

Točka na dnevnem redu DS DO: Analiza poslovanja I—VI/1979

Uredništvo Glasnika

Doseganje količinskega plana proizvodnje

Analiza poslovanja za obdobje I—VI/79 obsega doseganje količinskega plana proizvodnje za proizvode TOZD, delitev celotnega prihodka v primerjavi s planom za vse TOZD in DO, ter tabelo doseženih povprečnih rendementov v prvem polletju za posamezne pekarnice.

Fizični obseg proizvodnje

Ocena, da bodo proizvode TOZD do konca prvega polletja izpolnile količinski plan (zlasti pekarnice) zaradi sezonskega nihanja v proizvodnji, se ni popolnoma uresničila. Proizvedene količine se še vedno gibljejo v okviru planiranih, vendar vse TOZD niso dosegle planiranih količin za prvo polletje. Napredek v primerjavi z obdobjem I—III je opaziti pri **TOZD Imperial**, **TOZD Pekarni Kranj** in **TOZD Pekarni Krško**, ki pa še vedno ne dosegajo planiranih količin za obdobje I—VI, medtem ko sta **TOZD Dolenjska** in **TOZD Pekarna Vrhnika** toliko povečali proizvodnjo, da sta, kljub doseganju plana v prvem tromesečju, polletni plan pre-

segli, in to **TOZD Dolenjska** za 2,5 % in **TOZD Pekarna Vrhnika** za 3,3 %. Najnižja proizvodnja v primerjavi s planirano je v **TOZD Pekatete**, rezultati so še slabši kot v obdobju I—III, ko je dosegla 20,7 % planiranih letnih količin, v obdobju I—VI pa le 38,6 % od planirane letne količine. Že tako nizka proizvodnja v prvem tromesečju se je v drugem tromesečju zmanjšala za 13,3 %. Ostale TOZD so v drugem tromesečju proizvedle približno enake količine kot v prvem tromesečju. Od teh polletnega plana proizvodnje niso izpolnile **TOZD Pekarne Ljubljana**, **TOZD Triglav** in **TOZD Pekarna Bežigrad**, **presegle pa so ga TOZD Mlini**, **TOZD šumi** in **TOZD Gorenjka**, ki je najbolj preseгла planirano proizvodnjo. Odstopanja od plana niso velika in se gibljejo od —1,7 % do +5,2 %, razen pri **TOZD Pekatete**, kjer je odstopanje mnogo večje.

Če preučimo še strukturo kruhov za pekarstvo, ker vedno poudarjamo, da je pomemben kazalec, ugotovimo, da je dosežena struktura v primerjavi s pla-

nirano ugodna, saj je delež posebnih kruhov in peciva v celotni proizvodnji večji, kot je bilo planirano.

Pekarstvo kot celota pa ni doseglo planirane polletne proizvodnje in sicer za 0,5 %, to pa pomeni kar 250 ton kruha in peciva.

Posebno ugodno strukturo kruhov v primerjavi s planirano dosegajo pekarnice Novo mesto, Krško in Vrhnika, neugodno pa pekarni Kamnik in Domžale, medtem ko se pri ostalih pekarnah struktura giblje v okviru planirane, ali pa dosegajo večji delež posebnih vrst kruha in manjši delež peciva kot je planirani in obratno.

Delitev celotnega prihodka

Doseženi celotni prihodek na nivoju DO v obdobju I—VI je nekoliko višji od planiranega. Tudi porabljena sredstva presegajo planirane vrednosti in naraščajo z nekoliko višjo stopnjo kot celotni prihodek. Dohodek na čisti dohodek narašča počasneje kot celotni prihodek, vendar sta še vedno nad planiranim.

(Nadaljevanje na 2. strani)



Parte

Foto: Jaro Novak

Okrogla miza o problematiki TOZD Pekatete

Ana Marjanovič

Stroji za testenine se ne bodo ustavili

Pobuda za okroglo mizo o problematiki TOZD Pekatete, ki je bila 16. 7. 1979 ob 12. uri v sejni sobi ŽK Žito, je prišla s

strani uredništva internega glasila »Glasnik« zaradi pisma delavskega sveta TOZD Pekatete, ki je bilo naslovljeno na Delavski svet delovne organizacije Žito, 3. julija 1979.

Namen okrogle mize je bil, da se seznanimo z objektivnimi težavami, v katerih je že nekaj časa kolektiv Pekatete.

V razgovoru so sodelovali: Edo Novak — direktor TOZD Pekatete, Jože Turner — TOZD Pekatete, Francka Drglin — TOZD Pekatete, Francka Rupnik — TOZD Pekatete, Bogo Bratina — glavni direktor ŽK Žito, Marjan Habič — direktor TOZD Blagovni promet, Boris Mayer — direktor TOZD Razvoj in inženiring, Stanislav Pohleven — direktor splošnega sektorja DSSS, Miča Karpe — analitik programer iz plansko-ekonomskega sektorja DSSS, Jaka Zagožen — finančno gospodarski sektor DSSS, Ana Marjanovič — informativna služba ŽK Žito (za uredništvo »Glasnika«).

Že nekaj let si ob vsakem periodičnem obdobju, ko ugotavljamo poslovni rezultat v TOZD Pekatete, postavljamo vprašanje: »Kako, predvsem pa, kje iskati rešitev za izboljšanje finančne stanja v testeninski dejavnosti?« Dokler so bile Pekatete le obrat v sestavi TOZD Mlini neakumulativna testeninska dejavnost, ni nikogar toliko prizadela,

(Nadaljevanje na 2. strani)

Marjan Rožič

predsednik skupščine mesta Ljubljane na obisku v ŽITU

23. avgusta je obiskal naš kombinat Marjan Rožič, predsednik skupščine mesta Ljubljane, v spremstvu Albina Vengusta, predsednika IS skupščine, in Miloša Gabrijela, predsednika komiteja za preskrbo, cene in gostinstvo.

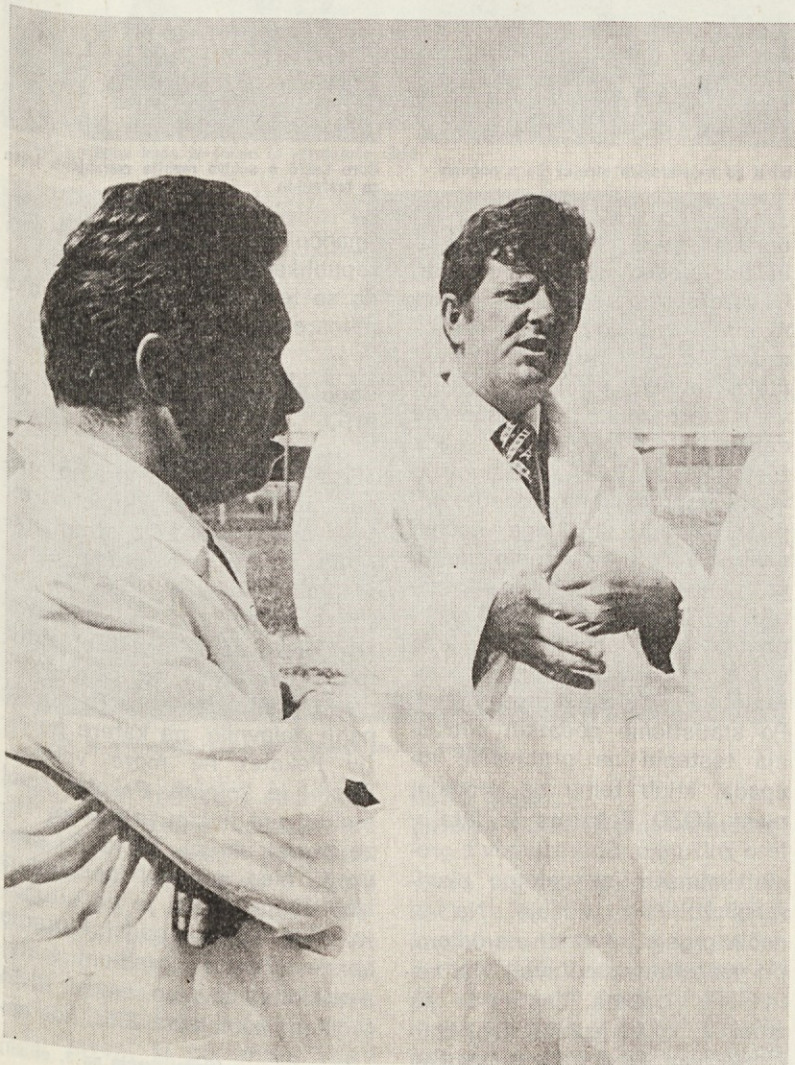
Visoke goste sta sprejela generalni direktor ing. Bogo Bratina in ing. Jože Šefman, direktor TOZD Mlini.

Gostje so si v kratkem obhodu ogledali TOZD šumi, dalj časa pa so se zadržali v Mlinih, kjer so se seznanili z zmogljivostmi in proizvodnim parkom.

Predstavniki ljubljanske mestne skupščine so se nato v razgovoru s predstavniki Žita seznanili z dejavnostmi kombinata in izpolnjevanjem srednjeročnega planskega obdobja za leto 1981—1985. V tekočem srednjeročnem obdobju smo sicer zgradili več novih proizvodnih objektov (silosi za pšenico v Viru pri Domžalah), nismo pa uresničili plana za izgradnjo tovarne čokolade v Lescah in pekarnice v Kočevju. Tovarna čokolade bo zgrajena v prvih letih naslednjega srednjeročnega obdobja, pekarna v Kočevju pa v letu 1980.

Predsednik skupščine, Marjan Rožič, je med pogovorom posebej poudaril, da moramo pri pripravljanju planskih dokumentov upoštevati smernice za pripravo družbenega plana mesta Ljubljane, saj bomo samo na ta način zagotovili njegovo uresničevanje na ravni našega glavnega mesta.

Visok obisk je nedvomno dokaz o pomembnosti živilsko-predelovalne industrije za mesto Ljubljano kot tudi za prebivalstvo povsod drugod.



Stroji za testenine se ne bodo ustavili

(Nadaljevanje s 1. strani)

da bi iskali trajnejše rešitve. Iz poročila službe za družbeno knjigovodstvo pa lahko preberemo tudi obrazložitev izgube za 1. tromesečje 1979 za TOZD Pekatete: »Poslovni rezultati Pekatet so bili razmeroma skromni predvsem zaradi prevelikih zmogljivosti v Jugoslaviji in razmeroma nizkih cen za testenine.«

Edo Novak, direktor TOZD Pekatete:

»Že nekaj let se problematika Pekatete ponavlja. Zakaj že na samem začetku hočem to poudariti?! Zato, ker se danes zelo veliko govori in govoriči o težavah, ki jih ima naša temeljna organizacija, ter se ustvarja na ta način določen preplah med delavci Pekatet... Najbolj nas motijo razne govorice, predvsem pa tukaj po 'dvorišču' šmartinske, da bomo ukinili testeninarsko dejavnost in podobno. Mislim, da lahko ob tej priliki prek Glasnika jasno in odkrito govorimo o položaju, v katerem smo, da bi vsem delavcem kombinata, kot tudi kolektivu Pekatete odgovorili, zakaj so nastale težave

in kako jih bomo reševali. Že nekaj časa smo poslovali na meji rentabilnosti, v prvih treh mesecih letos pa z izgubo. Pekatete so se iz leta v leto prebijale skozi težave. Vsemu pa je botrovala situacija na trgu. Različne podražitve pa so testeninarsko industrijo dobesedno pokopale. Vsi vemo, da se cene testenin niso spremenile od maja 1977. In zato lahko tukaj naštejemo nekaj glavnih vzrokov za nastalo izgubo: porast stroškov in nespremenjene prodajne cene, dejanska poraba surovin je večja od normative, testenine prodajamo pod izredno slabimi pogoji, plan prodaje ni dosežen, kar vpliva na visoko povečanje zalog...«

Francka Drgrlin, TOZD Pekatete:

»To, kar je povedal tovariš Novak, je resnica, in jaz samo potrjujem njegove besede. Že 25 let sem zaposlena v Pekatetah in zelo dobro vem, kako se počutimo ob tej izgubi. Rada bi povedala, da smo bili med prvimi na tleh kombinata, ko je ta začel nastajati, in vsem smo pomagali, kadar smo le mogli. Te govorice, ki krožijo o Pekatetah, da bodo preusmerili proizvodnjo v to in ono, oziroma da ne bomo več Pekatete in delali teh proizvodov, ki jih sedaj, nas člane kolektiva Pekatete zelo boli. Hudo nam je, da imamo izgubo, zato delamo, kolikor moremo in še več, da bi izboljšali situacijo, v kateri smo. Zato bi radi vedeli, kaj bo z nami. Tudi drugi pred nami so že imeli izgube in mi se nismo nikomur posmehovali — pomagali smo. In ker so Pekatete že toliko let sestavni del kombinata, in ker nas na slovenskem trgu kupci dobro poznajo, ne želimo, da se nam na 'lastnem dvorišču' posmehujejo in širijo govorice, ki so za nas, dolgoletne delavce Pekatet zelo boleče.«

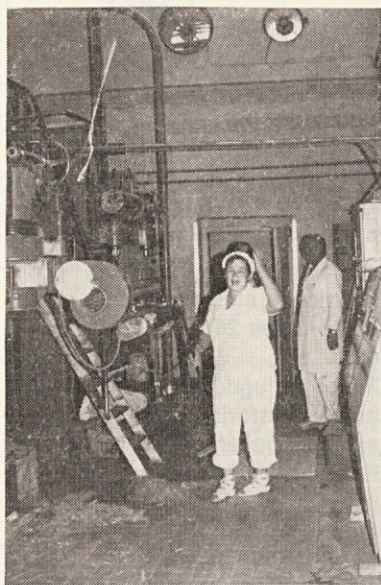
A. Marjanovič: »Zakaj neusklajenost cen in zakaj cene niso porasle od leta 1977? Kdo je za to odgovoren?«

Edo Novak: »Predlog je bil, da se cene dvignejo za 23%, kar je glede na vse današnje stroške več kot premalo. Cene bi morali dvigniti vsaj za 40%, da bi lahko ujeli vse podražitve. Ta predlog o zvišanju cen smo poslali v Beograd. Tudi dogovor med trgovino in proizvodnjo je bil podpisan. Toda od 17. aprila 1979 še nismo prejeli nobenega odgovora oziroma cene še niso bile odobrene, ker se te 'zavlačujejo' zaradi dokončne cene moke. Torej, cene testenin bodo rešene s ceno moke.«

Miča Karpe, analitik-programer v DSSS:

»Potrošnja testenin v Jugoslaviji je zelo majhna. In tu tiči problem. Mi smo že v naši plansko-analitski oceni ocenili stanje Pekatet: tehnologija je zastarela (stroji so stari že 15 let); druga podjetja v Jugoslaviji imajo to bolj urejeno. Eno od ozkih grl je tudi pakirnica. Toda, tudi zamenjava linij ne bi prinesla nič koristnega. Prvič, ker bi bilo po-

pravilo zelo drago. Poslovni rezultat za obdobje prvih treh mesecev 1979 zajema vse stroške, v rezervi pa ni več nobenega izrednega dohodka. Zato pa je tudi uradno nastopila izguba. Delno so k obračunani izgubi pripomogli tudi novi finančni predpisi, saj gre za vrsto sprememb, tako pri zaje-manju interne oziroma medobratne realizacije, vrednotenju zalog in popustov. Pri analiziranju stroškov ugotavljamo stalni po-



Tudi vroče je (do 38°), ker tako zahtevajo testenine

rast; prodajne cene pa niso bile realizirane že dve leti, čeprav je že takrat proizvodnja poslovala na meji rentabilnosti. Vrednost proizvodnje je narasla za 5% zaradi spremenjene strukture v korist dražjih proizvodov (ribana kaša). Porast stroškov surovin v višini 1,3% odpade na povečanje cen moke, medtem ko je cena jajčnega prahu še vedno ista. Tudi cene neločljive embalaže so se letos v januarju povečale za približno 20–22%, posebno pa še celofana in polipropilena, zato lahko pričakujemo še večje povečanje v polletju. Pomembno postavko v strukturi lastne cene predstavlja obveznost do skupnih služb. Ko iščemo razlago za opravičenost povečanja stroškov skupnih služb, se nam vsiljuje misel, da v sklopu DO nimamo vsi enakega načina pridobivanja dohodka. Medtem ko TOZD posebnega pomena in DSSS lahko uveljavijo povečanje cen svojih storitev prek svobodne menjave dela, TOZD, ki nastopajo kot prodajalec izven kombinata, svojih povečanih stroškov prek cenovne politike ne morejo uveljaviti. S tem se tudi dotaknemo vprašanja politike nagrajevanja oziroma osebnih dohodkov. Osebnih dohodki v TOZD Pekatete so porasli za 28,7% na kg proizvodnje, glede na četrtletno povprečje 1978 pa za 21,7%. Odgovor, ali je porast opravičen ali ne, moramo iskati izven TOZD, ker gre za vprašanje nivoja osebnega dohodka izven DO in v sami DO. Kakršnokoli znižanje osebnih dohodkov v prizadeti TOZD ne bi bilo v nobenem primeru opravičljivo, posebno še zato ne, ker je bila vrednost točke v letu 1978 v Pekatetah najnižja — povprečno 0,9979 din, medtem ko je povprečno v celotnem kombi-



Problematika Pekatet ni od danes... razprava je bila zato zelo živahna
Vse foto: Ana Marjanovič

natu znašala 1,0474 din oziroma za 4,9% več. O problematiki v proizvodnji lahko povemo to, da je strojna

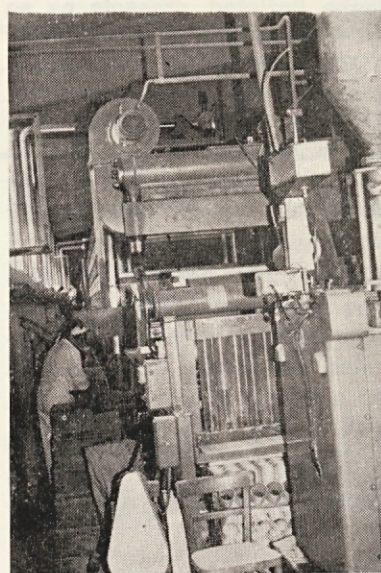
negativne bilance so prav gotovo visoke zaloge. Če bi bile zaloge ovrednotene po prodajnih cenah, ne bi vplivale na tekoči



