



• »Prihodnje leto bo kar 25 let, odkar sem postal strokovni učitelj pri Gostinskem šolskem centru v Ljubljani, letos 1. januarja pa eno leto, odkar sem upravnik hotela Bellevue. Vsa ta leta sem poučeval predvsem strežbo z vsem, kar spada v ta širok poklic (organizacijo strežbe, poznavanje pijač in kuharstvo za natakraje).«

• »Kaj pa vam je od vsega tega najbolj pri srcu? Pa vaš konjiček — kot danes temu rečemo...?«

• »Veste, meni je pravzaprav že samo moje delo konjiček, ker ga rad opravljam, lahko rečem — z veseljem. Moram reči, da uživam v njem in ob njem. To trditev potrjujejo moje zbirke vsega miniaturnega, kar je v zvezi s poklicem, tudi gostinski denar, znamke itd.«

• »Nedolgo tega ste v kavarni Slon vodili tekmovanje barmanov — amaterjev. Tega še niste omenili. Zanima nas tudi, kaj je pravzaprav barman?«

• »Tudi to je eden od mojih konjičkov. Začel sem poklicno, kot učitelj za pijače na gostinski šoli, danes pa sem predsednik novoustanovljene sekcije barmanov za Slovenijo. To je šlo kar hitro. Na Bellevu imamo tudi svoj sedež, tu bodo v prihodnjem letu začeli s sistematičnim delom. Kaj so barmani, me vprašate? — To so, ali naj bi bili, mojstri poznavanja pijač, tako kot so kuharji mojstri v sestavljanju živil v čudovite jedi. Pri nas imamo o barmanih naporno mnenje in predstave. Vsaka pijača, pa še tako enostavna ima svoj — kaj, kdaj, kako? Ker pa smo Slovenci na tem področju še precej neuki, nas čaka veliko delo in menim, da bomo tudi mi precej pripomogli k pravilnemu pitju, kulturnemu pitju in s tem tudi k zdravemu pitju.

Slučaj je, da tako govorim tu, na Bellevu, ki je le sto metrov oddaljen od Pivovarne Union, od Slovina in Fructal-Alka. Vsi trije so v eni občini in morda bo to garancija, da bodo barmani resnično uspeli v svojih prizadevanjih.«

Mario L. Vilhar

1.500 DINARJEV »PLAČE«

V Iskrini tovarni IEZ nekaj delavcev kljub temu, da presegajo delovne obveznosti za desetino, prejema le 1.500 dinarjev osebnih dohodkov. Predstavnik tovarne je povedal, da tudi s premostitvami ti delavci ne morejo ustvariti večjega dohodka. Očitno tu nekaj ni v redu.

V SREDIŠČU POZORNOSTI

Neživljenjski obrazci

Obrazci, ki so sicer predpisani ter veljajo v celi republiki in s katerimi delovne organizacije prikazujejo svoje poslovne uspehe, so neživljenjski. Da je to res, smo najbolj nazorno videli na sestanku predsednikov delavskih svetov in osnovnih organizacij sindikata ter občinskih predstavnikov sindikata, na katerem so razpravljali o 1.364 delavcih v občini Šiška, ki po teh obrazcih sodeč, zaslužijo mesečno manj kot 1.800 dinarjev. Sestanku je prisostvoval tudi sekretar komiteja občinske konference ZKS Franc Hribar. Skupna ugotovitev je bila, da dejansko le nekaj posameznikov za polno delo v mesecu zasluži manj kot naj bi znašala ekonomska kategorija osebnega dohodka, to je 1.600 dinarjev.

V poročilu o devetmesečnem gospodarjenju podjetij v občini Šiška je zapisano, da 5,5 odstotka zaposlenih prejema manj kot 1.800 dinarjev. Če ta podatek podrobneje analiziramo, vidimo, da mora torej precej podjetij poslovati tik na meji rentabilnosti, in da je tista delovna organizacija, ki ne more izplačati svojim zaposlenim vsaj takšnega osebnega dohodka, ki bi zagotavljal enostavno reprodukcijo delovne sile, skorajda živelja za sancijsko.

Obrazci, s katerimi delovne organizacije prikazujejo rezultate uspešnosti (nemalokrat tudi neuspešnosti) oddelku za gospodarstvo pri občinski skupščini obravnavajo tudi osebne dohodke tistih, ki so bili v bolniškem staležu in tistih, ki niso delali polno število dni v mesecu (odhodi, prihodi, izostajanje z dela). Nemalokrat se potem zgodi še to, da delavec, ki je bil v bolniškem staležu, pozabi prinesiti potrdilo svojega zdravnika in delovna organizacija mu seveda ne more izplačati takšnega osebnega dohodka, kot mu pripada.

