

IZ OBČINSKEGA SVETA ZVEZE SINDIKATOV

O inovacijah in inovatorjih

Na osnovi obiskov v organizacijah združenega dela, ki imajo že dokaj razvito množično inventivno dejavnost, je predsedstvo občinskega sveta Zveze sindikatov lahko oblikovalo stališča, ki izhajajo predvsem iz izkušenj teh OZD in ki so hkrati lahko osnova za preusmeritev na tem področju.

Z aktivnejšim pristopom do inovacijskih dejavnosti, bodo delavci zagotavljali svoji OZD intenzivnejši lastni razvoj, osvobodili se bodo odvisnosti od tujih, uvoženih ali kupljenih licenc in tehnologij, nadomeščali bodo lahko uvožene surovine in reprodukcijski material z domačim itd. ...

Predsedstvo občinskega sindikata je dalo odboru za inventivno dejavnost pobudo za ustanovitev društva inovatorjev in predlagatelj izboljšav na območju naše občine. Njegovo naloga naj bi bila pospeševanje množične inventivne dejavnosti z uvajanjem usmerjene, sistematično organizirane množične inventivne dejavnosti in krožkov za pospeševanje inovacijske dejavnosti v OZD.

Osnovne organizacije Zveze sindikatov naj se zavzamejo, da bo sleherna organizacija združenega dela materialne proizvodnje oblikovala pravila o osnovah in merilih za nagrajevanje inovatorjev in predlagateljev tehničnih izboljšav. Vsaj 6 odstotkov inovacijskega dohodka naj bi se namreč namenilo za nagrade in nadomestila inovatorjem.

Predsedstvo občinskega sveta je tudi predlagalo, naj bi poleg denarnih nagrad podeljevali tudi listine »inovator leta« in listine »inovator z največjim številom inovacij«. Poleg tega pa predlaga še druge nagrade za inovatorje, kot so izredni, plačani dopust, dodelitev štipendije za študij ob delu ali iz dela, strokovne ekskurzije z ogledom sorodnih OZD doma in podjetij v tujini, nakup strokovne literature, razporeditev na zahtevnejša strokovna dela in naloge.

Predsedstvo OS ZSS tudi predlaga, naj se v samoupravne splošne akte poleg ostalih kriterijev za izbiro delavcev na najodgovornejša dela in naloge dodajo še naslednji: »samoiniciativnost pri predlaganju zamisli na področju smotne organizacije dela, razvojnih programov, inovacij in tehničnih

izboljšav, uspešnega nadomeščanja tujih tehnologij in licenc z domačimi itd. ...«

Ta kriterij naj osnovne organizacije ZS vsako leto upoštevajo tudi pri oceni uspešnosti dela individualnih poslovnih organov in delavcev s posebnimi pooblastili.

Vsako leto vsaj dvakrat naj bi v OZD objavili razpis »evidenca problemov v delovnem procesu«. Na osnovi tako zbranih problemov pa razpis za rešitve ključnih tehničnih, organizacijskih in tehnoloških problemov z določitvijo višine nagrade oziroma nadomestila.

Iz sleherne OZD materialne proizvodnje naj bi samoupravni organi omogočili vsaj



enemu delavcu udeležbo na seminarju za usmerjeno, sistematično organizirano množično, inventivno dejavnost.

Inventivna dejavnost je del poslovne politike

S predsednikom odbora za inventivno dejavnost pri OS ZSS Nikom Vojnovičem smo se pogovarjali o rezultatih razgovora, ki ga je odbor organiziral s šestimi OZD, med drugimi tudi s predstavniki Železarne Štore, kjer dejavnost na področju inventivne dejavnosti že žanje uspehe.

Namen razgovora je bil od organizacij združenega dela, ki na področju inovacij že slovijo z uspehi, dobiti mnenja in izkušnje.

Ne, da bi jih avtomatično preslikavali v druga okolja, temveč, da bi bila podlaga za dobro organiziranost na tem področju.

