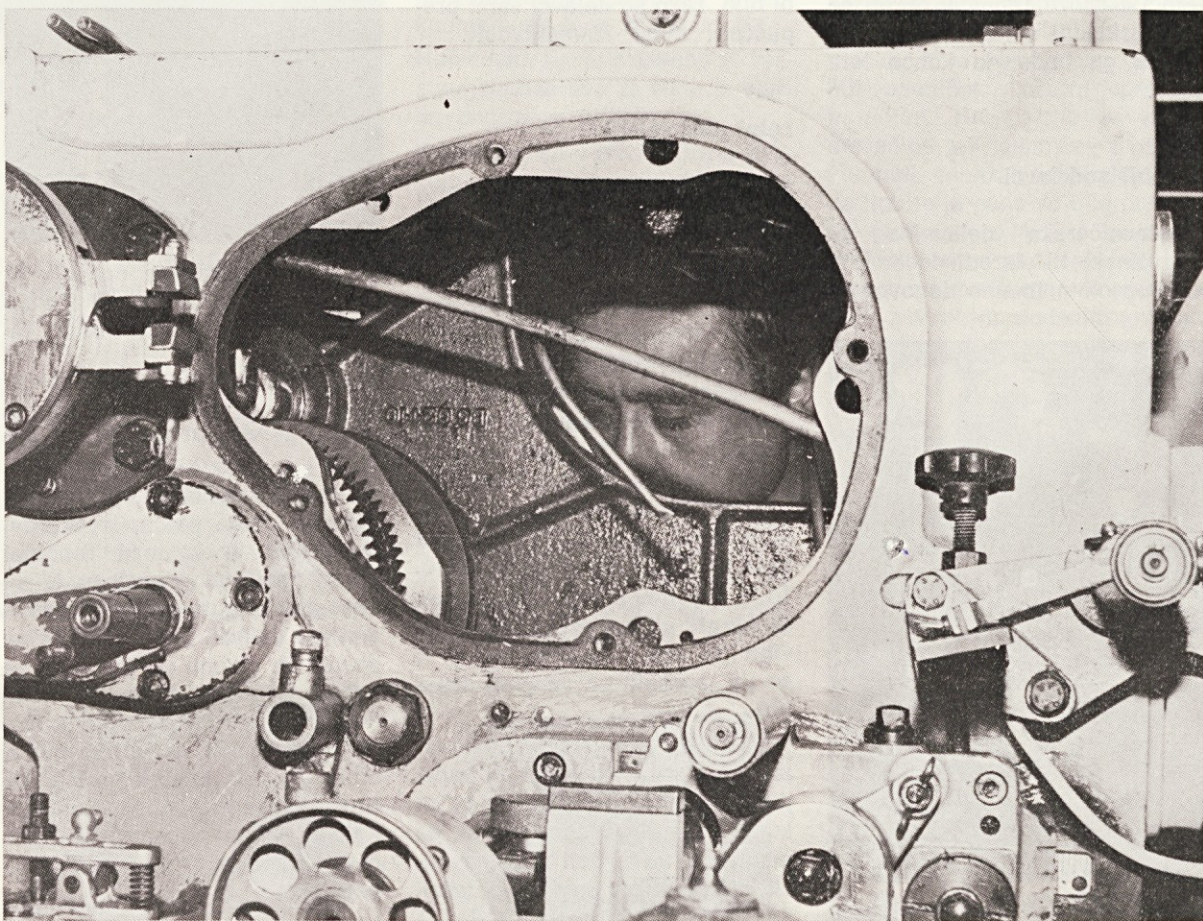
Urbanisti, gradbeniki, komunalci, mu vztrajno spodmikajo tla pod nogami tako, da gradijo na plodni zemlji obvoznice, naselja, tovarne in preostanek zemlje pognojijo s strupenimi odpadkami, iz katerih se napajajo korenike.

Menda tudi od tod izvira občutek opeharjenosti in odtujenosti, ki ga peha v malodušje, tega 'neposrednega proizvajalca', po domače — kmeta.

Kako bi se srečavala kmet in industrijski delavec?

Najprej bomo morali kmetu zagotoviti s pogodbami odkup pridelkov in pravočasno spravilo.

Nadaljevanje na 6. strani



V zobati ječi popravil

lahko zamenjal. V Švici in Nemčiji si je izostril oko in pamet, marsikaj je že izpopolnil in prihranil svoji delovni organizaciji milijonske izdatke.

Pravi, da niti ne pomisli na to, da bo njegov otrok tiste ure, ko bo strmel v televizijski ekran in bo očka popravljal stroje — ta otrok hlastno gohtal reklamne »coctails« in bo tudi sam postal kolešček v reklamnem stroju, kot bo njegov očka ob vnetem delu postal »del stroja«, ko ga bo popravljal. Polnoč bo že in zadnji napovedovalec bo že zdavnaj smrčal v postelji, on pa bo privijal vijake, ki pomagajo pogonjati stroj, ki proizvede devet ton bonbonov v osmih urah. Od njegove spretnosti zavisí norma in kruh desetih delavk, ki sladko maso vlivajo v kotle, zavijajo in odpremljajo bonbone, ki sladijo življenja drugih.

Nad nami v stolpnici živi mojster ključavničar in na ta način, da se mu vse noči sanja o izboljšavah teh zobčnikov, ki bodo proizvedli več in bolje, postaja sam sestavni, a nepogrešljivi del stroja. Prijatelj je z njim, še po boža ga včasih in mu reče: »Priden, priden, zdaj boš dober za nekaj časa,« ko ga srečno popravi.

Prav tako vpraša doma sina: »Ali si bil priden v šoli, kaj ste da-

nes vzeli, si dobil kakšen 'šus'?' Sin pa sanja o Kawasaki, tisti »prima mašini«, ki stane toliko kot majhna garsonjera s centralnim gretjem. Oče pravi, da bi mu lahko naredil čudovito mašino, zvaril bi jo iz treh motorjev, dobil pa bi jih na pokopališču avtomobilov v Münchnu. Toda — sin ne mara takšnih starih skrpucal, njegova klapa bi »crknila od rezanja«, če bi se pokazal s tisto škaflo, napol samokolnico, napol traktorjem, novega ali pa nič!

Nad nami živi mojster ključavničar. In kadar pride domov, vari skupaj nekakšna predpotopna vozila in jih prodaja po smešni ceni. Ko jih bo zvaril kakšnih deset, bo imel sin dovolj za Kawasaki. Obljubil mu ga je za maturo in prav tisti dan ga hoče imeti! Rad bi živel hitreje, blazno fino je drveti po teh avstro-ogrskih cestah in spravljati v obup sretno in v zavist najmlajšo generacijo. Da o tovarnjakih in avtomobilistih niti ne govorimo!

In krog je sklenjen. Reklamni stroji zahtevajo, da delaš zanje, delaš tudi, da se pošteno preživiš. Toda — to osnovno dejstvo je potisnjeno v ozadje. Nove generacije morajo trošiti vedno novejšo reči. Živeti sredi lepih reči je pa za mnoge pravi smisel življenja.

in visoko produktivne kmetijske in gozdarske organizacije, ki so proizvodno, poslovno in interesno povezane z organizacijami predelave, trgovine in večjimi porabniki hrane, morajo v prihodnje postati osnovni nosilci samoupravnega povezovanja dela in nadaljnega razvoja vsega kmetijstva in gozdarstva. Z močno, visoko produktivno, družbeno organizirano proizvodnjo bomo presegli tudi kratkoročne interese posameznih kmetov, ki v družbenoorganizirano proizvodnjo še niso vključeni.«

Kako sta povezana kmet in delavec v živilsko-predelovalni industriji?

Za svoje vsakdanje izdelke rabi tovarne milijone ton plodov, ki jih rodi zemlja. Kmet je povezan z mlinarjem, pekomo in prodajalcem kruha z delom. Preden zrno postane kruh, je lahko kmet oziroma njegova setev žrtev pozebe, toče, bolezní žit, slabega ali nezadostnega gnojiva ali semena. Odkupne cene žita ga največkrat ne vzpodbujajo. Osupne ob novi ceni kruha, saj ga večinoma ne peče več sam. Predno postane seme kos kruha, potuje skozi zobčnike predelovalne industrije in trgovine, nabave, prodaje. Odtuji se kmetu. Njegovo je in vendar — ni njegovo; prodano je. Z denarjem, ki ga je dobil za pridelek, mora začeti znova, pa še v usta mora kaj dati vmes, za

Ne združenja, ločitev zdaj so časi?

Tozd Tehnični obrati nudijo polizkoriščene storitve tozdom

Ivan Cimerman

Brez uvodov: tozd Tehnični obrati nimajo s temeljnimi organizacijami »na dvorišču«, na Šmartinski 154 sklenjenih nobenih konkretnih sporazumov, ki bi jim zagotavljali delo skozi vse leto in plačilo zanj. Tozdi jim zagotove delo s prikazom potreb v času remonta, druga dela ostalih deset mesecev sproti naročajo.

Tozdi oslabili tehnične obrate, ojačali svoje servisne službe

Štiri leta bo, odkar je bil ustanovljen tozd Tehnični obrati. Nastal je predvsem iz potrebe »velikih« tozdov na Šmartinski 154 po enotnem in tehnično opremljenem servisu, ki bi nudil takojšnje in sprotne storitve, ne le ljubljanskim, temveč tudi izvenljubljskim delovnim enotam in temeljnim organizacijam.

Danes vsi ugotavljamo, da so zmogljivosti tozd Tehnični obrati polovično izkoriščene, da si morajo iskati delo izven Žita, če

preostale pa preveva negotovost pred jutrišnjim dnevom.

Oglejmo si podatke o neizkoriščenosti, ki so jih planirali za leto 1982. Na osnovi ponudb iz tozdov tudi tozd Tehnični obrati lahko načrtujejo svoje bodoče delo in s tem v zvezi nakup rezervnih delov in materiala. Za zunanje sodelavce opravijo v TOZD Tehnični obrati okrog 25 % del, ostalo pa za Žitove tozde, vendar se ta procent zunanjih storitev iz dneva v dan povečuje. Naši najpogostejši zunanji partnerji so: GOSTOL, Železniško gospodarstvo Slovenije in Hrvatske, Soča, tozd Oprema. Plan za leto 1982 tozd Tehnični obrati še niso uskladili s tozdi. Pričakujejo, da ga bodo do konca leta 1981.

Zunanji sodelavci

Ključavničarska delavnica na Šmartinski 154, sredi decembra. »Z Gostolom imamo dogovor za

skem pravi ni dovoljena uporaba v nedogovorjene namene in prodajanja drugim osebam. Hm, če bi imeli licenco, bi lahko izvažali za dolarje sami, tako pa — dobimo dinarje. V tem grmu tiči več zajcev: boj za devize je občuten zlasti za tiste tozde, ki žive in delajo skoraj z vso uvoženo opremo.

Toda — tudi v naši delavnici narejeni vozički za Gostol rabijo kakšen uvožen del. Za kroglične ležaje, ki so vgrajeni v kolesa vozičkov, so bili potrebni obročki Seger iz Avstrije, okrog 3500 din so stali. Po naših trgovinah so zaman tekali za njimi, časa pa ni bilo. Tako so delavci sami prepuščeni svoji iznajdljivosti.

Letni plan zalogo!

In že smo pri drugem jedru: Žito ima devize, z letnim naročilom bi bilo potrebno nabaviti ves potreben repromaterial in najnужnejše rezervne dele, ki jih nismo sposobni narediti doma — in vse to imeti pri roki v glavnem skladišču: za vse tozde! Toda: tozdi vsak po svoje nabavljajo te materiale, na tem dvorišču je nekaj »priložnostnih in kvalificiranih« nabavnikov, ki plešejo svoj ognjeni ples in se znajdejo vsak za svoj tozd, kot se vedo in znajo. To je drobitev sil! (Lahko da gre do hkrati, ob isti uri, v isto trgovino po iste rezervne dele, ki so jih »zvohali« po zaupnih kanalih).

»Kakšna pa je to politika nabave! Iz rok v usta živimo. Sproti kupujemo te nesrečne dele. Če bi jih kupili »na zalogo« za vse leto, pa nam tozdi ne bi dali dovolj naročil, bi ta mrtev kapital obležal. Zato nabavljamo le tiste dele, za katere vemo, da ne bodo obtičali in se ravnamo po zunanjih odjemalcih, ki nam dajejo delo.«

Če bi čakali na milost naših tozdov, bi nam trda predla!

Tako trdijo v Tehničnih obratih. »Polno šefov je vzkliko, vsak bi rad imel nekaj ljudi pod seboj. Včasih smo dajali v en žakelj, zdaj pa nič več. Nekaj dobrih delavcev je odšlo v druge tozde, ker niso videli bodočnosti,« trde.

Kam so šli?