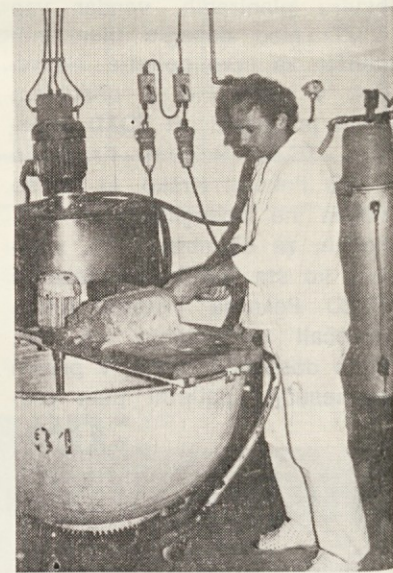
Dolivanje mase v stroje je tudi ročno



V proizvodnji Pekatet je precej ročnega dela



Eden od najstarejših strojev še v pogonu



Boro Lakić s sekirjo razbija zmrznjena jajca za testenine

oprema stara, bolj ekonomsko in tehnološko kot pa po letih. Okvare opreme so zelo pogoste, rezervni deli so uvoženi in izredno dragi. Tudi izkoristek moke je nizek. Poraba mok je večja od normative porabe (na osnovi katere je formirana cena testenine) za 7,2%. Razlogov je več: zaradi velikega procenta odpada, zaradi strojnega načina pakiranja dolgih testenin, ko je potrebno kljukice odrezati, zaradi velikega števila artiklov, ki pogosto pogosto menjavo modelov... Točen odgovor moramo iskati v sami proizvodnji. Po statističnih podatkih potrošnja testenin na prebivalca ne upada, kljub temu se prodajni plani TOZD Pekatete iz leta v leto znižujejo. Sporazumov z gro-sisti nimamo za celotno planirano količino prodaje. Na ta način grosist ni vezan na odjem, pri vsakem nakupu uveljavlja količinske popuste, čeprav bi jih smel le, ko bi izpolnil svoj količinski plan. Eden glavnih vzrokov

finančni rezultat. V drugih naših republikah prevladuje miselnost, da so testenine podaljšana roka mlinarstva.«

Bogo Bratina, glavni direktor ŽK ŽITO:

»Problem Pekatet moramo gledati iz današnje situacije ter predvsem realno. Ob strani moramo pustiti vse druge sentimentalne občutke in se vprašati, zakaj je tako trenutno stanje? Predvsem zaradi objektivnih razlogov, ki so pogojevali, da je prišlo do tega. To so zunanji dejavniki, na katere kolektiv Pekatet ne more vplivati. Doslej je kolektiv Pekatet živel stalno pod nekim pritiskom krize in vsi ukrepi, ki so jih podvzeli, niso prinesli posebnega izboljšanja. Prišlo je do situacije, v kakršni smo sedaj. Moramo se zavedati, da problem testeninke ni samo njen, ampak je to problem kombinata Žito, kot ce-

(Nadaljevanje na 3. strani)

Doseganje količinskega plana proizvodnje

(Nadaljevanje s 1. strani)

Primerjava dosežene strukture v delitvi celotnega prihodka s planirano na ravni DO nam kaže, da smo poslovali kar uspešno.

Delež dohodka in čistega dohodka v celotnem prihodu nista dosegla planiranega, medtem ko je delež za sklade in akumulacije večji od planiranega. Delež osebnih dohodkov je še vedno pod planiranim, vendar se bo stanje zaradi nove analitične ocene kmalu še preveč spremenilo. V primerjavi z obdobjem I–III so rezultati bistveno boljši, čeprav v nekaterih elementih še ne dosegajo planiranih. Opazno je zmanjševanje sredstev za skupno in splošno porabo (stanovanjski sklad, drugi nameni v SP) na račun akumulacije.

Tudi kazalci uspešnosti poslovanja kažejo na to, da je bilo poslovanje v obdobju I–VI v primerjavi s planiranim in v primerjavi z letom 1978 uspešno, vsekakor pa precej uspešnejše kot v obdobju I–III.

Dohodek na zaposlenega in čisti dohodek na zaposlenega sta večja od doseženega v letu 1978, prav tako delež akumulacije pri dohodku in čistem dohodku. Sredstva za OD in neto OD na zaposlenega pa še ne dosegajo planirane višine, zmanjšal pa se je tudi delež OD v čistem dohodku.

Ana Marjanovič

Stroji za testenine se ne bodo ustavili

(Nadaljevanje z 2. strani)

lote. Pekatete, ki so bile med prvimi na tem dvorišču, so zelo veliko prispevale k razvoju našega kombinata. In mimo tega ne moremo. Takrat, ko so Pekatete začele proizvodnjo testenin, je bila zelo pomembna in je imela svoje perspektive v Sloveniji. Naenkrat pa so začele v Jugoslaviji naraščati nove »testeninske« kapacitete. Tako je to postal splošni večji problem, kajti v Jugoslaviji je okoli 53 % neizkoriščenih kapacitet. Mišlim, da je glede na sedanje stanje v TOZD Pekatete nesmi-

TOZD v našem kombinatu. Proizvodnjo v Pekatetah bi morali reševati že pred petimi leti, ko so bili še pogoji poslovanja drugačni. Zaenkrat ne grozijo minimalni osebni dohodki. Moram poudariti še to, da testenine, po nekakšni »svoji logiki«, so dijo v okvir proizvodnje našega kombinata. Zato tudi ne moremo govoriti o likvidaciji. Treba je vpeljati nekatere nove proizvode. Naš današnji problem Pekatet se bo jutri pojavil tudi pri sorodnih organizacijah, kot sta Intes, Mlinotest in podobne ...«

napotil zunanje pomoči ali nasveta, da bi rešili težave, ki jih imamo v Pekatetah, se bomo morali za to pot kar sami odločiti. Zato bomo prvi, ki bomo naredili nekakšen »carski rez« v naši testeninarski proizvodnji. Naredili smo globalni program, kako bi za začetek prišli na zeleno vejico in šele nato na vejo, ko smo se pogovarjali o obnovi strojnih kapacitet, smo prišli do zaključka, da bi z novo proizvodno linijo, glede na kritično stanje testeninarske industrije v Jugoslaviji, zašli v še večje težave. Zato bi bilo potrebno takoj dogovarjanje z določenimi proizvajalci, ki bi za nas delali dolge testenine, mi pa bi delali kratke ter ribano kašo. V tem času pa bi linijo tehnično usposobili. Obenem pa bi lahko do jeseni naredili plan: ali obdržimo celoten program predelave moke ali pa ta program sploh opustimo.«

Marjan Habič,
direktor TOZD Blagovni promet:

»Poznamo problematiko nabave in problematiko prodaje. Problem nabave obstaja že pri moki, in 4000 ton moke, ki jo zmeljejo naši mlini, nekaj pomeni. Če pa proizvodnja testenin ostane v istem obsegu, potem vrednost teh 4000 ton moke pada. Razi-skave so pokazale, da je nakopičenost proizvodov testenin vse večja. Mi smo usposobljeni za prodajo naše testenine, toda če konkurenca nudi boljše pogoje ... Torej, težave testenin so precej povezane s prodajo, čeprav je prodaja naših jajčnih testenin 95 % (glede na plan se indeks prodaje giblje okoli 119). Zaenkrat pa se ne da veliko narediti na tem področju, ker trgovina izpad dohodka pri kruhu in ostalih naših izdelkih, ki imajo maksimirane cene, poskuša kompenzirati z izrednimi zahtevami po boljših kondicijah za prodajo testenin. Ta zahteva pa je zelo težka glede na dejstvo, da je v Jugoslaviji proizvodnja testenin zelo velika, da se zaloge testenin kopičijo ter da nekateri večji proizvajalci v Jugoslaviji nimajo dosledno izpeljanih dohodkovnih odnosov, zato lahko prelijejo dohodek mlin-ske industrije direktno v cene testenin, ter s tem nudijo na tržišču boljše kondicije.«

Glavni direktor kombinata ŽITO, Bogo Bratina, je dejal: »Strokovne službe pripravljajo sanacijski program za Pekatete. Trdovratno vztrajati pri neki proizvodnji, če ta stalno prinaša izgubo, verjetno nima več smisla.« Nato je delegat TOZD Pekatete zastavil vprašanje delavskemu svetu DO: »Kdaj bo izdelan sanacijski program?« Natančni rok oziroma datum, do kdaj bo izdelan sanacijski program, še ni postavljen. Delajo v tej smeri. To je bil tudi odgovor na delegatovo vprašanje.

In v tem času, ko pripravljajo sanacijski program, je treba skrbeti, da je izguba čim manjša. Ko pa bo sanacijski program izdelan, bomo videli, kako dolgo pot smo prehodili in če smo zares prišli do cilja.

Ob robu okrogle mize

Ana Marjanovič

V slepi ulici besed?!

O problematiki TOZD Pekatete smo se pogovarjali sredi julija za okroglo mizo ... Miza pa je toliko okrogla, kot je zapisano oziroma kot so povedali o problemih tisti, ki smo jih povabili.

Od julija do septembra se ni nič premaknilo ali spremenilo razen to, da so cene mok že določene, cene testenin pa še ne.

Morda se je premaknilo tudi v toliko, da so delavci Pekatet (tudi tisti iz pisarn) organizirali nekaj udarniških, neplačanih delovnih sobot in se zagnali v delo v proizvodnji, da bi ublažili izgubo (in slab občutek, čeprav ne po lastni krivdi) ...

Žal pa je polletni obračun pokazal slabo sliko: spet izguba! Tu delavci Pekatet sami ne morejo ničesar več ukreniti, pa če bi od jutra do večera nadaljevali z udarniškiimi sobotami. Stvari je treba drugače postaviti in hitro ukrepati (brez tistega neskončnega pogovarjanja, kaj bomo in kako bomo, ker besede niso nikoli rodile dovolj kruha za vse). Občinski sindikalni svet Moste-Polje tudi opozarja na problem Pekatet in je o njemu že razpravljajal. O problemu naših testenin so pisali tudi drugi časopisi (Delo in Dnevnik). V Ljubljanskem dnevniku je bilo 25. avgusta objavljena naslednja notica:

Tudi v Žitu TOZD Pekatete kaj slabo kaže, da si bo do konca leta izboljšal svoj gospodarski položaj in zlezel na zeleno vejo. Zato občinski sindikalni svet predlaga konferenci osnovnih organizacij, naj ob razpravah o pripravi planskih dokumentov za prihodnje srednjeročno obdobje prouči, če se poslovanje sploh še splača, če ne, pa naj ugotovi, da TOZD Pekatete ne potrebuje.«

Pregled poslovanja DO ŽITO za obdobje I—VI/79

Miča Karpe

Na ravni celotne organizacije — obetavno

Polletno obdobje je v današnjih, na področju cen silno nemirnih časih, postalo kar prekratko, da bi postavljali konkretnejše napovedi o rezultatih poslovanja, a tudi ocena za nazaj ne more biti več kot skromna. Zakaj? Med letom se vselej pojavlja vrsta nerazčiščenih vprašanj glede posameznih stroškov, internih faktur oz. faktur med TOZD v sklopu DO, glede popustov oziroma dogovorjenih cen itd., vse to pa v veliki meri vpliva na točen polletni rezultat.

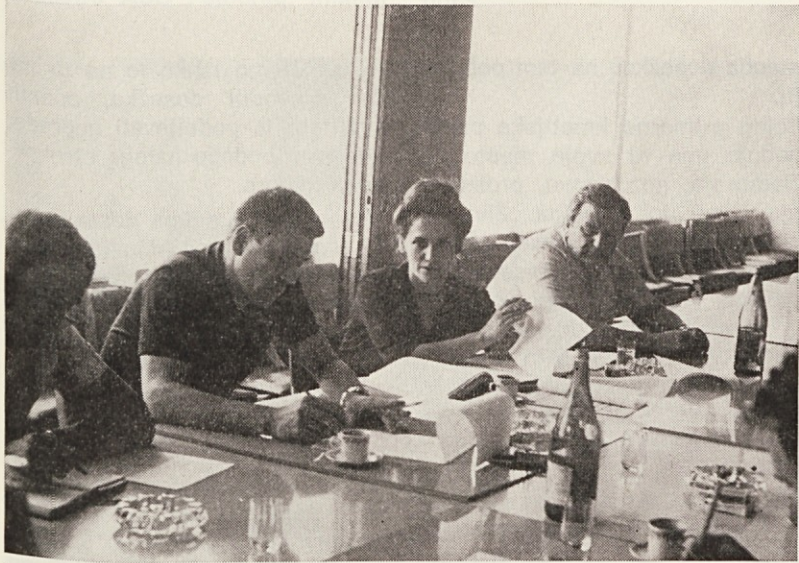
Kot najosnovnejši kazalec poslovanja zaenkrat uporabljamo količinske podatke. Kaj ugotavljamo? Proizvedene količine se gibljejo v okviru planiranih, vendar vse TOZD niso dosegle količin, prdvidenih za I. polletje. Tabela I. nam v grobem prikazuje rezultate proizvodnje, ločeno po TOZD.

Tabela I. Rezultati proizvodnje — količinsko v kg

TOZD	Real. 78	Plan 79	I—VI/79	Indeks
1	2	3	4	5 = 4 : 3
Mlini	71 026 418	65 300 000	33 429 248	51,2
Pekarna Ljubljana	23 245 803	17 921 000	8 744 152	48,8
Pekarna Bežigrad	5 254 706	6 353 000	3 065 752	48,3
Šumi	7 953 447	5 674 000	2 956 086	52,1
Triglav	2 298 278	7 720 000	3 746 658	48,5
Imperial	5 954 106	2 600 000	1 228 017	47,2
Dolenjska	4 467 099	5 802 180	3 046 116	52,5
Pekarna Kranj	1 505 212	4 610 000	2 271 596	49,3
Gorenjka	2 800 221	1 480 000	816 997	55,2
Pekarna Krško	2 800 221	3 000 000	1 444 340	48,1
Pekarna Vrhnika	2 545 301	2 581 500	1 375 487	53,3
Pekatete	3 377 721	3 868 890	1 494 083	38,6
SKUPAJ	130 508 312	126 910 570	63 618 532	50,1

V poprečju beležimo 50,1 % doseganja plana, kar lahko označujemo kot upadanje proizvodnje, če se primerjamo s planiranimi količinami, glede na realizacijo v letu 1978, pa so naši rezultati preskromni in se z njimi ne moremo preveč hvaliti. Indeks doseganja plana 50,1 % je zelo varljiv, saj je iz tabele pri nekaterih TOZD jasno vidno, da je letošnji količinski plan nižji od lanske realizacije. Najbolj problematičen je podatek za TOZD Pekatete, saj je proizvodnja precej

(Nadaljevanje na 6. strani)



Miča Karpe: »Testeninarstvo v Jugoslaviji je velik problem, ker je proizvodnja velika — povpraševanje pa majhno.«



Pakiranje ribane kaše je ročno in utrujajoče delo



Skladišče je premajhno, način skladiščenja pa zelo zastarel

selno iskati rešitve v dopolnitvi ali pa trdovratno vztrajati pri takem proizvodnem programu. Rešitev je treba iskati v izboru asortimana, v drugačni preusmeritvi proizvodnje. Zato se moramo skrajno hitro in resno lotiti reševanja teh problemov, da bi TOZD Pekatete spravili na tako raven, ki bo enaka vsem

Boris Mayer,
direktor TOZD Razvoj inženiring:

»Prvo, kar je treba trenutno doseči, je to, da bi bili ljudje v kombinatu in izven njega seznanjeni z objektivnimi težavami, ki jih imajo tudi drugi testeninarski proizvajalci v Jugoslaviji. No, ker doslej nismo dobili nobenih

„Le čevlje sodi naj kopitar . . .“

Z razvojem znanosti in tehnike, z dvigom življenjskega standarda se tako v privatnem kot tudi v družbenem in poslovnem življenju srečujemo s pojmom kvalitete in njenimi spremljajočimi pojavi, za katere želimo, da bi bili vzpodbudni in prijetni, so pa pogosto tudi neprijetni in nezaželeni.

Opozoriti hočem na določeno problematiko, s katero se srečujemo mi, »kontrolorji«, pri svojem delu. Kolikokrat smo že in kolikokrat še bomo, ko bomo »sitnariji«, da nek sestavni del oziroma neka delovna operacija ali postopek ni opravljen po zahtevah dokumentacije — da torej proizvod po svoji kvaliteti (in tudi po estetskem videzu) ni primeren za prodajo, dobili odgovor: »Če je bilo dvajset let dobro, bo pa še sedaj!«

Taki odgovori ne vodijo nikamor, kajti slišijo se povsem tako, kakor da se zahteve, okoliščine in pogoji proizvodnje v teh letih sploh niso spremenili. Spominimo se samo, da smo pred tridesetimi leti bili zadovoljni, če smo lahko kupili čevlje, veseli smo bili, če je številka ustrezala naši nogi.

Kaj pa zahteva tržišče danes?

O teh in podobnih razglabljanjih se sprašujemo: kaj je sploh kvaliteta, kakšna je definicija kvalitete? **Kvaliteta proizvoda je stopnja, do katere proizvod zadovoljuje potrebe kupca.** Vsak proizvajalec mora, če želi uspeti s svojimi izdelki na trgu, upoštevati zahteve kupcev, ter prilagajati tržnim zakonitostim ne le cene in termine, temveč tudi kakovostno raven svojih izdelkov. Pogosto pa se dogaja, da v primerih slabe kvalitete izvajajo na kontrolo pritisk, češ da naj spustijo slabo kvaliteto naprej, ker je zadovoljiva — ljudje, ki niti

nimajo s kvaliteto neposredne zveze, vendar je na določen način od tega odvisen uspeh njihovega dela.

Pri tem stalnem vsakdanjem hite-nju in prigovarjanju se pogosto znajdemo v takšnem položaju, da se sprašujemo: kdo je sploh odgovoren za ugotavljanje in ocenjevanje kvalitete? Ali je morda to naloga službe za kontrolo kvalitete ali koga drugega?

Zaradi slabe kvalitete ponavadi grozijo časovne zakasnitve, naraščanje stroškov, notranje izgube (izmeti, popravila, neizpolnjevanje planov, stroški zunanjih izgub, reklamacije, kazni itd.). In takrat vsi drugi več vedo o tem, kaj je kvaliteta in kaj ne, kot pa vsi tisti, ki jim je to službena obveznost.

