

Marko Sok, novi glavni direktor Živilskega kombinata Žito, Ljubljana

Prvega oktobra 1981 je prevzel delovne dolžnosti glavnega direktorja Živilskega kombinata Žito, Ljubljana, tovariš Marko Sok. Njegovo kandidaturo je soglasno podprla sindikalna konferenca osnovnih organizacij zveze sindikatov v ŽK Žito na svoji seji, dne 19. 8. 1981. Na željo uredništva Glasnika se nam je na kratko predstavil.

Rojen je bil 27. 8. 1943 v Črešnjevcu pri Slovenski Bistrici. Leta 1967 je diplomiral na ekonomski fakulteti v Ljubljani. Tretjo stopnjo Ekonomske fakultete in magisterij je opravil 1973 v Zagrebu. Kot vodja oddelka za marketing je delal devet let na Inštitutu za ekonomiko, organizacijo in tržne raziskave pri Gospodarski zbornici Slovenije. Nato je bil dve leti republiški podsekretar za prehrano v Republiškem sekretariatu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, zadnji dve leti pa direktor DO Emona Merkur v Ljubljani. V vsem omenjenem obdobju se je največ ukvarjal s problemi prehrane in oskrbe.

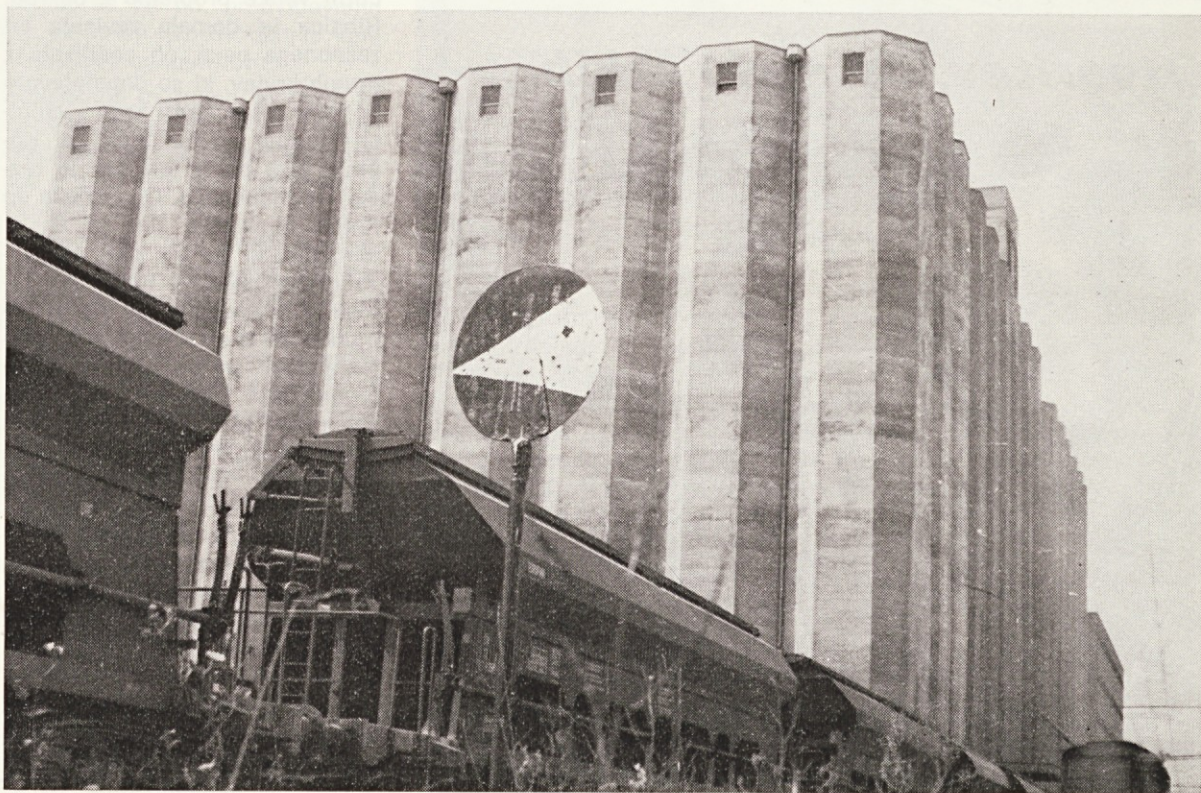
Tovariš Marko Sok je tudi aktivni družbenopolitični delavec. Tako

je član Sveta za družbenoekonomske odnose in ekonomsko politiko SRS pri Zvezi sindikatov Slovenije, je nadalje član Sveta za življenjske in delovne razmere.



Marko Sok na enem prvih sestankov

S športnih polj ga poznamo kot aktivnega in uspešnega igralca košarke in organizatorja, saj je predsednik Košarkarskega kluba Slovan in generalni sekretar Košarkarske zveze Slovenije. Pri opravljanju odgovornih nalog mu želimo v imenu delavcev ŽK Žito veliko uspehov.



Kot čebelje satje na med, tako čakajo silosi na sadove letošnje žetve

PŠENICA PRITEKA S POLJ

V silose Žita iz žitorodnih krajev Jugoslavije vozijo vlaki

Ta dan je za delavce, ki skrbijo za polnjenje silosov, prepoln skrbijo za vagone, ki so pripeljali žito. Zlati curki, pomešani s prahom, tudi kamenjem in kosi lesa, se usipajo skozi rešetke, od koder jih prečrpavajo v velike betonske silose, ki so vidni daleč iz Most. Avgust Pavlič, Marjan Vovk, Milorad Novaković, Brane Jošić, Franc Senica, vsi poprimejo, kjer je treba, tu ni »šefov« in »navadnih delavcev«, kot slišiš po tozdi. Čas je neizprosni, železnici morajo čimprej vrniti izpraznjene vagone, sicer jim zaračunajo stojnino. Ta stojnina pa je postala kamen spotike, saj smo na televiziji videli in brali v časopisju, da gredo milijarde izgub ravno na račun čakanja, ker delovne organizacije ne poskrbe za pravočasno izpraznitev vagonov. Jeseni, ko je čas plodov, je to še posebej važno.

Do dveh popoldan morajo izprazniti 12 vagonov zrnja iz Pančeva, vsak vagon pa v svojem ogromnem trebuhu skriva 35–40 ton. S posebnim vitlom povlečejo kompozicijo vagonov do odtočnih rešetk, na katere spustijo lijake. Poteg za vzvod in plaz zrnja zašumi navzdol.

Osem delavcev opravlja to delo, ob normalnih pogojih, če ni nobeden na bolniški; ta dan pa so bili odsotni kar štirje. Tako so morali preostali štirje raztovarjati vagone, nakladati na kamione, tudi razkladati, pa polniti vreče... Takozvane izmene se zlivajo ena v drugo, če nekoga ni, ga samoumevno mora nadomestiti drug. Do dveh so vagoni prazni in že jih čaka 8 novih.

Prestrežem železničarja, ki mi noče izdati, kdo je: »Že dvajset let delam za Žito in moram povedati, da imamo z vami najmanj problemov. Druge stranke nam povzročajo mnogo več skrbi. Dosedanja stojnina za specialne vagone je bila 40 do 50 din na uro, odslej pa bo več.«

Vodja silosa Avgust Pavlič pove, da pravkar pošiljajo 750 ton koruze, ki je last Emone, v afriško republiko Mali, kar je poleg polnjenja silosa dodatna skrb.

Ti betonski velikani, silosi, popogoltnejo 38 000 ton pšenice, 3000 do 7000 ton koruze in ječmena in druga žita. Polni niso nikoli, ker je večer maloprodajni in industrijski krogotok.

Sama delovna organizacija Žito rabi, kot nam je povedal Avgust Pavlič, za svoje potrebe 36 000 do 40 000 ton pšenice na leto. Z njo oskrbujemo mline, pekarnice, trgovine. Ješpren potuje v luščilnico v Bistri. Prodajajo vse vrste mešanic žit za razne namene, največ za krmila.

Za potrebe silosov je glavni prevoznik železnica, saj preko nje prepeljejo do 90 % vsega tovara. Tradicionalni veliki dobavitelji pšenice so iz Zrenjanina, Pančeva in Sremske Mitrovice.

Lahko je natovarjati specialne vagone tipa Tads — za prevoz razsutega tovara, ki mora biti zaščiten pred vremenskimi vplivi. Prav ta dan pa je prispela pošiljka premočenih papirnatih vreč z moko in delavci so krepko robantili nad tistim, ki je poslal v dežju vagone, ki so bili kot rešeto. Moka se je vsula po nakladilcu, bil je sneg v oktobru,

le da ni bil ta pravi, pač pa milijonski. Kdo ve, komu se bodo stopile snežinke na glavi, kdo bo ob reklamaciji kriv za to? Velike težave imajo z razkladanjem navadnih, »živinskih« vagonov, kot so prispeli na primer iz Budisave, Moravića, Osijeka. Kako razkladati zrnje iz kontejnerjev, ki so postavljeni na vagone?

Na videz preprosto: z mehanično lopato. To je velika loputa, zvezana z mehanizmom z elektromotorjem in z njo zgrinjajo žito iz vagona. Pri tem se ugrezajo do kolen, zlasti težko je hoditi po ostrem koruznem zrnju.

Kako zavreti izostanke? Zdravnik v kraju bivanja!

Bolniške — Hirošima naša, govore v mnogih tozdi. In res je. Tudi mlinarjem ni prizanešeno z njimi. Največje težave so s prišleki, ki ostanejo po kakšnem prazniku kar po več dni v rojstnem kraju. Po novem se mora vsak, ki zboli ali »zboli« daleč od Šmartinske 154, v 48 urah javiti zdravniku v kraju bivanja. Imeli so, mlinarji, primer, ko je delavec pol leta taktiziral in izigral bolniško, ponarejal je bolniške liste.

Takšen delavec vodjo izmene najbolj iznenadi, ker podre ves načrt. Mlinarji ali bolje oskrbovalci silosov, imajo dopuste pretežno zgodaj spomladi ali pozno v jeseni, posamične seve. O kolektivnem ni niti govora.

Inventura pomeni zanje, da steh-tajo vso pšenico, ki jo imajo v

OTVORITEV, DA MALO TAKIH

3. oktobra je DO Žito otvorila novo pekarno v Kočevju

Ivan Cimerman



Veselo so plapolale zastave na dan otvoritve kočevske pekarnice

Svečano vzdušje si začutil takoj, ko si zavil z glavne ceste, nekaj sto metrov pred Kočevjem: označevalo ga je frfotanje zastav v lepem sončnem jutru, okus so mu dajala dekleta, ki so ponujala po stari slovanski šegi gostom kruh in sol, tu in tam je ušel kakšen ton trobentaču mestne godbe, škrtnil je mikrofoni, ob katerem so čakali nervozni govorniki in recitatorji, pa pevci, ki so za uvod zapeli himno.

Vse je bilo nared, tako kot je treba. Topel kruh, ki so ga napekli ponoči, je čakal na nešteti stojalih in vabeče dišal. Znanci in prijatelji, sodelavci in gostje so si podajali roke in se v zadregi in pričakovanju nasmi-hali. Vsak povabljen je nekaj prispeval k tej, za mesto Kočevje in vso Slovenijo, čudoviti pekarni, ki je na svoj način opogumila delovne ljudi Kočevja, Ribnice in

Nadaljevanje na 2. strani

Nadaljevanje na 2. strani

V silose Žita...

Nadaljevanje s 1. strani

silosih, na avtomatski tehnični. To je dobro, tak pretok in zračenje. Ugotovijo stanje in kvaliteto, morebitni kvar. Zračijo in pretakajo to dragoceno zrnje večkrat, ker bi se sicer v tako ogromnih količinah pregrelo. Od vlage zavisijo, koliko časa lahko ostane pšenica v celici — če je bolj vlažna, jo morajo prej pretakati, najmanj pa — enkrat na leto. Pšenice so lahko stare največ 5—6 let, največ takih dobe iz uvoza, to je običajno iz Kanade, ZDA, Madžarske.

Letošnje zrnje je boljše od lanskega, zlasti tisto iz Pančeva in Zrenjanina.

Do konca oktobra ga je prispelo 3600 ton premalo in zdaj je uvoz pred vrati. To je pa že širši jugoslovanski problem in z njim se bodo otepali vsi, ki predelujejo pšenico v kruh ali jo rabijo za druge namene. Odkupne cene in slabo organiziran odkup so krivi, da bo šlo mnogo krušnega zlata za živinsko krmo. Obujati pa bomo seveda začeli tudi slovensko žitorodno zemljo, vsega nam vendar ne morejo dati sosede!

Otvoritev, da malo takih...



Posvet med otvoritvijo. Z leve: Jože Novak, predsednik skupščine občine Kočevje, Alojz Petek, predsednik izvršnega sveta občine Kočevje, Dušan Tošaj, direktor DE pekarna Kočevje, Anton Kosovel, direktor tozd Pekarne Ljubljana

Nadaljevanje s 1. strani

vseh okoliških krajev. V začetnem nagovoru je predsednik sindikalne konference tozd Pekarne Ljubljana, Rudi Cedilnik, pozdravil prisotne predstavnike družbeno-političnega življenja Kočevja in Ribnice, med njimi tudi člana federacije, Ivana (Mačka-Matijo; nadalje predstavnike Ljubljanske Gospodarske banke, projektivnega biroja Ljubljana, izvajalce SGP Pionir Novo mesto, SGP Zidar Kočevje, Kovinarja Kočevje, Elektrovida Ljubljana, Gostola Nova Gorica, Termotehnik Zagreb in druge. Obilo delovnih uspehov je govornik zaželel novemu glavnemu direktorju Žita, Marku Soku. Zadoneli so glasovi ženskega pevskega zbora Rog iz Kočevja s pesmijo Jaz vem za deželo. Pesem o ajdi Josipa Murna in Rumena pesem Kajetana Koviča sta dali zlato rumenemu jesenskemu dnevu svojevrstni ton. Po Naši himni je prevzel besedo Zenon Marn, predsednik DS tozd Pekarne Ljubljana. Spregovoril je o pomembnosti novoodprte pekarnice in slaščičarne, s katero delovni kolektiv živilskega kombinata Žito Ljubljana beleži novo delovno zmago, s čimer izpolnjujejo dolgoletno prepotrebno investicijo, ki bo tamkajšnjemu prebivalstvu prinesla mnogo boljše oskrbo.

Omenil je vrsto težav, ki so jih od sprejetja odločitve za gradnjo v ŽK Žito od decembra 1978 do 3. oktobra letos, prebrodili. Razumevanje in prispevki vseh temeljnih organizacij ŽK Žito ter Gospodarske banke v Ljubljani, brez katere ne bi mogli doseči tega velikega uspeha, sta le dva člana v verigi tega uspeha. Dirka s časom in podražitvami, ki gredo v breme tozda Pekarne

Ljubljana in DE Pekarna Kočevje, jih je prisilila v najemanje dodatnih kratkoročnih sredstev za izgradnjo. Odreči so se morali nekaterim prostorom v čelnem delu projekta v vrednosti okrog 300 milijonov (starih) din. Tako so upoštevali načela stabilizacije. Lanska dolga zima je zavrla gradnjo za štiri mesece, dela in materiali so se medtem podražili... In vendar: ta dan je lepota, ovešena z zastavami, kraljevala pred množico prijetno in svečano vznešenih obrazov. Gostom je govornik tudi na kratko predstavil pekarno: meri 40 x 20 m in je zgrajena v dveh etažah. Zgornji del služi za proizvodni proces obrata pekarnice in slaščičarne, delu ekspedita, obratnih pisarn, jedilnici, garderobam in sanitarijam. V kletni etaži je zaklonsko, skladišče surovin in prostor za garažiranje dostavnih avtomobilov in potrebe mehanske delavnice.

Zelo pomembno je dejstvo, da je vsa oprema domače proizvodnje, novogoriškega Gostola in zagrebške Termotehnik. Projektant objekta je ing. arh. Dušan Blaganje, direktor tozd Biro za projektiranje iz Ljubljane. Pogodbeni izvajalec del je bil SGP Pionir iz Novega mesta, tozd Gradbeni sektor iz Ljubljane s proizvajalci Elektrovid Ljubljana, in Splošno kovinsko podjetje Kočevje. Nadzorni organ je bil višji gradbeni tehnik Zmago Planinec. Delo je vodil in kontroliral odbor za izgradnjo pekarnice in slaščičarne kot izvršilni organ delavskega sveta tozd Pekarne Ljubljana.

Veliko razumevanja za gradnjo je pokazala skupščina občine Kočevje, njuna predstavnik sta se ob otvoritvi pogovarjala za Glasnik in sta izjavila:

JOŽE NOVAK, predsednik skupščine občine Kočevje, ki je tudi prerezal trak ob svečani otvoritvi: »Za vse nas, ki tod živimo, je ta pekarna velika pridobitev. Dolgo smo čakali ta dan! Že poskusna peka je pokazala, da bo primeren, dober kruh prinesel zadovoljstvo vsem občanom.«

ALOJZ PETEK, predsednik izvršnega sveta občine Kočevje: »To je izredno pomemben infrastrukturni objekt, ker bo oskrboval Kočevje in Ribnico hkrati, vključno z okoliškimi kraji. Naša občina se razteza na velikem območju, zato smo ob različnih letnih časih ob slabih prometnih zvezah čutili velike probleme z oskrbo. Ribnica je domala zavisela od zasebnega peka, ob pošiljkah iz drugih krajev, ki so dopolnjevale potrebe. Posamezni kraji (Osilnica—Draga) so oddaljeni od Kočevja tudi po 60 km, kar je razdalja do Ljubljane. Od Turjaka do Kolpe ni kratka pot in to je območje, ki ga bo zdaj oskrbovala nova pekarna. Kočevska občina je prispevala 300 starih milijonov za uresničenje tega projekta. Takoj po otvoritvi bo treba organizirati mrežo ustreznih pekarskih prodajal. Vemo, da bodo sedanjo Žitovo porušili. Prodaja v sedanjem Žitovem Metka baru bi bila ena varianta. Razmišljamo o prodajalni kruha v Ribnici. Poseben problem pa bo organizacija usklajenega prevoza po vseh, še tako odročnih krajih v okolici Kočevja in Ribnice.«

Ing. arh. Dušan Blaganje, projektant pekarnice: »Ta projekt je bil

izdelan po naročilu tozda Mlini leta 1978, nekako istočasno kot za brežiško pekarno. Kočevsko pekarno je nato prevzela tozd Pekarne Ljubljana, ki je zmanjšala prvoten koncept upravnega dela, kar sodi k ukrepom za zmanjševanje stroškov.«

Tudi gledalci so bili navdušeni: Frančiška Gorenjc, 73 let: »Od leta 1943 že kupujem kruh, je vedno boljši. Moka in roke naredijo dober kruh! So ene peči, ki ga dvignejo, druge pa dol potlačijo. Mi smo jedli na kmetih ajdov in ječmenov kruh, pšenične moke je bilo bolj malo. Vaš je pa dober, Žitov, to pa!«

Tone Žnidaršič: »Po vojni nismo imeli bele moke za žemlje, le koruzno, ostalo je bila črna, brez označbe, tipa. Na karte smo dobili ta kruh, in vrste ljudi so čakale nanj, kot danes na Poljskem.«

Jože Svete: »Ta novega in ta dražjega sem včeraj poskusil, črnega ni bilo. Izgled, okus, kvaliteta, vse je boljše od starega kočevskega kruha.«

Albert Ritlop: »Vsa družina ga je poskusila, pravijo, da je boljši od prejšnjega. Da bi le tak ostal!«

Gostje odhajajo, sonce je v zenitu. S peki zapojemo v skladišču nekaj slovenskih pesmi. Vesele se in žarijo. To je njihov dan. Ni preprosto po tolikih letih priti iz 'pekla', stare grajske konjušnice, v vso to svetlobo in čistočo. Noč in dan. Dan, ki ugaša in bo svetlo obeležje otvoritve, da malo takih!

JASEN IN KONKRETEN

Dogovor med poslovnimi organi in odgovornimi delavci v Žitu

Ivan Cimerman



Dogovor med odgovornimi delavci Žita je bil konkreten, poimenski in že rojeva sadove

Petnajstega oktobra smo bili priče jedre in pomembne seje, ki je zajela bistvene probleme, ki smo jih začeli takoj po njej — reševati. Zasedba je bila polnoštevilna in sklepi polnomočni. Vodil jo je novi glavni direktor Marko Sok. Predstavniki vsake dejavnosti so razgrnili problematiko, o kateri v tej številki tudi pišemo, pomembni pa so zaključki, ki smo jih sprejeli.

MLINARSTVO: Pšenico imajo zagotovljeno do januarja 1982, uvoz je povezan z deviznimi sredstvi. Pomanjkanje koruze, ki bi nadomestila premajhen pridelek pšenice, povzroča nadaljnje težave, saj se je na vseh ravneh začela akcija, da bi moki dodajali za peko kruhov 10 % koruze, ki je za 1,20 din dražja kot pšenica. Žitna skupnost Slovenije se bo dogovorila v imenu proizvajalcev z republiškimi forumi o teh

10 % koruzne moke, ki naj bi jo mešali pri peki. Akcija je zapoznala, veliko tega zrnja bo šlo za živinsko krmo. Pogovori o tem se nadaljujejo. Pšenico po sedanjih predpisih pri mletju izkoristijo le 74%, ta predpis je treba spremeniti in doseči izkoristek vsaj 80% izmeljave. Tako bi napekli več črnega kruha in manj belega. Nadalje mlinarje skrbi vse večja potrošnja mok in žitaric, ki jih uvažajo: ajda, ječmen, oves in proso.