»Krivca« za takšne rezultate, poteegnjene iz zbira podatkov iz teh obrazcev, smo torej našli: RAD obrazci — tako se namreč strokovno imenujejo — tako se neprimerni in zastareli. V nekaterih podjetjih pa so krivci tudi odgovorne osebe, ki jim lahko prispejemo malomarnost, da so poslali na občinski oddelke za gospodarstvo takšne podatke. Ko človek lista po teh obrazcih, se mu namreč nehote vrine misel, da so ponekod naredili vse skupaj z »levo roko«. Malo več življenjske realnosti v takšnih in podobnih poročilih ne bi škodilo!

Ta sestanek je pokazal dvojico: situacija v podjetjih le ni tako kritična, kot je sprva kazalo in dogovorili so se, da bodo sami sestavili obrazec za bolj življenjsko prikazovanje podatkov. S tem seveda še niso odpravili vseh problemov, ker v naši občini še vedno obstajajo delovne organizacije, ki delavcem za polno število ur ne morejo (ali pa nočejo!) izplačevati dohodka, ki bi bil višji od 1.600 dinarjev. Naloga vseh družbenopolitičnih organizacij v občini je, da se »pozabavajo« s temi kolektivi in ugotovijo ali dejansko obstajajo delovna mesta, ki niso vredna niti toliko, da bi zaposlenemu zagotavljala dostojno življenje.

S. Matelič

KUHAR — UMETNIK



Pred kratkim je bila v planinski koči Rašica nevsakdanja slovesnost. Sodelavcu GP Megrad (TOZD družbeni standard), JANEZU PERDANU so ob tej priložnosti podelili za doseganje dela največje kuharsko jugoslovansko priznanje — »Posebno diplomu zveze kuharjev Jugoslavije«, ki jo podeljuje poslovno združenje hotelskih podjetij Jugoslavije.

Dvainštiridesetletni kuharski mojster, popularni Džoni, ima že lepo zbirko: 4 pokale, 31 zlatih, 7 srebrnih in 2 bronasti medalji, ki jih je dobil za svoje vrhunske stvaritve na kuharskih tekmovanjih v Jugoslaviji, Nemčiji, Avstriji, Franciji, Švici in Angliji.

Na razstavah oziroma tekmovanjih so obiskovalci občudovali tudi umetniško stran njegovih izdelkov, ki so bile prave kiparske umetnine. Tudi za to je razlaga — umetniški duh tega kuharskega mojstra se je kiparsko oplemenitil pri naših znanih slovenskih kiparjih — Karlu Putrihu, Janezu Boljki in Tonetu Lapajnetu.

Brkova sarma

Predraga Stojanoviča (ki pa sliši raje na ime Brko) verjetno mnogi med vami že poznate. Malokdo pa ve, da je naš Brko poleg tega, da je aktiven družbenopolitični delavec na terenu, v občinski SZDL in drugod, tudi izvrsten kuhar. Tisti, ki so že poskusili njegovo sarmo, pravijo, da ji ni para. In ker se bližajo prazniki, je Brko popustil ter nam za hipec odprl svojo zakladnico receptov. Tokrat objavljamo njegovo recepturo, po kateri pripravljamo prave, srbske sarme. Poskusite, morda bo pa šlo...

Takole gre. Potrebujete:
3 kg zelja v glavah,
80 dkg mletega mesa — govedine ali svinjine
Meso je treba prepražiti, da izgubi rdečo barvo. Dodati je treba eno čebulo, malo riža, popra in soli po okusu, eno jajce. To zmes zavijemo v dobro oprane liste zelja. Na dno lonca, ne ponve, je treba položiti nekaj listov zelja in nanje položiti sarme drugo poleg druge. Sarmo nato pokrijemo z zelenimi listi in jih obložimo s koščki slanice ali prekajenimi suhim rebrcami. Sarmo lahko vložimo v več »nadstropij«, odvisno od tega, kako velik je lonec. Nato vlijemo toplo vodo, pridamo lovorov list, zrna popra ter rdečo papriko in mast (tu ne velja načelo varčevanja). Lonec pokrijemo s pokrovko, da sarme obteži in ga postavimo v pečico, ne na ploščo štedilnika. Za dodatek ko je sarma skuhan, priporočam še nekoliko prežganja.

union pivo

tribuna 11