

Hmezic

Leto LIX
AVGUST 1989

AKTUALNO

Pri preobrazbi še nova opredelitev vsebine

Novela zakona o podjetjih ne zahteva več oblike združevanja družbenih podjetij in dopušča svobodo pri določanju organizacijskih oblik. Kaj in kakšen bo Hmezad po prvem januarju prihodnje leto, bomo verjetno že lahko pisali v prihodnji številki našega glasila. Zaenkrat je znano samo to, da se bodo članice združevale, če bodo našle skupni interes in ga bodo ustrezno opredelile. Jasno bo treba opredeliti poslovni predmet sedanjih skupnih služb Hmezada, ki ne bo več seštevek združenih organizacij, ampak bo moral predstavljati dejavnost, s katero bodo poslovale v svojem in za račun združenih organizacij.

Ob tem je še zlasti zanimiva možnost kapitalskega povezovanja, ki ga prinaša novela zakona o podjetjih.

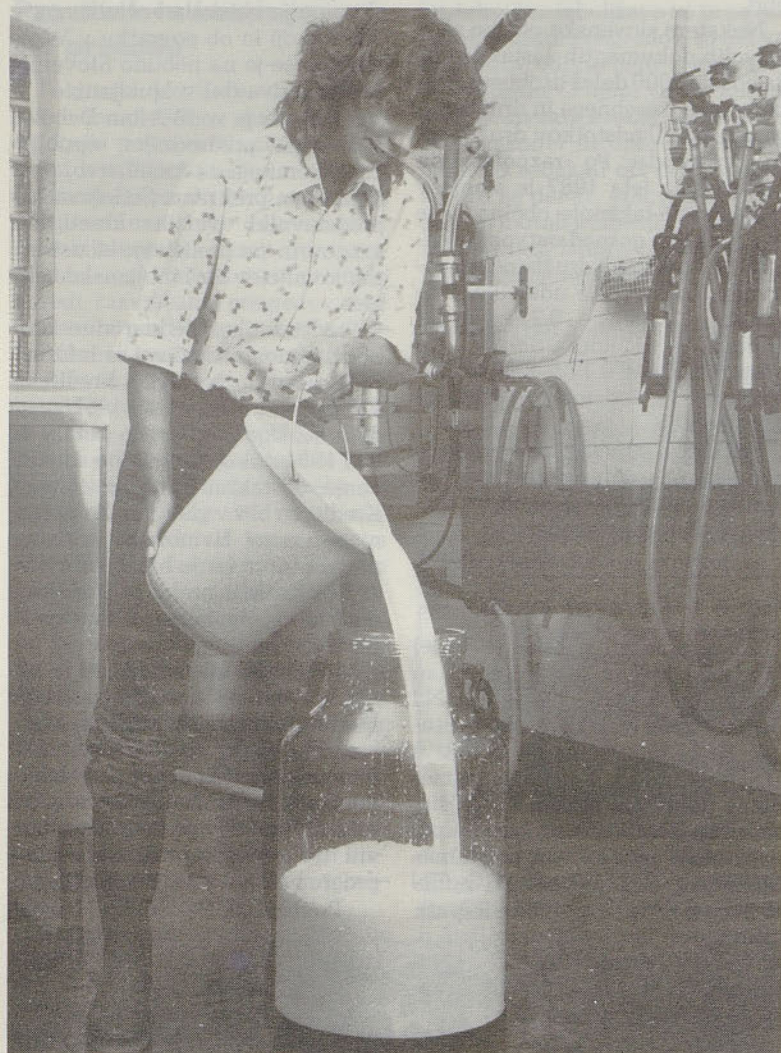
Delo bo treba dokončati leto in pol prej kot je to zahtevala prvotna izdaja zakona o podjetjih. Komisija za preobrazbo Hmezada, ki jo je imenoval delavski svet tesno sodeluje z Delovno skupnostjo pravne pomoči. Poleg tega pa le-ta povsem samostojno pripravlja vse dokumente, ki so potrebni za registracijo novonastalih podjetij. Začeli so s pripravo pravnih aktov, ki so potrebni za novo ustanovitev pravnih oseb. Težav pri tem delu ne manjka, saj se je prvotni zakon o podjetjih hitro menjal, na drugi pa je kup nejasnosti – delovna zakonodaja je podnormirana in neusklajena.

m. n.

Trnava Ustanovljen občinski odbor Kmečke zveze

Na javnem zborovanju vseh kmetov Spodnje Savinjske doline so 23. julija ustanovili občinski odbor Kmečke zveze. Spregovorili so o socialni politiki, problematiki prodaje in odkupnih cen mleka ter hmela. Razpravljali so še o finančni in organizacijski krizi, v kateri se je v zadnjih letih znašlo žalsko in nasploh spodnesavinjsko kmetijstvo. Več o zborovanju bomo poročali v prihodnji številki Hmeljarja.

V naši praksi je pojem inovacij zožen na zgolj drobne in amatersko narejene inovacije. Glavna pozornost velja torej najmanj vplivnim, možni inovatorji so še vedno prepuščeni samim sebi. Veliko inovacij nastane, ne da bi bile registrirane, avtorji si z njimi lajšajo doseganje norme in vsakdanje delo. Pojma inovacijski dohodek in kultura sta še bolj ali manj neznanki. Kako je s to dejavnostjo v Hmezadu, pišemo na 3. strani.



Komu se cedita med in mleko?

Za pisanje o mlečnem bojkotu je bilo treba posekati kar nekaj dreves. Slovenski tisk mu je namenil ustrezno pozornost in kmetje, ki so tisti dan mleko razdelili zastoj, so dosegli zeleno. Še bolj pomembno pa je to, da so javnosti prikazali koliko denarja, ki ga potrošnik plača v trgovini, dobi proizvajalec in koliko mlekarne in trgovina. Še isti dan je zasedalo Splošno združenje Slovenije, ki je za začetek pristavilo svoj piskrček s tem, da so sprejeli sklep o skrajšanju plačilnih rokov z 20 na 10 dni. Kot so zapisali v sklepe, želi s tem tudi trgovina s tem dogovorom omogočiti mlekarjem skrajšanje roka plačila proizvajalcem. Mlekarji trdijo, da je problem v previsokem deležu, ki ga trgovina zasluži s prodajo litra mleka. Delavski svet Hmezada, je zahteval objavo prispevka, v katerem bi se nazorno pokazalo, kdo si pri mleku mane roke. Str. 4.

Obeta se dobra letina jabolk

Po prvih ocenah bodo letos na Sadjarstvu Mirošan nabrali 150 vagonov jabolk in del pridelka bodo tudi izvozili. Pridelke bo v Evropi znatno nižji in računajo, da bodo izvozili okoli 150 ton jabolk sorte jonagold in elstar, ter po znatno nižji ceni idared. Prodaja na domačem tržišču bo tekla normalno, saj letos kmečkih jabolk ne bo zadosti, saj jih je uničil cvetožer, tako da bo večina sadja za ozimnico s plantažnih nasadov, trdijo na Mirošanu.

T. T.

Vrednote delavcev Hmezada

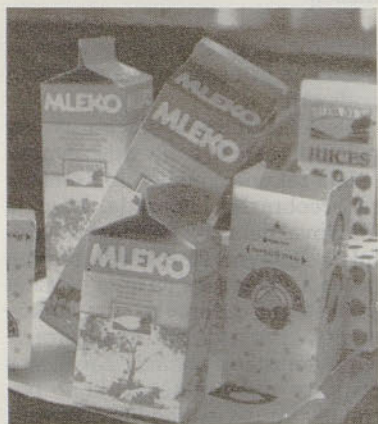
Kakšen naj bo Hmezadovec, kakšne vrednote naj mu bodo vodilo pri vsakršnem delu, ki ga opravlja? Odgovor na to vprašanje boste dobili na strani 4, v prispevku Daneta Rinca, z naslovom Vrednote delavcev Hmezada.



Letošnji kmečki dan – družabno srečanje kmetov in delavcev zadruga Kmetovalec Vuzenica v Šentvidu je bilo pristrčno in domače. Takšno, da so kmetje za celo popoldne in pozno v večer odložili vsakdanje tegobe. Po meri ljudi je bilo vse, tudi vreme, ki jim je letos tolikokrat zatajilo, je bilo pravšnje za pravo kmečko rajanje. Z glasbo, plesom, družabnimi igrami, kjer so se združniki pomerili v košnji, grabljenju in vlečenju vrvi. Več o praznovanju na strani 13.

Prednosti mleka pakiranega v Pure pack embalažo

V Ameriki so leta 1936 razvili opremo za izdelavo pure-pack embalaže in ustrezne polnilne sisteme. V mlekarini Celeia mleko, ki ga tako pakiramo, dvakrat pasteriziramo, homogeniziramo mlečno maščobo in deodoriziramo (odstranimo neprijetne vonje). Tako pakiramo v pure pack embalažo sveže mleko, ki ga pred uporabo ni treba kuhati, po želji ga le segrejemo in pijemo hladnega. To je tudi razlog za slogan: »Mleko, ki traja štiri dni pri temperaturi do 8 stopinj Celzija.« Mleko, ki je polnjeno v to embalažo, je v primerjavi s sterilnim mlekom ob enaki surovini biološko kvalitetnejše. Toplotna obdelava mleka poteka pri nižji temperaturi kot pri sterilizaciji in so poškodbe beljakovin manjše. Encimi mleka,



ki so nujno potrebni pri rasti in razvoju organizma, ostanejo aktivnejši kot pri sterilnem mleku. V takšnem mleku je več vitaminov kot pri steriliziranem mleku, ker se le-ti pri toplotni obdelavi ne izločijo. V vsakdanji prehrani je pasterizirano mleko nujno potrebno, ker vsebuje za telo koristne mikroorganizme, ki pa jih v sterilnem mleku ni. Zaradi homogenizacije je mlečna maščoba razbita na manjše dele. Tako se prepreči izguba maščobe z lepljenjem na embalažo, (kot je pri PVC vrečkah), zboljšata pa se tudi prebavljivost in okusnost mleka.

Pure pack embalaža je močna, lahka in priročna. Raziskave so pokazale, da ta embalaža zagotavlja visoko zaščito izdelka, saj preprečuje razgradnjo sestavin mleka. Je enostavna za odpiranje, saj ne potrebujemo pripomočkov, ampak jo v smeri puščic odpremo kar z rokami. Odprtina, ki nastane pri odpiranju, je dovolj velika za enostavno izlivanje. V hladilniku lahko tako pakirano mleko postavimo na notranjo stran vrat, poleg steklenic. S to embalažo lahko nadomestimo dekorativno posodo: embalažo za mleko postavimo na mizo, ne da bi jo prelili v drugo posodo. Embalaža je nepovratna, material je gorljiv in tako ne predstavlja ekološkega problema.

Marjeta Škorja

Razvoj drobnega gospodarstva

Preteklo obdobje za razvoj malih gospodarskih enot ni bilo ugodno. Ves razvoj je šel v ustvarjanje velikih gospodarskih konglomeratov, zakonodaja in institucije pa so podpirale monopolno dogovarjanje kot pa zdravo konkurenco.