Tozd Blagovni promet je zadolžen, da skupaj z glavnim direktorjem v najkrajšem času pripravi pregled možnosti za nakup mok v vrečah, prav tako pa pregled zalog in prostora v skladiščih.

PEKARSTVO: Najbolj pereče je vprašanje cen kruhov ter delitev dela za peko navadnih in posebnih vrst. Obravnavali so proble-

matiko izplačila kompenzacij in sprejeli sklep, da bomo enotno nastopali pri republiškem sekretariatu za finance, nastop pa podkrepili s podrobnimi in tehničnimi analizami, ki bodo dokazale upravičenost te zahteve. Seznanili so se tudi s predlogom odbora za pekarstvo pri Žitni skupnosti Slovenije, ki je predlagal, da bi s 1. 1. 1982 prešli na ekonomske cene pekarskih proizvodov v SRS. Poleg tega so začeli tudi s pravico za drugačno vrednotenje nočnega dela pekrov, ki zahtevajo postopno ukinitvev nočnega dela. Sprejeli so dogovore: plansko-analitska služba mora ob sodelovanju strokovnih delavcev tozdog čimprej pripraviti analizo ekonomskega stanja in problematike pekarnice. Nadalje bomo na ravni DO Žito urgirali pri Republiškem sekretariatu za finance za izplačilo kompenzacij. Služba za kontrolo kvalitete mora v sodelovanju s tozd Razvoj-inženiring pripraviti specifikacijo proizvodnje kruha z dodatkom koruzne moke. KONDITORSTVO: Iztrošena oprema in pomanjkanje surovin iz uvoza sta vzroka za 60% izkoriščenosti zmogljivosti v Gorenjki, kar zmanjšuje občutno proizvodno tonažo. Če ne bo osnovnih surovin, bodo primorani ustaviti stroje. Domenili so se, da bodo ponovno proučili tržišče v Makedoniji za prodajo mehkega peciva in nekaj novih možnosti za plasman. Gorenjka se vse bolj povezuje z »deviznimi aktivci« na območju Gorenjske, ki ji kot največjemu porabniku deviz v Žitu zagotavljajo konvertibilno valuto.

V tozd Šumi so se vse leto srečevali s pomanjkanjem surovin, zlasti tistih iz uvoza (pektin, želatina) in reprodukcijskega materiala, kar je vplivalo na manjši asortiment proizvodnje, ta pa na prodajo. Tovarne sladkorja izsiljujejo vnaprejšnja vplačila še neproizvedenega sladkorja, za to morajo kupci iskati denar pri bankah; te so vse bolj nelikvidne, kreditov ni, zato tudi sladkorja ni. Taktiziranje z novimi cenami pa dodaja še naslednji poudarek tem skrbem. Problematika je širša in zadeva celo VII. enoto SISEOT.

Tozd Imperial je dosegel kljub težavam z zavijalnimi papirji, zastareli opremi in motnjami proizvodnje izjemen uspeh. Ponaša se z 80% večjim fizičnim obsegom proizvodnje v devetih mesecih letošnjega leta ter več kot 100 % večjega finančnega priliva s konvertibilnega področja — v primeri z letom 1980. Sicer pa morajo ogromna sredstva nakazovati vnaprej za sladkor in investicije za dobavitelje. Pričakujejo, da bo letošnji celotni prihodek za 45 % večji kot lansko leto.

Soočili smo se tudi s problemom nabave, prodaje ter uvoza in izvoza. Za delo tozd Blagovni promet je nujno potrebno, da ga načrtuje na osnovi planov. Sklenili so, da bodo uskladili plane izvoza in uvoza na ravni DO Žito. Usklajene plane bodo posredovali SISEOTU. Med našimi tozdi so tudi novi izvozniki (DO Pekatete in obrat plastike na Vrhniki). Tozd Blagovni promet mora v najkrajšem času pripraviti samoupravni sporazum o prelivanju deviznih sredstev znotraj temeljnih organizacij DO Žito. Pri pripravi morajo sodelovati vsi odgovorni delavci s tega področja. Skupno bodo nastopili tudi konditorski tozdi, ob sodelovanju Direktorja prometa, za zagotovitev zadostnih količin sladkorja. Domenili smo

Nadaljevanje na 3. strani

Nadaljevanje z 2. strani

se še, da bomo do naslednjega kolegija pripravili enoten koncept metodologije planiranja. (Zadolžena plansko-analitska služba).

Jože Leskovšek, sekretar OK ZKS Ljubljana Moste-Polje, ki je bil na seji, je poudaril, da moramo v delo vseh vnesti duha in smernice 21. seje CK ZKJ in poskrbeti za idejno in delovno enotnost le tako, da bomo zaosttrili poimensko odgovornost in strnili ter okrepili vpliv članov ZK na vseh ravneh, zlasti pri konkretnih zadolžitvah.

Glavni direktor DO Žito, Marko Sok, je začrtal osnovna izhodišča za nadaljnji razvoj. Najprej so zadolžili delovno skupino v sestavi Janez Železnikar, Anton Kosovel, Jože Šefman, Boris Mayer, Marko Sok in Jože Vidic, da nemudoma pripravijo delovno gradivo sprememb in dopolnitev samoupravnega sporazuma o združitvi tozdov v DO, in spremembe ter dopolnitve statuta DO Žito. Delavski svet mora takoj sprejeti program dela do konca leta. Aktivirali bomo tudi samoupravne organe in samoupravno delavsko kontrolo. Ko bodo vsi tozdi posredovali akcijske programe, bomo na njihovi osnovi pripravili akcijski program na ravni DO.

Seznani smo se tudi z osnutkom poteka problemske konference, ki je pred vrati, njen potek pa je po sugestiji tov. Marka Soka

potrebno poenotiti in uskladiti način in pristop k bistvenim problemom.

Razpravljali smo tudi o sugestijah, ki prihajajo z raznih ravni in se nanašajo na povezovanje DO Žito v širši agroživilski kompleks, s poudarkom na razvoju SOZD Hp. O vsej tekoči problematiki, ki zadeva to združevanje, bodo poslovodni organi sproti obveščeni. Odločitev za pristop Žita v to združenje je še preuranjena.

Najprej je treba izvesti reorganizacijo skupnih služb, utrditi posamezne sektorje, ki so zelo oslabiljeni, tako številčno kot tudi strokovno in v takem sestavu niso sposobni hitro, kvalitetno in pravočasno izvrševati vseh nalog, ki jih tozdi od njih pričakujejo. Po drugi strani pa se je v temeljnih organizacijah zelo razbohotila režijska delovna sila in je v njih vse več samostojnih služb.

Po nepopolnih podatkih se je število režijskih delavcev v tozdih od leta 1978 od 167 povečalo na 211 v letu 1981. V istem času pa se je število delavcev skupnih služb od 158 zmanjšalo na 128. Šele ko bodo urejeni osnovni, najtehtnejši problemi proizvodnje, surovin, izvoza in reorganizacije, ob uspešno izvedeni problemski konferenci, bomo prestopili prag drugačnih medsebojnih odnosov, kot smo jim že nekaj časa priča.



Po vseh temeljnih organizacijah Žita in v skupnih službah odmevajo smernice z 21. seje CK ZKJ. Osnovne organizacije so strnile bistvene napotke in se lotile nalog. Tudi znotraj same organizacije jih čaka poglobljeno in zavzeto delo, ki ga bodo v določenem času tudi korenito preverili. Vse manj bo brezplodnih sestankov, vse več poimenske odgovornosti.

Disciplina ni prazna beseda

Ignac Blaznik

Disciplina, tako individualna kot tehnološka, še ni dokončno prišla v zavest vseh delavcev DO Žito. Za večino je to magična beseda, ki pomeni spoštovanje vseh predpisov in norm normalnega življenja in dela, za določeno, sicer majhno število delavcev, ki pa je še vedno preveliko, posebno kar se tiče tehnološke discipline, pa beseda, ki zanje ne velja in jo vedno znova in znova zanemarjajo, čeprav v eni besedi združuje za vsakogar že uveljavljene norme in obnašanja, katerega smo si sami predpisali.

Samoupravni organ, ki naj bi ščitil to besedo, je disciplinska komisija, ki je sestavljena na laični osnovi. Kršitelji, ki so naši sodelavci, si zelo neodgovorno predstavljajo, da ukrep, ki ga mu izreče disciplinska komisija, ni vreden njegove pozornosti in se posamezni kršitelj čutijo vzvišene nad ostalimi sodelavci, češ »kdo mi pa kaj more, briga mene ukrep disciplinske komisije, bom že pokazal tistim zgoraj«. Sigurno bi bilo najboljšje, da se disciplinski komisiji ne bi bilo potrebno nikdar sestati, da bi se vsakdo zavedal, da kršenje pravil in norm, ki smo jih sami postavili, škoduje ne samo njim, marveč vsem zaposlenim. Objestnost, šala in podobno na delovnem mestu lahko pripelje do kršitev s težkimi posledicami tudi za sodelavca, ki ni sodeloval pri tovrstnih zadevah. Niti slučajno ne mislim, da bi posameznik namenoma poškodoval svojega sodelavca ali delovno pripravo — napravo, ki mu je zaupana v upravljanje, vendar, zgodi se: poškodovan je delavec, naprava — priprava, in kot zelo humana družba prevečkrat oprostimo in se nam po dejanju, posebno ožjim sodelavcem, kršitelj, milo rečeno, smili.

Delavci DO Žito, zavedajmo se, da disciplinska komisija ni organ, ki bi zagotovil disciplino, tako osebno kot tehnološko, temveč je vsak na svojem delovnem mestu v organizacijskem smislu dolžan, da dela po predpisih in navodilih. Ugotovili bomo, da v naši DO v veliko zadovoljstvo vseh delavcev disciplinska komisija nima mnogo sej.

Uvoz in izvoz

Blaž Veber

V letošnjem letu se bolj kot doslej kaže vpliv uvoza na uresničevanje našega proizvodnega in prodajnega plana. Ta vpliv ni povsod enak. V manjši meri se zaenkrat kaže pri predelavi žitaric, v večji meri pa pogojuje konditorsko proizvodnjo. Toda pomanjkanje pšenice na domačem trgu v letošnjem letu zahteva, da jo uvozimo, saj bomo le na ta način lahko nemoteno oskrbovali naše tržišče. Vse kaže, da uvoza zaenkrat še ne bo, predvidevamo pa, da bomo uvozili manjše količine v prihodnjem letu.

Zmanjšane možnosti za izvoz so najbolj prizadele tozd Triglav-Gorenjko, saj je njena proizvodnja v pretežni meri pogojena z uvoženo surovino.

V letošnjem letu prvič poslujemo po tako imenovanih usklajenih izvozno-uvoznih planih, ki so jih tozdi predložili samoupravni interesni skupnosti za ekonomske odnose s tujino (SISEOT). S tem so prevzele temeljne organizacije odgovornost za svoje poslovanje tudi v mednarodni menjavi. Od izpolnjevanja izvoznih obveznosti članic je odvisen tudi uvoz.

Ker se plan izvoza v Sloveniji v celoti slabše uresničuje, kot je bilo predvideno, se zato tudi slabšajo pogoji za uvoz. Zaradi tega v zadnjem času na vseh ravneh sprejemajo razne ukrepe za pospeševanje izvoza, ki nam lahko edini omogoči večji uvoz. Tudi naša delovna organizacija je s svojimi plani po temeljnih organizacijah planirala v letu 1981 za 60 000 000 din izvoza, obenem pa kar za 217 000 000 uvoza. V tem znesku pa je zajet tudi predviden uvoz pšenice. Uresničevanje plana izvoza in uvoza pa zaostaja za predvidevanji. V posameznih temeljnih organizacijah pa se to nedoseganje plana različno izraža. Delno ga presega ali zaostajajo za predvidevanji že zaradi samega planiranja, pri uvozu pa povzroča dodatne restrikcije zaradi vesplošnega nedoseženega izvoza. Te restrikcije pa onemogočajo oskrbo proizvodnje iz uvoza.

Poslovanje na osnovi samoupravnega sporazuma SISEOT v prvi polovici leta nam je omogočalo še dokaj zadovoljivo oskrbo s surovinami na ta način, da smo združevali sredstva z drugimi OZD.

Restrikcije v drugi polovici leta pa nas vodijo v tak položaj, v katerem ne bo mogoče proizvajati niti za izvoz, niti za domače tržišče, če nam ne bodo zagotovili pravice do uvoza resnično najnujnejših surovin in rezervnih delov.

Rešitev iz težavnega položaja je le ena: povečati izvoz, ne le do planirane vrednosti, temveč ga tudi preseči. V prihodnje bomo morali težiti za tem, da bi se naša bilanca znotraj DO Žito v izvozu in uvozu uravnotežila, če bomo hoteli nemoteno poslovati. Tega pa ne bo mogoče doseči, dokler naše proizvodnje ne bomo v zadostni meri preusmerili v proizvodnjo za izvoz.

Takšno preusmeritev pa bo mogoče doseči le postopno, v srednjeročnem obdobju, če bodo vsi dejavniki za doseg tega cilja usklajeno delovali — to pa bo mogoče šele takrat, ko se bodo izboljšali pogoji za nabavo osnovnih surovin (zlasti žitaric) na domačem tržišču.

Gradnja Gorenjke ustavljena z administrativno prepovedjo

Ivan Cimerman



Žerjav nad gradbiščem nove Gorenjke je obstal, desno čaka skladišče

Od dolgoletnih načrtov za izgradnjo nove tovarne čokolade v Lescah je izpolnjen do konca septembra le delček: zgrajeni so temelji z zakloniščem. Nadaljnja gradnja pa je ustavljena z administrativno prepovedjo. Obisk tovarne, ogled strojnega parka, pogovori z delavci, vse se zgoščuje v aktualno in perečo problematiko, ki je del nas, saj nas vse zadeva. Direktorja tozd Triglav — Gorenjka, Jožeta Vidica, smo zaprosili za oceno in njegov prikaz bistvenih problemov, ki jih tarejo.

Glasnik: »Kakšno je stanje na pragu jeseni in Gorenjki in kako je z nabavo surovin?«

Jože Vidic: »Možnosti za drugo polletje pri proizvodnji čokolade so zaradi pomanjkanja surovin še manjše kot v prvem polletju, saj imamo izposojenih že okrog 200 ton kakavovca. Dolžni smo Zori Sarajevo, Zvezni direkciji za rezerve, Evropi Skopje, Soko Nadi Štark in drugim. Oddolžujemo se s posojanjem sladkorja, mleka itd. Še nadalje smo si prisiljeni izposojati kakavovec, da si lahko zagotovimo proizvodnjo, ki je seveda manjša od planirane.«

Glasnik: »Obisk obratov kaže, da imate le nekaj strojnega parka, ki bi ga lahko preselili v novo Gorenjko, če bi zrasla. Vse ostalo je zastarelo in kot povedo delavci, ničesar ne vlagate v obnovo teh iztrošenih strojev, ker pričakujete gradnjo?«

J. Vidic: »Stroji in naprave so že tako iztrošeni, da imamo dnevno vrsto raznih okvar in zastojev, ki jih komajda sproti odpravljamo.«

Glasnik: »Gradnja Gorenjke je z republiško administrativno prepovedjo ustavljena, kako dalje?«

J. Vidic: »Vztrajali bomo, ta prepoved je le začasna. Izvor vseh težav je v tem, da nismo začeli investicije pred dvema ali tremi leti, kot smo se dogovorili s srednjeročnim planom za obdobje 1976—1980 v Kombinat Žito. Takrat je znašala predračunska vrednost investicije okrog 23 starih milijard dinarjev. Če bi naša temeljna organizacija, takratna tozd Gorenjka, izvedla to investicijo v okviru DO Žito, kot je bilo s sporazumom in plani predvideno, bi lahko današnja tozd Triglav-Gorenjka s širokim asortimentom proizvodov ustvarila precejšen del izvoza in si s tem zagotovila ustrezna devizna sredstva za uvoz repromaterialov. To se ni zgodilo. Asortiment je tako zožen in za tuje tržišče nezanimiv, da je edina rešitev izgradnja nove tovarne. Gorenjka se je leta 1969 pridružila Žitu, ker je

pričakovala v njegovem okviru svoj nadaljnji razvoj.«

Glasnik: »Gradnja nove Gorenjke po etapah je bila naša zadnja vest. Kako je s tem danes?«

J. Vidic: »Zaradi zaostrenih investicijskih pogojev, zlasti pa zaradi ukrepov, ki so jih sprejeli zvezni in republiški organi, smo sprejeli zmanjšanje investicije in se dogovorili, da začnemo s postopno gradnjo. Z republiškim odlokom o prepovedi investicij pa je nadaljnja gradnja zamrla, zgradili smo le zaklonišče. S samoupravnim sporazumom o združitvi sredstev za rekonstrukcijo Gorenjke smo se dogovorili, da bodo temeljne organizacije prispevale ustrezna sredstva. S sporazumom o temeljih plana sredstev v celoti ne bi mogli zbrati, zato gradnja po etapah. Po tem samoupravnem sporazumu razen delnega kritja investicijskega programa in za glavne projekte praktično Žitove temeljne organizacije do sedaj (konec oktobra) niso prispevale sredstev. Letos smo imeli zbrana sredstva za prvo etapo. Zavarovalna skupnost Kranj nam je dala milijardo, 500 milijonov Cobex iz Beograda, 600 milijonov smo dobili iz sklada skupnih rezerv občine Radovljica (vse v starih dinarjih), temu prištejmo še kredit izvajalca. Tako smo zbrali dve milijardi, tristo milijonov, zdaj pa je, kot že rečeno, gradnja začasno ustavljena.«

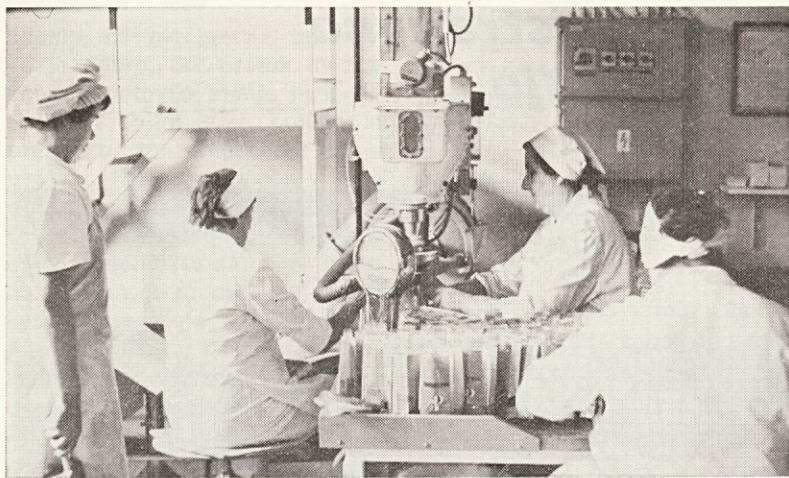
Ostanemo v Žitu

Glasnik: »Kako je zdaj z iskanjem možnosti vašega razvoja v okviru Pionirja iz Subotice, Kraša? Verjetno imajo tudi oni svoje načrte in cilje?«

J. Vidic: »Ko sem prevzel dela in naloge individualnega poslovnega organa tozd Triglav-Gorenjka, sem predložil vso problematiko obeh nekdanjih temeljnih organizacij. Pri tem so me vse družbenopolitične organizacije in delavski svet v svojih sklepih zadolžili, da v primeru, če ne vidimo rešitve v okviru Žita, leto iščemo tudi izven Žita. Mi smo nedvomno za to, da bi rešili problematiko v okviru Žita, zlasti zato, ker smo tu združeni že od leta 1969, nekdanji tozd Triglav pa je v sestavi Žita od samega začetka. V tem okviru so se nekatere temeljne organizacije v mejah možnosti razvile. Menimo, da je prišel čas, da se razvije tudi Gorenjka. Po podatkih, ki so nam na voljo, je samo Gorenjka prispevala za razvoj ostalih temeljnih organizacij Žita

Nadaljevanje na 4. strani

Gradnja Gorenjke ustavljena ...



Pakiranje čokolade v prahu lahko brez kakavovca zamre

Nadaljevanje s 3. strani

okrog tri stare milijarde. Če bi te tri milijarde revalorizirali, bi bila njihova vrednost danes trikrat večja. Zato se nam zdi nerazumljivo, zakaj tako počasi in neprizadeto rešujemo problem Gorenjke. Ko smo na sestankih, posvetih, poudarjali ta dejstva, nismo nikoli mislili na kakršnokoli izsiljevanje, saj gre le za to, da bi sprejete sporazume o temeljih plana 1976—1980 ter 1981—1985 začeli z vso resnostjo uresničevati.

