



merx VESTNIK

GLASILO KOLEKTIVA

LETO VIII. ŠT. 3 * CELJE, MAREC 1972

Varstvo pri delu

V prejšnji številki »VESTNIKA« smo obravnavali osnovne obveznosti evidence nezgod, ki jo narekuje naša zakonodaja. Danes pa bi želel na kratko prikazati, čemu služijo te evidence.

Evidenca poškodb je potrebna za učinkovito in uspešno delo na področju delovne varnosti, ravno tako, kakor je neobhodna evidenca proizvodnje, stroškov, prodaje, čistega dohodka in izgube za učinkovito in uspešno poslovanje delovne organizacije. Takšna evidenca nam daje podatke, ki so potrebni za eliminiranje »nesrečnih slučajev« in drugega ter neefikasnega dela na področju varnosti, v okviru postavljenega programa, ki sicer omogoča uporabo vseh poznanih vrst tehnik za odklanjanje specifičnih pogojev dela in postopkov, v katerih so možne nesreče pri delu. Zato nam takšna evidenca — V SIRSEM SMISLU — predstavlja osnovni prehod k znanstvenemu odklanjanju poškodb pri delu.

Podatki o nezgodah so relativne, ga značaja. Z absolutnimi vrednostmi ne moremo računati predvsem iz dveh razlogov:

1. Ker obstoja možnost, da ima delovna organizacija z večjim številom zaposlenih tudi večje število nezgod.
2. Ker lahko neka organizacija evidentira vse nezgode, druga pa samo tiste, ki imajo za posledico poškodbo z izgubo delovnega časa. Razumljivo je, da je v prvem primeru število znatno večje. Zato dobimo pravilno valorizacijo podvzetih ukrepov na področju delovne varnosti šele tkrat, ko naše podatke primerjamo s podatki organizacij istih ali podobnih dejavnosti, ali pa s podatki preteklega leta. Da pa lahko opravimo te primerjave so nam potrebne metode s katerimi uravnavamo vplive posameznih variabel, ki so pogojeni z različnimi faktorji varnostne problematike.

STATISTIKA NEZGOD IN EKONOMSKE IZGUBE V LETU 1971 PRI VELETRGOVSKO, GOSTINSKO-TURISTIČNEM IN PROIZVODNEM VODJETJU »MERX« CELJE

V letu 1971 je bilo 71 nezgod. Od tega jih je bilo pri delu 63, 28 nezgod pa je bilo na poti na delo in z dela. S tem je bilo izgubljeno 20152 ur v podjetju.

NEZGODE PO SPECIFICNOSTI OPRAVLJENEGA DELA V letu 1971

TABELA I

V letu 1971

	Nezgode na delu	Nezgode na poti	Skupno nezgod	%
Skladišče	29	13	42	47,2
Proizvodni obrati	19	5	24	26,3
Poslovalnice	10	7	17	18
Gostinstva	3	1	4	4,4
Stranski obrati	1	2	3	3
Uprava	1	—	1	1,1
SKUPAJ	63	28	91	100

Za leto 1970

SKUPAJ	53	5	58	100
---------------	-----------	----------	-----------	------------

NEZGODE PO URAH

TABELA II

V letu 1971

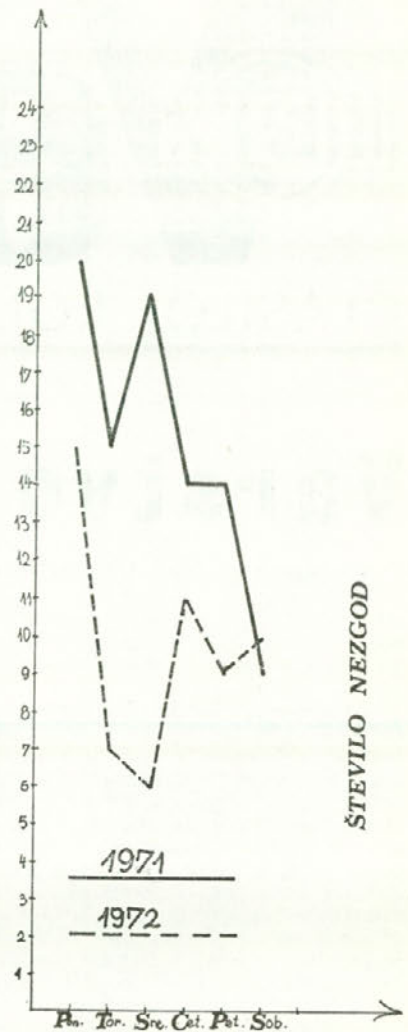
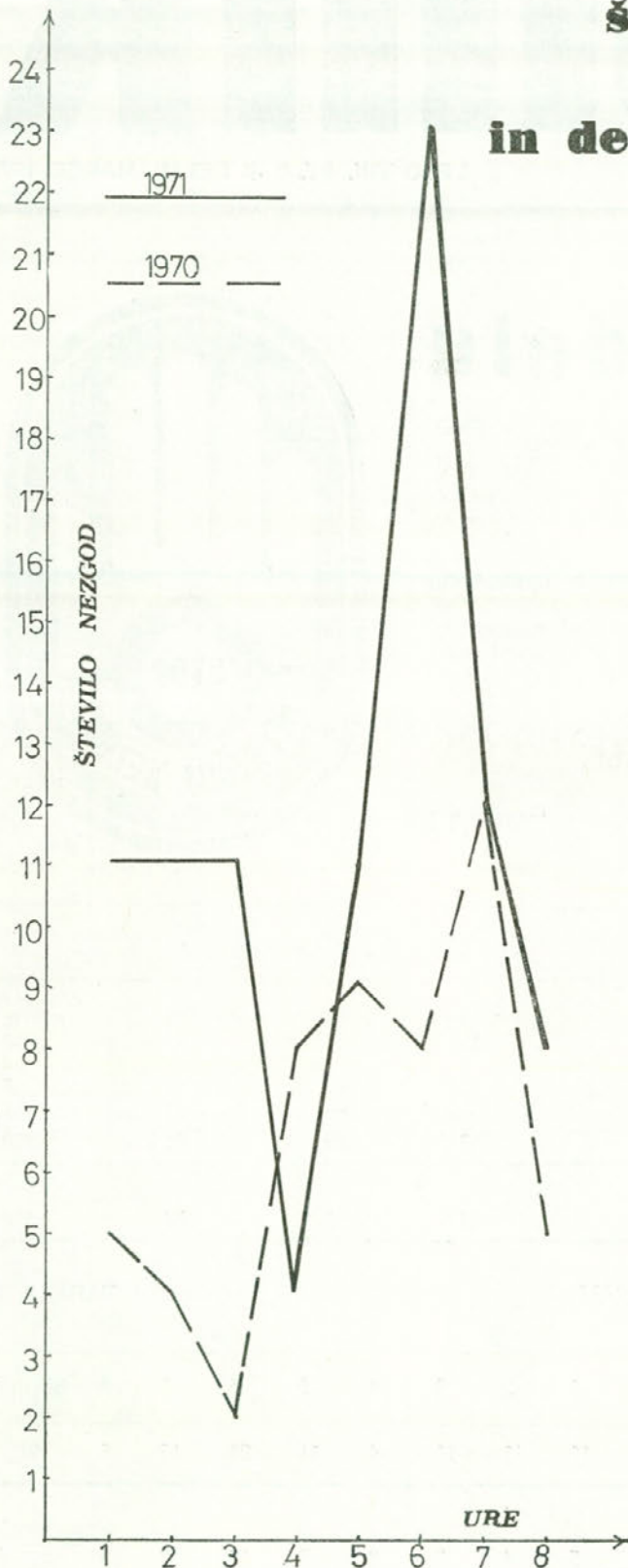
Ure	1	2	3	4	5	6	7	8	Skupaj
Število primerov	11	11	11	4	11	23	12	8	91

V letu 1970

Število primerov	5	4	2	8	9	8	12	5	na poti 5 58
------------------	---	---	---	---	---	---	----	---	-----------------



Grafični prikaz med številom nezgod in delovnimi urami



V tabeli III so razvidne nezgode po dnevih ter grafični prikaz odnosa med številom nezgod in dnevi v tednu. Razvidno je, da je največ nezgod v začetku tedna.