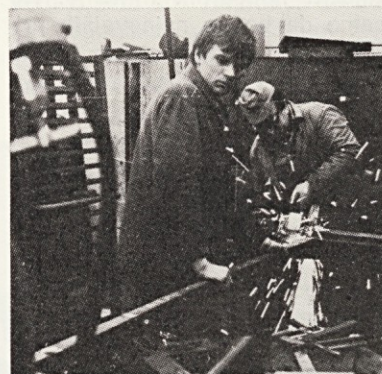
Obiskali smo mini delavnico tozd Pekarne Ljubljana. K njim so prišli trije. V prostoru, ki meri 4 x 5,5 m, je zdaj sedem delavcev, dobro se razumejo med seboj in vsak od njih je pripravljen pri vsakem delu pomagati. Bistvo njihovega dela so predvsem popravila, manj remont, ki ga v dveh, treh tednih, kolikor traja, izvajajo skupaj s tozd Tehnični obrati. Sedem ljudi pa skrbi tudi za pekarno v Kamniku, Trbovljah in Kočevju, poleg tega pa delajo »doma« za Pekatete in Pekarne na Šmartinski. K temu prištevajo še delo za trgovine v Kamniku.

Uvedli so dežurno službo, ki je po ustanovitvi tozd Tehnični obrati zamrla. Če se kaj pokvari, pridejo po dežurnega vzdrževalca

preprosto — na dom. Popoldan ali — ponoči.

Tako: opravljajo dela za svoj tozd in delovne enote v njegovem okviru in so se pri delu dovolj specializirali, da vedo takoj odstraniti napako.

»Tehnični obrati nam naredijo usluge, če imajo proste zmogljivosti ali kadar rabimo večja, težja dela pri remontu. Če ne utegnemo, moramo pač poiskati zaseb-



Brušenje zvarjenega ogrodja za Gostolove pekarske vozičke v delavnici tozda Tehnični obrati: zanesljiv kruh

nike, da nam priskočijo na pomoč.

Pri nas ni izmikanja, prelaganja dela na druga pleča, izgovorov. Na žalost je iz tozd Tehnični obrati zelo malo delavcev, ki so dosegli 10 let delovne dobe. Dologetno delo in specializacija na določenih strojih pa je nujna za hitre posege, da ni zastojev. Vedeti moramo, da je na tem dvorišču velikanski razpon raznovrstnih del, od najbolj grobih do finih, ki zadevajo elektroniko. Kakšne večje povezave ni, plačujejo si račune in si poskušajo ustreči.

Na vprašanje, koliko rezervnih delov za potrebe Pekatet so pri letošnjem remontu naredili doma, mi povedo, da so vstavljali rezervne dele v glavnem iz uvoza, iz Italije, od firme Pavan, za vse tri linije. »Teh kompliciranih delov pri nas ne moremo narediti,« trde.

Za dolgo linijo so izven Žita naročili »podne« pri Plami v Podgradu, saj morajo nadomestiti, stare, ki imajo po 12 let na grbi. Ultra pasov in specialnih mas, ki so vgrajene vanje, v Tehničnih obratih nimajo.

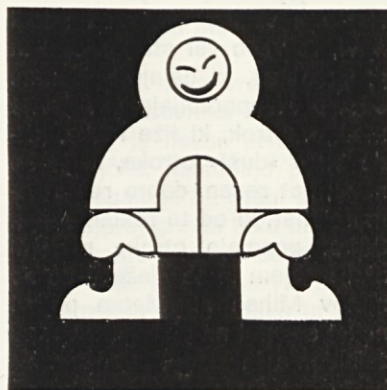
V tozd Pekarne imajo v glavnem Gostolove stroje. Rezervne dele zanje dobe v prosti prodaji, neposredno od Gostolovih proizvajalcev.

Od Gostola jih nabavljajo tudi druge pekarnice v Žitu. Neodvisno druga od druge. Povezano, prek svojega tozda. Po potrebah. Po medsebojnem dogovarjanju...

Kako pa od središč oddaljeni tozdi?

O tem smo že pisali. Vrhničanu se ne splača za manjša popravila v Ljubljano, Kamničanu tudi ne, Trboveljčanu še manj, Kočevjarju tudi ne. Za obrat plastike v Vrhniku izdelujejo Tehnični obrati modele. Pri remontu rabijo storitve Tehničnih obratov vsi tozdi. Ogromno je del, ki bi bila cenejša, kot pa so pri občasnih zasebnikih!

Snežek-nov znak za zmrznjene proizvode



Snežek — novo ime in zaščitni znak zmrznjenih proizvodov

Maskota eskima bo odslej zaščitni znak Obrata zmrznjene prehrane tozd Pekarne Ljubljana.

Videvali jo bomo tudi kot nalepko na hladilnih skrinjah, kot opozorilca na steklu in značko.

Prijazna figurica eskima ponazarja mraz, trajno hladnost. Ker je naziv eskimo, Esco že zaščiteno za druge tovrstne proizvode, smo izbrali ime Snežek, ki je sinonim hladnega zimskega obdobja, obenem pa je kratko in uporabno.

Prvi proizvodi z znakom Snežka, ki jih bomo lahko kupili na tržišču, bo listnato testo in domači skutni štruklji, so nam povedali v tozdu Blagovni promet, za ostale proizvode pa že tudi pripravljajo embalažo.



Poenotenje v 1982. letu

Vse vodi k povzetku: Ustanoviti moramo enotno, strokovno močno in vsestransko, kadrovsko ustrezno poenotene Tehnične obrate. Vsi tozdi prevzeti del rizika! Podpisati sporazume, na temelju katerih bodo lahko letno planirali. Nato pa šele iskati delo izven Žita.

Zdaj pa se dogaja, da nekdo »z dvorišča« zaman čaka, da mu popravijo glavno strojno gred, ker trenutno opravljajo za naročnika izven Žita delo, ki jim bo vrglo 200 starih milijonov, gred pa le 100 starih tisočakov. NE LOČITEV, ZDAJ SO ZDRUŽENJA ČASI! bi lahko zapisal Prešeren v svojem Krstu pri Savici. Potrebujemo torej: krst v ekonomskem smislu!



Kot mravlje so, ti naši delavci v vrhniškem obratu plastike tozda Tehnični obrati

hočejo zaslužiti za osebne dohodke in najnujnejše stroške. Svoje delo zaman ponujajo, delavci, ki ne vidijo svoje bodočnosti in perspektive, odhajajo,

izdelavo pekarskih vozičkov. Delamo jih že s presledki vse leto, 120 jih je bilo doslej. Ta zadnja serija v vrednosti 800 000. V načrtu piše: »Po zakonu in avtor-

Kako bi se kmet in delavec...

Nadaljevanje s 5. strani

Pri tem pa upoštevati podrazitve in jih prišteti h končni ceni pridelka.

Izmenjava delovnih izkušenj z industrijskimi delavci bi potekala v obliki tovariških srečanj, posvetov in navezovanja stikov v času, ko ni več toliko dela na polju. V živilsko-predelovalne tovarne, tovarno bonbonov, pekarno, v mline, sicer prihajajo šolarji, študentje, različne ekskurzije. Športnikom in raznim »prosečim« organizacijam tudi primaknemo marsikak milijon iz posebnega fonda. Le kmetov še nismo srečali v industrijskih halah, tistih, z žulji in rokav.

Srečevali bi se lahko tudi mladinci in mladi zadržniki, člani kulturnih amaterskih društev ter na športnih prireditvah. Vsi smo že slišali za Živilado, kjer nastopajo le živilci. Igre so, žal, zamrle, kmeta pa še nismo vključili v tekmovalna, čeprav imajo mnogi svoja močna športna društva.

Ponudili bi jim lahko tudi polprazne počitniške domove, njim, ki nam, industrijcem, polnijo silose in skladišča. Če preverimo bilanco počitniških domov industrijskih delovnih organizacij — izven sezone, ko ima kmet največ časa — in so skoraj vsa ležišča nezasedena, domovi pa prazni — vidimo, da bi bilo to koristno in mogoče.

Na seji delavskega sveta bi rad slišal tudi kakšnega delegata-kmeta, ki nas oskrbuje s prepotrebniimi »surovinami«, ne le tiste, ki te surovine kupujejo, prede-lujejo in prodajajo.

Tudi na kakšen sindikalni izlet bi lahko povabili kmeta, morda na Titov grob v Beograd. Tako bi se med seboj spoznali in spoprijateljili.

Potem bomo gotovo lažje razumeli doslej enostranski daj-dam, ki nas vse tesneje povezuje v sklenjen krog ekonomskih in človeških zakonitosti.

Zapis s sestanka strokovnih delavcev v pekarstvu v Novem mestu

Ivan Cimerman



Težko priborjeni vzorci s sejma Anuga 81, ki jih je na sestanku pekarskih strokovnjakov v Novem mestu razstavil Arzenij Kuret

Od leta 1919, ko se je začel veliki svetovni sejem Anuga, je minilo 60 let. V bistvu je sejem komercialnega značaja in od 1951. leta se odvija v Kölnu. Sejem zajema: »consumo« — potrošništvo, »gastrom« — razstave ter »tehniko« — stroje in opremo. Letos je po sodbi izvedencev dosegla Anuga svojstven rekord, saj je razstavljalo na 205 000 kvadratnih metrih, v 13 halah 4200 firm iz 80 držav sveta.

Kljub jubileju so letos obiskovalci opazili težnjo po določeni stabilizaciji, tako pri vzhodnih kot pri zahodnih državah, ki so razstavljale.

vedno proizvajajo razne božične in sadne, mandljeve, lešnikove, makaronske in druge pogače. Med REFORM PECIVOM so bili zanimivi izdelki diabetičnega in dietetičnega peciva. Sladkor — saharozo zamenjujejo lažje prebavljivi sladkorji.

SLAŠČICARSTVO IN ZMRZNJE-NO PECIVO ni ravno presenečalo. Obiskovalci so videli že znane sadne, marmorne in sočne kolače, različne biskvite ter piškote — dresirane, »štancane«, oblite in neoblite ter polnjene, eno in večkomponentne. Pri ROLADAH so pritegnili izdelki, ki so vsebovali večkomponentne nadeve kot ko-

nega testa, ali pa na 100 delov sladkorja ali sirupa dodajo začimbe, mandeljne in druge dodatke.

Novosti pri strojih in aparatih

Firma Rommenholler je prikazala stroj za pakiranje s pomočjo ogljikovega dioksida, ki deluje proti pokvarljivosti, oksidaciji in podaljša trajnost proizvodov.

Stroj Multivac R 5100 je vzbudil pozornost s svojo sposobnostjo kontinuiranega pakiranja z vakuumom ali brez njega.

Holandska firma Koppens je razstavljala napravo za suho in vlažno paniranje proizvodov.

Kanadčani so v okviru firme Bakers ponujali specialno peč za peko pizze, ki je bila eno, dvo, štiri in več etažna.

Danska firma Bär je razstavljala mešalce z različnim številom obratov. V Žitu poznamo firmo Fritsch, ki je tokrat pokazala roll-aparat, ki ima vgrajeno sočasno rezalno garnituro za kvadratasto, trikotno in okroglo obliko proizvodov.

Firma Lippelt je dopolnila nam znano linijo za žemlje, bombete in kajzerice z avtomatičnim posipalnikom za moko, mak, sezam in druge dodatke.

bioproizvodi. Razstavljali so različne cerealne mešanice v obliki kosmičev — pšeničnih, ovsenih, ječmenovih, rženih, prosenih; tu so bili še kosmiči z dodatki jabolk, rozin, mandeljnov, otrob in biokvasa.

Pritegnil je tudi proizvod z nazivom Long Life Fet, ki se rabi za fritirane proizvode in ima mnogo daljšo trajnost kot jo imajo naša olja oziroma mešanice rastlinskih maščob in olja.

Žitovcem znana firma RAS se je predstavila z novim povsem avtomatiziranim pomes-frites strojkom. Upamo, da bo tudi Žitov HRUSTAVČEK, ki ga bomo izdelovali na podobnem strojčku, kmalu prispel na naše tržišče.

Vse več pozornosti hrani za živali

Oddelek z živalsko prehrano je pritegnil mnoge obiskovalce. Prikazali so razne vrste hrane, zlasti za domače živali, kot so psi in mačke. Med kosmiči za pse so bili pšenični, koruzni, proseni in sojini. Tu so bile še razne mešanice teh kosmičev z otrobi, vitamini, minerali ter bio kvasom. Za ljubitelje psov so bila privlačna pakiranja v obliki briketov, piškotov, prav tako s pšeničnimi, koruznimi, prosenimi kosmiči, s sojo, z otrobi in dodanim graham ter korenjem.

Kaj bi lahko povzeli z obiska tega sejma?

Zaključke lahko strnemo v nekaj točk: Najbolj razvite države so imele občutno manj novitet, kar kaže na določeno stagnacijo. Po-

jav stabilizacije je bilo občutiti tudi pri razvitih državah, ki so v prejšnjih letih ponujale vzorce, letos pa so bili zelo neradodarni, škrti, celo s prospekti. Določenih editivov, emulgatorjev, nadomestkov, mazalnih sredstev skoraj ni bilo opaziti. Na sejmu so prevladovala vakuumska pakiranja, zmrznjeni proizvodi, zlasti testo, ribe, zelenjava in krompir; predpečeni proizvodi kot je pizza, bio-reform proizvodi, kruhi, pecivo, cerealni proizvodi...