Čudno pri tem je, da si pred tem, ko je proces potekal, ni nihče od teh »sodnikov kvalitete« vzel časa, da bi preveril kvaliteto svojega dela.

Rada bi povedala tudi to, da je služba, ki kontrolira kakovost, pri neposrednem izvoru vseh podatkov, ki govore o kakovosti, ter je s statistično-analitično obdelanimi podatki tudi glavni nosilec in organizator informacijskega podsistema o kakovosti. Nikakor pa ne more biti nosilec vseh akcij in ukrepov za izboljšanje kakovosti, kot si zelo pogosto napačno razlagamo in to od službe neupravičeno pričakujemo.

Služba stalno spremlja kvaliteto določenih artiklov ter na osnovi zbranih podatkov nudi pomoč oziroma se vključuje v proces za izboljšanje kvalitete.

Kvaliteta je postala naš vsakdanji problem in nam stalno visi nad glavo kot Damoklejev meč. V bistvu pa gre za pristop oziroma človeka kot posameznika ali skupino, ki mora pristopiti k reševanju problematike na področju kvalitete proizvodov.



Direktor radgonskega sejma razpravlja



Naš živilski kombinat prvič samostojno na sejmu v Radgoni

Žito na 17. kmetijsko-živilskem sejmu v Gornji Radgoni

Ivan Cimerman

Semenj bil je živ

Svet ob Muri je najbolj na severu naše republike, Gornja Radgona pa na sami meji z Avstrijo, s katero jih vežejo dobri gospodarski stiki. Polja koruze in jezerca ob poti, tri štokrlje, ki se mirno družijo s pasočimi se kravami, strnišča pokošene pšenice, zadaj za Lenartom svet plemenitih vinskih trt in domačije, posute po nizkem gričevju, žive svoja stoletja po naravnih zakonih. Zdravilišče Radenci, Moravske in Banovske toplice, lovišče v Petrovcih pri Murski, vse se odpira novemu času in poleg kmetijstva še turizmu.

Sejmišče na 55 000 m² je živopisano. Od daleč vrtljaki, nato silosi, traktorji, hale, pa zastave, glasba, dim gostišč in ražnjev, živ žav, ki vabi s stoterimi miki. Ni naključje, da je našla tu zatočišče Kmečka ohcet iz Ljubljane, ki je letos priredila pravo prekmursko gostijo. Radgonske vinske kleti so znane po vsem svetu, šampanjca Cuvee reserve in Duc de Slovenie pa sta ponos tukajšnjih kletarjev.

Naravno kmetijsko zaledje je torej tisti osnovni pogoj in vzrok za sejem, ki je postal prava slovenska in mednarodna manife-

stacija dosežkov na tem področju.

Poleg primarne kmetijske proizvodnje ima tu svoje mesto še živinoreja, gozdarstvo, proizvodnja krmil in trgovina. Živilska predelava pa je zajemala prikaz celotnega asortimana mesne predelave, mlečne predelave, vina in šampanjcev. Prodajali so jih po tovarniških cenah in prirejali vsakodnevne pokušine.

Ivan Kovač, oec., je bil direktor tega sejma in nam je ob obisku v Žitovem paviljonu povedal: »Kakšna je vloga tega sejma v slovenskem in jugoslovanskem prostoru?«

Ko smo se v Gospodarski zbornici in Zadružni zvezi, zlasti pa na pobudo proizvajalcev odločili, da organiziramo v Sloveniji specializiran kmetijsko-živilski sejem, smo stremeli k temu, da bi nudili našemu potrošniku na strnjenem prostoru vse, kar na tem področju proizvajamo ali pridelujemo. Na letošnjem sejmu nastopa mnogo razstavljalcev s področja živilsko-predelovalne industrije, prejšnja leta pa so se pojavljali zelo maloštevilni. Na tem področju smo tako rekoč na začetku. Drugo leto bomo morali imeti za to vejo posebno ha-

lo, saj bomo lahko le na ta način presodili dosežke, ocenili kvaliteto in podeljevali nagrade, kar bo v bodoče naloga strokovnega odbora.

Mislim, da je sejem dosegel velik renome na področju kmetijske mehanizacije in opreme, od posamičnega proizvajalca, do kombinata z organizirano proizvodnjo.

Značilno za naš sejem je predvsem razstava goveje živine in svinj, ki predstavlja izbor vsega najboljšega, kar premore Slovenija. Razstavljamo na 55 000 m² razstavnega prostora in 9000 m² zaprtega s 700 razstavljalci, od teh je 130 inozemskih. Razstavljalci so iz vse Jugoslavije.

Strokovna posvetovanja, poslovni razgovori, ki jih s celimi elaborati pripravljajo posamezne delovne organizacije (videli smo prikaze filmov) omogočajo izmenjavo izkušenj. Mislim, da niso važne samo pogodbe, ki pripeljejo do kupčije pač pa predstavitev firme. Posebno velja to za ABC Pomurko, ki ima tukaj ves teden vse strokovnjake, ki razlagajo in pritegujejo kupce ter partnerje.

(Nadaljevanje na 5. strani)

Med nami

Stanislav Pohleven

Uveljavljanje svobodne menjave dela

S sejo komisije za spremljanje svobodne menjave dela se je končalo konstitutivno obdobje vseh izvršnih organov delavskega sveta delovne organizacije. Na seji so delegati izvolili organe komisije, le-to bo vodil tov. Franc Maček, TOZD Pekarna Kranj, in obravnavali poročilo delovne skupnosti skupnih služb o polletnem delu vseh treh sektorjev in službe za kontrolo kvalitete.

Resnici na ljubo so bile nekatere komisije sklicane dokaj pozno. Vendar dejstvo, da so

bili na vseh sejah komisij sprejeti programi in roki za nadaljnje delo, z veliko mero optimizma zagotavlja, da bo mogoče nekatera vprašanja urejati bolj poglobljeno, hitreje in bolj delegatsko.

Kar zadeva svobodno menjavo dela, je bil to prvi obračun, prvi pregled dela med TOZD in DSSS. Poročilo je bilo dokaj obširno in podrobno pripravljeno, vendar pa so TOZD kljub temu postavili nekaj pripomb in problematičnih vprašanj, na katere so predstavniki DSSS posredo-

vali odgovore takoj oz. bodo na nekatera vprašanja odgovorili na prihodnji seji.

Vsa ta vprašanja so med drugim opozorila tudi na pomanjkljivosti gradiva in pripomogla k vsebini dogovora, kako naj bo le-to pripravljeno za prihodnjo sejo komisije.

Glede informacije o delu komisije bi bil ta zapis dovolj, vendar je treba nadaljevati zaradi nečesa drugega.

Predvsem bo plan svobodne menjave dela — ker bo pred izdelavo predloga za leto 1980 še

najmanj ena seja komisije — zagotovo bolje pripravljen kot letošnji in bodo rezultati spoznanj in dogovorov na teh dveh sejah izločili mnoge zadeve, ki so bile letos trd oreh.

Še pomembnejše kot to pa je nekaj dejstev, ki smo jih zasledili ob razpravi, zakaj v DSSS ne opravljamo nekaterih del in opravil, ki so navedene v planu o svobodni menjavi dela. Večina delegatov namreč ni vedela, da izvajamo dogovor s posveta direktorjev, da v DSSS ne bomo več opravljali del s področja socialnega dela, industrijske psihologije in izobraževanja.

Ob tem so pričeli delegati razpravljati, in sicer niti ne z žolčnostjo, niti z žarom, vendar pa z nekim neustavljivo odločnim občutkom skrbi in prepričanosti, da delajo prav. Ob tem ni pomembno ali je bilo rečeno, da si Kombinatski lahko ali težko privoščijo omenjene kadre, ni niti pomembno dejstvo, da je nekaj delegatov tozdrov manjkalo na seji, oziroma da nekateri delegati o tem niso razpravljali.

Pomembno je v razpravi očitno izpričano dejstvo ali bo — in življenje take probleme vsak dan neusmiljeno poraja — nekdo stalno skrbel in odgovarjal za vsakogar izmed nas, če nam bo odtrgalo roko, če bomo postali alkoholiki, potrebni zdravljenja, če se bo potrebno dodatno izobraževati itd.

Če smo prav razumeli zgoraj opisani duh razprave, je bilo mogoče razbrati, da delegatov ni vseeno, ker so o stvareh, ki zadevajo predvsem njih, odločili drugi. In rečeno je bilo, da zelo kratkovidno.

Ob robu je treba zapisati, da so seje komisij delavskega sveta čedalje bolj problematične, spodbudne in da odpirajo čedalje več vprašanj. Čedalje bolj tudi obveščajo neposredne proizvajalce. Dajejo tudi upanje, da bo prav zaradi tega priprava pomembnih aktov, bodisi da gre za svobodno menjavo dela, planske dokumente ali kaj drugega — čedalje manj subjektivna, bolj odprta in bližja delavčevim interesom.

Žito na 17. kmetijsko-živilskem sejmu v Gornji Radgoni

Ivan Cimerman

Semenj bil je živ

(Nadaljevanje s 4. strani)

Koncept tega sejma je prerasel regionalne meje in ima značaj slovenskega kmetijsko-živilskega sejma z močno mednarodno udeležbo.

Občina je pristala na 50% popust v času sejma za individualne kupce, razen za tisto blago, ki je prispelo iz uvoza (kmetijska oprema).

Žito prvič

Zelo smo zadovoljni, ker se je Žito letos prvič udeležilo našega sejma kot samostojen razstavljač. Poprej je sicer sodelovalo v okviru ABC Pomurke, mislim

»Z Žitom sodelujemo, odkar je ustanovljen UPI, 1972. leta, pa tudi že poprej so posamezne delovne organizacije v Sloveniji pred združenjem navezovala poslovne stike z nami.

Sodelovanje poteka v glavnem tako, da prek naše veliko — in maloprodajne mreže Žito prodaja svoje proizvode. UPI ima v svojem sestavu 2600 maloprodajnih, poleg tega še 460 gostinskih objektov.«

»Kakšen je delež v letni prodaji UPI-ja?»

»Odvisno od vrste proizvodov. Kot veste, se proizvodni program Žita povsem sklada s proizvajalci v Jugoslaviji, zlasti še v Sloveniji.«



Pogovor s poslovnimi partnerji o nadaljnjih perspektivah

pa, da je prav, če nastopa samostojno, ker je to že takšna firma, ki ji gre ugledno mesto med vsemi tukajšnjimi razstavljalci.

(Računamo na 150 000 obiskovalcev v teh desetih dneh.)

Tudi živilsko-predelovalna industrija se bo morala uveljavljati s sodobnimi reklamnimi posegi (degustacije, prikazi na filmskem traku ipd.), ne le z golim razstavljanjem, potrošnik bi moral te proizvode poprej »preizkusiti«. Če gremo na druge evropske sejme, vidimo, da se prav ta industrija uveljavlja s temi degustacijami, ki so lahko celodnevne, enourne... To je most do potrošnika.

Posamezni razstavljalci so se na ta semenj zelo dobro pripravili. Obvestili so svoje sodelavce, kdaj bodo imeli svoje predstavitve, pokušine, posvete in razgovore... to velja za vsako industrijo in tudi za druge gospodarske veje.«

(O degustaciji se je vnel živahen pogovor. Sire in pijače je lahko pokušati in ocenjevati, Žitovi proizvodi pa so že dolgo znani; morada je ta oblika primerna za uveljavljanje kakšnega novega artikla na tržišču.)

Če bi pripeljali potoček Radenske, ki odteče v nič, mimo steklenic, v cisterni in bi si jo ljudje točili zastoj v kozarce... se mi utrne misel ob dragih kozarcih... Ali bi ponudili enourno degustacijo Deita...)

Sledila je povorka plemenskih bikov in krav. Rekordarka dá celo 31 litrov mleka na dan! Verjetno jo hranijo tudi z žitom.

Osman Hadžić, član poslovnega odbora UPI, Sarajevo, zadolžen za poslovnotehnično sodelovanje z Žitom, je v času sejma obiskal Žitov paviljon, kjer smo se zanimali v kratek pogovor.

južno sadje in nekatero reprodukcijsko blago za pakirne centre.«

»Kako nameravate v bodoče sodelovati z Žitom?»

»UPI je za letošnje leto naredil natančen plan proizvodov, ki jih bo kupil, tako da je vsak poslovni partner, vsaka delovna organizacija vedela, katere artikle in koliko jih bomo odkupili. Na osnovi poslovnega dogovora, ki smo ga imeli z Žitom, smo ta plan prekoračili za okrog 15 do 20%. Za vse ostale sorodne delovne organizacije v naši panogi pa velja, da se moramo bolj samoupravno dogovarjati in tesneje sodelovati, predvsem zaradi delitve dela in plasmaja raznovrstnih proizvodov na istem tržišču. Administrativni način 'povelje z vrha' po mojem ni način dogovarjanja, pač pa moramo najti medsebojni način dogovarjanja na samoupravni, demokratični osnovi, zato mi je tudi tuja misel, da bi neko koordinacijsko telo uravnavalo sporna vprašanja v živilsko-predelovalni industriji. Tako ne bi prišlo do podvojitve tržnih proizvodov.«

Na vprašanje, s kom še UPI v Sloveniji uspešno sodeluje, nam je tov. Osman Hadžić odgovoril, da so njihovi partnerji še HP Kolinska, ABC Pomurka, Intes iz Maribora in drugi. UPI samo na področju Slovenije nakupi blaga za okrog 77 milijard starih dinarjev.«

Nasproti te oglate mize in predstavnikom UPI-ja iz Sarajeva sta sedela Žitova predstavnik, tov. Zmrzlikar in Štraus.

Zmrzlikar: »Naši poslovni odnosi so izredno dobri. Mi nastopamo na tem sejmu prvič samostojno (sejem je 17. po vrsti!), prejšnja leta smo sodelovali v okviru ABC Pomurke. Na tem sejmu kakšnih poslovnih dogovorov, ki bi bili pomembni za nas, ne sklepamo, sejma je bolj predstavitveni, pojavili smo se in to ima tudi svoj reklamni namen. Predvsem pa smo prišli zaradi našega partnerja ABC Pomurke, saj s tem območjem vodimo zelo živahne poslovne stike, pri njih nabavljamo pšenico, proso, ki ga rabimo za kašo.

Odziv tukajšnje trgovine na ta sejma je sorazmerno slab. To si razlagamo z dejstvom, da ima Kmetijsko-živilski sejma poudarek na kmetijstvu, živalska veja pa je zastopana nekako z 20% in je manjšinska, potisnjena nekako na rob. Obiskovalcev je za ta predel zelo mnogo, poslovnih partnerjev je malo, največ je individualnih proizvajalcev, kmetovalcev, mnogo jih prihaja tudi iz drugih nagibov, vmes so turisti in domačini.

Poslovni ljudje so tod vajeni sklepati pogodbe doma, ne na sejmu, zato je sejma bolj oblika predstavitve novitet in dosežkov kot pa prodaja sama. Tukaj ni tako kot je na sejmi v Srbiji, Bosni ali drugod. Naši komercialisti ne zgublajo mnogo časa po sejmi, dogovarjajo se na kratko in tudi gostitve ter družabni pogovori so bolj odrinjeni. Sicer pa mislim, da so sejmi na nek način preživeli, vsaj tista njihova prvotna vloga se je spremenila. Dandanašnji se podjetje na sejmu le predstavi, nekdanji sejmi pa so bili v znamenju neposredne kupčije — prodajalci in kupci so si neposredno prodajali živila (zelenjavo, meso, pridelke). Današnji sejmi pa imajo to dobro lastnost, da se vsaj enkrat na leto srečamo tisti sodelavci, predvsem z bolj oddaljenimi, saj nimamo drugače časa, da bi jih obiskovali na nji-

hovih delovnih mestih. V prijeteljskih razgovorih utrjujemo svoje poslovne vezi in si povemo marsikaj, kar ne sodi v poslovno dopisovanje. Ta sejma ima drugačne značilnosti kot pa oni veliki, ki so v Zagrebu, Novem Sadu in Skopju. Na tem sejmu ni posrednikov, ki bi posredovali med proizvodnjo in kupcem, torej ni trgovcev.«

Predstavitve in utrjevanje že znanih vezi, to so bili zaključki, do katerih smo se dokopali na tem sejmu.

V okviru sejma so bila organizirana razna srečanja, posveti in pogovori. Tako je zasedal na radgonskem sejmu Odbor za preiskrbo Ljubljane, odbor pri Gospodarski zbornici, ki je razpravljal o kavi.

Osnovna kmetijska proizvodnja je tisto, kar je bilo zajeto in predstavljeno, od plugov, silosov, mehanizacije za obdelavo zemlje, do vseh vrst strojev za kmetijsko proizvodnjo in vzrejo živine — sama živilsko-predelovalna industrija pa ni bila v ospredju.

»Ali smo se kot firma predstavili tudi s kakšnim propagandnim gradivom, ki smo ga delili obiskovalcem?»

»Razdelili smo nekaj gradiva, zdaj ga nimamo več. Včasih smo delili posebne značke.«

Za goste, partnerje je bilo na mizi Šumijevo pecivo in bonboni, seveda ne za obiskovalce. Pri Medexovi stojnici so delili api-jogurt, drobcen šilček — zastoj, z nadihom meda; Radenska je prodajala celo zamaške in kompletne treh kozarcev za 60 din, kakšnih zastojkarskih reklamnih posegov pa ni bilo na vsem sejmu, čeprav so v svetu take oblike in rode uspehe in vplivajo na bodoče kupce, ki jih je treba sprva pritegniti.

Menda bi bilo veliko presenečenje, če bi vsaka deseta gospodinja dobila zavoj pekatet, tega spornega, a vendar potrebne proizvoda?

Kako ocenjujete Žitov nastop na sejmu?

»Mi smo razstavili tiste proizvode, ki jih ljudje na tem območju kupujejo, to so predvsem Šumijevi izdelki: bonbone, testenine, čokolado, mehko pecivo, žvečilno gumo...

Poleg predstavitve kot take je pomembno, da ljudje spoznajo, da mi nismo samo žito, pač pa da imamo širok izbor proizvodov in da pokrivamo s svojo proizvodnjo široko pahljačo prehranske industrije. Tukaj sicer nismo razstavili vsega, kar proizvajamo, pač pa najbolj iskane proizvode, torej največ tiste, s katerimi na tem tržišču nastopamo.«

Prav ta dan je prevzel skrb za Žitovo »stojnico« Jože Štraus, trgovski potnik, ki je Žitov zastopnik za Štajersko, Koroško, Prekmurje in Čakovec. Tudi on bo na sejmu vključen v delovni dan, ki je naporen in traja od devete ure do sedmih zvečer.

