



glasnik

glasilo delavcev živilskega kombinata žito ljubljana

številka 1

marec 1988



Tudi sedme zimske športne igre delavcev Žita smo z enotedensko zamudo in v ne najboljših vremenskih razmerah uspeli speljati do srečnega konca. Sneg, ki je v soboto, 5. marca v Mojstrani ves dan rahlo naletaval, tekmovalcev ni dosti oviral, še najmanj pa je oviral smučarje iz Triglava-Gorenjke, ki so moštveno spet zmagali ter prejeli poleg pokala za 1. mesto — podelitev pokala kaže slika — tudi prehodni pokal...

Gospodarjenje v letu 1987

Povsem zadovoljni ne moremo biti

Minulo leto je bilo v znaku številnih administrativnih posegov v gospodarstvo in zakonskih sprememb. Rezultati gospodarjenja so pokazali, da smo v vseh temeljnih organizacijah in v delovni organizaciji Žito kot celoti poslovali brez izgub, vendar z doseženim ne moremo biti povsem zadovoljni, saj je količinska proizvodnja v povprečju precej zaostala za načrtovano.

Administrativni posegi zvezne vlade so nas prizadeli...

Zakon o celotnem prihodku ter njegove spremembe in dopolnitve so zahtevale drugačen pristop v nekaterih poslovnih odločitvah. V dobru meri smo dane možnosti tudi izkoristili ter na ta način dodali delček v mozaiku uspešnosti poslovanja. Vendar ostajajo v zveznem zakonu mnoge nelogičnosti, ki jih je zmogel zakrčiti le skrajno birokratski pristop pri uravnavanju gospodarstva. Ne na koncu kaže na to tudi še februarско predpisovanje revalorizacije, da bi se gospodarstvo vsaj navidezno izvleklo iz globalne krize.

Posebno poglavje v tej administrativni regulativi imajo predpisi o usklajevanju in zamrzovanju cen. Zvezna vlada je v želji, da odpravi nesorazmernost cen, dosegla nasprotno učinke od zaželenih. Na ta način je bila močno prizadeta tudi naša konditorska proizvodnja, ki je po sprejetju teh ukrepov stalno ustvarjala izgubo in zaradi tega pristala na razmeroma nizki stopnji reproduktivne sposobnosti, če jo primerjamo s pričakovano.

S poslovnimi dosežki smo le delno zadovoljni

Z rezultati poslovanja smo lahko glede na opisano le delno zadovoljni. Predvsem zato, ker smo zabeležili upad proizvedenih količin, primerjalnih s planskimi in proizvedenimi v letu 1986. Količinska proizvodnja je bila v na-

ših osnovnih (nosilnih) programih povprečno za pet odstotkov nižja kot v letu 1986, z izjemo čokolade, za katero pa vemo, da nima realne ali stvarne primerjalne osnove, ter programa zmrznjene hrane, katere proizvodnja ob dopolnitvah sortimenta resnično izdatno narašča.

Količinski izpad proizvodnje smo sicer delno kompenzirali ali nadomestili s proizvodi višje stopnje obdelave in s tem višjega cenovnega razreda, a moramo kljub temu govoriti o realnem padcu količinske proizvodnje. Tako so bili v letu 1987 doseženi naslednji indeksi:

● mlinarstvo	93,9
● pekarstvo	94,4
● testeninarstvo	90,9
Šumi	97,2
Imperial	91,1
● mehko pecivo	93,0
● čokolada	129,6
● zmrznjena hrana	128,3
Žito skupaj	94,6

Za količinsko manjšo proizvodnjo so vzroki predvsem tržne narave, čeprav moramo priznati, da prihaja ponekod tudi do neusklajenih kapacitet ter vztrajanja pri programih (proizvodih), ki so tržno zastareli in zato potrebni temeljite prenove ali pa ukinitve.

V zunanjetrgovinskem poslovanju ugotavljamo podobno situacijo kot jo poznamo iz preteklosti. Na eni strani se pojavljajo problemi

z vključitvijo v cenovni rang ali razred, ki ga na zahodnem trgu še dodatno obremenjujejo zaščitne carine, na drugi stani pa problemi s prepočasnim spreminjanjem tečaja. In to je dovolj, da zanimanje za izvoz upada, namesto, da bi se povečevalo...

Posledic takšne usmeritve pa najbrž ni treba komentirati.

Dolarsko izračunan izvoz za 26 % večji...

Primerjava izvoženih količin izdelkov v letih 1986 in 1987 kaže, da so lani več izvozili v Šumiju in Triglavu-Gorenjki, manj pa so izvozili v Imperialu. Dolarsko izražen izvoz je bil na ravni delovne organizacije večji od izvoza v letu 1986 za 26 odstotkov, vendar ta podatek ne kaže stvarne slike, ker se je dolarjeva vrednost bistveno zmanjšala.

Ko govorimo o uresničevanju finančne funkcije, lahko trdimo, da je bilo leto 1987 leto naše dobre likvidnosti. Iz povprečja izstopajo v negativno smer predvsem konditorske organizacije, kar je precej razumljivo, če to povežemo z doseženimi plačilnimi pogoji. Razveseljivo je, da se je v povprečju izboljšal položaj pri zagotavljanju dolgoročnih virov za pokrivanje trajnih obratnih sredstev. Nekatero temeljno organizacijo imajo še vedno nekaj težav, ki bi jih morali odpraviti, in jih na ta način investicijsko usposobiti.

Menimo, da je bilo kadrovanje tudi v letu 1987 še vedno naša šibka točka. Še naprej se namreč slabša kadrovska struktura ali sestava v proizvodnji, kjer vztrajno upada delež delavcev s četrto stopnjo strokovne izobrazbe, narašča pa delež nekvalificiranih delavcev, ki včasih opravljajo tudi zelo zahtevna proizvodna dela.

Dohodek večji za 167 %, akumulativnost pa večja za 78,2 %

Sicer pa smo v letu 1987 uspeli povečati v primerjavi z letom 1986 celotni prihodek za 151 odstotkov (mlinarstvo 181,6 %, pekarstvo 152,4 %, konditorstvo 131,8 %, Maloprodaja 124,6 %, Blagovni promet 116 %). Ustvarjeni dohodek je bil za 167 odstotkov večji, kar je zagotovo posledica novega obračunskega sistema, ne pa toliko nižje rasti cen porabljenih surovin (dohodek v mlinarstvu je bil večji za 568,8 %, v pekarstvu za 153,6 %, v konditorstvu 120,1 %, v Maloprodaji za 112,7 % in v Blagovnem prometu za 174,3 %). Čisti dohodek je bil večji za 161,1 odstotka, akumulacija pa je bila večja za 275,8 odstotka. Stopnja akumulativne sposobnosti je na ravni delovne organizacije večja za 78,2 odstotka kot leto poprej, oziroma znaša 16,4 odstotka. Po posameznih dejavnostih pa je bila naslednja: mlinarstvo 16,2 %, pekarstvo 30,0 %, konditorstvo 8,2 % in Blagovni promet 10,3 %.

Za 134,4 % večji osebni dohodki

Osebni dohodki so bili lani v globalu večji za 134,3 odstotka, od tistih v letu 1986, neto osebni dohodek na delavca pa je bil v povprečju večji za 129,9 odstotka ter presega povprečni mesečni neto osebni dohodek v gospodarstvu SR Slovenije za osem odstotkov.

Na koncu lahko zapišemo: poslovali smo uspešno, nismo pa dosegli vsega, kar smo pričakovali; delno ne zaradi nepotrebne administrativne poseganja vlade, delno pa ne tudi zaradi lastnih slabosti.

Rudi Kajtner

Ob našem jubileju

Tri desetletja Žita

Letošnje leto mineva trideset let od ustanovitve Živilskega kombinata Žito Ljubljana. Za nami so tri desetletja razvoja, na katera lahko gledamo s ponosom, saj je velik napredek viden prav v vseh dejavnostih naše delovne organizacije.

Živilski kombinat Žito je bil ustanovljen leta 1958, ko so se združila tri področna mlinarska podjetja — mlinarske industrije Ljubljana, Lesce in Domžale — ter dve trgovski podjetji, specializirani za prodajo žit in mlevskih izdelkov, „Žito“ Ljubljana in „Klasje“ Kranj. Kasneje se je pridružila še vrsta drugih podjetij. Ob tem moramo, kot že nič kolikokrat doslej, še enkrat poudariti, da so posamezne dejavnosti in nekatera podjetja, ki so danes temeljne organizacije v sestavi delovne organizacije Žito, še precej starejše in da imajo za seboj že tudi blizu stoletno ali celo večletno tradicijo...

Prvih deset let Žitovega razvoja je bilo namenjenih predvsem gradnji silosov in skladiščnih zmogljivosti za surovine ter izdelke. Temu je sledila gradnja mlinarskih zmogljivosti za predelavo žitaric. Sledil je dinamičen razvoj na področju pekarstva z gradnjo mreže pekarn, ki naj bi omogočala potrošnikom nemoteno preskrbo s kruhom od Jezerskega do Kolpe. Kasneje, proti koncu šestdesetih let in v začetku sedemdesetih let pa se je začelo razvijati tudi industrijsko slaščičarstvo in konditorstvo.

V zadnjih letih se je Žitov razvoj nadaljeval praktično z nezmanjšanim tempom, čeprav so se razmere za uspešno gospodarjenje v osemdesetih letih precej zaostriale. Delovna organizacija je sestavljena iz zelo različnih dejavnosti, kar lahko po eni strani povzroča težave pri enotnem vodenju in nastopanju na trgu, po drugi stani pa je prav ta različnost dobrodošla, saj se zaradi stalnih družbenih sprememb spreminjajo pogoji na trgu in s tem pogoji poslovanja, tako da dosegajo boljše rezultate enkrat peki, drugič mlinarji, tretjič konditorji... Kljub dobrim poslovnim rezultatom v minulem letu moramo gledati na prihodnost z zmernim optimizmom. Zamelet letošnjega leta ni preveč obetaven, kajti novembrsko vračanje cen po nalogu naše vlade je pustilo negativne posledice predvsem v konditorskih temeljnih organizacijah. Delna korektura cen konec februarja je njihov položaj sicer malenkostno popravila, vendar zaradi višjih cen surovin konditorstvo še vedno ne more pričakovati kakšnih zelo dobrih rezultatov. Seveda pri tem tudi ne smemo pozabiti, da dejanska življenjska raven prebivalcev počasi pada in da so konditorski izdelki takšni, da se jim potrošniki lažje odrečejo, kot se lahko odrečejo drugim.

Mariša kupna moč prebivalstva je prizadela tudi naše trgovine, ki so se že minulo leto srečevale s precejšnjimi poslovnimi težavami. Navsezadnje se tudi akumu-

racije na 2. strani

P01325/1551



Svetlana Makarovič je v živo predstavila nekaj pesmi iz kasete Poprtnjak.

Spremenimo odnos do kruha!

Poprtnjak - prva kasete v združenem delu

S promocijo ali javno predstavitev kasete Poprtnjak smo v Žitu uspešno pričeli akcijo za drugačen odnos do kruha. Kasete, ki smo jo izdali ob pomoči avtorice in izvajalke — pesnice Svetlane Makarovič, naj ne bi le obudila nostalgijo na pretekla časa, pač pa naj bi prispevala k temu, da bo kruh spet dobil v naši miselnosti tisto vrednost, ki mu pripada.