Govorice, da iščemo možnost za odcepitev, so zelo vprašljive. Čas, ki v njem živimo, pozna medsebojno pomoč organizacij združenega dela širom Jugoslavije, saj je posojanje ali prodaja različnih surovin povsem normalna. Na to ne gledamo z nikakršnega stališča konkurenčnosti, pač pa je to boj za obstoj, medsebojna pomoč, da stroji ne bi stali, da je delavcem zagotovljena socialna varnost. Mi smo v različnih navezovanjih poslovnih stikov izven Žita iskali le rešitev tekoče proizvodne problematike, da bi čim uspešneje poslovali in si ustvarjali akumulacijo za nadaljnji razvoj. Zgrešene so sodbe določenih ljudi, da načrtno iščemo rešitev druge; resnica je v tem, da smo prisiljeni iskati rešitev kjerkoli, saj bi morali sicer ustaviti stroje. Glasnik: »Žito malo izvažajo. Gorenjka potrebuje mnogo več deviz, kot jih 'pridelamo'. Mnoge delovne organizacije, na primer HP Kolinska, imajo temeljne organizacije, ki ne izvažajo dovolj, zato nimajo dovolj deviz. Uvedle so notranjo skupno razdelitev deviznih sredstev po nujnosti proizvodnje v vseh temeljnih organizacijah. Notranje prelivanje deviz poteka tako, da tudi tisti tozdi, ki ne izvažajo dovolj, dobe devize za nakup repromateriala in surovin, odvisno od nujnosti, ki jo narekuje proizvodnja.«

J. Vidic: »Res, je, največ Žitovega uvoza predstavlja kakavovec, izvozno-uvozna bilanca pa ni usklajena, nove potrebe so večje kot pa možnosti za izvoz. Vsaka temeljna organizacija poskuša sama razreševati posamezne probleme. Tudi mi smo sklenili, da se povežemo z »deviznimi aktivci«, med njimi s turizmom, z igralnico na Bledu, s HTP, z Emono, tozdi Obala in drugimi, čeprav je ta naloga po našem samoupravnem sporazumu o združitvi tozdi v delovno organizacijo poverjena DO, oziroma tozdu Blagovni promet, ki naj skrbi za potrebno samoupravno povezovanje s tistimi delovnimi organizacijami, ki ustvarijo večji izvoz, kot so njihove lastne potrebe po uvozu.

Od tod razmišljanje, da bi moralo Žito stremeti za tem, da se združuje, sodeluje, povezuje s ta-

kimi delovnimi in sestavljenimi organizacijami v živilski panogi, ki bi lahko z njo izenačilo svoje bilance izvoza in uvoza. Razen nekaterih poskusov, ki so potekali le kot razlage, ni bilo nič storjenega. Tega povezovanja Žita z drugimi delovnimi organizacijami praktično ni bilo.

Sprašujemo se, kako bo naprej? V bodoče se bo treba v živilski panogi nujno povezovati s takimi dejavnostmi, ki ustvarjajo tudi precejšen izvoz, da bi izvedli obljubljeno investicijo.

Predpogoj za dolgoročno načrtovanje proizvodnje Gorenjke v okviru DO Žito je, da v osnovnem samoupravnem sporazumu v petletnem obdobju opredelimo, kakšna in katera sredstva bo potrebno združevati na ravni delovne ali sestavljene organizacije, da bi lahko uresničili osnovno: investicije in razvoj. Dokler pa to ni opredeljeno, dela vsaka temeljna organizacija relativno samostojno.

Glasnik: »O edini tovarni čokolade v Sloveniji ste se pogovarjali tudi s predsednikom republiških sindikatov, Vinkom Hafnerjem in drugimi predstavniki gospodarskega ter družbenopolitičnega življenja. Kakšno je njihovo stališče o tem?«

J. Vidic: »Tovariš Hafner je menil, da bi ta problem reševali v okviru Živilskega kombinata Žito in da je smotno, da bi obdržali v Sloveniji to proizvodnjo čokolade, v kar smo prepričani tudi mi. V pogovoru s predsednikom Gospodarske zbornice Slovenije, tovarišem Andrejem Verbičem, je bilo prav tako izraženo mnenje, da to vprašanje rešujemo v okviru Žita, vendar da to ni edini izhod — lahko bi se namreč povezovali z večjimi jugoslovanskimi proizvajalci čokolade. Delo je pisalo, da mi preveč poudarjamo vpašanje Gorenjke le v Slovenijo. Na to pisanje v Žitu ni bilo odmeva. Ko pa se mi rešujemo in sodelujemo z drugimi, letijo neustrezne opazke. Vsako pogovarjanje in iskanje eksistenčne rešitve ni poskus izločanja iz Kombinata Žito!

Čas za rešitev problema se zelo odmika, rešiti pa ga moramo. Pogoji izvoza in uvoza se tako zaostrejejo, da jih lahko rešimo samo ob izredni zavzetosti vseh odgovornih dejavnikov v Kombinat. Poudariti moram, da je akumulacija Kombinata velika, tako da s finančnega vidika rešitev ne bi smela predstavljati nerešljivega problema. Gre le za to, da se odgovorni dejavniki zavzamejo zanj. Če določena temeljna organizacija dobro dela, je to v dobrobit vsega Kombinata, katerega sestavni del je. Glasnik: »Zalog nimate. Z izgubo niste poslovali. To pomeni, da je ta proizvod iskan?«

J. Vidic: »Kljub pomanjkanju su-

Hitschler v Žitu

Blaž Veber

Sredi septembra je bil na obisku g. Walter Hitschler v treh tozdih naše delovne organizacije. Njegov obisk je veljal predvsem tekoči problematiki v zvezi z obstoječimi naročili žvečilne gume in lizik ter razširitvi izvoznega programa tozdi Šumi, še posebno pa začetnim razgovorom s tozdi Triglav-Gorenjka o možnosti proizvodnje posebnih čokoladnih proizvodov za nemško tržišče.

Ob obisku je g. Hitschler ponovno izrazil svoje zadovoljstvo nad sodelovanjem z Žitom, saj tako tozdi Imperial kot tozdi Šumi kvalitno izpolnjujeta izvozni program, ki ga g. Hitschler prek svoje distribucijske mreže uveljavlja tako v ZR Nemčiji, kot tudi v nekaterih drugih državah EGS in širom po svetu, skupaj s svojo lastno proizvodnjo, dopolnjeno še z madžarsko, vzhodnonemško, holandsko in južnokorejsko.

Kljub dolgoletnemu sodelovanju z g. Hitschlerjem, ga v našem Glasniku do sedaj nismo posebej predstavljali, zato smo ga ob

rovin in težkim pogojem izdelave je proizvodnja čokolade zelo iskana. S stališča dohodka, ki ga ustvarimo na delavca, je le-ta med višjimi v Kombinat. Sedanji strojni park je povsem iztrošen. Rešitev Gorenjke je le v izgradnji nove tovarne. Če ne, bo Gorenjka v najkrajšem času shirala. Slovenci seveda ne bomo prenehali jesti čokolade. Gorenjka ne zadosti niti tretjini slovenskih potreb, ne bi jim zadostila niti nova tovarna čokolade s predvidenimi 4000 tonami proizvodnje letno.

Glasnik: »Zanima nas, kako v drugih republikah urejajo uvoz kakavovca in ali je devizni sistem enoten pri delitvi deviz za vse jugoslovanske uvoznike te surovine?«

J. Vidic: »Čeprav kasneje kot v Sloveniji, so tudi ostale republike prešle v lanskem in letošnjem letu na reševanje uvoza po samoupravnih sporazumih samoupravne interesne skupnosti za ekonomske stike s tujino (SI-SEOT). Vendar veljajo zanje delno drugačni pogoji kot pa v Sloveniji. V nekaterih republikah so že v letošnjem letu sprejeli proizvajalci čokolade administrativno dodeljena devizna sredstva za uvoz surovin, vendar je v zadnjem času tudi pri njih ta vir usihal. V prihodnje se bodo morali, enako kot mi v Sloveniji, ustrezno samoupravno povezovati, da bi si zagotovili potrebna devizna sredstva. Tudi njihov izvoz je še premajhen, da bi lahko z njim pokrili uvozne potrebe. To potrjuje slaba založenost s kakavovcem pri vseh potrošnikih čokolade.

Če povzamemo, je poleg pomanjkanja surovin in iztrošenega strojnega parka, ki ne omogoča širokega asortimenta proizvodov — s katerim bi prodarli na tuje tržišče in si sami zagotovili devize, sprostitev nadaljnje gradnje in udeležba vseh Žitovih tozdov pri tem — za nas najvažnejša.

Zato bo moralo Žito z združenimi močmi odgovoriti na to vprašanje in morda ne samo Žito, temveč bodo morali zavzeti svoja stališča tudi ustrezni republiški organi, ki so seznanjeni s to problematiko.



Walter Hitschler, naš največji inozemski kupec

takratnem obisku zaprosili, da nam sam na kratko predstavi svojo organizacijo, odnosno skupino firm, ki sestavljajo HITSCHLER INTERNATIONAL.

Takole se nam je predstavil:

Hitschler International je pravzaprav združenje več trgovskih in proizvodnih konditorskih organizacij, katerih lastnik je v bistvu on sam. Poleg dveh trgovskih organizacij v ZR Nemčiji, (to sta firmi Krüger in Hitschler GmbH), ima še predstavništvo v Amanu v Jordaniji. Poleg tega pa še firme, ki redno zastopajo njegov trgovski asortiment v Avstriji in drugod. Proizvodna firma pa je UNIBON v Michelstadtu v ZR Nemčiji, ki je do sedaj proizvajala žvečilni gumi, sedaj pa se preusmerja na žvečilni bonbon ter zaposluje okrog 200 delavcev. »S proizvodnjo sem začel leta 1959 v skromni tovarni, ki je bila prva te vrste v Zahodni Nemčiji. Nato sem dopolnil asortiment z uvozom žvečilnega gumi-ja še iz ZDA, kjer sem sodeloval z največjim koncernom za žvečilni gumi, firmo WRIGLEY, od katere sem tudi odkupil prvotno tovarno.

Tej sem kasneje dodal trgovsko firmo KRÜGER GmbH v Kölnu, ki se ukvarja le s trgovanjem z uvoznimi konditorskimi izdelki. Prek Krügerja poteka uvoz tovrstnih izdelkov iz Madžarske že vse od leta 1959. V tem obdobju se je sodelovanje zelo razširilo od čokoladnih in drugih izdelkov tudi na žvečilni gumi. S stalnimi poslovnimi obiski utrjujemo poslovne stike, prav tako pa tudi z izmenjavo ljudi, ki delajo v neposredni proizvodnji.

Lastni proizvodni program, kakor tudi uvozi, smo najprej prodajali le na nemškem tržišču in po Evropi, kasneje pa smo začeli tudi izvažati in se seliti na svetovno tržišče.

Pred devetimi leti sem odprl predstavništvo v Libanonu za osvojitve arabskega tržišča, toda že po dveh letih nam vojna vihra ni prizanesla in je bilo predstavništvo uničeno. Zato sem ga preselil v Aman v Jordaniji.

Lahko rečem, da je bila otvoritev predstavništva v arabskem svetu najboljša ideja, ki mi je kdaj šinila v glavo. Iz leta v leto raste nacionalni dohodek prebivalstva v arabskih deželah, z njim pa se večajo potrebe tega prebivalstva, ki mu je zato lažje ugoditi prek predstavništva. Prav tako pa se mi iz leta v leto tudi večja lastna proizvodnja in proizvodnja, ki jo organiziram drugod ter jo predvsem prilagam potrebam tržišča. Hkrati pa ta proizvodnja rabi vedno širše tržišče. Sama proizvodnja v UNIBONU je namreč kmalu postala premajhna za zadovoljitev trga. Spraševal sem se, kaj naj storim? Naj povečam lastno proizvodnjo

v Nemčiji ali naj gradim proizvodnjo v arabskih državah? Po raznih posvetovanjih z mojimi partnerji po Evropi sem se odločil za združevanje asortimenta za enotno ponudbo v arabskem svetu. Za zbirno mesto sem izbral Trst, kjer sedaj zbiramo proizvode iz Nemčije, Madžarske in Jugoslavije in jih skupno odpremljamo dobaviteljem.

V tržaskih skladiščih hranimo večje količine raznovrstnih proizvodov, iz katerih se kompletirajo kontejnerske pošiljke. 15 ali več različnih proizvodov v enem kontejnerju zadovolji vsakega, še tako zahtevnega kupca, ki samo enega proizvoda ne more kupiti v takšni količini, saj en kontejner vsebuje okrog 1000 tp. kartonov, kar je preveč za malega trgovca, če ne vsebuje širšega asortimenta. Od tu odpremljamo blago, ne le v arabske države, temveč po vsem svetu.

Čeprav sem razširil trgovanje na svetovno tržišče, pa nisem smel pozabiti tudi na ožje evropsko tržišče, ki je prav tako zanimivo za naš skupen proizvodni program. Zato sem sklenil, da bom svoj položaj najlažje utrdil, če bom na drugem največjem tržišču — v Franciji ustanovil svojo podružnico. In tako je nastala Hitschler FRANCE. Tako sedaj Imperial in Šumi nekatere proizvode odpremljata direktno v Strasbourg. Kot vidite, raste naš poslovni program, širimo poslovne vezi s tistimi, ki proizvajajo za nas, in tistimi, ki kupujejo ter tako širijo naše blago s skupno znamko na svetovnem tržišču. »Ko ste nas na kratko seznanili z vašim nastopom na trgu, nas zanima še, kakšne konkretne dogovore ste tokrat imeli v Žitu?« »Od Šumija kupujem zaenkrat le lizike v različnem pakiranju — v dozah in verigah in to približno polovico proizvodnje, kar pomeni 15 do 20 ton mesečno. Sedaj bi želel razširiti program še na nekatere bonbone, ker se na nemškem tržišču pozna izpad uvoza bonbonov iz Poljske. Z vzorci, ki sem jih prejel, bom skušal nekaj doseči, vendar bo to težje, ker v tej prodaji nisem specializiran.«

»V Imperialu, kjer trenutno uvajajo proizvodnjo nekaterih novih proizvodov, za katere sem dobavil opremo, sem se želel seznaniti s težavami pri tem delu in pregledati stanje potrebnih dobav. Ker je obseg sodelovanja kakor tudi asortiment širši, je stalno potrebno koordinirati delo. Vesel sem, da ima Imperial sedaj svoj lasten teleks, ker bo tako lažje vzpostavljati stike. Moram pa reči, da je vsakokrat, ko pridem, zame večje zadovoljstvo, ker se vse lažje sporazumevamo in bolje rešujemo probleme.«

»Ogledali ste si tudi vzorce čokolade iz tozdi Triglav-Gorenjka ter imeli razgovore z direktorjem Vidicem o sodelovanju. Kaj menite o tem?«

»V zadovoljstvo mi je bilo, ko sem v razgovoru spoznal, da je tudi dir. Vidic zainteresiran za sodelovanje z nami. Seveda je bil to šele uvodni razgovor. Imamo zamisel o tem, kaj naj bi proizvajali in kaj bi lahko plasirali na trgu. Toda do uresničitve bo še minilo nekaj časa, kajti vsak začetek je težak. Vemo pa, kaj moramo storiti, da bi sodelovanje lahko steklo.

Ker ste me povprašali, kaj menim o vaši čokoladi, vam moram povedati nekaj dejstev o tržišču čokolade. Zelo je zasičeno, konkurenca je izredno velika, uspevajo le najbolj renomirane firme. V ZR Nemčiji, Franciji pro-

Nadaljevanje na 5. strani



dajajo manj znani proizvajalci kvalitetno čokolado po 5,30—5,40 DM za kg. Seveda tudi dražje, tam, kjer proizvajalec diktira ceno. Švicarsko uvažamo po 7—8 DM za 1 kg, veliki so propagandni stroški. Prodaja je zahtevna, ker moraš imeti stalen stik z maloprodajo in nepoznanemu se je še posebno težko uveljaviti. Na osnovi prejetih vzorcev bom poskušal kaj prodati, vendar je to zelo negotovo. Kljub temu je vredno poskusiti.«

»Zanima nas še, kakšen je sedanjí obseg sodelovanja z Žitom?«
»Največ kupujem od Imperiala, ki proizvaja za naše potrebe najširši asortiment: cigarete, kovanice, dražje in ploščice. Njegov izvoz znaša že približno 70 t mesečno, enkrat več, drugič manj. Že v letošnjem letu sem računal na 1000 ton, toda toliko ne bomo dosegli. Približali se bomo 600 tonam. To je velika količina za proizvodnjo in za trg. Kljub temu bomo v letu 1982 še povečali količine.

Računamo, da bomo iz Šumija prejeli letos mnogo več lizik kot je bilo planirano. Če bomo skupno zmogli več, pa bo tudi več, kot smo se dogovorili.

Pri tem moram dodati še to, da moram poleg vaših količin plasirati še lastno proizvodnjo in proizvodnjo drugih naših kooperantov, kot so Madžari, Korejci, Holandci, ki nam prav tako dobavljajo ogromne količine. Ob naraščajoči brezposelnosti pa vse to ni lahko doseči. Vsi ti proizvodi so namreč zelo občutljivi na zmanjšanje kupne moči.«

»Kako vam uspe vse to prodati, kako močna je vaša prodajna organizacija?«

»Mnogo blaga na trgu prodamo s sorazmerno malim številom zaposlenih. Če seštejem vse, ki delajo pri plasmanu, nas je le okrog 60. V to število so zajeti tisti, ki sodelujejo s proizvajalci na Madžarskem, v Jugoslaviji, Koreji in Holandiji, kakor tudi tisti, ki delajo v prodaji. Seveda pa imamo visoko stopnjo mehanizacije oz. računalniško opremo, ki praktično izključuje ročno delo. Ljudje so namreč najdražji, zato je treba njihovo število omejevati, kolikor je le mogoče. Samo s takim pristopom lahko nazadnje računamo na dobiček.«

»Na koncu še želimo zvedeti za vaše sporočilo našim bralcem?«
»Z zadovoljstvom gledam na rast našega sodelovanja in menim, da je v sedanjem času oblika čim širšega mednarodnega sodelovanja pot, ki vodi, ne le k poslovnemu uspehu, temveč tudi k boljšemu razumevanju med narodi. Zato želim pozdraviti vse sodelavce Žita, še posebno tiste, ki neposredno sodelujejo v mojem poslovnem programu, ki ga zelo kvalitetno izpolnjujejo. Vsem želim še veliko poslovnih uspehov in osebnega zadovoljstva.«

OŽIVLJENO PEKARSTVO

Na pobudo pekarskih tozdov Žita

Ivan Cimerman

Od februarja letošnjega leta so predstavniki Žitovih pekarn obnovili tradicionalna srečanja tehnologov, inženirjev, projektantov-načrtovalcev in izvajalcev. Zadalí so si nalogo, da bodo sproti reševali težave, ki se pojavljajo v pekarstvu v zvezi z moko, tehnologijo, strojno opremo... Sestanki so vsakič v drugi temeljni organizaciji DO Žito, vodi in sklicuje pa jih tozd Razvoj-inženiring pod vodstvom magistra Borisa Mayerja.

Žito je bilo pred petimi, šestimi leti nosilec razvoja vseh modernih tehnologij v pekarstvu v Jugoslaviji. Prvi smo začeli spreminjati zamise iz počasnih v hitre, med pionirje se lahko zapišemo pri uporabi aditivov za boljše testo. V Žitu se je zbirala vsa elita jugoslovanske pekarske industrije, tudi do 40 strokovnjakov. V pekarni na Šmartinski so potekale demonstracije, predstavljala je glavno pekarno za napredek tehnologije in opreme.

Proizvajalec pekarske opreme Gostol iz Nove Gorice je testiral skoraj vse svoje tovrstne stroje v naših pekarnah, z njimi so bili sklenjeni tehnološki, tehniški sporazumi o sodelovanju. Zadnja leta pa so ta srečanja zamrla iz raznih vzrokov.

Tozdi in strokovni delavci v pekarstvu pa so tovrstna srečanja pogrešali, zato so jih spet obnovili.

Prvi sestanek je bil februarja 1981 v Kranju, kjer so se dogovorili o temeljni vsebinski zasnovi rednih srečanj tehnologov DO Žito. Predvsem bi jih posvečali vprašanjem tehnološko-tehničnega značaja. Če bi prišlo do drugačnih vprašanj, bi sodelovali tudi ostali strokovnjaki, po potrebi direktorji tozdov. Ob normalni zasedbi strokovnjakov, ki se pečajo s tehnologijo v pekarnah, pa bi izključno strnili in reševali vprašanja s tega področja.

Na prvem sestanku, ki so se mu odzvali vsi tozdi, so bili pomembni predvsem štirje sklepi: sestanki bodo redno, vsak mesec ali po mesecu in pol v različnih krajih, koder so Žitove pekarnе, da bi se tako bolje seznanili z njimi. Drugič: tehnološko delo je treba razdeliti v dva dela — že obstoječi pekarski program tehnologije kruha in peciva naj se poenoti. Nadalje je tozd Razvoj-inženiring posredoval svoj program, ki bi ga v bodoče razvijal za vse pekarnе in bi ga financirale vse pekarnе, ki bi bile zainteresirane za razvoj in opremljanje s stroji na področju pekarskega. Tretji važen sklep je bil ta, da poskušamo kar največ uvoženih stvari (aditivi, stroji) nadomestiti z domačimi. Četrty sklep govori o tem, da bi našli skupno razvojno pot za pekarnе, ki oskrbujejo Ljubljano z okolico.