Naš paviljonček je bil obkrojen z vinarskimi stroji Vi. Vi. Ex, ter priključki za poljedelstvo, sadjarstvo in vinogradništvo, z druge strani je mejil na HP Kolinsko, nekje na sredi vsega je bil in težko sem ga našel.

Vmes pridejo predstavniki ABC Pomurke, na čelu s Harijem Ludvikom, ki je direktor prodaje. V prijetnem vzdušju so strokovnjaki kramljali o svojem delu, problemih in sodelovanju, ki je dolgoročno. Nadalje nam je tov. Zmrzlikar povedal, da prireja UPI (ki ima 31 000 zaposlenih!) svoje

sejme, kjer prav tako nastopa Žito s svojimi proizvodi. UPI povabi tja vse svoje dobavitelje in v času sejma sklene z njimi celoletne vnaprejšnje pogodbe. Podoben sejma je še v Beogradu, ki ga prireja Centroprom, vendar ni tako zaprtega tipa kot je UPI-jev.«

Okrog sosedov se zgrinja množica kmetovalcev. Najbolj jih zanimajo stroji, ki proizvajajo sortne kapljice, ki so v Radgoni znane. Dragana, študentka, se trudi in jim razlaga skrivnosti in delovanje naprav; oskrbuje jih s prospekti in slika Žita z njihove strani ima vinarski opoj, nadih jeseni, ki jo zunaj naznanja tinktonkanje ogromnega klopota.

Štefan Antalič, direktor KZ Panonka, nam je povedal o deležu, ki ga zavzemajo žitarice v njihovi proizvodnji in o kratkoročnih ter dolgoročnih načrtih, ki jih bodo uresničevali:

»Žitarice zavzemajo v naši proizvodnji okrog 30% njivskih površin, ta procent pa iz leta v leto pada, saj jih nadomešča koruza. Predvsem pri večjih proizvajalcih goveje živine predstavlja pšenica zgolj nujno potrebno poljščino v kolobarjenju, sicer pa jo zamenjuje koruza za zrnje in koruza za silažo in tudi nekatere druge žitarice. V preteklih letih smo v prodaji in zamenjavi zajeli okrog 10% žitaric od vseh površin, ki so rodile v naši občini. Pretekli dve leti (lanska katastrofalna toča) pa sta bili vzrok, da nismo odkupili več kot 300 t pšenice, v letošnjem letu pa se kmetovalci v strahu pred sušo niso odločali za takojšnjo prodajo, ker so se bali, da bo suša prizadela tudi koruzo. Vendar pa zadnji podatki kažejo, da bo pridelek koruze zelo visok, če seveda ne bo prišlo do kakšnih motenj. Zato tudi upamo, da bomo napovedani plan odkupa pšenice tudi lahko uresničili.«

»Kdo oskrbuje s kruhom to vaše področje in ali vi iz vaših žitaric proizvajate na primer moko, pekatete, kruh; ali uporabljate žitarice v druge namene (delno za krmo)? — Zadruga ne ustvarja posebnih zalog in odkupljene količine pšenice v celoti predajamo Intesu, tozdu Intesa — Mlinopek, ki žito zmleje in prek svoje pekarnice oskrbuje potrošnike. Kar porabijo krme, jo porabijo kmetje že na svojem dvorišču, od izbranih žitaric pa ne uporabijo ničesar za krmo.«

»Ali sodelujete z živilskim kombinatom Žito v Ljubljani in kakšne izkušnje imate pri tem sodelovanju?»

»Z Žitom naša organizacija ni sodelovala, ker je v bližini Intes, ki mu predajamo na osnovi pogodbe naše proizvode, zavezuje mo pa se tudi za vlaganje v nove silose.«

»Kakšna je letošnja letina in koliko ton boste posredovali Intesu?»

»Letošnji pridelek krušnih žit dosega od 1500 do 2500 kg na ha. Pšenico smo pridelali na okrog 7000 ha, računamo na pridelek 140 000 ton, pri povprečnem pridelku 2000 kg na ha. Koruze bomo pridelali glede na njivske površine več kot pšenice, posejana je na 9000 ha, pridelek bo dosegel okrog 6000 kg, več kot 30% tega pa bomo pospravili v silažo.« Z Intesom smo se pogodbeno vezali, da bi v letošnjem letu odkupili 2000 t pšenice, doslej (25. 8. 1979) smo odkupili že 750 ton, pričakujemo pa, da bomo do konca oktobra plan doseženi, saj takrat pripelejo kmetje večino pšenice, ki jo nato zamenjajo z moko.«

Pregled poslovanja DO Žito za obdobje I—VI/79

Miča Karpe

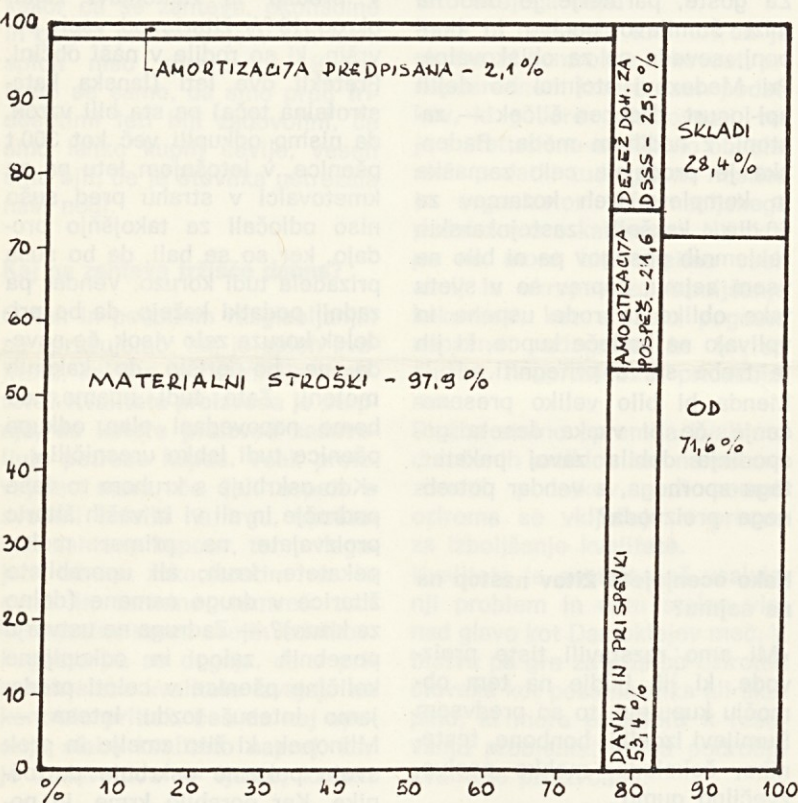
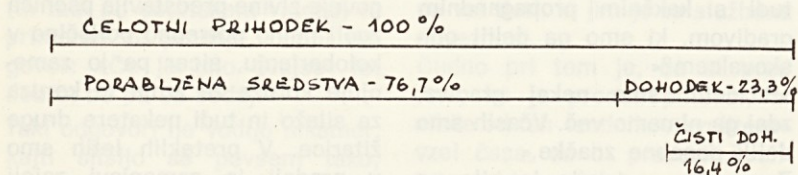
Na ravni celotne organizacije – obetavno

(Nadaljevanje s 3. strani)

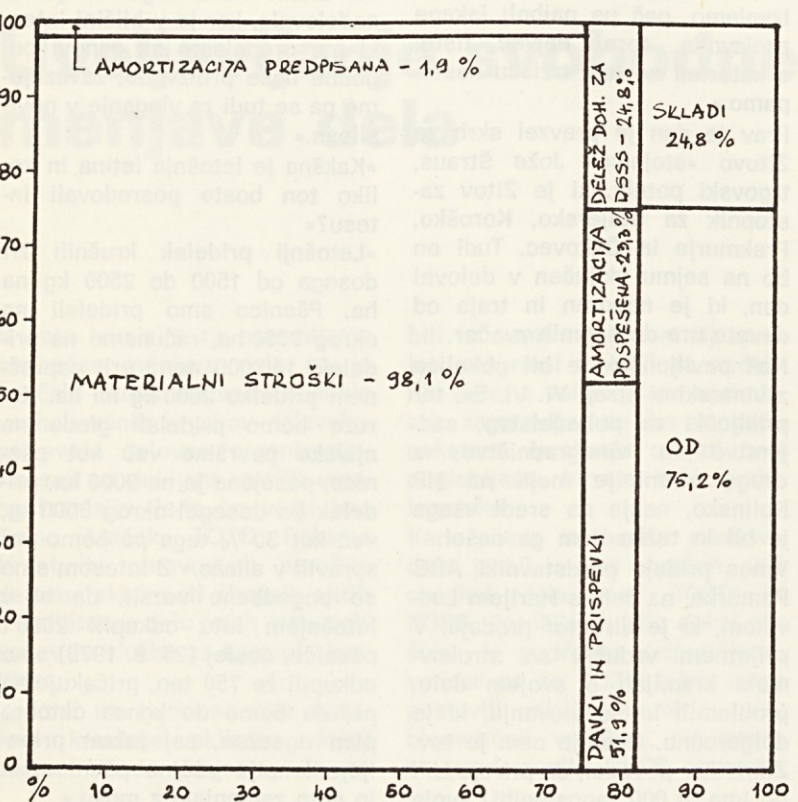
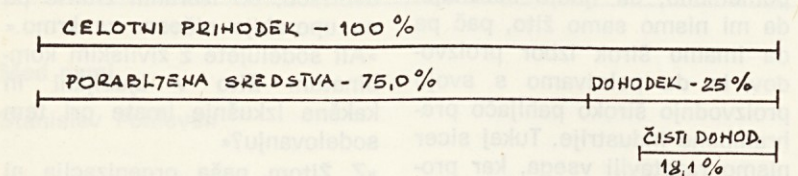
pod planom, v primerjavi z letom 1978 pa dosega le 44,2 % lanske letne ravni. Res je, da smo s planiranimi količinami pretiravali v eni sami želji — prikazati testeninsko dejavnost na meji rentabilnosti, nikakor pa ne kot dejavnost, ki prinaša izgubo. Tako planiran izvoz testenin — 400 ton — ni bil dosežen, prav tako v prodajni strukturi artiklov ni našla svojega mesta vrsta proizvodov, ki imajo ugodnejšo ceno od osnovnih vrst testenin; fiksni stroški na enoto proizvoda oz. na kg testenin so zato precej večji, kot smo jih planirali. Prav tako ni prišlo do planirane podražitve proizvodov za 22 % v II. polletju, kljub podpisu samoupravnega sporazuma med kupci in proizvajalci. Danes samo ugotavljamo, da testenina ne najde svojega mesta na lestvici družbeno potrebnih in zato dohodkovno uspešnih proizvodov.

Na področju pekarske dejavnosti operativnih premikov ni, niti ni bojazni, da planov do konca ne bi dosegli. Opazen porast proizvodnje beleži predvsem TOZD Šumi, saj dosega lanskeletni nivo s 56,2 % in planirano količino s 52,1 +.

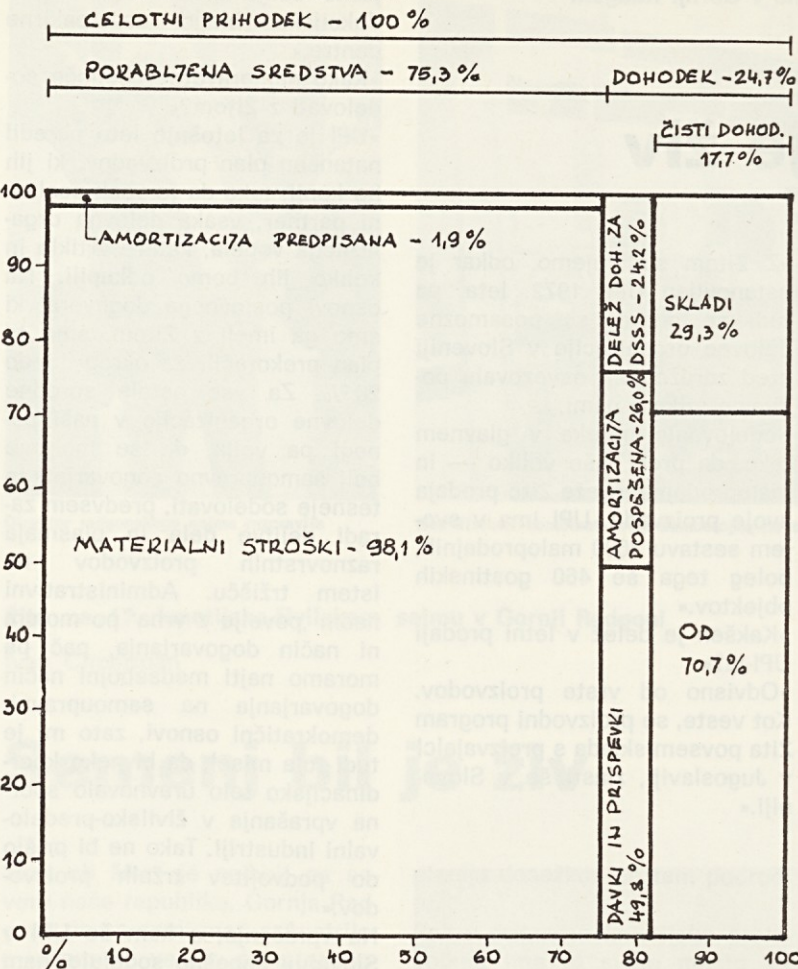
Dosežena delitev celotnega prihodka v letu 1978



Planirana delitev celotnega prihodka v letu 1979



Delitev celotnega prihodka za obdobje I—VI/79



Delitev celotnega prihodka prikazujemo grafično, ločeno za leto 1978, plan 79 in obdobje I—VI/79.

Gledano nominalno je celotni doseženi prihodek na nivoju DO v obdobju I—VI nekoliko večji od planiranega, večja pa so tudi porabljena sredstva od planiranih.

V primerjavi z letom 1978 opazimo po navidezni oceni preizkušeno planiran nivo celotnega prihodka, zato se nam zdi umestno opozoriti, da se v letošnjem prikazu celotnega prihodka medobratne realizacije (realizacija znotraj TOZD, npr. pekarna — trgovina, mlin — skladišče, itd.), ne prikazuje več, manjša pa so zato tudi porabljena sredstva. Na področju osebnih dohodkov smo se s 47,7 % približali planirani višini, zaradi nove analitične ocene, ki je bila uveljavljena v maju, predvidevamo, da bo do konca leta planirana višina — 28 milijard starih dinarjev — tudi dosežena.

Polletni rezultati so na ravni delovne organizacije kar obetavni, če pa analiziramo rezultate posameznih dejavnosti, tega ne moremo več trditi.

Ugodni tržni pogoji so letos pekarski industriji zagotovili možnost ustvarjanja sredstev za razširjeno reprodukcijo, bojazen je samo ta, da bodo stroški peke in transporta naraščali nekontrolirano naprej, tako da se bo akumulativnost do konca leta, preračunano na enoto proizvoda, zopet zmanjšala.

Največjo akumulacijo še vedno prinaša konditorska industrija, kar je posledica dokaj sodobnega oblikovanja cen novejšim proizvodom in možnost prenašanja podražitev posameznih elementov v strukturi lastne cene na potrošnika.

Mlinska industrija je v sedanjem času odvisna predvsem od predpisanih cen surovine in predpisanih cen končnih proizvodov, dejstvo pa je, da se cene zaradi porasta stroškov mletja niso spremenile že dve leti (zadnje spremembe pa sežejo že v rezultate poslovanja III. kvartala), temu primeren pa je tudi rezultat poslovanja v I. polletju — izločenih je bilo le 471 176 din na poslovni sklad. Položaj testeninske dejavnosti smo že omenili, rezultat polletnega poslovanja je 2 419 904 din izgube, to pa zahteva določene ukrepe, tako s strani prizadete TOZD, DSSS, predvsem pa se mora pri reševanju tega problema pokazati vloga DO ŽITO kot celote (če smo še celota? op. p.).

Ivan Cimerman

Zrnje in pleve

Še vedno mlatimo žito z administrativnimi cepci.

Idealen stroj: vanj vržeš zrnje, proizvaja pa devize.

Če pade zrno na skalo, vzklijejo kamnoseki.

Ob kruhu in vodi je obsedel, ker je napeljal vso vodo na svoj mlin.

Tisti, ki pade skoz rešeto, ostane na situ.

Pameten veter odnese najboljše zrnje.

Vzgojili smo posebno vrsto piščancev: zobljejo samo še kontracepcijsko zrnje.

Nič nas ne sme presenetiti

Ivan Čačič

TOZD Triglav Lesce izvedel uspelo vajo

Za akcijo NIČ NAS NE SME PRESENITITI so potekale številne priprave po delovnih organizacijah in krajevnih skupnostih. Pri tem so povsod poudarjali velik pomen pripravljenosti za primer, če bi izbruhnila vojna ali če bi prišlo do elementarne nezgode, potresa, poplave, požara...

V našem tozdu je odbor na svoji seji sklenil, da bomo organizirali vajo vseh pripadnikov SLO, ta pa nato kurirsko službo. Z vajo, ki smo jo organizirali 25. junija, smo proslavili 20. junij, Dan civilne zaščite. Celotno vajo je vodil odbor SLO. Odbor se je sestel natanko ob 10. uri. Predsednik je razložil obseg vaje ter vsakemu posamezniku razložil, kakšno nalogo ima v primeru napada. Poklicali so kurirje, ki so raznosili pozivnice za člane CZ in NZ, ki so izvedli program v okviru te vaje. Program je sestavljal poveljnik štaba in vodja požarne enote in je zajemal reševanje iz gorečega objekta. Reševalci so bili oblečeni v negoreče obleke, reševali so skozi izhod na strehi pekarnice. Ponesrečence so na nosilih spuščali privezane na spodnjo streho, nato pa na dvorišče.

Tam jih je že čakala pripravljena ekipa, ki jim je nudila prvo pomoč. Poskrbeli so za »opeklino« in zelo dobro izpeljali prevoz do bolnišnice.



Spuščanje ranjenke zahteva veliko izurjenosti

Medtem ko so reševalci reševali ponesrečence, je gasilska ekipa varovala druge objekte, da ne bi izbruhnil še večji požar.