V sredo, 17. februarja, se je na predstavitvi kasete Poprtnjak zbralo v prostorih Pekarstva in testeninarstva več kot 30 predstavnikov sredstev javnega obveščanja. Po pozdravu vseh zbranih je Mira Tomec predstavila namen srečanja ob izidu že omenjene kasete. Poudarila je, kako želi Žito usmeriti svoja prizadevanja, da bi kruh ponovno postal simbol naše narodnostne blaginje. Seveda pa takšna akcija zahteva precej časa, saj smo ljudje pač takšni, da le stežka in počasi spreminjamo svoje navade.

Podatki, da se letno vrača v pekarni na stotine ton ne-

prodanega kruha, so prav gotovo osupljivi. Razlog za to pa ni v pekarnah, ki se trudijo zagotoviti potrebne količine kruha, ampak je razlog za to v potrošniku, saj ti spoštujejo le bel, po možnosti še topel kruh, kljub sodobnim pripomočkom, kot so hladilniki, zamrzovalniki in pekači, ki lahko kruhu krepko podaljšajo trajnost.

Tudi administrativno določanje cen kruhu je prineslo s seboj negativen pojav, saj je črni kruh z imenom socialni kruh, ki je sicer po svojih lastnostih med najbolj zdravimi, dobil prizvok nečesa slabega, manjvrednega.

V nadaljevanju srečanja je zbranim spregovorila še ustvarjalka kasete Svetlana Makarovič. Pojasnila je, da so z imenom poprtnjak nekdanj na vaseh imenovali praznični kruh, ki so ga pekli le ob božiču, novem letu ali veliki noči. Poprtnjak je bil namenjen vsakomur. Kmetje so ga delili vsem obiskovalcem, deležne pa so ga bile tudi živali.

Svetlana Makarovič je tudi v živo predstavila nekaj skladb iz nove kasete, nato pa je zbranim spregovoril še direktor Marko Sok. Med drugim se je dotaknil tudi kakovosti kruha in novinarje seznanil z Žitovimi prizadevanji, da bi z več majhnimi pekarnami ponudili kupcem v manjših serijah kakovostne, butične vrste kruha.

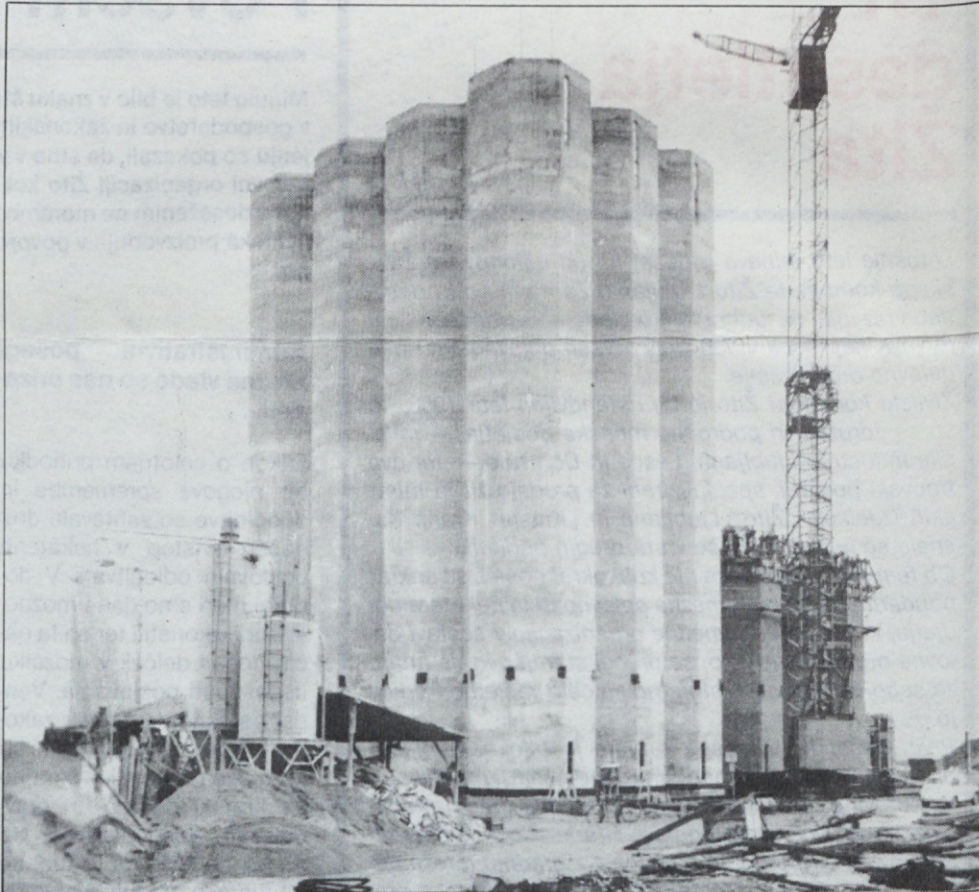
Ob koncu smo navzočim predstavili še vrsto novih proizvodov, ki smo jih že poslali ali jih v kratkem še bomo poslali na tržišče. Peki so v zahvalo poklonili Svetlani Makarovič torto, ki jo je nesebično razdelila med navzoče, naš kuhar Jaka Kandušar pa je pripravil degustacijo polnjenih testenin lasagne in bureka.

V prvih letih je imela prednost mlinarska dejavnost... Na sliki je gradnja silosa na Šmartinski cesti v Ljubljani leta 1964.

Pogled na objekte na Šmartinski cesti v Ljubljani je bil leta 1966 na zunaj že zelo podoben današnjem...



Slaščičarji so poklonili gostji slastno torto v obliki srca, direktor Sok pa ji je poklonil šopek cvetja.

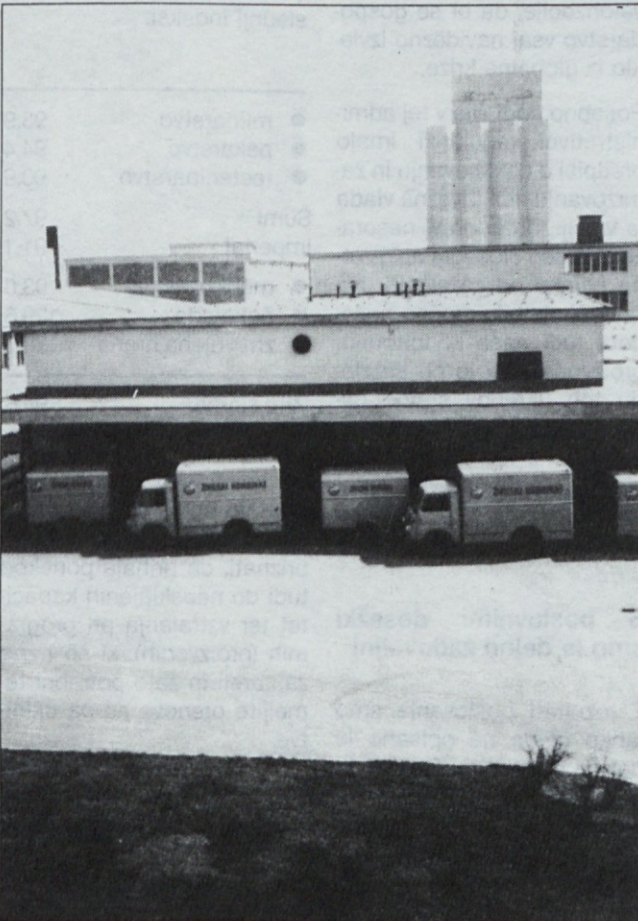


Stroj za pakiranje mok že obratuje

Temeljna organizacija Mlini ima novo pomembno pridobitev — stroj Fawema za kilsko pakiranje mok. Zmogljivost tega zahodno nemškega stroja je do 70 zavojčkov na minuto.

Omenjeni stroj za pakiranje je zelo sodoben, saj hkrati s pakiranjem teče tudi zavijanje desetih vrečk v termoskrčljivo folijo, ki jo potrošniki poznajo na primer pri embalaranju alpskega mleka. Posebno pozornost vzbuja tudi avtomatska kontrola teže, kajti stroj vse neustrezno napolnjene zavojčke izloči in jih lahko ponovno zapaketi-

ra. Stroj je primeren za pakiranje vseh vrst mok. Z novim strojem paketirana moka je na oko mnogo bolj privlačna, estetska. K takšnemu videzu prispeva svoj delež dobro zaprta vrečka pravih oblik. Montiranje stroja, s katerim je bilo odpravljen večletno ozko grlo v mlinarski proizvodnji, je trajalo le 14 dni in je bilo končano teden pred rokom, s čemer so bili zadovoljni prav vsi, tako izvajalci kot delavci Mlinov. Paketiranje s pomočjo novega stroja teče brez kakršnihkoli težav in prepričani smo, da bodo kupci po moki v novi „preobleki“ še raje posegali.



Tri desetletja Žita

Nadaljevanje s 1. strani

lativna sposobnost pekarstva zmanjšuje na račun vse dražjih surovin, še posebej pogonske energije. O kakem trdnem, stabilnem položaju je v času stalnih posegov države v pogoje za gospodarjenje težko govoriti, saj lahko že jutri tak ali drugačen ukrep obrne naš položaj povsem na glavo. Zato tudi ne nameravamo letošnjega jubileja proslavljati drugače kot delovno. V septembru je sicer predvidena skromnejša slovesnost ob Žitovi tridesetletnici, na kateri želimo med drugim nekaterim prizadevnim sodelavcem podeliti zvezna odlikovanja za delovne uspehe ter za družbeno in politično dejavnost. Predloge za ta priznanja smo že poslali občinskim komisijam za odlikovanja. Kljub vsem administrativnim posegom v gospodarstvo pa je še vedno največ odvisno od nas, kako uspešno bomo zakorakali v četrto desetletje obstoja, kajti vestno delo nam je edino zagotovilo za preživetje. .!

(M.P.)

Sejem konditorskih izdelkov v Kölnu

ZR Nemčija odpira vrata našim konditorskim izdelkom

Kot običajno je tudi letošnji Sejem konditorskih izdelkov v Kölnu mogoče označiti sejem rekordov. Njegova predstavitev iz vzhodnih dvoran v obnovljene sejemske prostore ob Renu je že sama po sebi pomenila veliko poživitev. V novih prostorih je tudi Jugoslavija dobila ustrežnejši razstavljalni prostor v prvem nadstropju hale 1.

Predstavitev je pomenila ne le potrditev sejma kot vodilnega te vrste v svetu, ampak je sejem tudi dobil nov videz s povečanim mednarodnim sodelovanjem, še posebej z informativno razstavo o kakavu v halah 3 in 4, ki so jo prispevali največji proizvajalci kakava.

Posebno oboje seje se je dalo tudi izredno veliko število tujih obiskovalcev, nekoliko pa je motilo prvi dan sejma preveliko število domačih detajlistov, ki jih neposredno ni mogoče imeti za poslovne partnerje.