Posebna noviteta sejma Anuga 81 so bili ekstrudirani proizvodi, tako za človeško kot za živalsko prehrano na osnovi mlevskih izdelkov.

Zlasti so bila opazna prizadevanja na področju embalaže. Stara imena so bila mnogokje zamenjana z novimi. Najbolj vpadljiva pa so bila mala žepna pakiranja za enkratno uporabo.

Nerazvite dežele pa so prikazale izdelke iz nam nedosegljivih surovin kot so tacos, tapioka, mihoenos itd.

Na Anugi 1981 so imeli tudi Jugoslovani svoj prostor. Izmed naših proizvajalcev so razstavljali: Vočar, UPI, Ledo, Crvenka, Kolin-ska, HP Droga, Medex, Emona in drugi.

ŽK Žito ni razstavljalo!

Iz razgovora z drugimi jugoslovanskimi predstavniki smo izvedeli, da so sklenili uspešne komercialne posle na tem velikan-skem sejmu in se dogovorili za velike količine za izvoz v letu 1982.

Cena kvadratnega metra razstavnega prostora je bila le 7000 din! Upajmo, da bo naslednje leto bolje in da bomo tudi mi nastopili v tej svetovni, za živilce pomembni areni!



Izbrana hrana za naše štirinožne prijatelje

Tako je bilo na področju kruhov in pekarskega peciva očitno, da ni nobenih posebnih novitet. Kot lani, so bili tudi letos v ospredju posebni kruhi evropskega zahoda, zlasti nemški kruhi, tako imenovani Pumpernickel kruhki (iz rženega šrota, brez skorje) nato različni kisli in polnozrnatih kruhi. Določen napredek je bil opazen v kvaliteti in kvantiteti proizvodov, ki jim pravijo »reform kruhi« — različnih reformatorskih »hiš«, proizvajalcev, ki se ravna po geslu NAZAJ K NARAVI! Ti kruhi izvirajo iz Skandinavije, osvojili pa so že Belgijo, Francijo, Španijo, Nemčijo in Italijo. Sem sodijo: čisti cerealni kruhi, kalorično osiromašeni in kalorično bogati kruhi, »crisp« kruhi itd. Japonci so prikazali nov, rižev-pšenično-rženi polnozrnat kruh. Med mešanimi kruhi so bili opazni ječmenovi in laneni kruhi.

Na področju pekarskega peciva prav tako ni bilo nič novega. Še

kos, lešnik, mandelj, marmelado idr. Ogromno je bilo opaziti »tortelotov« — po naše TO-PO, mini in maxi formatov, oblitih in neoblitih, polnjenih itd.

Pizza, ki jo delamo običajno iz kvašenega ali vzhajanega testa, je bila tokrat prvič razstavljena drugače — iz listnatega testa. Ponudbo so popestrile vse vrste peciva iz listnatega, kvašenega in biskvitnega testa.

Žito le prednjači, kje?

V bureku iz listnatega testa, Nemci ga nazivajo Blätter Teig Burek. Sicer pa ta »sladka skrivnost« — slovi v Jugoslaviji že mnogo let, le da klasičnega bureka ne izdelujejo iz listnatega testa.

Rusi so pokazali svojo nacionalno jed, piroške vseh vrst, od sladkih, sadnih, do pikantnih.

»Leberkuchen« proizvodov je bilo brez števila. Delajo jih iz mede-

Predstavniki Weshop Fachleasing so razstavili zelo zanimive avtomobilske trgovine za kruh, pecivo in slaščice.

Ostali proizvodi

Tudi Italijani, ki so očetje testenin, na tej Anugi niso razstavljali nobenih novitet. Dolge, kratke in zvite testenine so bile navadne, jajčne, paradižnikove in špinačne. Od specialnih testenin smo videli spätzle, lasagne, canelone, tortelline, raviole in to sveže, zmrznjene, vakuumirane in konzervirane v pločevinkah.

Firma Honig Foods je ponovno razstavila mešanice za torte, pecivo, biskvite, krofe, fritirane proizvode itd.

Za nas, ki razvijamo Bio program, je bila zelo zanimiva firma Biolabor, ki se ukvarja s tako imenovanimi FEFORM PROIZVODI, to so

Pekatete na novem tržišču

Trideset ton testenin za Kanado

Sredi novembra so iz Žitovega obrata — tovarne testenin Pekatete izvozili 13 ton špagetov, pošiljka je potovala v Toronto v Kanadi. To je prvi tovrstni tovar in predstavlja nov poskus prodora na konvertibilno področje. Na nalepkah je navedeno ime dobavitelja: Atlan Marketing, Toronto, Canada. Ime proizvajalca ni posebej navedeno, saj navaja le: Produit de Yougoslavie — Product of Yougoslavia. Mor-da bi bilo umestno, da na nalepki piše še: Žito, Ljubljana ali vsaj; Žito, Yugoslavia, za kar bi se lahko z bodočim kupcem še dogovorili. Omenjena pošiljka je poskusna. Če bo namreč kupec zadovoljen z našimi izdelki, bodo naročila stalna.

Delovna enota tozda Pekarne Ljubljana je tako do novega leta poslala »na pokušino« 30 ton testenin. Čestitamo k uspehu in naj bodo dolgi špageti, iz 1981 v 1982. leto!

Oglas iz pionirskih časov Žita

Moč navade je velika

in tako se dobe še dandaneš gospodinje, katere se nepotrebno trudijo s tem, da same izdelujejo testenine. Te gotovo ne znajo dragega časa prav ceniti, ali pa ne vedo za izborne testenine, katere izdeluje »Prva kranjska tovarna testenin v Ilirski Bistrici«. Izdelki te tovarne kot so: nudeljni, makaroni i. t. d. dobe se malone v vsaki prodajalni jestvin, in sicer pod znamko »Pekatete«. Priznana je že ljudska kakovost teh testenin izborna, vendar boljše je »štirirumenjačna«, še boljše »osemrumenjačna« kakovost. Slednji se dobijo le v rumenih škatlicah po 1/2 kg naprodaj.

Gospodinje, ki se hočejo poučiti, kako se pripravljajo testenine na juho, za prikuho, močnato ali samostojno jed, zahtevajo naj pri gori imenovani tovarni kuharsko knjižico, pošlje se jim zastonj in franko.

Sladkarije vseh vrst niso vedno naprodaj

Sreče ne moremo kupiti, lahko pa osrečimo

Ivan Cimerman



Tomaž Pengov, pesnik, komponist in kitarist, se pogovarja z našo delavko kot stalen gost in zaupnik

Prodajalna in bife Šumija sredi Ljubljane. Čas pred novoletnimi prazniki. Ihta prodajalk se meša s povpraševanjem kupcev. Ta mesec je za prodajalke 'hoja skozi šibe', toliko vsega se nakopiči.

Danes dopoldan strežeta Tončka Ažmanova in Fani Hafnerjeva, obe izkušeni, spretni in tudi »psihološko podkovani« prodajalki. Presenetljivo je, kako prisluhne ta kupcu in kako mu pomagata natovoriti več, ko se je namenil kupiti ali pa mu taktno svetujeta nekaj, kar bi njegovo negotovo, približno željo podkrepilo za večji nakup, odločitev.

Darilni novoletni paketi skrivajo tesno stisnjene konkurente, seveda ne — žive. Slani kreker — VIC Kraš se stiska ob Gorenjko, k njima se prislanja KRAŠ TORTICA. Šumi želeji botrujejo čokoladnim bonbonom subotškega Pionirja, spodaj se stiskajo Kraševe NUGAT KOCKE. Cene so kar dostopne, takšne paketi stanejo od 218,40 do 614,95 din, podkrepi pa jih lahko tudi steklenica pijače.

Dve predstavnici Kliničnega centra imata nalogo, da izbereta darilni »šopek«, vzorčni paket, kakršnega bo dobilo 350 otrok — bolnikov, ki jih nameravajo obdarovati s pomočjo Dedka Mraza. Česar nima Žito, ima kdo drug. Zlasti opazim, da iščejo manjše sladkarije, kot je Krašev Toblerone, Serenada, napolitanke Podravka, Nugat kocke. Od Žitovih proizvodov dajo v vrečko penaste banane Šumi, pa Fru-Fru, lizike, 10-dekagramske CIK-CAK bonbone... Premišljeno in skrbno izbirata. Stabilizacijska navodila ju omejujeta. Naši prodajalki sta v zadregi, ker nimajo drobnih pakiranj ali lažjih in večvrstnih proizvodov hkrati, Žitovih, seve. Izbor je dokaj majhen, zlasti Gorenjkin, tudi Šumi ni preveč kraljevski!

»Boste dodali še balončke?« vprašata predstavnici. In že privlečeta na dan 350 pisanih balonov, ki bodo v vrečkah skupaj z nabranimi darili. »Do kdaj pa lahko pripravite vse te pakete?« Hm, saj to je prava vojska —

gora paketov. Dogovorijo se za točen datum, tik pred dnevom obdaritve.

Starejša ženica obotavljivo kupi sveže napolitanke; samo to. In gre. Prihrumijo štirje grivati mladeniči, kupijo veliko vrečo bonbonov, mešano, pisano, različnih okusov. Med vrati si jih delijo in smeh obsije prodajalno kot mla do sonce.

Iz tesnega, prenatrpanega skladišča pokukata oskrbovalca Slavko Randelović in Marko Čuskić. Iz Mercatorjevega tozda Grosista. Nobene »rampe« ni zunaj, na pragu, ob gladko odrezane stene stare Šumijeve tovarne, ki so jo spomladi podrli, tesno prislonita kamion. Vino, viski, keksi, bonboni, čokolada. »Čakajte! Tole sem, tole tja!« hitita Tončka in Fani. Kdo bi vedel, kje je kaj, v hipu moraš najti blago za kupca, ki nestrpno stopica za pultom in brunda, če ne greš kot ura. Ruskaja vodka, ki je postala popularna sredi decembra, stane 238,46 din; poleg nje stoji albanški konjak Skenderbeu TRE YJE za 283,10 din. Kje so časi, ko sem odšel zanj 180,00 študentskih din.

Oskrbovalci komaj dohajajo!

»Dolgo smo pogrešali različna blaga, zdaj je za silo urejeno. Pri nas je klasična trgovina in rabimo 'odprto blago', mi nismo samopostrežna trgovina. Stranke hočejo imeti večinoma mešane, raznovrstne artikule! Dobivamo pa pakirano, z določeno ceno, takega paketa pa ne moremo razdeliti. Zelo sprašujejo po novih, ŠŠŠum bonbonih, pa jih ni. Hja, pač ni surovin zanje! Manjka nam Gorenjkin jedilna čokolada, pa mlečna. Ne dobimo je toliko, kot bi je radi. Kar nam manjka, dobimo od drugih jugoslovanskih proizvajalcev, Pionirja, Kraša, IPK Osijek, tozd Kandid. Glejte, kamion je tu, tudi razkladati pa nositi in sortirati je treba vmes, sicer naju zasuje, sproti morava vedeti, kje je kaj,« pojasnjujeta Tončka Ažmanova in Fani Hafnerjeva.

Bifejski gostje so znani, stalni obiskovalci

Priljubljeno shajališče igralcev, pesnikov, pisateljev, prevajalcev, študentov in drugih gostov je malce naprej, za steklenimi vrati. Glasbenik in popevkar Tomaž Pengov se naslanja na pult in zamišljeno vleče dim. Morda se pokaže v kolobarjih elipsasti navdih za novo pesem, ki jo bo uglasbil. Dramatik Peter Božič se pogovarja o svoji najnovejši drami Komisar Kriš in živahno seka kretnje, kot da bi odganjal kritike. Mate Dolenc, ki po romanu Potopljeni otok spet jadra v svoj najbolj skrit pristan, še ne ve, če bo noveleto Aleluja, Kathmandu razširil v televizijsko nadaljevanje. Miha Baloh obuja spomine na film Veselica, Radko Polič dograjuje vlogo Jermana v Cankarjevih Hlapcih. Pesnik Milan Jesih po zbirki Kobalt išče kakšno dragocenejšo kovino, ki bi jo kupci razgrabili že v tiskarni. Morda ne pridejo vsi istočasno, zagotovo pa kdaj pa kdaj.

Ob Majdo Zupančič, ki streže v bifeju Šumi, trčim v tesnem skladišču, ko se z zabojem pijače prebija k svetlobi: »Naši gostje so

znani, umetniki vseh sort, mimo-idočih, slučajnih, je le malo. Pridejo, podebatirajo, ne trošijo veliko. Včasih imamo majhne težave, nasploh pa je z njimi lepo delati. Pošaliti se znajo in spoznajo se na mnoge reči.« Pogledam navzgor in osupnem. KAAA-VA! Majda Zupančičeva ima nekaj kilogramov kave na zalogi. Še iz dobrih, predcarinskih časov. Zdaj delajo zalogo na — carini, saj so je zaplenili lepo število — ton. To je varnostni bon-ton, ka-li?

December je sila naporen mesec, vsak bi rad koga osrečil na svoj način.