Uspela in lepo izvedena vaja, vendar...

Vaja je zelo dobro uspela, vendar se je kljub temu pripetilo nekaj napak, ki se v bodoče ne smejo ponoviti in jih moramo odpraviti.

Vsi udeleženci so ravnali tako, kot da bi bili ob resničnem požaru in kot da se je vse v resnici zgodilo. Dokazali so, da se lahko zanesemo na naše pripadnike SLO pri obrambi domovine in v primeru elementarnih nesreč.

Uspela vaja nas ne sme uspavati! Čimveč moramo vaditi, ker le vaja dela mojstra. Jesen se bliža in še večkrat bomo morali prirediti podobne vaje, predvsem pa požarna enota, tako da bomo v bodoče še bolj pripravljeni.

Ko bo akcija NIČ NAS NE SME PRESENITITI pri kraju, bomo videli, kakšen uspeh smo dosegli na vseh področjih naše obrambe.

Počitnice v Dramlju

Ivan Cimerman

Poletni živžav v Žitovem domu

Avgust s polno močjo objema pokrajino, ki se mu vsa presušena izmika. Preveč sonca v prvem delu poletja, preveč dežja v drugem. Pri Črnem kalu nas prehitvajo turistični nomadi, največ Nemci, z barkami in prikolicami, kakor da bi se odpravljali na luno ali na planet, kjer ni dobiti ne vode, ne kruha, kaj šele požirek istrskega terana ali malvazije.

Reka je kot čebelni panj, le da se vse te čebele različnih narodnosti nekako sporazumevajo in rojijo v sinjino, niže, na Srednji in Južni Jadran. Mi smo bolj severnjaki. Napeto oprezujemo, kdaj bo treba zaviti na desno, da ne zgrešimo strmega spusta k Žitovemu domu, za katerega moraš vedeti, kje se skriva med pinjami. To skrb prepusti šoferju avtobusa in Krk na drugi strani razkriva gola rebra rezervoarjev za predelavo nafte; najlepši most na svetu raste v velikem loku in povezal bo otok s kontinentom. Poldan. Nekaj od sonca »primeren opečenih« igra karte v hladu, v kuhinji rožljajo s priborom. Vsi so že nekje. Pozdravljamo se in predstavljamo križkraž. In besede se vedre, z morja se sliši brnenje čolnov, krik in vik otrok, med drevjem se blešči ta mokra radost in vabi.

Zbiram vtise in dramim dramejske goste iz dreveža. Zapisali smo jih, a vseh je preveč, v nečem so si podobni: mirno zadovoljstvo izražajo.

Trije mladi fantje, ki jih vežejo z Dramljem krvne vezi, saj so njihovi starši v službi pri Žitu, so sedeli ob napušču bifeja, kamor imajo dostop samo »posvečeni« odrasli. Mladosti se hoče gibanja in raznoterosti, hoče se ji vsak hip neka drugačnost, strah jih je utečenih tirov. Sami so se mi predstavili.

Aleš Rožmanec: »Oče je zaposlen v Žitu. Tu sem bil že nekolikokrat. Navadil sem se na ta kraj. Petnajst let!« mi zaupa, da je star. »S kolegi gremo zlasti ob večerih v kakšen hotel, kjer je glasba, da se zabavamo, kajti tu, v domu, je zvečer dokaj mirno in ljudje gredo v svoje sobe in ni nobene zabave, ki bi bila primerna za nas.«

»Pogrešaš šport, športne terene? Navezujete stike s hrvatskimi prijatelji?«

»Srečujemo se predvsem ob večerih, čez dan smo na Žitovi plaži, kjer smo sami Slovenci, športa pa tukaj ni dovolj.

Končal sem osemletko in vpisal sem se na srednjo tehnično strojno šolo.« (Ob pripombi, da bo uredil zobčnike našega gospodarstva, se je obetavno v zadregi nasmehnil.) Dognala sva, da ni ježkov, zato tudi ni ježic, da je plaža kar v redu, če jo primerja s plažami, ki se širijo proti Crikvenici.

Jože Merčulj, dijak: »Grem v tretji letnik srednje gradbene šole, sem na počitnicah s starši, oče dela v Žitu. Zelo primanjkuje športnih objektov, sicer pa mi ugaja.«

»Misliš, da bi lahko Žito izkopal kakšne terene za športne objekte?« (Ozreva se v strm hrib in se nasmehneva — kje?)

»Vsaj teniška miza bi lahko bila na dvorišču!«

»Bereš morda kakšno knjigo?«

»Čtivo si prinesem od doma, če mi pa kaj manjka, si lahko tukaj kupim.«

»Se v tebi kaj oglašja gusarska žilica? Si želiš na potovanja, odkrivaš Krk na svoj način ali ti ga odkrivajo čolni-taksiji?«

»Lani sem bil na Krku, pa mi ni ugajalo.« In tako se najraje zadržuje okrog Žitove »kašče«, kjer je še mnogo sorodnih zrn.

Janko Korelc: »Končal sem osemletko in jeseni grem v Srednjo ekonomsko šolo.« Pod kapo Canadian team, za temnimi očali, se skriva naš sogovornik.

»Na morje greš, da bi se mal' zabaval, pa da bi se mal' sprostil... od doma.«

Predlagam mu, da lahko gre zaradi vse višjih cen v Srednjo astronomsko šolo namesto v ekonomsko.

»V Žitu so cene zmerne, drugje je mnogo dražje.« »Ribe?« »Ne, rib ne lovim, jih ni.« (Pravi, da ga morske deklice pustijo na miru.) »Bil sem že drugod, v Savudriji in Fiesi, najbolj pa se mi dopade tukaj...«

Skrbniki v belem

Duša vsakega tabora je seveda kuharica. Kuhalnica je tista dirigentska palica, ki dviga razpoloženje in počutje, v loncih se skriva za mnoge bistvo življenja. Nedvomno pa je med vtisi, ki jih nek način ponavljajo, tega jedil-

hrane. Tako pa moramo večino dela opraviti na roke.«

Okrog glavne je bilo polno pridnih rok, ki so lupile krompir in opravljale druga dela.

»To je tovarišica Ana, zelo delavna, desna roka, ... potem je še ena... dopoldan smo tri. Pomagajo pa nam še sobarica... vse vse delamo, vsak priskoči vsakemu na pomoč, kadar le utegne, in ko končajo s svojim delom. Če bi imeli pripomočke, to je stroje, ne bi potrebovali več ljudi. Za strežbo pa nam primanjkuje ljudi...«

Ob mizi še ena ta pridna, Nedeljka Kori, ki tiho lupi in rezlja... V kuhinji se suče Ana Domijan, od tam zato tako cvrči, tu je še Zora Domijan, pa Ivanka Srebrnjak...

»Danes kuhamo za 170 gostov, povprečno kuhamo vsak dan za okrog 200 ljudi. Kuham pa že od 25. junija.«

Na vprašanje, kako se razumejo med sabo, pa je kar zažarela: »To pa vam povem, da je res čudovito!« Šala in smeh je sestavni del njihovega dela. Vedrina ga preveva. »Niti enkrat si še nismo prišli navzkriž.«

»In oskrba? Kako nabavljate vso to hrano?« »Naš upravnik je hkrati oskrbnik, tudi jedilnike sam pripravlja. Iz leta v leto se na



Nasmejani obrazi osebja, ki skrbi za kuhinjo in vse drugo — prva z leve je glavna kuharica Marija Kolenčeva

pripoveduješ po dopustu prijateljem ali znancem, pomembna tudi sodba o kulinarični umetnosti.

Glavni dirigent v počitniški kuhinji je Marija Kolenc, glavna kuharica.

»Praktično delam od šeste zjutraj do dveh, pol treh popoldan. Plažo moram kar pozabiti, saj se moram malce spočiti. Po počitku pridem, včasih ob pol petih, včasih ob petih ali pozneje, ostane pa tako dolgo, dokler se večerja ne konča, do osme, pol devete.«

»Zanima me, kakšna je dediščina, ki ste jo dobili? Kakšna je kuhinja, kako je opremljena, in kaj predlagate, da bi spremenili, da bi delo steklo hitreje, da bi bila ta kuhinja sodobnejša?«

»Kuhinja še zdaleč ne ustreza zahtevam gostov. Nimamo skoraj nobenega stroja, le roke in nože. Rabili bi univerzal stroj za razna dela, od rezanja salam, mletja mesa, pasiranja, do mletja kave, ki bi zagotovil kvalitetnejšo in hitrejšo pripravo

nika niti nisem spreminjala. Gostje so z njim zadovoljni. Svoje želje sporočajo upravniku. (Če si kdo zaželi raroga ali jastoga, ga lahko dobi v hotelu za sto tisočakov.) Ribe? Rib še nismo imeli. (Upravnik nam je povedal, da je ribe težko dobiti, da so veliki problemi s čiščenjem...)

»Rada bi še povedala, da bi morali imeti toliko posode kot je gostov. Zdaj pa morajo naslednji gostje čakati, da predhodni pojedjo, nato pomijemo njihove skodelice, vilice in drugo...« Pa vendar — vsi gredo siti, presiti od mize.

Zinka Zaletel: »Nenehno sem bila prehlajena, pa mi je sin svetoval, naj grem pomagat na morje, v Dramelj. Ves kolektiv je silno prijazen in smo radi skupaj. Delamo v dveh izmenah in letos sem prvič tukaj. Le morje je nekako premrzlo... Zame je pomembna obmorska klima, na izlete ne utegnemo hoditi, je preveč dela, danes polnimo paprike... Tudi v Rovinj sem hodila, bila sem na Kačjaku...«



Predajanje soncu in morju — radost kratkega dopusta

Ana Domijan: »Sedmo leto že delam pri vas. Kolektiv je v redu. Dobro nam je. Lepo se razumemo, kako da ne! Pri nas je veselo, v takšni atmosferi pa je lepo delati!« Sicer pa živi v Dramlju in je domačinka.

»Moja sestra Danica pa dela v Žitu že trinajst let.«

Nedeljka Kori: »Prvo leto delam kot pomožna delavka v kuhinji, zadovoljna sem in lepo se razumemo med seboj.«

Ivanka Srebrnjak: »Skrbim za sobe, perilo... Rada bi dobila velik pralni stroj. Z dvema majhnima, ki opereta vsak po pet kilogramov, ne morem dohajati nakopičenega perila. Stroji tečejo od šestih zjutraj pa zvečer do osmih. Tudi likanje moramo urediti z manjšim valjem. Vse sobe moram temeljito očistiti, zamenjati perilo, pospraviti stranišča, kopalnice, perilo iz jedilnice, vse je na mojih plečih. Menim, da bi mi lahko povišali plačo, petsto tisočakov za dvanajst ur dela je le premalo... V novi hiši je 28 postelj, v stari pa 14. Ta nova hiša je moja. Morala bi imeti vsaj eno pomočnico, ker vsega dela sama ne obvladam. Že deset let delam za vaš dom med sezono, pet let pa sem delala v kuhinji. Težko bi opisala vsa ta doživetja. Lahko pa povem, da sem se tukaj vedno dobro počutila.«

Janez Petkovšek, upravnik in vsestranski skrbnik doma v Dramlju o svojem delu:

»V Ljubljani že imamo Petkovškovo nabrežje in Petkovškovo ulico, vi pa ste vložili v ta dom toliko sil, da se bo verjetno ime noval po vas.«

»Če se malce ozremo v zgodovino tega doma, moramo povedati, da je ta hišica zgrajena 1924. leta, lastnik Dobrovič jo je prodal novi lastnici iz Zagreba, ta pa jo je dvignila za eno nadstropje, brez teh spremljajočih objektov, ki smo jih naredili pozneje. Vdova lastnika nam je ponudila hišo in takrat sta se pokojni Milan Selan in bivši direktor Žita Franc Puterle dogovorila z njo, da odkupimo hišo in jo preuredimo v počit. dom. Kupili pa so ga z mlinarji in peki. Prenovili so ga, za takratne potrebe je zadoščal, kolektiv je štel okrog 1000 ljudi, za razliko od današnjih 2300. Računali so na 50—60 gostov. Prvi gostje so si kuhali sami, določili so kuharico, rjuhe so morali prinesiti s seboj, deke in železne postelje pa so dobili v domu.« (Bil sem tu od vsega začetka, mislim, da od 1957.)

1966 smo zamenjali železne postelje, razširili jedilnico, tako da smo predlani imeli prostora za 250 gostov. Zdaj opažamo padec delavskega turizma; no, zgradili smo še klet, kupili novo hišo.

Pred štirimi leti je bilo dograjeno to, kar sedaj stoji. Nujna popravila so potrebna vsako leto. Statik je ugotovil, da »nadgradnja« ni mogoča, temelji ne bi vzdržali, zavod za spomeniško varstvo pa ne pusti, da bi pokvarili estetski izgled naselja. (Stavba je lepo skrita pod vrhovi pinj in dreves in se skladno vključuje v okolico.) Mislim tudi, da ni potrebno dograjevati, saj zadošča potrebam. Včasih je bilo ob večerih bolj veselo. Imeli smo gramofon z radiom in domače plošče in ljudje so radi plesali. Zvečer so se usedli vsi skupaj. Zaplesali so vsak večer in niso odnehali do štirih zjutraj. Dandanes pa pridejo ljudje iz Lesc, Tržiča, Kranja, Domžal, Kočevja, Logatca, Vrhnike, od povsod, in se nekako nočejo spoznati med seboj, kar zase se držijo. Okrog devetih odidejo kar tiho spat.« No, naš Janez je verjetno govoril o starejših gostih, ki iščejo mir in tišino in jim ni do hrupnih plesišč, kamor je vdrla zahodnjaška beat glasba, polke in valčka pa ne sliši v obmorskih mestih. Mladini seveda ta plesišča ugajajo.

»Če primerjamo prodajo pijač z našimi začetki, je padla najmanj za 25%. Ljudje se zapirajo vase, najraje se družijo skupine, ki se že poznajo med seboj. Eni si privoščijo, drugi so »fini« in se drže zelo kulturno in malce odmaknjeno, vsi pa imajo enkratno priložnost, da se spoznajo med seboj.«

»Razen bifejskih so še druge možnosti za zbližanja. Na primer šport?«

»Igrišč v bližini ni. Imeli smo eno mizo za namizni tenis in so se stekli zanj. Zdaj je ni in je mir! Šah in karte so običajna umirjena zabava. Hotel Omorika je predrag, steklenica piva stane tam 18 din, vino 70 din. Radi se odločajo za mirne sprehode ob morju, tja do Crikvenice. Tudi Nemci in Švicarji trde, da je ta hotel predrag, 40 tisočakov so plačevali za osebo in so prihajali kar k nam pit.«

»Kaj vas najbolj tare, kaj je najbolj problematično?«

»Osebe! Servirata dve servirki. Zaposlujeemo študentke, ki rade zbeže z bojišča, tudi točajke je težko dobiti, večina zaposlenih je že upokojena in so v honorarnem delovnem razmerju v sezoni. Vseh zaposlenih je trinajst.«

»Kuhinja je menda zastarelo opremljena?«

»Ko smo pred štirimi leti adaptirali stavbo, je bilo predvideno, da bo zares moderna; zanjo tudi nismo imeli nobenega pravega prostora. Štedilniki so nepravilno postavljeni. Tisti arhitekt, ki je to načrtoval, mi je dejal, ko je bilo že vse narejeno, kanali in

Počitnice v Dramlju

Ivan Cimerman

Poletni živžav v Žitovem domu

(Nadaljevanje s 7. strani)

drugo: »No, tovariš upravnik, zdaj pa vi postavite! No, in kaj naj jaz menjam? Drugič, nobenih strojev ne moremo več postaviti v takšno kuhinjo, kakršna je sedaj, premajhna, večja adaptacija pa skorajda ni mogoča.

Hiša je dotrajana, potrebna korenite obnove. Moramo jo prepletkati, napeljati trofazni tok, popraviti parket, pode in drugo. Vendar ljudje najraje hodijo v Dramelj, ta dom zavzema med Žitovimi prvo mesto« (pravi samozavestno, in verjamemo mu). »Prejšnja leta je prišlo do 1500 ljudi, letos računamo na okrog 1000, do 11. septembra.«

»Z dušo in telesom ste vedno prisoten, kakšen je vaš vsakdan?«

»Vse je en sam velik dan. Vstajam ob štirih, na osnovi jedilnega lista, ki ga sam sestavim, tudi sam nabavim vse potrebno. Ko je bilo še 60 ljudi, smo imeli vsako sredo ribe, kdo bo pa danes očistil ribe za 200 ljudi, premalo rok imamo... zgodilo se je tudi, da so ljudje najprej želeli ribe, nato so jih več kot polovico pustili na krožnikih.«

»Vaš najsrečnejši dan?«

»Moj nasrečnejši dan je vsako leto, ko dom odpremo in najnesrečnejši, ko ga zapremo. Skoraj vse goste poznam po priimkih. Lepo je, ko pridejo, težko mi je, ko gredo. Vse goste imam rad kot brate in sestre.

V mojih štirinajstih letih dela v tem domu se počutim tudi kot oče, ki mora vsem pomagati po svojih močeh, vsak gost me zaskrbljuje in tudi razveseljuje. Vsakdo me hoče razveseliti s kakšnim darilcem, pozornostjo...«

Novi gostje prihajajo, smejoči se Brane, šofer iz Lesc, osem let že hodi sem.

»Tudi take imamo, ki hodijo sem 14 let, kot jaz.«

Predstavijo se: Štefka Fister: »Peto leto prihajamo z možem. Všeč mi je prehrana, samo okoli, zelo dobro se razumemo z upravnikom« (pozdravila sta se z očetovskim poljubčkom)... in že nesejo potovalke v sobe.