V naslednji tabeli, ki jo zaradi razsežnosti ne moremo objaviti, pa so nanizane osebe, ki so se jim pripetile nezgode, kraj nezgode, izgubljeni dnevi, stroški ter vrsta poškodb. Stroški nezgod za preteklo leto pa znašajo za naše podjetje
din 231.178,25

Za razumevanje vseh podatkov pa je potrebno, da izračunamo index frekvenca. Index frekvenca vam prikazuje odnose med poškodbami in zaradi njih izgubljenimi delovnimi urami v določenem časovnem terminu, ki ga izražamo na milijon delovnih ur.

Za naše podjetje znaša: v letu
1970 = 24
1971 = 36

Index resnosti nezgode pa nam prikazuje odnos med izgubljenimi delovnimi dnevi in izgubljenimi delovnimi urami v enakem časovnem intervalu kot index frekvenca.



Za naše podjetje je v letu
1970 = 350
1971 = 493

Vsi navedeni rezultati nam kažejo na resnost varnostne problematike v našem podjetju. Nevzdržno je pojmovanje posameznikov, žal, pogosto ljudi na vodilnih mestih, da je problematika nesreč pri

delu, v številni ekonomske posledice — izključno zadeva delavcev, ki se poklicno ukvarjajo z varstvom pri delu. Zvesti temu načelu se prav malo brigajo za stanje nesreč v lastnem podjetju, malo vedo o ukrepih za zmanjšanje števila le-teh in največkrat nimajo niti približne predstave o tem, koliko nas pravzaprav nesreče veljajo.

raturu praženja na 235°C in končamo tik predno začne zrno — nabrekati.

Zavedati se moramo, da vpliva prevelika količina vlage negativno na tvorbo arome pri praženju. Stremeti moramo za tem, da ta vpliv omejimo in sicer na ta način, da uravnomo dovajanje toplote tako, da nastopi razpokanje pri nekaj nižji temperaturi — za ta slučaj pa je važno, da je temperatura bobna že v začetku torej pri polnjenju, dovolj visoka.

Kako dosežemo tipičen jednat oz. »krepak« okus kave s tipično pražilno aromo? Po ugotovitvah nekaterih inštitutov oz. avtorjev je to moč izvesti na ta način, da s primerno temperaturo povzročimo hitro pretvorbo kemičnih sestavin (vsled pirolize) — pri čemer pa ev. tudi lahko nastane še grenak in oster okus. Pri tem moramo ravnati, kot kažejo mikropražilni poskusi nekaterih avtorjev, takole: najprej odstraniti vlago pri temperaturi, ki je nekoliko nižja od temperature pri kateri nastopi razpokanje, nato pa pražiti pri zvišani (5 — 8°C) temperaturi do konca.

Lahko pa pridemo do cilja tudi na ta način, da začnemo s praženjem že takoj s primerno zvišano temperaturo tako, da postanejo zrna nasičena s toploto. Nato pa malo pred razpokanjem temperaturo nekoliko znižamo in končamo brez zvišanja temperature. Razumljivo je, da moramo vse navedene poskuse izvesti samo v laboratoriju na mikropražilniku in na podlagi teh opažanj sestaviti standardne pogoje za praženje v velikem — torej pri industrijskem stroju.

Ker je od pogojev praženja (količina in višina temperature, čas in vlaga) odvisna kvaliteta in skladiščna obstojnost, nam je dana možnost ustvariti takšno kvaliteto, ki potrošniku najbolj odgovarja.

Ponovno omenjamo, da imajo vse surove kave pri enakih stopnji dozorelosti enake kemične sestavine, bodisi da so to iz višinskih ali pa iz nižinskih predelov, vendar pa sta okus in aroma odvisna od botaničnega porekla, kakor opažamo pri vrstah arabika, liberika in robusta.

Poleg botaničnega porekla delujeta na okus in aromo predvsem način praženja kot smo predhodno opisali. Ni tudi vseeno, če zrno z visoko temperaturo hitro in površinsko ogrejemo ali pa počasi s postopnim zviševanjem!

Vsekakor je treba vedeti, da nastanejo v prvem primeru na površini zrna drugačni pirolitski produkti, kot če je cela notranost zrna enakomerno termično obdelana. Razlika v okusu v obeh primerih je velika in je torej odvisna od fi-

NEZGODE PO DNEVIH

V letu 1971

TABELA III

Dnevi	Ponedeljek	Torek	Sreda	Četrtek	Petek	Sobota	Nedelja
Število	20	15	19	14	14	9	91
V letu 1970							
Število	15	7	6	11	9	10	58

Za njih, pa tudi za ostale, ki niso imeli priložnosti, da bi pregledali ekonomsko plat varstvene problematike, morda ne bo napak, da

si podrobneje ogledajo še to plat medalje.

Ciril Blagotinšek

Od česa je odvisna kvaliteta pražene kave

(nadaljevanje in konec)

»Potenje« zrna je škodljiv pojav, ker se na površini izločajo različne oljne snovi, ki pri skladiščenju oksidirajo — te oksidirane sestavine pa dajo kavi silno neprijeten okus in aromo.

Praksa je pokazala, da zadostuje za nastanek določene arome že dejstvo, da umerjamo proces praženja s sledečimi temperaturami razpokanja: 210, 220, 230 in 240°C. V skladu s tem, kakšna naj bo lastnost pražene kave, ustavimo proces praženja pri eni od navedenih temperatur in skrbimo za to, da jo ob času razpokanja ne prekoračimo. Istočasno pa moramo tudi poznati kako vpliva višina temperature bobna ob času polnjenja na kvaliteto. Vse to je nemogoče zajeti tekom industrijskega tehnološkega postopka — te pogoje, ki veljajo za prakso, lahko ugotovimo samo po študiju z mikropražilnikom v laboratoriju.

Tako n. pr. lahko dosežemo pri vsakem tipu kavne mešanice tkzv. »fino kisline«. Nezaželjeni kisli okus je mogoče s primernim dovajanjem temperature preprečiti, tako da dosežemo »fino in prijetno harmonično kisline, ki da v zvezi z drugimi aromati plemenit in izenačen okus. Pri tem se mora praženje izvajati v glavnem po sledečem principu: Stremeti moramo

predvsem za tem, da maso zrna hitro pregrejemo in zasitimo s toploto, vendar pa istočasno pazimo na to, da nastopi razpokanje zrna pri nižji temperaturi (za 5 — 8°C). To pa dosežemo na ta način, da primerno reduciramo maksimalno možen nasip v boben, kratkoma lo zrno naj ima tik pred razpokanjem akumulirano toliko toplote, da nastopi normalno razpokanje kljub močno reduciranemu dovedu toplote, da se torej praži »samo iz sebe navzven«.