Mirni, ljubeznivi, 'filtri', ki z neverjetno potrpežljivostjo upoštevajo ploho želja, te naše prodajalke, si tudi žele nekaj od Dedka Mraza: sodobnejše opremljeno trgovino in večje skladišče. Kam pa bodo vskladiščile nove proizvode, ki jih pričakujemo iz nove tovarne čokolade? In vse večje število kupcev? Mesto raste s številom prebivalcev, z njim potrebe.

Koliko drobnih daril za drobno srečo — za obdarovance. In koliko za — prodajalke? Srečno 1982.



Ostanki stare tovarne Šumi kažejo rebra, ob katerih težko parkira Mercatorjev kamion za oskrbo trgovine in bifeja

Gostinsko-turistični zbor na Bledu

Rudi Cedilnik

Letošnji gostinsko-turistični zbor, že 29. po vrsti, je bil na Bledu. Kot že nekajkrat doslej, se je na GTZ predstavil tudi ŽK Žito Ljubljana, in sicer sta se predstavila dva tozda, Triglav-Gorenjka in Pekarne Ljubljana. Odločitev o sodelovanju na tem zboru gostincev je bila sprejeta, ker imata oba tozda v svojih proizvodnih programih poleg pekarstva tudi proizvode, ki so za gostince in ostale turistične delavce še posebej zanimivi. V Festivalni dvorani, kjer je bila razstava pogrinjkov, je bil med ostalimi razstavljalci tudi razstavi pult in zmrzalna vitrina s proizvodi Žita. Tozd Triglav-Gorenjka je obiskovalcem predstavila celotni program mehkega peciva, čokolade in oblívov. Dodali pa so še nekaj specialnih vrst kruha ter nekaj zanimivih slaščičarskih izdelkov iz svoje slaščičarne na Jesenicah. Tozd Pekarne Ljubljana pa je predstavila svoj celotni program globoko zmrznjenih proizvodov iz testa, ter poltrajnih in trajnih pekarskih proizvodov, ki so zanimivi za gostince.

Drugi dan zbora pa, ko je bila aktivnost zbora največja, in je bilo tudi največ obiskovalcev, je bila v Kazini še degustacija meh-

kega peciva Triglav-Gorenjka ter globoko zmrznjenih proizvodov Pekarne Ljubljana, pripravljenih za potrebe gostinstva ob različnih priložnostih.

Celotno degustacijo, od priprave jedi do angažiranja, so izvedli izključno delavci Žita sami.

Obisk degustacije je bil zelo dober in tudi ocene o degustiranih proizvodih so bile odlične. Če bodo obiskovalci degustacije te svoje ocene prenesli tudi na svoja delovna mesta, potem ne sme izostati uspeh pri prodaji.

Za dopolnitev in popestritev degustacije sta sodelovala tudi Droga Portorož s svojim novim proizvodom: rusle (ribe v solati), ter privatna mesarija iz Lesc z nadevanim želodcem. Na GTZ so se z degustacijami predstavile tudi druge DO, in sicer so Ljubljanske mlekarne predstavile sladoleda za gostinsko uporabo, Kolinska pa je pripravila prikaz izdelkov Thomy za gostince.

Pivovarna Union je imela organiziran poseben klub, kjer je ves čas zbora nudila svojim gostom vrček piva. Predstavila pa so se tudi vinarska podjetja, pridelovalci brezalkoholnih pijač in drugi.

Izlet v Kočevje in Bazo 20

Rudi Cedilnik

V nedeljo, 11. oktobra 1981, to je teden dni po otvoritvi nove pekarnice v Kočevju, smo v tozd Pekarne Ljubljana organizirali sindikalni izlet, lahko bi mu tudi rekli strokovna ekskurzija, v Kočevje na ogled nove pekarnice. Predno smo se odpeljali iz Ljubljane, je kazalo, da ne bomo imeli sreče z vremenom. Vendar, ko smo se v dveh nabito polnih avtobusih peljali proti Velikim Laščam, nas je pozdravilo sonce, ki nas je potem spremljalo ves dan. V novi pekarni v Kočevju so nam delavci DE Kočevje pripravili čudovit sprejem. Pričakali so nas s harmoniko in pesmijo. Pred vsemi udeleženci izleta so delavci DE Kočevje izrekli zahvalo vodstvu in delavcem tozd Pekarne Ljubljana ter vsem delavcem Žita za pomoč pri izgradnji nove pekarnice v Kočevju. Dolgo so čakali na novo pekarno, vendar so jo končno le zgradili. Pekarna in slaščičarna v Kočevju stoji na levi strani vpadnice blizu bencinske črpalke, ob vstopu v Kočevje in je zelo prijetna, funkcionalna stavba, ki je v ponos ne le Žitu, ampak tudi občini Kočevje.

Po sprejemu so nas delavci DE Kočevje pogostili z dobro malico in žlahtno vinsko kapljico. Ob prijetni pesmi smo se nato odpeljali v Kočevski Rog na ogled Baze 20. Vodič, ki smo ga slučajno srečali, nam je temeljito razložil glavne zgodovinske dogodke iz NOB ter ob tem povedal, kakšen je pomen Baze 20 za našo sedanost. Nato smo si ogledali barake ter razstavo iz časov NOB.

Iz Baze 20 smo se odpeljali naprej v Dolenjske toplice, kjer smo imeli kosilo. Po krajšem postanku smo se zgodaj popoldne po dolini Krke odpeljali proti Ljubljani.

Prijetno razpoloženi in zadovoljni, še posebno so bili zadovoljni in srečni naši upokojeanci, ki so se tudi udeležili izleta, smo se pred Žitom razšli in sklenili, da se bomo še srečevali na takih in podobnih srečanjih.

MAMUTSKE MISLI

Ivan Cimerman

Pameten palček napove mamutu vojno, ko mu že zleze v uho.

* * *

Palčki uporabljajo mamute za no silne stebre.

* * *

Če je tvoj šef palček, ga ne pre-raščaj v mamutskem stilu!

* * *

Redki mamuti v muzejih, pogosti na cestah.

* * *

Pritlikavcu po duhu najbolj prija mamutsko vozilo.

* * *

Milijarda let, pa še vedno toliko potomcev mamutov!

* * *

Človek človeku — mamut za hladilno skrinjo.

* * *

Uspel referendum o treh pomembnih aktih DO Žito

Dvanajsti december bo ostal zapisan kot mejnik, ki zaključuje leto 1981 z uspešno opredelitvijo delavcev DO Žito za tri temeljne akte. Iz vseh tozdov so prispele ugodne vesti, v dveh so glasovali »ZA« 95%.

Rezultati

1. Spremembe in dopolnitve Samoupravnega sporazuma o združitvi tozdov v delovno organizacijo Živilski kombinat Žito, Ljubljana:

ZA je glasovalo 1663 delavcev,

PROTI je glasoval 101 delavec,

NEVELJAVNIH glasovnic 66.

2. Spremembe in dopolnitve Statuta delovne organizacije Živilski kombinat Žito:

ZA je glasovalo 1760 delavcev,

PROTI je glasovalo 114 delavcev,

NEVELJAVNIH glasovnic 63.

3. Pravilnik o notranji arbitraži:

ZA je glasovalo 1747 delavcev,

PROTI je glasovalo 123 delavcev,

NEVELJAVNIH glasovnic 84.

Tako nam je uspelo poenotiti stališča, kar bo rodilo skupne sadove in olajšalo delo.

Dislocirana avtomatska obdelava podatkov

Primer iz Lesc

Ivan Vukman

Mineva leto dni, kar smo pričeli z avtomatsko obdelavo podatkov (AOP) na lokalni opremi v tozd Triglav-Gorenjka. Ta lokacija je bila, glede na obseg podatkov, predvidena kot prva dislocirana enota za AOP v naši delovni organizaciji. Postopno naj bi ji sledile tudi ostale dislocirane TOZD, tako, da bi ob koncu tega srednjeročnega obdobja razpolagali z zaokroženo mrežo za AOP, ki bi omogočala novo kvaliteto dela na tem področju. Na lokalnem nivoju bi se izvajal operativni del AOP: vnos podatkov, kontrola vnosa in dnevni izpisi. Na centralni opremi pa obdelava, ki po obsegu podatkov ali zahtevnosti predelovanja presega možnosti lokalne opreme, oziroma zbiranje podatkov za nivo delovne organizacije. Tako smo za leto 1982 planirali nabavo podobne opreme še za tri druge tozde, toda znane uvozne težave bodo to verjetno prestavile na poznejša leta, kajti tudi domača tovrstna oprema je v pretežni meri odvisna od uvoza ustreznih delov.

Priprava na AOP na lokalni opremi se je pričela v službi za AOP v začetku 1980. leta, ko so se začeli razvijati prvi programi za to opremo. Intenzivnejše in učinkovitejše priprave so bile možne šele od julija 1980, ko je prispela oprema in je bila začasno montirana v službi za AOP. Do konca 1980. leta so bili pripravljeni programi za vzdrževanje matičnih podatkov o kupcih, artiklih in popustih, ter programi za vnos naročil in izpis odpremnice. Tako je bila sredi decembra 1980 oprema predstavljena v Lesce in v januarju 1981 se je začela prva obdelava: vnos naročil in izpis odpremnice za industrijsko pecivo. V marcu se je ta obdelava razširila še na vnos naročil in izpis odpremnice za pekarske izdelke. Konec aprila pa se je pričela izvajati obdelava saldakov kupcev (vnos plačil). V oktobru smo pričeli s fakturiranjem industrijskega peciva in naslednji

mesec s fakturiranjem pekarskih izdelkov.

Tako sedaj potekajo na lokalni opremi v Lescah naslednje obdelave:

- dnevni vnos naročil za pekarske izdelke in industrijsko pecivo za 2500 postavk
- dnevni izpis odpremnice za 250—350 dokumentov
- periodično fakturiranje za 5000 računov mesečno
- dnevni vnos plačil v saldakovte kupcev za 5000 postavk mesečno.

V računalniku se shranjujejo stalni in prometni podatki v naslednjem obsegu:

- matični podatki o kupcih za 5000 kupcev
- matični podatki o artiklih 200 artiklov
- podatki o popustih za 250 kupcev
- podatki o naročilih za 6000 postavk
- podatki o odprtih postavkah saldakov kupcev za 10 000 postavk
- podatki o izdanih plačilnih nalogih za 8000 postavk.

Iz navedenih obdelav dostavljajo na centralno obdelavo magnetne trakove z računalniškimi podatki, ki jih uporabljamo za mesečne izpise prodaje in za knjiženje v saldakovnih kupcev.

Sam potek uvajanja ni bil tako tekoč kot je tu opisan. Pri tem je bilo veliko težav in zastojev, vendar smo jih skupno z delavci iz tozd Triglav-Gorenjka uspešno odpravili. Naj tu navedem le nekatere ovire:

- Nedosledna programska oprema dobaviteljev za delo z diskom, ki je v januarju 1981 povzročila veliko težav pri vsakodnevnem delu (izpisu odpremnice) in je skoraj ogrozila celotni projekt, vendar je bila z instalacijo nove verzije programske opreme v celoti odpravljena.

- Neizkušenost delavcev SAOP pri projektiranju in programiranju obdelav na tovrstni opremi je bila brez dvoma velik zaviralni mo-



Slovesna otvoritev v TOZD Mlini

Širša javnost seznanjena z avtomatičnim prenosom moke



Predstavniki družbenopolitičnega življenja, strokovnjaki in delavci Žita navdušeno ploskajo pevcem Ribniškega okteta

Konec leta 1981 smo povabili v tozd Mline predstavnike družbenopolitičnega življenja, strokovne delavce izven Žita, individualne poslovodne organe Žitovih tozdov in nekdanje delavce, da bi jih seznanili s pomembno pridobitvijo.

Sistem avtomatičnega prenosa moke v razsutem stanju je rezultat skupnih prizadevanj inozemskih in jugoslovanskih izvedencev. Moka potuje iz celice s posebno cisterno v silosih tozda Mlini do Žitovih pekarn v Novem mestu, Brežicah, Lescah in Vrhniki, koder jo prečrpavajo v silose-skladišča.

Ta pridobitev, ki vključuje tudi sodobne elektronske elemente, bo zapisana kot velika prelomnica v mlinski tehnologiji, saj je začetek nove ere. Tehnično-tehnološko dokumentacijo za investicijo in nadzor nad njo je uspešno izvedel tozd Razvoj-inženiring, ki je sodeloval z delovnimi organizacijami Pionir iz Novega mesta, Kovinarsko iz Krškega, Elektrovištom iz Ljubljane, Itasom iz Kočevja in s firmo Reimelt Dietrich iz Zahodne Nemčije.



Prijateljska, sproščena beseda je stekla v menzi tozd Mlini po uradnem delu otvoritve

Največji strošek je predstavljala uvožena oprema: 45 983 920 din, domača pa je stala 30 260 000 din. Celotna vsota z gradbenimi deli, projekti in nadzorom je dosegla vsoto 81 606 920 din.

Podražitve so prispevale svoje in končna vrednost investicije znaša 110 602 343 din, od tega bo prispeval tozd Mlini 67 %, Gospodarska banka 33 %, svoj delež pa je prispevala tudi Skupščina mesta Ljubljane.