Zadnji dve leti ugotavljamo bistveni zasuk tudi z vidika velikostne strukture. Podatki kažejo, da je v razvitih gospodarstvih več kot osemdeset odstotkov zaposlenih v podjetjih, ki štejejo do sto delavcev. Lastna oskrba velikih sistemov je trideset odstotna. Prav to jim daje vitalnost, prilagodljivost in hitro reagiranje, izkoriščanje inovacijskega potenciala prebivalcev, naložbe v produktivne namene in ne v potrošnjo, zaposlovanje v obliki družinskih podjetij, boljše izkoriščanje naravnih danosti, visoko produktivnost ter delovanje trga.

Vsa ta spoznanja so znanstveno analizirana in utemeljena z novo zakonodajo. Resna ovira za učinkovito delo je različno razumevanje posameznih pojmov – obrt, drobno gospodarstvo, podjetje, mala enota. Temelj drobnega gospodarstva so mala podjetja, zasebna in mešana, ki so kooperanti in dobavitelji veliki industriji.

Vodovod za 109 gospodinjstev

Slovesna otvoritev vodovoda za 109 gospodinjstev je bila za krajan Založ v Krajevni skupnosti Polzela in za del krajanov Podsevnika v Krajevni skupnosti Andraž velik dogodek. Sodila je v sklop prireditel ob krajevnem prazniku Krajevnih skupnosti Polzela. Po otvoritvi je bilo pri Lovski koči Polzela v Založah srečanje krajanov Polzele, igral je ansambel Štirje kovači. Slovesnosti se je udeležila tudi delegacija iz pobratene Krajevnih skupnosti Parunovac v občini Kruševac. (T.T.)



Takole se je ob krajevnem prazniku v Škofji vasi predstavila naša organizacija Kmetijstvo Žalec. Okusno in brez posebnih stroškov. Bo tale droben podvig dal idejo še komu drugemu?

V naši obrti imamo vključno vse, kar je zasebno. V tujini je obrt točno opredeljena. Našteto je okoli 110 poklicev, ki jih posamezne evropske države priznavajo za obrt. Po takšni osnovi pri nas obrt niti ni tako slabo razvita in veliko obratovnic, posebej tistih, ki nastajajo v zadnjem času, sploh ne spada v obrt.

Nekatere slovenske občine so si v svojih dokumentih zastavile cilj, da bo leta 2000 delež drobnega gospodarstva, zasebnega in družbenega, znašal 20 odstotkov družbenega proizvoda. Po razpoložljivih podatkih iz leta 1987 je stanje v celjski regiji takšne: občina Celje je z drobnim gospodarstvom dosegala 12,7 odstotka družbenega proizvoda, Laško – 2,5 odstotka, Slovenske Konjice – 8,2 odstotka, Šentjur – 8,2 odstotka, Šmarje – 8,6 odstotka, Žalec – 14,9 odstotka, T. Velenje – 12,1 odstotka in Mozije – 4,4 odstotka.

Pričujoče številke prav gotovo niso slučajne, ampak opozarjajo na različen odnos po občinah do razvoja drobnega gospodarstva.

Božo Lednik

Novo v Tovarni krmil

Tovarna krmil v Žalcu je vselej prodajala krmne mešanice, ki so porabniku najbolj ustrezale. Na podlagi tržne raziskave smo ugotovili, da bi bilo primerno polniti v 10-kilogramsko embalažo, namenjeno predvsem rejcem z manjšim številom živali. Za to smo kupili ustrezno opremo in polnimo: PU-STAR, BRO-STAR, BRO-FIN in TEL-STAR.

Tone Repnik

Razgovor z mednarodno banko za obnovo in razvoj

V začetku julija smo imeli razgovor s predstavniki Mednarodne banke za obnovo in razvoj. Sestanek je bil v Združenih Ljubljanski banki v Ljubljani. Skupino Mednarodne banke, ki so jo predstavljali trije strokovni delavci, oziroma svetovalci omenjene banke, je vodil g. Gotfried Ablaser. Omenjena skupina je obiskala več območij v Jugoslaviji in ob povratku v Washington se je na pobudo Slovenije zadržala dva dni v Ljubljani.

Razgovor je vodil Albin Debevc, namestnik predsednika republiškega komiteja za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Sodelovali so predstavniki večjih kmetijskih združenj in pa predstavniki ustreznih komitejev ter Ljubljanske banke.

Predstavnike Mednarodne banke za obnovo in razvoj so informirali, kako so uporabljali kredite in kakšni so bili rezultati vloženega denarja. Ugotovili so, da je bilo do leta 1984 dokaj intenzivno sodelovanje, od takrat pa ni posebnega. Krediti so bili v glavnem namenjeni za razvoj živinoreje, za trajne nasade in urejanje hmeljišč. Hmezd je koristil preko pol milijona dolarjev v glavnem za obnovo in razvoj v Šmarju.

V razpravi so menili, da je potrebno čimveč narediti za večjo produktivnost v kmetijstvu. Mednarodna banka bo sodelovala s finančno pomočjo; denar pa bi lahko namenili za družbeni kot zasebni sektor. Pred tem pa je treba pripraviti ustrezne izvozne naravnane programe.

Vlado Gorišek
Predsednik PO SOZD Hmezd

**v dolini zelenega zlata
ima zelena trgovina
veliko izbiro blaga**

KMETOVALCI, OBVEŠČAMO VAS:

da vršimo dinarsko prodajo kosilnic BCS – z originalnimi rezervnimi deli

PO UGODNIH CENAH PA NUDIMO:

Traktor Torpedo TD-48
Traktor Tomo Vinkovič
Traktor IMT
Traktor Zetor
Enosne traktorje GORENJE MUTA s priložki in rezervnimi deli.

OBČIŠČITE NAS IN SE PREPRIČAJTE.
Hmezd Agrina TOZD MALOPRODAJA Žalec, tel. (063) 711-319, Ilirska Bistrica (067) 81-192.

**blagovnica
hmezd**

Kako je z inovacijami v Hmezadu?

Z zaspanimi možgani ne bomo dočakali boljšega jutri

Še nihče ni vsaj zardel, ko je prebiral podatke o inventivni dejavnosti v Hmezadu. Od štiri tisoč zaposlenih je letno le od 10 do 15 tistih, ki s svojimi predlogi zaposlijo komisijo za inovacije. Namesto da bi se število večalo vsaj simbolično, lahko mirno zapišemo, da jih je iz leta v leto manj. Prijavljene inovacije so rezultat posameznega interesa peščice delavcev in o sistematičnem delu na tem področju ni niti sledu. Inovacijski dohodek je zanemarljiva kategorija, na drugi strani pa dobri gospodarski rezultati niso naša odlika in zato je vzpodbujanje novega koristnega tema, ki zasluži razmišljanje.

Pravilnik in komisija sta premalo

Poldrugo desetletje star pravilnik o inovacijah je doživel nekaj lepotnih popravkov, zadnje pred tremi leti. Imamo tudi komisijo za inovacije, ki pa si zaradi mačehovskega odnosa do te dejavnosti ni pridobila ugleda. Razen opozarjanja, da se za inovativnost premalo naredi, razvrščanja pregledov med koristnim predlogom, tehnično izboljšavo in izumom, nima posebnega dela in se ga tudi ni lotila. Pred tremi leti je še opozarjala, da bi bilo potrebno povečati število delavcev, ki delajo na raziskovalno razvojnih nalogah in da je treba za razvoj inovacijske dejavnosti nameniti odstotek od ustvarjenega dohodka. Kaj več od tega, da so jo poslušali, ni dosegla, število zaposlenih se je kvečjemu zmanjšalo, saj za skupen razvoj Hmezada skrbi samo en človek. Od posebnega sklada, čeprav so se članice zanj soglasno obvezale v srednjeročnih dokumentih, tudi ni nič. Najbolj umestno je, da bi se denar za raziskovalno razvojne naloge združeval na ravni celotnega Hmezada, izdelati pa bi morali učinkovitejši sistem motiviranja inovacijske dejavnosti.

Formalno imamo tudi referenta za inovacije, s tem pa se ukvarja bolj ali manj amatersko, saj so mu to delo »obesili« poleg drugega povsem različnega dela. Tam, kjer imajo drugačen odnos do inovacij, pa je referent zaposlen resnično samo za vzpodbujanje novega.

Sam pravilnik, v katerega smo zapisali, da sozd Hmezad vzpodbuja vse člane k izumljanju ter uvajanju novih rešitev določenega tehničnega in tehnološkega problema, pač ne bo vzpodbujal te, v svetu tako cenjene dejavnosti. Na drugi strani pa tudi v svoji zasnovi ni stimulativen za tiste, ki že predlagajo kaj novega. Razmisliti bi morali o odpravi ali vsaj delnem popravku člena, ki govori, da tisti, ki ima splošno delovno obveznost na razvojnem področju, ne more dobiti odškodnine za inovacije, prav tako ne tisti, ki ga je organizacija poslala na specializacijo.

Inovatorji so med drugim še kaznovani za vse stroške, ki so nastali pri delu z izboljšavami – to je vrednost materiala, obresti in amortizacija in režijske ter splošne stroške. Po vseh odbitkih so nagrade potem le še simbolične.

Čeprav pravilnik omogoča večkratno izplačevanje – za izum pet

let, tehnično izboljšavo tri in za koristni enkratno nagrado – so bili vsi inovatorji odpravljeni z enkratno odškodnino. O njeni višini odločajo na delavskih svetih članic, kar v svoji zasnovi ni dobro. Nehati si moramo zatiskati oči pred tem, da ko gre za denar, »zacveti favšija«. Zato bi morali komisiji za inovacije zaupati tudi nalogo izračunavanja in določanja nagrade.

Inovacijska dejavnost – sestavni del poslovne politike

Skoraj neverjetno je, da bi bilo inovacij v resnici tako malo in skoraj zagotovo jih veliko nastane, ne da bi bile registrirane, posameznikom pa služijo za lažje doseganje norm in tako dalje. Kakorkoli že, v naši praksi je pojem inovacije zo-

gov in izboljšav. Če nekoliko pokukamo čez naše plotove, lahko vidimo, da so druge organizacije to naredile in uspehi niso zanemarljivi. Pri nas se mora vsaka ideja oziroma tehnična izboljšava najprej preveriti v praksi, šele potem lahko pride v obravnavo komisiji.

Je že kdo odgovarjal, ker ni predlagal nič novega?

Drobne izboljšave tehnološkega procesa so sicer koristne, toda premalo, da bi lahko prišli do vidnejših rezultatov. Stvar je treba zgraditi na pravem mestu in med drugim bi morali v sistem nagrajevanja vključiti gibljivi del za inovacije, za začetek pri najodgovornejših.

Veliko je namreč organizacij, ki so namreč zaspale z razvojem in

Tako ne bi smeli razmišljati!

1. Iz naravnih razlogov pozabljam, kar sem se učil, znanja niti ne obnavljam, niti ga ne osvežujem.

2. Pozabljam, da sem pozabil, in si ne prizadevam, da bi moral znanje osvežiti.

3. Izkušnje so dovolj, ljudje z novim znanjem in celo svežimi idejami so neprijetni in celo nevarni za nas in so zato vredni preganja.

žen zgolj na drobno, amatersko, mimo službene dolžnosti opravljeno delo. Smiselno bi bilo razmisliti o širši opredelitvi, da je inovacija vsaka miselna novost, vse kar se naredi za porast konkurenčnosti, kar veča ekonomičnost in produktivnost.