»Kako se vzdržujete?«

»Junij je bil zaseden 70 %, julij 100 %, prav tako avgust, do 11. septembra pa bo tudi okrog 90 %. Nekaj prinesejo tuji ljudje, ki so pri nas na hrani, največ bife, ki se vzdržuje sam (to je tudi srce družabnega dogajanja, vicev in šal, ki nastajajo kar stoji ob čašicah in pristrčnih srečanjih). Bife se sam vzdržuje, z dohodkom plačujemo delovno silo, elektriko in vodo, pa še nam ostane dobiček, da ne bi kdo mislil, da je na plečih podjetja...«

Lidija, ki dela v bifeju, pride ob šestih. Dela do devetih, pride ob pol dvanajstih... dopoldan jo nadomeščam sam. Sezonsko delo zahteva celega človeka. Lanske plače smo povečali, dobijo še hrano.«

»Časopisi, ki jih dobivate?«

»Prejšnja leta smo bili naročeni na Jano, Nedeljskega in Delo, letos dobivamo samo Delo.«

»Kaj, ko bi poskusili z majhno knjižnico slovenskih knjig?«

»Mislil, da ljudje ne pridejo brat knjig, nekaj jih prinesejo s seboj,

zabavnike kupijo.« In omeni »tisti strašni« START: »neumnosti bi radi brali, gole ženske jih zanimajo, to pa že!«

Rafko Podlogar: »Všeč mi je, sem tako rekoč povratnik, prišel sem po dopustu, ki sem ga preživel v Dramlju, spet pogledat, kako se imajo. (Rafko dela v Lescu in tudi dopisuje v Glasnik.) Všeč mi je hrana, rad pa se vračam, ker se z upravnikom veselo šalimo. V Žitu delam šest let, poprej sem hodil v dom Jelovice v Pulo. Če primerjam domove, je ta pristrčnejši. Dobra je tudi jeseniška Železarna (to sva si ogledala na sprehodu, čeden dom, res).«

Marija Klišnik: »Prihajam od samih začetkov, ta dva sta vnukova sinova in pazim nanju. (V senci, na klopci sedi kot budna babica). Prihajam zaradi zdravja, bronhitisa, pa tudi noge si pozdravim. Klima je blaga in zdravilna.«

Matjaž Petkovšek je sredi sončnega dopoldneva skrbno polival in ribal tla, pomaga tudi povsod tam, kjer lahko priskoči in sodi med stalno ekipo doma. »Pomagam od samega začetka. Moja skrb so rože in higiena. Danes imam generalno čiščenje. Pogrešam pravo 'klapo', da bi ga včasih mal po... zakartali bi, zapeli in si vice pripovedovali...«

Miro Mihelič, šofer: »Tu najdem svoje ljudi, družbo, ki mi ugaja. Družabni ljudje vedno čutijo potrebo po navezovanju stikov z drugimi ljudmi, tako se tozdi srečujejo med seboj. Če bi tu rjovel juke-box (glasbena skrinja), bi me ne bilo več. Na mojih hrupnih cestah imam dovolj trušča. Vsak dan sem na cesti.«

»Se spomnite kakšnega veselega dogodka, recimo, da ste rešili ženo pred morskim psom?«

»Nič takšnega se ne spominjam! Vozim pettonca in poprečno sem 10 ur v službi, pa še hišo si gradim.«

Pri mizi sedijo Lazarjevi in karte neslišno polze iz rok: oče, mati, hčerka in (bodoči) zet. Povzame oče, ki dela v vrhniški pekarni: »Pri kruhu ni kruha, pravijo stari ljudje. Tu smo že 10 dni, in moram reči, da smo vsi zadovoljni. Hrana je izborna... V službi sem si komaj našel zamenjavo.«

Žena Julka: »Oddahnila sem si, v prikolicu sem garala kot kuharica, ko smo bili v Umagu, pa še oskrbnik sem bila.«

Oče Ivan: »Poceni dopust je bil, 490 jurčkov za 10 dni! Zelo sem ga bil potreben, saj mi je okrepil zdravje. Pri litrih pa nismo skoparili, o ne. Mlada sta šla vsak večer ven, pa na Jadranska srečanja... Ja, doma vsak dan vstajam ob 3.30 zjutraj, ob petkih pa ob pol enih ponoči, tako da nabere čez 50 nočnih ur. Sam nakladam in razkladam, ob vsakem vremenu moram na pot na relaciji Begunje—Velike Bloke, kjer oskrbujemo okrog 15 vasi in zaselkov s kruhom. Zaslužek pa je kar dober.«

Sretan Petrović sodi med osebe doma. Vodi recepcijo, prijave in odjave gostov, pošto, telefon, daje tudi najnujnejše informacije.

»Več cen imamo. Za člane kolektiva, ki so v delovnem raz-

merju, stane dnevni penzion 110 din in 6 din taksa. Za člane njihovih družin 140 din, za otroke do 7. leta je 50 % popusta. Tuji gostje plačajo 185 din dnevno. Prehodni gostje dajo za spanje 70 din, za hrano pa 132.« Ko sva pregledala število gostov v posameznih mesecih, sva videla, da je bilo v juniju 98, in 1056 nočitev, do 17. 8. pa 3010 nočitev.

»Vodim obračun kuhinje in bifeja. Cene v bifeju morajo biti nižje za 30—40 % od hotelskih. Pogledava cenik: navadno belo 35, navadno črno 35, plavac in malvazija 40; teran, merlot, rebula 50. Vinjak 8 din, travarica (ta je silno priljubljena) 7 din, pivo 9 din, oranžada 7, kava 6, slatina 2. »Gostje so perfektni. V letih, ko delam tu, sem dobil najboljše mnenje o Slovencih (Sretan je doma z Reke) in imam med njimi mnogo prijateljev.«

Dve pridni dekleti sta pogrinjali mizo: Milena Markelj, dijakinja, in Milica Jordanovski, ki je tod doma. Njuni hitri in dobri postrežbi se lahko zahvalimo, da smo nemudoma dobili vse, kar smo pričakovali. Pri 200 gostih niti šest natakarjev v hotelu Splendid ne streže tako hitro kot ti dve dekleti in bili smo naravnost presenečeni, zlasti tisti, ki imamo s »pravim« turizmom že dolgoletne izkušnje.

Alan Šindler: »Tu sem že drugič. Poprej sem bil v Ulcinju. Iščem zdravje, mir in spokojnost, vse to pa najdem v domu Žita, kjer je soliden kraj s prijaznimi in pristrčnimi ljudmi. Radi kaj popijemo in posedimo v vaši senci.« Ozka obala, koder rado odnese lesene ležalnike, je bila popolne posejana z družinskimi ko-



Nenadomestljivi ekonom, oskrbnik in oče za vse — Janez Petkovšek



Počitek v senci umirja in sprošča

Za mizo sedijo štirje Čehi »Ahoj!« jih pozdravim in že steče pogovor.

Irena Milerova: »Zelo dobre jedi imate, zato smo se ustavili pri vas. Po poklicu sem fotografinja iz Ostrave.«

Vladimir Miler: »Moja mati je bila Jugoslovanka. Še vedno obiskujem sorodnike v Kranju, Novem mestu. Na morje k vam gremo vsako leto, že od 1957. leta. Slovenski in češki narod imata mnogo skupnega, tu so stare tradicije. Po današnjih predpisih pa lahko greš (z ruskim žigom) prek meje le vsako drugo ali tretje leto.«

Edvard Pohludka: »Prihajam že od 1959. leta. Zame je Jugoslavija najlepša dežela v Evropi. Sem za svet brez vojn in bratstvo vseh ljudi, brez meja, kjer ne bi služili vojske. V vašem turizmu storitve še niso na evropski ravni... tu pogrešam solato... cene pa so zelo primerne. Vidim, da ste v 20 letih ogromno naredili pri vas.«

palci. Morje je bilo prijetno toplo in malčki so se tesno oklepali mamic in očkov, saj ni peskovnika, kjer bi lahko brodili. Plavalca pa nekaj krepkih zamahov reši obale in dolga veriga kopalcev, hotelov in počitniških domov mu zastre pogled, tja do Crikvenice. Zaželiš si čolna, takšija, ki bi te popeljal na izlet, za tak užitek pa je treba iti do primernih pomolov ali v Crikvenico. Izleti na Krk, v bližnje Šilo ali drugam pa so za naše domovce bolj redki. Barvni televizor nudi miren večer, pokvarjena glasbena skrinja pa pusti škržatom cvrkutavo besedo, kot nalašč, da mladina pokaže svojo mojstrstvo v plesu pri sosedih.

Večina gostov je na dom navezana, prijateljske vezi so to in dolgoletna srečavanja, domačnost in pristrčnost. Ves ta sproščen ritem modrih dni zbistri vso trudnost in pljusne zdravja za dni, ki čakajo naše ljudi ob strojih. Prgišče sonca za jesenske dni si odnese vsak s seboj.

Knjižica za vsakogar

Ivan Cimerman

Družbena samozaščita je življenjska

Polde Štukelj: **Kako boste pomagali sebi in drugim.** Izdala: Republiški štab za civilno zaščito in Republiški sekretariat za ljudsko obrambo; opremil in ilustracije narisal Marjan Bregar, 42 strani

Svet, ki v njem živimo, ni prijetno zatočišče, kjer bi neovirana cvetela znanost, umetnost in kjer bi človek brezskrbno, brez strahu pred ugrabitvijo, razvijal svoje najboljše moči v veliki družini človeštva. Če človeštvo ni sposobno razvijati novih civilizacij in sistemov brez sile, orožja, nasilja, brez diktatur in tiranij, moramo na te temne sile računati in se jim prilagajati.

Knjižica je priročnik, ki je nedvomno namenjen najširšim slojem naših delovnih ljudi po podjetjih, tovarnah, šolah, ustanovah, domovih.

V kratkih, jasno zastavljenih poglavjih nas seznanja z vsem, kar bi nam pomagalo ob velikem ČE, saj svet še vedno vre, in načela, na katerih je brošura zasnovana, so tudi načela, ki prepletajo našo zunanjo in notranjo politiko: mir, sožitje, nevmešavanje, ozemeljska suverenost... Nedvomno črpajo svoje silnice v naši narodnoosvobodilni vojni: »da ni mogoče zaslužiti naroda, ki je dobro organiziran in trdno odločen, da bo branil svojo svobodo, ne glede na to, kako močan je napadalec...«

Jedro knjižice je zajeto v treh zaglavjih: Nevarnosti v vojni, Zaščitni ukrepi ob neposredni nevarnosti vojne, Ravnanje ob naravnih in drugih hudih nesrečah, zaključujejo pa jo navodila za prvo pomoč, reševanje in alarm. Nedvomno je najvažnejše za vsakega državljana, da ve ukrepati v primeru atomske vojne, pa naj bo misel nanjo še tako brezupna in grozo vzbujajoča. Hrabrost, ki se tokrat upira uranu in atomskim eksplozijam, mora rasti iz mnogo globljih korenin, kakor pa je rasla ona, pred stoletji in so se z njo kitili naši dedje, ki so se upirali zgolj »hladnemu orožju«, bridkim sabljam ali okornim in nezanesljivim mušketam.

Kemično in biološko orožje, s katerim se večina fantov — rekrutov seznanja že v prvih mesecih služenja vojaškega roka, je tista »skrivnost«, ki jo je prinesla človeštvu prva, še bolj pa druga svetovna vojna in ji ob morebitni vojni ne bi nihče več ušel. V omejenih oblikah se supersile še vedno igrajo z njimi (Vietnam, Kampučija, Laos), igrajo z usodami ljudstev in barantajo za meje. Pomembni so nadalje v tej knjižici zaščitni ukrepi in neposredna zaščita v primeru, da bi vojna resnično izbruhnila. Poleg pretnje temnih sil, ki spijo v človeku (v vsakem od nas je drobec krvnika?!), se moramo zaščititi še pred vsemogočimi naravnimi silami, ki preže na nas in si jih hočemo nenehno podrežati ter pregati v svoj voz (voda, požar, plaz, potres) ali jim vsaj dostojno uiti. Boj za človeka, dostojen obstoj in preživetje, človek v sili in stiski, pomoč bližnjemu in sebi, to so humanistična izhodišča, ki se jih bo nedvomno držal vsak, če bi se hotel kdo polakomniti tega koščka zemlje, na katerem gradimo svoj jutri na svojski način.

400 000 ha čaka na setev

V Vojvodini nameravajo po prvih načrtovanih posejati s pšenico 400 000 ha, to je za 40 000 ha več kot prejšnjo jesen. Kot poročajo, so kljub suši zagotovili zadostne količine kakovostnega semena, hkrati pa bo dovolj gnojil.

Obsežno zastavljeni program pa zahteva, da morajo čimprej poskrbeti za zadostne kredite in najti način, kako bi spodbudili k sodelovanju tudi velike kupce pšenice, posebno iz krajev, kjer je ne pridelajo dovolj. Pri tem mislijo na sodelovanje mlinsko-predelovalne industrije, ki bi morala sodelovati že pri setvi, ne le pri končnem odkupu požetega zrnja.

V Vojvodini menijo, ne samo pridelovalci, temveč tudi gospodarstveniki, da nove cene za pšenico, ki so jih sprejeli v juniju, niso dovolj spodbudne, da bi pridelovalce pritegnile k setvi pšenice na večjih površinah. Nizke cene pšenice so tudi odgovor na vprašanje, zakaj so silosi v mnogih krajih Vojvodine ostali letos polprazni.

Zato je treba takoj ugotoviti resnični gospodarski položaj pridelovalcev pšenice in še pred začetkom setve, najkasneje do konca septembra, določiti odkupne cene.

V Vojvodini menijo, da morajo nujno sklepati dogovore o pridelovanju pšenice pred setvijo in v to pridelovanje skupno vlagati, ne pa da sklepajo kupoprodajne dogovore pri prevzemu pšenice. Sekretar za kmetijstvo Vojvodine, Sava Vujkov, je podčrtal, da je za vse zainteresirane odprta pot do vojvodinskih polj, koder obstajajo velike možnosti za povečanje pridelka pšenice — seveda ob sorazmernem vlaganju. Čas pred setvijo morajo porabiti za to, da bi našli najboljše rešitve za večji pridelek pšenice.

Najvažnejše pa je, da dojamemo, da moramo preskrbeti dovolj domačega kruha in da zaradi našega ugleda ne moremo dovoliti, da bi se pojavljali na svetovnem tržišču kot veliki kupci pšenice. In vendar ostaja odprto najvažnejše vprašanje: v kolikšni meri bodo, zaradi slabosti minulih let, pridelovalci pripravljeni povečati setvene površine s pšenico.

Vojvodinski pridelovalci zahtevajo ne le dobre pogoje, temveč tudi čiste račune pri pridelovanju pšenice.

Kako bodo uskladili svoje zahteve pridelovalci in potrošniki pšenice, da bo dovolj domačega kruha, pa je verjetno odvisno od skupnega tveganja in vlaganj v setev po pregovoru: Kdor seje, naj žanje!

Žito ima še iz časa, ko je gradilo silose in ostale objekte, »sosedu«, ki ni zarisan v nobenem urbanističnem planu, ni v ponos okolici in predstavlja tudi drugače splet nevarnosti in nevšečnosti za industrijo kot je Žitova dejavnost, ki ji je treba predvsem s higienskega vidika zagotoviti minimalne varnostne ukrepe. Gre za barako oziroma celo naselje, ki se razteza ob vzhodnem delu kombinatove ograje, ter za problematiko družin, ki prebivajo v teh barakah in možnosti za odstranitev tega madeža (ki v Ljubljani ni edini), in je med drugim tudi posledica hitrega, čestokrat neusklajenega razvoja in rasti našega glavnega mesta.

Barake, o katerih teče beseda, so bile last gradbenega podjetja Pionir iz Novega mesta, ki jih je po zaključku gradnje prepustilo oziroma podarilo svojim takratnim delavcem oziroma vsem kasnejšim stanovalcem, ki so ob pomanjkanju ustreznih družbenih ukrepov širili naselje.

Za efektno rešitev problematike do sedaj nikoli ni bilo podanih dovolj materialnih in ostalih možnosti in pogojev, življenje pa je za obe strani nekako teklo naprej, še posebno, ker stanovalci teh barak dobivajo prek »meje«, od Žita vodo, razen tega pa si je nekaj stanovalcev, ki so zaposleni v Žitu, kljub večkratnim popravilom, vztrajno krčilo in krajšalo pot do delovnega mesta kar skozi žično ograjo, ki poteka ob mejah kombinata.

In kaj se da storiti?

Občinski štab za odpravo barakarstva na območju naše občine je skupno s pristojnimi dejavniki obravnaval problematiko, poročal o tem na 59. seji izvršnega sveta, kjer so bili o tem med

drugim sprejeti konkretni sklepi, ki zagotavljajo, da bo likvidacija tega naselja opravljena v letu 1979 ali najkasneje v letu 1980. Za sanacijo tega naselja bo potrebno približno 15 000 000 din, ki naj bi jih zagotovili iz virov TOZD, kjer so zaposleni člani oz. družine, ki prebivajo v teh barakah, iz združenih sredstev samoupravne stanovanjske skupnosti Ljubljana ter iz sredstev komunalnega urejanja investitorjev na tem območju, glede na to, da gre za zemljišče oz. neposredno bližino nove prometne ureditve Šmartinske in načrtovane servisne ceste.



Kulisa, ki res ni prijetna ob vzhodnem delu našega kombinata

Izvršni svet je na predlog štaba ob tej priložnosti sklenil predlagati izvršnemu svetu skupščine mesta Ljubljana imenovanje mestnega štaba za odpravo barakarstva, da bi to problematiko v Ljubljani lahko reševali čim bolj enotno in učinkovito, predvsem pa samoupravni stanovanjski skupnosti Ljubljane, da v program svojih nalog za leto 1979

vkluči in tudi predvidi potrebna materialna oz. stanovanjska sredstva za odstranitev le-te. Ta naloga je namreč v programu SIS Ljubljana iz neznanih vzrokov izpadla, vsebujejo jo pa mestne in občinske smernice za izvajanja družbenega plana 1979.

Če se bodo vsi ti ukrepi — odločnost pri vseh ustreznih dejavnostih je — uresničili, potem se obeta skorajšnja poslovanje obeh sosedov, ki predvsem pomeni tudi odstranitev hude nevarnosti onesnažitve talne vode in s tem okužbo pitne vode v črpališču Hrastje ter nevarnosti, ki jo predstavlja naselje tudi za prehrano

beno industrijo, kot je kombinat. Da bomo odstranili naselje, je prav tudi glede na vse tiste stanovalce barak, ki niso samo sezonci, pač pa so resnično postali organski del združenega dela in že dolga leta s svojim delom ustvarjajo tudi sredstva, ki jih širša družbena skupnost namenja za stanovanjsko (solidarnostno) gradnjo.

Ivan Cimerman

Slovenska pšenica za mlinarsko industrijo

V slovenskem tisku se pred jesensko setvijo pojavljajo članki, ki opozarjajo na to, da smo pri nas zanemarili pridelovanje pšenice. V kmetijski oddaji po radiu smo prav tako slišali, da so letos vojvodinski silosi »napol« prazni, ker je suša prizadela posevke. V upravnem odboru Zadružne zveze Slovenije so nedavno razpravljali o tem, da moramo doseči, da bi zadružne organizacije organizirale med slovenskimi kmeti setev pšenice na 22 517 hektarih zemlje. V Sloveniji odkupimo le okrog 12 % pšenice, od zasebnih kmetovalcev pa samo 5 %.