Slavostni nagovor so v tozd Mlini zaupali predsednici DS, Martini Medvešek. Vzdušje, ki ga je ustvaril Ribniški oktet (mnogi njegovi člani so peli v Slovenskem oktetu) pa je bilo resnično nepozabno, saj je izzvalo dolge in iskrene aplavze.

Gostje so si nato ogledali domala vse naprave v tozd Mlini in se na kraju samem, ob strokovni razlagi, seznanili s sadovi, ki jih že kaže ta, za vso slovensko javnost dolgoročna in neprecenljiva naložba.



Delavci tozd Razvoj-inženiring v razgovoru z g. Dietrichom Reimeltom, lastnikom firme, ki je montirala v tozd Mlini del strojev in naprav za notranji pretok mok

Najsodobnejšo pekarno oskrbujemo z vrečami moke

Dnevna poraba kočevske pekarnice 3,5 do 4 tone moke

Ivan Cimerman



Brez oskrbe iz silosa Vir in prizadevnega šoferja Draga Kolenca ter njegovega spremljevalca Jožeta Hribarja bi kočevska pekarna težko shajala

Meglina, deževna sobota; ceste so preprežene z ledenimi mrežami, ki zahtevajo od voznikov vso opreznost. Z Vira pri Domalah pripelje Deutz, naložen s 6500 kilogrami moke tipa 500. Voznik Drago Kolenc in spremljevalec Jože Hribar me vzameta v prijetno toplo kabino, da bi skupaj potovali do Kočevja. Zanima me, kako oskrbujejo z moko novo kočevsko pekarno, lepotico, ki že tri mesece peče kruh za Kočevje, Ribnico in okoliške kraje. Dvakrat, trikrat tedensko morajo z Vira peljati moko. Če je naložijo 13 ton naenkrat, kadar je, ta velik tovornjak pri roki, so stroški manjši, tokrat smo potovali z manjšim. Če upoštevamo podatek, da spečejo v Kočevju dnevno 4500 kosov pekarskega peciva in 4700 kg kruha (5800 kosov), vidimo, da ta bela reka, ki ne sme usahiti, komaj zadošča za sprotne potrebe.

Cesta je ozka, slabo posuta z gruščem, že pri Turjaku sili sneg, ki ga v Ljubljani še ni, pod kolesa. Naša dva »bela ambasadorja« mi začneta pripovedovati o sebi in svojem delu.

Drago Kolenc vozi dobri dve leti. »Začel sem kot spremljevalec, nato sem naredil izpit za poklicnega voznika. Tri in pol milijone me je stalo, iz svojega žepa sem dal. Pa sem si rekel: »Prispevek za izobraževanje plačuješ, mnogo si že odrajal zanj, zakaj ne bi zaprosil za povrnitev stroškov.« Zaprosil sem, in dobil, milijon so mi dali. Ostal sem, Žitov pa sem že 10 let. Voziva križ-kraž, po vsej Sloveniji...«

Poprašam ga, po kakšnih pravilih se ravna, da ostane nepoškodovan v tej cestni norišnici. »Najprej upoštevam vse prometne predpise. Nato vse izsiljevalce na cestah, umaknem se jim, če noro drve v škarje, če je le mogoče. Za vsako ceno preprečiti nesrečo — in ostati na cesti, tega pravila se najbolj držim. Za ceste v Sloveniji bi dejal, da so še v pleničkah, kar zadeva njihov razvoj. Po vseh republikah jim posvečajo mnogo več — denarja. Avtocesta pri nas je bolj varna, porabiš manj goriva in hitreje dostaviš moko. Strošek za cestnino se tako obrestuje. Če bi se Žito povežalo s Slovenijo cestami z določenim sporazumom, nam ne bi bilo treba plačevati še cestnin.«

Delo spremljevalca premalo cenjeno

Jože Hribar je tisti močni, nepogrešljivi »spremljevalec«, ki daje vtis, da je prav on »glavni«, ko se tovornjak ustavi ob vratih skladišča in mora zavijati roke ter sključiti hrbet. Kočevski pekarni manjka nad vrati v skladišče streha, ki bi varovala vreče moke — ki so premočljive, dež in sneg pa lahko padata Jožetu za vrat z oblačnega decembrskega neba. To pomanjkljivost bodo verjetno kmalu — odpravili, esetski videz pekarnice pa ne bo prav nič trpel, vodo bodo moki dodali kasneje.



Marljive slaščičarke v soboto dopoldan skrbijo za deviško belino nove slaščičarne

Skoraj tona moke vzdrži paleta. Skladiščnik Blaž Križ priskoči na pomoč, saj Jože ne more sam ročno speljati z »rudelnim«, ročnim vozičkom, tega tovora. Tudi tu manjka viličar, tisti akumulatorski iz Indosa, ki ga imamo skoraj po vseh skladiščih. Kočevsko sicer ni »glavno«, je pa veliko in sprejme ogromno tovora. Ta, današnji, teh 6500 kg, je bilo kot samotna kaplja v morje. Po dveh kotih je samevala borna zaloga. Takoj po dnevu republike, praznikih, je bilo.

Z nogami zadenem v zavojčke kvasa, ki čakajo pri odprtini za dvigalo na pridne roke, da jih poneso gor, iz kleti v pekarno. Jašek za dvigalo zija — prazen, dvigalo še ni. Da je skorja lepo rumena, hrustljava in zapečena in okusna, je treba še mnogo več kot samo moka. No, moko poseja navzgor, k mešalcem, elevator, olje, margarino, sol, dodatke pa morajo delavci sami nositi dve

nadstropji višje. Tudi slaščičarna čaka na življenjske sokove — iz kleti, skladišča.

Ob dnevni porabi 3,5 do 4 ton, so potrošniki zahtevnejši ob praznikih in sobotah, ko te potrebe narastejo za 60 % ali še več.

Vida Škoda, ki vodi slaščičarno, je s sodelavkami pomagala čistiti nove slaščičarske aparature. Belo, svetlo in jasno je tod, dan in noč v primerjavi s staro slaščičarno: »Prve slaščičarske proizvode smo spekli četrtega decembra: torte, kremšnite, slano pecivo, pa žepke in maslene krofke za gostinsko podjetje.«

Novogoriška tovarna strojne opreme Gostol ima »na vesti« dva problema. Prvič manjka peči za peko slaščičarskih proizvodov strojni del, brez katerega peč preprosto — stoji! Nova! Od otvoritve naprej. Pomagajo si s starim plinskim štedilnikom. Če je peka večja, pa pečejo v pečeh za kruh. Seveda se taka peka še zdaleč ne izplača, saj porabijo za nekaj sto kosov izdelkov mnogo več goriva, kot pa je še rentabilno.

Drugič pa jim manjka planetarni mešalec PM-50, tudi iz Gostola. Plačali so ga že, Gostol pa ga še ni poslal. Vse kaže, da je GOSTol vse bolj vprašljiv GOST v Žitu.

Ob pečeh stoje med deviško novimi vozički za nakladanje kruha tudi sajavi, stari, iz prejšnje pekarnice. Začasni nadomestek.

Stara prodajalna še stoji. »Ne bodo je podrli do 1985, kje pa bodo našli stanovanja za pet, šest strank, ki stanujejo zgoraj? Nekaj je tudi »sončne uprave«, stanovalcev, ki živijo kar tako in jih roka pravice rada preganja. Sedem let bo tega, kar so nad to našo staro prodajalno ubili moškega, ja, mati in sin sta ga, z motiko. Štiri leta je sedel za to,« povedo slaščičarke. »Sončna

potrdilo piše: »Vreče bo podjetje Žito v svojem skladišču pregledalo, sortiralo po uporabnosti...« Juta vreče iz pekarnice v Kočevju.

Zakaj enaka grupa kot mlinarji?

Oprezno in vajeno krmari Drago Kolenc svojega železnega konjička: »Šoferji si zaslužimo boljšo grupo kot viličaristi, mlinarji. Nenehno smo v smrtni nevarnosti, na cesti, v vremenskih neprilikah, vedno tvegamo. V 16. grupi smo, mlinarji pa imajo višjo točko. Tu je osnova 8200 din, če moraš biti v bolnišnici, ti odtrgajo od tega 20 %, kar zneso 6560 din. Kako pa se naj pretolčeš s takšno napitnino skozi ves mesec?«

Jože Hribar, še bel od moke, povzame: »V Trebnjem ni skladišča in zlagamo moko kar na

hodnik. Ne morejo narediti zaloge, saj nimajo silosov. V Kamniku, pri Pernetu, moram nositi vreče tudi po 50 metrov daleč. Ko razložim vseh 6500 kilogramov, mi noge kar klecajo, v glavi pa se mi vrti. V Radomljah ne smeja na dvorišče, je lastnik Šraj zabranil. Cesto zapreva, ko razlagava. Moja osnova je 7500 din, za tonažo in nadure si še nabere, no, s štiridesetimi nadurami dobim 11 000 din. Ob pol petih greva z Vira, običajno se vračava okrog 16. ure. Povprečno naložim in razložim po 20 ton dnevno, če so pa tri »fure«, je seveda več.«

Ni zatišja, vse je eno samo odprto bojišče. Cesta pred nami, srednjeveška, dolenska, po kateri so vozili »furmani« s konji. Dandanes ni prav nič širša. Le vozil je tisočkrat več. Največ uvoženih. Tisti, ki jih vozijo, imajo druge vrste kruh.

V Gostolu uvedli super kontrolo

Metka Zalar



»Vidite, v to luknjo mora Gostol vgraditi manjkajoče dele, da bomo lahko peklo pecivo!« opozarja vodja kočevske slaščičarne, Vida Škoda

Žalostno, toda resnično je, da smo pričeli precej pozno razmišljati o kvaliteti naših izdelkov. Nekoliko bolj intenzivno šele pred kratkim, ko so se nenehno vrstile reklamacije z zahodnoevropskega tržišča.

Saj se še spominjate dobrih starih časov, ko smo naše izdelke prodajali v glavnem na jugoslovanskem tržišču. Za naš trg je bila kvaliteta naših strojev kar sprejemljiva, saj nismo imeli zaradi tega kakih večjih problemov. Toda časi se spreminjajo in naša oprema si je morala priboriti pot na zahodno tržišče. To pa ni tako enostavno, kot bi si človek na prvi pogled predstavljal. Na tem tržišču obstajajo veliko ostrejši kriteriji, saj preverijo kupci vse tehnične parametre strojev. Zato se ni treba čuditi izredno velikemu številu reklamacij.

Velike težave se pojavljajo pri peskalnih strojih, ki jih skoraj edine izvažamo na zahod. Pa kaj bi se čudili! Če le malo pogledamo naokrog, lahko ugotovimo izredne pomanjkljivosti na vsej poti do izdelave nekega stroja. Precejšen delež krivde je v slabi dokumentaciji, čeprav vemo, da je prav konstrukcijska dokumentacija pogoj za kvalitetno delo. Mnogo prispeva tudi neustrezna oprema, slabi pogoji dela in neprimeren odnos do dela. Velik del krivde pa je tudi v tem, da ponujamo namensko razvit stroj kot univerzalnega in obratno.

O, pa smo le našli magično formulo za rešitev tega problema! S super kontrolo si bomo pomagali, smo dejali.

V začetku so jo sicer vsi ignorirali, ko pa je prišla direktiva z vrha, pa je le pričela delovati.

Pa veste, kaj se dogaja? Čeprav super kontrola ugotovi napake, ni še nikdar napisala izjave, da stroj ne ustreza. Čemu potem super kontrola? Reklamacije se namreč še vedno vrstijo in stroški na njihov račun ravno niso majhni. Toda plan realizacije je pač potrebno za vsako ceno doseči! Vsem nam je jasno, da kvalitete ne bomo mogli izboljšati v krajšem času, saj tudi v preteklih letih nismo sistemsko reševali tega vprašanja. Sama super kontrola seveda ne bo izboljšala kvalitete, lahko pa bo prispevala, da bodo preprečeni veliki stroški, ki so sicer posledica naših napak. Super kontrola je le prvi korak, ki je bil storjen za boljšo kvaliteto.

Naslednja stopnja bi morala biti v neprizadetem, nepristranskem izvajanju njenih nalog, končno pa v izboljšanju celotne poti, od ideje do izdelka in v sodobni opremi. Toda — nikar se ne varajmo! Že danes bi lahko mnogo naredili za boljšo kvaliteto naših izdelkov, če bi le izkoristili vse skrite rezerve in spremenili naš odnos do dela. Vprašajmo pa se tudi, ali je pri taki organizacijski vezanosti tehnične kontrole, kot je danes, sploh možno pričakovati realnejšo kontrolo kvalitete elementov, ki so pogoj za kvaliteto strojev. Kontrolorji pa opravljajo svoje delo v prepričanju, da je tudi od njih odvisno doseganje realizacije. Zato bi se bilo potrebno odločiti ali je pomembnejše izpolnjevanje dobavnih rokov za vsako ceno (s čemer se izognemo zamudnim penalom) ali kvalitete. Kršenje obeh kriterijev pa ruši naš ugled pri kupcu.