Primer: 25 kg zrna, temperatura pri polnjenju: 230°C, toplotni medij 210°C, sevalna temperatura 172°C (pražilna temperatura ca 220°C) do 1 minute pred razpokanjem, tako da znaša temperatura razpokanja 210°C in nato praženje do konca, torej tik pred razširjenjem zrna.

Če hočemo pri praženju doseči značilen, jednat kavin okus moramo skrbeti za to, da stremimo za počasno, a vendar dovoljno odvajanje vlage in da nastopi razpokanje pri nižjih temperaturah. Nato zvišamo temperaturo praženja, od katere je potem odvisna večja ali manjša kompaktnost okusa in arome.

Primer: polnitev 5 kg, temperatura pri polnjenju bobna 250°C, toplotni medij 250°C. Ko je dosežena temperatura razpokanja pri 220°C zvišamo po 1 minuti tempe-

(Nadaljevanje na 4. strani)

(Nadaljevanje s 3. strani)

zikalnih — termičnih pogojev. Su-rovo zrno raznih sort kave se kemično med seboj malo ali nič ne razlikuje, različni okusi nastanejo pri različnih sortah vsled skrajno male količine aromato, predvsem pa zaradi tvorbe različnih kemičnih spojin pri različnih termičnih pogojih:

Kako velik je vpliv pirolize pri praženju vidimo tudi iz dejstva, da lahko s primernim načinom dovanja toplote odstranimo tipičen značaj, ki ga ima kava tega ali onega botaničnega in geografskega porekla. Saj vemo, da nikdar ne ocenjujemo samo končno fazo okusa, ki je lahko »poln«, »jednat«, »kisel«, »prazen itd. Nikdar ni moč trditi, da daje samo dotična, morda tudi najdražja sorta, najboljše organoleptično oceno. Raznolikost okusa posameznih sort ni odvisna toliko od kemične sestave, kolikor mnogo bolj od različne fizikalne strukture zrna. Če pražimo kavo (ne posamezno po sortah, ampak v mešanici), opazimo, da se individualno praži vsaka sorta na svoj način, pri čemer nastane rezultanta končne arome. Seveda je stvar opazovanja kakšne lastnosti so tipične za posamezno vrsto kave pri različnih pražilnih (termičnih) pogojih in kako vplivajo te posamezne komponente na oblikovanje dokončne arome preizkušene mešanice. Znano je, da ima kava, pražena kot mešanica več sort, bolj harmoničen, v organoleptičnih lastnostih bolj kompletiran napitek, kakor če bi pražili posamezne sorte za sebe in jih nato pomešali. To si razlagamo na ta način, da nastanejo vsled neenakomernega praženja posameznih sort, torej vsled različnih stadijev končne pražilne faze za vsako sorto tipične lastnosti, ki se potem v aromi oz. okusu medseboj izpopolnjujejo in zaokrožijo. Seveda pa je potrebno v vsakem slučaju, da se posamezne sorte med seboj organoleptično dopolnjujejo. Kako velik je vpliv posameznih zrn že vsled razlike glede intenzitete praženja na okus, vidimo iz sledečega primera. Če zberemo iz pražene mešanice vsa tista zrna, ki imajo enako stopnjo intenzitete praženja (to vidimo že po zunanji barvi in strukturi) in te različne skupine preizkušamo, vidimo, da ima vsaka skupina za sebe drugačno aromo in okus. Za vsako od teh skupin sta torej značilna aroma in okus.

V mešanici se torej lahko posamezne sorte v odvisnosti od stadija praženja med seboj dopolnjujejo, lahko pa se tudi izključujejo pri enakih pražilnih pogojih. Mnogokrat pa obstaja tudi možnost, da izpopolnimo okus in aromo ene pražene partije s tem, da jo pomešamo z drugo partijo, ki ima po praženju določene optimalne ocene.

Z uvedbo novega, doma konstruiranega laboratorijskega pražilnika, ki bo v prihodnjih dneh začel obratovati, nam bo mogoče odgovoriti na razna vprašanja glede tehnik praženja kakor tudi glede tistih organoleptičnih lastnosti končnega produkta, ki bo najbolj odgovarjal željam in okusu potrošnika. S to napravo bomo mogli uspešno dirigirati tudi proces praženja na novem pražilnem agregatu (ki bo šele postavljen) do cilja, ki bo zagotovil stalnost in enakomernost pražene kave. V zvezi s tem bomo v enem od prihodnjih člankov obravnavali metodiko za pravilno ocenjevanje arome kave in normiran način poizkušanja kavinega napitka.

H koncu bi omenili in še posebej poudarili dejstvo, da je tehnološki postopek praženja zelo zahtevno delo, ki ga lahko uspešno opravlja samo tisti, ki pozna tudi individualne kriterije posameznih sort, kakor tudi termično karakteristiko pražilnega bobna. V proces praženja se je treba poglobiti in intenzivno opazovati vse tiste činitele, ki so odločilni za dober končni produkt. Ne pozabimo, da lahko s primerno metodo praženja izpra-

žimo tudi iz manj vredne sorte po okusu in aromi dobro kavo, prav tako kakor je po drugi strani tudi mogoče iz dobre sorte z neprimer- nym načinom praženja napraviti slabo kavo.

Nujno je, da ima oseba, ki vodi in opravlja praženje na razpolago tisti optimalni čas, ki je potreben za doseg enakomerne in dobre kvalitete. Pri različnih sortah in mešanicah je sicer določen nek optimalni čas, ki se ravna po tem, kakšna naj bo dokončna pražilna faza in kakšno organoleptično lastnost naj ima kava. Pražilni časi so pa tudi pri istih mešanicah lahko različni, ker so toplotni procesi zgorevanja, (kar je zlasti slučaj pri uporabi klasičnega goriva (koks) in prenosa toplote od šarže do šarže različni.

Zatorej ne smemo hiteti z namenom, da izpražimo čimveč kilogramov, ampak stremeti moramo za tem, da spražimo res kvalitetno in organoleptično neoporečno kavo vedno enake kvalitete in morda tudi takega okusa, ki je značilen za dotično mešanico (znamko) in ki daje navsezadnje tudi primeren renome podjetju.

Ing. Janko Petriček

Blagajniško poslovanje na prelomu

(Iz poročila EUROSHOP 1972)

15 let samopostrežnega poslovanja ni prineslo v način blagajniškega poslovanja nobenih bistvenih sprememb. Postavitev organizacije poslovanja in poteka dela v samopostrežbi je običajno veljala do popolnega renoviranja, povečanja ali ukinitve prodajalne. Posebno težavno so bili postavljeni temelji blagajniške organizacije ter razporeda blagajn, čeprav obstoja za racionalnejše in hitrejše odvijanje blagajniškega poslovanja več variant razporeda blagajniških miz, kar je razvidno iz naslednjih racionalizacijskih razporedov blagajn.

Prikazani razpored bi v marsikateri prodajalni lahko izboljšal potek dela na blagajni, omogočil povečan in hitrejši promet in oprave v zasnovi napačno ali vsaj za lokal neprimereno locirane blagajniške mize.

