

Stanislav Pohleven

Tema meseca

Ne samo ukrepi stabilizacijske politike, ki bodo TOZD Blagovni promet najbolj prizadeli na področju materialnih stroškov, tudi sicer bodo ostale mere te politike postavile Kombinat pred zahtevo, da se na področju dela tozda v najkrajšem času razrešijo in uredijo problemi, ki so se zelo lagodno in neodgovorno prelagali vsaj dve leti.

Z ozirom na to, da je problematika že dalj časa odprta, se postavlja vprašanje: ali se vsi skupaj zavedamo, kaj so nam te pravzaprav najmlajšega tozda posebnega pomena. Gotovo je le to, da dejavnost, ki bi jo moral tozda opravljati, ni majhna in ne enostavna, ter da kljub plohi kritik, ki jo nekateri radodarno delijo, še ni nikdo ponudil ustreznega koncepta in rešitve.

Razmišljanje o skopem odstavku, ki v samoupravnih aktih generalno opredeljuje dejavnost tozda, odpira tako široko paleto organizacijsko-delovnih ter predvsem tudi vsebinsko statusnih vprašanj, da je več kot nujno potrebno obsoditi politiko kakršnegakoli zavlačevanja ali polovičnega reševanja vprašanj.

Prodaja na domačih in tujih tržiščih in tudi uvoz so glavne dejavnosti tozda. To pa pomeni obvladovati problematiko cen in dogovarjanja znotraj posameznih grupacij, ustvariti in obvladati izredno problematičen organizem potniške mreže s prečo problematiko prodajnih in ostalih poslovnih pogojev na teh trgih, izgraditi sistem skladišč in racionalnih prevozov blaga do obvladovanja embalaže in propagande, da ne naštevamo naprej.

Še bolj problematično je področje medsebojnega sodelovanja in usklajena politika delovanja med tozdi in Blagovnim prometom, ki se sedaj vse preveč često reducira na občasne nesistematizirane kritike in razčiščevanja ali letne razprave na potniških konferencah, kar pa ni dalo otipljivih rezultatov niti nalog, ki bi vodili k ustreznemu sistemu marketinga oziroma vlogi Blagovnega prometa.

Pred razpravami in kritikami sedanjega dela in vloge Blagovnega prometa je potrebno bolj domišljeno razčistiti status tozda, ki je sedaj v bistvu stara komerciala. Drugačen status tozda pa bi lahko zagotovili samo temelji, ki bi imeli svojo osnovo v samoupravnih sporazumih o vsakokratnem skupnem letnem planu, o formiranju cen in politiki kondicij o pridobivanju dohodka v odvisnosti od skupnega prihodka ter o enotnosti propagande oziroma celostne podobe kombinata, in morada še nekaterih, če bi tako zahtevala praksa.

Da tozda večine svojih funkcij ne vrši v zadovoljivi obliki, ni skrivnost. Stanje, kot ga poznamo, ni rezultat dveletnega obstoja tozda, temveč so bili problemi prisotni že v bivši komerciali in so se z logiko inercije in neustreznim reševanjem enostavno množili naprej. Več kot očitno je, da tozda vrste svojih funkcij ne opravlja samostojno, saj se v njegovo delo vtikajo vsi, kot je to v Žitu sploh navada (pa če so za to pristojni ali ne). Istočasno tozda tudi premalo sodeluje z razvojem in ostalimi področji poslovne informatike, kar vse bi dajalo tozdu podlago za čvrstejšo, smejejšo, uspešnejšo in dolgoročno orientirano marketinško politiko Kombinata.

Prostorska stiska, dislociranost nekaterih njegovih služb in s tem v zvezi zmanjšana možnost zaposlitve dodatnih strokovnih kadrov tudi delno zavira boljše poslovanje.

V izrednem nesorazmerju je porast poslovanja kombinata v zadnjih letih in porast zaposlenih v tozdu, ki morajo plasirati to povečano proizvodnjo. Jasno je, da mora tudi to nesorazmerje, ki se vsak dan bolj odpira, povzročati opisane težave.

Kljub vsemu temu pa bi moral tozda že v sedanjih pogojih vseeno poslovati drugače, premagovati notranje težave in iz svojih sil in znanja predložiti vrsto predlogov in rešitev, ki bi ga potisnili iz kroga, v katerem se sedaj vrti.

Zahteve, da se v letu 1980 na tem področju nekaj premakne, ne bodo mogla opravičiti samo vikendski razmišljanja, niti »ad hoc« sestanke na teh osnovah. Ustrezne rezultate lahko da le skupno sodelovanje, jasno in celovito določene naloge ter odgovornost izvajalcev teh nalog.

BORCI PONOVO V AKCIJO

Informativna služba ŽK Žito

Enotnost je pot do zmage

Na pobudo predsednika aktiva Zveze združenih borcev NOV Živilskega kombinata Žito, Antona Kosovela, je bila 29. 1. 1980 redna seja aktiva, na kateri so borci obravnavali družbeno politične razmere v svetu in doma, dosežanje delo odbora in aktiva ZZB NOV Žita v zvezi z ljudsko obrambo in družbeno samozaščito v tozdi in delovni organizaciji Žito, ter razpravljali o socialno-zdravstvenem varstvu borcev. Seje so se udeležili vsi člani ZZB NOV kombinata: Anton Kosovel, Franc Puterle, Janez Slovenc, Franc Kovačič, Stane Hafner, Slava Gozdnikar, Joža Filipovič, Jože Šefman, Jože Dobravec, Ivan Čačič, Stane Škrbec ter glavni direktor Žita Bogo Bratina.

Iz pogovora z Antonom Kosovelom, ki je tudi vodil sejo, smo dobili nekatere najpomembnejše zaključke sestanka aktiva ZZB NOV DO Žito.

Ocena družbenopolitičnih razmer

Družbenopolitične razmere pri nas v Jugoslaviji so stabilne, vendar nas te ugotovitve, čeprav so resnične, ne smejo zavajati. V svetu so še vedno sile, ki sejejo nezaupanje in napetost, ki se zavzemajo za oboroževanje in spopade. Vse to nas opozarja, da moramo biti pozorni in ukreniti vse za našo enotnost v borbi proti najrazličnejšim sovražnim poskusom do naše samoupravne socialistične družbe. Ukreniti moramo vse, da se še naprej nadaljuje naše delo nemoteno v proizvodnji, zagotoviti varnost tega v miru in katerikoli drugi nepriliki.

»Odbor in aktiv ZZB NOV delovne organizacije Žito Ljubljana je revolucionarna organizacija, katere osnovna naloga je, skupaj z drugimi družbenopolitičnimi organizacijami v tozdi kombinata, še naprej graditi in dograjevati naš samoupravni socialistični sistem, braniti pridobitve naše revolucije in ne pozabiti, da temelji naše družbe izhajajo iz narodnoosvobodilne vojne,« je dejal Anton Kosovel. »Zavedajoč se te osnovne naloge, smo dolžni dati pobudo za aktivnejše delo vseh družbenopolitičnih organizacij po tozdi in Kombinata kot celote, a to je: za nadaljnji razvoj samoupravnih odnosov v tozdi in DO Žito, za hitro reševanje dohodkovnih odnosov med tozdi in DSSS na osnovi resničnih programov svobodne menjave dela, za izgradnjo najbolj smotrne organizacije strokovnih služb v tozdi in na ravni DO Žito Ljubljana.



»Samoupravljanje — moč ljudskih množic«

Na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani je bila od 27. 1. 1980 do 25. 2. 1980 razstava o življenju in delu revolucionarja in misleca Edvarda Kardelja pod naslovom »Samoupravljanje — moč ljudskih množic«. Razstave so se udeležili tudi delavci Živilskega kombinata Žito Ljubljana.

»Najbolj demokratična, najsvobodnejša je tista družba, v kateri so ljudje najsrečnejši, in vse delo naj bo zato posvečeno ustvarjanju takšne sreče.«

Bodi to popotnica v Kardeljevo misel in njegov človeški spomin; da ne bi ob njegovih teorijah kdaj pozabili na njihovo človeško osnovo.

Informativna služba ŽK Žito

Slovesna otvoritev na Vrhniki

Ivan Cimerman

Okrepčevalnica - dopolnilna dejavnost

V središču Vrhnike je bila 15. februarja slavnostna otvoritev novih prostorov okrepčevalnice Jernejev hram, TOZD Pekarne Vrhnika. Gostinska dejavnost bo tako dopolnila prodajalno in slaščičarsko delavnico, ki so v isti stavbi.

Pred otvoritvijo nam je direktor TOZD Pekarne Vrhnika, Andrej Košak, opisal kratko razvojno pot do otvoritve Jernejevega hrama, kot so krstili to novo okrepčevalnico: »Jernejev hram je primerno ime za ta lokal, saj smo na Cankarjevi Vrhniki. Zavzema površino 50 m² v dveh prostorih, sobo za goste s 50 sedeži in strežni pult s stoječim delom.

Ta hram je s hodnikom povezan s trgovino, ki posluje od začetka lanskega leta. V temu lokalu bomo prodajali predvsem naše in seveda druge žitove izdelke. Gostje bodo lahko dobili lepinje, burek, hot dog ter slaščičarske proizvode iz naše delavnice, zadaj za trgovino. Sčasoma bomo po sugestijah gostov ta začetni jedilnik obogatili z novimi proizvodi.

Vse tri prostore — trgovino, slaščičarsko delavnico ter ta Jernejev hram smo z velikimi samoodpovedmi preuredili za današnjo rabo. Vso adaptacijo smo financirali iz lastnih sredstev brez

Nadaljevanje s 1. strani

Enotnost je pot do zmage

na, za stabilizacijo, za varčevanje in gospodarnost, za red in disciplino — enako za vse tozdr kot tudi delovno organizacijo kot celoto.

Na aktivu ZZB NOV ŽK Žito je bila posebej poudarjena nadaljnja skrb za socialno-zdravstveno varstvo borcev NOV aktivnih delavcev v Žitu in borcev upokojencev, predvsem pa delavcev in upokojencev z najnižjimi osebnimi dohodki v obliki pomoči in priznanj. Odbor aktiva ZZB NOV kombinata je sklenil, da posebej poskrbi za srečanje borcev NOV aktivnih delavcev v Žitu za dan žena, 8. marec.

V diskusiji so sodelovali vsi člani aktiva ZZB NOV. Tudi glavni direktor Živilskega kombinata Žito, Bogo Bratina, ki je sodeloval na seji aktiva, je dejal, da naj bi pobuda za nadaljnje aktivno delovanje aktiva ZZB NOV bila spodbuda za druge družbenopolitične organizacije celotne delovne organizacije ŽK Žito.

Prisotni so v diskusiji poudarili potrebo po enotnosti, po ohranitvi solidarnosti in humanosti tozdr na ravni delovne organizacije Žito.

Nadaljevanje s 1. strani

Okrepčevalnica — dopolnilna dejavnost

kreditov, začetki del pa segajo v leto 1967. Stroški te preureditve so skupaj z opremo za slaščičarno, trgovino in Jernejev hram, z obrtniški in gradbenimi deli narasli na 400 milijonov. V prodajalni sta zaposleni dve prodajalki, v bifeju delajo štirje delavci, v slaščičarski proizvodnji pa šest.

Medtem so začeli prihajati povabljeni gostje, med njimi predsednik izvršnega sveta skupščine občine Vrhnika, Vladimir Mejač; predsednik izvršnega sveta občine Vrhnika, Franc Kraševac; načelnik za gospodarstvo in finance Stanko Ilija in drugi.

moderniziralo. Dejal je še, da so dela potekala po načrtu TOZD Razvoj Inženiring; ing. Dušan Blagajne pa je nadziral izvajanje načrtov. Seznanil nas je še z nekaterimi važnejšimi nalogami, ki čakajo kolektiv v srednjeročnem obdobju ter se v imenu vse delovne skupnosti zahvalil vsem tistim, ki so kakorkoli pripomogli k usposobitvi tega objekta.