Krovci si ne upajo na streho

Častitljivo skladišče v Kranju pred upokojitvijo?

Ivan Cimerman



Naše staroveško skladišče, ob njem elektrarna, čaka vsaj na novo streho, ki mu jo naj podari peresno lahek Dedek Mraz

Na eni strani mostu prek Save mogočna Iskra, ki posega v elektronski 21. vek, pa skladišča Merkurja, železniška postaja in živ, sodoben utrip — na drugi strani Žitovo skladišče z meter debelimi, vlažnimi srednjeveškimi zidovi, v stavbi, ki je preživela obe svetovni vojni in še več. Sto let bi ji prisodil.

Predpotopni »lift«, ki je nekoč vozil vreče, miruje v kotu, obešen na »gurtne«. Po škripajočih stopnicah se vzpnemo do tretje nadstropja, vsega si upajo uskladiščiti okrog 900 ton zrnja. Včasih so si drznili več, nato so se trami nalomili.

O opremi bi komajda lahko govorili. Tu so trakovi za razkladanje iz leta 1956, okorni in primerni za najnujnejšo pomoč. Elevatorji, je zveneči naziv za polžaste posrednike, ki po ceveh potiskajo zrnje, so rjaveča zgodovina. Za nakladanje uporabljajo zato največ ročne vozičke »rudeljne«, dobre, stare primitivčke, s katerimi si upajo v vsak trhel kot.

Zakrpene deske v tretji etaži so upognjene pod težo prašnih piramid koruznega zrnja. Ko ga načrpajo dovolj, ga morajo z lopatami trpati v luknje, da se vsuje navzdol po ceveh, v vreče ali na kamion.

Četrta etaža je nezanesejliva. Oprezno stopam, ker se mi lahko vdre in padem na vreče v tretji etaži.

Deževja neusmiljeno bobnajo skozi špranje strehe, ki je pokrita s skriljcem. Franc Miklavčič, ki dela tod že 26 let in je vodja skladišča, pravi: »Težko dobimo krovce, da nam sproti zamašijo luknje. Tako je vse trhlo, da si še na streho ne upajo!«

Vsa konstrukcija je lesena, nekoč je predstavljala pravo »remek delo« tesarjev. Ker so tla in stropi leseni, viličarja ne morejo uporabljati, prav tako ne palet. Zato morajo delavci skoraj ves tovor prenesti ročno in z vozički.

V kleti so zabetonirani velikanški nastavki nekdanjega mlina, lastnik si je obetal, da bo dobival v stari Jugoslaviji žito iz Banata. Kupčija pa ni stekla, zato si je omissil in postavil elektrarno, ki še danes deluje.

Od razlik v ceni mok tenak kos kruha

Iva Potočnik, ki vodi obračun mlevskih izdelkov, mi pokaže obračun prodaje, premikov, izena-

čevanja direktne oskrbe kranjske pekarnice. Za oktober je znašala celotna vsota prometa 1 393 119 din. »Uskladiščimo in prodajamo. S toz d Mlini smo se sporazumeli, da nam plačajo 0,26 din od kilograma uskladiščene moke, za »premičke«. To pomeni, da pripeljejo rž, koruzo, oves in moko iz mlinov na Šmartinski, Homcu, na Viru, z Vrhniške ... v to, kranjsko skladišče. Od tod pa oskrbujemo predvsem kranjsko regijo.

Vsa dolga leta nismo imeli izgube in tudi letos po devetih mesecih je bila prikazana po pomoti, tako da smo od 935 948 din minusa, popravili napačen prikaz na 190 913 din »plusa«. Knjiženje in vrednotenje prodanega blaga ob razlikah v ceni je bilo ponovno preverjeno.

Da z razliko v ceni komaj krijejo najnujnejše stroške, pove tale podatek: moko tipa 500 ku-



Primitivno, a resnično: s kamiona se vsuje pšenica na granitni tlak, dokler je ne »zbašejo« z lopatami v treh kleti

pijo (v Vojvodini) po 16,89 din za kilogram. Za kamionski prevoz odrinejo 0,82 din za kilogram, cena dobavitelja je 17,71 din za kilogram. To moko prodajo po 18,48 din za kilogram. Z razliko 0,77 din za kilogram pa bi naj pokrili stroške nakladanja, razkladanja, prevoza in druge.

Deset jih je zaposlenih. In kadar pripeljejo moko iz Vojvodine za Žitovo pekarno v Kranju, jo gre do delavci iz tega skladišča razkladat, saj je peki ne utegnejo. Od 1000 do 1300 ton prometa mesečno beležijo v tem skladišču. »Prišli so časi, ko ne moremo več naprej. Vse je dotrajano, več kot dvajset let nismo ničesar prenovili, posodobili,« pribijejo.

Sodelovanje z Lekom

Ržene rožičke, ki jih potrebuje tovarna zdravil Lek za svoje potrebe, poberejo na poljih pri Mengšu. Pridelek rži, okrog 400 ton letno jim pošljejo.

Oskrbovanje trgovske mreže

Od 400 do 500 ton žita in mlevskih izdelkov potuje iz skladišča v Selško, Poljansko dolino, do Medvod in Tržiča, v Lahovče, Zalog, Cerklje in drugam. Skladiščijo tudi krmila.

Naporno fizično delo, mrz in prepah niso privlačni dejavniki za delavce, ki jih je težko dobiti, zlasti, če kdo odide. Alija Seferaj, ki je prekladal vreče s traku na kamion, je doma s Kosovega. »Četrto leto sem v Sloveniji in dva otroka preživljam. Ob 6200 din osnove in 1600 din otroškega dodatka za vsakega otroka nekako shajam. Z nadurami, okrog 60 jih je bilo prejšnji mesec, sem dobil 9800 din.« Če preseže dnevno normo, ki znaša v skladišču 18 ton! in 14 ton pri transportu za nakladanje in razkladanje, dobi še »normativ«.

Bodočnost je le v novi pekarni

Vsa stavba je v bistvu dotrajana, vredna bore malo, če odštejemo les. Lokacija, gradbeni prostor je tisto, kar šteje. Zanj bodo že kaj iztržili, stavba je nad šumečo Savo, na zelo prometnem kraju. Ko bodo začeli graditi novo pekarno v Naklem, koder imata svoja skladišča že Merkur in Živila, bo novo skladišče sa-

Pomlad v novembru

Prisrčna proslava 29. novembra s pionirji Osnovne šole Jože Moškrič



Kdo bi se upiral žuboreči mladosti, ki je potegnila za sabo vse živo?! Mlada srca utripajo pod črkami REPUBLIKE

Postavili so se pred nas v zadregi in pričakovanju. Prva vrsta je nosila okrog vratu rdeče črke REPUBLIKA.

Od 1941 do 1981 je minilo 40 let. Iz mladih grl vro besede, pesem. »Kaj vse zajemajo vsa ta dolga leta? V njih je skrito tisto črno leto, ko je v našo domovino vkorakal okupator in jo hotel razkosati,« recitirajo.

To so težka leta, a zmagovita, čas, ko so se vsi naši narodi pod vodstvom Komunistične partije povezali v junaškem boju za svobodo in lepšo, socialistično in samoupravno prihodnost.

V njih je skrita tudi tista najlepša pomlad — pomlad svobode, leta obnove, izgradnje, leta, ki so nas pod vodstvom našega Tita pripeljala v sedanost in ki nas bodo vodila tudi v prihodnost. 36 let živimo v miru, ustvarjamo in odločamo ...

V zborni recitaciji so panozorili pot poslancev v Jajce.

Jurišne pesmi ob spremljavi harmonike so se mešale z lirčno izpovedjo:

Neke novembrske noči, polne nemira, dežja, blata, sem po krvavih cestah hrepenenja prišel pred tvoja vrata, moj nesrečni svet.

Neke novembrske noči sem pregledal svojo pot, neke novembrske noči me je pozval glas od povsod, povsod. Za vsako minuto sem bliže vam, z vsakim korakom, bratje, ki nosite v sebi kali novih žetev.

Harmonika je zavladala, delavci so s pionirji zaplesali kolo. Iz tozdov šumi in Pekarne so prispele škatle sladkosti, ki so se jih pionirji s slastjo lotili. Žuborenje mladih glasov je prineslo med nas vedrino. Tovarišici Boženi Šimec smo se toplo zahvalili za to lepo doživetje, ki ga je skrbno pripravila.

Nagrajevanje mentorjev in inštruktorjev za uvajanje novih delavcev

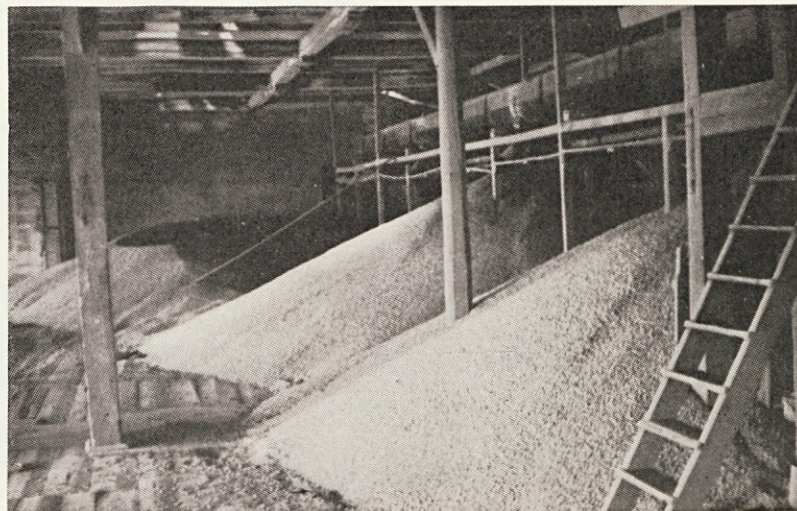
Ker so v Tozd šumi že dolgo čutili potrebo po sistematičnem in organiziranem uvajanju delavcev v delovni proces, so se dogovorili, da bodo v ta namen dopolnili Pravilnik o osnovah in merilih delitve sredstev za OD in skupno porabo. Mentorji bodo dobili za svoje delo vzpodbudne nagrade, in sicer po naslednjih novih členih tega Pravilnika:

1. Mentorji pripravnikov za srednje, višje in visoke šole bodo v času pripravniške dobe dodatno nagrajeni s 5 % od obračunske osnove osebnega dohodka mentorja.

2. Mentorji učencev v srednjem usmerjenem izobraževanju, ki po programu šole v času obvezne proizvodne prakse in praktičnih vaj te učence intenzivno uvajajo v delo v svoji stroki, bodo dodatno nagrajeni v času intenzivnega uvajanja v delo z 10 % od obračunske osnove osebnega dohodka mentorja.

3. Inštruktorji, ki so določeni za sistematično in organizirano uvajanje delavcev v določena dela in naloge v proizvodnji, bodo v času uvajanja dnevno dodatno nagrajeni v vrednosti 60 točk na delavce.

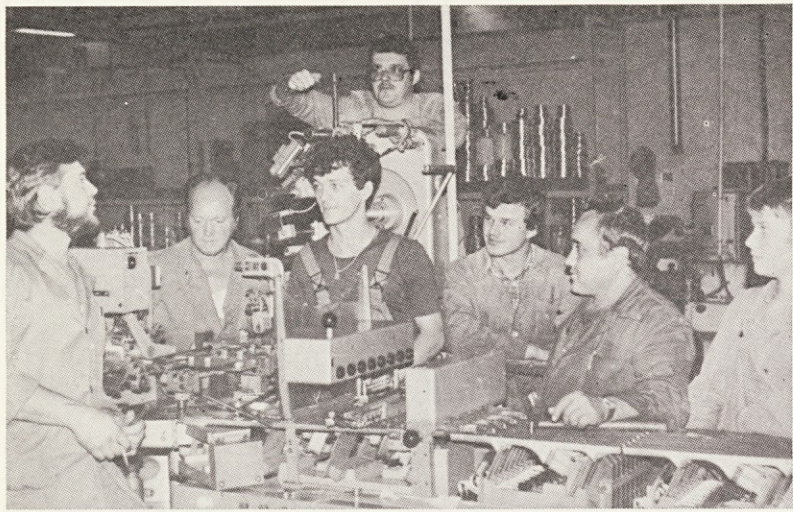
Omenjene dopolnitve so delavci šumija sprejeli z referendumom.



Ječeči pod skladišča vzdihuje pod zrnasto piramido: škrip, škrip!

50,0° rezervnih delov izdelali doma Bilanca letošnjega remonta - velik prihranek deviz

Ivan Cimerman



Tile vzdrževalci iz Šumija znajo marsikaj, zlasti pa vse leto skrbno izdelujejo rezervne dele za čas velikega remonta

Prav je, da ob koncu leta najdemo vzpodbudo za naprej. Takšna je nedvomno tudi za Šumijeve vzdrževalce strojev, ki so letos pri remontu prihranili dragocene devize, saj so v domači delavnici izdelali — tudi s pomočjo Tehničnih obratov, polovico rezervnih delov za uvožene stroje, za proizvodnjo bonbonov.