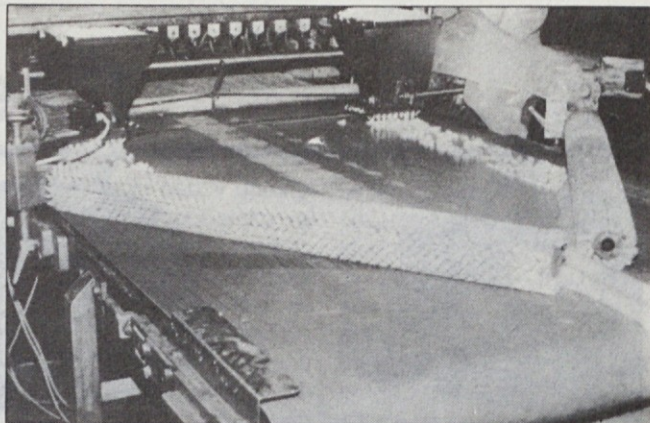
Na splošno je mogoče ugotoviti, da se proizvodnja konditorskih izdelkov še naprej povečuje ne le v ZR Nemčiji, ampak narašča tudi drugod po svetu. In še naprej narašča mednarodna menjava s tovrstnimi izdelki. In izrazit je promet med najbolj razvitimi državami, na drugi strani pa prihaja do vse večjega uvoza iz manj razvitih držav v razvite države.

Tako se tudi jugoslovanski razstavljalci na letošnjem sejmu nismo mogli pritoževati nad številom obiskovalcev. Opazna je bila tudi sprememba v strukturi obiskovalcev, saj niso bili več le predstavniki arabskih držav, ampak je bilo znatno več obiskovalcev iz Evrope in Amerike. K temu sta verjetno prispevala tudi nova lokacija ter lepši videz paviljonov, kot je to bilo doslej. Čeprav je bilo tudi letos predhodno dogovorjeno, po kakšnih cenah naj bi nudili naše izdelke, je bilo med vsemi predstavniki naših organizacij čutiti težnjo po povečanju cen nad doseženo ravno. Količinsko zadostno povpraševanje je namreč spodbujalo vse za izboljšanje izvoznih cen, nad čemer interese niso bili navdušeni, saj so vsi zagotavljali, da se ponudba iz latinskoameriških držav, kvalitetno in po cenah še vedno izboljšuje.

Za nas je posebno pomembno tržišče konditorskih izdelkov v ZR Nemčiji, kjer njihova proizvodnja letno narašča približno za 2 %, izvoz pa je narasel za 6,5 % in že presega 400.000 ton. Razlika med proizvodnjo in povečanim izvozom krijejo z uvozom iz sosednjih držav, med drugim tudi iz Jugoslavije. In tako je treba razumeti tudi obisk predstavnika nemškega ministrstva za industrijo v spremstvu pomočnika jugoslovanske ambasade za ekonomske zadeve, ki je izrazil željo po povečanem izvozu jugoslovanskih konditorskih izdelkov na nemško tržišče, da bi njihova strojna industrija lahko izvažala več v Jugoslavijo. V tem cilju so se tudi dogovorili, da bo naše poslovno združenje neposredno sodelovalo z nemškim združenjem konditorske industrije, da bi se obojestransko sodelovanje poglobilo z višjimi oblikami, kot je to primer Žita.



Gradbena dela za razširitev pekarnice Center hitro napredujejo ...



Takole se avtomatično polni in zavija sirov burek.

Tehniške pridobitve

Veliko novosti v Pekarstvu in testeninarstvu

V temeljni organizaciji Pekarstvo in testeninarstvo oziroma v njenih delovnih enotah prihaja do posodobitev, do novih proizvodnih trakov, nabavili pa so tudi nekaj nove opreme in strojev. Skratka, poskrbeli so za postopno posodabljanje proizvodnje ... Oglejmo si nekatere novosti podrobneje!

Obrat zmrznjene hrane

Med pomembnejše razvojne pridobitve v zadnjem obdobju spada pričetek obratovanja traku za proizvodnjo vlečenega testa, bureka in osta-

lih proizvodov iz vlečenega testa. Izdelki so za prodajo malim in velikim kupcem v sveži, zmrznjeni ali pečeni obliki.

Zmogljivost novega proizvodnega traku je kakšnih 450 kilogramov bureka ali do 150 kilogramov vlečenega testa na uro. Po šest listov vlečenega testa, ki je debelo štiri desetinke milimetra, zavijajo v obratu zmrznjene hrane v vrečki (300 gramov).

Na voljo je v sveži in zmrznjeni obliki. Za obrate družbene prehrane je primeren sedem-kilogramski paket, ki vsebuje 90 listov takega testa.

katerih cilj je prenova dosedanje pekarnice in razširitev proizvodnih prostorov.

Po daljših pripravah se je 5. januarja začela gradnja novih proizvodnih prostorov oziroma rekonstrukcija pekarnice. Z naložbo, vredno 160 milijard starih dinarjev, bodo obnovili pečne zmogljivosti, pridobili nove proizvodne prostore, montirali novo tovarno dvigalo z večjo nosilnostjo, povečali bodo ohlajevalnico kruha, pridobili pakirne prostore, ustrezno rešili energetiko in pridobili tudi večji prostor za ekspedit.

niaturna pekarna za proizvodnjo kruha. Gradbena dela so praktično že končana, v aprilu pa predvidevajo, da bodo opravili montažo peči. Trije delavci bodo v novi minipekarni pekli butične vrste kruha, v začetku v eni izmeni. Zmogljivost peči bo do 270 kilogramov kruha na uro.

Tudi mini pekarna Eipprova sodi v splet pekarn (Breg, Zaloška, Supermarket), ki jih uvaja Žito, da bi popestril izbiro kakovostnih vrst kruha.

Pekatete

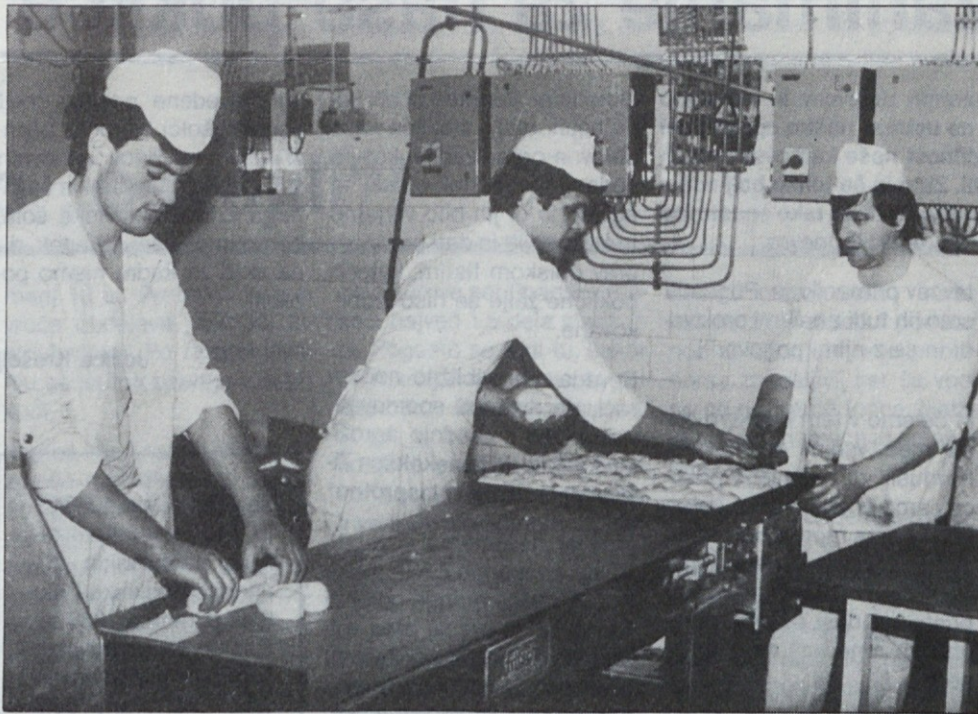
V delovni enoti Pekatete so pred kratkim montirali nov paketirni ali zavijalni stroj italijanske izdelave. S tem je končana prenova paketirnice saj so bili v štirih letih zamenjani vsi stroji za pakiranje dolge, kratke in zvite testenine.

Skupna naložba Pekatet, obrata zmrznjene hrane in Pekarne Šmartinska je gradnja treh silosov za moko na koncu zgradbe Pekatet. V vsakem je prostora za 30 ton moke. Navedene skladiščne zmogljivosti bodo zagotavljale kakovostno proizvodnjo, saj bodo omogočale po potrebi uporabljati zaloge mok določene vrste za določene proizvode.

Tehnični obrati

S priključitvijo prej samostojnega tozda Tehnični obrati v Tozd Pekarstvo in testeninarstvo Ljubljana so nastale dodatne potrebe po naložbi v obnovo in razvoj. Prva nova pridobitev je dvigalo in nekaj obrobne opreme za mehanično delavnico, s čimer so omogočili lažje in hitrejše popraviljanje vozil. Uresničile so se tudi dolgotrajne želje delavcev v mizarški delavnici, ki so dobili sodoben razrezovalni stroj.

V slaščičarni pekarnice na Šmartinski poskusno obratuje univerzalni stroj za čiščenje pekačev, namenjenih peki peciva, ki ga bodo izdelovali v Tehničnih obratih za potrebe Žita in ostale kupce. V tem prispevku nismo našli prav vseh novosti v temeljni organizaciji Pekarstvo in testeninarstvo. Zato bomo nadaljevali predstavitev tudi v naslednjem Glasniku, v katerem bo podrobno predstavljena zlasti proizvodnja tako imenovanega zlatega prepečenca, ki ga že pečejo v pekarni na Šmartinski.



Proizvodnja bureka zahteva tudi nekaj ročne spretnosti.

Z boljšo kakovostjo in novimi proizvodi jutrinšnjemu dnevu naproti ...

Vlečeno testo se uporablja za pripravo različnih dobrot, najpogostejše pa je namenjen pripravi domačega bureka, zavitek z različnimi vrstami nadevov, za gibanice ali za baklave.

Isti proizvodni trak omogoča tudi proizvodnjo bureka. Za enkrat pripravljajo burek s sirovim ali jabolčnim nadevom; na voljo je v različnih velikostih, prodaja pa se ga svežega ali zmrznjenega. Za gospodinjstva je zlasti zanimiv 600-gramski zavitek zmrznjenega bureka, zavitek v aluminijasto podložko, v kateri se izdelek tudi speče. Z zmrznjenim burekom nameravajo oskrbovati vso Slovenijo in del Istre, s svežim pa bodo oskrbovali predvsem ljubljansko območje.