Za praktično pospeševanje inventivne dejavnosti bi se moralo bolj aktivirati poslovodstvo, oziroma vsi vodilni ljudje v Hmezadu.

Po pravilniku o inovacijah je komisija za inventivno dejavnost dolžna najkasneje v roku 60 dni od obravnave objaviti v našem glasilu ime, priimek in kratek opis inovacije. Pri pregledu starih Hmeljarjev smo ugotovili, da to ni bilo storjeno. V organizacijah, kjer inovativno dejavnost bolj upoštevajo, vedo tudi, da je spodbujanje s članki, razpisi problemov korak naprej.

Vključiti bi jo morali v del politike, če hočemo preprečiti zaostajanje na celi črti. Inovativnost mora biti del srednjeročne in dolgoročne politike, ki pa se ne bo uresničevala sama in brez aktivnosti vodilnih ostajajo le lepe želje na papirju. Še nikoli v zgodovini Hmezada nismo imeli razpisov, problemov, idej, ki bi prinesle obilo koristnih predlo-

gov in izboljšav. Če nekoliko pokukamo čez naše plotove, lahko vidimo, da so druge organizacije to naredile in uspehi niso zanemarljivi. Pri nas se mora vsaka ideja oziroma tehnična izboljšava najprej preveriti v praksi, šele potem lahko pride v obravnavo komisiji.

vodilni niti ne čutijo potrebe po spremembah in po njihovem prepričanju je najboljša po starem. Gospodarski rezultati tega sicer ne potrjujejo. Vodilni bi se morali potruditi in dokazovati svoje sposobnosti tudi na tem področju in če ne predlagajo nič novega v korist firme, bi bilo treba razmisliti o njihovi vlogi. Pasivno čakanje »kaj bo z nami« in zaspani možgani nas prav gotovo ne bodo spravili na zeleno vejo. Na tem področju nam med drugim primanjkuje znanja, zato bi se morali bolj povezati z znanstvenimi ustanovami in organizacijami, ki na tem področju ne spijo. Že zato, da ne bi ponovno odkrivali smodnika.

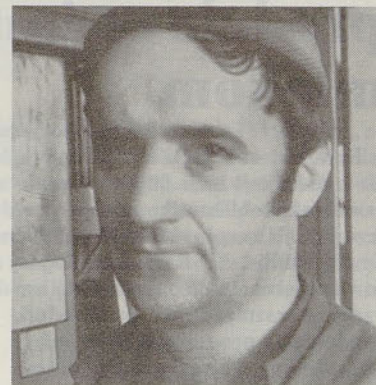
Kaj pravijo inovatorji?

Ivan Basle, vzdrževalec v Hmezadovem Export importu je predlagal letos že dve inovaciji.

Pri prvi, rekonstrukciji stroja za šivanje hmeljskih vreč, je moral požreti nekaj grenkih. Zapletlo se je okrog norm in učinkovitosti in slišati je moral celo, da bi bilo bolje, če bi pustil vso stvar pri miru. O inovacijah pa je povedal tole:

»Če ne bi imel veselja, da naredim nekaj novega in boljšega, bi že zdavnaj vrغل puško v koruzo. Nagraje namreč niso vredne opravljenega dela. Pri zadnji inovaciji, na primer, je bilo treba v najkrajšem

času izdelati stroj za drobljenje hmelja. Potem so mi pri obračunavanju odškodnine odšteli vse stroške. Če bi ga naredil s svojim materialom in ga šele potem ponu-



dil, bi imel nedvomno večjo korist. Povedati moram, da so se stvari že bistveno izboljšale, v primerjavi z mojimi prvimi inovacijami in predzadnjo. Nagrada je bila ustrežnejša in izplačana v primernejšem času, čeprav se ne morem otresti občutka, da je odobravanje tovrstnih nagrad še vedno povezano z zavistjo. Prepričan sem, da bi morala komisija za inovacije to dejavnost bolj vzpodbujati, saj je v vsaki organizaciji veliko stvari, ki so potrebne izboljšav.

Boris Skalin, inovator in predsednik komisije za inovacije:

»Komisija se sestaja po potrebi in ni prave zagnanosti. Avtorji pravijo, da niso stimulirani. Komisija si prizadeva, da svoje delo čimprej opravi. Doslej je obravnavala največ predlogov inovacij iz kmetijske dejavnosti; iz Hmezadovih članic, ki imajo sedež izven žalske občine, nismo obravnavali niti enega predloga. Pravilnik je osnova in je prilagojen splošnim slovenskim razmeram; z njim si nismo izmislili nič novega. Pri vrednotenju odškodnin bi se še lahko kaj naredilo, saj imajo od izboljšav korist vsi zaposleni v delovni organizaciji. Še vedno pa nismo razčistili z dilemo, ali je lahko nekdo, ki dela v razvoju, tudi upravičen do odškodnine.«



Ivan Pikel, Kmetijstvo Žalec, DE Vrbje:

»Izdelal sem drobilec za amon-sulfat, delati smo začeli že lani in ker so bili rezultati ugodni, je direktor predlagal, naj predlagam inovacijo. To ni bila prva inovacija, prva je bil stroj za zasipanje hmeljskih ukoreninjencev. Takrat sem dobil zelo majhno odškodnino in mislim, da bi morali inovacije tudi ustrezneje denarno stimulirati.«

Marjana Natek

Delitvena razmerja med udeleženci proizvodnje, predelave in prometa z mlekom

Delavski svet SOZD Hmezad je na 1. redni seji 29. 6. 89 ponovno obravnaval problematiko mlečne proizvodnje. V razpravi so delegati KZ Drava Radlje, KZ Savinjska dolina in Kmetijstva Žalec opozorili na nevzdržne razmere pri proizvodnji, predelavi in prodaji mleka ter mlečnih izdelkov. V zvezi s tem je delavski svet sprejel sklep, da je treba na to opozoriti Izvršni svet skupščine SR Slovenije, Republiški komite za tržišče in splošne gospodarske zadeve. Predlagal jim je, da naj zadolžijo odgovorne institucije za izdelavo modulnih kalkulacij za vse udeležence v mlečni repoverigi, tako da se enakomerno razdeli breme na vse udeležence. Preko plansko-poslovne skupnosti Hmezad-Merx je delavski svet zahteval, da so prodane količine mleka plačujejo tekoče za 7 dni in v zakonsko določenem 15-dnevem roku. Sprejel je tudi sklep, da naj se čimprej objavi doseženost plačila mleka proizvajalcem glede na maščobno stopnjo v primerjavi s prodajno ceno za maj 1989.

Mlekarna Celeia Arja vas je maja 1989 odkupila 4.785.000 litrov mleka. V konzumno mleko je predelala 1.316.000 litrov, v fermentirane izdelke 659.000 litrov, v sire 1.000.000 litrov, ostalo mleko pa je bilo namenjeno za druge pro-

izvode in za izvoz. Prodajna cena mlekarne za pasteurizirano mleko s 3,2 % maščobe v PVC vrečkah je bila 5.000 dinarjev, maloprodajna v trgovini pa 5.500 dinarjev. Odkupna cena mleka za maj je bila 613 din za maščobno enoto, kar je dalo kmetu kooperantu KZ Savinjske doline pri doseženi povprečni maščobi 3,66 % s povprečnim 7 % dodatkom za higieno mleka, republiško premijo in občinskim regresom v povprečju 2.546 din. S tem dohodkom naj bi kmet pokrila stroške proizvodnje in hlajenja mleka.

Predhodna kalkulacija izraža cenovna razmerja, ki pa ne veljajo, če upoštevamo inflacijo in zamike posameznih vplačil oz. izplačil. Zato smo pristopili k izračunu delitvenih razmerij udeležencev proizvodnje, predelave in prometa z mlekom za maj 1989. Pri tem smo upoštevali še naslednja izhodišča:

1. trgovina je prodala mleko še isti dan,
2. rast cen v maju je bila 23,4 %,
3. republiška premija je znašala 105 din, občinski regres po 40 din za liter oddanega mleka, izplačano z zamikom v povprečju za 31 dni,
4. Mlekarna je dobila mleko plačano od trgovine z zamikom v povprečju 23 dni,

5. KZ Savinjska dolina je dobila od Mlekarnice 7 % od odkupne cene mleka za stroške organizacije proizvodnje z zamikom v povprečju 31 dni,

6. KZ Savinjska dolina je dobila od Mlekarnice mleko plačano povprečno v 31 dneh in je denar še isti dan prenakazala na hranilne knjižice kmetov kooperantov.

Če je cena maloprodajnega mleka v trgovini bila 100 %, so bila delitvena razmerja naslednja:

- Mlekarna 44,4 %,
- organizator proizvodnje 2 %,
- proizvajalec mleka 30,7 %.

Premija in regres tu nista upoštevani in znašata 1,9 % v korist proizvajalcev mleka.

Delež trgovine, ki zajema maržo in zamik izplačil, predstavlja 22,9 %.

Poudarjam, da gornja delitvena razmerja veljajo le za konzumno mleko, ki ga je bilo v maju za 27,5 % od odkupljenega mleka. Pri ostalih mlečnih izdelkih so delitvena razmerja zaradi drugačnih zamikov vplačil in izplačil bistveno manj ugodna za mlekarne.

Delitvena razmerja pri mleku kažejo na odločno prevelik delež trgovine, saj dobi le-ta za 11-krat več kot organizator proizvodnje. Urediti je treba tudi odnose v proizvodnji in predelavi mleka, istočasno pa zahtevati, da tudi trgovina prispeva k znižanju maloprodajnih cen mleka in mlečnih izdelkov, da bi bili ti dostopnejši potrošnikom.

Predsednik DS SOZD
Janez Šketa

Člani delavskega sveta Hmezada

Na prvi seji novoizvoljenega delavskega sveta sozda Hmezad, konec junija, so med drugim potrdili mandate izvoljenim delegatom. Delegata iz Kmetijstva Žalec sta **Marjana Jelen** in **Janez Šketa**, iz Hrama Šmarje **Matjaž Libnik** in **Franc Kostanjšek**, Kmetijske zadruge Ilirska Bistrica **Anton Novak** in **Vinko Primc**, iz KZ Drava Radlje **Marjana Korat** in **Franc Gasper**, KZ Slovenska Bistrica **Jože Martini** in **Ivan Pučnik**, KZ Savinjska dolina **Marjan Ribič** in **Jože Šalamun**, Jate Zalog **Enver Bašič**, Agrine Žalec **Marija Gorjup**, Ludvik Jelen in **Tanja Rehar**, Sadjarstva Miroslav **Vinko Toplak**, Celjskih mesnin **Srečko Kokot** in **Zvonko Rožanc**, Celeie **Tatjana Golič**, Export – importa **Oskar Suhadolnik**, Minerne Zabukovica **Vlado Birsa**, Goldinga **Marija Kolar**, Strojne Žalec **Ida Volk**, Inženiringa Žalec **Boris Privošnik**, Tajfuna Planina **Anton Krofič**, DS Služba pravne pomoči **Breda Žagar** in DSSS Hmezada **Franc Verstovšek**. Delavski svet bo to mandatno obdobje še vodil dosedanj predstnik Janez Šketa, njegov namestnik pa bo Jože Šalamun.