Ob remontu so zamenjavali posamezne sklope strojev. Znano je, da na jugoslovanskem tržišču ne izdelujejo tovrstnih strojev, linij kot celote. »Naši« so le transportni trakovi in drugi vezni členi, glavni strojni park, ključni stroji, kot je proizvodna linija, zavijalni, pakirni stroji pa so iz tujine.

»Letos smo zaradi težav pri uvozu vgradili v te uvožene stroje vrsto rezervnih delov, ki smo jih sami izdelali. Mednje sodijo: gredi, osi, ročice, zobniki, razni izrabljeni strojni deli. Na posameznih strojih, kjer so bili deli že dotrajani, smo le-te pripravljali počasi, vse leto, kolikor nam je dopuščal čas med tekočim vzdrževanjem ob vsakodnevnih rednih okvarah in popravilih. Lahko rečemo, da smo za te rezervne dele porabili 50 % od predvidene vsote za remont.

Nadaljnjih 30 % teh sredstev smo pri remontu porabili za material, ki smo ga kupili v naših trgovinah za dinarje, kot so: elektromaterial, verige, ležaji, vijaki itd.

Najmanj, okrog 20 %, je bilo nadomestnih delov, strojne opreme, ki smo jo uvozili letos ali pa smo jo imeli že dalj časa na zalogi. Sem sodi predvsem strojna in elektro oprema.

Boljše delavnice, več prihranka

V Šumiju imajo težave z nepopolno opremljenimi delavnicami, v katerih bi lahko izdelovali mnogo več in bolj zahtevne rezervne

dele, če bi jim le bilo omogočeno. Na ravni tozda so se sicer dogovorili o tovrstni štednji, vendar poleg sklepov manjka še orodje.

Dandanes, ko se tudi v strugarstvo uvaja elektronika in je ena sama starinska stružnica že skoraj odslužila, je treba pomisliti na sodobnejše možnosti.

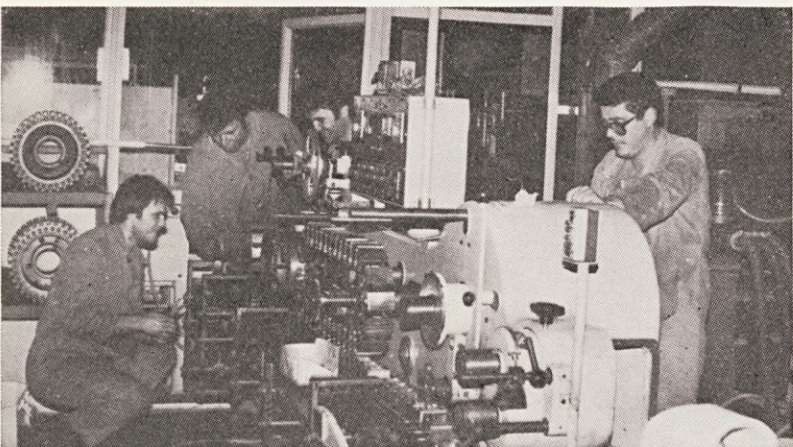
Carina zaostaja, potrebe prehitejajo

Neredno in z velikim časovnim zaostankom prispejo tudi pošiljke rezervnih strojnih delov iz inozemstva. Tako je na primer pošiljka, ki so jo naročili v oktobru 1978, prispela šele v septembru 1981. Gre za rezervne dele firme Rose Theegärten, iz Zah. Nem., uvoznik pa je bil Intereuropa Koper.

Naša zunanja trgovinska služba naroča te dele v tujini in ima seveda opraviti z vsemi carinskimi mehanizmi, ki jih vsi dobro poznamo.

Fakture so prispele zelo različno: 19. 3. 1979, 4. 9. 1979, 26. 4. 1979. Prav tako je Šumi naročil rezervne dele, skupno z novim strojem, pri firmi Otto Hänzle, to je bila nova bonbonska linija za 10 ton proizvodnje dnevno. Rezervne dele so prejeli šele 13. 7. 1981. Ker je stekel stroj oktobra 1979 in ker so bili vsi deli dobri, k sreči ni prišlo do okvare.

Lahko pa si zamislimo, kaj bi se zgodilo, če bi ta, glavni stroj, obstal, ker pač niso prispeli z njim vred glavni rezervni deli. Seveda je nekaj okvar bilo, vendar ne takšnih, da jih ne bi znali odpraviti Šumijevi vzdrževalci. Kljub temu pa je bil letos izdatek za uvožene strojne dele dokaj velik, saj so morali plačati »stare tuje grehe«, za uvoz rezervnih delov, ki so jih naročili pred dvema ali tremi leti.



Ne prodreš zlahka do zadnje skrivnosti mehanizmov za izdelavo bonbonov

Tovarne in stolpnice so okupatorji na moščanskih njivah

Ivan Cimerman



Mar so zeljnate glave planirale cesto preko zeljnatih glav s številko 24? Mlad kmet jemlje v najem zemljo, njegovo mu pa jemljejo

Vsi Žitovi tozdi na Šmartinski 154 stoje na rodovitni zemlji, pa naj bodo to proizvodne (tovarne) ali neproizvodne službe.

Kam pa bi naj postavili vse te tovarne, mar v središče mesta, da bi bil zrak še bolj onesnažen! Tovar nam se pridružujejo tudi nove stolpnice. Nove Jarše dobivajo še bolj nov obraz. Le da na račun tega novega obraza kazijo in jemljejo zemljo, kolikor je je še ostalo — kmetu.

Tudi mogočni silosi kipijo v nebo sredi rodovitnih polj. Le da s teh polj ne dobijo nobenega zrna, vlaki vozijo pšenico iz stotine kilometrov oddaljene Vojvodine. Tega novembrskega dne je obračal traktor, naložen z gnojem, tik ob novih stolpnica, mlad kmet Ivan Bolta. Med njivo, ki jo je gnojil in stolpnico, ki jim je pobrala dokaj zemlje, je bila cesta.

Tabla naznanja: Ob Kvedrovi A-2. Na vratih piše: **Opozorilo!**

Na zaznamovanem prostoru pred vhodnimi vrati je parkiranje prepovedano. Ta prostor je namenjen za intervencijska in dostavna vozila!

Hišni svet

Traktor že dolgo več ne obrača na zdaj asfaltiranem parkirnem prostoru.

Pristopim k trosilcu gnoja in se zapletem v kratek, a jednat pogovor z Ivanom Bolto, strojnim tehnikom, ki kmetuje na očetovi zemlji. »Okrog 3 hektarje nam je ostalo zemlje. Vzeli so nam jo za stolpnice, za separacijo — gramozno jamo in zdaj, vidite, sredi zeljnatih glav kuka tablica s številko 24. Cesta bo peljala tod, obvoznica. Okrog dva in pol hektarja smo morali vzeti v na-

jem, da lahko nahranimo dve kravi, konja, tri teličke in še kaj. Traktor, strojne grablje in stroj za spravilo sena imamo.

Nekoč je bila tod zadruga, pa je propadla in kmetje smo, kolikor nam je še ostalo zemlje, vzeli pobudo v svoje roke. Tričetrte zemlje obdelamo za krmljenje govedi, ostalo je povrtnina, ki jo prodamo — solata, zelje, radič, krompir.

Žito, pšenica? Tod ni klima zanju, pa tudi premajhne, razkosane parcele ne bi dovoljevale setve. Kmetje raje gojijo zelenjavo, saj jo lahko prodajo na ljubljanskem trgu. Mi jo prodajamo menzam, delovnim organizacijam, zavodom. Redkokateri kmet živi samo od zemlje, nekateri imajo še obrt kot dopolnilno dejavnost. »Besede speljeva na ceste, ki bodo tod. Plani so otroci nešteti interesov. Kmet povleče nazadnje »ta kratko«, nihče ga ni najprej, kot lastnika, vprašal, ali je njegova zemlja potrebna za prehrano Ljubljančanov. Zarisali so ceste, pa je bilo. Industrija je hotela svoje, geologi so navrtali tla, gradbeniki zgradili po svoje.

Razpršilec gnoja mi oškropi beležko. Birokratska misel me spreleti: »Tujek si na tej rodovitni njivi!« si rečem potihoma. Koliko zeljnatih glav bo potrebno pokositi, da bo lahko peljala cesta prek ostankov polj? Koliko človeških glav je o tem odločalo? »Zemljo nam spodmikajo izpod nog! Kako bi se vi počutili, če bi vam vsak dan nekdo pretel, da boste izgubili službo?« razmišlja mladi mož.

Nad nama zarohni reaktivec, ki se bo spustil na letališče Brnik, zgrajeno prav tako sredi rodovitnih polj.

Posjeta kući cvijeća

Cica Mačak

Dok se spremam na dalek put, u meni se bol i ponos krije, idem s kolektivom da posjetim grob velikog Heroja istorije.

U nama odzvanja metalni glas prolazeći kroz Kuću cvijeća, izdržite, budite hrabri, nedajte stopu zemlje... sloboda je ljubav najveća!

Htjela bih da izdržim, da ne plačem, ali suze mi teku ko rijeka odajući poštu v Kući cvijeća, na grobu tog velikog čovjeka.

Pogled mi odluta ka mramornoj ploči na kojoj tako malo piše samo nekoliko zlatnih slova JOSIP BROZ TITO i ništa više...

Zašto da se piše suviše riječi na ploči od mramora bjelog, kad je TITO bio borac i Heroj svijeta cijelog.

Volio je svoj narod, bio ponosan na omladinu, vječno ćemo biti zahvalni tom velikom narodnom sinu...

I polako hodajući, pitam se, dok se u meni bol slama, zašto nije taj veliki borac i Heroj s nama...

Hiljadu misli nam prode kroz glavu dok hodamo kroz Kuću cvijeća, živimo u Titovoj Jugoslaviji, to je za nas najveća sreća...

Iz Kuće cvijeća izišli smo čvrsti i niko ne smije loše da sluti, narod Jugoslavije vodili su i vodiće Titovi puti.

ZAHVALA!

Ob smrti mojega očeta se toplo zahvaljujem sodelavkam in sodelavcem za darovano cvetje in za vse, kar ste storili za nas v teh težkih trenutkih, prav tako vsem, ki ste ga pospremili na njegovi zadnji poti.

Prisrčno se zahvaljujem za sočutje in izraženo sožalje.

Rozi Zibelnik,
tozd Šumi

Trosilcu se mudi. Mora vrniti stroj sosedu. Mnogo dela ga še čaka. Krajevna skupnost Šmartno vključuje tri vasi: Obrije, Hrastje in Šmartno. Ti tako imenovani »primestni kmetje« najbolj čutijo, ko jim pulijo iz rok kos za kosom zemlje, ki je kruh.

Na zaznamovanem prostoru pred vhodnimi vrati je parkiranje prepovedano! piše na vratih stolpnice.

Iz tovarn, zraslih na jarških poljih, se vsujejo delavci, ki v teh stolpnica stanujejo. Sto metrov imajo do službe. Sedemsto kilometrov do silosov v Vojvodini, od koder dobivajo osnovno surovino: pšenico.

Izobraževanje za varno delo — boljši poslovni uspeh

Ivan Vesič



Delavci iz naših temeljnih organizacij so po delu pozorno prisluhnili besedam predavatelja Franca Miša in vodji službe za varnost pri delu, Ivanu Vesiču

Varnost pri delu je eden izmed nepogrešljivih pogojev za napredek delovne organizacije, tozda, za osebno srečo delavca in njegove družine. Če hočemo to varnost doseči v čim popolnejši obliki, se moramo pri delu vsi učiti in pazljivo delati.

V vsaki družbeni ureditvi ima težnja zaščititi zdravje in življenje ljudi na delu izredno velik pomen, predvsem zaradi ekonomskih in socialnih posledic, ki jih povzročajo nesreče pri delu. Zaradi njih prihaja namreč do ogromne gospodarske škode in težkih socialnih problemov; vse to se odraža pri delavcu, njegovi družini, gospodarski organizaciji in celotni družbi. Pri vsaki nesreči pride do velikega padca storilnosti, izgubljenega je veliko proizvodnega časa, izgubljeni čas pa pomeni izgubljeni denar.

V Jugoslaviji nas stanejo nesreče letno 1200 starih milijard dinarjev. Ker gredo skoraj vsa ta sredstva iz skladov tozdov, pri katerih so ti delavci zaposleni, vidimo, da se nam kos kruha precej stanjša.

Zato smo vsi delavci v združenem delu dolžni, da svoje naloge opravljamo strokovno, varno in kvalitetno, kar pa bomo dosegli s prizadevanjem vseh, da bomo tudi varno delali. K problematiki varstva pristopamo s splošno-humanitarnega — človeškega vidika, saj gradimo humano, samoupravno, socialistično družbeno skupnost, ki ji je človek največja vrednota.

Seveda ima naš pristop k problematiki varstva pri delu svojo podlago tudi v Ustavi SFRJ, Ustavi SR Slovenije, Zakonu o varstvu pri delu SRS in drugih zakonskih aktih.