Prvi vtisi in pričakovanja

Novozaposleni delavci z zaupanjem zro v goste, ki se zbirajo. Za strežnim pultom so trije, njihov vodja pa je Marija Čehovin. Rahlo je v zadregi in zaupa mi svoja pričakovanja: »Gostom bomo nudili razne pijače in napitke — čaj, mleko, kakao, kavo, limonado... Poudarili bomo zlasti dejavnost čajne kuhinje, kjer bomo pripravljali dobre zajtrke. Računamo na precejšen obisk. Radi bi osvojili dostojne in kulturne goste, ki bi postali naši stalni obiskovalci. Stregli bomo od 6.—20. ure. Za začetek smo samo trije, če bo obisk velik, bomo zaposlili še koga.« Nekateri opazovalci so nam že rekli: »Ta vaš lokal je najlepši na Vrhniki.«

Vladimir Mejač, predsednik skupščine občine Vrhnika, se je prav tako pohvalno izrazil o novem lokalu: »Oživili ste gostinstvo na Vrhniki. Prijetno sem bil presenečen, ko sem vstopil v to stavbo! Dokazali ste, kaj se da narediti iz starega poslopja, ki mu niste prav nič skazili zunanje podobe z adaptacijo.«

Stanko Ilija, načelnik za gospodarstvo občine Vrhnika, je dopolnil: »V naši občini gostinska dejavnost že nekaj let stagnira. Očiten je vpliv avtoceste, ki je obšla Vrhniko. Ves tranzitni turizem gre zaradi nje mimo. To opažamo pri deviznem prilivu. Turistične zmogljivosti so pri nas v hotelu Mantova, motelu Močilniku, na Ulovki, kjer je smučarija. V tej občini dela precej sezonskih delavcev iz drugih republik; tem bomo zagotovili v vašem lokalu malice ter zajtrke.« Mladina na Vrhniki nima pravega koticčka, zato bo tod verjetno njeno shajališče, za kar so gostilne

Dogovor o razporejanju dohodka

Ana Marjanovič

Pomembna stabilizacijska usmerjenost

Republiški svet Zveze sindikatov Slovenije je na seji 31. januarja letos obravnaval Dogovor o uresničevanju družbene usmeritve razporejanja dohodka ter oblikovanja in porabe sredstev za osebne in družbene dohodke in skupno porabo v letu 1980 ter sklenil, da skupaj z drugimi dejavniki pristopi k temu. »Dogovor o uresničevanju družbene usmeritve razporejanja dohodka v letu 1980« je dokument, katerega stabilizacijska vrednost je odvisna od naše doslednosti pri neposrednih odločitvah v združenem delu. Ker pa je zelo obširen (mimogrede, kot priložnik je izšel pri Delavski enotnosti), smo se odločili, da vam posredujemo samo nekatere povzetke dogovora.

Značilnost zvezne in republiške resolucije o uresničevanju družbenega plana za obdobje 1976 do 1980 je **izrazita stabilizacijska usmerjenost**. To velja za vsa področja, torej tudi za razporejanje dohodka in delitev sredstev za osebne dohodke in skupno porabo. V SR Sloveniji naj bi sredstva za osebne dohodke v organizacijah združenega dela materialne proizvodnje naraščala za 25 % počasneje od rasti dohodka in počasneje od rasti čistega dohodka, osebni dohodki na zaposlenega v neproizvodnih dejavnostih naj bi rasli v skladu z rastjo osebnih dohodkov na zaposlenega v materialni proizvodnji, vendar v masi največ za 16 % v primerjavi z letom 1979, sredstva za skupno porabo v organizacijah združenega dela pa

naj bi se povečala največ za 15 % glede na leto 1979. Te usmeritve morajo delavci v organizacijah združenega dela uveljaviti v svojih planskih dokumentih za leto 1980. S predvidenimi planskimi razmerji razporejanja dohodka in čistega dohodka ter s stalnim spremljanjem njihovega uveljavljanja glede na dejansko ustvarjeni dohodek morajo zagotoviti, da se med letom in v letu 1980 uveljavijo te usmeritve.

Po sprejetju resolucij so izvršni svet skupščine SR Slovenije in izvršni svet skupščin občin, republiški svet Zveze sindikatov Slovenije, Gospodarska zbornica Slovenije in služba družbenega knjigovodstva Slovenije pristopili k dogovoru, ki naj konkretizira resolucijska določila na področju razporejanja dohodka, delitve osebnih dohodkov ter skupne porabe. Ta dogovor je bil po razpravi tudi sprejet ter vsebuje šest osnovnih tematskih področij:

Prvo poglavje zajema splošne določbe, ki navajajo udeležence dogovora in jih zavezujejo za delovanje v smislu resolucijskih določb, zlasti pa za to, da bodo s svojo aktivnostjo zagotavljali, da bodo delavci v OZD pravočasno sprejeli dopolnjene planske akte za leto 1980, v katerih naj določijo takšno razmerje med sredstvi za osebne dohodke in skupno porabo ter sredstvi za akumulacijo, ki bo usklajeno z usmeritvami iz resolucije in tem dogovorom, usklajeno na ravni delovne organizacije oziroma z drugimi organizacijami združe-

nega dela, s katerimi so dohodkovno povezane.

Določbe drugega poglavja zahtevajo pri planiranju in razporejanju dohodka upoštevanje prispevka živega in minulega dela, s posebnim poudarkom na povečanju izvoza ter racionalnejši porabi energije, zahteve po sorazmerno večjem zaostajanju rasti sredstev za osebne dohodke od rasti dohodka v tistih organizacijah združenega dela, kjer taka gibanja niso bila dosežena v letu 1979.

Določbe tretjega poglavja se nanašajo na usmeritve pri planiranju, razporejanju dohodka in oblikovanju sredstev za osebne dohodke ter njihovo koriščenje v dejavnostih zunaj materialne proizvodnje.

V četrtem poglavju so navedene usmeritve za izplačila sredstev za namene skupne porabe. Določbe predstavljajo izpolnitev določil republiške resolucije in omejitve na področju skupne porabe opredeljujejo mnogo bolj konkretno in selektivno. (Vse določbe tega poglavja so povzete oziroma grajene na usmeritvah s stališč sindikatov.)

V petem delu so navedene obveznosti udeležencev.

V zadnjem delu so posebne, prehodne in končne določbe, kjer je v 33. členu zapisano priporočilo, naj bi se delavci ob zaključnem računu za leto 1979 odpovedali vsem izplačilom osebnih dohodkov po zaključnem računu in zagotovili, da se bo v primerjavi z letom 1978 povečal delež za akumulacijo.

Podpisali smo nova sporazuma

Ivan Cimerman

Medrepubliško sodelovanje

Članice Žitne skupnosti Ljubljana, med katerimi je tudi Živilski kombinat Žito in PIK »Sirmium« iz Sremske Mitrovice, so podpisali dva sporazuma: Samoupravni sporazum o trajnem sodelovanju in združevanju dela in sredstev ter Samoupravni sporazum o združevanju dela in sredstev. Cilj tega sporazumevanja je po navedbi sporazumov, da zagotovijo trajno oskrbo mlinske in ostale predelovalne industrije v SR Sloveniji z ustreznimi dopolnilnimi količinami pšenice za prehrano prebivalstva in pospešenega razvoja proizvodnje primarnih surovin na območju SAP Vojvodine.

Glavni direktor Živilskega kombinata Žito, Bogo Bratina, je pojasnil, kakšen pomen ima to sodelovanje za nas in živilsko predelovalno panogo kot celoto: »Sporazum, ki smo ga podpisali, je drugi te vrste med nami in našimi dobavitelji žit v Vojvodini. Naši primarni predelovalni in mlinski industriji želimo dolgoročno zagotoviti potrebne surovine. Na jugoslovanskem trgu, kjer jih nabavljamo, so čedalje večji problemi. Za nemoten razvoj mlinske industrije so zato potrebni dolgoročni poslovni od-

nosi z našimi potencialnimi dobavitelji v naslednjih desetletjih. Že pred dvema letoma smo zato vsi »žitarji« v Sloveniji — Mlinotest, Merx, Intes in Žito z Žito — produktom iz Zrenjanina sklenili samoupravni sporazum, po katerem smo vložili 3,5 milijarde starih din za izgradnjo sprejemnih centrov, sušilnic. S tem sporazumom smo si za obdobje 15 let zagotovili 32 000 ton pšenice letno. K temu sporazumu pristopa zdaj še Intes, ki se takrat ni vključil.

Slovenska predelovalna industrija pa si je s podpisom zagotovila 42 000 ton potrebnih surovin za obdobje 15 let.

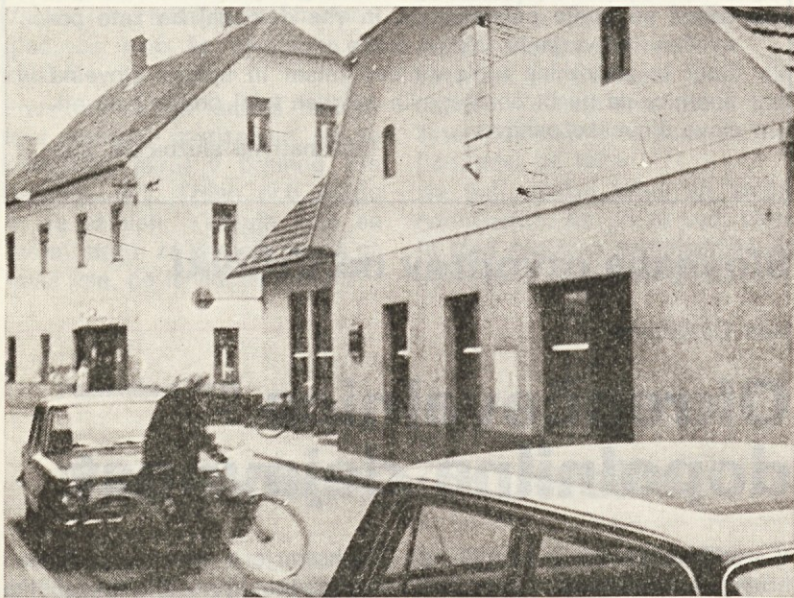
Drugi sporazum, ki smo ga pravkar podpisali s Sirmiumom iz Sremske Mitrovice, konkretnije z Žitoprometom, DO v okviru Sozd Sirmium — pa zagotavlja slovenskim žitarjem 27 000 ton pšenice. Po njem vlagamo 3,6 milijarde starih din za izgradnjo sličnih skladiščnih zmogljivosti kot so v Zrenjaninu.

Slovenski žitarji, ki nastopajo v okviru Žitne skupnosti Ljubljana, si na ta način zagotavljajo približno 70 000 ton ali 50 % potrebnih surovin, ki jih zahteva letna predelava naše panoge.

Kakšna je skupna bilanca?

Bogo Bratina je spregovoril o namerah za srednjeročno obdobje na področju živilsko-predelovalne industrije v Sloveniji, je poudaril, da bomo predelali 168 000 ton pšenice, od tega v DO Žito 65 000 ton. Teh 168 000 ton pšenice pa predstavlja le 70 % vseh potrebnih količin v Sloveniji. Nadaljnjih 30 % prihaja v obliki mok. Trajno sodelovanje z žitordnimi predeli Jugoslavije bo veljalo tudi za naslednje srednjeročno obdobje. Količina predelane pšenice se ne bo zvečevala, pač pa se bo verjetno povečal odstotek mok iz drugih republik. V teh dveh dogovorih si Žito z vlaganjem 2 milijardi SD v Zrenjaninu in 1,1 milijarde v Sremski Mitrovici zagotavlja skupno 80 500 ton pšenice letno, kar predstavlja skoraj 50 % naše letne potrošnje. Podpisati bomo morali še nekatere pogodbe, ki bodo temeljile tudi na drugih osnovah, ne le na skupnem vlaganju in si v čimvečji meri zagotoviti surovine na domačem trgu, za kar vladajo tudi republiški interesi, saj si mora republika ob morebitnem deficitu, kot

Nadaljevanje na 6. strani



Stavba v starem delu Vrhnike, kjer je Jernejev hram, trgovina in slaščičarska delavnica

Za prijetnim omizjem je navzoče pozdravil direktor TOZD Pekarna Vrhnika, Andrej Košak, nato pa je k temu delovnemu uspehu čestital predsednik Vladimir Mejač.

V pozdravnem nagovoru je spregovoril gostom predsednik delavskega sveta TOZD Pekarne Vrhnika, Andrej Košir. Očrtal je razvoj, ki so ga naredili, odkar se je leta 1974, po priključitvi Žitu, to poslopje intenzivneje

in drugi gostinski objekti neprimerni, ker kvarno vplivajo nanje. Novoodprti lokal vzbuja dostojen, bolj kavarniški kot gostilniški videz in bo dovolj privlačen. Od gostiteljev pa zavisi, kakšen ugled si bodo pridobili. Kmalu po odhodu povabljenih gostov so Jernejev hram napolnili tisti, od katerih največ pričakujemo, in verjetno tudi oni od nas — bodoči obiskovalci, največ domačini.

Delavke o sebi in o svojem delu

Ivan Cimerman

Namesto nageljna ob 8. marcu, Dnevu žena

Pred praznikom žena, 8. marcem, smo na delovnih mestih obiskali naše delavke, in jih naprosili, naj nam nekaj povedo o sebi, svojem delu in vlogi žena, kot jo same doživljajo.