DE Pekarna Center

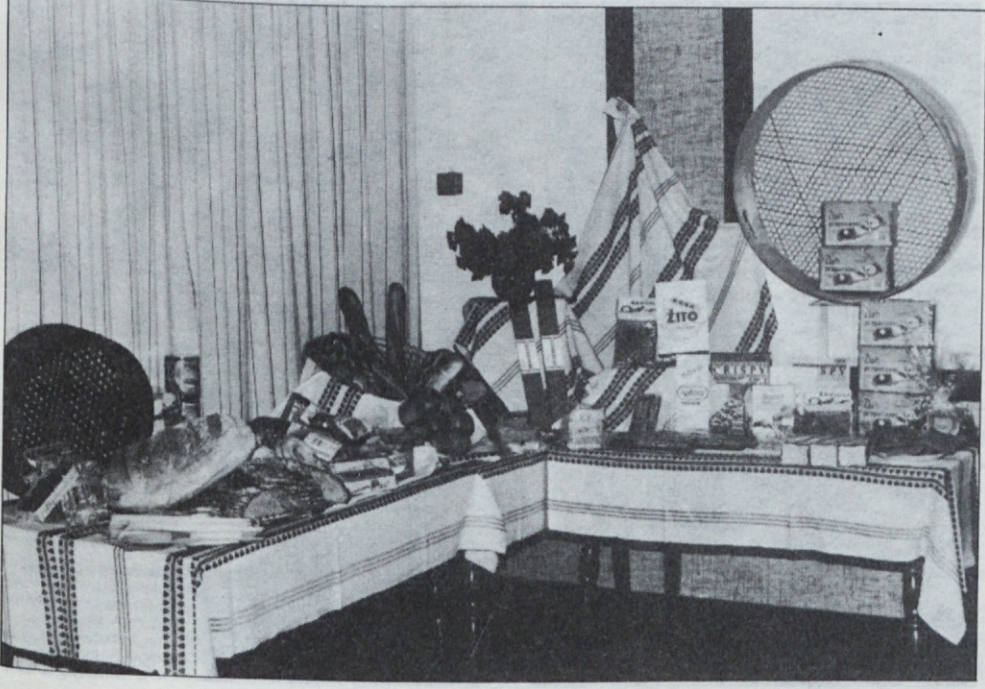
V delovni enoti Pekarna Center potekajo gradbena dela,

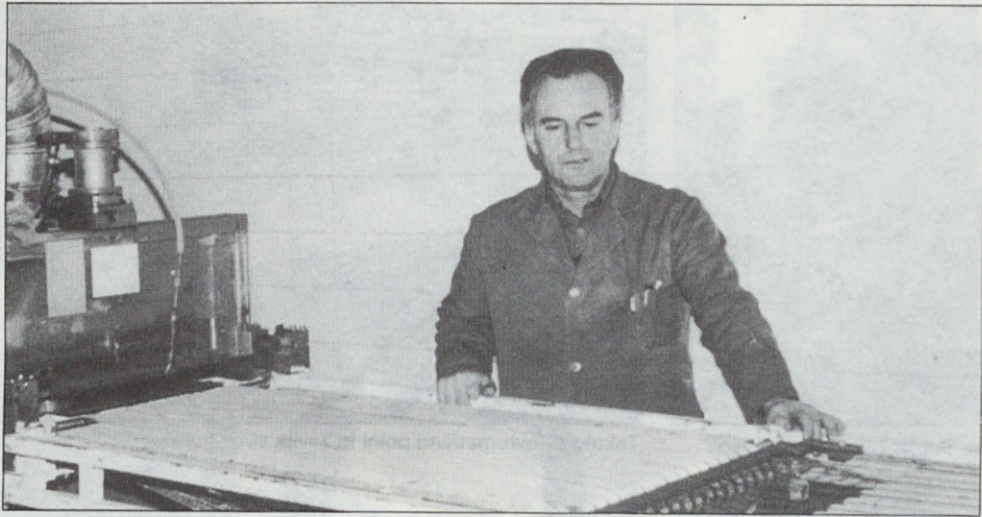
Gradbena dela, ki naj bi bila končana do junija, potekajo zelo hitro, k čemur je delno pripomoglo ugodno vreme, bolj pa je to zasluga prizadevnih graditeljev — delavcev SGP Pionir iz Novega mesta. Po končanih gradbenih delih bo na vrsti še montaža nove Gostolove opreme.

Po rekonstrukciji bo imela pekarna zelo raznoliko proizvodnjo, vse od klasične ročne izdelave kruha do sodobne, s pomočjo mikserjev in sodobne tračne peči. Temu primerna bo tudi pestra izbira oziroma ponudba kruha. Naj dodamo, da poteka delo v dosedanjih prostorih zaenkrat praktično nemoteno!

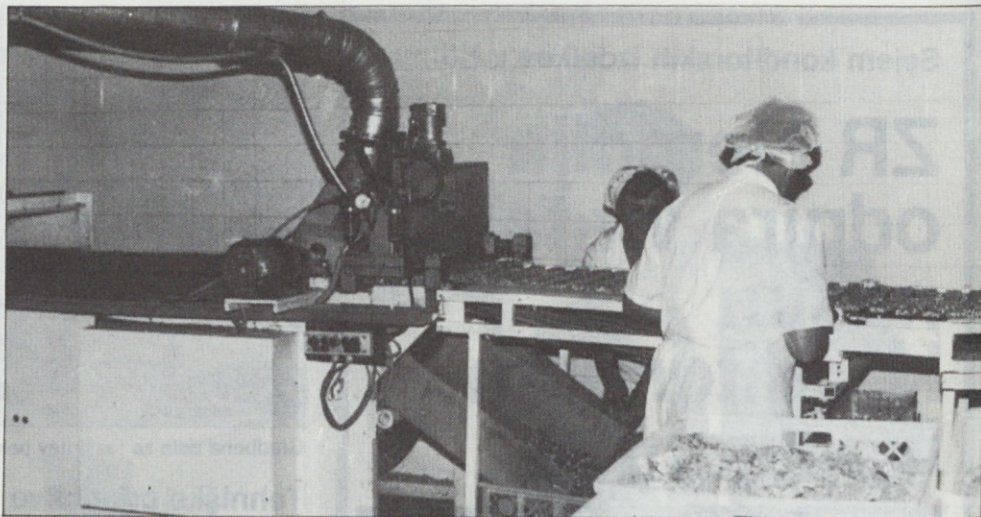
Mini pekarna na Eipprovi

H koncu gre tudi prenova opuščene pekarnice na Eipprovi, kjer bo postavljena mi-





Inovator Franc Ažman ob traku za proizvodnjo riževih kock.



Trak za proizvodnjo oblitih riževih kock . . .

Bodo tudi drugi sledili Francu Ažmanu?

Zadovoljstvo je, če narediš kaj koristnega

V zadnjem Glasniku smo že na kratko poročali o tehnični izboljšavi, ki jo je Franc Ažman predlagal za proizvodnjo riževih kock. Ker so izračuni pokazali, da zaradi njegove izboljšave letno prihranimo več kot sedem milijard starih dinarjev, smo prosili Franca Ažmana za kratek pogovor . . .

Franc Ažman je zaposlen v Triglavu-Gorenjki že petnajst let, trenutno kot izmenovo-

dja pri vzdrževanju. Po poklicu je ključavničar, star pa je 53 let.

Povprašali smo ga najprej, kako je prišel na idejo za spremembo tehnološkega postopka na traku za proizvodnjo riževih kock.

Povedal je: „Ko sem opazoval potek dela pri proizvodnji riževih kock, sem ugotovil, da je delo delavk precej monotono; veliko je bilo tudi fizičnega dela. Potem sem za-

čel razmišljati o nepraktičnem ročnem žaganju riževih kock, ki večkrat ni bilo dovolj natančno, da ne govorimo o tem, kako naporno je bilo. Poleg tega sem razmišljal o tem, kako bi združil takrat ločena procesa rezanja in oblitvanja kock, tako da bi bil to enoten proces.“

Glasnik: „In kako ste se potem lotili praktičnega dela?“ Franc Ažman: „Pravzaprav je šlo za dva problema, dve fa-

zi. Najprej sem ugotavljal, kako odpraviti drugo rezanje, ki ga je opravljala prečna gilotina (nož) in kako priti do predpisanih mer za kocke.

Da bi uskladjal, sinhroniziral proces, sem izračunal obrat pogonskega kolesa in hitrost traku ter ugotovil, da lahko na en obrat dobimo 57 kock. Dali smo izdelati ustrezno okroglo ploščo s 57 luknjami. Omenjena plošča je povezana s fotocelicami, ta-

ko da so rezi povsem enaki. In ko mi je uspelo točno nastaviti navpični rez, je s tem odpadlo delo na pomožnem traku, kjer so prej rezale delavke s pomočjo cirkularjev.“

Glasnik: „Kaj pa druga faza?“

Franc Ažman: „Drug problem je bil povezan z namestitvijo vmesnih trakov, ki bi povezovali razrezane kocke z oblitno linijo. Pri tem se morajo kocke med seboj razmakniti za 8 do 9 milimetrov, da jih lahko oblijejo. Pri tem je bilo nekaj več težav. Trak smo za približno en meter primaknili k steni. Težava je bila predvsem v pripravi sistema trakov, ki so na začetku povsem skupaj, potem pa se morajo med seboj razmakniti. Ko je bila ta konstrukcija narejena in ko je bil obdelan tudi pogon, je bilo treba dodati še eno os na koncu traku pred prihodom na mreže, postruženo z utori v globino trakov — približno en centimeter, s čemer je bilo doseženo pravilno vodenje trakov. Pogon trakov sem zagotovil z dvema zobnikoma in s tako imenovano Galovo verigo iz oblitnega stroja, s čemer je bila tudi sinhronizirana hitrost.“

Glasnik: „Ali ste zadovoljni z opravljenim delom in kakšna je sedaj kakovost proizvoda?“

Franc Ažman: „Ko sem se lotil dela, nisem mislil na denar. Na nagrado gledam bolj tako, da je to spodbuda tudi drugim, saj opažam, da so začeli sodelavci, ki so sposobni prispevati svoj delež k novostim v proizvodnji, ob tem razmišljati in da so v pripravi že novi predlogi za druge linije. Obenem ne morem mimo tega, da ne bi pohvalil vodstva tozda, ki je vseskozi podpiralo moje delo in sedaj spodbuja še druge.“

Naj ob koncu pripišemo, da opisana tehnična izboljšava ni prva, ki jo je predlagal Franc Ažman, saj je bil nedolgo tega predlagan za manjše nagrade zaradi predlaganih novosti. Zato si zagotovo lahko le želimo, da bi dobil mnogo posnemovalcev. Pa ne le iz vrst delavcev Triglavu-Gorenjke!

Franc Ažman: „Vesel sem, da mi je nekaj, kar sem si zamislil, tudi uspelo izpeljati. Človeka prevzame ob taki stvari nekakšno osebno za-

dovoljstvo . . . Kakovost proizvoda je sedaj odvisna predvsem od pravilne priprave surovin, od mešanice, od tega, kako je posušen riž, in od pravilne nastavitve vode za hlajenje. Včasih zdaj proizvodnja celo za nekaj kilogramov presega zapisane količine, pa tudi loma je izredno malo, tako da je izkoristek surovin mnogo boljši. Jasno je, da moraš biti pri takšni inovaciji vztrajen, ker ti ne uspe vse takoj. Včasih je treba biti celo malo trmast.“

Glasnik: Kaj pa nagrada? Dobili ste nekaj več kot 600 milijonov starih dinarjev. Ali ste zadovoljni z njo?“

Franc Ažman: „Ko sem se lotil dela, nisem mislil na denar. Na nagrado gledam bolj tako, da je to spodbuda tudi drugim, saj opažam, da so začeli sodelavci, ki so sposobni prispevati svoj delež k novostim v proizvodnji, ob tem razmišljati in da so v pripravi že novi predlogi za druge linije. Obenem ne morem mimo tega, da ne bi pohvalil vodstva tozda, ki je vseskozi podpiralo moje delo in sedaj spodbuja še druge.“

Naj ob koncu pripišemo, da opisana tehnična izboljšava ni prva, ki jo je predlagal Franc Ažman, saj je bil nedolgo tega predlagan za manjše nagrade zaradi predlaganih novosti. Zato si zagotovo lahko le želimo, da bi dobil mnogo posnemovalcev. Pa ne le iz vrst delavcev Triglavu-Gorenjke!