Vrednote delavcev Hmezada

A. Skupne vrednote za vse delavce:

- 1) samo **trdo delo** vodi v lepši jutri;
- 2) za možnosti strokovno in pridobitno zanimivih in ustvarjalnih zaposlitev svojih otrok in vnukov bomo poskrbeli sami, ne bomo prosili miloščine od države ali socialnih služb – **opirali se bomo na lastne sile**;
- 3) **pošteni medčloveški odnosi** med delom, v družinah in v družabnem življenju so prvi pogoj za timsko, kreativno in ustvarjalno delo;
- 4) **znanje za razvoj**, za svoje uveljavljanje in za Hmezad;
- 5) pripadnost Hmezadu.

B. Dopolnitve (specifične) vrednote za posamezna podjetja, org. enote oz. delovne skupine:

- Primeri:
- 1) za **kmetijsko dejavnost**:
 1. **dobra hrana** se da narediti brez škodljivih dodatkov;
 2. samo **zelene doline in planine** jamčijo našo **bodočnost** (delo, kruh in zdravje);
 3. **zdrave rastline in živali** – **zdrav človek**;
 4. nobeno delo ni umazano, mi si ga pa lahko sami olajšamo;
 - 2) za **trgovsko dejavnost**:
 1. **zadovoljen kupec** se bo rad vrnil, nezadovoljen le v stiski, prevaran nikoli;

2. kvalitetnemu blagu dvigajo ceno kupci – ne prodajalci;

3. **kupec ima** (praviloma) vedno **prav**;
4. če blaga ni na zalogi, ga bomo kupcu priskrbeli v najkrajšem možnem času (cenične **besede** »nimamo« **mi ne poznamo**).

5. danes prodano in plačano blago prinaša več dobička kot tisto od jutri ali neplačano;

6. zaloge so namenjene predvsem pestrosti ponudbe;

7. **prijazna beseda najde in ponovno privabi najboljšega kupca**;
8. dajemo tudi na kredit, vendar le v obojestransko korist.

3) za **industrijsko predelavo** prehranbenih artiklov:

1. **higiena** – jamstvo zdravja naših potrošnikov in zdravega razvoja podjetja;
2. **okusen izdelek** ponujamo v **okusni** (izbrani) **embalaži**;

3. **dober izdelek** se plasira na tržišče z dobro predstavitvijo, na trgu pa se odbrži le, če **kvaliteto** ne le zadrži v okviru standardov, ampak jo neprestano **izboljšuje in prilagaja okusu potrošnikov**;

4) za **gostinsko dejavnost**:

1. **zadovoljen gost** je **najboljša reklama**;

2. nudimo **golding** proizvode, pa tudi »**golding**« **postrežbo**;

3. vrhunske jedi in pijače pogrenijo, če niso **servirane z izbranim okusom in prijazno besedo**;

4. tudi **Hmezadovi gostinci** želimo biti »**golding**« **kvalitete**, kot so to že hmelj in drugi proizvodi Hmezada.

5) za **industrijske dejavnosti** (v panogah strojne, kemične in drugih strok):

1. samo **vrhunsko znanje** in stalno dopolnilno usposabljanje zagotavlja **konkurenčno kvaliteto** naših proizvodov;

2. **zadovoljstvo uporabnika** naših strojev in storitev je glavno **vodilo našega dela in snovanja**;

3. pri kreiranju novih proizvodov bomo načrtovali le
 - energetske varčnice,
 - ekološko čiste,
 - funkcionalno preproste in uporabne izdelke, ki bodo hvaležno služili njihovim gospodarjem.

6) za **poslovodne delavce in organizatorje**:

1. **razmišljanje o razvoju podjetja** mora biti naša **vsakodnevna skrb** in **temeljna značajna prvina poslovnih delavcev**;

2. **dober podjetnik** mora imeti znanje in pogum, da se loti tvegane akcije, vendar gre v **rizik le do tiste mere**, ki mu omogoča, da **ga obvladuje**;

3. **temelj zdravega podjetništva** sta **dobiček in riziko**;

4. **smoter podjetništva** je zlasti **povečanje gospodarske moči podjetja**;

5. **podjetnik** si ustvarja **trajno avtoriteto** le s **kreativnim delom** in **vzpodbujanjem kreativnosti pri sodelavcih** v kolektivu;

6. **podjetnik** vzpodbuja in zagotavlja **demokratske odnose** v kolektivu zlasti **pri oblikovanju** demokratične odnose v kolektivu zlasti **pri oblikovanju** razvojnih usmeritev in ciljev, oblikovanju novih tehnoloških postopkov, proizvodov in procesov kot tudi pri odločanju o ustvarjenih rezultatih; **pri izvajanju** sprejete razvojne politike in planov pa podjetnik zahteva od sebe in drugih **strogi red in disciplino**;

7. **dobro opravljeno delo** zahteva **nagrado**;

8. pri sprejemanju vsake konkretne odločitve je nujno imeti pred očmi celovito sliko vseh posledic;

9. **vsak nivo vodenja** mora biti za **podrejene** **zgod** v pogledu:

- uresničevanja ciljev in strategije podjetja,
- učinkovitosti naložb in dela,
- varčevanja in izkoriščenosti sredstev (kapacitet),
- konstruktivnega sodelovanja;
- 10. **skupni interes** Hmezada kot poslovnega sistema, ki je bil legalno verificiran, ima **prednost pred interesom posameznega podjetja** – enako kot ima interes podjetja prednost pred interesom **njegovega dela**.

11. Podjetniki tretiramo sodelavce kot odrasle ljudi, kot partnerje. Tretiramo jih dostojanstveno in s spoštovanjem. Tretiramo jih kot najvažnejši izvor porasta produktivnosti. Tretiramo jih kot največje bogastvo podjetja.

Dane Rinc

Reportaže in zanimivosti

Nič več skrinj in starih kmečkih ur

Polistajmo po raziskovalni nalogi Katarine Hribar, študentke Filozofske fakultete: »Uvajanje novosti in razkroj tradicionalne kulture ter stopnja njene ohranjenosti v Matkah«.

Hribarjeva v poglavju »Oblike pridobivanja plodne zemlje« navaja, da so vse do prve svetovne vojne Matke sestavljale štiri velike kmetije (Zagožen, Hribar, Golavšek in Kупec). Poznejši katastrski posnetki pa pričajo, da so se ta zemljišča začela cepiti na manjše parcele, ki so začele dobivati nove lastnike. Na kmetijah so se ukvarjali s pridelovanjem hmelja, krompirja, žita, zelo razvito je bilo sadjarstvo, na pobočjih je rasla vinska trta: šmarnica in izabela, trti so prižale tukajšnje razmere. Delo na poljih je bilo ročno, oralo se je z voli in lesenim plugom, kosilo s koso in mlatilo s cepci.

Posebno poglavje je namenila stavbarstvu. Navaja, da so bile hiše zidane iz debelega kamnja, prekrile s slamo, z majhnimi okni (30 x 30 cm) in vrati, zbitimi z desk. V okna so bile vstavljene kovane okenske mreže. Prvotno so se pojavljale v obliki enostavnega križa, zabitega od zunaj v bruna, pozneje pa je postajala njihova izdelava vse bolj zahtevna.

V notranjosti so bila tla iz pretlačene zemlje, strop pa lesen. Avtorica naloge zelo nazorito opiše glavno sobo, »hiša« smo ji včasih dejali. Opiše peč, opiše družinsko mizo. Se še kdo spominja, da so tako mizo včasih čistili s srebotom? Srebotu so oluščili skorjo, ga zvili in tako dolgo drgnili po predmetu, da je površina postala bela.

Kaj pa tega se še kdo spominja, da so nekoč za razsvetljavo uporabljali borove treske, povežane v 50 cm dolge snope? Pa vžigalice? Niso jih poznali, prižigali so s kresilnimi kamni!

Kuhali in pekli so v črni kuhinji. Stene so bile obložene s kamni, ki so bili črni od dima in v njih so se redili grili. Bil je še prostor za shranjevanje posode in to je bilo vse. Te hiše so imele podzemno klet, ki je bila obložena z velikimi kamni, tla so bila iz steptane zemlje. V njej so bili sodi, sadje in poljski pridelki. Takšne kleti imajo pri starejših kmetijah še danes.

Leseno stranišče je stalo blizu hiše, za njim pa gnojišče in lesen svinjak s slamnato streho in brez oken. Kozolec je bil slamnat, prav tako hlev. Krave so napajali v skupnem napajališču, v Kolji.

Po prvi svetovni vojni so počasi začeli slamnate strehe zamenjavati z opeko. Tudi notranji prostori so se bistveno spremenili. V hiši je še ostala krušna peč, staro mizo je zamenjala velika javorjeva, dolge stole pa so nadomestili stoli z naslonjalom in blazinami. Na steni je že visela petrolejka. V hiši niso več spali, ampak v kamri. V kuhinji je stal veliki kotel za kuhanje živalim, štedilnik na drva in kurišče v peč.

Avtorica navaja, da so imeli zadnjo črno kuhinjo do leta 1940 pri Gačnarjevih, peči za kruh pa je v vasi še deset.

Indanes: bistveno nepredelanih stanovanjskih hiš ni več, stojita le še dva mlina: Uplaznikov in Strnišnikov, ki pa sta na žalost obsojena na propad. Samostojno stoječe kašče so tri, samostojno stoječa skednja sta dva, lesen svinjak pa je eden. Kozolcev toparjev je še veliko, skoraj pri vseh kmetijah. Lesenih koruznjakov je pet, en lesen čebelnjak. Sušilnic za lan in sadje ni več. Starih vodnjakov za ročno zajemanje vode je pet, vendar jih nihče več ne uporablja.

Posebno poglavje je »Uvajanje novosti«:

Avtorica ugotavlja, da so na obronkih gozdov nastajale kočarije. V vas so začeli prihajati ljudje z namenom, da si uredijo vsak svoj kos zemlje.

Leta 1945 je bilo prelomno. S hribov je vedno hitreje izginjala vinska trta in tudi male zaplate obdelane zemlje. Začele so se spremembe v tlorisu hiš. Počasi so začeli odstranjevati lesene strope.

Uporabljati so začeli dvoposteljne spalnice, kupovati divane, kavče, posteljice, stajice, otroške vozičke. Prostore so začeli oblagati s parketom, tapetami, ploščicami.

Po letu 1960 so začeli vgrajevati tridelna okna. Lesene hleve in svinjake so zamenjali betonski. Začeli so graditi koruznjake, medtem, ko so imeli koruzo prej obešeno na kozolcih.

Po letu 1970 so začeli uporabljati štedilnike na elektriko, kupovati pralne stroje, hladilnike... Pojavile so se nove sobe, shrambe, kopalnice, WC v hiši.

Prelomno leto je bilo tudi leto 1943, ko je v vas prišla elektrika. Takrat so v hleve napeljali vodo in elektriko.

Leta 1950 so se v vasi prvič pojavili sejálni stroji in tudi kosilnice za travo. Do leta 1950 so sejali z roko.

Gnojišča so začeli urejati leta 1963.