Delovna enota Pekatete, TOZD Pekarne Ljubljana

Angela Grof: »Že 18 let delam v Pekatetah. Sem mati dveh otrok, starih 15 in 19 let. Lahko rečem, da sem se navadila tega dela, čeprav je težko. Kot strojna pakirka moram vsak dan delo dvigniti po tri tone blaga. Današnja žena ne more misliti na to, da bi bila doma, saj potem šolanje nima pomena. Pa tudi draginja je taka, da to ni mogoče. Ko sem bila še član delavskega sveta, je bilo težko uskladiti dodatne dolžnosti z materinskimi in delovnimi. Ker me norma priganja, tudi sama popravim kakšno majhno napako na stroju, saj mojstra vedno ne dobiš takoj, ker dela drugje.«

Francka Rupnik: »Ja, tega je že 29 let, odkar sem v makaronki. Rada bi povedala, da je 40 let, kolikor naj bi delavke zdaj delale, predolga doba. Pri našem delu trpijo noge, hrbtenica, ves organizem. Seveda sem delala tudi v sindikatu... Žena se lah-

sem odšla, zdaj pa sem se znova vrnila nazaj. Rada sem med znanci, lepo se razumemo. V treh izmenah delam, vendar ne vedno. Kar nekako navadila sem se, da nista otroka tukaj, čeprav ju pogrešam. Jezik bi se težko naučila, začeti bi morala na novo. Rada delam in prav zadovoljna sem.«

TOZD Pekarne Ljubljana:

Bernarda Čajko: »Zame je vsak dan dan žena. Vstajam ob štirih, saj stanujem v Logu pri Vrhniki. Nato odpravim dva otroka v šolo, domov z dela pa se vrnem okrog štirih. Dvanajst ur na nogah ni mala stvar. Enakopravnost, hm? Ženska še vedno ni enakopravna, vedno več dela kot moški. Le da žensko gospodinjstvo delo ni dovolj cenjeno. Kot samohranilka se zavedam, da ležijo vsa bremena samo na mojih plečih. Sama si moram povsod pomagati. Ko končam službo, sem še gospodinja, vzgojiteljica, učiteljica... Pričakujem, da mi bodo otroci kdaj moj trud povrnili.«

Mihaela Plemenič: »Za ljubezen vprašate? Zelo pomembna se mi zdi, v življenju nam pomaga, da premagamo vse težave. Predno sem se poročila, sem bila plaha

otroci vred, to je mož. Delo laže opravljam, če imam v mislih otroke, ki me čakajo. Sprašujete za osnovno vlogo ženske? Mislim, da ni samo za okras, kot eni mislijo, pač pa zadolžena za materinstvo, ženska dela, pa še moške mnogokrat bolje zamenjuje kot moški moškega. Delo v organih samoupravljanja pa zahteva celega človeka, komajda ga zmore poročena ženska z otroci, vendar se z dobro voljo vse doseže.

Če se naša žena dovolj zaveda svojih pravic? Zaveda že, zaveda! Dobro se jih zaveda, vendar vseh ne dosežemo. Največkrat so to nerešena materialna vprašanja.

Za kulturno življenje skorajda ni časa. Potihem si ukradem kakšno uro za dobro knjigo po televizijskem programu.

Za otroka smo kar trije pedagogi: vzgojiteljica, mož, in jaz. Izgladiti moram trojni vpliv in ga bolj navezati nase; mati je najboljša vzgojiteljica in ima rada svojega otroka pod svojim vplivom.«

TOZD šumi

Marija Pilih: »Moje najlepše doživetje je bila mladost do 21. leta. Nato me je zajela vojna

težko priborjenega kruha. Saj ni čudno, ko pa niso nič hudega skoz dali, pa pač ne vedo ceniti zlahka pridobljenega.

Po šestnajstih letih dela v šumiju lahko rečem, da se je mnogo izboljšalo. Zdaj imamo stroje, še pred šestimi leti sem pekla oblate za napolitanke. To je bilo težko, ročno, umazano delo. Vloga na, žena, v proizvodnji je v tem, da izboljšujemo delo, večamo proizvodnjo, skrbimo za to, da je čimmanj odpadkov in čimboljša kvaliteta.

Moje največje veselje pa so vnučki, ki jih bom češče pestovala od prvega julija dalje, ko grem v pokoj.

Pravi ženski največ pomeni mirno družinsko življenje. Tega pa je danes bolj malo.

Ob 8. marcu smo vesele, če nas kdo obdari z enim nageljčkom.«

Rozalija Zibelnik: »Vozim se iz Polhovega Gradca, to je 20 km in vstajam ob štirih. Najprej moram nahraniti moje štiri otroke. Mama pa jih nato, ko grem na delo, pošlje v šolo. Enega mi pa čuva doma.

Zakon je nekaj zanesljivega, moj je srečen, saj imam dobrega moža. Vedno si želim čimprej priti domov in se posvetiti svojim, ki jih imam rada. Lahko rečem, da mi podjetje uvidevno pomaga, če včasih po krivdi avtobusa zamudim. Tudi jaz pomagam, če je kdaj treba preko rednega časa, ko smo v škripcih. Tako pač eden drugemu priskočimo na pomoč.«

»In kako proslavite Dan žena, kdo vas razveseli?« »Otroci mi dajo darilo in to je zame največje veselje.«

Ivan Cimerman

Lepinje - novi proizvod TOZD Pekarna Bežigrad



Vse več je teh okusnih hlebčkov, ki jih zahtevajo kupci

V bežigrajski pekarni so nas presenetili z novimi proizvodi, ki jih kupci zelo radi kupujejo.

Ob obisku v tej naši marljivi temeljni organizaciji smo izvedeli nekaj o prvih uspehih na tržišču. S proizvodnjo so pričeli 9. 11. 1979 in ponudili te okrogle, 20 dkg težke hlebčke, ki so doma iz južne Jugoslavije, po trgovinah, ki jih ta pekarna oskrbuje. Prvih 100 hlebčkov so ponudili za reklamo. In že je prišlo prvo naročilo: 60 kosov za 220 trgovin oziroma odkupnih mest, kar je seve zelo malo. Toda, ko so kupci pokusili te dobrote, se je dober glas razširil v deveto vas.

Naročila so poskočila in v začetku januarja dosegla številko 1275 hlebčkov.

Ludvik Horvat, ki nadzira peko lepinj, nam je povedal, da se proizvodnja bliža številki 3000 na dan (28. februarja so jih naredili 2650) in da je vse večje povpraševanje.

Ta proizvod so dali na tržišče s pomočjo Tozd Razvoj Inženiring. Večjo proizvodnjo si obetajo zlasti v poletnem času. Takrat se bo začela turistična sezona, hkrati pa je to čas za izlete in piknike v naravo. Ob takih priložnostih pa vikendaši in turisti radi pečejo meso, čevapčiče, ražnjiče, pljeskavice in druge jedi na žaru, ki jih pridno zalivajo s pivom. Lepinje pa so kot nalašč za dodatek k tem dobrotam!

Prve lepinje so pečene okrog šeste ure zjutraj. Peka traja 12 do 15 minut pri 300° C, spečejo pa jih peki nočne izmene, ki prihajajo na delo ob 21. uri.

Mnogi kupci hočejo še vroče, tople hlebčke, zato najbolje oskrbujejo najbližje prodajalne. Drugi kupci pa so zadovoljni z mrzlimi lepinjami. Kupujejo jih dijaki za sendviče, uslužbenci, delavci.

Bilanca koncem februarja je že obetavna: Maksimarket je naročil 100 kosov, Supermarket 100; v bližnjih trgovinah na Černetovi ulici naročijo okrog 35, tik ob pekarni, na Staničevi, pa 45 hlebčkov.

Dekleta iz te prodajalne so mi povedala, da kupci vse bolj sprašujejo po lepinjah. Mnogokrat pa jih dobijo šele ob pol dvanajstih, kar je vsekakor prepozno, same pa ne smejo zapuščati trgovine, da bi prišle v pekarno ponje.

Ljudje prihajajo tudi od daleč v to prodajalno, ker so prepričani, da bodo dobili povsem sveže lepinje. Mnogo šoferjev se ustavi, delavci Slovenijaavta so redni odjemalci, tudi gospodinje ne manjkajo. Lepinje so tako v Tozd Pekarna Bežigrad od specialnih kruhov, kamor sodijo, na prvem mestu. Prehitele so prleški kruh, ki ga prodajo po 1600 hlebcev na dan.



Dan žena je vsak dan, le da smo si izbrali enega izmed njih, da bi jim, dekletom na začetku življenjske poti in materam sredi vsakodnevnega boja za srečno družinsko življenje, na svoj način povedali, kaj nam pomenijo.

Drobne radosti, ki jih tke čas, spoznanja in proslavljanja, vse zaupaš nekomu, ki ti pomaga premagovati neštete težave. Žena našega časa ni le okras in nadaljevalka rodu, osveščena je, ob delu in družini pričakuje tudi svoje družbeno priznanje in vlogo. Sodeluje pri samoupravnih odločanjih in prispeva svoj enakovredni delež v tem velikem, neskončnem krogotoku prihajanja, dajanja, samožrtvovanja in — odhajanja. Šopek ali nagelj, skromno ali dragoceno darilo, morda samo poljub dragega otroka, je le dopolnilo k njenemu velikemu poslanstvu.

ko povsod enakopravno uveljavlja, le pri plačah se to ne odraža. Ko smo prišli v Zito, smo bili ponosni, tudi me, ženske, da smo gradili to tovarno, našo makaronko.

Za Dan žena najbolj želimo, da bi naš tovariš Tito kmalu ozdravel.«

Dušanika Mihailović: »Sem iz Srbije, Negotina, mati dveh otrok, ki pa sta doma, v Negotinu, pri babici. Midva z možem sva v Ljubljani. Dve in polleti sem delala v Pekatetah, nato

in bolehnja; šele zavest, da imam nekoga ob sebi, mi je dala dovolj samozavesti. Družina? To je eno veselje, pa zadoščenje, komaj čakaš, da prideš domov. Zlasti radi smo skupaj v soboto in nedeljo. Ženska nosi tričetrt moškega bremena. Če moža ni doma, mora marsikaj narediti, kar naredi sicer on.

Z dekleti, sodelavkami, pa se lepo razumemo, in to je glavno pri delu.«

Silva Fabič: »Poročena sem,« pravi, »in še eden je pri hiši z

vihra in bila sem v internaciji od 1943 do 1945. To je bilo civilno taborišče delovnega značaja in delali smo za industrijo. Čakajte, ja, mestece Waiks je bilo! Po osvoboditvi smo ženske zelo pomagale pri izgradnji nove socialistične domovine. Najprej sem delala kot aktivistka v raznih organizacijah. Takoj po vojni je bilo skorajda lepše, kot je danes; skupaj smo bolj držali in doživljali.

Danes je preveliko razkošje, mladi ne znajo ceniti tistega

Delovni utrip v TOZD Pekarna in slaščičarna Dolenjska

Ivan Cimerman

Zmerno in premišljeno

Ob obisku v Novem mestu smo si najprej ogledali proizvodnjo, da bi spoznali, kako delajo in kakšni problemi jih tarejo. V kasnejšem pogovoru nam je direktor Bogomir Kralj predložil nekaj ključnih stališč in nam spregovoril o svojem delu ter delu kolektiva: »V DE Pekarna Črnomelj smo popravili strukturo proizvodnje tako, da pečemo zdaj večjo količino specialnih vrst kruha. Delež standardnih vrst kruha dosega v tej pekarni 65 % vse proizvodnje in je najvišji v Kombinat.

Vzrok za tako razmerje je nedvomno nizka kupna moč prebivalstva v tej regiji. Večina namreč kupuje predvsem navadne vrste kruha. Pekarna v Črnomlju se dopolnjuje z našo v proizvodnji tako, da lahko zadostimo zahtevam na tržišču, ki so vse večje. Količina naročenih proizvodov niha, zato moramo biti na to pripravljeni in imeti vsak hip na razpolago določene proizvodne zmogljivosti. Vemo pa, da so stroji najbolje izkoriščeni, če so nenehno v pogonu, saj se prej amortizirajo in obrestujejo, kar je osnova za rentabilnost vsake strojne proizvodnje.

Kadar hoče imeti neka trgovina kruh ob 8. uri, mi pa ga lahko pripeljemo šele ob 10. uri, pa tega v novomeški pekarni ne zmoremo, nas dopolni črnomaljska pekarna.

Skupaj si prizadevamo, da damo vsem potrošnikom, kar si žele, lahko pa povemo, da ta pekarna v svojem lanskem devetmesečnem poslovanju ni imela izgube. Kljub temu pa njeni dohodki niso tako veliki, da bi lahko odplačala anuitete. V letu 1980 bomo v Črnomlju povečali fizični obseg proizvodnje za 11 %, v Novem mestu pa za 5 % — v primeri s predlanskim letom. Finančni rezultat, ki smo ga dosegli, se težko primerja z enakim rezultatom iz predlanskega leta, saj ga opredeljujejo cene, ki so nenehno rasle, ob tem zviševanju cen v različnih obdobjih pa taka primerjava ni povsem jasna in razvidna.

Proizvodnja keksov je na svoji začetni poti. Letos nameravamo proizvesti v Črnomlju 60 ton keksov, v Novem mestu pa 25 do 30 ton keksov in krofov. Za nas v Novem mestu je peka keksov stranska dejavnost v zimskem času, za Črnomalčane pa bo od slej glavna, saj bo zajela tretjino njihove celotne proizvodnje. Zelo dobro sodelujemo tudi s soslednjo Hrvaško, saj nam zatrjujejo, da cenijo naše izdelke in si žele, da bi zanje več vozili čez Kolpo z novomeške strani. Manjšo količino naših proizvodov vozijo na Hrvaško iz Metlike.