Približno enak odnos kor razpored beležimo tudi pri uvajanju sodobnejših blagajniških miz z več pregradami za blago, tekočimi trakovi in prilagoditev miz spremembam nakupa s košarami oz. vozički. Vse premalo upoštevamo izredno visok strošek postavitve posamezne blagajne, ki presega za mizo blagajne in zaposleno osebo tudi 50% celotnega inventarja prodajalne (te

cene je seveda smatrati relativno, saj je prva šest predalna in dvanajst številčna blagajna NCR pred vojno predstavljala vrednost manjše enodružinske hiše.

Hitrost tipkanja blagajničarke in celotna manipulacija z blokiranjem in kasiranjem je bila že dalj časa večja in hitrejša kakor pa zmogljivost stranke, da pripravi blago za tipkanje, pospravi nakup in se odstrani od blagajne (glej rezultate tekmovanja blagajničark publicirani v Vestniku št. 3 — 1971, stran 9).

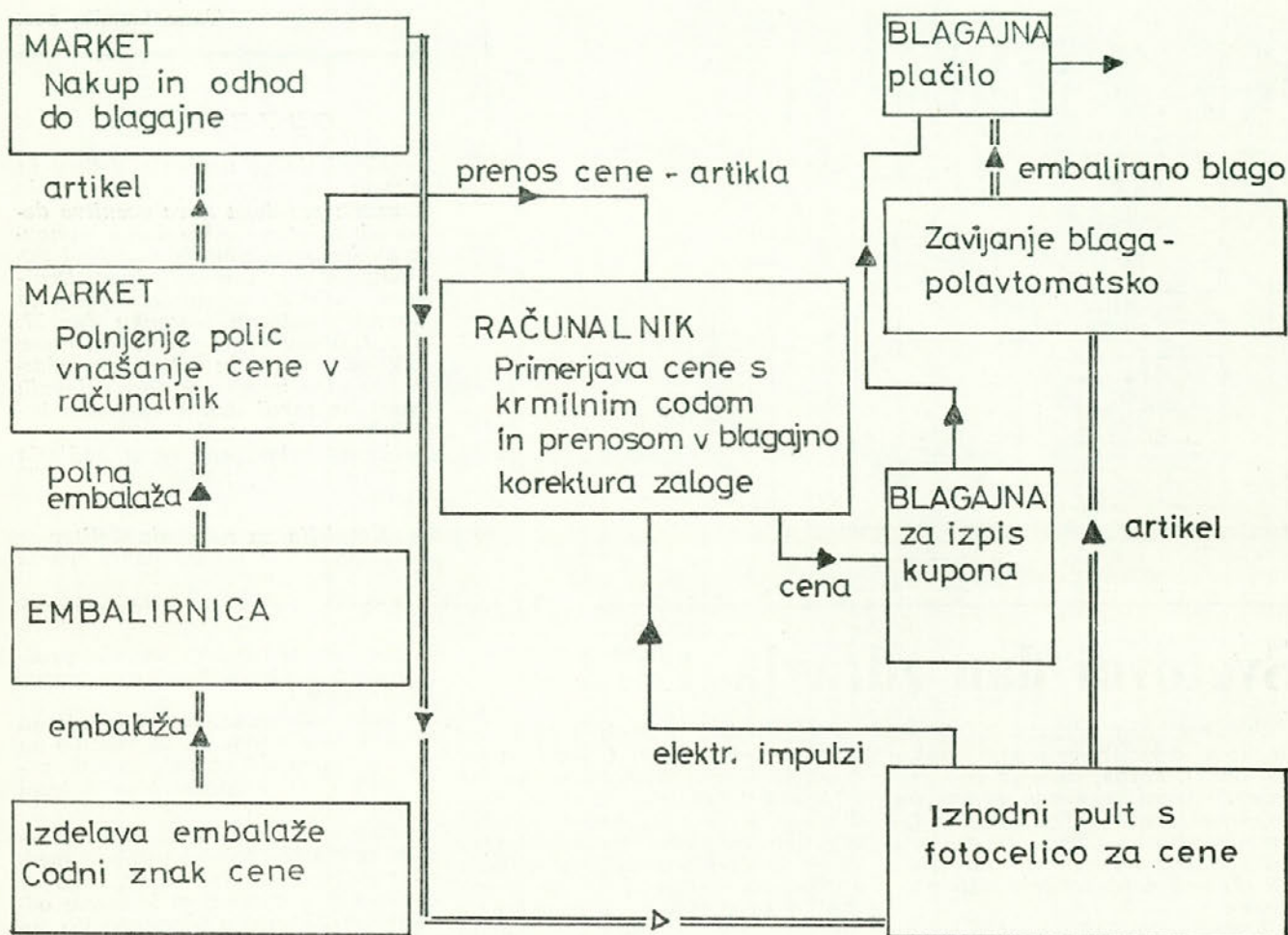
Z uvedbo avtomatov za vračanje denarja (prvi je nameščen od 23. 2. 1971 poizkusno v Marketu Dolgo polje, po event. uspešnem preizkusu bo nameščenih še več) bo potek dela na blagajni še pospešen. Za blagajne z avtomati za vračanje denarja pa je na vsak način pogojena boljše miza s tekočim trakom in zadostnim prostorom za pospravljanje nakupa s strani potrošnikov. Le takšna organizacija pogojuje sorazmerno drago vendar rentabilno investicijo v blagajniškem sistemu.

Uvedba sodobnega klasičnega sistema blagajne pa že sovпада v času, ko se na svetovnem tržišču pojavlja skorajda revolucionarni sistem elektronskih blagajn, ki so neposredno ali posredno vezane z

lastnimi digitalnimi računalniki, vhodno izhodnimi printerji in lastnim sistemom izstavljanja numeriranih etiket, kjer se sočasno vnaša vrednost numeriranega blaga v

računalnik. Takšen sistem je seveda za naše razmere vizija bodočnosti, pred katero pa ne smemo zapirati oči. Smatram, da je bil spodaj skicirani avtomatizirani mar-

ket leta 1965 ko je nastala ta skica vizija in utopija, v aprilu tega leta pa bo takšen market z 8 blagajni-mi terminali odprt pri Zürichu v Švici.



Idealizirana, vendar že v obratovanju, blagajna preko optičnega čitalca v foto celici čita sama cene, ki so nanešene na blago v obliki posebnih cod — znakov, avtomatično sešteva vrednosti, izstavlja kupone in vrača razliko denarja.

Variante teh vrst blagajn je v poizkusnem obratovanju in laboratorijski pripravi več z bolj ali manj zahtevnimi programi.