Z odprtimi dnevi za bolj zdravo kadrovanje

Vzbuditi zanimanje za naše poklice

Šestdeset odstotkov nekvalificiranih delavcev in ogromno število takih, katerih izobrazba ne ustreza našim opisom del in nalog, gotovo niso tista značilnost naše kadrovske politike, s katero bi se lahko pohvalili. Zato je še toliko bolj nena- vadno, da se niso vsi naši tozdi odzvali niti na tako enostavno pobudo, kot je organizacija Žitovih odprtih dnevov.

V tozdih Pekarstvo in testinarstvo Ljubljana in Mlini Ljubljana smo 10. marca tak dan izpeljali prvič in s tem prisluhnili pobudi Gospodarske zbornice ljubljanskega območja.

Približno 35 sedmošolcev si je ta dan ogledalo naše proizvodne in druge obrate. Ob pomoči naših strokovnjakov so spoznali tudi določene prednosti in zanimivosti poklicev: pek, mlinar, slaščičar, živilski tehnik, ki so v naši delovni organizaciji kronično deficitarni, kar pomeni, da ni zanje zanimanja, pa takih de-

lavcev primanjkuje. Pogostili smo jih tudi z našimi proizvo- di in se z njimi pogovorili.

In če smo v tem kratkem času med vsemi obiskovalci navdušili za omenjene poklice samo enega ali dva šolarja, ki bosta morda prav zaradi tega obiska nadaljevali ustrezno šolanje in na koncu pristala v naši delovni organizaciji, smo naš namen dosegli.

Tako malo dobre volje bi bilo treba in tako malo sredstev, da bi takšni dnevi postali tra-

dicionalni. Verjetno bi bili koristnejši, vsaj s stališča naše delovne organizacije, kot so sedanji nenačrtani obiski in ogledi, ki bi jih bilo verjetno treba omejiti in dati prednost prav obiskom tistim, katerih poklicne želje še niso izoblikovane.

Seveda niti približno nočem reči, da ni treba sodelovati, na primer s Srednjo agroživilsko šolo, ki je nekakšen Žitov vir kadrov. Nasprotno!

Vendar ne smemo pozabiti, da se v sedanjih časih mladi hočeš nočeš morajo odločiti za poklic že precej pred vpisom na srednjo šolo. Zato bi bilo najbolje, da bi, kot smo to delali doslej, še naprej sodelovali na informativnih dnevih Srednje agroživilske šole ter obenem popularizi-

rali navedene poklice med osnovnošolci oziroma učenci višjih razredov osnovnih šol. Če bo dobro stekla še interna Žitova pekovska šola, bomo imeli vsaj občutek, da na skrb za kadre nismo pozabili.

Jožica Krošelj

Za šolsko leto 1988/89 je Žito v skupnem razpisu kadrovskih štipendij v dnevniku Delo 8. in 9. marca 1988 razpisalo 58 kadrovskih štipendij, predvsem za tako imenovane deficitarne poklice v agroživilstvu!

Zlata Vidmar je sedmošolcem predstavila našo delovno organizacijo.



Ogled proizvodnih prostorov pekarnice. Otroci so z zanimanjem sledili razlagi o proizvodnem procesu.



Spremembe v zdravstvenem varstvu

Letos drugačna osnova za boleznine

S sprejetjem sprememb o načinu določanja osnov za nadomestila med bolniškimi izostanki, ki jih vsebuje novi sporazum o uresničevanju zdravstvenega varstva, so nadomestila za čas bolniških izostankov bolj življenjska in manj odvisna od visoke stopnje inflacije, ki traja že daljši čas.

Pomembne novosti v izračunavanju nadomestil

Samoupravni sporazum o uresničevanju zdravstvene-

ga varstva, ki je začel veljati 1. januarja letos prinaša pomembno novost v izračunavanju nadomestil za čas bolniških izostankov. Osnova

teh nadomestil je poslej znesek, ki bi ga delavec prejel kot akontacijo ali predplačilo osebnih dohodkov za poln delovni čas, če bi v tekočem mesecu delal. V osnovo se šteje tudi povprečna stopnja delavčevega učinka v preteklem koledarskem letu. Takšna osnova pomeni, da zaradi bolniških izostankov ne bomo tako prikrajšani kot doslej, ko so za osnovo bolniškega nadomestila jemali delavčev povprečni mesečni osebni dohodek po zaključnem računu za preteklo leto. To osnovo so le še revalorizirali z odstotkom rasti povprečnega osebnega dohodka na zaposlenega v organizaciji združenega dela v tekočem letu do meseca pred bolniško odsotnostjo. Zaradi visoke stopnje inflacije nas je torej bolezen krepko udarjala po žepu.

Višine nadomestil

Seveda pa veljajo od 1. januarja letos še naprej lestvice odstotkov višin posameznih nadomestil glede na čas trajanja odsotnosti z dela zaradi bolezni in v odvisnosti od razlogov za odsotnost. Višine nadomestil so naslednje:

- 75 odstotkov osnove za prve tri delovne dni delavčeve odsotnosti z dela in za ves čas njegove odsotnosti zara-

di nege obolelega ožjega družinskega člana;

- 80 odstotkov osnove od četrtega do vključno tridesetega delovnega dneva delavčeve odsotnosti z dela;

- 90 odstotkov osnove za primere delavčeve odsotnosti z dela, ki trajajo več kot 30 delovnih dni;

- 100 odstotkov za delavce, ki so odsotni z dela zaradi: poklicne bolezni, poškodb pri delu, transplantacije tkiva v prid drugih oseb, dajanja krvi, poškodb pri opravljanju javnih del in v zvezi z uresničevanjem družbene samozagrade, za vojaške invalide, udeležence NOB s priznanim dvojno dobo trajanja udeležbe, za borce španske NOV in za udeležence narodnoosvobodilnega gibanja v Grčiji.

Velja poudariti, da se prikazano lestvico uporablja v primerih, če smo odsotni z dela zaradi bolezni več kot 30 dni, na tale način: za prve tri dni je nadomestilo 75 odstotkov, od treh do 30 dni odsotnosti je 80 odstotkov in šele za odsotnost od 30. dneva naprej je nadomestilo 90 odstotkov od osnove.

Novi samoupravni sporazum o uresničevanju zdravstvenega varstva omogoča organizacijam združenega dela, da

pri določanju osnov upoštevajo svoje gospodarske razmere in lahko ob neugodnih oziroma slabih rezultatih poslovanja znižajo osnove za največ deset odstotkov. Takšno znižanje je dopuščeno tudi za nadomestilo, ki jih uresničujemo v občinskih zdravstvenih skupnostih.

Zakaj so letos osnove za nadomestilo znižane?

Prav zato je skupščina republiške zdravstvene skupnosti sprejela sklep o znižanju osnov nadomestil za 10 odstotkov za vse letošnje leto. Gre za tista nadomestila, ki jih zagotavljajo zdravstvene skupnosti.

V primerih, če organizacije združenega dela presežejo s svojimi izplačili nadomestil osebnih dohodkov odstotek, ki je dogovorjen v občinski zdravstveni skupnosti, lahko od nje uveljavijo povračilo za izplačan znesek nad dogovorjenim odstotkom.

In kako pri nas?

Vse naštetu smiselno uporabljamo tudi v naši delovni organizaciji, saj imamo v naših samoupravnih aktih opredeljena nadomestila osebnih dohodkov. Manjkajo pa nam določila, po katerih

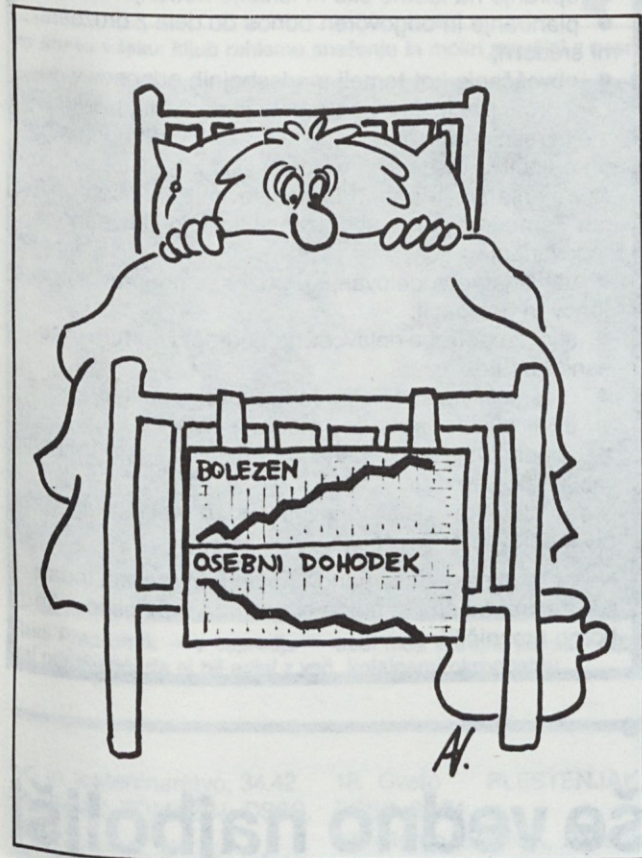
se lahko delavcu zadrži izplačevanje nadomestil v naslednjih primerih:

- če se delavec med začasno zadržanostjo z dela brez opravičenega razloga ne odzove zdravniškemu vabilu na pregled ali pozivu zdravniške komisije;

- če organ kontrole ozda ali zdravnik ugotovi, da upravičenec ne upošteva navodil o zdravljenju in s svojim neprimernim vedenjem podaljšuje svojo začasno delovno nezmožnost, oziroma brez odobritve zdravnika odpotuje iz kraja svojega prebivališča;

- če delavec v roku treh dni ne obvesti svojega zdravnika, ki je pristojen za ugotavljanje začasne nezmožnosti za delo, da je zbolel; nadomestilo osebnega dohodka se mu ponovno izplačuje, ko izpolni svojo obveznost in predloži o tem zahtevano dokumentacijo — nadomestilo mu gre za ves čas zadržanosti z dela.

Kljub uvedbi nove osnove se ni bati, da bi bila nadomestila previsoka in da bi zmanjševala motivacijo za redno prihajanje na delo; sploh pa to ne velja za boleznine zaradi nege ožjega družinskega člana, ki so še vedno razmeroma nizke!



Po sestavku: „Marcipan — na obzorju v Žitu“

Tudi percipan smo „osvojili“!

V decembrskem Glasniku je v obrisih prikazana tehnologija in proizvodnja marcipana. Na koncu prispevka o marcipanu je tudi zapisana obljuba, da bo sledil še kratek opis percipanu podobne mase — percipan. Tako torej še nekaj besed o mehki masi, percipanu.