»Vašemu tržišču ste ponudili nove vrste proizvodov. Kako poteka ta prodaja?»

»Ker manjše pekarnice nimajo svojih komercialnih služb in ker smo ob vsakdanjih stikih z našimi odjemalci z njimi bolj povezani kot kdorkoli drug, ki ne živi v tej regiji, je ob uvajanju novih vrst proizvodov komercialna dejavnost nekako poverjena direktorju. Kruh prodajamo na tržišču po drugačnih zakonitostih, kot pa veljajo za druge vrste pekarskih proizvodov. Pri

osnovnih pekarskih proizvodih, kot so kruh, žemlje in drugi vsakdanji artikli za široko potrošnjo, gre bolj za »gašenje požara«. To pomeni, da pečemo takšne količine, ki lahko zadovoljijo potrošnika. V regiji, ki jo oskrbuješ, se kruh po določenem obdobju in izkušnjah praktično sam prodaja. Naloga pekarn pa je, da se prožno prilagajajo povpraševanju.

Nove proizvode — kekse so tako ponudili svojim stalnim odjemalcem in proizvodnja je že v nekaj mesecih zelo porasla.

Temeljiteje izkoristiti delovni čas

V novomeški pekarni in slaščičarni si zelo prizadevajo, da bi racionalno izkoristili delovni čas. Zlasti imajo probleme z nadomestno zaposlitvijo delavcev med delovnim časom, če za vse ni dovolj dela, kadar že napečejo dovolj proizvodov po naročilu.

Kralj nam je razložil, da si je TOZD Pekarna in slaščičarna Dolenjska zadala nalogo, da bo rešila ta pereč problem. Zakon o združenem delu govori o reševanju tega vprašanja. Ta namreč pojasnjuje, da so delavci dolžni redni delovni čas prilagoditi zahtevam proizvodnje odnosno trga. To pomeni, da proizvodnja, ki zaradi določene vrste artiklov (hitro pokvarljivi!) ne dela na zalogo, ne more vztrajati pri utrjenem 7- ali 8-urnem delavniku, saj ga pogojujejo različna naročila. Šele končni seštevek delovnih ur (tedenski, mesečni, najbolje — letni) pa nam pove, koliko nadur bomo določenemu delavcu plačali ali pa bo moral določeno število ur še opraviti. Če je preveč delavcev, ki so premalo izkoriščeni, pomeni to, da bomo zmanjšali njihovo število. Zakon o delovnem razmerju določa in zagotavlja dnevni in tedenski počitek. Sedanje stanje v novomeški pekarni še ni takšno, da bi bili vsi zaposleni delavci maksimalno izkoriščeni in celotni delovni čas povsem prilagojen potrebam proizvodnje. Tu obstoji še vrsta vmesnih stopenj.

Bogomir Kralj meni, da je to njihova največja notranja rezerva. To vprašanje bi lažje rešili, če ne bi pri tem nasprotovali delavci, ki s takšnim neracionalnim trošenjem delovnega časa uživajo določene prednosti. Pek, ki nima več dela pri pečenju, bi naj po njihovih pričakovanjih brez ugovora opravljal tudi druga potrebna dela, rezal kruh ali pakiral drobne.

To vprašanje pa bi uspešneje rešili v povezavi z drugimi temeljnimi organizacijami v Žitu, ki se ukvarjajo s pekarsko dejavnostjo.

V korak s sodobno tehnologijo

Tovariš Stevo Radaković nam je prikazal nekaj najbolj perečih vprašanj s svojega področja dela: »V letu 1980 načrtujemo po srednjeročnem programu predvsem zamenjavo tračne peči. Da bi bolje oskrbeli naše potrošnike, nameravamo kupiti stroj za

žemlje. V novomeški regiji pomeni naša proizvodnja zelo veliko, saj že najmanjši zastoj povzroči velike težave v prodajni mreži, koder nimamo resne konkurence. S svojo letno proizvodnjo 4 477 042 000 kg kruha, peciva in keksov oskrbujemo celotno dolenjsko regijo. Odjemalci čakajo na naše proizvode na 250 mestih. Na vse načine se borimo proti izostajanju z dela, pozimi pa proti neupravičenemu nadurnemu delu. Pri proizvodnih konicah so nadure nujne, če pa za 7 ur ni dovolj dela, ga dopolnujemo z drugimi opravili. Taka dela pa nekaterim ne ugajajo!

Stroje, ki jih imamo, bomo lahko bolje izkoristili z boljšo organizacijo dela, pa tudi z boljše izkoriščeno delovno silo.

Ozko grlo proizvodnje je predvsem utesnjeni ekspedit v jutranjih urah. Ker ni dovolj prostora za hlajenje kruha, ga dajemo še vročega v košare, kjer se izmaliči.

Nobenih drznejših načrtov v letu 1980

Z direktorjem Kraljem smo nadalje govorili o načrtih, ki jih nameravajo izpolniti: »Načrtujemo gradnjo manjše pekarnice v Trebnjem, ki bo ena najmanjših v DO Žito. Z gradnjo naj bi začeli že letos, po sedanjih predračunih pa bi stala 2,5 milijarde starih din. S predstavniki občine Trebnje že potekajo pogovori o tem. DO Žito v ta objekt ne bo vložilo svojih sredstev. Investicija bo potekala s pomočjo bančnih kreditov.

Za prejšnje srednjeročno obdobje so bili značilni nekateri drzni načrti, ki pa jih nismo mogli izpolniti (1976—1980). Zato prenašamo okrog 80 % takratnih obveznosti in neizpolnjenih načrtov v naslednje obdobje. Takrat smo planirali preveč širokopotezno, akumulacijo smo dajali v glavnem za že zgrajene stavbe, za nove investicije pa ni nič ostalo. Zaradi odplačil za gradnjo Pekarne v Črnomlju imamo nekoliko nižje osebne dohodke, kot jih imajo drugod pri Žitu. Ker smo lani zaposlili nove delavce, jih letos ne nameravamo več.

Kar zadeva sodelovanje s skupnimi službami, moram povedati, da jim poverjamo skoraj vsa dela, ki sodijo v njihov delokrog. Seveda pa nam vse ni mogoče poveriti, saj je med nami dokajšnja razdalja. Za dislocirane tozde je zamudno nenehno vzpostavljati in vzdrževati vezi na relacijah: stranka — tozd — SDK — skupne službe zaradi čestih telefonskih klicev in drugih zamudnih opravil. Določena samostojna služba v okviru temeljne organizacije, ki ima v svojem sestavu močan strokovni kader, pa težko nastopa v imenu celotne DO, recimo pred banko. Lažje navezuje stike z SDK.

Pred nami vsemi je torej obdobje dolge in dosledne stabilizacije, ob boljšem izkoriščanju obstoječega strojnega parka in delovne sile. Leto 1980 bo skrajno varčno, ne le za dolenjsko regijo, pač pa za vse nas.

Uspešna trgovina

Ivan Cimerman

Na obisku v Metliki

Ko vstopiš v bife ali prodajalno v Metliki, se ne moreš ubraniti prijetnega, svetlega vtisa. Tudi dekleta so vedra in nasmejana. Poslovodja Zdenka Schweiger nam je v sproščenem pogovoru povedala o njihovem delu in pričakovanjih: »Aprila 1978 sem se zaposlila v tej poslovalnici. Naši odjemalci v centru mesta so pretežno starejši občani. Ne morejo si privoščiti kakšnih posebnih izdatkov, nekatere proizvode, ki jih prodajamo mi, si mnogokrat spečejo kar sami. V naši bližini so mnoge trgovine, ki prodajajo podobne artikle kot mi. Pri nas zavzema okrog 50 % prometa kruh, slaščice 10 %, ostalo pa so keksi, bonboni, alkoholne in brezalkoholne pijače, napitki, kava in ostalo, kar nudi tovrstna poslovalnica.

Prodajamo posebej aranžirano blago v košaricah ali paketih, ki jih kupujejo naši odjemalci ob svečanih priložnostih, rojstnih dnevih, obletnicah, za vsakovrstna darila... To so različni izdelki iz stekla, lesa in keramike. Keramične in steklene izdelke nabavljamo v Emoni v Ljubljani in Domu.

Pet nas dela v trgovini in bifeju, v dveh izmenah. Za našo poslo-

Iznajdljivost ob pomanjkanju blaga

Poslovodkinja Schweigerjeva mi je s ponosom zatrdila, da so se ob lanskem pomanjkanju kave dobro »znašli« in da so odjemalci dobili pri njih kavo; ni pa bilo alpskega mleka.

Iz bifeja, polnega razpoloženih gostov, se je za hip iztrgala Anica Zupančičeva: »K nam najčešče zahajajo gostje iz podjetij, posamezniki, privatni obrtniki, uslužbenci v času malice. Najraje imajo sendviče, kavo, krofe, alkoholne in brezalkoholne pijače.« Ponašajo se z metliško črnino in belokranjem, oskrbuje jih Kmetijska zadruga Metlika, TOZD Vinska klet.

Postregli so nam z njihovo specialiteto — metliško omleto in bila je tako dobra, da jo bom priporočil svojim znancem, ki tod potujejo. Tudi kapljica je prijetno pobožala žejno grlo.

Anica pripomni, kaj menijo drugi o njih: »Pravijo, da je naša ekspres kavica najboljša v Metliki! Preberite si v Dolenjskem listu, kaj so zapisali o nas!«

S snažnih in ličnih polic vabi imenitno pecivo. Ljudje naročajo



Dekleta iz metliške poslovalnice

valnico bi bila ugodnejša lokacija ob novem naselju izven mesta, kjer so zrasla nova naselja, ki so zelo slabo preskrbljena z živili in ostalim, kar prodajamo pri nas. Samo kruh na tem koncu mesta prodajamo kar trije: Mercator, Kmetijska zadruga in mi. Tudi ob avtobusni postaji bi bil promet večji, kot je tukaj.

Ob državnih praznikih, 29. novembra, 1. maju in ob novem letu imamo tradicionalne prodaje nekaterih artiklov, ki jih kupci ne dobe v drugih metliških prodajalnah. Lahko trdim, da smo poskusili vse, da bi izboljšali promet. Prodajamo več vrst keksov, zlasti iz DE Pekarna Črnomelj. Od štirih novih vrst keksov, ki so jih proizvedli, najtežje prodajamo makove. Izmed specialnih kruhov imajo naši odjemalci najraje rženega, koruznega ter ovsenega.

v Žitovi črnomaljski pekarni torte za izjemne priložnosti in slavlja, za dneve, ki niso kakor vsi drugi. Za 177 din dobiš enojno, za 307 din pa dvonadstropno, lahko svadbena, čipkasto zalito torto z napisom: Mladoporočencema.

Poglobimo se v številke, ki prikazujejo njihovo uspešnost in govore zase dovolj zgovorno: »V letu 1979 smo naredili za 4 870 000 din prometa. Od te vsote je delež trgovine 3 500 000, bifeja pa 1 370 000 din. Tudi letos si obetamo dobre rezultate, lanske bi radi še presegle.

»Tega pa nikar zapisati!« so mi zabičale, ko sem jih vprašal, kaj si žele in pričakujejo — tako skromni želji so izrazile: mikser za smetano in stensko uro. Prirčni stiski rok in obljuba, da pridemo neuradno, brez vprašanj, kar tako, kot se srečujejo vsak dan s stalnimi gosti.

Dopisujte in sodelujte z nami pri urejanju našega Glasnika!

Srečanje ob peči

Ivan Cimerman

Vtisi iz DE Pekarna Črnomelj

Pol ure vožnje iz Novega mesta do DE Pekarna Črnomelj, ki je v sestavi Tozd Pekarna in slašči-čarna Dolenjska, vzbujajo misel na sosedstvo. Tistega dopoldneva, ko smo pripotovali v Črnomelj, smo se pogovarjali s člani kolektiva.

Obratovodja Luka Nagode, izkušeni pekarski delavec, nam je v kratkih obrisih posredoval svoje izkušnje in spregovoril o napredku te dejavnosti v Črnomlju: »V to novo pekarno smo se vselili leta 1975. Prejšnja je bila, en kurnik z eno parno pečjo, zmogljivosti 1800—2000 kg na dan. Sedanja proizvodnja pa dosega pozimi 5000, poleti pa 6500 kg, če všteto tudi sobotno peko. Zelo slabo prodajamo specialne kruhe — dvokilogramskega kmečkega, rženega, tudi druge vrste. Razen kruha pečemo še pecivo, žemlje, rogljiče, buhteljne in štruklje.«

»Kaj bo glavni proizvod v letu 1980 in kako dalje?«

»Največjo pozornost bomo posvetili proizvodnji keksov. Pri tem delu je še veliko ročnega: tehtanje, vlaganje testa v stroj, dajanje v podložko, pakiranje. Povezani smo z novomeško pekarno, ki daje naše proizvode skupno s svojimi na tržišče. Na dan porabimo 4000 kg moke, skladišče pa sprejme 35 do 40 ton. Ker se proizvodnja vsako leto poveča za 7—9 ton, se kaže potreba po večjem skladišču. V pekarni so dobri stroji, le kvaliteta moke ne ustreza, zato je kruh 'pocast', zlasti iz črne moke.«

Ko sva govorila o težavah nočne dela in mimohodih, ki nastajajo, kadar gre mož v nočno izmeno, žena pa ostane doma, mi je šegavo dejal: »Pek se ne bi smel oženiti! Bil bi idealen delavec, če bi živel kot menih.«

Drug drugemu radi pomagajo

V proizvodni hali jih je delalo pet: trije peki ob peči, dve dekleti ob stroju za modeliranje keksov. Fantje: Stjepan Špelić, Jože Marin in Stane Vidoš so komaj dohajali pridni dekleti, ki sta jim podajali podložke polne testa v peč.