Vzrok za nedosledno in slabo organizirano dogovarjanje med združenimi kmetijskimi organizacijami in mlinsko industrijo je treba vsekakor odpraviti. Na tem področju so dosegli napredek, saj tisk zatrjuje, da »so uspeli mlinsko industrijo prepričati, da bi ob večjih prizadevanjih tudi slovenska pšenica postala tržno blago«.

Da pa bi kmetje začeli sejati več pšenice, jih je treba vzbuditi s primernimi cenami, saj je znano, da je cena pšenice v primeri z drugimi kmetijskimi pridelki nizka.

Veliko krivdo za nizke hektarske pridelke nosijo tudi strokovne službe, ki sodelujejo s kmetoval-

ci. Slabo seme, neustrezno gnojenje in zaščita posevkov ter vsi dosežki sodobnega kmetovanja, ki jih obvladujejo kmetovalci po velikih žitnicah po svetu — so za našega kmeta še vedno vprašljivi. Zato je neobhodno potrebno, da znanstveno-raziskovalne službe pomagajo pri doseganju večjega hektarskega donosa. Obstojenje površine naj dajo večje donose, k temu pa lahko pomagajo samo ustrezna gnojiva, prave sorte in visoka strokovnost pri nadzoru in usmerjevanju setve.

Če se hoče mlinska industrija opreti na pridelek slovenske pšenice, mora biti ta pšenica kvalitetna in konkurenčna, ob tem zagotovilu pa bo stekla naročena proizvodnja, ob poprejšnjem dogovoru o ceni, seveda.

Desetletja dolgo se že naslanjamo na »klasične, velike žitnice« in naravno je, da iščemo prav tam najboljše sorte ter količine. Navada je železna srajca, vse kaže, da bomo morali obleči tudi srajco iz domačega platna in obuditi naša speča žitna polja. Naš kmet naj ne bo samo pretežno živinorejec, ki prideluje žitarice zase in za dopolnilno krmo pri živini, pač pa mu moramo vzbuditi interes, da bo prideloval tudi za mlinarsko industrijo.

Jesenska setev v Makedoniji

V letošnji jeseni nameravajo v Makedoniji zasejati s pšenico 125 000 ha. Dosedanje izkušnje in prizadevanja so osnova za napoved, da bodo predvidoma pridelali na hektar 25,6 metrskih stotov. Skupen pridelek bi tako znašal 321 000 ton pšenice, od tega planirajo odkup 160 000 ton, kar je polovica pričakovanega pridelka.

Da bi lahko uresničil tako obsežno zastavljeno nalogo, morajo sprejeti vrsto ukrepov, da bi pripravili vse potrebno. Predvsem je treba zagotoviti dovolj reprodukcijskega materiala, seme in rudninska gnojila.

Strokovnjaki ocenjujejo, da bodo morali poskrbeti za 19 200 ton kakovostnega in sortnega semena. Ponujeni asortiment pa ima premalo domačih sort: novosad-

ska zgodnja 1, 2 in 3, biserka in partizanka.

Nadalje kmetijskoindustrijski strokovnjaki zatrjujejo, da je potrebno za vse površine, ki so pripravljene za jesensko setev, preskrbeti 72 000 ton raznih gnojil. Fosforna in kompleksna gnojila ne bodo povzročala težav, saj jih izdelujemo doma. Resne

težave pa nasprotno povzroča preskrba zadostne količine dušikovih rudninskih gnojil, ki jih pridelamo v Jugoslaviji premalo.

Iz leta v leto se izboljšuje položaj makedonske kmetijske mehanizacije. Tako imajo v družbenem in zasebnem sektorju okrog 17 000 traktorjev, ki bodo zadoščali za pravočasno opravljeno jesensko setev. Posamezna območja pa še vedno nimajo enakomerno porazdeljene mehanizacije. To je vsekakor hud problem za pravočasno izbojevanje bitke za zadostno količino hrane. Razen tega je tudi zelo resno pomanjkanje rezervnih delov.

Vsakemu svoje

Vratar v tovarni metalnih izdelkov ustavi delavca, ki si nese domov polno aktovko vijakov, matic, žebeljev. Vmes je tudi rezervni del vrtnega stroja.

»Kako pa si vi to zamišljate?« — vpraša varnostnik.

»Ja, saj so nam rekli: **»tvarne delavcem«**, pa sem si vzel svoj kos!«

Ozko grlo centralnega spomina

Avtomatsko obdelavo podatkov smo začeli uvajati v kombinatu 1973. leta, ko smo kupili računalnik FACOM 230-15. Tehnične značilnosti kupljene opreme so bile: centralni spomin s 16 000 celicami, zunanji spomin z 10 milijoni spominskih enot, dve tračni enoti, čitalec kartic in tiskalnik.

V prvem letu smo prenesli na računalnik obdelavo fakturiranja z obračunom prodaje. Že po enem letu in pol je delal računalnik v dveh in pol izmenah zaradi velikega obsega podatkov. V naslednjih letih smo postopoma prenesli na računalnik naslednje obdelave: statistiko prodaje 1975, evidenco saldokontov kupcev 1975, obračun osebnih dohodkov s kadrovsko evidenco 1976, evidenco osnovnih sredstev 1977, evidenco saldokontov dobaviteljev 1978, materialno blagovno evidenco 1979. Leta 1975 smo dokupili dodatno opremo za vpisovanje podatkov na magnetne trakove (dve enoti). Konec 1977 pa smo razširili računalnik na zgornjo mejo tehničnih zmogljivosti (dodatni centralni spomin za 16 000 celic, dodatni zunanji spomin za 10 milijonov celic spominskih enot in štiri tračne enote).

Celotna vrednost do sedaj nabavljene opreme je bila okrog 1 milijardo S din, ki smo jo odplačevali kot najemnino.

Zmogljivost in sestava računalnika omogočata le paketno (serijsko) predelovanje podatkov. Temu ustrezno so organizirane vse naše obdelave. Serijsko predelovanje podatkov zahteva najvišjo zmogljivost računalnika, zato pa ne omogoča neposrednega stika med uporabnikom podatkov in strojem, ki jih shranjuje in predeluje. Zato se v zadnjih petih letih tudi pri nas čuti potreba po prehodu iz serijskega na neposredni način predelovanja podatkov. Na ta način omogočimo uporabniku podatkov, da samostojno in brez posrednikov vzdržuje in uporablja podatke, ki so shranjeni v računalniku. O novejšem načinu predelave podatkov bomo več govorili v naslednjem članku.

Ozko grlo vpisovanja podatkov

Ozko grlo pri sedanjih obdelavah predstavlja pri dnevni obdelavi zajemanje ali vpisovanje podatkov v računalniku v razumljivo obliko. To opravljajo luknjači kartic in vpisovalci na magnetni trak. Oprema luknjačih kartic je že tako dotrajana, da je ne uporabljamo. Zato vse

podatke vpisujemo samo na dveh vpisovalcih na magnetne trakove. Oba stroja sta zasedena v dveh izmenah. Zato podatkov, ki so vpisani, ne moremo

ponovno preverjati in posledica je veliko število napak. Število vpisanih stavkov (postavk) po vrstah obdelave podaja naslednja tabela:

Obdelava	Januar 79	Februar 79	Marec 79	April 79
Fakturiranje	107 430	110 600	122 270	100 350
Saldakonti kupcev	23 125	14 215	14 395	26 960
Saldakonti dobaviteljev	6 020	6 000	5 600	15 985
Obračun OD	6 070	6 136	4 665	7 125
Osnovna sredstva	4 670	2 555	790	585
Materialna evidenca	6 600	7 965	10 615	16 895
Ostalo	2 065	2 390	2 270	1 525
Skupaj vpisano	155 980	149 940	160 605	160 425
Od tega verificirano	21 200	24 980	23 630	24 965
% verificiranih podatkov	13,6	16,7	14,7	14,7

Preverjamo le podatke za obračun OD in delno knjigovodske podatke. Povprečno število vpisanih stavkov v eni izmeni na enem stroju je 2000, za kar je potrebno povprečno 200 udarcev na minuto v vseh osmih urah. To dnevno povprečje pa se ob periodičnih obdelavah povzpne tudi na 5000 stavkov dnevno na izmeno na enem stroju. Če bi hoteli vse podatke preverjati, bi potrebovali še dva stroja za vpisovanje podatkov.

Velike konice obremenitve računalnika

Naslednji problem, ki močno znižuje stopnjo ažurnosti dnevnih obdelav, je velika konica obremenitve računalnika ob koncu obračunskega meseca (od 5. do 15. v mesecu). V tem razdobju obračunavamo OD, delamo obračun prodaje in statistiko prodaje. Računalnik je zaseden zaradi teh obdelav 150 ur. Zato v tem obdobju ne opravljamo redno niti dnevnih obdelav. Zasedenost računalnika po vrstah obdelave za prve štiri mesece letošnjega leta prikazuje (po urah) naslednja tabela: Velika zasedenost računalnika onemogoča ažurnost obdelave, predvsem pa onemogoča prenos novih področij predelovanja podatkov na računalnik. Povprečno je bil računalnik zaseden 20 ur dnevno v vseh delavnikih. Toda tudi tu povprečna zasedenost ne pove veliko. Če hočemo tekoče obdelati mesečne podatke, računalnik ne sme biti zaseden z dnevnimi obdelavami več kot 10 ur dnevno, da ima dovolj rezervnih zmogljivosti za mesečne konice obdelovanja podatkov.

Pri dnevni obdelavi nastopa še drug problem — neenakomerna zasedenost računalnika med

dnevom. Dokumentacijo za obdelavo dostavljajo do poltretje ure. Popoldanska izmena vpiše podatke na magnetne trakove, ki jih nato obdelujejo v popoldanski in nočni izmeni. V popoldanskem času pa je stroj med mesecem slabo zaseden, ker morajo biti vsi dokumenti obdelani še v nočni izmeni, da bi omogočili pravočasno ekspedit izhodnih dokumentov.

Če upoštevamo vse te pogoje, vidimo, da je povprečna 20-urna dnevna obremenitev že res njegova zgornja meja, ki že sama po sebi onemogoča ažurnost vseh obdelav.

Vedno večje število okvar

V letošnjem letu se je tem problemom pridružilo še veliko število okvar, tako na opremi za vpisovanje podatkov kot na računalniku. Najpogostejše okvare so na mehanskih delih, kar kaže, da so se obrabili zaradi velikega števila obratovalnih ur (več kot 24 000). Za primer naj navedemo, da imajo večje skupno število obratovalnih ur kot ostali trije uporabniki takega računalnika v Sloveniji (Intes, Mlinotest, Tekstil), ki so ga nabavili istočasno, oziroma eno leto pozneje kot mi.

Povprečno mesečno število okvar v letošnjem letu je bilo 4 do 5, če to primerjamo z lanskoletnim povprečjem 1,5 mesečnih okvar, vidimo, da se je stanje zelo poslabšalo.

Iz vsega tega je razvidno, da bo vedno težje zagotavljati pravočasnost že utečenih obdelav, da ne omenjamo onemogočen razvoj novih.

Rešitve, ki bi nas pripeljale iz obstoječega stanja, in predlagane smeri razvoja bomo obravnavali v naslednji številki.

Obdelava	Januar 79	Februar 79	Marec 79	April 79
Fakturiranje	140	117	136	115
Obračun prodaje	23	22	28	50
Statistika prodaje	42	48	45	38
Saldakonti kupcev	70	55	53	48
Saldakonti dobaviteljev	21	30	30	20
Obračun OD	98	93	72	53
Osnovna sredstva	25	6	13	13
Materialna evidenca	11	30	48	53
Ostalo	7	14	10	33
Skupaj	437	415	435	423



Miroslav Kolarič: Petindvajset let v delovni organizaciji Žito

Foto: Ivo Cimerman

25 let Miroslava Kolariča

Ivo Cimerman

Pa vendar: Prvi je človek

V majhni zastekleni hiški, ki jo pesti sonce, spremlja vse dogajanje v hiši in tozidih na dvorišču, dviga avtomatsko rampo, skrbi za telefone, daje informacije, pozna domala vse ljudi. Le njega pozna le malokdo.

»Petindvajset let sem že v podjetju, vse od leta 1954. To so bili pionirski časi. Delal sem kot pek v pekarni za Bežigradom. Takratni kupci niso bili tako zahtevni. Pekli smo črn in bel kruh, žemlje, kifeljce, preste, štručke. Po delovnem času smo pekli 'šterovec', kruh, ki so nam ga prinesle v peko stranke.

Predno smo se združili v Žito, sta bili na tem dvorišču dve enoti: Mlini in Pekatete. Pekatete so bile tu prve, proizvajali pa so predvsem polžke in špagete, kasneje je število proizvodov naraslo.

»So od leta 1958 kaj zamenjavali strojni park v Pekatetah?«

»Večina strojev, ki jih vidimo danes, je bila tam tudi leta 1958. Za zamenjavo ni bilo sredstev, tako kot danes ne.

V avgustu leta 1964 smo se preselili v kombinat. V začetku je bila delovna disciplina slaba, saj ljudje niso bili navajeni na strojno proizvodnjo. Izobraževanja ob delu nismo poznali. Postavili so nas ob stroje in začeli smo delati. Veliko se jih ni znašlo, odstopili so. Dogajale so se tudi sabotaže, kljubovanja, razne škodoželjnosti, v kruh so podtikali različne predmete. To so bili predvsem stari peki, ki so nasprotovali mehanizaciji, znašli so se v duševnih stiskah, skratka — niso mogli več dohajati časa in strojne proizvodnje.

Šolanje? Izmenovodje smo poslali v Zagreb, večinoma so bili to ljudje iz prakse, iz majhnih pekarn. Malo jih je še ostalo, čakajte... eden je v pakirnici, eden dela pri zmrznjeni hrani... to so 'ta pravi' peki, razpršili so se pač...«

»Česa se najraje spominjate?«

»Vesolja ob rasti podjetja! Nočno delo pekov je zelo naporno, vedno se morajo odpovedovati sami sebi. Ob praznikih in nedeljah skrbe za druge. Vse smo delali na roke, trikrat premesili

testo, takega okusa strojno testo nikoli nima, ni tako rahlo... To delaš z ljubeznijo, pazljivo. Seveda, današnji čas je drugačen. Čeprav smo imeli male plače in smo delali brez odmora, smo delali z veseljem. Konkurenca je bila velika, boriti smo se morali za čimvečjo proizvodnjo. Pazili smo na stroje in material.«

»Je zdaj več škarta kot poprej?«

»Da, več ga je! Če si naredil pri ročni obdelavi testa škart, je prišel delovodja in rekel: 'Ti si kriv!' Danes pa je kriv stroj, okvare, različno testo. Mnogokrat pa je to človeški dejavnik: malomarnost, brezbriznost, nepazljivost. Stroj ni delal brez človeka, ne dela in ne bo delal! Pa vendar: Prvi je človek! Stroj je le pripomoček, da delavcu ni treba toliko fizično delati kot poprej.«

»Kako si zamišljate napredek pekarnstva?«

»Pri tem pomanjkanju mladih ljudi, ki bi se hoteli učiti pekarskega poklica, je vse na poti k tekočim trakom, ob katerih bodo lahko delali nekvalificirani delavci. Ti so tudi cenejša delovna sila. Ja, peki, mesarji, mlinarji, ti imajo premalo plačano nočno delo. Pri nas dobijo 40 %.

Poprej smo bolj skup držali, kot ena družina smo bili, zdaj je vse bolj razdeljeno. Ljudje bi morali bolj gledati na koristi celega kombinata, ne le na svoj lastni tozd.«

Miro je tudi član delavskega sveta skupnih služb in se živo zavzema za reševanje problemov. »Rad bi opozoril na to, da imamo vratarjev dovolj (pet), le čuvajev nam manjka (zdaj sta dva). Čuvaji so le nočni, ena čuvajnica bi morala biti na koncu silosov, čuvaj bi pa čuval tudi ob nedeljah in praznikih, saj vratar ne more nadzirati tako velike površine, skrbeti mora za vhod, telefon. Popraviti moramo ograjo, polno je lukenj...«

Takšen je naš Miro: vse ga skrbi, v četrto stoletja, kar je v Žitu, je marsikaj spoznal in si privzgojil čut odgovornosti. Ta se kaže tudi v srebrnem jubileju, 25 let je ena mladost, en sam velik dan, ko se odločiš, čemu boš posvetil svoje najboljše moči.



Hvala za rešeno življenje

Marija Riglerjeva iz TOZD Pekarne dobila republiško priznanje Rdečega križa Slovenije za dolgoletno darovanje krvi.

Marija dela danes kot referentka za kadrovske zadeve v TOZD Pekarne. Sprejela nas je nasmejana in sproščena in pogovor je stekel povsem neprisiljeno, čeprav je včasih vmes blisknilo iz fotografskega aparata.

»V podjetje sem prišla kot aktivistka Zveze socialistične mladine leta 1964, ko sem bila delegatka občinske konference občine Moste-Polje. Najprej sem delala kot fakturistka na Samovi cesti, nato pa smo se preselili sem. Takrat še ni bilo šumija, ne silosov, ne mlinov. Bile so le Pekatete, Centralno skladišče, Skupne službe... To so bili res pionirski časi, čudovit pogled je bil na polja in njive. Zaposlenih nas je bilo takrat 65, dandanes pa jih je samo v našem obratu 217. Takrat, pred 15 leti, sem postala pobudnik za krvodajalsko akcijo. Mladina mi je pri prvih popisih darovalcev veliko pomagala. Prvih darovalcev nas je bilo 28, za en avtobus, danes pa imamo 20 rednih in 10 občasnih. Kri darujem že 23 let!« je povedala Marija s ponosom. Ne poznam ga, ki bi se lahko primerjal s tako dolgim obdobjem, ko s svojo najdragocenejšo tekočino pomaga živeti drugim in jih nešteto krat rešuje pred smrtjo.

Marija je dobila že več priznanj. Vendar ji je sedanje, republiško priznanje RK za sodelovanje, najdražje.