Na drugem, polno zasedenem sestanku v Brežicah, je imel tozd Razvoj-inženiring nalogo, da posreduje vse recepture in artikle obstoječega programa na eni strani, na drugi strani pa da pripravi vse določene artikle iz pekarskega programa ter programa za peciva, ki so ga predložili in sprejeli sklep: vse obstoječe recepture, zlasti za specialne kruhe in pecivo naj hranijo v tozdu Razvoj-inženiring in

so na razpolago katerikoli pekarni, ki jo zanima njihova proizvodnja. Pogoj je, da ohrani isto kvaliteto, embalažo, le deklaracije po pravilniku bi bile različne. Tiste pekarnе-novinke, ki bi želele izdelovati določen izdelek, bi imele vstop v pekarno, ki določen artikel že proizvaja, kjer bi lahko zasledovale ves tehnološki proces.

Ta sklep je zelo, zelo pomemben! Zakaj? Ker v kombinatu Žito ne bi smelo biti skrivnosti na področju receptur, ki so vsem tozdom enako dostopne. Drugo vprašanje pa je tržišče, za katero naj bi se tozdi dogovorili pred samo izdelavo določenega artikla. Po degustaciji v okviru obstoječega programa so podprli tozd Razvoj-inženiring, da ga izvede do konca. Dognanja, tehnološki postopki in recepture pa postanejo last vseh tozdov s pogojem, da jih skupno financirajo. Seznanili so se tudi s substituti, ki naj bi zamenjali uvožene. Tak naš substitut za alpski kruh še ni bil 'zrel' enakovreden uvoženemu, tako da ga bodo morali še izpopolniti.

Odmevi na drugi sestanek

Magister Mayer je še dejal:

»Po tem sestanku je bil tozd Triglav-Gorenjka zainteresiran za proizvodnjo nekaterih kruhov. Gre za prleški kruh, ki je proizvod tozd Pekarne Bežigrad, saj so ga do popolnosti 'razvili' in je s proizvodnega, tehnološkega in komercialnega vidika povsem njihov, pri čemer ni imel tozd Razvoj-inženiring nobene vloge. Težave so v tem, da so imeli v tozdu Pekarna Bežigrad pomisleke, da bi dali recepturo tozdu Triglav-Gorenjka. Ker sem se bal motenj za nadaljnje sestanke te vrste, sem prosil glavnega direktorja, naj skliče srečanje individualnih poslovnih organov vseh zainteresiranih tozdov, kar se je tudi zgodilo. Potrdili smo vse sklepe s sestankov v Kranju in Brežicah z dopolnilom, da tozd Pekarna Bežigrad proizvaja prleški kruh za območje, ki ga oskrbuje tozd Triglav-Gorenjka.

Zakaj ne bi Primorci okušali prleškega, štajerci pa primorski kruh? Znanstveni dosežek tozda Razvoj-inženiring prav tako postane last vseh temeljnih organizacij v Žitu. Važno je, da je idej čimveč, pa naj izvirajo od koderkoli. V ta namen je bil tozd Razvoj-inženiring tudi osnovan in pri tem so ga podprli vsi tozdi,« je pojasnil magister Boris Mayer. V nadaljnjem razgovoru za Glasnik smo ga povprašali, če je tudi zdaj, ko se namerava Žito širše povezati in govorimo o sozdu, čutiti potrebo po nadaljnjem širšem jugoslovanskem povezovanju strokovnjakov v pekarstvu, ki je pred leti zamrlo in se preusmerilo zgolj v reševanje problematike znotraj Žitovih temeljnih organizacij. O tem meni mag. Boris Mayer sledeče:

»Prvenstvena naloga tozda Razvoj-inženiring bi moralo biti strokovno delo na ravni delovne organizacije, kar pomeni, da bi delali za DO, s tem pa bi bilo tudi financiranje urejeno. Sedanja dirka za denarjem ni najbolj vzpodbudna in primerna za delo

Po srečanju trgovskih potnikov z območij Slovenije, Istre in Zagreba

Ivan Cimerman

Po osemmesečnem delu so se spet sestali trgovski potniki območij, ki so za Žito najbližje in dohodkovno najzanimivejša — Slovenija, Istra in Zagreb.

Prvi del sestanka je zajemal analizo in obračun prodaje mlevskih izdelkov, testenin ter mehkega peciva. Analiza je pokazala, da so se od prodaje 'sladkih proizvodov', bonbonov, žvečilne gume in mehkega peciva preorientirali na proizvode iz mok, testenine. V tem obdobju so beležili upad prodaje proizvodov iz Šumija, Imperiala, posebej pa še tozda Triglav-Gorenjka, prodaje mehkega peciva, pri čemer čokolade zaradi pomanjkanja surovin ne vštejemo, ker je to področje nabave, ne prodaje. Občuten je porast prodaje za tozd Pekarne Ljubljana ter mlevskih izdelkov za tozd Mlini Ljubljana.

Kaj ukreniti do konca leta? To je vprašanje, ki si ga zastavljajo trgovski potniki in vsi predstavniki tozd Blagovni promet. O tem smo se pogovarjali z direktorjem prodaje, Darkom Lakovičem.

Še vedno je velika skrb iskanje novih tržišč za mehko pecivo, saj so do lanskega maja prodali v Makedoniji veliko teh proizvodov, ki so jih proizvajali v tozd Triglav-Gorenjka. Potrošniki — Makedonci so se na te proizvode navadili in zdaj je po besedah tov. Lakoviča tozd Blagovni promet storil vse, da bi to tržišče ponovno osvojil. Razširitev tržišča je njihova prvenstvena naloga.

Kaj lahko rečemo o bonbonih in izdelkih žvečilnega gumija? Proizvajalci širom Jugoslavije beležijo določen padec tovrstnih proizvodov v letošnjem letu. Po analizah prodaje v Žitu ugotavljajo, da izpad na območju Štajerske gre na rovašč odhoda tov. Štrausa v pokoj, na to mesto pa niso namestili novega predstavnika, ki bi zadržal kupce. Nadalje je bil opazen padec prodaje v trgovskih hišah beograjskem Centropromu, v Bosanski Krajini in drugod, koder beležijo do 250 ton manj prometa.

Prodaja žvečilne gume ne pozna takega padca. To si razlagajo z dejstvom, da prodajajo to zvrst v manjših kosih, gramaturah, v kockah, C-vitaminskih zavojčkah, kot cigarete, Bazooko in Šport gumo. To gumo prodajajo s posredstvom časopisnih, novinarskih hiš kot so Vjesnik, Borba, Politika, Oslobođenje, Nova Makedonija — koder jo v maloprodaji kupujejo potrošniki v njihovih kioskih.

V tem letu je odločilna cena Žitovih proizvodov. Pri posamez-

strokovnjakov v tozdu Razvoj-inženiring. Prav način pridobivanja prihodka je v nasprotju z našim prepričanjem, ki zadeva poglobljeno znanstveno delo.

Žito bi moralo v prihodnjih letih znova prevzeti to vodilno vlogo pekarskega in mlinarskega proizvodnega programa, da bi spet prihajali strokovnjaki iz vse Jugoslavije.

To bo zelo težka pot, saj so konkurenti v pekarstvu na razvojnem in investicijskem področju ubrali pot naprej. Zato bi se morali vsi zavzeti za doseg tega cilja, da bi postali spet to, kar smo bili nekoč.«

nem kosu se določeno zvišanje letošnjih cen bistveno ne pozna. Tako je otroku-šolarju, našemu največjemu potrošniku, tak kos še vedno dostopen. Tega pa ne bi mogli reči za bonbone. Dražje osnovne surovine so podražile bonbone. Cena strogramskih bonbonov je še dostopna našemu potrošniku, vendar jih ne kupuje več v takih količinah, kot jih je v prejšnjih letih.

Kmalu namerava tozd Blagovni promet odpreti skladišče v Banjaluki, ki bi zadovoljilo območje Bosanske Krajine, od katerega veliko pričakujejo. Oskrba iz centralnega skladišča v Ljubljani bi se tako zožila le na slovenski teren ter bližnjo Hrvaško in Istro. V Šumiju sta še vedno najbolj iskana proizvoda Visoki C, Herba in polnjeni bonboni. Letos so imeli dokaj težav s proizvodi desertnega oddelka Šumija, z želeji, bonboni, oblitimi s čokolado, Gumibonom itd.

Pri prodaji se pozna, da niso nastopali vse leto s celotno ponudbo. Nekateri kupci so vezali prodajo enega artikla s prodajo drugega: če kupimo bonbone, nam morate dati še čokolado, kar vpliva na zmanjšanje prodaje, zlasti, če zelenega artikla ni bilo — zaradi tega ali onega pomanjkanja surovin — na zalogi.

Rolade in Tonka, ki zahtevajo čokoladni obliv, so kljub izpadu na tržišču prispevale svoj delež k skupni bilanci prodaje, pri tem jih obhaja bojazen za drugo leto, saj so znani posegi — prepoved uvoza kakavovca, lahko usodni.

Mlevski izdelki in polprazni silosi

Letošnja letina je bila mačehovska. Uvoz bo nujno zlo. Slovenska polja niso obogatila jugoslovanskih žitnic. Silosi še vedno niso dobili po pogodbah zajamčenih količin pšenice. Mlevski izdelki, prodaja mok pa od tega tesno zavisí.

Stanje je takšno, da bo morala nekaj ukreniti tudi širša družbena skupnost, meni Darko Lakovič. To pa ne zato, da bi reševala naše mline, pač pa zaradi preprostega dejstva, da je to osnovna surovina, s katero bi morala biti mlinarska industrija preskrbljena do naslednje žetve. Za to žetev zopet obljubljam neznanse posejane količine, v kar pa že dvomimo, saj vemo (in letošnja izkušnja to potrjuje), kako šibko se držimo dogovorov, ki jih sprejemamo na različnih forumih. Slovenija bo sicer po razdelilniku uvozila potrebno pšenico, škoda pa je dragocenih deviznih sredstev za surovino, ki bi jo lahko in moramo pridelati doma in ki smo je v preteklih letih že pridelali celo za izvoz.

Izdelan akcijski program »lovjenja planov« za konditorske proizvode

Po osmih mesecih si trgovski potniki in ves Blagovni promet prizadevajo, da bi izpolnili zastavljene plane. Vsak prisoten je bil natanko, poimensko, seznanjen s količino, ki jo še mora do konca leta prodati, da bi do-

Povezovanje pekarstva v Ljubljani

Delavci »Centrofana« iz Loznice vrnili obisk Šumiju

Pobuda tozd Pekarne Ljubljana

Ivan Cimerman

Pobuda za povezovanje pekarske dejavnosti na območju ljubljanskih občin ni povsem nova. Vse bolj pa se čuti neusklajeno proizvodnjo in prodajo, zlasti pri razmerju navadnih in posebnih vrst kruha. Ta namreč ne ustreza več potrebam potrošnika. Nemalokrat beremo in slišimo, da je težko dobiti po prodajalnah navaden, črn kruh in da peki vse bolj osvaja potrošnike s posebnimi vrstami kruha, ki jim edine (kompenzacij največkrat ne dobijo) nudijo dovolj zaslužka.

Že na sestanku osnovne organizacije ZK tozd Pekarne Ljubljana, 18. 8. je direktor Anton Kosovel seznanil prisotne s to problematiko, ki je na kratko sledeča: Temeljne organizacije, vključene v pekarsko dejavnost na območju Ljubljane, se različno odzivajo na samoupravni sporazum, ki določa delež osnovnih in drugih kruhov. Delež 35 % osnovnih kruhov napečejo tozd Pekarne Ljubljana in še nekatere, druge pa se tega dogovora ne držijo.

Nepovezanost in neodgovornost nekaterih OZD v pekarstvu je tudi vzrok za predlog tozd Pekarne Ljubljana, ki je dala pobudo prek SIS za preskrbo mesta Ljubljane, za združitev pekarstva. Ta pobuda je naletela na razumevanje pri raznih organih, tako SIS-a za preskrbo Ljubljane, Skupščine mesta Ljubljane in konference ZK Ljubljane. Po razpravah v okviru omenjenih organov je prišlo do konkretnih zadolžitev o načinu in aktivnosti za uresničenje te zamisli.

Na sestanku so tozd Pekarne izrazile nujnost, da bi imenovali komisijo v DO Žito Ljubljana in v Emoni, ki bi imela nalogo pripraviti predlog o združitvi. Predlagali so, da bi bila najprimernejša takšna povezava, v katero naj bi se vključili vsi obrati pekarstva, ki napečejo največ svojih proizvodov za ljubljansko tržišče. To bi bili: Trije Žitovi tozdi — tozd Pekarne Ljubljana, Pekarna Bežigrad in Pekarna Vrhnika; nadalje še: Emona — tozd Pekarna Center, Mercator — tozd Pekarna Grosuplje, DO Mercator-Konditor in eventualno še Peks ABC Škofja Loka.

DELOVNA SKUPINA CK ZKS NA OBISKU V ŽITU

OO ZK tozd Pekarne Ljubljana je na svoj redni sestanek konec septembra povabila člane delovne skupine CK ZKS, ki so obiskovali nekatere osnovne organizacije ZK v mošćanski občini, ter predstavnike mestne in občinske konference ZKS Ljubljana Moste-Polje. Nedvomno je bila najzanimivejša točka dnevnega reda združevanje oziroma pobuda za združevanje pekarstva v Ljubljani.

Anton Kosovel, direktor tozd Pekarne Ljubljana, je navzočim razložil vzroke za tako pobudo. Težišče je v nespoštovanju dogovora za peko osnovnih vrst kruha, saj posegajo pekarske delovne organizacije na tržišče neorganizirano, nekatere se ne držijo dogovora, po katerem bi morale napeči 35 % osnovnih vrst kruha. Napečejo največ posebnih vrst, ki jim prinašajo večji dohodek. Združevanje pekarstva naj bi potekalo prek SIS za pre-

skrbo Ljubljane. Tov. Kosovel je povedal, da so na ravni SOZD Emona in DO Žito že imenovali šestčlansko komisijo, ki se je že enkrat sestala. Na tem sestanku komisije za pekarstvo so se pogovarjali o sodelovanju pekarstva na osnovi delitve proizvodnega programa, zagotavljanju minimalnega odstotka osnovnih kruhov na tržišču, pri čemer bi se morali izogibati podvojitvi zmogljivosti za isto tržišče in nastopati na njem enotno. Poleg dogovorjenega procenta določenih vrst kruha pa je največji problem — delitev dohodka in dela na tem področju.

Na sestanku obeh komisij so imenovali tudi ožjo delovno skupino, v kateri so Janez Klemenčič, Blaž Veber, Vojko Cuder in Anton Kosovel.

Znano je, da vladajo med pekarskimi organizacijami v Ljubljani različni interesi in neskladja, ki so se porajala že v preteklosti, zato takšno združevanje ne bo lahka naloga.

Razprava, ki se je razvnela po predloženju omenjenih načrtov, je razkrila še druge razsežnosti. Besedo so povzemali:

Ivan Vukman, član občinske konference ZK za DO Žito: Omenil je pobude Žita v preteklosti, ko smo govorili o povezavi v KIT, Emona in HP Kolinska. Povezovanje naj ne bi zožili le na delitev dela pri peki (35 %) osnovnih in posebnih vrst kruha. Povedal je, da bi lahko združeno pekarstvo zaživel v okviru Žita ali drugega kompleksa. Glede na zmogljivosti pekarn na Šmartinski in povezave z mlinosno industrijo pa bi bila najprimernejša organizacija pekarstva v okviru Žita.

Dino Kodarin, predsednik konference ZKS Ljubljana Moste-Polje je zastavil vprašanje, kako napreduje povezovanje pekarstva po zadnjih zahtevi mestne konference ZKS, kaj ovira dogovarjanje in katera smer povezovanja je za člane delovne skupine Emona — Žito najbolj sprejemljiva. Anton Kosovel je izjavil, da obstajajo neskladja pri dogovarjanju za povezovanje s pekarno Center. Pekarna na Šmartinski nastopa v vlogi »gasilca« potreb po osnovnih vrstah kruha, saj ga dnevno napečejo največ od vseh ljubljanskih pekarn. Izrazil je svoje mnenje, da bi bila najbolj primerna dohodkovna povezava pekarstva na osnovi delitve dela.

ŽK Žito je povezan s primarnimi OZD v Vojvodini, za katere so vlaga delež za razvoj proizvodnih in silosnih zmogljivosti.

Jože Bučar, sekretar mestnega komiteja ZKS: Žito kot velika in močna DO bi morala dati pobudo in biti nosilec izvajanja zamisli. Izdelati bi morali zasnutek, ki bi zajemal vlaganje v surovinsko osnovo, vključevati sodelovanje z žitnico v Srbiji. Nadalje naj bi izdelali konkreten, do potankosti izdelan program, ki bi ga OO ZK tozd Pekarne Ljubljana ponudila ostalim pekarskim organizacijam, ki jih naj zajame povezovanje pekarstva. Elaborat naj ima opredeljene ekonomske kazalce. Ivanka Vrhovčak, izvršni sekretar CK ZKS je sodila, da samo komisija ne zadošča. Omenila je, da se najprej pojavi vprašanje režije, administracije, ki tudi ustvarja vzdušje ZA ali PROTI takim združenjem. Nadalje

gre za delitev moči, kdo od »majhnih« bi na moči izgubil, kdo od »velikih« na njej pridobil. Nihče ne more nikogar prisiliti v integracijo, dejstvo pa je, da ima ljubljanski potrošnik pravico zahtevati kvalitetne pekarske izdelke, saj jih drago plača. Osnovna naloga pekarstva je, da zagotovi potrošniku osnovne vrste kruha, iz te nujnosti pa naj izvira samoupravno dohodkovno povezovanje. Žito samo pri tej pobudi ne more vsega storiti. Pomoč mu lahko nudijo družbeno-politične organizacije izven pekarstva. Komercialne službe, avtoparki, pomožne službe, skratka ves sistem organiziranosti je treba poenotiti, kadre prilagoditi potrebam in po šestih mesecih izvesti referendum.

Andrija Vlahovič, predsednik občinskega sveta ZS Ljubljana Moste-Polje: Že tozd Pekarne Ljubljana in tozd Pekarna Bežigrad predstavljata okrog 70 % ljubljanskih pekarskih zmogljivosti. Zato je treba utrditi medsebojne odnose in nato nastopiti v ljubljanski regiji kot pobudnik za širše povezovanje pekarstva. Ostali predstavniki Žita so omenili srečevanje konkurentov na tržišču, ki zadeva nesorazmerje med vrstami kruha. Sodelovanje med tozdoma Pekarne Ljubljana in Pekarna Bežigrad pa je dopolnjuje in usklajeno.

Na tem sestanku so sprejeli sklep: OO ZK tozd Pekarne Ljubljana sprejema pobudo delovne skupine CK ZKS kot zadolžitev, da do 30. 10. 1981 pripravi konkreten program — koncept bodoče organiziranosti pekarstva v Ljubljani. Za realizacijo te obveznosti je osebno zadolžen tov. Anton Kosovel in vsi člani OO ZK tozd Pekarna Ljubljana.

Po srečanju trgovskih potnikov . . .

Nadaljevanje s 5. strani

segel plan. Plan na eni strani, težave pri uvozu osnovnih surovin, šepanje proizvodnje zaradi tega, boj za višje cene in devize na drugi, so vzrok, da je zelo težko usklajevati plane proizvodnje in plane prodaje, ker dolgoročno ni nobenih zagotovil, da bodo naročeni izdelki res na razpolago.

Plan obiskov celotnega prodajnega območja je izdelan za vso Jugoslavijo. Zdaj morajo izpolniti trgovske hiše in seveda mi, dogovore, ki smo jih podpisali v začetku leta. Tozd Blagovni promet je dogovorjen s proizvodnimi tozdi Žita za prodajo narejenega blaga.

Isti potnik bi naj prodajal mlevske in konditorske izdelke, predlaga tozd Blagovni promet

Za območje Slovenije in Istre so doslej prodajali potniki le mlevske ali pa le konditorske izdelke. Po novem naj bi prodajali oboje hkrati. Potniki za mlevske izdelke so doslej prodajali še mehko pecivo, mlinске proizvode in testenine, konditorski pa proizvode Šumija, Triglava-Gorenjke in Imperiala. Razlogi za združenje prodaj so: za območje Slovenije



Delavci tozd »Centrofana« iz Loznice so se veselo zavrteli z našimi iz tozd Šumi, folklorna skupina Emona pa je pritegnila in razigrala goste



Sprejem pred tozd Šumi je bil domač in prisrčen

Iz treh avtobusov so se vsuli, pred Žitom na Šmartinski, in nisem vedel ali naj posnamen ta dogodek ali naj sežem v roke vsem, ki so jih dvigali v pozdrav. In že nasmejan prihaja nasproti,

od Šumija sem, direktor Janez Železnikar, organizacijski odbor se v zadregi nasmiha in prve besede dobrodošlice in počutja se zlivajo v nasmehe.