Takšen je bil razvoj te vasi. Indanes v vasi ni nobene hiše več, ki bi bila tradicionalno opremljena. Skrinje, mentrge, zibike, skledniki, žličniki, nečke, korita, viseče stenske ure na uteži so bile v rabi do konca svetovne vojne, danes jih ni več. To je samo prvi del naloge, ki kaže razvoj vasi. Hribarjeva je obdelala že glasbo, šege, legende, običaje, domačo delavnost in tradicionalno obrt, obdelala je nošo, prehrano, zdravilstvo, družbeno življenje, ljudsko umetnost, objavila je ljudske reke.

Franci Ježovnik

O zeleni bratovščini, rožah in o kmetiji

Pred leti, ko so bili še kmetje in zadruga bolj zagreti za kmečki turizem, so o tej dejavnosti razmišljali tudi Sivčnikovi iz Šentvida pri Vuzenici. Postavili so novo hišo, v kateri so tudi sobe za goste, toda načrti potem niso obrodili sadov. Kmetija pa je takšna, da bi si nedvomno marsikdo zaželel prebiti v tistem prijetnem okolju kakšen teden. V bližini domačije je gozd, kakšnih dvesto metrov niže pa stojita gospodarsko poslopje in hiša. Njene balkone zakrivajo bujni cvetovi rdečih bršljank. Da je idila prava, je ob hiši še ribnik.

Takšna je torej kmetija Jožice in Franca Grubelnika, domačinom bolj znana kot Sivčnikova. Gospodar je takoj prinesel na mizo »dobrega domačega mošta«, kakor v teh predelih poimenujejo jabolčnik. Zato, da bo pogovor lažje ste-

sta člana zelene bratovščine Orlica Vuhred. Jožica pripoveduje, da je bila do nedavnega edina ženska, sedaj se je ojunčila še ena. Že tam, kjer je rasla, v Šentjanžu nad Dravčami, je bil prisoten lovski duh in v njeni družini so bili lovci njeni trije



»Na kmetiji je dela vedno dovolj, toda še vedno se najde čas za zeleno bratovščino«, trdita Grubelnikova.

kel, je dejal in si prižgal še cigareto. Pa smo začeli o kmečkem turizmu, ki ga ni. Razlogov za, je bilo pred leti dovolj, med drugim je bil možen tudi krediti za gradnjo, razlogov proti je sedaj še več. Poleg nejasnosti, ki se spletajo okrog te dejavnosti jih je na kmetiji predvsem premalo. Samo Jožica, Franc in njun dvajsetletni Branko so premalo, da bi lahko »stregli« gostom in kmetiji. Trije pari delovnih rok imajo čez glavo dela z obdelovanjem zemlje in delom v gozdu, saj njihova kmetija meri dvaintrideset hektarjev. V hlevu stoji petindvajset glav govedi, od tega 11 molznic, ki letno namolzejo okoli 30.000 litrov mleka.

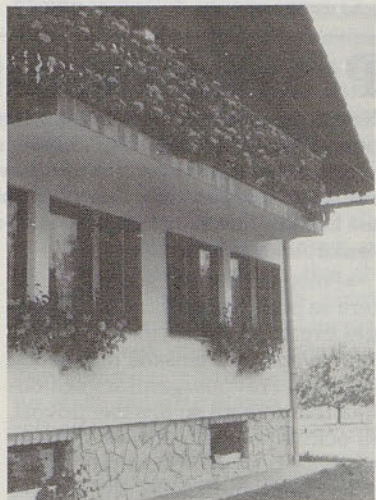
Tako kot vsi kmetje se tudi Grubelnikova pritožujeta nad zaslužkom: pravita, da bi bolj tenko pis-kali, če bi ne bilo gozda.

»Če delaš z izgubo, ne moreš reči, kmetijo bom opustil in si našel drugo delo,« je razmišljala Jožica. Franc pa je pristavil:

»Tale kmečki štrajk ne pomeni nič. Premalo je, da bi kdo občutil pomanjkanje mleka. Mislim, da bi morali dobiti kmetje vsaj polovico od prodajne cene mleka, sedaj pa zaslužijo več vsi tisti, ki mleko gledajo bolj od daleč.«

Imata pa gospodarja zanimiv in med kmeti dokaj redek hobi. Oba

bratje in oče. Tako se je še sama poizkusila in pred osemnajstimi leti opravila izpit, ki se ga takole spominja:



Rože so Jožičin ponos.

»Tepena sem bila kot vsak drug lovec, nič protekcije ni bilo. Zadnje čase imam za jago vse manj časa, toda zelo si želim dobiti jelena.« Srnjaka je uspešno ustrelila že pred leti. Kot je povedal Franc, je trofej in rogov pri njihovi hiši že za dve gajbi, upajmo pa, da tole ni lov-ska in da Jožica resno razmišlja o opre-mi lovske sobe.

mn.

Konjske dirke »Gotovlje 89'«

Hmezadov prehodni pokal ostal spet doma

Kot že sedem let poprej, je Konjeniški klub Gotovlje tudi letos priredil velike tradicionalne konjske dirke. Vsa stvar se je zgodila 2. julija v Gotovljah in lahko rečemo, da je v celoti uspela. Z velikimi naporji, prostovoljnimi urami dela ter mnogimi takšnimi in drugačnimi prispevki so vsakoletni prireditelji pripravili zares vzorno prireditev. Posebej je treba poudariti, da je med pridnimi in vztrajnimi organizatorji največ osnovnošolske in starejše mladine, ki ljubiteljsko zahaja v konjske hleve – sedaj na Ložnici.

Boja v parkurju so se udeležili tekmovalci iz Slovenije, Hrvaške in sosednje republike Avstrije. Naši tekmovalci so bili brez dvoma boljši, kljub omejenim možnostim treninga in nakupa dobre opreme. Posebej velja omeniti domačega tekmovalca Alija Pevca, ki je osvojil kar dva pokala: perkur višine 1,20 m ter tekmo »Lov na točke« ali Jolly. Pokrovitelj slednjega je vsako leto SOZD Hmezad Žalec, velja pa za najbolj razburljivo in zaključno tekmo na dirkah. V konkurenci je bilo 15 konj, največ točk, kar 700, pa je zbral domačin Ali Pevec s konjem Maestrom. Tako je prehodni pokal Hmezada že drugič ostal v njegovih rokah. Vsekakor je treba tako lepim uspehom izreči vse pohvale in čestitke.

Mateja Dolar

Sprememba delovno pravne zakonodaje

V skladu z zakonom o podjetjih je potrebno delovna razmerja urediti na zvezni ravni z zakonom o delovnih razmerjih, ki bo urejal v skladu z zvezno ustavo temeljne pravice delavcev iz delovnega razmerja. Predlog zakona o temeljnih pravicah iz delovnega razmerja se približuje izhodišču, da je treba delovno razmerje urediti v bistvu na enak način, ne glede na to, ali gre za delavce v družbenem, mešanem, zasebnem ali združenem podjetju.

Hipertrofija samoupravnih splošnih aktov, ki jo je narekoval zakon o združenem delu, je marsikdaj pomenila golo formalnost, ki je po nepotrebnem obremenjevala OZD. Zakon o podjetjih je postavil razumno racionalizacijo pri sprejemanju samoupravnih splošnih aktov, saj se samo statut podjetja sprejema z referendumom.

Novi sistem ureditve delovnih razmerij bi moral temeljiti na logiki kolektivnih pogodb, kar pomeni, da naj bi samoupravni splošni akt urejal v družbenem podjetju iste medsebojne odnose, kot jih bo urejala kolektivna pogodba v mešanem oz. zasebnem podjetju. Vsebinske kvalitativne razlike ne bi smelo biti, gre pa za razliko pri sprejemanju samoupravnih splošnih aktov, saj pomenijo v bistvu dogovor med delavci družbenega podjetja, ki si sami postavljajo pravila ravnanja in sistem pravic ter obveznosti. To pa je stična točka med upravljaljskimi pravicami in urejanjem delovnega razmerja.

Razvid del in nalog naj bi sodil v okvir organizacije družbenega podjetja oz. akta, s katerim se organizacija ureja; predlaga ga direktor podjetja, sprejme pa delavski svet podjetja.

O razporejanju delavcev odloča

po zakonu o podjetjih poslovodni organ, kar kaže na to, da ne gre za izvajanje oblasti nad delavci, ampak za organiziranje delovnega procesa. Razporejanje mora biti v funkciji uspešnega vodenja poslovanja in pri tem je zlasti potrebno upoštevati pripravljenost delavca, da spremeni delovno mesto, delavčeva usposobljenost mora zagotavljati optimalno uspešnost na novem delovnem mestu, delavec mora biti motiviran ne samo za razporeditev, ampak tudi za prekvalifikacijo oz. dokvalifikacijo, ki je potrebna, da bi se lahko razporeditev realizirala, spoštovanje delavčeve moralne integritete je pri razporeditvi bistvenega pomena, ipd.

Značilnosti predloga Zakona o temeljnih pravicah iz delovnega razmerja na področju disciplinske odgovornosti so zlasti naslednje:

- zakon naj bi opustil naštevane hujših kršitev delovnih obveznosti, kar naj bi prispevalo k jasnosti in poenostavitvi besedila zakona,

- ostajajo samo trije ukrepi: javni opomin, denarna kazen in prenehanje delovnega razmerja,

- možnosti pogojne odložitve ukrepa denarne kazni in prenehanja delovnega razmerja se naj uredi v republiškem zakonu o delovnih razmerjih,

- poslovodni organ pridobi disciplinsko oblast – od uvedbe disciplinskega postopka do izreka disciplinskega ukrepa,

- zakon bi naj še vedno ohranil naštevane primerov tistih hujših kršitev delovnih obveznosti, za katere se mora izreči ukrep prenehanja delovnega razmerja.

Osební dohodek delavca naj bi tudi v bodoče temeljil na rezultatih tekočega dela in upravljanja z družbenimi sredstvi. Bistvena razlika od sedanje ureditve je v tem, da naj bi poslovodni organ imel odločujočo besedo pri ocenjevanju delavčeve uspešnosti.

Predlog zakona nakazuje rešitve problematike tehnološkega presežka delavcev, pri tem pa ne omejuje ekonomskega presežka. Tehnološkemu presežku delavcev razmerje ne bi prenehalo, dokler ne bi bile zagotovljene naslednje pravice:

- zaposlitev v drugem podjetju,
- prekvalifikacija ali dokvalifikacija zaradi zaposlitve na drugem delovnem mestu ali drugem podjetju,

- dokup zavarovalne dobe, če delavcu manjka do pokojnine 5 let,

- pravica do odsotnosti z dela z nadomestilom,

- odpravnina, ki naj bi znašala najmanj 24 povprečnih OD delavcev, ki jih je dosegel v zadnjem trimesečju.

Po zagotovilih ZIS naj bi bil zakon sprejet v drugi polovici julija 1989, tako da bi začel veljati s 1. 8. 1989. Republika bo nato morala oblikovati celotni sistem ureditve delovnih razmerij, zaposlovanja, poklicnega usmerjanja ter usposabljanja.

(Povzeto po GV št. 23/89)

konceptu družbene lastnine, o temeljni organizaciji združenega dela kot osnovni obliki združevanja dela in sredstev družbene reprodukcije, o človekovem delu kot edini podlagi za prilaščanje proizvodov družbenega dela in za upravljanje družbenih sredstev itd., v ustavnih dopolnilih pa so ta vprašanja urejena drugače.