»Dejstvo je, da naša občina množične inventivne dejavnosti še nima razvite, da so dosedanja uspehi več ali manj plod naključja in stihije. Takšno stanje pa je malce le nerazumljivo spričo dejstva, da je na našem področju zbrana tolikšna množica raziskovanih organizacij«, je pripovedoval Niko Vojnovič in nadaljeval:

»Množična inventivna dejavnost ni več le stvar sindikalne organizacije, ampak je postala del poslovne politike. Poslovne uspehe je vsekakor lažje doseči, če imamo inovatorje povsod – med delavci v neposredni proizvodnji in med direktorji. Delati morajo z roko v roki in uspeh skorajda ne more izostati. Pozdraviti moramo tako imenovane dneve odprtih vrat inštitutov, razveseljiva je ustanovitev razvojnega sveta pri skupščinskem izvršnem svetu, ki bo to dejavnost prav gotovo tudi spodbudil.«

Šest zbranih OZD na omenjenem razgovoru si je med seboj zamenjalo pravilnike, ki področje inventivne dejavnosti obravnavajo. O možnih izboljšavah le teh se bodo pogovorili jeseni. Vanje bi veljalo namreč vključiti tudi oblike nagrajevanja inovatorjev. Sredstva za nagrajevanje pa velja seveda vnaprej planirati, da ob konkretnih primerih ne bi več prihajalo do neljubih govorin.

Inventivna dejavnost mora biti vključena tudi v srednjeročne razvojne programe. Z inovatorji pa naj bi vzdrževali tesen stik referenti – profesionalni ali polprofesionalni. Organizacije združenega dela bi morale v internih glasilih in drugih sredstvih obveščanja več pozornosti nameniti vzpodbujanju te dejavnosti, k razvoju inventivne dejavnosti pa bi pripomogli tudi razširjeni sestanki družbenopolitičnih organizacij z delavci iz proizvodnje.

NINA ČOŽ

RAZVOJNI SVET V AKCIJI

Znanost in industrija z roko v roki!

Tako kot je dozorela ideja o ustanovitvi razvojnega sveta pri občinskem izvršnem svetu, je že dozorela njegova prva akcija: člani so se na drugem sestanku dogovorili za obisk nekaterih organizacij združenega dela zlasti iz industrije, da bi jim po svojih močeh svetovali pri iskanju najboljših razvojnih rešitev. Strokovnjaki z raznih področij, ki sodelujejo pri delu razvojnega sveta, bodo sprva svetovali organizacijam, ki že dalj časa poslujejo na meji rentabilnosti in ob pripravi analize razvojnih možnosti do leta 1990 iščejo najboljše tehnološke rešitve, zaradi zagotovitve trajnega razvoja.

Takoj po dopustih, septembra, bodo nekatere znanstveno-raziskovalne ustanove odprle vrata številnim inovatorjem in izumiteljem, ki ob svojem delu snujejo kaj novega. V pogovoru s strokovnjaki bodo lahko soočili svoja razmišljanja in se skupaj dokopali do najboljših rešitev. Datum in kraj teh posvetovanj bomo sporočili tudi v Naši komuni.

Avtomatizacija in robotizacija prodirata tudi na viška tla – ne samo v Institut Jožefa Stefana in elektro fakulteto, ampak tudi v industrijo, saj se končujejo izjemno pomembna naložba Avtomatizacije Tovarne grelnih naprav. Možnosti za nadaljnji razvoj je precej: na eni strani je treba oceniti, v katerih OZD je proizvodni proces mogoče izboljšati z avtomatizacijo in uvedbo robotov, na drugi strani pa se lahko tudi viške organizacije vključijo v proizvodnjo posameznih elementov za robote.