Kaj je percipan?

Percipan je zelo podoben proizvod kot marcipan. Za razliko od marcipana se percipan izdeluje iz (razgrnjenih) koščic marelice, breskve, slive in grenkega mandlja. Sama proizvodnja poteka po istem načelu kot priprava marcipanskih mas. Zato razlikujemo tudi tu surovo in obdelano percipansko maso.

Surova percipanska masa ima nekoliko večjo vlago (do 20 odstotkov), vendar isto količino sladkorja kot surova marcipanska masa, to je do 35 odstotkov. Najvažnejše pa je, da se pred izdelavo surove percipanske mase opravi posebno obdelavo glavnih surovin — razgrenjevanje koščic. Jedrca koščic marelice, breskve, slive in tudi grenkih mandeljev vsebuje od 2 do 4 odstotke amigdalina¹ (glukozida, ki vsebuje cianovodikovo kislino). Amigdalina daje tem jedrcem koščic značilen vonj in

okus. Ker pa vsebuje cianovodikovo kislino, je tudi strupen. In če naj bodo ta jedrca za prehrano, se mora uničiti amigdalina, cianovodikovo kislino pa odstraniti do neznanega ostanka.

Koščice se razgrenjuje tako, da se jedra najprej popari, potem pa se jim oluščijo (opno). Olupljena jedra se potem dalj časa vlaži. Vodo za namakanje jeder se večkrat (dvakrat ali trikrat) obnavlja — zamenjuje. Med tem procesom se začne hidroliza amigdalina, s pomočjo vode se izločata nitrilmandljeva kislina in glukoza. Istočasno prehaja del cianovodikove in nitrilmandljeve kisline skupaj z večjo količino visokovrednih sestavnih delov jedra (beljakovine, sladkor, minerali, vitamini) v vodo, ki služi za razgrenjevanje (izločevanje).

Da se ne uniči emulzin, ki je v jedrih koščic in s katerim se v vodi izločata nitrilmandljeva kislina in glukoza, se jedra čisti pri umerjeni temperaturi — okoli 50°C. Za namakanje se uporablja prekuhano vodo, ki se ji doda nekaj sode bikarbone. Namakanje mora trajati naj-

manj 10 ur. Predolga in prevroča obdelava povzroči kisllost mase. Po razgrenjevanju se jedrca operejo v sveži vodi.

Jedrca se nato zdrobi in zmeša s sladkorjem, dobljeno kašo pa se valja z grafitnimi valji in slabo praži. S segrevanjem kaše se popolnoma konča hidroliza, cianovodikova kislina pa se skoraj popolnoma izloči.

Takoj, ko masa doseže vlažnost 20 in manj odstotkov, se jo preneha blago pražiti, nato pa se jo pusti ohladiti. Po ohlaiditvi se percipansko maso paketira ali pa obdeluje.

Percipanske mase niso popolnoma brez cianovodikove kisline. Popolnoma brez nje so le tedaj, kadar se vlažno jedrasto kašo destilira z vodo paro ali blago praži v vakuumu. Zato še skoraj vsi percipan proizvođači normalno vsebujejo nekaj cianovodikove kisline. Zaradi samega vonja in okusa pa je v percipanski masi določena količina nitrilmandljeve kisline zaželeno. Tako se smatra, da mora biti te snovi v njej manj kot 0,006 odstotka, saj daje dober vonj in okus.

Kaj pa obdelana percipanska masa

Obdelano percipansko maso se dobi z mešanjem enega

dela surove percipanske mase z največ 1,5 dela sladkorja. Pogosto se tudi tu, kakor pri marcipanu, dodaja do pet odstotkov škrobnega sirupa, ki ga je treba vračunati na količino sladkorja. Del sladkorja se lahko zamenja tudi z invertnim sladkorjem. Uporaba invertaze pa pri percipanu, ki je namenjen za pekarsstvo, ni priporočljiva.

V tabelah 1 in 2 je prikazana sestava surove in obdelane percipanske mase (tabela 1) v primerjavi s surovo in ob-

delano marcipansko maso (tabela 2). V tabeli 1 podatki pod vprašanjem niso popolnoma zanesljivi, ker še vedno ne poznamo točne sestave koščic marelice in grenkih mandeljev.

Enako kot iz obdelane marcipanske mase se lahko tudi iz obdelane percipanske mase s stiskanjem in obdelovanjem (modeliranjem) pripravi proizvode različnih oblik in figur, ki so lahko naravne barve ali umetno obarvane. Tako izdelujemo tudi

percipanske korpuse različnih oblik, najpogostejše oblike s čokolado. Kakor je bogata in obsežna paleta vseh najrazličnejših marcipanskih proizvodov, tako neizčrpno različni so lahko tudi vsi proizvodi iz percipanske mase.

Sklepna misel

Glede na vrsto uporabe jedrc koščicastega sadja ločimo torej tri skupine:

- mehke mase tipa marcipan (mandelj),
- mehke mase tipa percipan (marelice, breskve, slive),
- mehke mase tipa nugat (lešnik).

Prvi dve skupini smo na kratko opisali (morda zaradi slabšega poznavanja — če že ne po imenu, pa vsaj pridobitveno) v dveh prispevkih, medtem ko je tretja skupina, ki je podobna kot prvi dve — lahko je surova in obdelana, poleg tega pa še kombinirana (mandelj in nugat) — tudi naši čokoladni proizvođači poznana, saj poteka analogno proizvodnji čokolade. Celotno večji del operacij se navadno odvija v oddelkih za proizvodnjo čokolade; in to celo na strojih in drugih napravah za tovrstno proizvodnjo.

¹ Amigdalina se nahaja v koščicah marelice, breskve, slive in grenkih mandeljev. Iz njega se lahko dobi ene od najnevarnejših strupov — cianovodik. Amigdalina spada med glukozide. Ob prisotnosti amigdalina je vedno tudi ferment emulzin, ki povzroča razpad amigdalina na glukozo, cianovodik in benzaldehid.

Gregor Breznik še naprej predsednik konference sindikata

Bo nov sindikat tudi uspešen?

Konec januarja je bila programsko-volilna seja konference osnovnih organizacij sindikata delovne organizacije Žito, na kateri so ocenili dveletno delo, sprejeli delovne usmeritve za naprej in izvolili nove člane.

Po sprejemu poslovnika o delu programsko-volilne seje je dosedanji predsednik konference sindikata Gregor Breznik predstavil prisotnim poročilo o delu konference v minulih dveh letih.

V razpravi, ki je sledila poročilu, je glavni direktor Žita Marko Sok opozoril, da se je sindikat močno angažiral ali dejavno sodeloval predvsem pri sprejemu sprememb o

vrednotenju strokovnega dela, ki smo jih izpeljali v letu 1987, kar se, po njegovem mnenju, iz samega poročila ni dalo dovolj jasno razbrati. Prav tako se je oglašil tudi

Milan Zaletel, ki se je udeležil seje kot predstavnik sindikata občine Moste-Polje. Pohvalil je aktivnost sindikalne konference Žita in delovanje posameznikov, ki so sodelovali tudi v občinskem in mestnem merilu.

Po sprejemu usmeritev so prisotni izvolili nove člane konference sindikata. V naslednjih dveh letih nas bodo v konferenci zastopali naslednji sodelavci:

Cveto Plestenjak — DSSS
Bronka Marn — DSSS
Ivan Marn — tozdr Pekarna Kranj
Bojana Pajnič — tozdr Pekarna Kranj
Vida Kenda — tozdr Triglav-Gorenjka
Geni Žumer — tozdr Triglav-Gorenjka
Gregor Breznik — tozdr Mlini
Franc Zore — tozdr Mlini
Dušan Kraševac — tozdr Šumi
Majda Juričanec — tozdr Šumi
Miha Tominc — tozdr Pekarna Vrhnika
Marija Slokan — tozdr Pekarna Vrhnika

Štefan Balažič — tozdr Pekarstvo in testeninarstvo
Jerko Semijalac — tozdr Pekarstvo in testeninarstvo
Stanislava Sosič — tozdr Blagovni promet
Liljana Davinič — tozdr Blagovni promet
Franc Kos — tozdr Pekarna Dolenjska
Zdenka Birkelbah — tozdr Pekarna Dolenjska
Slavko Hočevar — tozdr Pekarna Krško
Vinko Pintalič — tozdr Pekarna Krško
Stanko Bogovič — tozdr Imperial
Jože Horvat — tozdr Imperial
Marija Dujmavič — tozdr Maloprodaja
Majda Tičar — tozdr Maloprodaja
Jože Šefman — aktiv ZZZ Žito
Anton Kosovel — aktiv ZZZ Žito
Franc Tomažin — aktiv upokojencev Žito.

Za predsednika konference je bil ponovno izvoljen dosedanji predsednik Gregor Breznik, njegov namestnik pa je Stanislav Bogovič.

Poročilo o delovanju konference osnovnih organizacij sindikata ŽK Žito

Eden glavnih pri reševanju problemov

Delovne usmeritve so bile sprejete na konstitutivni seji konference osnovnih organizacij sindikata ZK Žito 24. decembra 1985. V preteklem mandatnem obdobju je bilo delo konference v prvi polovici leta 1986 usmerjeno na izvedbo temeljnih kandidacijskih konferenc v tozdr in na izvedbo samih volitev.

Ena izmed obvezujočih nalog pa je bila tudi spremljanje dela 10. kongresa Zveze sindikatov Slovenije in 9. kongresa Zveze sindikatov Jugoslavije.

Konferenca je spremljala delo samoupravnih organov in kolegijev delovne organizacije. Sodelovala je s samoupravnimi organi in poslovnimi organi, obravnavala poročila o njihovem delu, rezultatih poslovanja Žita, usklajevala stališča osnovnih organizacij sindikata o posameznih vprašanjih ter sodelovala pri sprejemu samoupravnih splošnih aktov, še posebej pri sprejemu samoupravnih aktov o osebnih dohodkih. Prav tako je konferenca obravnavala predlog o delitvi sredstev za regres, namenjen letnemu oddihu, predlagala cenik za letovanje v počitniških objektih ŽK Žito ter obravnavala problematiko upokojencev Žita. Konferenca je poskrbela tudi za športno-rekreacijsko dejavnost delavcev in aktivno sodelovala pri organizaciji letnih in zimskih športnih iger.

Sindikat je bil dejaven na vseh področjih dela in samouprave v delovni organizaciji kot eden glavnih pri reševanju problemov, ki se pojavljajo v delovni organizaciji. Ravno zaradi sprotnega obveščanja o vseh pomembnih odločitvah v delovni organizaciji ni prišlo do nobene prekinitve dela.

Upamo, da bo delo konference v novem mandatu prav tako učinkovito in uspešno, kar pa je odvisno predvsem

od aktivnosti osnovnih organizacij sindikata in sodelovanja njihovih delegatov v konferenci.



Mokro in hladno vreme je zahtevalo tudi ustrezne preventivne ukrepe pred prehladom. Vroč čaj „z“ je bil v ta namen najbolj dobrodošel!



Pred vlečnico se je nabrala kar dolga vrsta smučarjev za veleslalomski nastop.