Milica Maležič je le še utegnila kaj reči: »Najprej sem oblikovala kekse ročno, lani poleti pa smo začeli s strojno proizvodnjo. Poprej sem delala kot prodajalka, za to delo pa sem se prekvafilicirala. Moram reči, da sem zelo zadovoljna. Danes nameravamo proizvesti 216 kg keksov.«

Ob Milici dela še Marija Vidoš: »Leto dni delam tu. V tem poklicu vidim bodočnost. Ropota ni in delo ni težko!« S spretnimi rokami trga kose testa in ga meče v žrelo stroja, ki ga iz lijaka iztiska v enakomernih curkih. Testo mora pripraviti že uro prej, da lahko peka nemoteno steče.

Vodja slaščičarne, Rudolf Hlačar, prinese mimo v modelih pečeno testo za torte in povprašam ga o slaščičarskem delu: »Izdelujemo sedem, osem vrst tort. Dobili smo nove mešalce, ostala oprema pa je že stara. Pomaga mi sodelavec Stane Novina. Po naročilu izdelava po 10 do 15 tort dnevno, po 200 rolad, 100 omlet, 80 kremovih rezin. Ko dobim biskvit v modelu, ga razrežem,

napolnim s kremo, dam v hladilnik, da se utrdi.

Če bodo sredstva dopuščala, bi radi to skromno delavnico razširili; onkraj zidu je garaža, ki pa je seveda neobhodno potrebna. Če bodo razširili prostore, dokupili mikser za smetano, bi morda zaposlili še koga...«

Dve leti prizadevanj in dela

Z direktorico Ružico Vulič smo dopolnili vtise iz Črnomlja, govorila nam je o svojem dvoletnem delu, o času, odkar je zaposlena pri Žitu.

»Ko sem nastopila delo, sem nasledila plan za proizvodnjo treh vrst potic, dobili pa smo tudi nov stroj za pakiranje. Začeli smo z adaptacijo naše trgovine v Črnomlju, kupili mešalec in stekla je proizvodnja slaščičarskih izdelkov.

V Vrbovski na Hrvaško smo vozili specialne kruhe, saj jim je pekarna pogorela. Ko so zmanjšali naročila na šest ton mesečno, se nam to ni več splačalo zaradi oddaljenosti in stroškov za gorivo.«



Sodelavca-slaščičarja: Stane Novina (levo) in Rudolf Hlačar

Preusmeritev proizvodnje na kekse

Vuličeva je na kratko utemeljila, zakaj so se preusmerili v proizvodnjo keksov: »Potice, ki so jih v naši pekarni proizvajali do mojega prihoda, niso bile standardni proizvodi. To pomeni, da jih potrošniki niso kupovali vsak dan, pač pa le ob praznikih in drugih priložnostih. Potrošniki jih pečijo tudi sami, zlasti pozimi. Hoteli smo nadalje zapolniti vrzeli, ki so nastale pri neizkoriščenih pekarskih zmogljivostih, saj kruha ne pečemo nepretrgoma, pač pa le dopolnilno, po naročilu. Povezali smo se s TOZD Razvoj inženiring, ti pa so za nas izdelali štiri vrste novih proizvodov, ki

smo jih ponudili tržišču — domače in makove kekse ter čajne in desertne piškote. Sami smo začeli analizirati tržišče v Metliki, Črnomlju in Novem mestu. Povezali smo se s TOZD Blagovni promet in zdaj že vozimo na ljubljansko tržišče po tona teh proizvodov vsakih štirinajst dni, poprej pa le do 200.

Vse dokler ne vidimo, kakšni bodo rezultati na ljubljanskem tržišču, ne bomo poskušali druge. Zgodilo bi se namreč lahko, da ne bi mogli zadostiti vsem zahtevam, to pa bi postalo usodno.«

O sodelovanju med skupnimi službami in tozdi je menila naslednje: »Tozdi bi lahko mnogo več sodelovali s skupnimi službami, saj jim te službe nudijo vse, kar potrebujejo, le da tega ne vedo izkoristiti.

Od plansko-analitske službe nameravamo zahtevati celokupno analizo prodaje določenega izdelka, stroške prevoza, marže in drugo. Tržišče bi analizirali tako, da bi se vedeli na njem ravhati. Ponujali bi blago samo tam, kjer bi te analize pokazale, da bi ga kupci dejansko kupili.

Tudi z delovno silo imamo dokajšnje probleme. Trije delavci so resno bolni in tik pred upokojitvijo. Večkrat sama sklicuje in vzpodbuja disciplinsko komisijo, ter daje pobude za razne vrste sestankov, kar je še dodatna obremenitev. Nekaterim delavcem so ugodili, da so po moledovanju prešli iz nočne v dnevno izmeno, seveda so imeli za to tehtne razloge.

»Naša panoga je problematična,« pravi direktorica Vuličeva, »nihče ne bo šel delat iz dnevne proizvodnje v nočno,« zatrjuje.

»Zdaj moramo počakati z načrti in novimi investicijami. Če bomo kekse dobro prodajali in napolnili sklade, bomo tudi vlagali denar za posodobitve in izboljšave.«

Počitniški dom Ukanc

Silva Buk

To je okolje za pravi počitek

Če hočeš videti bel sneg, potem pojdi v Bohinjski dol. Tam pade res bel sneg in tak ostane še dolgo na travniku, drevju in skalah. O tem sem se prepričala, ko sem se po dolgih jesenskih dnevih, zavitih v meglo, odločila, da prave zimske dneve preživim v našem počitniškem domu na Ukancu.

V upravi DO sem izvedela, da sem edini prijavljeni delavec v tistem času od 2360-članskega kolektiva. To mi je dajalo zagotovilo, da bo počitek res popoln.

Ko sem se vozila iz Novega mesta, nas je na poti spremljalo pač jesensko vreme, ki pa se je med vožnjo skozi ljubljansko meglo v Kranju spremenilo v lep sončen dan. Tu so se oči zazrle v planine, ki so vse zasnežene sijale, obžarjene od sonca. Zrak je bil čist, in uživala sem v tej vožnji. Vse bolj se je debelila snežna odeja, čim bolj smo se bližali Bohinjski Bistrici. Od tu dalje pa se je že videlo, da so na cesti uporabili snežni plug.

Kako prijetna je bila hoja od hotela Zlatorog do počitniškega doma po mehkelem snegu, ki je še povečeval tišino okolja, saj je v njem zamrl vsak korak, ki je bil mehak in zanesljiv.

V domu je bilo prijetno toplo in toplo sta me sprejela oskrbnica in njen mož. Popoldne se je nebo pooblačilo in pričelo je snežiti v velikih kosmih tako, da ga je do jutra nasulo za debelo odejo.

Tistega dne je tišina okolja zmotila ropot stroja, ki je pluzil sneg in tako omogočil lažji dostop do stavbe. V domu je bil mir. Ker sem bila edini gost, so bila vrata vseh sob v zgornjem delu stavbe odprta, da je toplota enakomerno krožila in s tem pospeševala prezračevanje.

Ni bilo loputanja z vrati niti cokljanja z natikači!

Le radio je občasno sporočil novice, popoldne pa je bil po televiziji s programom stik s svetom. Kot edini gost sem bila deležna vse pozornosti. Oskrbnica je prinašala na mizo dobrote iz kuhinje po želji in okusu edinega gosta. Njen mož je pridno čistil okolično stavbo tako, da je bilo vedno mogoče priti do vhodnih vrat, ki vodijo v klet. Skrbno je dodajal hrano v krmilnice, ki jih je sam izdelal. Lepo je bilo opazovati skozi okno sinitčke, ki so se rade gugale na japonski krmilnici ali pa na kepi, v katero je bila stisnjena njihova najljubša hrana in obešena z vrvico na vejo.

Ko je veverica ugotovila, da je tudi v njeni kočici že pripravljena hrana, ni več plašila sinitčk v njihovih hišicah. Drugega dne se je prišla zahvaliti za izkazano skrb prav na polico kuhinjskega okna.

Obiskali so nas lovci, ki so povedali, da so napolnili s hrano krmilnice, ki jih imajo postavljene za krmljenje divjadi v zimskem času. Če kdo dvomi v resničnost kake izjave, je v navadi, da reče »ta je pa lovska«, pa vendar je zanimivo poslušati pogovor lovcev, saj je njihovo življenje tako pestro, polno doživetij in tako pristno ob stiku z naravo, da je s šalo obarvano pri-

povedovanje še prijetnejše za dobro voljo.

Naslednjo noč me je zbudilo močno grmenje, ki ga je odmev še podaljšal. Močno se je bliskalo. Bil je pravi snežni vihar, saj smo se zbudili zjutraj, obdani z debelo snežno odejo. Na vsaki smrekovi veji je bilo toliko snega, kot da bi bila vsa narava polita z gosto stepeno smetano. Tisti dan nas je pluzni stroj dvakrat obiskal, zadnjikrat pozno zvečer, saj bi sicer ne moglo pripeljati nobeno vozilo do hiše in tudi gaz bi bila pregloboka in utrudljiva.

Tako je minilo nekaj dni. Uživala sem v prelepi sliki, ki jo je nudila neokrnjena narava. Vdihovala sem tako čist zrak, da sem imela občutek kot da ga jem. Tu kmalu začutiš, da ne potrebuješ nobenih zdravil, ki so v onesnaženem okolju, polnem trušča in živčnosti, nujno potrebna.

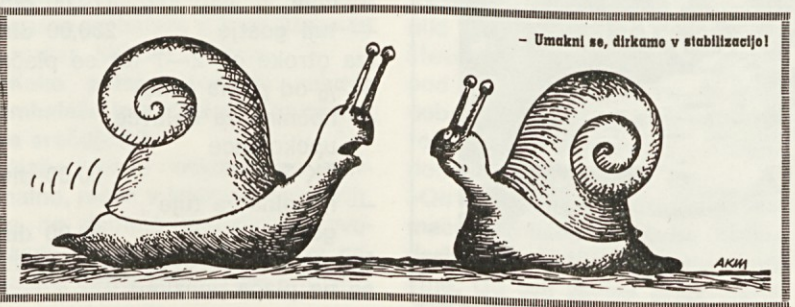
Neko dopoldne pa so nas spet obiskali lovci. Povedali so, da se vračajo z uspešnega lova. Povebilo so nas, da smo si ogledali žrtev lovske strasti — lepega muflona, ki ga bo kot novoletno trofejo (za devize) odpeljal v Torino lovec, ki je že dolga leta stalni gost bohinjske zelene bratovščine.

Ker se je bližalo novo leto, se je v nas zbudila želja, da pripravimo temu primerno okolje. V jedilnici so bile že ves čas na mizah posode z ikebano, ki je bila skrbno sestavljena iz posušenega poletnega rastja. Že to bi lahko bilo, z dodatkom srebrnega traku, za okras, v znamenju praznovanja. Vendar smo se spoznavali in postavili ter okrasili še smreki v jedilnici in kuhinji. Tako je potrpežljivost in domselnost obeh zakoncev — skrbnikov pripomogla, da smo se zvečer zelo prijetno počutili ob svetlobi žarnic na novoletni jelki. Čeravno smo bili sami trije, pa je bil večer prav prijeten, saj je kos potice in kozarec vina pregnal vsak občutek dolgočasje, ki ga v resnici tu ves čas niti ni bilo.

Zadovoljna, lahko rečem — srečna, sem se vračala domov. Čutila sem, da sem se resnično odpčila in umirila od preobilice dela in hrupa. Tako se bom lahko spet spoprijela z nalogami, ki jih srečujem ob delu, in nekaj časa kar ne bom mogla razumeti človeka, ki ne bo mogel zdržati svoje nivoje, saj bo v meni še dolgo ostal čudoviti mir, katerega mi je dala narava, ki me je obdajala. Ko sem stopala po poti do avtobusne postaje, sem se še nekajkrat ustavila in z očmi objela lepoto belih sten in mogočnih smrek z debelo plastjo snega. Zasneženi travnik do jezera je še bil »ograjen« s snegom, ki ga je plug potisnil ob rob ceste.

Taka lepota, taka tišina!

Čimbolj smo se oddaljevali od bohinjskega kota, tem manj je bilo snega. Na Bledu nekaj brozge, v Ljubljani pa le megla! Ko sem bila zopet v tem pustem sivo-rjavem okolju, me je navdajala sreča, saj sem preživela nekaj dni počitka v okolju prave zimske pravljice.