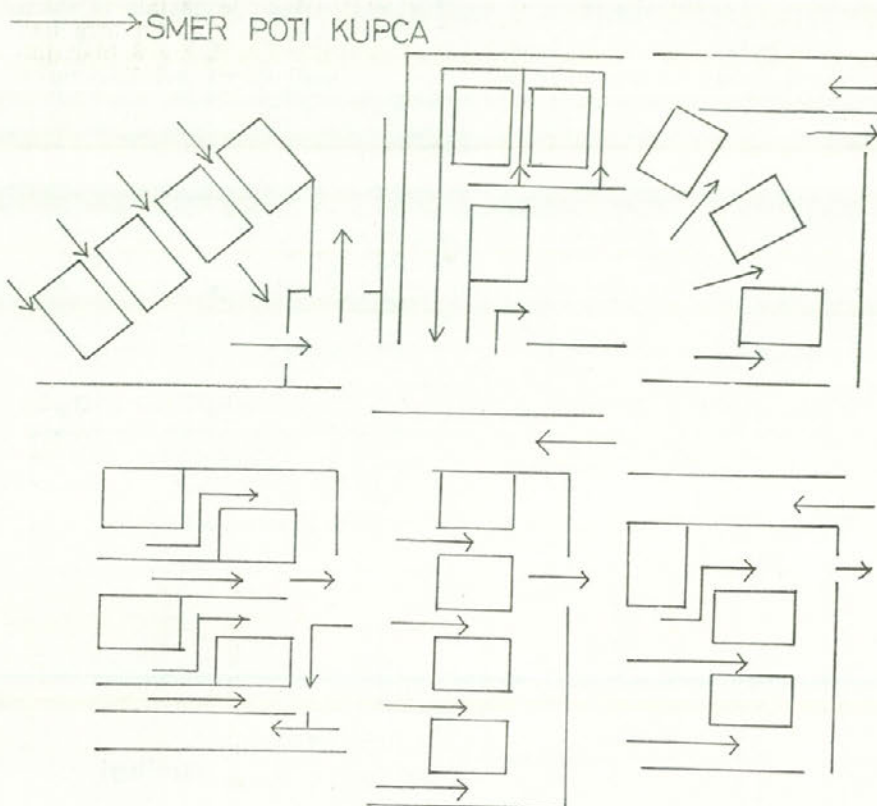
Za naše razmere najprej dosegljivo in na tržišču že delno preizkušeno pa štejem elektronsko blagajno brez zunanjih računalnikov, printerjev in numeriranih etiket, ki jo bo možno namestiti, kupiti za nam sprejemljivo ceno in racionalno

uporabljati slej ko prej tudi pri nas.

Posebnost takšne elektronske blagajne z omejenim številom spominov (v začetku nekaj deset, kasneje nekaj tisoč) je v naslednjem: blagajna registrira odtipkano vrednost v trenutku odtipkanja, jo prišteva predhodnim nakupom, sumira in registrira sočasno kupon za kupce. Že v začetku ugotovljena hitrost klasičnih blagajn se tukaj poveča na »realni čas« minimuma, kar pomeni, da je za vse odtipkane zneske in zaključke izračunana vrednost in izstavljen kupon v trenutku odtipkavanja. Druga posebnost teh blagajn je, da je možno,

odvisno od števila spominov, ki so vgrajeni (enako kot prej števeci) odtipkati artikel, številko ali število blagovne skupine in preko blagajne vsak trenutek dobiti izpisek tako odtipkanih in prodanih artiklov ali blagovnih skupin odvisno od programa v količini, vrednosti ali oboje.

Prednosti takšnih sistemov so danes celo za strokovnjake neslutne, vendar je v večini primerov ugotovitev enotna, da bo v organizaciji blagajniškega in celotnega trgovskega poslovanja prišlo s tako nameščenimi blagajnami in sistemi do velikega napredka in izboljšav organizacijskih sprememb.



Pri razmišljanju o možnostih, ki so nakazane pa se moramo seveda zavedati dejstva, da še danes in verjetno še nekaj časa v prihodnosti vse trgovine ne bodo poslovale s klasičnimi blagajnami, ki ravno tako pomenijo napram ročnemu blokiranju, kasiranju in vodenju blagajne zelo velik napredek.

Tone Laznik, oec.

OBVESTILO

Komisija za notranjo delitev in sistem nagrajevanja je obravnavala osnutek predloga nove ocenitve delovnih mest po vskladitvi s samoupravnim sporazumom o delitvi dohodka in osebnih dohodkov. Družbeno politične organizacije podjetja so na posebnem sestanku dne 27. 3. t. l. obravnavale predloženi osnutek, ga proučile in dale nanj soglasje. Pregled novih ocenitev delovnih mest bo takoj dan v razpravo kolektivu in bo po dokončnem sprejetju na delavskem svetu podjetja izvršen obračun razlik od 1. 1. 1972 dalje.

Komisija za notranjo delitev dohodka in sistem nagrajevanja

Svetovni dan zdravja 1972

Svetovni dan zdravja (SDZ) se po vseh državah praznuje vsako leto dne 7. aprila, in sicer pod pokroviteljstvom Svetovne zdravstvene organizacije (SZO). Leto za letom se svetovna javnost ob tej priložnosti opozarja na katerega od vitalnih (življenjskih) zdravstvenih problemov.

Letos pa je SDZ posvečen boleznim srca in žilja s temo

VASE SRCE — VASE ZDRAVJE

Svetovni dan zdravja (7. april) pomeni tudi začetek svetovnega meseca skrbi za srce z geslom »od raziskav do preprečevanja«.

Obe akciji organizirajo Svetovna zdravstvena organizacija, Mednarodno društvo za kardiologijo in Mednarodna kardiološka zveza.

Posebno pomemben dogodek v boju proti boleznim srca in žilja pri nas so priprave za organizacijo t. i. kuratorija, t. j. organizacije in preprečevanje bolezni srca in žilja. Pobudo za to organizacijo in vse priprave izvaja združenje kardiologov Jugoslavije.

Dejstvo, da povsod narašča število obolenj srca in žilja in da so te bolezni na prvem mestu med smrtnimi vzroki pri odraslih v mnogih državah, da so po vrstnem redu pred rakom, mezdodami, jeti-

ko in drugimi boleznimi, da so ishemične bolezni srca (srčni infarkt) dosegle pravo epidemično razprostranjenost posebno v industrijskih državah — vse to nujno zahteva takojšen in skupen nastop zdravstvenih in drugih strokovnih služb, družbenih organizacij ter široke javnosti v programu za preprečevanje bolezni srca na trdnem temelju znanstvenih dognanj.

Namen svetovnega dneva in meseca je predvsem:

- seznaniti najširšo javnost in odgovorne družbene dejavnike z vsem, kar je potrebno glede teh bolezni pri nas, zlasti glede na njih zgodnjo razpoznavo te sodobno zdravljenje in preprečevanje;
- doseči aktivno sodelovanje med zdravstvenimi delavci in najširšo javnostjo zaradi medsebojne pomoči pri ustvarjanju potrebnih pogojev za usklajeno delo v boju proti boleznim srca in žilja;
- organizacija kuratorija kot sestavnega dela kardiološkega društva Jugoslavije, katerega osnovna naloga je organizirati široke akcije in dejavnosti med prebivalstvom za preprečevanje in zdravstveno prosvetljevanje o bolezni srca in žilja ter krepiti

te in ohranitev zdravja predvsem z vidika kardiovaskularne patologije;

- podpreti program proti kajenju mladine s tem, da ga vezemo na to akcijo kot enega osnovnih pogojev za preprečevanje bolezni srca in žilja.

Kakor smo se v vseh prejšnjih letih pridružili tej pomembni mednarodni zdravstveni akciji, tako se z velikim zanimanjem in z vso odgovornostjo vključujemo vanjo tudi letos.

Zavod SRS
za zdravstveno varstvo

UTRUIJTE SI SRCE
IN HODITE PO STOPNICAH
NE PA Z DVIGALOM

OPOMBA UREDNISTVA:

Zavod SRS za zdravstveno varstvo posveča 7. aprilu kot svetovnemu dnevu zdravja zlasti v letu 1972 posebno skrb in razširja svojo akcijo na vse leto ter priporoča, da bi delovne ljudi zlasti s pričujočo temo »VASE SRCE — VASE ZDRAVJE« čimbolj seznanili. Zato bomo, dragi bralci, v naslednjih številkah posvetili temu vprašanju posebno pozornost in bomo objavili nekaj člankov naših zdravstvenih delavcev — strokovnjakov, ki vas bodo gotovo zanimali.