Zakon o podjetjih še zdaleč ni takšen, kakršnega bi si želeli. Pravnoorganizacijsko zgradbo podjetij bi pravzaprav morali postaviti neodvisno od lastnine in v vsaki obliki dovoliti najrazličnejše kombinacije sredstev, gledano z lastninskega vidika. To je z zakonom delno že uresničeno, saj se družbe pojavljajo kot mešane ali kot zasebno podjetje. Poleg tega obstaja tudi družbeno podjetje na delnice, podjetje drobnega gospodarstva in podjetje za zaposlovanje invalidov, ki osnovno shemo dokaj zameglijo.

Sicer pa lahko ugotovimo, da se v sedanjem besedilu zakona o podjetjih odraža tudi hitrost pri njegovem sprejemanju. Očitno ni bilo dovolj časa, da bi pretehtali argumentirane ugovore o vprašljivosti nekaterih določb, kot na primer o obvezni solidarni neomejeni odgovornosti družbenega podjetja za obveznosti podjetja, iz katerega se je del izločil in k njemu pripojil. Takšna ex lege ureditev odgovornosti prav gotovo ne bo v prid reorganizacijam.



Nadalje, v družbi z omejeno odgovornostjo je vlagatelj odgovoren za obveznosti družbe do višine svoje vloge. Drugod po svetu družbeniki ne odgovarjajo upnikom družbe z omejeno odgovornostjo za družbene dolge, ampak imajo le obveznost do družbe, da vplačajo svojo vlogo.

Skupščino mešanega podjetja sestavljajo tudi delegati delavcev, ki delajo v mešanem podjetju. Takšne ureditve drugod v svetu ne najdemo, je pa seveda rezultat naše ustavne ureditve in poudarjenega položaja živega dela pri nas.

To bodo pač naše specifičnosti in videli bomo, kako se bodo obnesle v praksi. Seveda pa je, in za zakonodajalca je tudi bilo, izredno težko določiti razmerje med delegati, ki predstavljajo živo delo v družbi, in delegati, ki zastopajo kapital; zato je zakon rešitev tega vprašanja preložil kar na določbe statuta in kolektivne pogodbe. Kakor se bodo v praksi torej dogovorili, tako bo tudi veljalo, pod pogojem seveda, da bo to dopustila tudi kolektivna pogodba.

Pravna ureditev družb

Kmalu bomo morali vsi delati in razmišljati tako, kot je bilo dolga desetletja pregrešno, podjetniško, je dobro, da se o tem za začetek še česa naučimo. Drugačna bo pravna ureditev naših sedanjih organizacij, čeprav še vedno ne vemo kakšna, drugačen položaj zaposlenih v njih. Zato povzemamo kar predgovor iz knjige Pravna ureditev družb, v kateri je avtor mag. Janko Arah zapisal tole:

»Poleg družbenih podjetij, v kateri se bodo preoblikovale dosedanje organizacije združenega dela, smo uvedli tudi mešana in zasebna podjetja. Pravnoorganizacijska oblika teh podjetij so družbe, novost, ki očitno pomeni odpravo napake, storjene pred štiridesetimi leti, ko smo odpravili družbe, ki jih sicer poznajo vsa razvita gospodarstva.

Poleg tega smo z zakonom o podjetjih odpravili temeljne organizacije združenega dela, ki bodo sicer še lahko obstajale kot deli podjetij, ki nimajo lastnosti pravne osebe; delovne organizacije smo prelevili v podjetja, uvedli smo družbeno podjetje na delnice in različne oblike združevanja podjetij ter na ta način v celoti spremenili koncepti zakona o združenem delu.

Uvedli smo torej družbe, tako osebne kot tudi kapitalske. Odslej bo možno tudi v Jugoslaviji ustanavljati delniške družbe, družbe z omejeno odgovornostjo, komanditne družbe, komanditne družbe na delnice in družbe z neomejeno solidarno odgovornostjo. Te bodo lahko ustanavljali tujci in domačini, pri čemer je pomembno samo to, da imajo lasten kapital, torej zasebna sredstva.

Zdi se preprosto, vsaj tako izhaja na prvi pogled iz zakona, podrobnejša analiza zakonskih določb pa odpira številna vprašanja, ki bodo za prakso predstavljala kar trd oreh. Še večji problem je podnornost, saj smo vse družbe uredili z nekaj več kot petdesetimi členi. V primerjavi z ureditvami družb v tujini, kjer obstajajo posebni zakoni

za posamezne vrste družb, je to več kot skromno. Če bomo dejansko želeli imeti družbe tudi pri nas, bomo gotovo morali spremeniti oziroma dopolniti zakon o podjetjih, sprejeti poseben zakon o družbah ali pa celo več zakonov o posameznih vrstah družb.

V drugih državah sveta, tako na zahodu kot vzhodu, je možno ustanavljati takšne družbe že več desetletij in celo stoletij, mi pa šele ugotavljamo, da te oblike, ki temeljijo na kapitalu in na upravljanju v sorazmerju z vloženim kapitalom in ob sodelovanju delavcev pri odločanju niso v nasprotju s socializmom. Mar je res potreben gospodarski zlom, da se odrečemo ideološkim normam? In ali je ta lastovka že znanilka pomladi, resničnega hotenja po priznanju znanja, dela, kapitala in uvedbi tržnega gospodarstva.

To vprašanje ni zgolj slučajno in se je porodilo že ob sprejetih ustavnih dopolnilih. Kako naj gradimo pravno konsistentni sistem, če ustava v temeljnih načelih še vedno govori o nelastninski pravni

HMELJAR

AVGUST, ŠT. 3, 1989

STROKOVNA PRILOGA ZA HMELJARSTVO



Mag. Janez Zupanec, ing. kem. tehnol.

Navodila za sušenje in navlaževanje hmelja

Ohranitev kvalitete hmelja med sušenjem

Svetovni in domači trg zahtevata, da moramo hmelj sušiti in navlaževati pri takšnih procesnih pogojih, da bomo zadostili zahtevam o kvaliteti. Ohranitev kvalitete pri sušenju in navlaževanju pomeni ohranitev barve listov in lupulina, minimalne izgube eteričnega olja in minimalno oksidacijo alfa in beta kislin, zdrobljenost pod 35 % in končno vlago hmelja v balah 11 %.

I. SUŠENJE HMELJA

Kvaliteto hmelja bomo obdržali in porabili manj toplotne energije in hrati dosegli maksimalno kapaciteto sušilnic, če bomo: sušili pri predpisani vstopni temperaturi zraka, uskladili višino sloja in pretok zraka, pravilno nasipali in izravnavali sloj na etažnih sušilnicah, pravočasno začeli sušiti obran hmelj, stalno kontrolirali potek sušenja in vlažnosti posušenega hmelja ter dobro vzdrževali sušilne naprave med obratovanjem.

1. Procesni pogoji pri sušenju hmelja:

a) **temperatura zraka:** maksimalna dovoljena vstopna temperatura zraka pri sušenju kultivarjev je naslednja:

- savinjski golding: 60 °C,
- ostali kultivarji: 65 °C.

Če so pretoki zraka zelo nizki (v glavnem na gravitacijskih sušilnicah), je lahko vstopna temperatura nižja in to v primerih, ko je sloj hmelja nižji od 10 cm.

b) **pretok zraka:** na različnih sušilnicah je pretok zraka od 500 m³/m²/h do 1300 m³/m²/h, kar je odvisno od karakteristik ventilatorja in višine sloja hmelja, kar predstavlja upor proti pretoku zraka. Merilo, kako smo uskladili višino sloja s karakteristikami ventilatorja, je zadrževalni čas hmelja, ki je pri kontinuiranem sušenju od 6 do 8 ur (torej čas od polnjenja svežega hmelja do praznjenja suhega hmelja iz sušilnice). Zahtevan zadrževalni čas in zahtevana vstopna temperatura zraka zagotavljata, da bomo ohranili kvaliteto hmelja med sušenjem.

c) **višina sloja hmelja:** višina sloja hmelja je poleg vhodne temperatu-

re zraka osnovni parameter v procesu sušenja hmelja. Z višino sloja korigiramo pretok zraka, kapaciteto sušenja (povprečno količino posušenega hmelja v eni uri) in porabo energije. Količina doziranega hmelja in hitrosti sušenja pa ni odvisna samo od višine sloja, ampak tudi od začetne vlažnosti hmelja. Če je hmelj moker in še slabo zrel, je treba višino sloja zmanjšati za nekaj cm, prav tako je lahko podnevi sloj hmelja višji za 10 %, če je vroč dan in hmelj izsušen (ovenel).

Osnovna orientacijska višina za celodnevno neprekinjeno sušenje:

- ogrevanci Wolf H V. in H VI.: 25 cm savinjskega goldinga in 20 cm ostalih kultivarjev,

- ogrevanci Wolf H VII.: 30 cm savinjskega goldinga in 25 cm ostalih kultivarjev (površina etaže 20 m²) ter 35 cm savinjskega goldinga in 30 cm ostalih kultivarjev (površina etaže 16 m²),

- ogrevalec Pekalo: 25 cm savinjskega goldinga in 20 cm ostalih kultivarjev (dve liniji),

- ogrevalec na trda goriva - Strojna (manjša izvedba): 25 cm savinjskega goldinga in 20 cm ostalih kultivarjev (površina etaže do 12 m²) ter 15 cm savinjskega goldinga in 10 cm ostalih kultivarjev (površina etaže 16 m²),

- ogrevalec na trda goriva - Strojna (večja izvedba): velja kot za ogrevalec Pekalo z večjo izvedbo za dve liniji,

- tristopenjsko sušenje: višina nasipa je za 15 do 30 % višja,

- tračne sušilnice: višina sloja na vseh treh trakovih nam določata hitrost pomika posameznega traku in nasipalnega traku ter višina sloja na nasipalnem traku. Orientacijske vrednosti so naslednje:

- **za savinjski golding:**

- nasipni trak: hitrost pomika 50 cm/min, višina nasipa 10 cm,

- zgornji trak: hitrost pomika 26 cm/min,

- srednji trak: hitrost pomika 16 cm/min,

- spodnji trak: hitrost pomika 11 cm/min,

- **za ostale kultivarje:**

- nasipni trak: hitrost pomika 45 cm/min, višina nasipa 9 cm,

- srednji trak: hitrost pomika 14 cm/min,

- spodnji trak: hitrost pomika 12 cm/min.

V strokovni prilogi Hmeljarja (J. Zupanec, Odvisnost poraba energije od procesnih pogojev, Hmeljar št. 7, Strokovna priloga 4, str. 13, 1988) lahko v članku Vpliv procesnih pogojev na porabo energije pri sušenju hmelja preberemo, da je višina sloja hmelja dokaj grobo merilo za količino hmelja, ker je ta odvisna od trenutne vlažnosti zelenega hmelja. Ta se lahko spreminja, zato bi morali višino nasipa prilagajati. Pravo višino nasipa pa nam vedno pove zadrževalni čas, ki je od 6 do 8 ur.

d) **zadrževalni čas hmelja na sušilnici:** zadrževalni čas hmelja pri neprekinjenem sušenju hmelja na sušilnici mora biti torej od 6 do 8 ur. Če kdo v praksi dosega krajši čas od 6 ur in pri tem hmelja ne zažge (rdečkasti konci listov na storžku), je treba njegovo vodenje procesa sušenja samo pohvaliti. Zadrževalni čas je merilo za ohranitev kvalitete hmelja in hkrati merilo za pravilne razmere med procesom sušenja (pretok zraka, višina nasipa hmelja, pravilen trenutek nasipanja in presipanja hmelja na etažni sušilnici). **Zadrževalni čas hmelja na sušilnici je edino in zelo natančno merilo za pravilno vodenje procesa sušenja hmelja,** zato bodo vestni gospodarji in vodje procesa sušenja posvetili temu parametru vso pozornost.