Ob koncu sestanka je direktor Kemijskega inštituta Boris Kidrič Stane Pejovnik člane seznanil s konkretnim dosežkom pri prenosu znanstvenih spoznanj v prakso: s HP Univit pripravljajo ustano-vitev razvojno-proizvodne enote za gojenje micelija. Preuredili bodo staro proizvodno dvorano Tovila, dvanajst zaposlenih pa bo v letu dni proizvedlo okrog 100 ton micelija, katerega prodaja je že zagotovljena. To pa je le prvi korak: ob proizvodnji bodo tekla tudi nova razvojna prizadevanja.

Razvojni svet pričinja v tesnem sodelovanju z izvršnim svetom svoje aktivnosti, pričakuje pa tudi pobude čimširšega kroga delovnih ljudi in občanov.

GOSTINSKO PODJETJE VIČ RAZŠIRJA PONUDBO

Senčnati vrtovi vabijo!

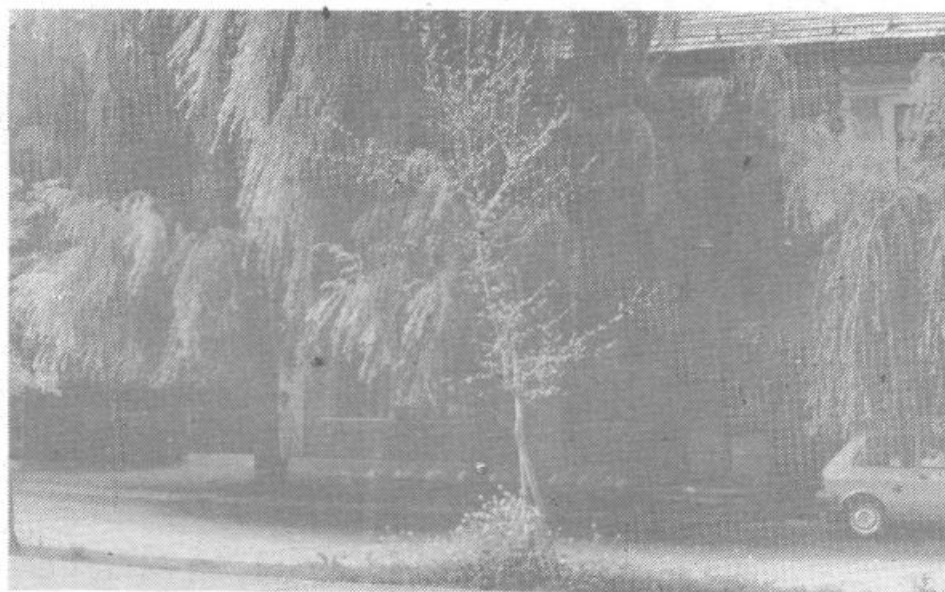
Gostinsko podjetje Vič počasi postaja ena močnejših gostinskih organizacij v Ljubljani, v občini pa »pokriva« pomemben delež gostinskih potreb. V dneh, ko je postalo topleje, je prijeten klepet ob mrzli pijaci v senci dreves, vsaj tu pa tam skoraj potreba. Prav prijetnih senčnih vrtov imajo v gostinskih obratih GP Vič veliko.

Med priljubljenimi postajališči sprehajalcev je prav gotovo gostišče Pod Rožnikom, ki je letos dobilo povsem novo streho tako pri pokritem delu vrta kot tudi na objektu. Obnovili in povečali so tudi kuhinjo v vrtnem delu ter zgradili novo hladilnico, v kateri je devet kubičnih metrov prostora. Hladilnica je montažna, da jo bodo lahko ob načrtovani obnovi in razširitvi gostišča premaknili. V obratu pod Rožnikom so v zadnjem času razširili tudi ponudbo jedi. Tako namesto kruha zdaj gostje dobijo doma pečene lepinje, ponujajo pa tudi nove specialitete kot je na primer pihtija, ki je neke vrste srbska hladetina, dimljena črevca, jetra v skrami, podvarak. Pri vsem tem pa se skušajo prilagoditi debelini denarnice gostov, saj vedo, da predraga hrana in pijača ne bi pripeljala gostov v njihova gostišča. Letos so se cene povečale največ do 23,3 odstotka pri hrani in 22,8 odstotka pri pijaci. Seveda ponekod bolj, drugod manj.