Začetek gradnje marca letos

Ivan Cimerman

Zagotavljanje sredstev za pekarno v Kočevju

Srednjeročni plan Živilskega kombinata Žito za obdobje 1976 do 1980 predvideva izgradnjo nove pekarnice v Kočevju. Samoupravni sporazum za izgradnjo te pekarnice je bil sprejet in podpisan junija 1979 s strani vseh žitovih temeljnih organizacij.

Investitor tega objekta je TOZD Pekarne Ljubljana, ki prevzema vse obveznosti, tudi do združenih sredstev drugih temeljnih organizacij v Žitu, prav tako za lastna zagotovljena sredstva za to investicijo in kreditne obveznosti, ki izhajajo iz nje.

Skupna predračunska vrednost osnovnih sredstev znaša 43 788 000 din, od tega bi naj stala gradbena dela 25 565 000 din.

Po predlogu Ljubljanske banke bodo viri financiranja za gornjo investicijo sledeči: 22,2 % bo prispeval investitor iz lastnih sredstev, 60 % bo kredita Ljubljanske banke, 13,2 % bo znašal delež domačega komercialnega kredita, 4,6 % pa bo prispevala Skupščina občine Kočevje. Če k temu dodamo še kredit LB za trajna obratna sredstva in 4,8 % prispevek za energetiko iz investitorjevih lastnih sredstev, so po predvidevanjih potrebna skupna sredstva v višini 74 489 824 din.

Poleg navedenih sredstev, ki jih bo zagotovila TOZD Pekarne

Ljubljana po sporazumu, skupno z drugimi temeljnimi organizacijami v Žitu, bodo morali izločiti še razliko nad predvidenimi združenimi sredstvi, okrog 1 850 000 din in za prispevek za energetiko v času investiranja v znesku 2 101 824 din ter prevzeti komercialne in ostale kredite.

Skupščina občine Kočevje je že odobrila 2 000 000 din sredstev, od tega 1 000 000 din kot nepovratna, 1 000 000 pa kot povratna sredstva oziroma kot kredit.

Razliko nad predvidenimi združenimi sredstvi, ki jo bo izločila TOZD Pekarne Ljubljana in teh 2 000 000 din Sob Kočevje bodo izločili na poseben račun kot lastno udeležbo. Prispevek za trajna obratna sredstva Ljubljanske banke pa bo znašal 1 600 000 din.

Sredstva so torej zagotovljena. TOZD Pekarne Ljubljana je že imenovala gradbeni odbor, ki bo zadolžen za izvedbo investicije. Ta odbor se je že nekajkrat sestel in obravnaval ponudbe nekaterih možnih izvajalcev te investicije. Izbrali bodo najustrenejšega.

Direktor finančno-gospodarskega sektorja v DSSS, Ciril Udovič, nam je še povedal, da v Ljubljanski banki urejajo vso dokumentacijo, ki je potrebna za kreditiranje. Gradnja pekarnice Kočevje je torej pred vrati.

Žito prvič na mednarodnem sejmu v Kölnu

Ana Marjanovič

Oči so največji kupec

Letos januarja je Živilski kombinat ŽITO prvič samostojno razstavljal svoje izdelke na največjem mednarodnem konditorskem sejmu ISM 80 v Kölnu, kjer je poleg vseh svetovnih konditorskih proizvajalcev nastopala tudi celotna jugoslovanska konditorska industrija. Ker na takih in podobnih sejmih igra veliko vlogo propaganda in oblikovanje razstavnega prostora, smo se o sejmu pogovarjali s predstavniški propagandne službe Žita in direktorjem TOZD Blagovni promet, Marjanom Habičem.

Prvič samostojno

»Konditorski mednarodni sejem v Kölnu je prvi inozemski sejem, na katerem je Živilski kombinat Žito prvič samostojno, na lastnem razstavnem prostoru, predstavil svoje konditorske izdelke temeljnih organizacij: Imperial, Šumi, Gorenjka in Triglav. Sejma smo se udeležili predvsem tudi zato, ker družbene smernice narekujejo čim večji izvoz. Obenem pa nam v Kombinat uvoz repromateriala. Ta uvoz pa lahko pokrijemo s povečanjem izvoza ali s sklepi samoupravnega sporazuma s temeljnimi organizacijami izven kombinata, ki delajo na področju izvoza,« je dejal Marjan Habič.



»Kakšen je bil Žitov razstaveni prostor?«

»Na tem sejmu, kjer je razstavljalo tisoč svetovnih konditorskih proizvajalcev, je imelo Žito svoj lastni prostor oziroma 15 m², kar je premalo za učinkovito predstavitev artiklov,« je odgovorila Mira Tomc, vodja naše propagandne službe. »Sicer pa je bil Žitov razstaveni prostor opazen; izkoristek prostora je bil maksimalen, čeprav smo bili šele v začetku januarja obveščeni, da bomo razstavljali na sejmu v Kölnu. Imeli smo premalo časa, da bi se temeljito pripravili, zato smo se držali kataloga, ki nam ga je poslal organizator sejma. Mislim, da je ta sejem velika in kvalitetna izkušnja, kako učinkovito aranžirati razstaveni prostor za vse podobne sejme.«

»Ali so bile kakšne težave pri aranžiranju proizvodov?«

»Glavni problem je bil premajhen prostor,« je dejal aranžer Žitove propagandne službe, Dane Tudjina. »Od celotnega Žitovega razstavnega prostora smo imeli komaj 2 m² za predstavitev 55 naših artiklov. To se sploh ni dalo prikazati. Če bi bili prej obveščeni o sodelovanju na sejmu, bi pripravili veliko lastnega materiala, vsega tistega, kar ni v katalogu, pa aranžerji večkrat in iznenada potre-

bujemo. Obenem bomo morali v bodoče organizirati tudi lastni prevoz vseh teh potrebščin za sejme.«

»Kakšen je bil poslovni učinek?«

»Kljub temu, da smo bili skromni po izgledu in tudi ponudbi, je bil poslovni uspeh izredno zadovoljiv. To pomeni, da so bili naši izdelki v tisti areni znanih svetovnih razstavljalcev opazni. Pri tem hočem povedati, da je Kölnski konditorski sejem zaprtega tipa oziroma poslovnega značaja — odprt samo za kupce in razstavljalce. Vsi proizvajalci so bili organizirani po državah in ves čas je izstopal enoten stil vodilnega aranžiranja. Jugoslovanski proizvajalci smo bili razbiti na dva razstavna prostora. V posebnem paviljonu je razstavljal Kraš, ki že deset let samostojno nastopa na tem sejmu v Kölnu,« je dejala Mira Tomc.

»Kako pa se bomo v bodoče predstavljali na sejmih v tujini?«

»Že sedaj se moramo dogovoriti, na katerih sejmih v tujini bomo nastopali z Žitovimi izdelki, katere izdelke bomo proizvajali, koliko bomo proizvajali, kako bomo aranžirali... Veliko je vprašanj, ki jih moramo rešiti v letošnjem letu,« je dejal Marjan Habič in poudaril da TOZD Blagovni promet nujno potrebuje več kadrov za delo v zunanji trgovini. Potrebno bo več sodelovanja s TOZD Razvoj inženiringom in tozdi, ki nameravajo izvažati svoje izdelke na tuje tržišče.

Sejma v Kölnu se je udeležilo veliko predstavnikov iz tozdov in drugih ustreznih služb kombinata Žito, kar pomeni, da so videli veliko novega in bodo lahko še sveže ideje prenesli v svoje kolektive, da bomo na vsakem takem in podobnem sejmu pokazali svoje artikle na praktičen in propagandno privlačen način.

Nadaljevanje z 2. strani

Medrepubliško sodelovanje

je bil letos, z lastnimi sredstvi zagotavljati uvoz. Zato nas tudi republika z izvršnim svetom na čelu močno podpira pri teh akcijah, s katerimi si skušamo na jugoslovanskem trgu zagotoviti maksimalno količino surovin, potrebnih za predelavo in oskrbo slovenskega trga z mlevskimi in finalnimi izdelki, ki temelje na moki.

Kako bi spodbudili pridelovanje slovenske pšenice in koliko nam daje slovensko kmetijstvo zrnja danes?

»V Sloveniji pridelamo okrog 100 000 ton pšenice, od te količine odkupimo okrog 15 do 20 000 ton. Vso ostalo količino pridelajo individualni predelovalci in jo tudi potrošijo; meljejo jo sami, rabijo jo za prehrano ali živinsko krmo. Omenjeno količino 20 000 ton smo hoteli v srednjeročnem obdobju 1976—80 zvišati na 70 000 ton, kar pa ni uspelo. Razdrobljenost kmetijskih površin v Sloveniji, razvoj živinoreje in krmnih rastlin, nova tovarna sladkorja v Ormožu, ki zajema kmetijske površine za pridelavo sladkorne pese, so vzroki za premajhen pridelek žitaric. Maksimalno bo treba v Sloveniji organizirati odkup žitaric, družbeni in privatni sektor. Dolgoročno bi si tako zagotovili na domačem trgu 10 do 15 % surovin za našo predelavo.

S posveta direktorjev

Informativna služba ŽK Žito

Sklad skupne porabe

Na 2. posvetu direktorjev tozd in DSSS Živilskega kombinata ŽITO Ljubljana, ki je bil 18. 2. 1980, so razpravljali o predlogu planiranja sklada skupne porabe za leto 1980 in dogovoru o pokrivanju sklada skupne porabe za tiste tozde, ki tega ne zmorejo. Predlog o planiranju sklada skupne porabe za leto 1980 je bil izdelan na osnovi resolucije oziroma dogovora o uresničevanju družbene usmeritve razporejanja dohodka v letu 1980. Vsi prisotni so bili na posvetu opozorjeni, da naj pri formiranju tega sklada dobro preračunajo maksimalni možni sklad po resoluciji (splošni del in maksimalni možni sklad po resoluciji s stanovanjskim delom) ne bi presegal resolucije.

Na posvetu direktorjev je bil sprejet naslednji dogovor: tozdi bodo pokrivali sklad skupne porabe za Pekatete po ključu doseženega dohodka; za pokrivanje sklada skupne porabe v TOZD Tehnični obrati bodo vključeni tisti tozdi, ki so sodelovali pri ustvarjenem skupnem prihodku; za pokrivanje sklada skupne porabe v TOZD Blagovni promet bodo tozdi solidarnostno združevali sredstva na podlagi participacije celotnega prihodka v letu 1979.



Iz zapisnika

Informativna služba ŽK Žito

Predlog sindikalni konferenci

Na 18. seji komisije za družbeni standard Živilskega kombinata ŽITO Ljubljana, ki je bila 6. 2. 1980, so obravnavali vprašanje počitniških domov, med drugim tudi predlog cen letovanja za leto 1980.

Komisija za družbeni standard predlaga sindikalni konferenci DO ŽITO naslednje predloge cen za koriščenje počitniških domov:

— delavci in upokojenci ŽK ŽITO	140,00 din
— nezaposlen zakonec ali družinski član	140,00 din
— otroci od 2—7 let	70,00 din
— zaposlen družinski član	170,00 din
— tuji gostje (za otroke od 2—7 let se plača 50 % od polne cene)	230,00 din
— nočnina za delavce upokojence ŽK ŽITO	50,00 din
— nočnina za tuje goste (za otroke do dveh let starosti se ne plača penzion).	80,00 din

Cena posameznih obrokov hrane je višja od lanske za 30 % in bo za vse goste enaka:

— zajtrk	30,00 din
— kosilo	60,00 din
— večerja	40,00 din

Komisija za družbeni standard predlaga sindikalni konferenci sezono letovanja naših delavcev v počitniških domovih od 21. 6. 1980 do 10. 9. 1980.

Prijave delavcev za letovanje sprejemajo odgovorni delavci tozdov in DSSS do konca marca. Zbrane prijave pa naj posredujejo do 10. aprila 1980 službi za družbeni standard ŽK ŽITO.

Letovanje v počitniških domovih je možno 10 dni, za koriščenje več kot 10 dni se zaračuna ekonomska cena penziona. Po prejeti odločbi mora vsak koristnik plačati akontacijo v višini 50 % nočnine. Če prosilec iz objektivnih razlogov ne more letovati v odobrenem času, mora o tem najkasneje 7 dni pred odhodom na letovanje obvestiti službo za družbeni standard.

Seminar v Radencih

Blaž Veber

Tržišče zahteva široko povezanost

V času od 18. 2. do 26. 2. 1980 je bil v okviru Gospodarske zbornice Slovenije — šole za izobraževanje delavcev v zunanji trgovini v Radencih 19. seminar za poglobitev informiranosti delavcev s posebnimi pooblastili in odgovornostmi v zunanji trgovini.