Predvsem proizvodni delavci so, iz Loznice, mnogi med njimi so prvič v Sloveniji in ozirajo se radovedno naokrog. Po uvodnih pozdravnih besedah se napotijo v Mline. Okrepčilo v duhu stabilizacije in glavni direktor Marko Sok jim vošči prisrčno dobrodošlico ter jim zaželi vse najlepše. Prav tako ostali govorniki. Ko se vračajo do Šumija, jih že čaka folklorna skupina Emone in prvi takti ravnamejo speče sile, zlasti, ko harmonikar zaokroži tisto, ki je skoraj postala himna: Od Triglava pa do Vardara . . .

Jugoooooslavijaaaa, pritegne vse bolj zagreta skupina, ki dobiva vse več privržencev. Naši zaokrožijo polko in gorenjska noša zavihra v zadnjih žarkih poslavljajočega se dne.

Drugi dan so si ogledali Begunje, grobove talcev in se ustavili na Bledu ter se prepeljali na otok, kjer so si zaželeli po stari vraži naj . . . naj . . .

Vrh srečanja je bil prijateljski večer na Gospodarskem razstavišču, kjer so se ob zvokih orkestra, najetegea nalašč zanje, veselo zavrteli.

Ob ogledu Ljubljane in njenih znamenitosti ter privlačnosti, so se skovale trdne vezi. Svojo potrditev bodo našle ne le v vsakdanjih poslovnih stikih, pač pa tudi v češćih srečanjih in na novo skovanih prijateljstvih, ki bodo trajala.

imajo 8 »mlevskih« potnikov in 2 »konditorska« (tretji upokojen). Poti teh potnikov so bile delno ločene. Mlevski potniki so poleg grosistov posameznih trgovskih organizacij obiskovali tudi maloprodajo, predvsem zaradi prodaje mehkega peciva v širši ljubljanski regiji ter podrobnejše analize potreb po mlevskih izdelkih posameznih trgovin.

Konditorski potniki pa so v glavnem obiskovali grosiste, skladišča trgovinskih organizacij, nišo pa uspeli obiskati vsako maloprodajno mesto. Zato niso mogli spremljati poti proizvoda iz skladišča do polic v maloprodaji. Ni bilo zadostnega vpliva na poslovanje, tistega, ki je blago naročal. Ne gre za to, da bi dosegli prodajo »sladkih« proizvodov v maloprodaji, ker le-ta poteka prek grosistov na police maloprodajnega mesta. Gre za to, da tozd Blagovni promet ve, ali se blago iz skladišča grosista sploh premakne na police maloprodaje, kje je v maloprodaji, kako nas kot proizvajalce naročniki sprejemajo, katero blago bo mogoče kje prodati.

Brez dodatnega zaposlovanja, brez večjih materialnih stroškov potnikov bi lahko dosegli mnogo več.

Susret sa Lozničanima

Cica Mačak



Krenuli smo na dalek put, svima nam je vedro i nasmevano lice, veseli smo, jer ćemo se bratimiti s radnim kolektivom iz Loznice.

U drugu republiku idemo, da stvorimo bratski odnos, tako nas je učio Tito, Tito je naš ponos.

Tko su ti ljudi što nas čekaju, što imaju uvek vedro lice, vjerujte mi nije teško pogodit, to su ljudi iz Loznice.

Postoji li pjesnik da opiše sreću, kad smo se susreli s njima, taj susret ostaće u vječnoj uspomeni svima.

Kada smo stigli u poznatu banju, nestalo je umora, a ostala sreća, gledajući veselo lice domaćina i na svakom stolu mnogo cveća.

Osvanula je subota, lep i sunčan dan, svi smo spremni za pokret u tvornicu Centrofan.

Pred ulazom u tvornicu zaplakala bi od sreće, na majice nam stavljaju značke, u ruke nam daju cveće.

Razgledamo proizvodnju, dok vreme tako brzo teče, vraćamo se nazad u Banju da se spremimo za drugarsko veče.

S veseljem ulazimo u veliku halu, tu se pesma ori i kolo vije, nema razlike, svi smo kao jedan, mi iz Ljubljane i oni iz Srbije.

Svima ćemo mi dokazat šta znamo i umemo, pjevat ćemo našu lijepu pjesmu »Druže Tito mi ti se kunemo«.



Pakiranje šššUMA

Odkup pšenice v Pančevu

Sabina Černoš

Konec letošnjega julija sta prodajalec SOUR »Tamiš«, RO »Tamiš-Komerc«, OUR »Velepromet«, Pančevo in kupec Žito, tozđ Mlini Ljubljana, sklenila sporazum o kupoprodaji pšenice iz letošnjega pridelka. Dogovorili smo se za skupno količino 4000 t, od tega za silos na Šmartinski 3000 in za silos v Domžalah 1000 ton.

Kvaliteto odpremljene pšenice sta zagotovila predstavnika prodajalca in kupca na osnovi določil iz uradnih listov: SFRJ št. 54/1979 in št. 38/1981.

Naša služba kontrole kvalitete je v lanskem letu že sodelovala pri odkupu. Letos smo začeli prve količine pšenice prevzemati sredi avgusta. Do konca septembra bo po predvidevanjih odkupljena vsa količina, za katero smo se dogovorili.

Pšenica je uskladiščena v silosu »Klas« Jabuka, le nekaj kilometrov oddaljenem od mesta Pančevo. Silos s sušilnicami je temeljna organizacija v okviru delovne organizacije »Škrobara« Vojvodina, katera uspešno sodeluje tudi z našo temeljno organizacijo Šumi.

Delovni dan se začanja ob pol šestih zjutraj. Nastanjen si v novem, lepem hotelu »Tamiš«. (Mimogrede: vse, kar je tod »velikega«, se ponaša z nazivom Tamiš.) Za hip pogledaš skozi okno. Skrbi te, če bo deževalo. Hitiš na zajtrk. Stopiš iz hotela in že te zajame vrvež industrijskega mesta. Mesto zapuščaš z avtobusom. V daljavi se dviguje mogočen silos, osamljen sredi širnih polj. Nikjer hribčkov, sama neskončna ravnina! Zaskrbi te: ali bodo prispeli vagoni? Ko jih zagledaš, se nasmeheš lastni nezaupljivosti. Čakajo te! Kot dolga kača so, ki preži nate. Lepa je, ta tvoja kača. Vse okrog tebe oživi.

Vagoni se premikajo, ječijo. Mlada kokoška mora zbegana bežati pred njimi.

Vzameš beležko in si zapisuješ oznake vagonov, 3172 593 0223 — 9. Prešteješ jih. Danes jih je devet. Hitro izračunaš: osem, devet, deset... Do šestih popoldan bom tu.

Sonce je že dobilo svojo moč. Vesel si, lepo vreme je. Zaslišiš glas elevatorja. Polni se prvi vagon. Sodelavec ti prinese

vzorec pšenice. Na oko vidiš, da je zdrava, očiščena, brez večjih količin primesi. Pomaneš jo med dlanmi. Suha je, brez tujega vonja. Oddahneš si.

S sodelavci popiješ kavico. Sprašujejo te o prvih vtisih, ki si jih dobil o ljudeh in deželi. Pogovor kaj hitro nanese na Slovenijo in Ljubljano. Ta je že bil v Ljubljani, oni je bil pri vojaki na Vrhniki, tretji ima sorodnike v Mariboru... Čutiš, da ti »zavidajo« našo pokrajino, naše hribe in gore. Poznajo Slovenijo. Med pogovorom pogleduješ skozi okno proti silosu. Iz vagona se dviguje rahla siva meglica.

Že se polni drugi vagon. Sodelavec odvzame vzorce pšenice iz polnega vagona. Pripraviš vrečke za poprečni vzorec od dnevne kompozicije in dokumentacijo, ki sodi zraven.

Ko je napolnjen zadnji vagon, narediš iz skupne količine pšenice poprečni vzorec v nekaj minutah. Vzorec zaplombiraš in opremiš z etiketo. Prvi primerek pustiš v zadnjem vagonu dnevne pošiljke, drugi primerek analiziraš skupaj z analitikom v laboratoriju Agrozavoda v Pančevu, tretjega pa hrani prodajalec za superanalizo za primer morebitne sporne kvalitete. Delo se nadaljuje doma.

Ko so celice silosov na Šmartinski v Ljubljani in Domžalah polne, pšenico ponovno analiziramo v laboratoriju službe kontrole kvalitete. Rezultati so pokazali, da je pšenica zdrava, primerna za mlinško industrijo, standardne kvalitete, kot to predvideva JUS E. B1. 200.

Dnevi odkupa hitro minevajo. V prostem času si ogleduješ Pančevo, tudi v bližnji Beograd si greš ogledat Hišo cvetja, od katere si ves prevzet. V spominskem muzeju si ogledaš Titovo zbirko in pred seboj še dolgo vidiš zbirko odlikovanj, mečev, sabelj, pušk in številne štafetne palice.

Domov se vrneš ves utrujen od naporne vožnje in razigrana pokrajina razbije vtis neskončnih ravnin, kjer si po svoje prispeval k odkupu zrnatega bogastva. Vesel si, da si opravil delo, ki so ti ga zaupali, in poln novih vtisov o deželi in ljudeh, ki so se zblížali z njimi in ki tam žive.

TRETJIČ: TU SMO — VAŠI SMO!

Zgradimo si lepši jutri

Deset let je mimo in dva samopriskevka sta »rodila« za Ljubljano 46 otroških vrtcev, 44 osnovnošolskih objektov, 5 zdravstvenih domov, 4 domove za starejše občane in 1 vzgojno posvetovalnico. Čas je prerasel te potrebe in mnogi objekti, zgrajeni iz obeh prejšnjih samopriskevkov, ne ustrezajo več sedanjim potrebam.

Po III. samopriskevku naj bi vse ljubljanske občine pridobile 34 novih objektov: 12 vzgojno-varstvenih, 11 osnovnošolskih, 1 glasbeno šolo, 3 zdravstvene domove, 2 zdravstveni postaji, porodnišnico, mladinski zdravstveni center na Rakitni (obnovitev), mestno lutkovno gledališče, varstveno delovni center (finančna soudeležba), center za slušno in govorno prizadeto mladino (finančna soudeležba).

V občini Ljubljana Moste-Polje načrtujejo od teh objektov sledeče: zdravstveni dom Fužine za 10 krajevnih skupnosti s skupno 39 000 prebivalcev; v KS Štepanja vas nov vrtec za 120 otrok; v Novih Jaršah prizidek k obstoječemu vrtcu za 100 otrok; prav tako prizidek v KS Kodeljevo — v vrtcu Na Peči nameravajo zgraditi prizidek za 80 otrok; štirje prizidki naj bi bili še k osnovnim šolam Karel Destovnik Kajuh — za 192 učencev; OŠ Jože Moškrič — prizidek za 256 učencev; OŠ Kette-Murn — prizidek telovadnice; OŠ Adolf Jakhel — prizidek za 192 učencev.

Objekti, ki bi pokrivali potrebe vseh ljubljanskih občin, so: porodnišnica, Mestno lutkovno gledališče, Mladinski zdravstveni center Rakitna, Varstveni delovni center in Center za slušno in govorno prizadeto mladino.

V občini Ljubljana Moste-Polje je bilo letos od 6880 zavrženih prošelj za sprejem otrok v vrtce, kolikor so jih zavrnil v vseh ljubljanskih občinah — odbitih 1918. V tej občini je v družbenem varstvu 47,1 % vseh otrok.

Poleg izgradnje vrtcev in šol je nedvomno najbolj pereč problem ljubljanske porodnišnice, ki je bila zgrajena leta 1895 in ima 132 postelj ter 108 postelj za novorojenčke. Matere in otroci se znajdejo v nemogočih in nevarnih razmerah.

Sodelavka, sodelavec: preudari, premisli. Če ne za tvoje otroke, glasuješ ZA za otroke, ki pridejo. Naj jim bo lepše kot je bilo nam in našim otrokom.

Na predlog mestne konference SZDL mesta Ljubljane so imele osnovne organizacije sindikata po tozdi in v DSSS, in delegacije zbora združenega dela, sestanke sindikalnih skupin. Na njih so delavce seznanili z gradivom za III. samopriskevke in se zavzeli za uspeh te akcije. V vseh Žitovih temeljnih organiza-

cijah so pobudo za III. samopriskevke enoglasno sprejeli in s tem izrazili svojo pripravljenost za lepši jutri, na področju šolstva, otroškega varstva in zdravstva.

Obnavljanje tradicij

Starejši Žitovci se gotovo spominjajo, da je bila živilska industrija Slovenije v prejšnjih obdobjih mnogo tesneje povezana, kot je danes. Vse bolj se zapičamo v svoje »regije«, v svoje tozde, ozde in sozde. Šele skupen boj, ki smo ga napovedali — ne lakoti — pač pa pridobivanju VEČ hrane doma, na svoji zemlji, nas mora spet zblížati. Bežne lastovke — znanilke takšnih bodočih povezovanj so tudi takšni obiski, kakršen je bil konec septembra v ljubljanskem Žitu.

Društvo prehrabnih strokovnih delavcev severovzhodne Slovenije, ki ima sedež v Mariboru in vključuje v svojih vrstah različne strokovnjake in delavce živilsko-predelovalne industrije vseh vej — je na svoji jesenski, večdnevni ekskurziji obiskalo tudi temeljne organizacije na Šmartinski cesti.

Goste so pozdravili predstavniki tozđ Blagovni promet, direktor prodaje Darko Lakovič in direktor tozđ Blagovni promet Marjan Habič ter direktor tozđ Šumi, Janez Železnikar. V prijetnem in kratkem kramljanju po predhodni predstavitvi DO Žito, tozđ Blagovni promet in tozđ Šumi, smo slišali tudi nekaj strokovnih orientacijskih vprašanj. Takšno je bilo, na primer: S katerimi proizvodi je Žito osvojil jugoslovanski trg? V odgovor jim je tovariš Lakovič pojasnil, da so od konditorskih proizvodov to nedvomno visoki C, Alpski, mlečni bonbon, Herba zeliščni bonbon, Fru-fru, Karamela... Tu so še proizvodi iz žvečilne gume, Bazooka cigarete in drugi. Od mlevskih izdelkov pa ovseni kosmiči, Bio otrobi.

V imenu gostov je spregovoril predsednik društva, dr. Ciril Varga, ki se je zahvalil za gostoljubje in izrazil željo po nadaljnjem povezovanju, ki je že tradicionalno.

Med vedrim, kratkim srečanjem je vzbudil največ pozornosti Šumijev novi bonbon ŠŠŠUM s prašnatim polnilom, z okusom po jabolku.

Gostje so si nato ogledali naše temeljne organizacije, kjer so jih simbolično obdarili in se veselo razpo!oženi odpravili na obisk po drugih delovnih organizacijah agroživilske stroke.

zmes aktivnih živilskih snovi, ki pod določenimi pogoji med seboj reagirajo ob sproščanju plina — ogljikovega dioksida, ki je v živilski industriji dobro poznan v najrazličnejših brezalkoholnih pijačah, mineralnih vodah, penečih vinih itd. Harmonično uravnana kislost, sladkost, aromatičnost in naravni sadni dodatek dajejo skupno s sproščanjem CO₂ (ogljikov dioksid) plina ob uživanju, to je topljenju bonbona v ustih, prijeten, osvežilen učinek in ŠŠŠUM JABOLKO lahko nadomesti marsikatero brezalkoholno pijačo.

Prvotno smo imeli v načrtu tudi druge okuse, ki bi bili slični znanim brezalkoholnim pijačam coca-coli, tonicu in grapefruitu, vendar je bil na osnovi rezultatov testiranja, ki ga je strokovno opravila Propagandna služba, sprejet najboljši, to je okus zelenega jabolka.

Bonbon je strojno posamično zavit v kvalitetno embalažo, da je zaščiten pred zunanjimi vplivi in zapakiran v sodobno oblikovano vrečko, ki izrazito ponazarja vsebino.

Upamo, da bo novi bonbon ŠŠŠUM JABOLKO razveselil tudi marsikaterega zvestega Glasnikovega bralca.

Šumeči bonbon prvič na našem tržišču

Minka Grablovic

Na razvitem zahodnoevropskem tržišču so šumeči izdelki, predvsem na področju konditorske industrije, dobro poznani in razveseljujejo vedno širši krog potrošnikov, saj se pojavljajo v najrazličnejših oblikah kot šumeči komprimati, polnjena žvečilna guma, karamele itd. Izdelki dajejo občutek osvežitosti zaradi sproščanja ogljikovega dioksida ob uživanju. K popularnosti teh izdelkov so pripomogli tudi: razvoj kvalitetnih aromatskih snovi, sodobni način pakiranja in, ne nazadnje, primerna propaganda.

Pri nas je bila želja za proizvodnjo šumečega bonbona že zelo dolgo časa prisotna, vendar za industrijski način proizvodnje tozđ Šumi ni imel ustrezne strojne opreme. Ob načrtovanju investicijskega programa za povečanje zmogljivosti proizvodnje trdih in polnjenih bonbonov smo v program vključili še napravo za vnašanje prašnatih polnil v bonbonski plašč. Tako je bil cilj jasno začrtan, pot za doseg tega cilja pa je bila malo daljša, vabljava razvojna naloga, ker jugoslovansko tržišče te novitete še ne pozna. V sodelovanju s predstavniki tozđ Šumi je pred kratkim proizvodnja osvežujočega šumečega bonbona stekla in je že na tržišču pod trgovskim imenom ŠŠŠUM JABOLKO.

Po načinu izdelovanja in izgledu spada bonbon ŠŠŠUM JABOLKO v skupino trdih polnjenih bonbonov, ki pa se po sestavi polnila bistveno razlikuje od ostalih polnjenih bonbonov. Polnilo predstavlja

PREDSTAVNIKI TOZD RAZVOJ-INŽENIRING IN UNIVITA
ODPOTOVALI V NIGERIJU

Izgradnja nove pekarnice z jugoslovansko opremo

Vsak znanstveni tim, kakršen je tudi Žitov tozd Razvoj-inženiring, se bori s predsodki, ki jih nosi neka doba in zagovorniki obstoječega stanja. Na nek način je vedno korak pred obstoječo industrijo in išče svoj izraz ter samopotrditve. Raziskujoča radovednost, ki odlikuje znanstvenika, se nikoli ne da potešiti samo z denarjem, čeprav mora mnogokrat boleče tlačniti zanj. Mnogi se uveljavljajo v deželah v razvoju, kar je tudi smernica današnjega gospodarstva. Tako je Žitov tozd Razvoj-inženiring prodril na afriško tržišče, o čemer je spregovoril direktor tega tozda, magister Boris Mayer:

»Velika napaka slovenskega ponujanja za prenos tehnologij v države v razvoju je predvsem v razdrobljenosti teh ponudb. V Sloveniji imamo na različnih področjih dovolj strokovnjakov, ki lahko konkurirajo z raznimi tehnologijami z drugimi (tudi razvitimi) državami v tujini. Tako ponujajo slovenska podjetja tudi v Afriki izgradnjo različnih pekarn. Takšna delovna organizacija je UNIVIT, ki je vzpostavila stike z iskalci ponudb v Nigeriji. Ker pa v Univitu nimajo strokovnjakov za pekarstvo, so angažirali Žitov tozd Razvoj-inženiring za skupen nastop pri izgradnji pekarnice v Nigeriji. Mi smo pripravili tehnološke dispozicije — načrte, predlog za pekarsko tehnologijo in strojno opremo kot tudi gradbeni del — skratka, kompletno ponudbo zaizgradnjo pekarnice pod geslom »KLJUČ NA ROKO«. Vsa oprema za pekarno bo izključno domača, jugoslovanska, prav tako vsa gradnja in napeljava.

Ponudbo smo poslali v Nigerijo letos v marcu in ker ni bilo odziva, smo bili prepričani, da je ponudnik našel primernejšo rešitev. Sredi septembra je prispel na UNIVIT teleks, da se ponudnik dr. Owawa izredno zanima za naš projekt, ter vabi predstavnike, da bi dopotovali k njemu, kjer bi se natanko dogovorili o izvedbi, dopolnitvah in posebnostih pekarnice, grajene pod vročim afriškim soncem — ter sklenili z njim pogodbo.

Dr. Owawa je pripravljen strokovnjakom plačati potne stroške, kar pomeni, da se je že odločil zanje.

Predstavniki Univita in tozd Razvoj-inženiring bodo odpotovali v Nigerijo v novembru.

IC

Delež proizvodnje prehrambenih izdelkov v jugoslovanskem uvozu in izvozu

Osnovna naloga ekonomske politike v letu 1980 je bila, da naj deficit v plačilni bilanci Jugoslavije ne preseže 2 milijardi dolarjev. Ob povečanju izvoza smo morali zato uvoz v primerjavi z letom 1979 občutno zmanjšati. To je vplivalo na stopnjo rasti industrijske proizvodnje, vendar ne v taki meri, kot če bi začeli s to politiko zlasti v obdobju 1966—1974.