Tudi v gostišču Vis se obetajo novosti. GP Vič je namreč od Tiskarne Ljubljana že odkupil 60 kvadratnih metrov velik po-

krit prostor, kjer bo urejena majhna kavarnica. Poleg jedi na žaru in jedi po naročilu ponujajo gostom sirovo ploščo s kajmakom, trdim srbskim sirom in srbskim ovčjim sirom.

V gostišču Marn so prav tako obnovili prostore in skladišča, kuhinjo in garderobe, uredili prezračevanje ter kupili dodatno opremo za pripravo obrokov za družbeno prehrano.



GOSTIŠČE POD VRBO – Ta trnovska enota Gostinskega podjetja Vič ima v notranjih prostorih 90 sedežev, na vrtu pa je prostora za 90 gostov. V prijetni senci rado posedi vedno več gostov.

V gostišču Mirje je bila obnovljena in povečana pralnica, obnovljen napajalni sistem, obnovljene sanitarije, pohištvo v točilnici in lesene obloge v gostinskih prostorih. V okviru Mirje je tudi obrat v Živalskem vrtu, kjer poleg dosedanje ponudbe kot je hot dog, klobase, po naročilu tudi narezek, pripravijo topel obrok za skupine, če skupine to želijo. Hrano pripeljejo iz enega od svojih obratov.

Zelo se je »postavilo na noge« tudi gostišče Pod vrbo, gostov je vedno več in tudi ponudba je vedno pestrejša, predvsem je mogoče dobiti dobro hrano po naročilu, pripravljajo pa tudi kosila. Spomladanski teden prekmurske kuhinje je pokazal, da

so take stvari pri gostih zelo dobrodošle, zato bodo pri GP Vič še organizirali te vrste ponudbo in popestritev.

Prav gotovo pa je med pomembnimi novostmi tudi vedno večje zanimanje delovnih organizacij, da bi GP prevzelo skrb za družbeno prehrano v združenem delu. Čeprav se zavedajo, da to pomeni veliko dela, kjer ni posebnega zaslužka, se zavedajo tudi, da kot nosilci gostinske ponudbe te strani ne smejo zanemariti. Tako GP Vič že oskrbuje z obroki družbene prehrane nekaj Iskrinih organizacij, Zmago, KIP, Kemofarmacija, Avtomontaža, Tiskarno Ljubljana... Dnevno pripravijo 1.600 obrokov, imajo pa še proste zmogljivosti – za okrog 300 obrokov.

Da se da z dobro organizacijo dela veliko narediti, je pokazala letošnja Iskrijada, kjer so gostinsko ponudbo prevzeli pri GP Vič. Na Zajčji dobri se je zbralo več kot 18.000 gostov. Od 110-članskega kolektiva GP Vič je prišlo na Iskrijado delat 70 delavcev – s skupnimi službami vred. Pripravili so skoraj 15.000 porcij golaža, gostje so pojedli (ali odnesli domov) 26.000 bombet, narezati je bilo treba 2.400 kilogramov čebule, olupiti 70 kilogramov česna, poleg bombet še okrog 800 kilogramov kruha, v golažu je bilo 2.468 kilogramov govejega mesa, poleg tega pa so gostje pojedli še 1.440 kilogramov mesa na žaru (hrenovk, klobas, piščanca, kotleto in čevapčičev).

Pri GP Vič imajo seveda še precej načrtov. Poleg izboljšanja sedanje ponudbe in postrežbe tudi razširitev in pridobitev še kakšnega novega obrata, da bi bila ponudba še popolnejša.