Izjemoma je zadrževalni čas hmelja na sušilnici lahko daljši: kadar proces sušenja ponoči prekinemo in kadar sušimo na gravitacijskih sušilnicah s slabim vlekem. Če sušenje ponoči prekinemo, plasti hmelja naprej brez segrevanja zraka ventiliramo. Zunanji zrak nikoli ni popolnoma nasiten, zato bo sušenje počasi potekalo naprej najmanj do vsebnosti vlage 35 % (spomnimo se diagrama vlažnost zraka - vlaga v hmelju), lahko pa se vlažnost hmelja na zeleni etaži nekoliko poveča, vendar to ni tako pomembno kot je dejstvo, da hmelj zaradi oddajanja vlage ostane hladen, s tem pa preprečimo aktiviranje mikrobioloških procesov. Na gravitacijskih sušilnicah s slabim naravnim vlekem moramo sušiti z zrakom z nižjo temperaturo, to pa povzroči počasnejše odvajanje vlage iz hmelja (vpliv temperature zraka na kinetiko sušenja), zato bo zadrževalni čas hmelja na sušilnici daljši od 8 ur, a kvaliteta hmelja zaradi nižje temperature zraka ohranjena.

e) **ravnanje z zelenim hmeljem:** skrajni čas začetka sušenja po obiranju je 3 ure, sicer že nastopijo v

mirujočem obranem hmelju mikrobiološki in kemični procesi, ki povzročijo izgubo kvalitete hmelja. Na žalost naše sušilnice niso opremljene tako, da bi obran hmelj lahko ventilirali in s tem preprečili začetek nezaželenih procesov. Zato moramo paziti, da ne prekoračimo predpisanega časa treh ur.

2. Opozorila za etažne sušilnice:

a) **etažne sušilnice moramo pred sezono urediti:** verjetno ne bi bilo potrebno posebej poudarjati, da mora biti procesna oprema na sušilnicah v dobrem stanju, vendar se v praksi često dogaja, da so sušilnice precej zanemarjene.

b) **nasipanje hmelja na zeleno etažo in izravnavanje sloja:** to je najbolj pomanjkljiva operacija. V zadnjih letih je od pregledanih etažnih sušilnic samo 10-15 % dobilo pozitivno oceno. Pri nasipanju in izravnavanju sloja moramo upoštevati naslednje: na mestih, kamor pade na mrežo hmelj, je sloj bolj zbit in ima hkrati tudi več plev, zato je manj propusten za zrak. Zaradi tega moramo sloj izravnavati tako, da je za nekaj cm tanjši. Pretoki zraka so ob stenah vedno večji in rado se zgodi, da zračni tok sloj prebije in težave so tu. Prav tako je treba upoštevati, da nekatere sušilnice nimajo nasipnega mesta točno na sredini, zato količina hmelja na obeh straneh ni enaka. Podobno se dogaja, kadar nasipamo s koši HMEZAD-Strojne, ker se včasih iz njih ne usuje enakomerno na obe strani. Kadar sta dve sušilni liniji skupaj, moramo upoštevati, da se ob skupni steni hmelj hitreje suši (ni izgub toplote ali zraka), zato moramo tam imeti sloj hmelja nekoliko višji. 30 minut po polnjenju etaže moramo sloj obvezno kontrolirati, da ga zaradi razlik v pretoku zraka in s tem različno hitrega sušenja izravnamo. Zapomnimo si in zahtevajmo: zeleno etažo moramo stalno kontrolirati; od stanja na tej etaži je odvisno celotno nadaljnje sušenje.

c) **presipanje hmelja na etažah:** to je naslednja šibka točka v praksi. Na eni strani etaže med presipanjem hmelj od stene odmaknemo, zato bo sloj na spodnji strani tanjši in tam zračni tok kaj hitro prebije sloj. Nasprotno se dogaja na nasprotni strani, po presipanju bo sloj višji. Tema pojavoma se izognemo tako, da sloj hmelja na zeleni etaži prilagodimo v obratnem smislu. Tisti, ki imajo močne ventilatorje (močni ventilatorji imajo okrog 900

(Nadaljevanje na 8. strani)

Navodila za sušenje in navlaževanje hmelja

(Nadaljevanje s 7. strani)

obratov na minuto), morajo obvezno med presipanjem hmelja in praznjenjem sušilnice popolnoma zapreti, sicer se bodo zlasti pri savinjskem goldingu delale na omejenih kritičnih mestih odprtine v sloju.

OPOZORILO: O izravnavanju sloja na etažnih sušilnicah si lahko preberete v zadnji strokovni prilogi Hmeljarja.

d) **tesnenje na suhi etaži:** na suhi etaži (izmetalni mreži) ni problematično samo tesnenje na zadnji strani, ampak tudi na prednji, če imamo nova termo vrata. Preverite, da zrak na prednji strani ne uhaja mimo sloja.

e) **čiščenje mrež ventilatorjev:** dajte ventilatorjem toliko zraka, kot ga zahtevajo, zato morajo biti sesalne mreže čiste in zadosti odprtini za sesanje zraka iz okolice. Še boljše ravnanje tisti, ki na sesalne mreže ventilatorjev posadijo še eno, ki jo lahko snamemo in očistimo.

f) **varstvo pred požarom na etažnih sušilnicah:** redno čistimo pleve in lupulinski prah v razdelilnih prostorih, ker povzročajo vrtničenje zraka in nudijo večjo možnost vžiga. **Pazite na vrstni red operacij pri izklapljanju ogrevalca:** najprej izklopimo gorilec, nato ventiliramo 10 do 15 minut, da zrak ohladi register, šele nato izklopimo ventilator.

3. Opozorila za tračne sušilnice:

Na tračnih sušilnicah reguliramo proces sušenja z višino sloja na nasipnem traku in hitrostjo nasipnega traku ter s hitrostmi ostalih treh travkov kot z naravnavanjem vseh treh loput.

a) določitev hitrosti travkov:

– **nasipni trak:** s kredo na nosilcu traka označimo razdaljo 0,5 m, prav tako s kredo označimo točko na samem traku in s štoparico merimo čas, ki ga rabi točka na traku, da prepotuje razdaljo 0,5 m:

hitrost nasipnega traka (cm/min) = $\frac{0,5}{t}$

t

pri čemer je:

t – čas v minutah

– **ostali travkovi:** hitrost merimo na pogonskih valjih travkov, pri tem moramo poznati premer bobna v cm. Na osi bobna s kredo označimo točko in merimo čas, ki je potreben, da točka naredi pol kroga:

$3,14 \times d$

hitrost traka (cm/min) = $\frac{3,14 \times d}{2t}$

pri čemer je:

t – čas v minutah,

d – premer bobna v cm;

b) **nakloni loput:** proizvajalec sušilnic navaja naslednje položaje:

1/1 odprtina za spodnji trak,

1 odprtina za srednji trak,

1/6 odprtina za zgornji trak.

Opomba: v praksi se je pokazalo,

da so lahko zgornje lopute zaprte.

Če je hmelj ožgan, vemo, da je dovajanje dodatnega zraka z vstopno temperaturo pod zgornji trak preveliko.

Ker se razmere med sušenjem spreminjajo (predvsem vlažnost zelenega hmelja), bi morali hitrost travkov stalno spreminjati, še zlasti hitrost spodnjega traku na osnovi primerjav vlažnosti hmelja na začetku in na koncu traku, ki ju lahko določimo s Speedy testerjem.

II. NAVLAŽEVANJE HMEJJA

a) najpomembnejše pri navlaževanju hmelja je, da zagotovimo maksimalen možen čas, ki ga hmelj preživi od praznjenja iz sušilnice do basanja, da bo hmelj postal čimbolj prožen. Od načina navlaževanja je odvisen tudi način sušenja (na list ali na vretence);

b) navlaževanje v komorah vodi mo s hidrometri: prve pol ure na-

vlaževanja je relativna vlažnost zraka lahko 85 do 90 %, nato pa mora biti ravnotežna, to je od 63 % do 67 %;

c) navlaževanje na tračnih navlaževalcih spremljamo s hidrostatom. Relativna vlažnost navlaževalnega zraka: od 80 – 90 % (odvisno od začetne vlažnosti hmelja in temperature zraka). Pazite, v nočnih razmerah poteka navlaževanje za okrog 30 % hitreje;

d) optimalne količine hmelja v balah: 50 do 60 kg za savinjski golding in 70 do 75 ostale kultivarje;

e) z merilniki vlage AGROFARM ravnajte z občutkom, ker so mehansko zelo občutljivi. Upoštevajte priložena navodila. Ne pozabimo: Agrofarm reagira na vlažnost zunanjih listov storžka, zato bo pri nas hitro navlaženem hmelju (na tračnih navlaževalcih) pokazali višje vrednosti, kot so v resnici. Če pa hmelj sušimo na list in ga dodatno ne navlažujemo, bo aparat pokazal nižje vrednosti, kot so v resnici.

Janez Zupanec, mag. kem. tehnol.

Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Žalec

Izravnavanje sloja hmelja na etažnih sušilnicah

IZVLEČEK

Problem sušenja hmelja na etažnih sušilnicah je doseči enakomeren pretok zraka po vsej površini etaže. Neenakomeren pretok zraka je v prvi vrsti posledica načina nasipanja zelenega hmelja na etažo in principa presipanja hmelja z etaže na etažo, zato moramo višino sloja nasutega hmelja ustrezno prilagoditi, da čimbolj izničimo omejeni napaki.

1. UVOD

Tehnologijo, to velja tudi za proces sušenja hmelja, sestavljata naslednjega med seboj povezana elementa: procesni pogoji in procesna oprema. Procesni pogoji so pri sušenju hmelja odločilni za ohranitev kvalitete produkta in porabo energije (1). Procesna oprema, to je sušilna naprava z dodatnimi elementi za vodenje in kontrolo procesa, pa nam mora omogočiti, da lahko neko snov sušimo v procesnih razmerah, ki jih narekuje produkt. Lahko se zgodi, da imamo kvaliteten sušilno napravo, a so procesni pogoji neustrezni in obratno, da nam procesna oprema ne omogoča sušiti pri takšnih pogojih, ki zagotavljajo ohranitev kvalitete produkta in optimalno porabo toplotne energije. Oba elementa tehnologije (procesna oprema in procesni pogoji) obvladamo in se razvijata na osnovi znanja o procesu sušenja. Ustreznost procesnih pogojev je moč ugotavljati na pilotni sušilni napravi, kakršno imamo tudi na Inštitutu za hmeljarstvo in pivovarstvo Žalec, primerjava s sušenjem v praksi pa kaže pomanjkljivosti procesne opreme in nudi pot za njeno izboljšanje.