Uporaba zdravil - antibiotikov

Antibiotiki (penicilin, streptomycin, ambramicin, geomicin, rifomicin in številni drugi) so nedvomno največja pridobitev moderne medicine po II. svetovni vojni. Z njimi zdravimo danes številne bolezni, zaradi katerih so prej ljudje masovno umirali, njihova široka uporaba pa je tudi bistveno spremenila strukturo bolezni nasploh, prav tako kot prenekatero posamezno bolezen. O koristnosti teh naravnost čudodelnih zdravil pri pravilni in upravičeni uporabi prav gotovo ne more biti govora.

Kljub temu pa v zadnjem času v strokovni in nestrokovni literaturi vse pogosteje slišimo svarila pred temi zdravili. Nam zdravnikom so škodljivi učinki antibiotikov, ki se pojavljajo kot sopojavi njihovega izredno koristnega delovanja, že dobro znani.

V čem je torej škodljivost antibiotikov? Možnosti je več. Močnejši antibiotiki uničujejo tudi normalno črevesno floro in prihaja zaradi tega do različnih motenj v

prebavi in tudi do pomanjkljive resorpcije vitaminov, kar lahko privede bolnika v izredno težko stanje. Prav tako danes vemo, da dalj časa trajajoča ali pogosto se ponavljajoča uporaba antibiotikov lahko močno posega v naravne odporne mehanizme organizma in jih iztira. Dalje poznamo antibiotike, ki imajo skoraj strupene sopojave in jih zato uporabljamo le v redkih, posebej upravičenih primerih. Končno je marsikateri človek tudi preobčutljiv (alergičen) na ta ali oni antibiotik in ob uporabi zdravila reagira s silno neprijetnimi pojavi.

Vse to je res in vse to dobro vemo. Zdravnik se v trenutku, ko predpiše antibiotik, tega zaveda. Zaveda pa se tudi dejstva, da je v prenekaterem primeru antibiotik edino zdravilo, ki lahko bolnika reši smrti in pripelje k ozdravitvi. Zato bodo antibiotiki tudi naprej ostali neprecenljivo orožje v rokah zdravnikov. Antibiotik, uporabljen pravilno (*se pravi dovolj dolgo in*

v pravih količinah), ima vedno znatno več koristnih učinkov kot škodljivih.

Če pa antibiotik uporabljamo sami, brez prave upravičenosti (n. pr. pri navadnem prehladu) in pre malo časa ali v premajhnih količinah, tedaj je škodljivost zdravila lahko znatno večja od njegove koristnosti.

Zato bo prav, da energično prenehamo samohotno uporabljati antibiotike. Če bomo ravnali tako, bodo antibiotiki tudi v bodoče pomagali reševati življenja in bo sleherni strah pred njihovo škodljivostjo odveč.

Končno pa še podatek, da je komunalni zavod za socialno zavarovanje v Celju v letu 1971 izdal za zdravila skoraj dve milijardi starih dinarjev. Koliko milijonov je bilo zapravljenih zaradi nekritičnega jemanja antibiotikov? V bodoče bomo torej uporabljali antibiotike samo po navodilu zdravnika.

Dr. Stane Petrovič

Iz splošnega sektorja

POJASNILO

v zvezi z obvestili o dolžini letnega dopusta.

Vsi člani kolektiva so skladno s členom 87 Pravilnika o delovnih razmerjih (PDR) prejeli obvestilo o dolžini letnega dopusta. Ker je bilo v novem pravilniku sprejetih nekaj sprememb in dopolnitev, daje mo zaradi pripomb članov kolektiva sledeče pojasnilo.

Spremembe so bile sprejete predvsem pod točko a) in b) člena 76 PDR, kjer je bilo znižano število delovnih dni dopusta pod a) glede na ocenitev delovnega mesta pod b) pa glede na delovno dobo delavca, in sicer:

a) Po ocenitvi delovnega mesta

Po številu točk

1. točk 1100 in nad
2. točk 950 in nad
3. točk 700 in nad
4. točk 600 in nad
5. točk 500 in nad
6. točk 400 in nad

	po starem pravilniku	po novem pravilniku
1.	22 dni	19 dni
2.	20 dni	18 dni
3.	19 dni	17 dni
4.	17 dni	16 dni
5.	15 dni	15 dni
6.	14 dni	14 dni

b) Po delovni dobi

1. nad 5 do 10 let
2. nad 10 do 15 let
3. nad 15 do 25 let
4. nad 25 let

po starem pravilniku	po novem pravilniku
3 dni	3 dni
5 dni	5 dni
8 dni	7 dni
12 dni	9 dni

Momenti, ki so vplivali na navedeno spremembo so bili:

1. Podaljšanje delovne in starostne dobe za 5 let.

Vsem delavcem je bila — moškimi in ženskami — podaljšana delovna doba za 5 let, to je moškimi na 40 let, ženskami pa na 35 let ter starostna doba za upokožitev prav tako za 5 let, moškimi na 60 let, ženskami na 55 let.

2. Mnogo je bilo pripomb, da naj se pri odmeri letnega dopusta realizira zahteva, da pri odmeri delujejo vsi kriteriji v mejah do 30 in ne tako, da pomembni pogoji sploh ne delujejo na dejanski dopust, ker precejšnjemu številu delavcev dajejo skupno število dni dopusta preko 30 dni, torej dneve, ki jih sploh ne morejo koristiti. V zakonu je dolo-

čeno, da sme dopust trajati najdlje 30 delovnih dni.

3. Prevladovalo je mnenje, da naj pri odmeri letnega dopusta vplivajo tudi drugi kriteriji, ki so v zakonu o delovnih razmerjih in v pravilniku o delovnih razmerjih naštetih in ne samo ocenitev delovnega mesta in delovna doba.

Ob obravnavanju člena 76 Pravilnika o delovnih razmerjih je bilo ugotovljeno, da ima npr. delavec pri ocenitvi 1100 točk in delovne dobe nad 15 let že 30 dni dopusta in da bi tako imel enak dopust kar 25 let, to je do 40 let delovne dobe. Pri tem drugi kriteriji sploh ne bi delovali, ker bi pomenili vsi pridobljeni dnevi dopusta po drugih kriterijih dopust nad 30 dni. Ali: Delavec, ki je bil ocenjen 700 točk in dopolnil 15 let dobe, je imel že po teh dveh kriterijih 27 dni letnega dopusta, če pri tem ne bi upoštevali nobenega drugega kriterija.

Ker drugi kriteriji npr. neprekinjena doba pri podjetju, posebni pogoji, mati z otrokom, bolehnih delavci, invalidi in priznana posebna doba niso delovali, so nastajala pri določitvi dopusta nesorazmerja ter so bile zaradi tega sprejete navedene spremembe.

Po sprejetih kriterijih so nekatere delavci dobili do 3 dni LD

(Nadaljevanje na 8. strani)

(Nadaljevanje s 7. strani)

manj. Pri drugih delavcih kjer so delovali vsi kriteriji, pa so zaradi tega upravičeno dobili več dni LD.

Da bi posebno prizadevni delavci, ki v teku leta pokažejo izredne rezultate pri delu, kljub spremenjenim kriterijem ne bili prizadeti,

imajo po čl. 79. Pravilnika o delovnih razmerjih sveti področij, poslovnice, dejavnosti in uprave možnost, da lahko določijo po cit. členu še do 3 dni daljši dopust.