Zakonodaja o varstvu pri delu določa, da so tozdi dolžni poskrbeti, da vsakdo, preden je razporejen na delo, spozna delovne pogoje

in nevarnosti dela, med zaposlitvijo pa skrbeti za njegovo vzgojo in izpopolnjevanje znanja iz varstva pri delu. Po 15. členu RZVD mora tozd opraviti občasne preizkuse znanja delavcev o varstvu pri delu, da se prepriča, če so usposobljeni za varno opravljanje, vodenje ali nadzorovanje del.

Dokler delavec nima potrebnega znanja in ustrezno opravljenega preizkusa, **ne sme** samostojno opravljati ali voditi del.

V DO ŽK Žito pristopamo k temu področju, to je uvajanju in poučevanju za varno delo, zelo resno in sistematično. Na tem področju so že vidni rezultati prizadevanj, saj se nam število nesreč znižuje iz leta v leto. V letu 1971 smo npr. imeli na 1504 zaposlenih 130 nesreč ali 8,45 % zaposlenih, medtem ko imamo leta 1981 na 2258 zaposlenih le 70 nesreč ali 3,3 % zaposlenih. Iz teh podatkov lahko ugotovimo, koliko smo prihranili finančnih sredstev, saj se je dogodilo v Sloveniji 56 nesreč na 1000 zavarovancev, v DO Žito pa na 1000 delavcev le 31 nesreč.

V DO ŽK Žito smo že v mesecu maju organizirali poučevanje in izvedli preizkuse znanja za vse vodstvene in strokovne delavce iz tozdov. Preizkus znanja je opravilo 62 delavcev.

V oktobru in novembru 1981 pa so bili organizirani tečaji za proizvodne delavce tozdov. Vodstva tozdov so zelo resno pristopila k akciji, saj je bila udeležba na seminarjih skoraj 100 %. Izpite je uspešno opravilo 750 delavcev.

Delavci so v razgovorih povedali, da so ta predavanja zelo koristna in da si jih še želijo, saj vedo, da varno delo pomeni osebno zadovoljstvo in večji poslovni uspeh delovne organizacije oz. tozda.

Vojakova vrnitev

Pero Krsmanović ima enaindvajset pomladi. Včeraj je slekel vojaško suknjo, danes sem ga že srečal v tozd Pekarna Bežigrad, kjer je iskal napotnico za zdravnik, da bi se z njo ponovno vrnil na delo. Že pred odhodom k vojakom je dve leti opravljal dela pri oblikovanju testa, teh se bo lotil tudi po vrnitvi. Mladenič, ki ima še vse življenje pred sabo. Pri vojaki si je pridobil naziv polkvalificiranega kuharja. Tuji jezik in gostinski del izpita bi še lahko opravil, pa bi dobil naziv kvalificiranega kuharja v civilu. Seveda pa tega poklica ne bo opravljal, morda bo samo kuharici v več kot skromni »menzi« bežigradske pekarnice tu pa tam posredoval recept za kuhanje »pasulja«, vojaške in srbske specialitete. To pa zna, kaj bi ne, saj je imel komisije in samostojne nastope pred oficirji-izvedenci za vojaške kuharske specialitete. Velik kamen se takole človeku odvali od srca, ko odsluži domovini.

»Zdaj moram vse bolj premisliti in delati drugače kot poprej,« zatrjuje. »JLA je take vrsta šola, ki je ne moreš končati kot dopisnik, niti prepisati kot domačo nalogo, niti izraziti z besedami, pač pa doživeti na svoji koži.

V Ljubljani bom začasno stanoval pri teti, nato upam, da bom dobil stanovanje v samskem domu.«

Ker vem, kako dragocena je vojaku zvesta opora, ga povprašam po dekletu. Skoraj sežem predaleč v njegov svet. Sramežljivo se odsmehe: »Ružica ji je ime, iz Gračanice je doma, v Bosni, blizu Loparov, to je mojega doma. Čakala me je in to mi veliko pomeni.«

Trije bratje so bili pri hiši, eden je zaposlen v Tuzli, dva pa sta jo ucvrla po svetu, v Ljubljani sta. Nak, v tujino, Nemčijo, ne bi šel. Nekaj ga priklepa na rodno domovino, kar je močnejše, kot si upa priznati. In tudi ne ve, če se bo še vrnil v svoj rodni kraj. Kretnje ima še robate, okorne. Kot da se še ni navadil na ves ta bučeči svet okrog sebe zdaj, ko se vrača na svoje prejšnje delo in tovariše, ki ga čakajo. Močan in mlad, kot je, bo lahko igral v nogometni ekipi, ki je v tej pekarni močna.

Novo na tržišču Hrustavček

Marinka Česen

V tozd Mlini začenjajo počasi uveljavljati, poleg že obstoječe proizvodnje, ki zajema mletje žitaric, tudi novo proizvodnjo gotovih mešanic. Dva izmed tovrstnih izdelkov sta že na tržišču, to sta Pizza in Pita, kmalu pa se jima bo pridružil nov izdelek — Hrustavček.

Hrustavček je v svojem bistvu substitut (nadomestek) za hitro pravo pommes frites, svaljkov, polpetov, pogač, cmokov itd. Zaradi enostavne priprave in prijetnega okusa je proizvod na inozemskem tržišču skoraj v celoti zamenjal klasični, neekonomski in zamuden način pripravljanja cvrtnjakov.

Kot smo že omenili, je način priprave končnega izdelka zelo enostaven: mešanici dodamo določeno količino vode, jo zmešamo, oblikujemo testo in scvremo na vročem olju. Zmes lahko pripravimo ročno, kar je primerno predvsem v gospodinjstvu.

Temu ustrezno je prirejeno tudi pakiranje — 250 gramov mešanice je zapakirane v škatlo, na kateri je diapozitiv, ki predstavlja različne možnosti oblikovanja izdelka ter navodila za pripravo.

Drug način priprave pa je na specialnih, doma izdelanih strojkah, ki sestojijo iz mešalca, oblikovalca in friteze.

Tak način pripravljanja izdelka je primeren in ekonomičen predvsem za gostinske obrate, bifeje, obrate družbene prehrane itd.

Tehnologija omenjenega stroja pogojuje tudi pakiranje, in sicer je kilogram mešanice strojno zapakiran v papirnato vrečko.

Hrustavček lahko uporabimo kot samostojno jed, ki jo izboljšamo s pripravljenimi hladnimi omakami kot so ketchup, majoneza, mešanica majoneze in hrena in druge. Lahko pa služi tudi kot priloga mesnim jedem, golažu in toplim omakam.

Zdravljica odsluženemu stroju

Koliko sem dal!

Ivan Cimerman

Kot človek, ki so mu vse vzeli, se mi zdi, ta stroj, ki stoji zdaj zaprašen in pozabljen kot dinosavrski okostnjak v kotu skladišča bežigradske pekarnice.

Ali ni pravkar spregovoril z monotonimi besedami robota, ki se zlivajo v enakomerno drdranje po taktu: 3000 na uro, 3000 na uro, 3000 na uro.

Ali ni simbol nečesa, kar odhaja, vzemimo leta 1981 in se umika v kot novemu, boljšemu, bolj izpopolnjenemu? Pa vendar: otožnost, ki te prevzema ob pogledu nanj, je tudi otožnost, ki ti ostane ob ogledalu, ko se zažreš vanj. V velikanskem kolesju si kolešček in ne moreš zastati, ne da bi s teboj vred zastali tudi drugi koleščki in bi se ves mehanizem ustavil.

In kaj še pripoveduje ta stari stroj za proizvodnjo peciva? Rodil se je 1955. leta, ko so še odmevale koračnice in smo gradili povsod po domovini največ — z rokami.

18 000 kosov peciva je izdelal v eni noči, 468 000 na mesec. V dvajsetih letih, če ga ni dajala bolniška in rezervni deli, je »dal od sebe« 112 320 000 kosov hrustavega peciva.



Oblikovanje in mesenje testa zahteva od bežigradskih pekarnikov mnogo spretnosti in napora, saj je nočno delo

Nato so ga vrgli med staro šaro. Mislili so, da ni več uporaben. Pa je še bil. Čeprav že sivolas ali bolje »mokolas«, je nosil v svojih nedrih dragocene izkušnje in dokaj moči. Podjetni in štedljivi peki so ga prenovili, popravili in še je deloval kot privid z onega sveta. Deset let trajanja je pravilo te dobe, nato stroj zaostaja, ne služi več.

Človek zmora štirikrat več?!

Potem se je zlomil sam v sebi. Ni več zmogel. In vsak, ki je kaj potreboval, mu je vzel kos zase, za popravilo njegovih bratov. Dokler ni ostal samo skelet.

In ta kraj, ki so mu dedje dali naziv Bežigrad (menda zato, ker je oddaljen od središča, v predmestju), je postal »širši center«. In namesto Bežigrad bi mu dal naziv Bežičas. Čas beži.

Ko bi ta stroj pomnil vse delavske roke, ki so mu stregle. Kakšne zgodbe bi izpovedal! Koliko usod je krojil, koliko ust nahranil!

Kdo v svojem še tako plodnem življenju se lahko pohvali s 112 milijoni hlebcev, ki so bili sad »konkretnega dela«? V tem vprašanju preži neizprosna pred časom in seboj.

Pametna mamutka ohranja devišstvo pri igri s palčki.

* * *

Mamuti duha puščajo v glavah bedakov le sled mušice.

* * *

Ljudožerec ne ve kaj početi z mamutskimi dosežki civilizacij.

* * *

Na mamutskih skakalnicah dobi-jo tudi vrabčki občutek orlov.

* * *

Samo mamutski molk mu omogoča mamutsko potrošnjo med delovnimi palčki.

* * *

Če gresta dva mamuta vzporedno po štiripasovnici, ni prostora za ozka stališča.

* * *

Kdor ima mamutski vpliv, ne zahaja na seje o razorožitvi mravelj.

* * *

Mamuti ne vdirajo v mini blagajne.

* * *

Imel je mamutske ideje, zdaj pa nima niti — odeje.

DEDEK MRAZ ZA NAŠE MALČKE

Sonja Ban

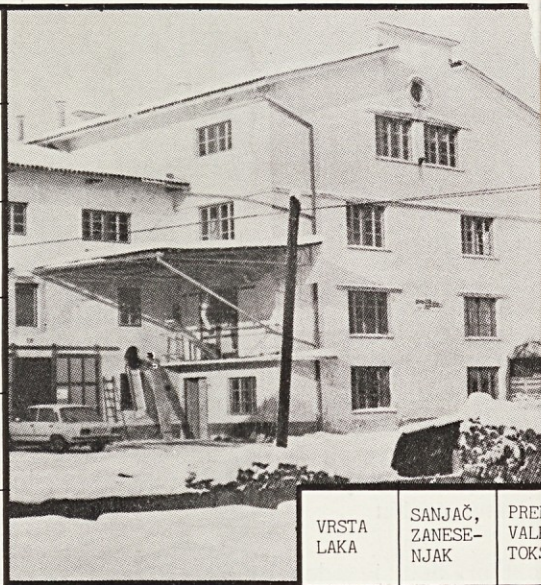
Dedek Mraz in njegov pravljичni svet, ki ga pričara, sodita v nepozabna doživljaja vsakega otroštva. Otroci nestrno pričakujejo Dedka s sivo brado in se ga spominjajo še dolgo potem, ko so se le za urico preselili v živopisno deželo domišljije in velikih pričakovanj.

Za otroke delavcev Živilskega kombinata Žito smo tudi letos organizirali novoletno prireditev v Pionirskem domu, ki je bila 27. decembra. Prireditev je obsegala: kratko lutkovno predstavo Janko in Metka, risani film ter igrice Ples snežink, ki je naznanil prihod Dedka Mraza s spremestvom.

Koliko veselih, žarečih oči je strmelo v živopisni sprevod, še bolj pa na malo goro daril.

Letos so se temeljne organizacije na pobudo sindikata v DSSS medsebojno povezale, tako, da so imeli malčki enotno predstavo za tozde Maloprodaja, Blagovni promet, Tehnični obrati, Razvoj-inženiring in DSSS. Lansko leto je bila obdaritev otrok v menzi tozd Mlini in drugod, letos pa se je DSSS priključilo več temeljnih organizacij in obdaritev pod eno streho je bila lahko bogatejša za malčke in cenejša za vse nas.

Tega enkratnega veselja so se seveda polnoštevilno udeležili tudi starši in začutili skupen utrip s svojimi in z otroci sodelavcev.



Pravilno rešene križanke pošljite na uredništvo GLASNIKA, ŽITO, Ljubljana, Šmartinska 154, pod oznako »NOVOLETNA NAGRADNA KRIŽANKA«, do 25. 1. 1982. Uredniški odbor bo izžrebal tri nagrajence: prvi prejme 750, drugi 500 in tretji 250 din.

A black and white line drawing of a tall, thin, bearded man. He wears a tall, pointed hat with a small ball at the tip. He has a long, thin mustache and a full beard. He is dressed in a long, light-colored coat with a wide collar and a belt with a large buckle. He holds a long, rolled-up scroll in his right hand. The drawing is simple and stylized, with some cross-hatching for shading on the coat and legs.