Tudi to se zgodi: smučar je tik pred ciljem ujel in prehitel tekmovalca, ki se je podal na progo pred njim... Se dobro, da so bila veleslalomska vrata postavljena precej na široko!



VII. zimske športne igre

Gorenjci še vedno najboljši

V soboto, 5. marca so bile v Mojstrani sedme zimske športne igre delavcev Žita. Zbralo se je blizu 300 tekmovalcev in navijačev iz vseh temeljnih organizacij. Smučarji so se pomerili med seboj v veleslalomu, družinskem veleslalomu in teku na smučeh. Ekipo so spet slavili delavci iz Triglava-Gorenjke.

Z enotedensko zamudo je rekreacijskemu aktivu delovne organizacije Žito na čelu z Gregorjem Breznikom vendarle uspelo pripraviti in izpeljati letošnje zimske športne igre, že sedme po vrsti. Nemalo zaslug za uspešno izvedbo iger imajo tudi gostoljubni in prizadrevni domačini iz Mojstrane, ki so kljub pomanjkanju snega pripravili veleslalomsko progo in uredili poligon s tekaško smučino.

Vreme na prvo sobotno jutro v marcu ni bilo nič kaj prijetno; v Ljubljani je deževalo, prav tako drugod po nižinah. Zato je precej prijavljenih udeležencev zimskih športnih iger ostalo doma. Vsi bolj zagreti športniki in navijači pa so se vendarle z avtobusi odpeljali v Mojstrano.

Rahle snežinke, ki so neutrudno naletavale, so pomagale organizatorjem iger; veleslalomska proga je bila pripravljena tako, da je zdržala vse tekmovalce, ki so se spustili po njej. Nekateri so se sicer nekoliko pritoževali nad kamenjem, ki je sčasoma pogledalo izpod skromne snežne odeje.

Tekma v veleslalomu je potekala zelo hitro in brez zastojev. Domačini so se še enkrat izkazali, saj so vsi ob progi brezhibno opravili svoje delo; tako časomerilci kot starterji in kontrolorji pri posameznih vrstah.

Ker so snežinke padale vedno gosteje, je bil start teka na smučeh takoj po koncu nastopov smučarjev v družinskem veleslalomu. Tekaška proga, ki je bila za dobrih sto metrov prestavljena, je pričakala tokrat skromno število tekačev, saj se je na startu pojavilo le 22 nastopajočih. Sneg je bil moker in smučke kar niso hotele drseti tako, kot so si tekači želeli. Kljub temu so vsi uspešno pritekli skozi cilj.

Po kosilu v hotelu Triglav je glasba krajšala čas udeležencem športnih iger. Nihče od prisotnih ni hotel priznati, da je po nastopih utrujen, zato ni čudno, da se je avla hotela hitro spremenila v polno plesišče.

Nekaj minut po tretji uri popoldne je bila v predverju hotela slovesna razglasitev rezultatov in podelitev medalj ter pokalov.

Vzdušje v hotelu je bilo zelo prijetno, zato ni čudno, da se nikomur ni preveč mudilo domov. Žlahtna kapljica je še bolj razvezala jezika, plesalcem pa vlivala novih moči. Za polne mize tudi po kosilu so poskrbele naše temeljne organizacije s svojimi dobrotami vseh vrst.

Ob odhodu so si udeleženci stiskali roke in drug drugega obljubljali, da se, če ne prej, čez leto dni spet srečajo...

Uradni rezultati:

Veleslalom — moški Kategorija D (nad 45 let):

1. Franc ŠPENDAL, Triglav-Gorenjka, 29,20
2. Franc AŽMAN, Triglav-Gorenjka, 30,03
3. Ivan MARN, Pekarna Kranj, 31,14
4. Rajko MIHELIČ, Pekarstvo in testeninarstvo, 34,60
5. Janko KOKALJ, Blagovni promet, 34,89
6. Janez KORITNIK, Pekarstvo in testeninarstvo, 35,55
7. Matija KOSMAČ, Mlini, 35,96
8. Filip ŠPIK, Pekarna Kranj, 37,18
9. Blaž VEBER, Blagovni promet, 43,63
10. Alojz LEBAR, Blagovni promet, 1:05,95

Kategorija C (od 36 do 45 let):

1. Matjaž GMAJNAR, Triglav-Gorenjka, 26,63
2. Nande TROŠT, Triglav-Gorenjka, 30,22
3. Jure KOVAČ, Pekarstvo in testeninarstvo, 30,43
4. Pavle JERIČ, Pekarstvo in testeninarstvo, 31,23
5. Martin LINDIČ, Pekarna Krško, 31,46
6. Drago VIDIC, Blagovni promet, 31,72
7. Jože PRESKAR, Imperial, 31,81
8. Marko SOK, DSSS, 33,04
9. Rudi KAJTNER, DSSS, 33,12
10. Vlado LOPATIČ, Pekarstvo in testeninarstvo, 34,12
11. Jože BUTKOVIČ, Pekarna Krško, 34,23
12. Borut LAH, DSSS, 34,40
13. Andrej MEKINC, Pekarstvo in testeninarstvo, 34,40

Delovne usmeritve

Nalog je veliko

Konferenca osnovnih organizacij ZK Žito bo v naslednjem mandatnem obdobju usmerila svoje delovanje zlasti na naslednja področja:

- usklajevanje stališč osnovnih organizacij zveze sindikatov o posameznih vprašanjih;
- redno in kvalitetno obravnavanje ter spremljanje rezultatov poslovanja;
- spremljanje gibanja osebnih dohodkov;
- opiranje na lastne sile in iskanje notranjih rezerv;
- planiranje in odgovoren odnos do dela z družbenimi sredstvi;
- obveščanje kot temelj medsebojnih odnosov v delovni organizaciji, ki mora zagotavljati redno, pravočasno in resnično seznanjanje delavcev o vseh pomembnih odločitvah v delovni organizaciji;
- dajanje novih pobud in sodelovanje pri vseh oblikah samoupravnega sporazumevanja in družbenega dogovarjanja;
- ustvarjalno sodelovanje pri delu samoupravnih organov in delegacij;
- skrb za potrebe delavcev na področju kulture in telesne kulture;
- uresničevanje socialne in kadrovske politike;
- uveljavljanje svobodne menjave dela;
- spodbujanje ustvarjalnega odnosa do dela in inovacijske dejavnosti;
- spodbuditev dela osnovnih organizacij ZSMS na ravni delovne organizacije.

Nalog je za naslednje mandatno obdobje veliko, toda z združenimi močmi in polno odgovornostjo nosilcev jih bomo uresničili!



Po startu v teku: kljub rahlemu sneženju in mokri smučini z nasmehom na progo...



Po napornih tekmah sta, kot ponavadi, zavlada glasba in ples, vse skupaj pa zbližuje ljudi



Rudi Praprotnik — v ospredju — sodi med vztrajne zbiralce odličij. Da pa ne bi delali krivice drugim, naj pripišemo, da ni bil edini z več kolajnami okrog vratu.



Alojz Lebar je, kot se spodobi, dobil poleg polžka okrog vratu še steklenico vina, ker je bil najstarejši aktivni udeleženec iger... Pa nazdravje!

tvo in testeninarstvo, 34,42
14. Franc TOMAŽIN, DSSS, 34,84
15. Jakob KANDUŠAR, DSSS, 35,55
16. Željko SELAK, Imperial, 35,70
17. Slavko HUMEK, Pekarna Krško, 35,98
18. Željko SREČKOVIČ, Pekarna Krško, 36,27
19. Miha TOMINC, Pekarna Vrhnika, 36,80
20. Franc SEDEJ, Pekarna Vrhnika, 47,04
21. Niko CAPUDER, Pekarstvo in testeninarstvo, 40,49
22. Branko MIHELIČ, Šumi, 40,96

Kategorija B (od 26 do 35 let):

1. Rudi PRAPROTNIK, Blagovni promet, 29,09
2. Miran ROMIH, Triglav-Gorenjka, 29,25
3. Janez HUMERCA, Triglav-Gorenjka, 29,31
4. Andrej NOVAK, DSSS, 29,74
5. Albin KOPAČ, Pekarstvo in testeninarstvo, 29,85
6. Milan SUŠNIK, Triglav-Gorenjka, 30,07
7. Milan GRGURIČ, Triglav-Gorenjka, 30,48
8. Janez ROZMAN, Triglav-Gorenjka, 30,54
9. Milan MARKELJ, Pekarna Kranj, 30,77
10. Bogo PREŠEREN, Maloprodaja, 30,96
11. Sandi RUSJAN, Pekarstvo in testeninarstvo, 31,78
12. Bojan PIKOVNIK, Triglav-Gorenjka, 32,21
13. Darko RUTAR, Triglav-Gorenjka, 32,71
14. Drago BORŠTNER, Pekarstvo in testeninarstvo, 33,03
15. Ciril KALIŠEK, Pekarstvo in testeninarstvo, 33,31
16. Srečko KONDARDI, Pekarna Vrhnika, 33,56
17. Janez KOLARIČ, Pekarstvo in testeninarstvo, 33,74

18. Cveto PLESTENJAK, DSSS, 35,21
19. Marko BABNIK, Pekarstvo in testeninarstvo, 35,28
20. Ciril SIMONČIČ, Pekarna Vrhnika, 35,38
21. Janez BARTOL, Mlini, 35,39
22. Vasja TRUDEN, Pekarna Vrhnika, 35,39
23. Milan FROL, Pekarstvo in testeninarstvo, 35,50
24. Lucijan CENČIČ, Pekarstvo in testeninarstvo, 35,59
25. Franc KOŠIR, DSSS, 36,64
26. Janez ŠUŠTAR, Mlini, 36,90
27. Benjamin BLAŠKO, Pekarna Vrhnika, 38,09
28. Ado KAVČIČ, Triglav-Gorenjka, 41,09
29. Vinko OMEJC, Triglav-Gorenjka, 44,04
30. Dušan PUCER, Blagovni promet, 45,25
31. Jože SODIČ, Imperial, 57,47
32. Tone KLENOVŠEK, Imperial, 57,56
33. Milan KRESE, Pekarstvo in testeninarstvo, 1:00,62
● diskvalificiran: Matjaž ČOT, DSSS

Kategorija A (do 25let):

1. Luka ZUPAN, Triglav-Gorenjska, 28,04
2. Matjaž BREZNIK, Pekarstvo in testeninarstvo, 29,28
3. Slavko IVANC, Šumi, 29,39
4. Andrej HROVAT, Pekarstvo in testeninarstvo, 29,42
5. Janez ROZMAN, Triglav-Gorenjka, 29,42
6. Dušan ŽVAB, Imperial, 29,98
7. Grega PERC, Triglav-Gorenjka, 30,11
8. Drago ČIKIČ, Triglav-Gorenjka, 30,16
9. Janez ŠMAJC, Pekarna

Kranj, 31,62
10. Tone KRALJ, Pekarstvo in testeninarstvo, 31,63
11. Stane KOZINC, Pekarstvo in testeninarstvo, 33,31
12. Matjaž TUMA, Imperial, 33,62
13. Davorin KOPRIVEC, Pekarstvo in testeninarstvo, 39,02
14. Miha OSTANEK, Pekarstvo in testeninarstvo, 50,76