Opozarjamo šefe, da naj v upravičenih primerih dajo take predloge.

Ugodnost članov AMZJ

Mnogi lastniki motornih vozil ne vedo, kakšne ugodnosti uživajo, če so člani Avto-moto društev. Zato naj vas seznanimo z njimi.

Letos opravlja Avto-moto zveza za člane naslednje brezplačne storitve:

- letni tehnični pregled vozila,
- službo pomoč in informacije na poziv,
- pregled in nastavitve žarometov,
- pregled zavor,
- pregled podvozja avtomobila,
- službo pravne pomoči preko svojih pogodbenih odvetnikov in
- pravno pomoč in zaščito v inozemstvu.

Vsak član dobi:

- knjižico *auto turing* pomoč s kuponi za brezplačne storitve,
- mesečno člansko glasilo *Moto revija*,
- informativni priročnik *Kompas AMSJ*,
- nalepnicico za avtomobil in obešek za avtomobilne ključe.

Članom je lahko na voljo:

- kreditno pismo v vrednosti 8.000 dinarjev za pomoč pri potovanju v Jugoslaviji,
- kreditno pismo za plačilo stori-

tev in pomoči v inozemstvu v vrednosti 500 švicarskih frankov s kuponi za vrnitev poškodovanega ali pokvarjenega vozila in potnikov v domovino,

- mednarodna knjižica za taborjenje, ki daje pravico do posebnih ugodnosti v avtokampih v Jugoslaviji in v tujini,
- ugodnosti, ki jih dajejo pri svojih storitvah delovne organizacije, vključene v sistem AMZJ PRIPOROČA.

Vseh teh ugodnosti je lahko deležen le tisti voznik motornega vozila, ki se včlani v Avto-moto društvo. Zato število članstva iz leta v leto narašča.

V AMZJ se lahko vključite pri svojem področnem Avto-moto društvu.

Avto-moto zveza Slovenije, Ljubljana, Titova c. 138, ki je naprosila uredništvo za objavo tega članka, vabi k sodelovanju člana AMD, ki je zaposlen v naši delovni organizaciji in bi bil voljan prevzeti skrb za včlanjevanje v to organizacijo. Podrobnejše informacije dobi pri najbližjem avto-moto društvu.

Zahvala in priznanje

K množičnemu glasovanju za samoprispevek na referendumu 6. februarja t. l. so veliko prispevale široko in dobro zastavljene politične priprave v delovnih organizacijah. Zaradi tega se predsednikom sindikalnih organizacij, članom akcijskih odborov, vsem našim aktivistom, urednikom glasil delovnih organizacij in referentom za obveščanje pri sindikalnih organizacijah — ki so sodelovali v pripravah za izvedbo referenduma o samoprispevku za graditev osnovnih šol in otroških vrtcev, utemeljevali potrebo po samoprispevku in s tem prispevali svoj delež h končnemu uspehu — v imenu Občinskega sindikalnega sveta najlepše zahvaljujem za sodelovanje, napore in veliko opravljeno delo.

Prepričani smo, da boste s svojimi bogatimi izkušnjami tudi v prihodnje sodelovali v naporih in prizadevanjih pri reševanju skupnih vprašanj za hitrejši napredek občine in življenjske ravni delovnih ljudi.

Predsednik
Občinskega sindikalnega sveta
Ivan KRAMER

merxvestnik



25 let telesne kulture
(nadaljevanje in konec)

Izredno pomembno vlogo v razvoju telesne vzgoje je pripisati tudi planinstvu, članstvu PD Celje, ki je v svojem povojnem obdobju

z udarniškim delom in skromnimi sredstvi obnovilo kar 6 požganih planinskih postojank in s tem ustvarilo pogoje za množičen razmah planinstva. Obnovljene in markirane so bile številne planinske poti, predvsem v gorstvu mo-

zirske občine, organizirani so bili skupinski izleti, plezalne šole, močno razgibana je alpinistična dejavnost, pa tudi strokovna predavanja s filmi in diapozitivi v samem Celju so pogostokrat privabljali širok krog ljubiteljev planinstva.

Omeniti velja še dva velika nosilca telesne kulture, ki s svojimi oblikami dela v zadnjem desetletju vse bolj priteguje širok krog občanov — šolska športna društva in športna aktivnost v delovnih organizacijah, ki se izraža v sindikalnih športnih igrah, tekmovanju za sindikalno rekreacijsko značko in individualni rekreaciji. Tudi športne panoge, ki so pred leti sodile »Ljudsko tehniko«, zavzemajo predvsem v jadralnem letalstvu in v avto-moto športu vse širši razmah. Celje je dobilo vzdevek »mesto športa in športnikov«. Ali je ta vzdevek utemeljen, upravičen? Skromne primerjave z razvojem v letu 1945 in danes bodo najboljše potrdile to trditve:

V letu 1945 je bilo v občini Celje 8 osnovnih organizacij za telesno vzgojo in šport z 2.750 članstva, leta 1971 pa je bilo 58 osnovnih organizacij s preko 10.000 aktivnega članstva, kar pomeni sedemkratno povečanje osnovnih organizacij in skorajda štirikratno povečanje članstva! Vsak šesti občan je aktivni športnik. Leta 1945 je bilo v občini 43 objektov za telesno vzgojo in šport, leta 1971 pa 90, enkrat več kot pred 25letji! Med impozantne objekte sodijo — atletski stadion Boris Kidrič s tartanskimi atletskimi napravami in pokrito atletsko dvorano, umetno drsališče v Mestnem parku s teniškimi igrišči, ljudsko kopalnišče ŽPK

Neptun z olimpijskim plavalnim bazenom in športni park železarjev v Štorah. Kljub tolikšnemu povečanju števila športnih objektov velja omeniti izredno prostorsko stisko, saj znaša na občana le 0,05 m² pokrite in 1,97 m² odprte koristne površine za šport in rekreacijo, daleč pod republiškim povprečjem.

Celjani so nastopili na vseh povojnih olimpijskih igrah — 12 moških in 6 žensk = skupno 18; na sedmih svetovnih prvenstvih — 5 moških in 2 ženske = skupno 7; na osmih evropskih prvenstvih — 31, na univerziadah, na mladinskih svetovnih igrah, na mediteranskih igrah, na vseh povojnih balkanskih igrah, na vseh kontinentih in vseh evropskih prestolnicah z izjemo Lisbone. S teh najvišjih tekmovanj je Stanko Lorger na visokih ovirah dosegel leta 1958 na evropskem prvenstvu srebrno kolajno Danica Rabuza (Lakovič) na svetovnem prvenstvu v padalstvu leta 1951 srebrno in Ludvik Eva na svetovnem kegljaškem prvenstvu v Bolzanu bronasto kolajno. Veliko število kolajn so si celjski atleti in atletinje priborili na balkanskih igrah.

Na prvenstvih Jugoslavije so Celjani osvajali državna prvenstva posameznikov v atletiki, gimnastiki, smučanju, streljanju, kegljanju, v jadralnem in motornem letenju, v padalstvu, v konjeniškem špor-

tu pri preskakovanju ovir ter ekipna prvenstva v atletiki (v vseh kategorijah), v kegljanju (moški in ženske), v streljanju, v gimnastiki (mladinci).