Majhna stopnja rasti družbenega proizvoda, industrijske proizvodnje in velik uvoz v obdobju 1975—1980 dokazujejo, da ne znamo dovolj oceniti možnosti našega gospodarstva in proizvodnje na domači bazi, ter doseči bolj dinamično rast od one iz

leta 1980 in iz prvega polletja 1981.

Oglejmo si deset vej jugoslovanske industrije, ki imajo od leta 1974 dalje največji delež pri izvozu:

Iz tabele je razvidno, da zavzema 10 naštetih vej industrije več kot polovico gospodarske dejavnosti — izvoza. Njihov pomen raste, saj so od deleža 55,1 % v letu 1974 napredovale do deleža 62,0 % v letu 1980, tudi polletje 1981 napoveduje z 62,2 % deleža njihov rastoč pomen. Če primerjamo teh devet vej industrije, vidimo, da kažejo najbolj postopno rast brez nihanja proizvodnja kožne obutve in galanterije (7.) in proizvodnja izgotovljenih tekstilnih izdelkov.

Delež pri izvozu 10 največjih izvoznih vej industrije pri skupnem jugoslovanskem izvozu — delež v %

Industrijska veja	Leta				
	1974 %	1978 %	1979 %	1980 %	1981 (I.—VI.) %
1. Proizvodnja električnih strojev in aparatov	7,7	8,7	8,9	9,1	9,5
2. Strojgradnja	4,5	7,5	8,4	7,2	6,9
3. Ladjedelnštvo	6,5	7,4	4,1	3,5	1,5
4. Kovinsko predelovalna industrija	5,3	7,2	6,9	5,9	6,3
5. Proizvodnja prometnih sredstev	4,1	7,1	7,2	7,3	8,5
6. Proizvodnja prehramnih izdelkov	5,4	7,0	6,5	7,1	5,0
7. Proizvodnja kožne obutve in galanterije	4,5	5,0	4,6	6,2	7,5
8. Proizvodnja rezanega gr. materiala in plošč	4,8	4,7	4,8	4,3	3,2
9. Proizvodnja kemičnih izdelkov	8,3	4,5	5,1	6,3	6,2
10. Proizvodnja izgotovljenih tekstilnih izdelkov	4,0	4,5	4,1	5,1	7,6
Skupno izvoz 10 ind. vej	55,1	63,6	60,6	62,0	62,2

Nazadovanje v primeri s prejšnjimi leti pa beleži ravno naša, proizvodnja prehramnih izdelkov (6.).

Iz skupine desetih vej industrije z največjim izvozom v letu 1980 so dosegle nadpovprečno rast proizvodnje le tri: proizvodnja kožne obutve in galanterije, proizvodnja izgotovljenih tekstilnih izdelkov in proizvodnja kemičnih izdelkov. To pomeni, da je dinamičen izvoz v teh vejah vzpodbujal proizvodnjo. Ker pa so te veje beležile zelo nizek uvoz, lahko zaključimo, da so uporabljale predvsem domače surovine.

Proizvodnja prehramnih izdelkov je 9. med 10 največjimi uvozniki v Jugoslaviji!

Po uvozu surovin za proizvodnjo prehramnih izdelkov je ta veja prav tako med 10. največjimi uvozniki v Jugoslaviji, kar je razvidno iz tabele uvoza:

V začetku leta 1981 je prišlo povprečno, glede na vse našete veje, do počasnejše rasti izvoza, do zmanjšanja uvoza, pa tudi do ustavitve dinamike rasti proizvodnje. To dejstvo je spremljalo še povišanje cen, kar se je usodno izražalo pri uvozu repro materiala in surovin. Vendar se je ta položaj v prvem polletju letos popravil, tako da je bil indeks izvoza za obdobje januar—junij 1981 v primeri z istim obdobjem lani 119, indeks uvoza 115, indeks fizičnega obsega industrijske proizvodnje pa 104.

Izvoz se v zadnjem obdobju po dinamiki izenačuje z uvozom in bo dosegel v proizvodnji enako dinamiko kot leta 1980. Zmanjšani uvoz v letu 1980 je vzpodbudil iskanje domačih notranjih rezerv in iskanje surovin, ki smo jih uporabljali v industriji. Povečala se je proizvodnja in izvoz zlasti tistih industrijskih vej, ki

ne zavise od uvoza. Za leto 1981 smo predvidevali nadaljnjo rast izvoza, vendar zadnji rezultati kažejo, da temu ni tako. V januarju in februarju 1981 se je odrazila potreba po večjem uvozu, saj je dosegel mejo, ki ni več omogočala potrebne dinamike proizvodnje kot tudi ne izvoza.

Uvoz prehramnih izdelkov in surovin zanje narašča

Iz tabele uvoza desetih največjih industrijskih vej od leta 1979 do VI. meseca 1981 je razvidna nenehna rast deleža uvoza za proizvodnjo prehramnih artiklov. Od 2,6 % v letu 1979 in 3 % v letu 1980 ter 4,2 % v razdobju I.—VI. v 1981 se bo odstotek uvoza povzpел do konca leta 1981, ko bomo uvozili manjkajoče količine pšenice in drugih surovin za živilsko-predelovalno industrijo, do tiste višine, ki bo kazala na to — da se je boj za večje količine doma pridelane hrane komaj prav začel.

Vse manj bomo morali uvažati iz tujine, vse več bo potrebno sodelovanja pri oskrbi z osnovnimi živili ter surovinami na osnovi pogodbenih koprodukcij živilske industrije republik in pokrajin. Vpliv domačih cen na konkurenčnost proizvodov pri izvozu pa zaenkrat še vedno hromi naravno ravnotežje med izvozom in uvozom.

Tisoči hektarov speče, visoko rodne zemlje bodo dočakali svoje »prebujenje« v tem srednjeročnem obdobju. Združevanje razdrobljene zemlje v zasebni lasti in njeno intenzivno obdelovanje bo igralo poleg sovlaganj agroživilskih delovnih organizacij v razvoj kmetijstva odločilno vlogo.

IC

Vir: Privredni pregled junij 1981.

Delež 10 največjih izvoznih industrijskih vej pri skupnem jugoslovanskem uvozu

Industrijska veja	Leta				
	1974 %	1978 %	1979 %	1980 %	1981 (I.—VI.) %
1. Strojgradnja	29,9	19,5	18,7	15,3	13,7
2. Proizvodnja nafte in plina	9,1	10,8	14,0	19,9	20,2
3. Proizvodnja kemičnih izdelkov	8,8	8,7	8,7	9,4	11,1
4. Proizvodnja prometnih sredstev	7,1	8,1	8,5	5,7	6,3
5. Proizvodnja električnih strojev in aparatov	4,7	7,1	6,8	6,1	6,2
6. Črna metalurgija	7,5	6,4	6,3	6,3	6,4
7. Kemijsko predelovalna industrija	4,0	4,6	4,2	4,4	4,7
8. Kovinsko predelovalna industrija	3,5	4,4	3,7	3,4	3,5
9. Proizvodnja prehramnih izdelkov	4,6	2,7	2,6	3,0	4,2
10. Proizvodnja prediva in tkanin	3,8	2,2	2,0	2,0	1,7
Skupno uvoz 10 ind. vej	66,0	74,5	75,5	75,5	78,0

TOZD Imperial Krško znižal ceno žvečilne gume Relax

Neverjetno, vendar resnično! Tako smo se že navadili na skokovito dirko cen, ki ji slepo, upravičeno ali neupravičeno sledi cela vrsta različnih proizvajalcev — samo da slede »duhu časa« — da nas taka vest preprosto — osupne.

Delavski svet Imperiala je na svoji seji, dne 31. 8. sprejel sklep o znižanju maloprodajne cene žvečilne gume Relax fresh in Relax denti, obe 20 gramski. Relax fresh je stal v maloprodaji do 1. septembra 6,50 din, zdaj pa 5,00 din, prav tako se je pocenil Relax denti od 6,50 na 5,00 din.

Znižane cene utemeljujejo s tem: »da so v proizvodnem procesu storjeni ukrepi za racionalizacijo proizvoda in da je dosežena z boljšo organizacijo večja storilnost«.

Kako do sladkorja?

Miha Ham

Problematika oskrbe s sladkorjem za ekonomsko leto 1981—1982 sega v začetek leta 1979—1980, ko smo se dogovorili oziroma sklenili pogodbe za dobavo sladkorja s trgovskimi organizacijami Emona Ljubljana, Mercator, Slavija Zagreb in drugimi. Tako kot koncem lanskega in v začetku letošnjega leta, je izvoz sladkorja tista zavora, ki preprečuje trgovskim organizacijam, da za žito ne morejo nabaviti dovolj sladkorja. Zato smo se morali neposredno obrniti na proizvajalce. Pojmovali so nas kot NOVE KUPCE, čeprav smo sladkor od njih že dobivali indirektno in nas kot take niso hoteli vključiti v svoje programe.

Za ekonomsko leto 1981/82 smo bili prisiljeni pristati na pogoje, ki so nam jih diktirale tovarne sladkorja. Ti so: predplačila do 50 % in investicijska vlaganja 3—7 % za dobo petih let. Ob pogostih stikih in osebnih obiskih v Vojvodini nam je uspelo zagotoviti potrebne količine sladkorja, to je 7000 ton: tovarna sladkorja Ormož 2301 tona, tovarna sladkorja Vrbas 300 ton, tovarna Sirmium — Čačinci 3000 ton, PIK Tamiš — Kovin 1000 ton, PIK Žabalj 400 ton. Navedeni dobavitelji so nam poslali samoupravne sporazume in pogodbe.

Od potrebnih količin potrebujejo tozdi: Šumi 50 %, Imperial Krško 31 %, Triglav-Gorenjka pa 19 %.

Zaradi pogojev oziroma obveznosti iz samoupravnega sporazuma smo pripravili predlog za financiranje predplačil in investicijskih vlaganj pri Ljubljanski banki. Ta kredit je bil odobren, vendar Ljubljanska banka svoje obveznosti ni mogla izpolniti zaradi ne-likvidnosti. Rok prvega plačila je bil do 31. 9. 1981.

Tozda Imperial Krško in Triglav-Gorenjka sta si pri svojih poslovnih bankah zagotovila potrebna sredstva, tozdi Šumi pa pri Ljubljanski banki — Gospodarski banki teh sredstev ni dobil. Pri Ljubljanski banki skušamo kredit za financiranje avansno spremeniti v dologoročni kredit za financiranje komercialnih zalog.

Pri dveh dobaviteljih smo uredili vprašanje plačila. Sladkor že proizvajata, pa nam ga trenutno ne pošiljata. Tovarne čakajo na nove, višje cene in sladkor zadržujejo. Nočejo nam ga poslati niti pod pogojem, da jim povr- nemo negativno razliko, oziroma, da ga imamo uskladišče- nega.

Takšen položaj skušamo rešiti z Zavodom za rezerve SRS, ki nam bo posodil 300 ton sladkorja, kar zadošča za desetdnevno proizvodnjo v Žitu. Kakor hitro pa bodo cene zvišane, pričakujemo sladkor neposredno od tovarn.

Pripis uredništva: V soboto, 10. oktobra 1981, so časopisi objavili vest o podražitvi sladkorja za 4,5 din. Upamo, da so tovarne do izida te številke že poslale prve tone (dražjega) sladkorja Šumiju, Imperialu in Triglavu-Gorenjki.

Uspešen start trebanjske pekarnice

Potrošniki navdušeno sprejeli novost

Ivan Cimerman



Nova pekarna v Trebnjem stoji v prijetnem naravnem okolju

Od uradne otvoritve trebanjske pekarnice 21. julija, dan pred obletnico Dneva vstaje, do polnega razmaha peke, 11. avgusta, je bilo treba še marsikaj opraviti: vodovodne instalacije, kompletiranje kurilnice, urejanje klimatskih naprav in okolice z zemeljskimi deli. Pomladi bodo povabili na udarniško delo za saditev sadik šolarje in jim za nagrado spekli slastno popotnico za končno ekskurzijo.

Otvoritev je imela trpek prizvok — čakali smo ob peči Termotehnike iz Zagreba — kruha, novopečenega kruha pa ni bilo. Monter si je sicer prizadeval, da bi popravil električno napeljavo, pa mu ni uspelo. Zatrjeval je, da sta imela z elektricarjem okvaro na avtomobilu in da je sam do Trebnjega — prištopal, elektricar pa je peljal avto na servis. Kakorkoli že: otvoritev je bila ob 12. uri, zbrali so se vsi »krušni očetje«, direktorji, gledalci, domačini, občinski možje — kruha, tistega vročega, pa nismo okusili. Zato pa so nam postregli z »ohlajenim«, ki pa ni bil tisto, kar bi moral biti. No, zaradi tega spotikljaja ni bilo seve nič hudega. Marsikdo ga še opazil ni.

Več vetra je bilo z Gostolovima pečema Burja, ki so ju kompletirali do 11. avgusta, ko so začeli peči kruh s polno paro.

Stev Radakovič je ves zanesen in vesel, saj žanje pekarna prve, zavidljive uspehe. Ljudje kar prihajajo in hvalijo kvalitetne izdelke. Zlobneži menda trde, da je v začetku vedno tako: ponudiš najboljše, kar zmoreš narediti, potem, ko jih »potrošnike« želiš, pa kvaliteta upade. Stevo



Tudi trebanjska pekarna ima večino opreme iz Gostola

zatrjuje, da temu ni tako, in da si bodo najbolj prizadevali ravno pri ohranitvi enake kvalitete.

»Kupci so bili presenečeni, z veseljem so sprejeli naše izdelke. Prve vrste kruha, ki smo jih pekli so bile: kmečki črni, rženi, ovseni, zelo povprašujejo po francoskem... Peciva napečemo celo več kot v novomeški pekarni. Pri peki nam nagaja Termotehnikina peč — preveč vroče vode dovaja in peč se zablokira.

Oskrba prebivalstva je v polnem razmahu, oskrbujemo Mirno, Trebnje, Mokronog, Mirno peč, Dobrnič. Z Grosupeljčani se dogovarjamo, da bomo pekli še za vasi Šumbrek, Gaber, Radohova vas...

Osem jih je vseh skupaj, s šoferji in snažilkami vred. Ker se tržišče širi, bodo zaposlili še tri peke. Od 23. ure zvečer delajo štirje peki. Zaposlili so tudi dva peka, ki sta »prestopila« k Žitu od zasebnika, ki peče kruh v Mirni. Pri Žitu se jima obeta pekovska kvalifikacija. Menda bo kar držalo. V manjši pekarni je mogoče marsikaj narediti, saj jo laže obvladuješ in z manj ljudmi imaš večji »pregled nad bojiščem«. Nekaj časa lahko posvetiš tudi poskusom, inovacijam in izboljšavam, svojo domišljijo in ustvarjalnost lahko vprežeš v izpopolnitev strojev, ki imajo tudi svojo dušo, le iz nje moraš znati izvesti največ, kar je mogoče. Brezdušna, velika peka je podvržena avtomatizmu in slepemu teku, dolgoletni togi nespremenljivosti. Seveda mora takšen »raziskovalec« tudi dalj časa prebiti ob strojih in jim pri-

sluhni, da dajo od sebe najbolj skrit odtенок kvalitete. Dolgoletne izkušnje, posluš, spretnost in izurjenost pa potem dopolnijo začeto delo. Tu ni škoda ur, čeprav jih nihče ne plača, nekaj je vmes zanosa, strasti in ljubezni do poklica, kar je bistveno.

Uvožena domača pamet

Ivan Cimerman

Nekaj mesecev že dela v enem od Žitovih tozdov strokovnjak, naše gore list (pozlačen v Nemčiji) in se ubada s slabo postavljenim strojnim parkom, ki ga je postavljalo več izvajalcev, tudi slovenski zasebni obrtniki so bili vmes. Nemški delodajalec nam ga posoja za drag denar. Kako drugače bi bilo, če bi si prihranili te težave s kompletno slovensko ali bolje: jugoslovansko linijo, ki bi jo izdelali v koprodukciji z jugoslovanskimi proizvajalci, ki so nosilci strojne industrije. Tak strokovnjak, ki pride z uvoženimi stroji vred, običajno ni sam. Za montažo lahko hitro priučimo naše monterje, strojnike, mehanike, elektricarje, ki so že napol elektroniki; zapusti jim gore načrtov in grobih navodil — pobere šila in kopita, pa gre. Ali tudi ne, če učenci niso odprtih glav ali če je strojni park tako zapleten, da je ceneje, če po njem nestrokovnjaki, nespecialisti — ne šarijo. Saj bi mu v primeru večje okvare morali plačati letalski prevoz in še bivanje v hotelu, kot se ponekod dogaja. Sicer bi bil dolgotrajen, drag zastoj proizvodnje.

Svet je res postal majhen: Dvanajst ur potuješ z Balkanija expressom od Ljubljane do Đevdeliye, v sedmih urah preletiš ocean in pristaneš v New Yorku; novi izumi so v hipu last vsega človeštva. Toda: plačaj licence, če hočeš biti sodoben, konkurenčen. V našem primeru: plačaj stroj. Gorje delovni organizaciji, ki trajno odplačuje licencino. Pogodbeni stranki določita ob sklepanju pogodbe o licenci višino licenčnine. Plačujejo jo v pavšalnem znesku glede na njeno uporabo, kot procent od prodajne cene izdelkov, proizvedenih po uporabljeni licenci, od kosov proizvedenega blaga s tehnologijo — kupljeno licenco. Minimalno licenčnino mora plačati uporabnik vnaprej (seveda v devizah!) in znaša do 75 % pričakovane vsote, ki jo odrajtamo za licenčnino.

V našem primeru uvažamo naše (iznajdljive, bistre) ljudi, ki jim doma ni bilo mogoče razviti svojega talenta ali jih je vleklo v svet poleg pustolovske žilice in »haben manije« še kakšno drugo, višje nagnjenje. Najvišje nagnjenje je: Spreminjati svet, kakršen je. Po tem se človek tudi loči od nižjih živalskih vrst, ki spreminjajo druge živali v svoj — plen.

Ta je mal' usekan, stalno nekaj tuhta!

Takšno etiketo rada nalepi poprečna čreda mislečemu, inovativnemu, izumljajočemu delavcu, ki kaj ustvarja. Novo, neznano,

Z moko jih oskrbuje domžalski mlin in zadovoljni so z njim, le zaloge imajo samo za šest dni. Nekje na obzorju bodočnosti so silosi, toda do takrat bodo morali speči na stotisoče dehtečih hlebočkov. To pekarno pa žele čimprej odplačati. Da ne bodo komu kaj dolžni!

Kot vse kaže, so začeli pogumno in mladostno in tako je prav, po tihiem in naglas pa smo lahko vsi Žitovci ponosni nanje.

Ob treh tonah, ki jih bodo kmalu napekli na dan s peščico delavcev, je to svojevrsten rekord.

Do danes na tem področju ni bilo nič narejenega. Komisije ni, osnutek je mrtvorjenček!

Mar to pomeni, da ni predlogov ali pa je to dokaz, da bomo raje še naprej zadovoljni z dosežki ded(k)ov in bomo uvažali domačo (tujo) pamet za devize, namesto da bi prispevali svoj delež k veliki skupni stvari?! Morda pa so delavci-izumitelji, pa molčijo. Zakaj?

Brezplačno do končane osemletke

Vse delavce Delovne organizacije ŽITO, ki nimajo končane osnovne šole, vabimo, da spet sežejo po knjigi, končajo osnovno šolo ter tako dosežejo cilj, zastavljen v mladosti!

Če se odrasel človek pri tridesetih ali štiridesetih ponovno vpiše v osnovno šolo, ni sramota. Škoda je le zavreči pravico, ki nam jo daje ustava. V sodobnem življenju se nepismen in polpismen človek čuti nujno od tujenega od splošnih razvojnih tokov in širšega družbenega dogajanja, ostaja na robu družbenopolitičnega in kulturnega življenja. Družbeni problem pa je tudi nizka raven pismenosti, ki ima za osnovo sicer končano nižjo in srednjo stopnjo osnovne šole, nima pa celovite, sklenjene osnovne izobrazbe in vzgoje.

Po statističnem popisu iz leta 1974 je med zaposlenimi brez končane osnovne šole v Sloveniji 193 000 oziroma 30 % delavcev, kar je slabše od jugoslovanskega poprečja. Pričakovati je bilo, da bo vpis v osnovne šole za odrasle iz leta v leto manjši, odstotek Slovencev z dokončano osnovno šolo pa vedno večji. Menimo, da se delež tistih z nedokončano osnovno šolo v Sloveniji ni zmanjšal, ker nekvalificirana delovna sila iz drugih republik, posebno iz Bosne, vztrajno doteka. Premiki na tem področju seveda so. Delež nepismenih je v zadnjem desetletju upadel skoraj za 5 %; število odraslih, vključenih v osnovno šolanje, se je podvojilo; v vseh republikah in obeh pokrajinah je bilo več povezanih družbenih akcij za odpravo nepismenosti in dvig splošne izobrazbe aktivnega prebivalstva. Rezultati pa kljub temu niso v skladu s stališči, sprejetimi na 10. kongresu ZKJ in republiških kongresih, niti s sprejetimi družbenimi dogovori o kadrovski politiki in srednjeročnimi družbenimi načrti.