Namen tega seminarja je poglobitev teoretičnega, strokovnega in praktičnega znanja za izmenjavo mnenj o aktualnih problemih v zunanjetrgovinskem poslovanju. Program obsega tematsko s področja družbene samostojnosti, svetovno gospodarsko problematiko, devizni sistem, pravno okolje v mednarodnem nastopu, problematiko skupnih vlaganj v gospodarstvu, kreditiranje zunanjetrgovinskih poslov, mednarodni marketing, ekonomsko propagando, mednarodne ekonomske organizacije, politiko neuvrščeniosti, samoupravno planiranje in mednarodnih ekonomskih odnosih, družbeno organiziranost in samoupravno povezovanje v zunanji trgovini ter še nekatere posebne strokovne teme.

Nujnost izvoza

Iz vseh predavanj in bogate diskusije je izvenela utemeljitev o nujnosti povečanja izvoza našega gospodarstva na svetovno tržišče. Velikost našega gospodarstva in tržišča nujno terja široko povezanost s svetovnim tržiščem v vseh oblikah sodobnega povezovanja, kajti le tako bo mogoče zagotoviti skladen in nemoten razvoj gospodarstva.

Tržišče naših prizadevanj pri vključevanju na svetovno tržišče velja predvsem državam v razvoju, s katerimi se naša država skupno bori za nov gospodarski red v svetu. Da bi lahko delovali v tej smeri, pa je nujno potrebno, da začnemo proizvajati za potrebe tega tržišča, ne pa da nudimo za izvoz, kar ni mogoče prodati doma.

Potrebno je preiti od proizvodnje po tehničnih zmogljivostih na proizvodnjo glede na zahteve tržišča. V ta namen pa je nujno doma rešiti še prenekatero vprašanje. Od izvoza za pridobitev režimskih pravic za uvoz bo potrebno preiti na dohodkovno motiviranje izvoza, kjer se bo prodaja na svetovno tržišče izenačevala s prodajo doma, za dosego tega cilja bo minilo še nekaj časa. Vendar je pot odprta in če hočemo, da se naš plačilni deficit s tujino ne bo povečeval, bo treba te probleme hitro reševati.

V času, ko je zaostrena odgovornost republik in pokrajin za stanje plačilne bilance, mora gospodarstvo in s tem vsaka OZD do največje mere razviti izvozne rezultate in racionalizirati uvoz. Projekcijo plačilne bilance Slovenije bomo lahko uresničili le s povečanjem izvoza blaga in storitev ob istem časem zmanjšanju konjunktura doma. S povečanjem izvoza pa se bodo večale tudi možnosti uvoza. Za leto je dogovorjena 60% realna stopnja rasti izvoza, kar pomeni 14,5% nominalno povečanje. Že sedaj ocenjujejo, da je taka rast nezadostna za dosego zelenih ciljev.

Kje smo?

SISEOT (samoupravna interesna skupnost za ekonomske odnose s tujino) je zbrala plane tozgov ekonomskih odnosov s tujino in opravila prvo fazo usklajevanja glede na plačilno bilančne obveznosti. V drugi fazi, ki poteka sedaj, bodo usklajeni plani tako, da bodo vsi tozdi jasno vedeli za svoje izvozne obveznosti in možne možnosti. Ukrepi ekonomske politike, dohodkovna motiviranost izvoza ter združevanje deviz, so sredstva, s katerimi bo mogoče doseči konkurenčnejši položaj na zunanjih tržiščih. Pri konkretnih medsebojnih povezovanjih deviznega prihodka OZD še kasnije. Zato je potrebno čimprej vzpostaviti samoupravne povezave za zagotovitev deviz na osnovi 67. in 68. člena zakona o deviznem poslovanju. Obenem je potrebno vzpostaviti izvoz z učinkovitejšim kreditiranjem lagodnejše obrestne mere, kreditiranje stimulacije in programov modernizacije, zmanjšanjem davka na dohodek tozda, tuja sredstva koristiti izključno za proizvodnjo za izvoz in še z nekaterimi drugimi vzpodbudami.

V smislu tako začrtanih potreb in ciljev v zunanjetrgovinskem nastopu našega gospodarstva se tudi pred našo DO postavljajo kategorične zahteve po dodatnih naporih za uspešnejše vključevanje na mednarodno tržišče v vseh mogočih oblikah trajnejšega povezovanja in ne le s čistim izvozom.

Tem vprašanjem bo torej potrebno posvetiti nemudoma večjo pozornost. Proces razvoja ekonomskih odnosov s tujino terja, da tudi naši tozdi sprejmejo svoje programe za nadaljnje pospeševanje menjave s posameznimi regijami in državami.

Obiskovalci seminarja so dolžni predložiti šoli seminarsko delo najkasneje v enem letu. V tem delu naj DO, v katerih delajo, podajo svoje vidike o nalogah in ciljih nastopa na tujem tržišču, skladno z idejami o slovenskem in jugoslovanskem nastopu v mednarodni menjavi.

Intervju

Ivan Cimerman

Problemi z embalažo

Produkcija velikih žitovih tozdov zavisi od vseh vrst embalaže. Pri sedanjem omejenem uvozu osnovnih surovin, iz katerih jo proizvajajo in monopolnem položaju redkih proizvajalcev teh izdelkov v Jugoslaviji, tarejo naše tozde velike težave. O tem smo se pogovarjali z vodjem nabave embalaže v Tozd Blagovni promet, Mihom Hamom.

»Kako poteka sedanja nabava embalaže in s kakšnimi težavami se srečujete?«

»Naše tozde oskrbujemo normalno, razen v izjemnih primerih, ko ne dobimo embalaže pravočasno. To velja predvsem za nekatere deficitarne vrste embalaž

Služba za kontrolo kvalitete

Mira Nastran

Pomembnost mikrobiologije



Zahtevno in natančno delo v laboratoriju

V letu 1976 je v okviru Službe za kontrolo kvalitete začel delovati tudi mikrobiološki laboratorij. Njegova naloga je ugotavljanje higienske in zdravstvene neoporečnosti obratov, delavcev in izdelkov.

Mikroorganizmi so redno prisotni povsod in s tem tudi v živilski industriji. Dobimo jih v surovinah, vmesnih proizvodih in v skoraj vseh končnih proizvodih, razen v sterilnih, na vseh površinah, v obratih in skladiščih, v zraku itd. Mikroorganizmi sodelujejo tudi pri tehnoloških procesih v živilstvu. Pri tem moramo vedeti predvsem to, da so to živa bitja, ki se hranijo in hrano presnavljajo, se razmnožujejo in vplivajo tudi na svoje okolje. To vse skupaj pomeni, da se njihovo število s časom večja, večje je, če je dinamika razmnoževanja večja in če imajo ugodne pogoje (hrana, temperatura itd.). Ker s svojo aktivnostjo povzročajo različne spremembe, imajo zato različen pomen in vlogo v živilski industriji. Le-ta je lahko vodilna, npr. v pivovarstvu, vinarstvu, pri kislosti mlečnih izdelkov, zorenju sirov itd., koristna, čeprav ne glavna, npr. dajejo arodo nekaterim mlečnim izdelkom kot so smetana, surovo maslo in antibiotično delujejo proti aktivnosti škodljivih mikroorganizmov in škodljiva. Ti primeri so zelo številni in splošno znani.

V nekaterih panogah industrije je lahko določena vrsta mikro-

organizmov koristna, še celo vodilna, drugod pa predstavlja glavni vir škode in okužb, npr. kvasovke so vodilni organizmi v pivovarstvu, medtem ko negativno delujejo pri proizvodnji jogurta.

S temi nezaželenimi spremembami povzročajo gospodarsko škodo, predvsem pa lahko škodujejo zdravju potrošnika.

Okužbe z mikroorganizmi na živilih so lahko zelo različne. Nekatere opazimo s prostim očesom, npr. spremembo barve in plesnivost, druge okusimo kot žaltavost ali gnilobo, nekateri pa izločajo v živilu strupe, npr. bacil Clostridium botulinum, ki raste in se razvija v razmerah brez kisika. Njegov strup je tako močan, da bi že majhna količina zadostovala za zastrupitev velikega števila ljudi.

Živila lahko vsebujejo več vrst patogenih mikroorganizmov, med najbolj znanimi in nevarnimi so vrste iz rodu Salmonella in Shigella, ki so povzročitelji tifusa, paratifusa in dizenterije in vrsta Staphylococcus aureus, ki povzroča gnojne angine.

Nekatere bakterijske vrste so pogojno patogene, to pomeni, da so nevarne takrat, kadar njihovo število naraste čez normalo. Take bakterije so npr. Proteus vulgaris in Escherichia coli, katerih prisotnost pomeni nehygienske razmere. Poleg bakterijskih vrst pa so lahko nevarne tudi nekatere kvasovke in plesni ter nekateri virusi, ki se prenašajo

z živili, npr. virus poliomelitis. Prav zaradi navzočnosti in tako zelo različne vloge vseh teh vrst mikroorganizmov je kompleks problemov v živilstvu veliko bolj zapleten kot pa problemi v katerikoli drugi panogi, npr. v strojni ali kemični industriji. Tam vodi vse procese človek s poznavanjem določenih vrst zakonitosti, v živilstvu pa posegajo vmes najrazličnejši mikroorganizmi, vsak po svoje. Zato je treba usmerjati njihovo dejavnost v smer, koristno za proizvodnjo in seveda preprečevati delovanje škodljivim. Zato je pomen našega dela v rednem kontroliranju higienskega stanja v obratih in skladiščih, v izvajanju mikrobioloških analiz surovin, vmesnih produktov in končnih izdelkov, po predpisanih zakonih in pravilnikih, naloga pa ta, da vse delavce sproti seznanjamo s higienskimi normami in ukrepi z namenom, da bi se razmere v obratih popravile.

devizna sredstva za uvoz reproductivnih materialov. Ob relativno nizki akumulativnosti naših tozdov predstavljajo takšna vlaganja velike težave, ker sredstva za takšna sovlaganja le težko zberemo.

»Kdo nas še oskrbuje z embalažo?«

»Te kritične artikole nam dobavljajo naši dolgoletni dobavitelji, s katerimi imamo sklenjene samoupravne sporazume o sodelovanju in nabavi blaga. Kljub tem sporazumom pa nam ne morejo jamčiti točnega datuma dobave, postavijo le okvirne roke. Zaradi takih pogojev nabave si moramo za nekatere artikole ustvariti zalogo prek normalne, kar pa je še vedno boljše, kljub temu, da večajo obratna sredstva, kot pa da bi imeli zastoje v proizvodnji.«

»Katero embalažo lahko dobite v Sloveniji?«

»Predvsem kartonsko, transportno in drobno embalažo, kot so razne etikete, lepilni trakovi in ovojnice. Vso ostalo embalažo — okrog 80 % vse naše porabe, pa dobimo iz drugih republik. Uvažamo pa ne, ker trenutno dobimo še vso potrebno embalažo na domačem tržišču.«

»Kako je s plačevanjem te embalaže?«

»Plačujemo v 15-dnevnem roku, po zakonu ali z menico, na katero obračunavajo obresti že po 15 dneh.«

»Kvaliteta je zelo nezanesljiva?«

»Ko končno po naših posredovanjih dobimo embalažo, se večkrat zgodi, da po kvaliteti ne ustreza našim zahtevam. Če bi se dosledno ravnali po kvalitativnih pogojih, bi morali praktično reklamirati vsako pošiljko. Ob tem vsesplošnem pomanjkanju embalaže pa vzamemo tudi tako, ki bi jo v normalnih razmerah zavrnil. Bolje je, da normalno proizvajamo naše proizvode s slabšo embalažo, kot pa da sploh ne bi proizvajali. Ta slaba kvaliteta se kaže predvsem v izredno slabem tisku in izdelavi.

Poleg problemov, ki jih povzročajo dobavitelji, pa se pogosto srečujemo tudi z notranjimi težavami. Od nekaterih žitovih tozd ne dobivamo pravočasno potrebnih podatkov o zalogah itd., ki so pogoj za normalno nabavo. Kljub večkratnim opozorilom nekaterih tozd, traja takšno stanje kar naprej. Kot smo že omenili, je velik problem pri naši nabavi tudi naša majhnost, ki jo še

ki delajo za nas. Kakšne pogoje vam postavljajo?«

»Za obdobje varčevanja letos in tudi za lansko leto je značilno pomanjkanje osnovnih surovin za proizvodnjo embalaže. Znano je, da primanjkuje nafte. Iz naftnih derivatov pa izdelujejo embalažo. Ker imamo trenutno v Jugoslaviji samo enega proizvajalca polietilenskih in polistirolskih granulato, iz katerih naši dobavitelji izdelujejo folije za vrečke, se ta proizvajalec obnaša monopolno ter postavlja pogoje, ki jih kupci granulato v večini primerov sprejemajo samo zato, da vsaj dobijo surovino, ker bi imeli sicer zastoje v proizvodnji, tako tudi mi v Žitu. Tudi vsi ostali monopolni proizvajalci embalaže izsiljujejo pogoje, ki jim ustrezajo. Tako moramo v zadnjem času dobaviteljem združevati sredstva za rekonstrukcijo njihovih obratov, oz. združevati

Veterani o svojem delu

Ivan Cimerman

Z obiska v prevoznem parku TOZD Mlini

Nenehno vozijo naloženi kamioni iz Žita svoje dragocene tovore in so živa vez Šmartinske s svetom. Ustavili smo se »na rampi«, koder poteka živahno nakladanje in razkladanje in povprašali, kako poteka njihovo delo.