AD Kladiivar je večkrat osvojil naslov absolutnega prvaka Jugoslavije v atletiki. V Celju so nastopale državne reprezentance iz Avstrije, Bolgarije, ČSSR, Italije, Madžarske, Romunije, NDR, ZRN, Švedske in Švice ter športniki iz ZDA, SSR, Norveške, Finske, Turčije, Grčije, Francije, Anglije, Belgije, Poljske, Izraela, Trinidada, Nove Zelandije, Tunisa in Alžira.

Za velike uspehe pri razvoju telesne kulture in športa so najvišja republiška športna odličja BLOUDKOVO NAGRADO prejeli — AD Kladiivar, TVD Partizan Kovinar, Štore in Občinski sindikalni svet Celje ter Fedor Gradišnik in Stanko Lorger, večje število pa BLOUDKOVO PLAKETO.

Večje število celjskih vrhunskih športnikov se ponaša z naslovom najboljšega slovenskega športnika!

Ves ta prikaz dokazuje, da se organizacije za telesno vzgojo in šport, telovadci in športniki, trenerji in amaterski telesnovzgojni delavci v 25 letih opravili ogromno dela ter mnogo prispevali uspešnemu razvoju telesne kulture v celjski občini.

Občinska zveza za telesno kulturo
Celje

IV. kolo Libela : Merx 5:0
V. kolo Tkanina : Merx 5:2

Starejši člani:
I. kolo Prosveta : Merx 0:5

Tavčar Jože
Jože Tavčar

ZAHVALA

Ob tragični smrti moje mame Jožefe BAUMKIRCHER se iskreno zahvaljujem za venco, izrečeno sožalje in spremstvo na njeni zadnji poti vsem sodelavcem MERX-MARKETA Planina pri Sevnici in PE MERX Sentjur pri Celju.

Jožica Baumkircher

Urejuje uredniški odbor: Franjo Sarlah, Slavica Perme, Cveto Kolenc, Edo Steblovnik, Stanko Golavšek — Odgovorni urednik Ladislav Čmer, dipl. jur. — Izhaja mesečno.

Tisk: Papirkonfekcija, obrat Valvasorjeva tiskarna, Krško
Naklada 2.100 izvodov.

Kadrovske vesti bomo objavili v naslednji številki — Prosimo bralce za razumevanje!

Sindikalni šport

Smučanje:

KOVAČIČ (Agropromet) prvak
Merx-a.

Na internem tekmovanju našega podjetja v veleslalomu na TRIM-progi na Golteh smo dobili novega prvaka v smučanju. Najhitrejši je bil Kovačič (Agropromet) s časom 17.20. Za njim so se razvrstili: Mele (proizv. sektor) 17.50, Hriberšek (transport) 18.30, Glinšek (Agropromet) 18.60, Čemžar (skladišče 1) 18.90, Finkšt (proizv. sektor) 20.80, Rožič (Agropromet) 20.90 in Zabukovšek (prod. odd.) 26.00.

Vsi tekmovalci so v tekmovanju za športno značko TRIM osvojili prvih 10 točk.

MELE Stane (proizv. sektor) naš najhitrejši.

Na občinskem sindikalnem tekmovanju v veleslalomu na Golteh, katerega se je udeležilo preko 180 tekmovalcev iz 33. celjskih podjetij, je naša ekipa zasedla solidno 18. mesto. Zmagal je Rosina (zlatarna) s časom 29.7, pred Jovanom (Metka) 30.1, Vrečkom (Toper) itd. Najboljši pri nas je bil Mele (proizvodni sektor), ki je s časom 41.1 zasedel 85. mesto. Ostali so zasedli

naslednja mesta: 101. Glinšek (Agropromet) 44.2, 106. Finkšt (proizv. sektor) 46.1, 107. Kovačič (Agropromet) 47.8 in 110. Čemžar (sklad. 1) 49.0. Vreme je bilo ves čas tekmovanja izredno neugodno, saj je pihal močan veter in je med vso tekmo močno snežilo, zato je bila tekma zelo težka. Med celjskimi trgovskimi podjetji smo zasedli najvišje mesto ekipno.

Namizni tenis:

V nadaljevanju občinskega sindikalnega tekmovanja je bilo odigranih tudi že 5 kol v namiznem tenisu. Letos sodeluje 40 ekip, ki so razdeljene v 5 jakostnih skupin. Mi tekmujemo v drugi skupini pri članih, pri starejših članih pa v 3. skupini, kjer so tudi samo tri jakostne skupine. Pri članih nas zastopajo: Rožič, Volavšek in Tavčar, pri starejših članih pa: Herman, Skale in Pogačnik.

Rezultati:

Člani:
I. kolo Železnica : Merx 5:2
II. kolo Tehnomercator : Merx 0:5
III. kolo PTT : Merx 5:2

Predstavljamo vam »RADENSKO« in Radence

S čudno igro narave v Radencih že stoletja izvira mineralna voda. Pod zaščitnim znakom treh src jo polnijo že več kot 100 let. Mineralna voda Radenska si je utrla pot v domove, gostišča in trgovine širom naše zemlje, pa celo v tujih krajih.

sezoni dnevno tudi po 100 velikih kamionov Radenske v vse kraje

Lansko leto so stoletno tradicijo polnjenja mineralne vode dopolnili še s proizvodnjo brezalkoholne nizkokalorične pijače z imenom »deit« napravljene na osnovi Radenske z dodatkom soka oranže in limone in

sečnih poti ter boleznih presnavljanja (sladkorna bolezen). Za živčne in utrujene je ambient Radenc čudovit kraj za odmor in počitek. To ni kraj samo za bolne, ampak tudi za vse tiste, ki nagibajo neštetim boleznim. Boljše je bolezen preprečiti kot pa zdraviti.



Letno je napolnijo več kot 200 milijonov steklenic. Slovenci je popijejo 50 milijonov litrov, Hrvati 116 milijonov, v Srbiji 20 milijonov litrov, v BiH 12 milijonov ter nekaj v Črni gori in Makedoniji. Vsak prebivalec Slovenije letno popije povprečno skoraj 30 litrov Radenske. Potrošnja vseh mineralnih vod v Sloveniji pa je v povprečju po prebivalcu 35 litrov. To je izredno visoka potrošnja, saj so pred nami verjetno samo še Francozi, medtem ko smo potrošnja ostalih evropskih dežel že presegli.

Iz Radenc-kraja izvira radenske mineralne vode — odpelje v

vitaminov. Že v prvem letu so prodali 8.800.000 litrov na področju države in izven meja.

Slovenije in Hrvatske. Slovenci so zelo dobri potrošniki deit-a, celjsko področje pa še posebej izstopa z višjo potrošnjo deita pred nekaterimi drugimi področji.

A v Radencih, v okviru izvira treh src, se je na osnovi te mineralne vode razvilo sodobno zdravilišče. Tu vam nudijo preventivo in zdravljenje pri boleznih srca in ožilja s pomočjo kopeli v mineralni vodi ter s pomočjo pitja Radenske pomagajo zdraviti boleznih ledvic in

V Radencih je moderen hotel A kategorije s kompletnim komfortom, pa tudi hotel B in D kategorije. Na voljo so vam razna športna igrišča, plavalni bazen, minigolf, tenis igrišče in štiristezno avtomatsko kegljišče, urejeni parki, kočija za sprehode, kolesa za kolesarjenje itd. V Muri in na Negovskem jezeru je tudi nekaj rib, v jeseni pa so v okolici dobra lovišča na zajce, faze in srne.

Pridite, v Radencih vas pričakujejo!