Republiško izobrazbeno strukturo bi hitreje izboljševali, če bi delovne organizacije pokazale več razumevanja za svoje delavce in osnovno izobraževanje, ki je pogoj za boljše samoupravljanje v združenem delu.

Nizka izobrazbena raven, polpismenost in nepismenost je breme za vsako družbo, še zlasti pa za našo, ki si prizadeva za čim hitrejši gospodarski, samoupravni in kulturni napredek.

prof. Vida Varga

Dopisna delavska univerza
Univerzum,
Parmova 39

Osnutek sprejet aprila 1979 je mrtvorjenček?

Služba za organizacijo dela v Žitu je izdelala »Samoupravni sporazum o izumih, tehničnih izboljšavah, koristnih predlogih, blagovnih znamkah in vzorcih«, ki so ga sprejeli aprila 1979 delavski sveti Žitovih tozdov.

Ta sporazum določa, kako nagrajevati izumitelje in predlagatelje, ocenjuje tehtnost predloga in njegovo koristnost za delovno organizacijo kot celoto in tozd kot njen sestavni del. Določena so tudi merila in osnove za razporejanje dohodka, iz katerega bi nagrajevali inovatorje.

Inventivne predloge bi obravnavala komisija in delavski svet tozda ali DO.

Tozdi naj bi izdelali na osnovi tega osnutka pravilnik za nagrajevanje. Med tozdom in avtorjem bi se sklepala pogodba, ki avtorju zagotavlja nagrado za izum, dosežen v delovnem razmerju in zaščito njegovih avtorskih pravic.

Obvestilo!

Dopisni izobraževalni center pri DDU Univerzum vas vabi, da se vpisete v BREZPLAČNO OSNOVNO ŠOLO od 1. do 8. razreda. Vpis je vsak dan od 7.30 do 17. ure.

Podrobnejše informacije lahko dobite po telefonu na številko 312 133 pri prof. Tatjani Arnavtovič. Lahko pa se tudi osebno zglasite pri naši pedagoško-andragoški svetovalki — prof. Nataši Jambrek. Pohitite z vpisom!

Dopisni izobraževalni center
pri DDU Univerzum

Ljubljana, Parmova 39
Telefon: 312 133

Prijeten dopust v Bohinju

Čas dopustov je minil. Vsak delovni človek je to izkoristil, kakor je vedel in znal. Tako je nekaj članov kolektiva tozd Imperial letovalo v Bohinju.

Bili smo prav prijetno presenečeni, ker smo bili deležni pozornosti in ljubeznivosti. Tovarišici Ida in Mimica sta bili tisti, ki sta nam vsem dopustnikom nudili oboje. Z veselima obrazoma sta nas sprejemali. Poskrbeli sta za dobro, okusno in obilno hrano. Kljub neprijetnemu dodeljevanju neudobne sobe in še bolj neudobnemu ležišču je gospodinja poskrbela za udobno zamenjavo. Prav prijeten občutek smo imeli, ker smo se delavci odpočili po celoletnem delu pri strojih. Pri tovarišici Idi smo dobili vtis, da je tudi delavec človek, ki je potreben pozornosti in ljubeznivosti, čeprav smo pri strojih. Vsa čast obema tovarišicama!

Prisrčna hvala za tako prijeten dopust v Bohinju.

Nana Zagožan, tozd Imperial, Krško

Novice iz tozdov

NOVA PEKARNA BO V NAKLEM

Po otvoritvi dveh Žitovih pekarn v letu 1981 v Trebnjem in Kočevju že načrtujejo Kranjčani, da bodo zasadili lopato za svojo pekarno v Naklem, nekako 4 kilometre iz Kranja proti Bledu. Dogovarjajo se o celotni zasnovi pekarnice, vložili so prošnjo za pridobitev lokacijske dokumentacije, na osnovi katere bodo pridobili gradbeno dovoljenje.

Želeli so graditi na Primskovem, v središču Kranja, vendar tam še ni urejena takojmenovana 'infrastruktura', cestno omrežje, instalacije, kanalizacija in drugo.

Eden izmed razlogov je tudi varstvo okolja, saj sedanji dimnik pekarnice marsikoga moti, zlasti prebivalce bližnjih blokov.

Vse večje industrijsko zaledje Kranja in večanje prebivalstva pa so poleg zastarelega strojnega parka z minulo desetletno dobo in neustrezna sedanja lokacija ter majhnost pekarnice, glavni razlogi za ta gradbeni podvig, ki nas čaka v bodočnosti, po srednjeročnem načrtu koncem leta 1983.

In denar? Računajo na soudeležbo Žitovih tozdov, nekaj naj bi priimale kranjska občina.

TOZD TRIGLAV-GORENJKA

Na 11. seji DS tozd Triglav-Gorenjka so sprejeli sklep, da bodo zaradi iztrošenosti peči in za zagotovitev normalne ter kvalitetne proizvodnje pekarskih izdelkov naročili dve peči: tračno 2 x 18 m ter peč Burja z vozički in drugo opremo ter stroj za deljenje za francoski kruh in pecivo.

Ta strojna oprema bo stala 5 910 000 din, načrtujejo pa 30 % kredita. Rekonstrukcijo v pekarni nameravajo opraviti pred sezono 1982, zaradi dolgih nabavnih rokov pa so jo naročili že sedaj.

TOZD PEKARNA BEŽIGRAD

V tozd Pekarna Bežigrad so prejeli tole šaljivo »reklamacijo«: napisano na hrbtno stran nalepke Prleškega kruha:

Živilski kombinat Žito,
Tozd Pekarna Bežigrad,
Samova 10
61000 Ljubljana

Zadeva: Reklamacija

Opozarjamo vas, da rok trajanja, naveden na tej nalepki, ni realen. Ko se je tega kruha polotilo pet sestranih jamarjev, je postal rok trajanja samo 12 minut.

Jamarski klub železničar — Hrvatski trg 2, Ljubljana

KDO PLAČUJE ZA DOM IVANA CANKARJA?

Na zboru delavcev tozd Pekarna Bežigrad so zastavili vprašanje: kako je urejeno plačevanje prispevkov za izgradnjo Doma Ivana Cankarja? V finančno-gospodarskem sektorju Žita so nam postregli s sledečim pojasnilom: V Uradnem listu SRS, št. 12, z dne 12. junija 1981, je na strani 1434 zapisano: »Stopnja prispevka za financiranje izgradnje Cankarjevega doma v Ljubljani je 0,90 odstotka, ter velja za podpisnike samoupravnega sporazuma o združevanju sredstev za financiranje Cankarjevega doma.«

To pomeni, da bodo tisti delavci tozd Pekarna Bežigrad, ki imajo stalno bivališče v Ljubljani, do konca letošnjega leta plačevali 0,90 % od svojih bruto osebnih dohodkov — Samoupravni sporazum je ta tozd podpisal 1978. leta.

Kdo rahlja člene v trdni verigi?



Predstavniki Gostola si v Triglavu ogledujejo njihovo peč Burjo, ki razburja duhove

Nova polavtomatska petredna linija za pecivo stoji 9 mesecev! Vzrok: mahagonijeve deščice!

Med različnimi verigami, od pasjih do jetniških in živinorejskih, krotiteljskih, je najbolj usodna POSLOVNA VERIGA. Kadar so vsi členi močni, zanesljivi, govorimo o dobrih poslovnih odnosih. Kadar se prično obrabljati, rahljati, lahko veriga počí.

Primer verižne reakcije s priteno eksplozijo negodovanja smo doživeli tudi na sestanku pekarskih delavcev v tozd Triglav-Gorenjka Lesce. Trdni poslovni odnosi med Žitom in Gostolom doživljajo zadnje čase svojo preizkušnjo, saj se je sloves tega glavnega dobavitelja pekarske opreme malce polegel, odkar imajo Žitove pekarnice težave z dobavnimi roki, pečmi (Burja) in raznimi strojnimi deli, ki prehitro odpovedujejo. Zapisali bomo primer, ki ga naj osvetljujejo členi »verige« sami:

19. marca 1980 je bila med Gostolom in tozd Pekarna in slaščičarna Dolenjska, s posredstvom tozd Razvoj-inženiring, podpisana pogodba za nabavo polavtomatske petredne linije za peko peciva, v vrednosti okrog 140 milijonov starih dinarjev. Soočenje predstavnikov Gostola in tozd Razvoj-inženiring je bilo ob prisotnosti vseh predstavnikov Žitovega pekarstva (manjkali so samo iz bežigradske pekarnice in pekarnice na Šmartinski 154) konkretno in poučno. To je bilo tretje srečanje pekarskih delavcev, na pobudo tozd Razvoj-inženiring, pod vodstvom direktorja Borisa Mayerja. Pozoren in pravi pravcati gostitelj je bil tozd Triglav-Lesce. Dan: 23. september.

Primer Novega mesta pojasni Boris Mayer: »Devet mesecev čaka nov stroj, manjkajo mu namreč vozički s kip aparati, ki z linije poberejo oblikovano, zameseno testo, da potuje v peč. Pecivo delajo ročno. Surovine, ki smo jih nabavili v večji količini v ta namen, se kvarijo. Pojavlja se problem embalaže, cene rastejo, kalkulacije se podirajo. Na naš tozd pade slaba luč.« Strokovni sodelavec tozda Razvoj-inženiring, Franc Tomažin, mirno razloži, kako je potekal proces javlovega čakanja. Pove, da Gostolovci niso nič ukrenili.

Damjan Cotič, glavni tehnolog iz Gostola: »Vozičkov s kip aparati vam nismo mogli poslati, ker ni bilo mahagonijevega lesa.« Vezne deščice, vpete v železen okvir, prevlečene s filcem, na njih počiva vzhajajoče testo —

te deščice so torej »grešni kozel«?

Nasmehi in nasmeški prelete navzoče. Oglesi se Franc Maček, obratovodja tozda Pekarna Kranj: »Mi imamo enak stroj za izdelavo peciva. Mahagonijeve deščice smo zamenjali po nekaj mesecih z bukovimi in že tri leta teče brezhibno.«

Predstavniki Gostola so bili malce začudeni: bukovina?! Saj mahagonija niso mogli nikjer dobiti! Strokovnjaki iz lesne industrije bi jim morda lahko že pred devetimi meseci svetovali, da ima bukovina ustrezne lastnosti. Morda iz Mebla v Novi Gorici? Toda: kje dobiti bukovino? Šumijo gozdovi domači, bukovine je povsod dovolj. Pred zimo smo in tudi Kurivoprodaja jo ima.

In dogovorijo se: ko se bodo v Gostolu posvetovali za nabavo bukovih deščic, bodo sporočili direktorju tozda Pekarna in slaščičarna Novo mesto, Bogu Kralju, in strokovnemu sodelavcu Žitovega tozda Razvoj-inženiring Francu Tomažinu, če bodo in kdaj bodo v kip aparate vgradili bukovne deščice.

Deset delavcev medtem v dolenjski pekarni mesi pecivo ročno. Stroj za 140 milijonov SD pa čaka, da se sklone tehnološka in poslovna veriga. Da, da, členi v verigi so se malce razrahljali. Še je čas, da jih kompletiramo s trajnejšimi materiali, morda, s — hrastovino.

Vrni se z dela zdrav!

Ne le udarna člena (15. in 54.) zakona o varstvu pri delu, delo samo in življenje ob strojih, s katerimi upravljamo, zahteva nenehno budnost. Nemalokrat se moramo poučiti o delovanju novega strojnega parka in nevarnostih, ki prežijo na nas, kadar takemu nenasitnežu strežemo skoraj polnih osem ur.

Delavci vseh Žitovih tozdov morajo opraviti občasne preizkuse znanja o varstvu pri delu. Rok za te občasne preizkuse ne sme biti daljši od dveh let za delavce, ki opravljajo dela, kjer je večja nevarnost poškodb in zdravstvenih okvar. To so vsa delovna mesta pri strojih, pri delih, kjer se praši in je prevelik ropot. Preizkus velja prav tako za vzdrževalce, kurjače, voznike, mlinarje, konditorje, testinarje, kuharje mas, silosne in skladiščne delavce.

Delavci, ki opravljajo dela in naloge, kjer ni večjih nevarnosti za poškodbe in zdravstvene okvare, pa opravijo ta preizkus vsaka tri leta. To so na primer snažilke, ročne pakirke, delavci v ekspeditih, prodajalnah, nadalje vsi delavci, ki ne delajo pri strojih, kjer ni prahu ali ropota in kjer so ostali ekološki pogoji ugodni.

Vodstva tozdov in delovnih enot morajo v sodelovanju z varnostnimi delavci napisati sezname delavcev, ki se bodo udeležili tečaja. To velja za novospregete delavce in delavce, ki jim je že potekel rok in so imeli preizkus pred oktobrom 1979.

V 15. členu zakona za varstvo pri delu je rečeno, da delavec ne sme samostojno opravljati dela, dokler nima potrebnega, s preizkusom preverjenega znanja.

Za kršitelje je predpisana denarna kazen, ki jo odreja 54. člen. Jesen je čas raznovrstnih bolniških in »bolniških«, ki jih morajo preverjati tudi komisije. Poleg porodniških dopustov in »plavij« je to problem, ki ob nenehnem dotoku in odtoku delavcev najbolj tare našo delovno organizacijo.

Zato je prav, da ne povečamo števila odsotnih z dela še z ne srečami pri delu, s tistimi, ki niso brez življenjskih posledic.

MLADINCI IZ NEKDANJEGA TOZD TRIGLAV-LESCE NAJBOLJŠI MED 38 OSNOVNIMI ORGANIZACIJAMI!

Konferenca mladih delavcev pri občinskem komiteju Zveze socialistične mladine Slovenije je med 38 mladinskimi organizacijami v radovljški občini proglašila za najboljšo Žitovo, iz nekdanjega tozd Triglav-Lesce.

»Ta delavna in vsestransko aktivna mladinska organizacija že vrsto let kontinuirano uspešno deluje in izvaja tako akcijski program CK ZSMS kot tudi lasten program dela, ki temelji na vključevanju mladih v samoupravljanje in reševanje problematike mladih delavcev in družin. Pomembno je, da so vodili učinkovito kadrovsko politiko, ki je zagotavljala angažirano in močno vodstvo osnovne organizacije. Najodgovornejši mladinci so z družbenopolitičnim usposabljanjem pridobili tak nivo znanja in sposobnosti, da lahko enakopravno sodelujejo v vseh oblikah dogovarjanja in sporazumevanja znotraj OZD. Prav tako so uspešno izpolnili svojo nalogo pri realizaciji programa mladinskega prostovoljnega dela (evidentiranje brigadirjev, lokalna akcija) pri izvajanju nalog s področja SLO in DS (obrambene priprave, vključevanje prostovoljcev v enote teritorialne obrambe) pri oblikovanju plana delovne organizacije in samoupravnih aktov.

Prepričani smo, da bo predlagano priznanje vzbudilo in razširilo njihovo delovanje v bodoče, predvsem v širših akcijah, ki zahtevajo množičnost...« so zapisali zanje v dopisu z občinskega komiteja ZSMS Radovljica.

Uredništvo Glasnika vsem mladincem čestita in jih vabi, da med svoje aktivnosti vključijo tudi dopisovanje, da bi zajeli utrip temeljne organizacije Triglav-Gorenjka.

Boj za več hrane – brez kvalificiranih kadrov?

Usmerjeno izobraževanje in strokovno usposobljeni kadri v živilstvu v SR Hrvatski

Krešimir Kovačević,
Tehnično-ekonomski biro Zagreb

Problem strokovno usposobljenih kadrov za industrijsko proizvodnjo in predelavo mok v SR Hrvatski, in verjetno prav tako na celotnem območju SFRJ, postaja iz dneva v dan vse aktualnejši. Očitno je, da mladim kadrom ne posvečamo dovolj pozornosti in da jih ne stimuliramo v zadostni meri, da bi jih usmerili k izboru najstarejših poklicev v zgodovini človeštva.

Povsem jasno je, da v 90 % obstoječih mlinov in pekarn na območju Jugoslavije ni obrtne proizvodnje moke in kruha, pač pa industrijska. Na žalost je med ljudmi zakoreninjeno prepričanje o prašnih in zastarelih poklicih. O resničnem stanju te proizvodnje je zelo malo obveščen bomo dočti potencialni delavec (dijak) za omenjeni industriji. Z nekdanjega izključno fizičnega dela prehaja današnja proizvodnja v vse večji meri na kontrolo delovanja strojev in opreme. Res je, da obstaja v omenjenih obratih, zlasti pekarskih, mnogo operacij, ki jih je nemogoče izvesti brez ročnega, fizičnega dela, vendar današnje tržišče zahteva takšne, posebej pripravljene specialne proizvode, pripravljeno jih je plačati po posebnih cenah, ob katerih bi lahko tudi pekarski delavci zadovoljili svoje interese.

Mnogi obrati, pekarnice so se povsem pravilno prilagodili takšnim zahtevam in pogosto so delavci v pekarnstvu za svoje delo zelo dobro plačani, čeprav je še mnogo obratov, ki nimajo kdo ve kaj razvite proizvodnje in asortimenta proizvodov (ki jih tržišče pričakuje in tudi plača). Žal vse kaže na to, da mladi kadri vse bolj zaupajo takšnim podatkom kot pa tistim, ki so ugodnejši za njih.

Poseben problem ostaja nočno delo, vendar ne več v tolikšni meri kot nekoč, ker delajo v večini obratov najmanj v dveh izmenah. Prepričani smo, da bi lahko tudi nočno delo zmanjšali glede na celotno število opravljenih delovnih ur. V ta namen pa bi morali sistematično rešiti nekaj vprašanj, ki so znana pekom in sorodnim strukturam.

Kakšno je stanje danes?

Nekaj let nazaj je v okviru Tehniško-ekonomskega biroja industrije za proizvodnjo moke obstajala šola, za visokokvalificirane in kvalificirane delavce, mlinarje, peke in testeninarje, kasneje tudi za konditorje, ter prva stopnja fakultete (skupno s Tehnološko fakulteto v Zagrebu). Ta šola je izšolala vrsto priznanih strokovnjakov, resnično kvalificiranih kadrov, od katerih jih dela večje število v živilskem kombinatu Žito v Ljubljani.

V zadnjih nekaj letih pa imamo skoraj v vsaki občini v njihovih šolskih centrih tudi pouk za omenjene poklice, čeprav niso sposobne zagamčiti kvalitetnega strokovnega pouka, prav tako pa nimajo takšne laboratorijske in proizvodne opreme za praktično delo.

Takšno hromost, žal, občutimo danes v centrih, saj pekom povsem zanesljivo ni jasno, kako to, da se delavci po svoji želji in volji povsod (pa naj bo po obratih ali kombinatih, združenjih večjih temeljnih organizacij) strokovno usposobijo za nekdanje poklice VKV delavcev (danes so to stopnje izobraževanja). Ob tem vemo, da še do danes niso opredeljeni programi za pouk za te in takšne stopnje izobraževanja.

Dejstvo je, da bodo morali kombinati ali obrati ali še bolje — združenja, kot so Žitne skupnosti (Žitozajednice) republik in pokrajin, vztrajati pri tem, da opredelijo program, da bi pripravili mladino in učence za izbor poklicev na področju tehnologij industrije za proizvodnjo in predelavo moke.

Poudariti moramo, da smo o tem problemu v SR Hrvatski že razpravljali ter se odločili, da se bodo učenci za te profile usposabljalni (odnosno obiskovali šolo) samo tri ne pa štiri leta, kot je to pri ostalih poklicih. Zastavlja pa nam se vprašanje: ali je to dovolj?

Sledeči prikaz števila učencev nekoliko let nazaj je najboljši dokaz, da moramo na tem področju še mnogo storiti — ali pa bomo kmalu prisiljeni delati brez kvalificiranih delavcev — v industriji, ki je prehrabena in strateško pomembna in bi kot taka morala imeti ne le dovolj, pač pa tudi kvalificirane kadre. Prikaz števila učencev za poklica pek in mlinar od leta 1977 v okviru Prehrambenega šolskega centra v Zagrebu (v nekdanji šoli TEB-a v Zagrebu, D. Budaka 16)

Zap. št.	Šolsko leto	Število učencev	
		mlinar	pek
1.	77/78	26	28
2.	78/79	2	4
3.	79/80	2	2
4.	80/81	3 + 5	3 + 3
5.	81/82	1	2

Tabela se nanaša na učence, ki so obiskovali triletno šolo po končani osemletki.

Na osnovi navedenih dejstev se nam zastavlja vprašanje — ne le samo izkoriščenosti opreme Tebovega centra (kompleten mlin, pekarna, tovarna testenin, prilagojena izobraževalnemu procesu), temveč tudi številna kvalificiranih kadrov, ki bodo delali v tej industriji ali vsaj kadrov,

ki bodo vodili tehnološke procese.

Povsem jasno je, da navedeno število učencev (med katerimi verjetno vsi ne bodo nikoli delali v industriji, za katero so se strokovno usposabljali) ni zadostno, da bi zadovoljilo potrebe mnogo manjšega mesta kot je Zagreb. Ostaja vprašanje: kdo in kako bo zadovoljil te potrebe?