Veleslalom — ženske Kategorija C (od 36 do 45 let):

1. Silva HUMERCA, Triglav-Gorenjka, 34,66
2. Vida COF, Pekarna Vrhnika, 37,12
3. Anica VIMPOLŠEK, Pekarna Krško, 37,37
4. Alenka VOVK, Blagovni promet, 40,50
5. Bojana ČIK, Šumi, 40,72
6. Nada DREO, Imperial, 40,79
7. Milena GRANDIČ, Triglav-Gorenjka, 42,04
8. Jožica PAVLIN, Imperial, 56,47
9. Erika PIPIČ, Imperial, 56,71
● diskvalificirana: Vesna KUNEJ, Imperial

Kategorija B (od 26 do 35 let):

1. Neva JURISIČ, Blagovni promet, 37,59
2. Irena ALJUKIČ, Pekarna Vrhnika, 39,78
3. Ksenija NEMEC, DSSS, 48,51

Kategorija A (do 25 let):

1. Renata POGAČNIK, Triglav-Gorenjka, 31,63
2. Ivanka PIRŠ, Pekarstvo in testeninarstvo, 33,16
3. Branka LUKAN, Pekarna Vrhnika, 35,45
4. Tatjana HORJAK, Pekarstvo in testeninarstvo, 36,19
5. Martina KENK, Imperial, 36,87
6. Karmen PETAN, Blagov-

ni promet, 48,52
7. Anica KUCHAR, Pekarstvo in testeninarstvo, 56,16
8. Bronka BOŽIČ, Imperial, 1:21,39
● odstopila: Mojca STARINA, Imperial

Družinski veleslalom:

1. GMAJNAR, Triglav-Gorenjka, 58,51
2. ŠPENDAL, Triglav-Gorenjka, 1:02,63
3. SOK, DSSS, 1:03,83
4. PRAPROTNIK, Blagovni promet, 1:04,67
5. SUŠNIK, Triglav-Gorenjka, 1:05,02
6. HUMERCA, Triglav-Gorenjka, 1:07,11
7. JERIČ, Pekarstvo in testeninarstvo, 1:07,59
8. VIDIC, Blagovni promet, 1:07,65
9. MEKINC, Pekarstvo in testeninarstvo, 1:09,95
10. JURISIČ, Blagovni promet, 1:10,84
11. ČIK, Šumi, 1:14,31
12. VIMPOLŠEK, Imperial, 1:19,17
13. KONDARDI, Pekarna Vrhnika, 1:23,08
14. KORITNIK, Pekarstvo in testeninarstvo, 1:23,90
15. PUCELJ, Blagovni promet, 1:26,49
16. KAJTNER, DSSS, 1:27,32
17. LAH, DSSS, 1:27,68
18. KANDUŠAR, DSSS, 1:50,55
19. VEBER, Blagovni promet, 1:55,08
● odstop: VIDMAR, DSSS, in PFAJFER, Triglav-Gorenjka

Smučarski tek — moški Kategorija C (nad 45 let):

1. Franc ŠPENDAL, Triglav-Gorenjka, 8:48,0
2. Janko KOKALJ, Blagovni promet, 9:17,7
3. Ivan MARN, Pekarna Kranj, 11:15,0



Najbolj vneto pomoč in navijanje gledalcev so imeli smučarji iz vrhniške pekarnice. Na sliki: „Dajmo, kolegica, še pet metrov, pa boš v cilju!“

Kategorija B (od 36 do 45 let):

1. Rudi PRAPROTNIK, Blagovni promet, 8:34,3
2. Rudi KAJTNER, DSSS, 9:06,8
3. Marko SOK, DSSS, 9:36,1
4. Matjaž GMAJNAR, Triglav-Gorenjka, 11:48,2
5. Marjan CAFUTA, Pekarna Vrhnika, 12:13,7

Kategorija A (do 35 let):

1. Jurij LANGUS, Triglav-Gorenjka, 9:07,1
2. Drago KLOPČIČ, Mlini, 9:44,3
3. Peter PRIJATELJ, Pekarstvo in testeninarstvo, 9:51,9
4. Matjaž BREZNIK, Pekarstvo in testeninarstvo, 10:09,7
5. Ivo ŠIMC, Pekarna Dolenjska, 10:29,8
6. Vlado KVEDER, Pekarstvo in testeninarstvo, 10:32,0
7. Marko POGRAJC, DSSS, 11:31,5

8. Damjan AHAČIČ, Triglav-Gorenjka, 12:58,4

Smučarski tek — ženske Kategorija B (nad 30 let):

1. Ančka AMBROŽIČ, Pekarna Vrhnika, 12:54,8
2. Vida COF, Pekarna Vrhnika, 13:38,7
3. Alenka VOVK, Blagovni promet, 14:17,8
4. Anča LOČNIKAR, DSSS, 20:16,6

Kategorija A (do 30 let):

1. Tatjana KRISTAN, Triglav-Gorenjka, 11:27,0
2. Slava SOSIČ, Blagovni promet, 16:34,4

Kolajne — polžke za zadnja mesta so prejeli:

● velesalom, moški: Alojz LEBAR, Blagovni promet
● velesalom, ženske: Bronka BOŽIČ, Imperial
● družinski veleslalom: VEBER, Blagovni promet
● tek, moški: Damjan AHAČIČ, Triglav-Gorenjska
● tek, ženske: Anča LOČNIKAR, DSSS

Rekreacijski aktiv ŽITO in Marko Pograjc

Kotiček za zdravnika

Gripa in varovanje pred njo

Glede na to, da se v naši obratni ambulanti pojavlja v zadnjem času zmeraj več bolnikov z gripo, v tej številki Glasnika predstavljam nekaj več podatkov o tej bolezni in nekaj nasvetov za zavarovanje pred okužbo.

Gripa je akutna nalezljiva kapljlična bolezen, ki jo povzročajo virusi influence tipov A, B in C in različnih antigen-skih podtipov. Bolezen se javlja v obliki epidemij, prenaša se zelo hitro prek kapljic in zajame le zgornje dihalne organe. Klinično se manifestira s slabim počutjem, izgubo apetita, glavobolom, bolečinami v mišicah, z zvišano temperaturo in s kataralnimi znaki dihal.

Ponavadi gripa ne pušča posledic, vendar kaže nagnjenost k bakterijskim komplikacijam, ki lahko povzročijo težja obolenja. Inkubacijska doba je kratka — le en dan do tri dni po stiku z virusom oziroma po infekciji nastopijo že opisani znaki bolezni. Po padcu temperature po nekaj dneh izginejo tudi ka-

taralni dihalni simptomi in nastopi čas tako imenovane rekonvalescence. Njeno trajanje je odvisno od bolnikove starosti; otroci in mlajše osebe hitro okrevaajo, pri starejših ljudeh pa je okrevanje daljše. In takrat govorimo o postgripoznem stanju. Rekonvalescenca je pomembna za medicinsko prakso, ker se lahko v tem času pojavijo komplikacije kot posledica sekundarne bakterijske infekcije: gnojna vnetja notranjega ušesa, različnih sinusov, bronhitis in pljučnice.

Zdravljenje virusne faze je le simptomatsko. To pomeni, da jemlje bolnik sredstva za znižanje temperature (Aspirin, Andol), ki istočasno blažijo bolečine v mišicah. Bolnik naj je lahko, vendar kalorično hrano in pije veliko tekočine. Obvezno naj nekaj dni odleži v postelji. Povsem napačno je, če jemlje bolnik v tej fazi bolezni antibiotike, ki jih predpiše zdravnik šele ob pojavu bakterijske superinfekcije. Napačna je miselnost, da predčasno jemanje antibiotikov prepreči nast

nek komplikacij. Nasprotno, jemanje antibiotikov v virusni fazi poruši ravnovesje mikroorganizmov v človeku in patogene bakterije lažje prodrejo v organizem. Kako se ubraniti gripe?

Poznamo dva najboljša načina, da se izognemo gripi. Prvi način so splošni ukrepi, med katere spadajo: zdrav način življenja, šport in rekreacija, pravilna prehrana oziroma aktivnosti, ki krepijo organizem in skrbijo za dvig splošne kondicije. V času epidemij bi se morali izogibati množicam ljudi, potovanjem, bivanju v zaprtih prostorih. Kjer je velika množica ljudi, naj bi pogosto prezračevali bivalne in delovne prostore, dezinficirali zrak v prostorih (aerosoli, UV svetloba) in po potrebi nosili zaščitne maske. Težje bolnike z gripo in morebitnimi komplikacijami naj bi hospitalizirali. Drugi ukrep je aktivna imunizacija s cepljenjem. V uporabi je vakcina (cepivo) z inaktiviranim virusom. Daje se pod kožo; količina cepiva je okoli enega kubičnega mililitra.

Dr. Bogo Rajič



Zahvali

Ob smrti moje mame se iskreno zahvaljujem sodelavcem tozda Mlini Ljubljana za izrečeno sožalje, darovano cvetje ter spremstvo na njeni zadnji poti!

Gusti Pavlič

Ob smrti moje drage mame se iskreno zahvaljujem kolektivu tozda Šumi za darovano cvetje in izraze sožalja. Vsem, ki so jo pospremili na zadnji poti, pa še posebej hvala!

Izidor Florjančič

Nagradna križanka

Za skandinavsko križanko, objavljeno v tej izdaji Glasnika, razpisujemo naslednje nagrade: 1. nagrado 2.500 dinarjev, 2. nagrado 1.500 dinarjev in 3. nagrado 1.000 dinarjev.

Pravilne rešitve pošljite najpozneje do 15. aprila na naslov: uredništvo Glasnika, ŽK Žito, 61000 Ljubljana, Šmartinska 154.

Pravilna rešitev novoletne nagradne križanke iz lanske letošnje 4. številke Glasnika je — vodoravno: VAM ŽELIMO, SODELAVCI, er, ena, saga, T. Ok, OS. R, LV, Anita, Pa, Erato, okrnjen, časopis, Itaka, NIN, rt, škorec, osica, etan, I, nakit, Ra, kij, O, asimilacija, Va, akcija, otok, Ad, noj, lepinja, sigma, ei, Poli, osel, Ts, aga, črnilo, OT, RA, kri, OV.

Med reševalce, ki so križanko pravilno rešili, je žreb razdelil nagrade takole: 1. nagrada 2.500 dinarjev — Silva Humerca, tozd Triglav-Gorenjka, 2. nagrada 1.500 dinarjev — Urban Sušnik, Pekarna Trbovlje in 3. nagra-

da 1.000 dinarjev — Darja
Marjetič, tozd Mlini.



glasnik

Izdaja Živiški kombinat Žito
Ljubljana, Šmartinska 154
— Glavna in odgovorna
urednica Zlata Vidmar
Ureja uredniški odbor
Urednik in novinar Marko
Pograjc — Uredništvo: Žito,
Šmartinska 154, 61000
Ljubljana, telefon (061) 442-
981, int. 238 — Pri urejanju
sodeluje center Delavske
enotnosti za razvijanje
obveščanja v združenem de-
lu — Grafično oblikovanje
Aljoša Rebolj — Grafična
priprava Reprostudio Mre-
žar — Tisk Tiskarna Novo-
mesto v nakladi 2.000 izvo-
dov.