Stane Škrbec, vodja prevoznega parka: »Imamo 26 vozil in štiri prikolice. Največ je deutzov, imamo še mercedes. Pričakujemo dva magirusa, ki bosta prevažala moko v cisternah, kar bo pri nas novost. Na ta način bomo zelo zmanjšali stroške embalaže, saj zdaj vse pakiramo v vreče. Naše pekarnе bodo zgradile posebne silose za moko, kamor jo bomo dovajali za naše potrebe s tema kamionoma. Peljala bosta hkrati vsak po 12 ton moke. Imamo svojo mehanično delavnico, če ne zmoremo večjih popravil, damo vozilo v Avtoobnovo. Pokvarjene avtomobile privlečemo domov z lastnimi vozili in si na ta način prihranimo stroške za vlečno službo. Lani nismo imeli večjih težav ali karambolov. Na lžanski cesti je zdrknil v vodo kamion z 1,5 tone moke oz. izdelkov, nesreč pa ni bilo. Večinoma nam zadošča naše število avtomobilov, le ob konicah, kakršna je bila nekaj mesecev, vseh prevozov ne zmoremo sami. Vozila najamemo pri Vektorju ali pri transportnem podjetju. Trbovlje, Zagorje, Hrastnik, Litijo oskrbuje za nas privatnik.

Kar zadeva kadre, voznike, pridejo k nam večinoma že kvalificirani. Če si hoče kdo pridobiti določeno vozniško kategorijo, mu

to omogočimo, nekaterim smo povrnili stroške za izpit. Srečujemo se s težavami pri nabavi nadomestnih delov, ko se povezujemo s Slovenija avtom in Avtoobnovo.

Ko bosta kamiona s cisternama narejena, bomo morali poskrbeti za registracijo, saj je sedanji dovoljeni radius vožnje 200 km daleč.

V drugih državah Evrope imajo že zdavnaj cisterne za prevažanje moke, v Sloveniji jih uvajamo šele sedaj, so mi zagotovili fantje iz Mlinov.

Alojz Lebar, višji komercialist:

»Moje področje je prodaja mlevskih izdelkov, skrbimo za naročila, reklamacije, zaloge, tov. Rothova vodi dokumentacijo prodaje. 25 let sem že v Kombinatorju, na tem delovnem mestu pa 15 let. Pri nas so v glavnem zaloge polizdelkov in gotovih izdelkov, pakirane moke, krmila, moke v vrečah, za drobno prodajo, trgovsko mrežo na področju vse Slovenije, predvsem pa za oskrbo naših tozdv.

Mi nudimo potrošnikom naše pro-

sem tukaj. Moja skrb je priprava dokumentov. Dopolnjujemo se s sodelavci pri naročilih, posredujemo sporočila upravniku, pri čemer skrbim za dosledno evidenco. Kadar ni kaj pravilno napisano ali naloženo, sprejemam reklamacije. Sodelovanje med TOZD Mlini in tozdi, ki jih oskrbujemo, poteka v redu. Poleg naših pekarn oskrbujemo še nekaj privatnikov, kot sta Kukovič, Peternejl...

Oskrbujemo skoraj vso Slovenijo: okolico Ljubljane, Primorsko, Notranjsko, del Kočevske, Štajersko...

Nace Gregorka, vodja pakirnice:

Tudi on je že v Žitu od l. 1958. »Kot vajenec sem začel v mlinu Bistra. Zmleli smo 10 ton v 24 urah. Delo je bilo bolj primitivno, fizično težje, sami smo nakladali na železniški postaji vreče na kamione. Industrijska proizvodnja pa je zasenčila kolektivnost, kolegialnost, tovarištvo. Ni bilo takšnih problemov, kakršni so danes, ko ni več nekdanje iskrene zagnanosti in točnega prihajanja na delo. Ljudje



Medsebojno razumevanje pri dolgoletnem delu; z leve: Alojz Lebar, Ana Roth in Stane Škrbec

izvode normalno, do zastojev pa pride, kadar zavlada na tržišču psihoza, nakupovalna mrzlica ob podražitvah, devaluacijah, pomanjkanju artiklov. Z nabavo omenjenih dveh cistern se bodo znižali režijski stroški, stroški prevoza, embalaže...

Finančni uspeh pa bo veliko boljši, kot je bil doslej.

Prodaja v skladišču v zadnjih petnajstih letih se je povečala za sedem ali osemkrat. Ko sem prišel, so prodajali 800 do 900 ton na mesec, vozili so s 4—5 kamioni (leta 63), zdaj pa do 9000 ton mesečno s 26 vozili. Vsa prodaja poteka prek tozda Blagovni promet, ki usklaja delo s strankami, grosisti, skupaj z njimi skrbimo za stike s potniki in oskrbo. Prav tako sem moral v začetku za vse skrbeti sam: za naročila, dokumentacijo, prodajo, dispečersko službo (razpored šoferjev in kamionov). Razvoj in prodaja sta zahtevala svoje, zdaj delamo to trije.

Ana Roth, komercialni referent:

»V Žitu sem začela delati 1958. leta. Takrat smo imeli skladišče še v Javnih skladiščih. Najprej sem delala pri embalaži, dve leti

se delu izmikajo, radi iščejo 'krivine', izostajajo.

Največji problem naše pakirnice je embalaža. Dobavitelji so včasih zelo neresni, ne drže se dogovorov, kvaliteta papirja niha. Glavni dobavitelji so iz Prijedora in Čačka. Za nas je pomembno pakiranje na drobno, po 1/2 kg, 1 kg, 2 kg ter 5 kg, večinoma za trgovino. Sicer sem predsednik delegacije za samoupravne interesne skupnosti TOZD Mlini. Delegacija bi se morala večkrat sestajati, vendar proizvodnja in delo tega vedno ne dopuščata; večina delegatov se težko sestaja. Mi smo takorekoč podaljšana roka našega mlina, končna faza; ko je proizvod zapakiran, je za nas končen. Zastoji nastajajo včasih, ker se delavci od drugod ne vračajo po praznikih redno na delo, ko si samovoljno podaljšujejo dopuste na račun bolniške...

V majhni sobi ob robu skladišča je velik živžav. Podpisovanje odpremnic, navodila šoferjem, dogovarjanja, pravo majhno bojišče, kjer dela naša trojka. Nace Gregorka se nam je priključil »od zgoraj«, kjer je pakirnica — skupaj pa so nepogrešljivi stebri, ki vedo za vse niti, kar katera vodi.

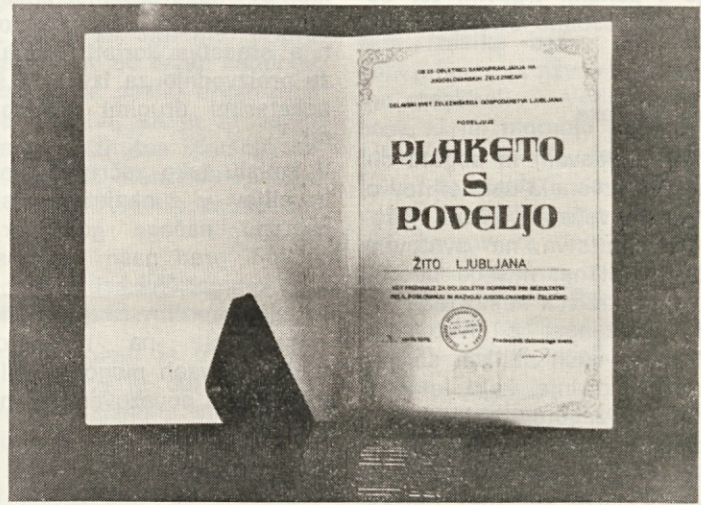
Priznanje Žitu

Ob 25. obletnici samoupravljanja na Jugoslovanskih železnicah

Ob 25. obletnici samoupravljanja na Jugoslovanskih železnicah je Delavski svet železniškega gospodarstva v Ljubljani podelil Živilskemu kombinatu Žito plaketo s poveljo. To priznanje je dobilo Žito »Kot priznanje za dolgoletni doprinos pri rezultatih dela, poslovanju in razvoju Jugoslovanskih železnic« kot piše na plaketi.

Priznanje velja predvsem TOZD Blagovni promet, ki ima z ŽTP sklenjeno vsakoletno pogodbo za prevoz in dostavo mlevskih izdelkov ter potrebnih surovin kot so: pšenica, koruza, ječmen, oves... Ti odnosi med ŽTP, predvsem med železniško postajo Ljubljana Moste-Polje in Žitom so zelo dobri, saj poteka dnevni promet po industrijskih tirih, po katerih vozijo na Šmartinsko 154 vlaki. V kompozicije so vključeni vagoni TAD (specialni, silosni vagoni »bunkeraši«) ter zaprti, univerzalni vagoni.

Za TOZD Blagovni promet oziroma za potrebe proizvodnje tako prepeljejo letno 65 000 ton raznega blaga.



Nadaljevanje s 7. strani

Problemi z embalažo

zmanjšujemo s samostojnimi nastopi nekaterih tozd pri istem dobavitelju. Če bi hkrati nastopili kot združeni kupci in kupili večjo količino, bi dobili pri dobavitelju tudi večje popuste.

S tesnejšo povezavo z vsemi tozdi v Žitu bomo skupno uresničili dogovorjene naloge, ki so nam poverjene, ter tako prispevali k boljši reprodukcijski sposobnosti tozd ter Kombinatorja v celoti.

Osupljive nove cene embalaže

V TOZD Šumi smo izvedeli, da so koncem februarja proizvajalci v Loznici dvignili ceno celofana za 90—100% v primeri s prejšnjo. Tatjana Hribarjeva nam je povedala, da skoraj ne morejo več slediti cenam, ki se v zadnjih treh mesecih skokovito spreminjajo.

»Te podražitve so nerazumljive! Mi kot industrija imamo cene naših artiklov zamrznjene, proizvajalci embalaže pa jih neomejeno zvišujejo. Cena nepotiskane celofana je konstantna, prav tako tudi cena ene barve, katere kilogram stane 20 din. Zato si ne vemo razlagati, od kod te nove napovedane cene!«

OGLASNA DESKA



ODVEČ

V našem podjetju imamo direktorja že dvajset let. Dober je, šolan, inteligenten. Ima smisel za organizacijo dela, odlično pozna finance, v malem prstu ima celotno našo tehnologijo. Imamo tudi nekakega mladega inženirja. Dober je, sposoben, inteligenten. Pa mlad človek. Ima smisel za organizacijo dela, odlično pozna finance, v malem prstu ima celotno našo tehnologijo. Vse enako kot direktor. In nekakega dne temu drugemu, mlademu damo odpoved. Ko se za to izve, se vsi v mestu začudijo. »Neumnost!« nam pravijo. »Napako ste naredili! Veliko napako!« A mi odkinjamo. Vemo, kaj delamo, nismo navadni. In vsem, ki nas kritizirajo, odgovorjamo: »Kaj nam bosta v podjetju dva popolnoma enaka!« Ivan Pudlo

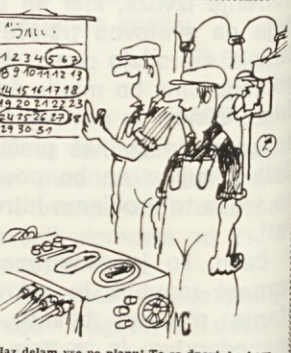


STABILIZACIJSKI NAUK

BESEDE, BESEDE, DEJANJA. SITI SMO ŽE TEGA ČVEKANJA. METLO V ROKE IN POČISTI SVOJ PRAG IN USPELO TI BO, NI VRAGI! F. F.

AKTUALNE PESMICE

Pojedince obetajo se slabi časi, že nove luknje pogrešajo pasi. »Tovariši, napočil čas je za dejanja, dovolj bilo je praznega čvekanja.« Izvažamo teletino, svinino, uvažamo pa star papir in žakijevino. F. F.



SANACIJA DELOVNEGA OKOLJA

Glede na to, da se veliko govori o naši samovolji, zlorabi samoupravnih pravic, odločanju v imenu delavcev in drugih napakah, sporočamo, da nam je vse to uspelo odpraviti na sledeči način: 1. Pepca Pravničnik smo disciplinsko kaznovali, ker je s sodelavci javno razpravljal o naših napakah, jih obsojal ter tako vnašal v naše delovno okolje nemir, nezaupanje in dvome; 2. Anzeka Jezelnika smo premetili; 3. Nanika Solidarnika smo strogo opozorili in ga seznanili s morebitnimi posledicami njegovega početja; 4. Pepca Gofija pa se je upokojila. Zagotavljamo, da bomo tudi v bodoče enako energično ukrepali in vse govorice in razprave zatirali že ob njihovem nastanku, ker si ne moremo dovoliti, da bi o naših napakah vedela in razpravljala celotna delovna skupnost. NEKI KOLEGI