»Ob slovesnosti, ki so jo priredili ob tej priložnosti, so me navdajali lepi, enkratni občutki. Udeleženci proslave smo se zbrali v Vevčah. Pevski zbor je zapel nekaj pesmi, igralec Matija Logar pa je recitiral stare ljudske in bojne. Skupaj z nami so bili počaščeni tudi krvodajalci iz Zagreba...«

Že 15 let sklicujem krvodajalce v tozdu in vodim o tem evidenco. Rdeči križ nam pošlje roke, datume za neko določeno obdobje, nato popišem darovalce, odpošljem seznam. Na Zavodu za transfuzijo krvi se dogovorijo, mi pa uskladimo čas, ki nam ustreza, da ne bi trpelo delo. Navadno je najustrenejši čas po 12. uri. (Iz Skupnih služb se nam je že pridružil Drago Kvas).«

Marija nam je povedala, da je pred leti, ko še ni bilo tozdov, dajala kri vsa delovna organizacija bolj organizirano. Nato so prenesli organizacijo na poverjenike, pa so nekako pozaspali... Zanimivo bi jih bilo obuditi iz spanja in na novo bi zaplala kri po žilah, le da bi pognala tudi v tiste skrite kapilare podjetja, ki so doslej čakale nekje na obrobju. Kje je kralj Matjaž, da jih zbudi?

»Kaj pomeni za vas dati kri človeku?« »Kadar nekoga rešim in mu pomagam, da ostane pri življenju, me navdaja občutek velike sreče. Sama zavest, da sem človek med ljudmi in da moram tem ljudem pomagati, me žene k darovanju. Mislim, da je to tudi naša družbena dolžnost. Ko darujem kri, največkrat pomislim, da je za mamico, porodnico, za otroka, za novo življenje, ki se poraja. Ne morem pozabiti pristrčne kartice,

ki mi jo je napisala neznana podpisnica, ki sem ji dala kri: Hvala za rešeno življenje, spoštovana rešiteljica! Obšel me je topel občutek, da sem si rekla: Pa je le nekdo ostal pri življenju z mojo pomočjo. (Na stekleničkah, ki jih bolniki dobijo, vedno piše, kdo je daroval kri.)

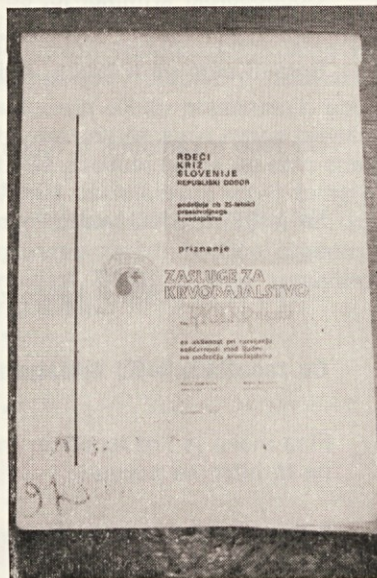
Ženske darujejo kri dvakrat letno, v izrednih primerih tudi po trikrat. Zadnjič so me poklicali (moja krvna skupina je A negativna) češ, da je nujen primer, saj se od 35 pozvanih ni nihče odzval. Pome so poslali taksi... in dala sem kri za ponesrečenca...

Moje krvne skupine je po svetu le okrog 6 %.

Pokaže nam kartico, kjer piše: Pred odvzemom krvi ne smete jesti mastnega ali mleka, lahko



Nagrajena Marija Rigler nasmejana in ponosna



Priznanje, ki ga je prejela Marija za zasluge v krvodajalstvu

pa črno kavo, čaj, sadje in kruh. In točka 4: Na dan, ko vam je bila odvzeta kri, ne uživajte alkohola in ne vozite prevoznih sredstev. »Kri se hitro obnavlja. Po odvzemu gremo na litrček črnega vina, dobimo malico...« Nekaka osrečujoča samozavest žari iz Marije, ki ima občutek, da s tem, ko daje, tudi prejema, na tisti način, ki dela človeka še bolj človeškega in razumevajočega za svojega bližnjega.

Pogovarjali smo se še o tem, kaj bi lahko storil sindikat za širši razmah krvodajalstva v Žitu. Morda bi bilo potrebno več organiziranega prepričevanja, obveščanja, plakatov, knjižic po posameznih tozdih.

Lani je dobil kombinat Žito občinsko priznanje za krvodajalstvo, Marija je le ena izmed mnogih, vzgled, »veteranka«, ki je k temu pripomogla.

Kako nastaja naš časopis »Glasnik«

Ko dobite vsak mesec na mizo časopis, se vam verjetno zdi majhen, skromen. Res ni velik, vendar je v vsaki številki mnogo ur dela, razmišljanj, tekanja. Sploh ni majhna stvar, spraviti skupaj številko. Povedala vam bom, kako to gre.

Najprej se uredniški odbor pogovori o približni vsebini številke. Potem je treba najti »žrtev«, ki je pripravljena določeni sestavek napisati. To je, verjemite, skoraj najtežje. Ker pogosto dobim odgovor: »Jaz pa tega ne znam!« Videti je, da smo v tej hiši precej »nepismeni«, čeprav se lahko večina pohvali vsaj s srednješolsko izobrazbo. Se vam ne zdi čudno?

No, ko nekdo končno obljubi prispevek, bitka še ni dobljena. Začne se bitka s časom, z roki. Besedilo mora biti namreč v tiskarni najmanj 15 dni pred izidom številke. Biti ga mora za vsako številko 50 tipkanih strani. Stran mora biti brez napake, slovnične ali tipkarske. Torej je treba vsak prispevek jezikovno pregledati, popraviti, potem pa pretipkati po predpisih za tiskarno (dvojni razmak med vrstami, 30 vrst na vsaki strani in 64 do 68 znakov v vrsti). Torej, avtor naj bi prispevek napisal do določenega datuma, da ga lahko še pravočasno popravimo in pre-

pišemo na čisto. To pa je spet posebno vprašanje. Začne se zatikati, oprostite, nisem utegnil, bom do jutri, pa tako naprej, tisti »jutri« se spremeni v tri dni, pa tudi tri mesece. Potem so strojepiske prezaposlene, pišejo samoupravne akte. Voda pa že teče v grlo. Sedi torej k stroju, pa lepo napiši sam, sicer boš zamudil rok v tiskarni. Tipkaš, se jeziš, končno zbereš skupaj vse papirje. Potem jih preberejo člani uredniškega odbora. Sledi še seja, na kateri ocenimo, kaj smo sploh dobili. Vedno znova ugotovimo, da ni najboljše, da pač nismo ravno novinarji, ampak če drugega nimamo... gremo s tem v tiskarno.

Kakšen teden po oddaji gradiva mi povedo, kdaj lahko pridem po stolpce za popravke. To pomeni, da vse besedilo z naših oddanih strani v strojni stavnici »prelijejo« v svinčene vrstice in zložijo v stolpce take širine, kot so potem v časopisu. Pri tem seveda nastane nekaj napak. Zato je treba od besede do besede prebrati vsak stolpec in na dogovorjeni način označiti napake. Korektore, kot se temu reče, dobim ponavadi okrog poldneva (včasih tudi prej) pregledati pa jih moram v celoti še isti dan. To je eden težjih delovnih dni. Sedim nekaj krepkih ur pri papir-

jih, buljim v vsako besedico, pa na koncu vse manj vidim. Izmuzne se mi kakšna napaka, prezrem jo — in tega me je strah. Potem tečem popoldne s popravki nazaj v tiskarno in se prvič malo oddahnem.

Naslednji dan v tiskarni popravi jo, kar sem označila na stolpcih. Potem sledi »prelom«. Iz stolpcev je treba oblikovati strani, vstaviti fotografije in podnapise — to ureja tehnični urednik. Dan, ko to delamo, preživimo v tiskarni. S tovarišem v stavnici pripravimo vsako stran časopisa posebej. Tako prekladamo svinčene vrstice in stolpce sem in tja, kombinirano na vse načine dokler ne zložimo skupaj vseh strani.

Potem odtisnejo vsako stran posebej in jih še zadnjikrat pregledamo. Ko so popravki narejeni, odnesemo strani končno v tiskarno. Takrat se drugič oddahnemo.

Nato časopis tiskajo, obrežejo in zložijo ter pošljejo vam — ga preberete?

Tako je mesec naokrog. Mesec, ki je zmeraj kratek, skoraj prekratek. Takoj moram misliti na novo številko, nove prispevke. Saj se ves postopek spet ponovi, vedno znova, za vsako številko.

Urednica

Mini anketa o »Glasniku«

Kmalu bo konec leta, ko je čas za izdelavo bilanc, zaključnih računov in podobno — zato naredimo pregled tudi v uredništvu z vašo pomočjo — s to mini anketo. Sami ste lahko presodili, kaj je bilo v posameznih številkah odveč in kaj smo premalo obdelali in opisali, kaj ste pogrešali, kaj bi morali še narediti, da bi naše glasilo postalo res vaše — o vsem tem spregovorite.

Danes objavljamo mini anketo in vas prosimo, da odgovorite na vprašanja in napišite svoje predloge:

1. Kaj vas je najbolj pritegnilo in kaj vam je bilo do sedaj najbolj všeč za branje?

2. Katerih področij smo se premalo lotili in o čemu želite da pišemo v bodoče?

3. O kateri problematiki želite, da napišemo in s katerim delavcem želite pogovor v obliki intervjuja?

4. Kaj vam ni bilo všeč v dosedanjih številkah glasila (oblika, članki, prispevki, pogovori itd.)

5. Kaj bi po vašem mnenju bilo potrebno spremeniti ali dodati, da bi glasilo bilo boljše?

PODPISATI SE VAM NI TREBA!

Anketni listič oddajte v uredništvo, lahko pa ga pošljete tudi po pošti.

HVALA ZA SODELOVANJE!

Uredništvo



TRANA SNOV, KI OBOJATA ZOB	GLAVNO TESTO LIBIJE	ZHATENE V HORO- SKOPU	HUD ZLOČIN	ITE VEČ PAPEŽEV	IZVEDENE ZA ENERGIJO	NATUJ NA	KULTUR- NA ŽENSKA	KUHINJ POSODA	GOSTA SVILENA TRANINA
PREPO- JENOST STRIPOT									
KRITI- NALNA ZGODBA									
KRAJ PO CELTU (KERA- TINA)						RUSKI DISATELJ ITE PEVOJ JOHNA			
POKRAJ- NA V SEVERNI GREJZI				TENIŠKI LOPAR					
NOBELI			YOLSKI RED	EGIPTOV PRED- SEDNIK	LAKOTA			TONE PAVČEK	ORODJE ZA ZAPE- NANJE
KARJE OGLAŠANJE				OSNUJENIK NA SICILIZI				TEREZIJA STAR. AN. PEVEC	
VODA POKEČ- NA ZAPHOIT	PLOČNIK	VZHOD, ORIENT	PRVA ŽENSKA	KRAJ V BELI KRAJINI BONTOM	STRUJA NEDA OKRADEH		PRIPOVE- DOVALEC VICOV		
KRALJICA SPORTOV					SLOVNČNO ŠTEVILO		DRŽAVA OB NILO VREČA		
TRIK, UKANA					SLOVES, RENOTE	ZINANOST JAZSKO GLASBILLO			RIBJE JATČEČE
DIREKTOR PEKATET (EDO)				OREHOVA SLAČICA VRSKO OTOCJE			GOZDNI GRIT	IGRALKA FARROW BERNATE ŽIVALI	PRESILNI AONIJE JEZEROV SAHERIKI
TOVARNA V KATINUKU		SIBIRSKI GOZD RITSKO PODSTIJE		OTOK V PESPAH JEZERU	SADNO DREVO				ŽANJO KEJLSNIK PODPISNIK JUGALA
DEDER (DALTA- TINSKO)				ITE GRALCA BASICA JALCIZ	TISKAR. SITO PREDLOG				NIK BOZANA DORNIG
ZNANA PESETI SLOVEN. OKTETA								VODNA TEHTNICA	
POGORJE V BURTI					ENOTE				
					DELANO VINO			OSREMNJI BEZ ČESA	SESTAVIL T.P.



Nagradna križanka

OKTOBER

Izid žrebanja nagradne križanke »Avgust«

Uredništvo Glasnika je prejelo 51 križank. Od tega jih je bilo 32 pravilno rešenih. Uredniški odbor je izžrebal 3 pravilne rešitve. Nagradne pakete za pravilno rešitev bodo dobili:

1. Anton Mohar, upokojenec TOZD Mlini, Podrečje 41, 61230 Domžale
2. Marija Cerar, DSSS Šmartinska 154, Ljubljana
3. Toni Rems, TOZD Pekarne Dolenjska, Ločna 21, 6800 Novo mesto.

Humoreska

Ivan Cimerman

Vinska cesta prek kmetij

V naše krave se je naselil hudič. Žrejo samo še deteljico, na veterinarsko postajo jih moramo voziti s kamionom, peš ne gre več nobena — če pa jo le zvlečemo, muka, opleta in skače po asfaltu, da prestrašeni vozniki nadaljujejo vožnjo po travniku. Najbolj jo je strah črnih mercedesov, najraje pa ima zeleno barvo, ki naznanja zeleni kmečki plan.

»Otroci!« ščebetata tovarišica na pomladanskem izletu, »to pa je krava, domača žival, prava redkost. Značilno zanjo so rogovi, vime in velike količine trave, ki jo požre. Krave delimo na molzne, na jalove in... in, no, na takšne, ki čutijo hrepenenje po biku. Biiik, otroooci, to je potomec bizona, ki ga gotovo poznate iz ameriških kavbojskih filmov, ali neee?«

»Jasnooo!« zagrmijo otroci. Ustavi se skupina nacukanih turistov. Pri naši kmetiji se konča VINSKA CESTA, ob kateri pijančuje kmetijstvo. »Tale primerek je švicarsko-frizijsko-pincgauer-ske pasme. V naše kraje so jih privlekli križarske vojne. Na severu je bila glavna hrana Vikingov... eee...« Vodnik brska po priročniku in skuša dognati, kaj se je zgodilo s kravo skozi tisočletja.

»Muuu!« zamuka najzvestejši poslušalec. »Pravilno!« odsmevne vodnik: »Ljudska glasba ima odmeve domačih živali, pa tudi plesni folklorni elementi so ubrani na topotanje, bincljanje in teličkasto poskakovanje, pa naj bo alpska poskočnica ali polka. Če zdaj pogledamo hleve, to so, to so kravji hoteli, vidimo, da so

večnamenski, tod lahko žive tudi pujski in kokoši... raaacionalno... pretežno žro travo, krmila in vitamine. Tooole pa je tele, predzadnji primerek v vasi. Njegov oče je dobil že deset medalj na desetih razstavah kot edini bikovski lepotec pasme BIKOVITIS-NOBLIS-UNISEX. Kot vemo, so biki tisti štirinožci, ki privablajo v španske arene milijone turistov. Z bikovim obstojem je tesno povezana slava toreadorjev. Naš, slovenski bik, prerad priznava gospodarja, je premalo bojevit...« In ves avtobus puščavsko žejnih se odmaje k sodom.

Iz srednje vzgojiteljske šole je zašla k nam dijaška ekskurzija. Tri dni smo lovili prestrašene pujske, zmanjkali sta dve mucki, golobi se niso vrnili ves teden na streho. Hlapca pa smo našli na seniku čisto onemoglega, saj mu je pet deklet pomagalo krmiti živino. Razlagalec poklicev jih je navduševal za vinogradništvo in veterino, da so omotično sledili urejanju štirinožnega sveta na novo.

Najtežje je z Nemci in Italijani. Prihajajo s prikolicami za žrebičke, s kletkami za osličke: imeti doma osla za marke, to je v Nemčiji zdaj velika moda. Komaj jih prepričamo, da je domovina oslov Dalmacija, ne pa rodne gorice.

Prejšnjo nedeljo se zgodilo. Naš bik Tine, ki ni mogel trpeti, da je na dvorišču kaj lepšega od njega, je napadal traktor Fergusson. To je bil pravi shizofrenični izbruh, saj so ljudje raje občudovali traktor kot njega.

Razgalil mu je ohišje, prebodel prvo zračnico, hladilnik je preluknjal in šele pri akumulatorju se je ustavil, ko ga je streslo v bikovsko nadstavbo. Pet mož in dva lovca smo ga komaj ukrotili. Tako je postal še traktor muzejski, vinski bratci ga jahajo.

Naša vas je postala vele mesto: predsedniki, podpredsedniki, odborniki, tajniki in srčkaste tajnice, delegati in baza, vse se steka po Vinski cesti.

Krepke, žuljave roke za na njivo pa ne moreš dobiti! Popijejo cisterne vina, naprešamo pa ga le dvajset sodov. Neverjetno se je razmahnilo kmetijstvo v moji vasi: vsaka hiša je gostilna, vsaka roka je vrč. Uredili smo muzej žlahtne trte. Mladina pribriži iz šole, bumf — torbo v kot, in že drvi prepevat z vikendaši.

Južek je v soboto popoldan zapil vile v gnoj, sunil roke v bok in mi napovedal svetlo bodočnost: »Malo bom kidal gnoj, malo bom oral, jeseni posejem, potem pa BOM ŠTUDIRAL OB DELU — Kemijo!«

Zamegli se mi pred očmi: njive rodne, sam humus, plevla vse več, on pa — kemijo! »Oča, vi ne veste, kako oplemenitiš tekočine. Zlezeš na cisterno polno vode, vsuješ vanjo kemikalijo, dvajset tisoč litrov zapelješ sem in tja, da se pomeša — in vino je tu!«

Kar zameglilo se mi je pred vili. Čudna pijanost, tista od sreče, se me je lotila. Kemija bo prelisičila naravo.

Naj bo vino ponarejeno ali ne, glavno da je pijanost pristna!

Ivan Cimerman

Zrnje in pleve

Tisti, ki živi na koruzi, si najbolj želi belega kruha.

Neizrečenega kruha največ pogoltnemo.

Gospodarski kriminal je, če na polju žita dozori hrčki.

Spravil sem ga h kruhu, rad bi jedel pogače.

On tebe s kamnom, ti njega s kruhom konkurenčnikov.

Na polje le eden zaide. Po zrno deset jih pride.

Gorje, če si postavil kaščo za taščo!

Če zasačiš v kašči tatu, ga zmeljži za boljši kos kruha.

Fina moka je kot lepota: mnogo dela je z njo, mnogo stane in hitro se pokvari.

Tudi za zanamce bo ostalo malo skorje — na drevesih.



Skupinski posnetek za spomin z akcije: Prva pomoč mora biti strokovna in hitra