Velik skupni problem

Vsa ta vprašanja ostajajo na žalost odprta. Rešujejo jih v okvirih posameznih krajev, kjer imajo te industrijske obrate — sami. Ker se zavedamo vseh dejstev in problemov, o katerih bomo kaj hitro začeli žolčno razpravljati, smo prepričani, da bi morale pekarnice in mlini vzpostavljati pogostejše stike z osnovnimi šolami in učencem pokazati, kako dandanes proizvodimo moko in kruh.

Animiranje učencev je vsekakor najbolj pomembno, zlasti še, ker je danes vprašanje proizvodnje hrane eden najvažnejših, ne le naših, temveč tudi svetovnih problemov.

Ne smemo pozabiti, da tudi po svetu silno primanjkuje mlinarskih in pekarskih kadrov, kar pomeni, da bodo lahko še tisti naši strokovno šolani kadri, ki jih je že tako malo, zlahka našli zaposlitev tudi izven naših meja — s tem pa se bo potreba po njih pri nas doma še bolj stopnjevala.

Ker ni drugih možnosti za usposabljanje, je Tehniško-ekonomski biro v sodelovanju z vrsto pekar-

skih obratov in kombinatov pričel organizirati seminarje in tečaje za usposabljanje in pridobivanje internih kvalifikacij delavcev, ki danes v tej industriji delajo, nimajo pa odgovarjajoče usposobljenosti. Ta poskus sodi med tiste, s katerimi pomaga TEB, kot je že tradicionalno, naši živilsko-predelovalni industriji in tudi delovnim ljudem pri reševanju njihovih težav.

Počitniški domovi — zastarela oblika letovanja

Ivan Cimerman

Naš delavec, ki prispeva svoj denar za vzdrževanje počitniških domov, za osebje, ki mu v času dopusta požrtvovalno ves dan streže, za adaptacije in dozidave, je vse bolj zahteven tudi v širšem smislu. Vse več hoče videti, doživeti in spoznati. V turizmu in gostinstvu govorijo o aktivnem in pasivnem letovanju. Aktivni dopustnik se ne zadovolji le s plažo, poležavanjem na obali, posedanjem ob bifeju in spanjem. Hoče na izlete, vožnje s čolnom, v bližnje kraje, zadovoljiti hoče svojo radovednost, morda kulturno žejo ob znamenitostih in muzejih, rad bi igral nogomet, tenis. Predvsem je vse manj tistih, ki bi hodili vedno v isti kraj (Dramalj, Bašanja, Pokljuka).

Že pred zaključkom letošnje sezone letovanj je služba za družbeni standard ob polletnem obračunu prišla do tehničnih zaključkov, ki veljajo tudi zdaj, ko je konec sezone.

V počitniškem domu Dramalj so bili stroški za investicije večji, kot so jih planirali. Napeljati so morali kompletno električno napeljavo zaradi novega pralnega stroja. Obnovitvena dela in drugi stroški so dosegli 103 500 din.

V Bašaniji, našem domu, ki ga delimo z drugimi delovnimi organizacijami, letos nismo popravili podov v sobah ter opravili drugih pleskarskih in obrtniških del, ker je bila vsota, predvidena v investicijskem fondu, presežena. Nepredvideni stroški so bili tudi na Ukancu. K tem delom pridemo še težave z osebjem. Tik pred sezono je nastal v Dramlju problem s kuharico, dve delavki sta nepredvidoma odšli. S tem so bile preobremenjene delavke, ki so ostale, za kar so dobile dodatek.

V Zatišju so delavci zahtevali tudi hladilnike po sobah, kot jih imajo sosednji domovi, služili bi za osvežilne pijače, sadje ipd.,

kar je zaskrbljujoče — in preveč! Čeprav je služba za družbeni standard uspela znižati zahtevano ceno 150 din na 130 din za ležišče na dan, je vsota kljub temu visoka.

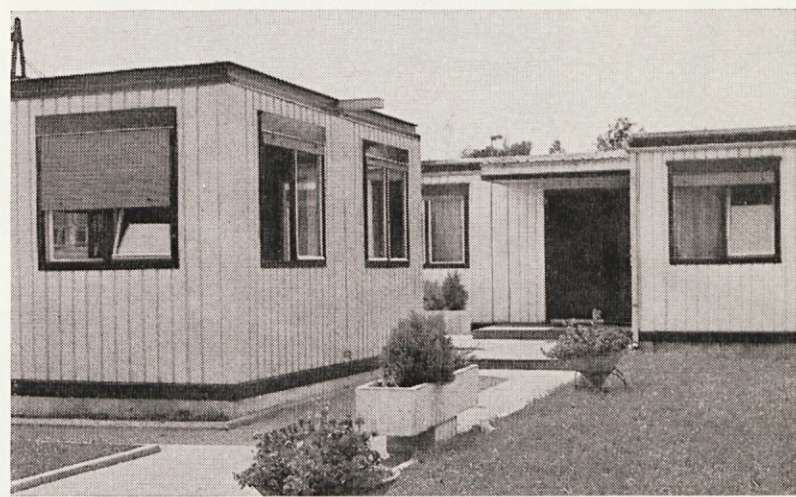
Od 1 200 000 din, kolikor je znašal planirani regres vseh tozgov za počitniške domove, je torej polovica porabljena samo za najemnino privatnih sob v Dramlju. Od vseh dotacij je bilo do 30. 6. porabljenih 692 613,86 din za vse domove.

Zanimiva je tudi postavka iz Dramlja, po kateri smo izplačali po pogodbah upokojencem 306 180,30 din (do 31. 8), stroški za investicijsko vzdrževanje pa so znašali 103 502,30 din. Tem stroškom se v istem obdobju v Dramlju približajo le izdatki za porabljene surovine in material ter znašajo 970 911,00 din, na Ukancu pa 173 891,70 din. (Vsi podatki so iz knjigovodske službe Žita).

Kljub vsemu pa kaže, da bodo planirani stroški z manjšimi doplačili pokriti s prihodki, tako v Dramlju kot tudi drugod. Prihodek v Dramlju je namreč do 31. 8. 1981 znašal 1 674 669 din, na Ukancu 331 967 din, v Bešaniji pa 211 510 din.

Največ glavobola letos so nam povzročala nezasedena ležišča in najemnina za 76 najetih postelj v Dramlju, ki so po mnenju naših delavcev od I. do 10. kategorije, ne le do 3.

Zastavlja se osnovno vprašanje: adaptacija obstoječih domov ni mogoča, potrebe delavcev kažejo, da moramo nekaj spremeniti. Ob visokih najemninah za privatne sobe pa je treba opozoriti še na dejstvo, da bo odslej sklepanje pogodb z zasebniki mogoče le prek Turistične zveze Hrvatske in se bo cena ležišča krepko približala 200 din. Za ta denar pa se splača investirati drugam. Izola, Cres in Mobilario bloki so ponujene možnosti.



Naselje je zidano na cementnih ploščah, varno pred vlago in mrčesom

saj tega v kuhinjskih prostorih ni mogoče shranjevati.

Vse češče so bile tudi želje in zahteve, da bi si delavci kuhali sami, kot si pač želijo. S hrano so bili letos sicer povsod v glavnem zadovoljni, zlasti še tisti gostje, ki so navezani na določen dom in ga obiskujejo že dolgo vrsto let ter so navajeni na določene zvrsti in pripravo jedil. Letos so delavci brez izjeme hvalili kuhinjo v Dramlju.

Najemnine v Dramlju dosegle 616 590 din

Letos smo po podatkih knjigovodstva dali v Dramlju za najete sobe pri zasebnikih 616 590 din,

Graditi v Izoli ali na Cresu?

Počitniška skupnost Domžale je sporočila službi za družbeni standard ŽK Žito, da namerava graditi počitniško naselje v Izoli. Sestavljeno bi bilo iz 180 enot. Paviljonski objekt bi zajemal 6 enot. Vsaka enota bi kot celota obsegala štiriposteljno sobo, kopalnico in kuhinjo ter atrij. Temeljnim organizacijam Žita je nato služba za družbeni standard predlagala, da bi zgradili 12 enot, to je 48 ležišč. Gradbena cena enote je znašala 350 000 din, paviljona bi gradili po fazah, glede na denarne možnosti tozgov.

Počitniški domovi...

Nadaljevanje z 11. strani

Zasedenost ležišč v Žitovih domovih 1981

Kraj	Čas	Število nočitev, ležišč
Pokljuka	Od 1. 1.—30. 9.	1119 nočitev, 13 ležišč
Bohinj	Od 1. 1.—30. 9.	1271 nočitev, 17 ležišč
Zatišje	Od 21. 6.— 8. 9.	1044 nočitev, 20 ležišč
Dramalj	Od 19. 6.— 8. 9.	5919 nočitev, 108 ležišč

Odmevi na ponudbo v tozdih so bili navzkrižni. Do začetka oktobra so se opredelili takole: »ZA« gradnjo v Izoli je bila ena temeljna organizacija; pogojno — dve; ne »ZA« ne »PROTI« — tri; šest jih je bilo proti; iz treh pa še ni odgovora. Ta varianta je torej propadla.

SGP Pionir gradi na Cresu

SGP Pionir iz Novega mesta gradi počitniško naselje MIHOLAŠČICA v Zaglavu na Cresu, kar je

25 km razdalje na poti od Cresa proti Lošnju. Naselje bo sestavljeno iz vrstnih in družinskih hiš, kupiti je moč tudi garsonjere in terasaste objekte. Prvi bodo dograjeni letos v novembru. 1 m² bivalne površine brez opreme stane 37 000 din, kar je končna cena. Tudi to ponudbo so prejele temeljne organizacije ŽK Žito. Do začetka oktobra je dobila služba za družbeni standard 3 odgovore »ZA«, ostale temeljne organizacije še niso pismeno odgovorile. »ZA« so bile: tozd Pekarne Ljubljana, tozd Maloprodaja in tozd Blagovni promet. Objekte na Cresu si nameravamo ogledati na kraju samem, zato se naj zainteresirani tozdi pozanimajo za ta ogled. Klima je izredna, sezona traja v jesen in se začne v zgodnji pomladi.

Bivalni kontejnerji — Mobilaro bloki

Nekatere delovne organizacije kot na primer Integral (prej SAP)



Notranjost Mobilaro bloka vzbuja domač občutek

so se odločile za nakup zemljišč, koder so postavili Mobilaro bloke, kot nazivajo v Avtoradgoni, kjer jih izdelujejo, bivalne kontejnerje. Doslej smo jih srečevali na gradbiščih namesto barak, vse več pa jih uporabljajo za vikende in počitniška naselja, v gozdarstvu, kmetijstvu. Žitov tozd Maloprodaja je odprl novo prodajalno na Šmartinski 154 v sestavljenem kontejnerju, v Šumiju pa imajo tovrsten laboratorij. Osnovne enote je mogoče združevati v večje sklope in postaviti drugega na drugega. Spalnica tega tipa za 4 osebe s 4 enojnimi ležišči, 4 omarami in ostalo opremo stane 175 200 din. Ločena spalnica za 4 osebe s pregradno steno pa 186 100 din. Seveda so ti Mobilaro bloki ogrevani z grelnimi telesci.

Življenjska doba teh elementov je mnogo daljša kot počitniških prikolic in se večkrat amortizirajo.

Vprašljivo je le zemljišče, ki ga je treba v ta namen odkupiti. Da bi v naših temeljnih organizacijah zavzeli enotno stališče, na osnovi katerega bi lahko planirali tudi enotno politiko službe za družbeni standard v letu 1982, je treba nujno, na osnovi vseh izračunov in predvsem potreb delavcev, združiti sredstva za objekte, ki nam bodo dolgoročno koristili. Vemo tudi, da so nekatere temeljne organizacije že kupile počitniške prikolic (menda tri) in vsaka po svoje, namesto po enotnem, za vse dogovorjenem konceptu in zamislih, rešujejo ta, za delovnega človeka še kako pomemben čas oddiha in rekreacije.

Ponoviva se v večnih menjavah, prijateljih, prijateljicah, v rožah in travah, naju ta ali oni nadomesti, narava praznin se boji.



France Zmrzlikar, dolgoletni direktor prodaje v tozd Blagovni promet, odhaja v pokoj

Namesto naslova o slovesu Francisa Zmrzlikarja, direktorja prodaje v Žitu, ki odhaja v pokoj — so mi prišli na misel verzi ruskega pesnika Voznesenskega. Gromki in zvonki glas, ki je došel po hodnikih skupnih služb, na sestankih, srečanjih trgovskih potnikov, po sejnih in v veseli prijateljski družbi, se tod ne sliši več. V velikih kosih sva skladala dogodke, obdobja drugo na drugega. Lepa piramida, bogato in pestro grajena.

Franc Zmrzlikar je eden pionirjev, začetnikov vseh Žitovih podjetij. V letu 1958, ko je prišel v Klasje Kranj, majhno trgovsko in proizvodno podjetje, še Klasje ni bilo v Žitu. Leto kasneje so se združila Moka Ljubljana, Mlinska industrija Ljubljana, Mlinska industrija Domžale, Mlinsko podjetje Lesce in Klasje Kranj — v Trgovsko in proizvodno podjetje Žito Ljubljana, s sedežem v Čufarjevi ulici. Oskrbovali so predvsem Gorenjsko, Dolenjsko in Notranjsko z mleveskimi izdelki in žiti. Naslednje leto se jim je pridružila še Tovarna testenin Pekatete (Prva kranjska tovarna testenin) s svojima obratoma na Resljevi in Tržaški cesti. Franc Zmrzlikar je sodoživljal vse faze ob priključitvi pekarske in konditorske industrije (potem ko je Šumi odstopil izdelavo žvečilne gume Imperialu.)

»Do 1961. leta sem delal v Kranju kot trgovski potnik in šef komercialne, tega leta sem se tudi preselil v Žito. Prodajali smo predvsem mleveske izdelke na slovenskem območju, segali pa smo že do Reke, Kvarnerskega zaliva, Crikvenice. Ob priključitvi konditorske industrije je prišel še predstavnik za prodajo konditorskih izdelkov, ki smo jo razširili po Jugoslaviji.

Leta 1969 je proizvajal Šumi okrog 2800 ton, v letu 1980 pa že 5800 ton letno in vse te izdelke, poleg mleveskih in pekarskih, smo morali prodati. Zelo burno obdobje 1969—1981, ko smo razširili tržišče še na Kosovo, Makedonijo in Črno goro, je zahtevalo polno mero zavze-

tosti in podjetnosti. Zdaj prodajamo od Bohinja do Ulcinja. Tržišče se je še enkrat povečalo, najti smo morali nova pota za prodajo proizvodov. Povečali smo število potnikov, število konsignacijskih skladišč, ki so sedaj v Beogradu, Splitu, Visokem, Vrnjački Banji, Titogradu, Čačku, Skopju in drugod.

Če se ozrem nazaj, lahko povem, da je rasla naša služba z razvojem Kombinata. V boju za tržišča so najvažnejši dobri osebni odnosi, poznanstva, besedo je treba držati za vsako ceno. Če si pošten in kupcu daš, kar si mu obljubil, ti bo kasneje pomagal, ko boš sam v težavah, sicer te bo pustil na cedilu.

Nekaj let nazaj, ob reorganizaciji uprave, sem bil praktično sam. Predvsem potnikom se moram zahvaliti za uspehe v letih 1977 do 1979, saj je znano, da delajo v zelo težkih pogojih, brez prave pomoči in podpore. Več obiskov, več neposrednih pogovorov, kliče, ne le dvakrat na leto, ko pridemo skupaj, je zlasti za oddaljene sodelavce Žita neobhodno potrebno.

Malce se zamisli, temne sence mu hušnejo prek lica: »Občutek pripadnosti neki veliki družini dobiš z leti, z njim občutek odgovornosti širši skupnosti, povsod se boriš za njen ugled. Žrtvovati? Seveda, marsikaj je treba! V 25 letih službovanja nisem bil niti enkrat na bolniški, enkrat ali dvakrat sem v celoti izkoristil letni dopust. Bil sem ponosen na to našo hišo!

Sporočilo naslednikom, kako nadaljevati? Hm, okrepiti prodajno mrežo, ustanavljati lastna skladišča v najemnih ali lastnih prostorih. Še pred napovedano krizo proučevati tržišče. Predvsem pa: vsi tozdi naj nastopajo enotno kot ena hiša, ne pa da se vsak tolče po prsih: jaz sem Žito!

Za tozd Blagovni promet je Franc Zmrzlikar dejal, da bi ga bilo treba na novo organizirati. Lasten prevoznik park naj bi imeli. Vso proizvodnjo, ki je narejena v okviru dogovorjenih letnih planov, bi naj odkupili od proizvodnih tozdov. Nato bi tozd Blagovni promet nastopal do kupcev kot prodajalec za vse Žitove tozde. Tako bi lahko pokrivali lastno režijo, planirali bonifikacije za kupce ter ostale stroške. Potem bi se tozd kot tak boril za vso prodajo in bi imel pri tem določeno vzpodbudo. »Tudi po štirikrat moramo iti do kupca, da bi znižali zahtevano ceno, kar zvišuje stroške. Proizvodni tozd ima dobiček, ker so mu znižali ceno, tozd Blagovni promet pa nima od tega nič. Urediti bo torej treba ta »stimulativni del« ...

Ne, tako zlahka se ne poslovimo! Polno je izkušenj, idej, poznanstev z dolgoletnimi strokovnjaki in poslovnimi partnerji. Upamo, da bo to seme padlo na plodna tla in da se bomo še srečevali — z nasveti, pomočjo, kot prijatelji.

IC

Vse moramo posvetiti ČLOVEKU. Samo ne drugih ljudi.

xxx

Tudi v njegovem molčanju so bile jezikovne napake.

xxx

Izza vsakega ogala preži nekaj novih smeri.

V prisilnem jopiču

Milan Dedič

Za ene so plodovi tujega dela — ozimnica.

xxx

Večina gre naprej. Manjšina se pelje.

xxx

Nihče ne ve, kam to pelje; nekateri vedo, kaj jim bo prineslo.

xxx

Samo človeška podoba mu kazi pasje življenje.

xxx

Odločili so demokratično; zlasti nekateri.

xxx

Tekoče probleme najraje zaježijo.

xxx

Previdni se pridružujejo le zborovskemu petju.

xxx

V zidu molka je vedno kakšen votlak, ki čaka na priložnost.

xxx

Nekateri so kot stroji: če jih redno ne podmazujete, začno rjaveti.

xxx

Ne mečite mu polen pod noge, iz njih vam bo naredil grmado.

xxx

Imam te na piki, da si me dal v oklepaj!

Zahtevam, da je to v zapisniku!

Predsednik gasilskega društva:

»Vsa četa je preprosto zaspala. Zato nam je zgorel kozolec, na njem pa sta dobila opekline berač Marko in beračica Mica. Tovariši, to je zdaj šesti primer in vi vsi ste odgovorni za to, kar se je zgodilo! Samo Stane je bil zaradi zloma noge tri mesece odsoten, vsi ostali pa ste bili premalo pozorni, nepazljivi, brezbrizni, da ne rečem popolnoma neprištevni. Graja zadene ...» Stane plane pokonci: »Zahtevam, da gre to v zapisnik! Mene vaš plamen ne bo obližnil!«

Predsednik gasilskega društva: »Vsa četa je preprosto dobila grajo občinskih organov, vsi, fantje, vsi brez izjeme, nosimo krivdo za nastalo škodo ...» Stane plane pokonci: »Tooooda, mmmene ni bilo tukaj, jaz nisem bil vključen v četo, name ta krivda ne pade.«

Predsednik gasilskega društva: »S svojim kvarnim vzgledom si vplival na tovariše, nogo si zlomil v gostilni, ne pri gašenju požara. Zahtevam, da gre to v zapisnik: Stane je negativno vplival na četo!«

Stane obsedi: »Nooo, ni treeeba zapisati, zapisnikov tako nihče ne bere!«

Popravek

ŽITO Ljubljana
TOZD Triglav-Gorenjka
LESCE, Rožna dolina 8

Obveščamo vas, da ste v Glasniku DO Žito Ljubljana, št. 5-7 na strani 8 v rubriki vesti iz tozdov pod uspel referendum 8. maja 1981 in glasovanje za novo temeljno organizacijo posredovali napačne podatke.

V Glasniku navedene samoupravne splošne akte je tozd sprejela

iz razloga statusne spremembe in vpisa v sodni register v nespremenjeni vsebini. Predmet neuspelega referenduma pa so bile spremembe in dopolnitve navedenih samoupravnih splošnih aktov. Referendum še ni bil ponovljen.

Referendum za združitev obeh TOZD v eno TOZD pa je bil izveden 5. 11. 1980.

Prilagamo vam zapisnika o obeh referendumih.

Pojasnilo

Izraz »po dosedanjem dvakratnem neuspelem referendumu« se nanaša na dvakratni neuspeh referenduma o spremembah in dopolnitvah a) SS o združitvi tozd v DO ŽK Žito Ljubljana, b) spremembe in dopolnitve statuta DO in c) na pravilnik o notranji arbitraži.

Za netočno izraženo dejstvo se opravičujemo.

Informativna služba

Nepočesane misli

Jerzy Lec

Dogaja se, da pogoltnejo trnek z lovцем vred.

xxx

Transfuzija krvi često poteka iz žepa v žep.

xxx

Vrag je v peklu pozitivna osebnost.