V naši deželi pridelan hmelj posušimo na dveh tipih sušilnic, na tračnih in tri ali štirietažnih. Nekajletna analiza poteka sušenja na etažnih sušilnicah in primerjava z eksperimentalnimi rezultati na pilotni sušilnici, sta bili podlaga za definiranje pomanjkljivosti etažnih sušilnic za hmelj v praksi, ki izvirajo iz principa delovanja sušilne naprave. Plod proučevanja je praktična ugotovitev, da je mogoče s pravilnim izravnavanjem sloja hmelja principiellne napake zelo zmanjšati.

2. METODIKA PRI PROUČEVANJU PROBLEMA

Izhodišča pri proučevanju procesa sušenja na etažnih sušilnicah v praksi so bila naslednja:

a) teoretične osnove s področja prenosa snovi in prenosa toplote, ki nastopajo v procesu sušenja kateregakoli materiala, in osnove hidrodinamike, ker imamo opraviti s fluidom, to je zrakom;

b) analiza eksperimentalnega sušenja na pilotni sušilnici: od leta 1984 dalje na IHP eksperimentiramo pri poljubnih procesnih pogojih sušenja, zlasti pa je pomemben podatek, da je pretok zraka pri eksperimentiranju zelo enakomeren po vsej površini etaže, ker je sloj hmelja na vsaki stopnji sušenja ročno izravnani;

c) meritve na sušilnicah v praksi: vsako sezono obiranje od leta 1983 dalje opravljamo meritve na sušilnicah v praksi – lokalne hitrosti zraka po vsej površini etaže, pretok zraka v odvisnosti od višine sloja hmelja in karakteristik ventilatorja ter opazovanja sloja hmelja med presipavanjem;

d) prilagajanje višine sloja hme-

lja načinu nasipanja in dogajanja med presipanjem hmelja: na osnovi meritev v praksi in analize vplivov smo višino sloja ustrezno prilagodili in učinek kontrolirali v praksi.

3. REZULTATI PROUČEVANJA IN DISKUSIJA

Celotno problematiko sušenja hmelja na etažnih sušilnicah skoraj v celoti predstavlja en sam problem: na etažnih sušilnicah je zelo težko doseči enakomerno sušenje po vsej površini etaže. Vzroka za to sta:

– neenakomerna količina nasutega hmelja in neenakomerna poroznost sloja po vsej površini etaže, kar je posledica načina nasipanja hmelja,

– posledica presipanja hmelja z etaže na etažo.

3.1 Upor zraka pri pretoku skozi sloj hmelja

Upor fluida (tekočine ali plina) skozi kakršenkoli porozen sloj nam definira naslednja zveza:

$$p = \frac{H \cdot \rho}{g} \cdot \frac{1 - \varepsilon}{\varepsilon^3} \cdot \frac{s_p}{V_p} \cdot \left(\frac{k_1 \cdot \mu \cdot v_o(1 - \varepsilon)}{V_p} + k_2 v_o^2 \right) \quad (1)$$

pri čemer so najpomembnejši elementi:

p – padec pritiska fluida v sloju, kar predstavlja upor (Pa)

H – višina sloja (m)

ε – poroznost sloja, ki predstavlja delež praznega volumna v celotnem volumnu sloja ($m^3 m^{-3}$)

v_o – hitrost fluida pred vstopom v sloj ($m s^{-1}$)

$\frac{k_1 \cdot \mu \cdot v_o(1 - \varepsilon)}{V_p}$ – delež upora zaradi trenja ob stenah delcev v sloju

$k_2 v_o^2$ – kinetični del upora, odvisen od hitrosti zraka

Zveza nam nazorno kaže, da na upor zraka pri pretoku skozi sloj hmelja poleg višine sloja hmelja in hitrosti zraka (na sušilnicah v praksi jo lahko namerimo od 0,1 do 0,5 m/s), vpliva tudi poroznost sloja. Hmeljni kultivarji imajo že po svoji naravi različno poroznost (2). Tako je bila namerjena povprečna poroznost sloja za savinjski golding $0,84 m^3 m^{-3}$ in za aurore $0,62 m^3 m^{-3}$, zato bo upor zraka pri prehodu skozi sloj kultivarja aurore znatno večji v primerjavi z enako visokim slojem kultivarja savinjski golding. Poroznost sloja se lahko spreminja zaradi posedanja sloja med transportom v vrečah in koših (spodnji del sloja se stisne zaradi lastne teže) in je odvisna od stopnje uvenelosti hmelja (z venenjem hmelja poroznost pada). Zato je nujno, da te vplive na poroznost sloja upoštevamo pri izravnavanju sloja hmelja na etažni sušilnici.

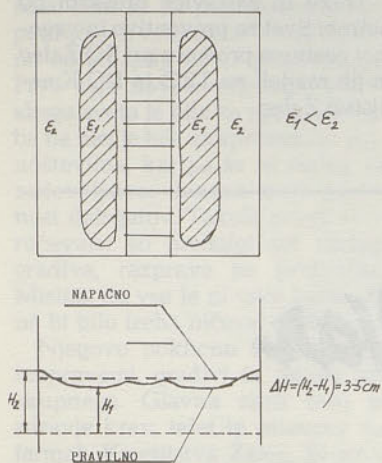
(Nadaljevanje na 9. strani)

Izravnavanje sloja hmelja na etažnih sušilnicah

(Nadaljevanje z 8. strani)

3.2 Izravnavanje sloja hmelja prilagojeno načinu nasipanja hmelja

Na etažnih sušilnicah v praksi, razen ene same izjeme, hmelj nasipamo iz vreč, iz košev ali iz košev na kolesih. V vseh treh primerih se dogaja, da je na tistem delu površine etaže, kamor pade pri presipanju hmelj, poroznost sloja hmelja mnogo manjša. Če po nasutju sloj hmelja samo izravnamo, bo zaradi večjega upora sloja v območju večje poroznosti pretok zraka manjši, kar pomeni počasnejše sušenje in posledica je, da se na mestih večjega pretoka zraka hmelj zelo hitro



Izravnavanje sloja hmelja, prilagojeno načinu nasipavanja hmelja.

suši zato se zgodi, da tok zraka na teh mestih sloj prebije. Posledice neenakomernega sušenja so nam dobro znane: večja izguba energije zaradi neizkoriščenega zraka, neenakomerno sušenje zahteva presušitev hmelja na zadnji stopnji sušenja (vlažnost pod 5 %) ostajajo gnezda neposušene hmelja in zmanjšujemo kapaciteto sušilne naprave.

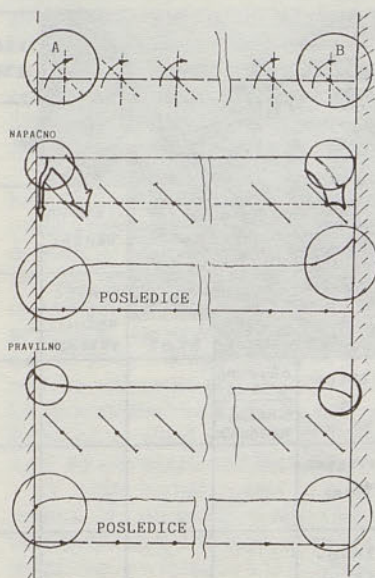
Na sliki je prikazano območje manjše poroznosti sloja, ki se kaže ta vzdolž nasipnega mosta in katerega površina je odvisna od načina nasipanja (iz vreč, iz košev ali iz košev na kolesih). Ker je na označenem območju poroznost sloja manjša, moramo sloj hmelja znižati za nekaj cm, da izenačimo upore proti pretoku zraka (glej zvezo 1), hkrati pa tudi izenačimo absolutno količino nasutega hmelja, ker je v bolj zbitem sloju količina hmelja večja. Kako uspešni smo pri izravnavanju, nam pokaže čez nekaj časa sloj sam. Idealno prilagojena višina je tista, ko je tik pred presipanjem hmelja na spodnjo etažo sloj hmelja v prečni smeri glede na nasipni most popolnoma raven.

Razumljivo je, da si zastavimo vprašanje, kako rešiti način nasipanja hmelja na etažne sušilnice, da se izognemo neenakomerni poroznosti sloja. Eno od rešitev imamo tudi v naši preksi, ki je zelo preprosta, vidimo jo lahko na sušilnici pri Joštovih v Gotovljah in ki je bila opisana v Hmeljarju (3). Drugo nam ponujajo belgijski hmeljarji, s

sistemom dveh trakov (4), ker je precej dražje rešitev in bi bila bolj primerna za velike sušilnice. Obstaja pa tudi nekaj lastnih zamisli.

3.3 Izravnavanje sloja hmelja, prilagojeno načinu presipanja hmelja

Hmelj presipamo na etažnih sušilnicah tako, da se segmenti na presipni mreži zavrtijo v določeno smer. Pri tem igrata ključno vlogo krajna segmenta, ki vplivata na višino sloja hmelja po padcu na spodnjo etažo. Enakomerna propustnost sloja hmelja na drugi stopnji sušenja je še zelo pomembna, kajti zaradi uvenelega hmelja je poroznost sloja nizka. Na sliki sta označena krajni segment A, kjer ob steni pade manj hmelja, in krajni segment B, kjer ob steni pade več hmelja. Posledica tega je, da bo propustnost v spodnjem sloju pod segmentom A večja, pod segmentom B pa manjša in s tem razlike v pretokih zraka in s tem hitrosti sušenja hmelja. Opisane posledice načina presipanja hmelja so vzrok, da nam na eni strani etaže kmalu odpre tok zraka presušeni sloj hmelja, na nasprotni pa se nikakor neče posušiti. Zaradi tega moramo višino sloja hmelja na zeleni etaži ustrezno prilagoditi. Na sliki so prikazane posledice napačne in pravilne prilagoditve višine sloja. Napačna prilagoditev sloja je tista, kadar pustimo pred presipanjem sloj hmelja v prečni smeri glede na segmente enako visok. Posledice bodo takšne, kot so bile zgoraj opisane.



Izravnavanje sloja hmelja, prilagojeno načinu presipanja hmelja.

Pravilno izravnani sloj pa bo tisti, ko bomo višino sloja nad segmentom A povečali, da ob steni pade več hmelja in ga med segmentom B stanjšali, da bo ob steno potisnjena manjša količina hmelja. Še zlasti je na to prilagoditev višine sloja občutljiv savinjski golding, ki se zelo hitro suši. Posledice napačne prilagoditve so znane, nastopijo pa takrat, ko v vmesnih etažah slišimo vrtnčenje hmelja. V praksi bomo najprej pogledali, v katero smer se

pri presipanju segmenti obračajo, nato pa temu ustrezno višino sloja prilagodili.

Opisana hiba delovanja etažnih sušilnic je posledica principa delovanja sušilne naprave. Na sušilnicah v praksi se kaj več, kot prilagoditi sloj hmelja, ne da storiti. Jasno pa je, da bo potrebno pri konstrukciji novih sušilnic to napako upoštevati. Obstaja nekaj zamisli, ki jih je le potrebno preveriti v makro testiranjih.

4. POVZETEK

Analiza sušenja hmelja na etažnih sušilnicah na osnovi nekajletnih meritev in spremljanja njihovega delovanja in primerjave s potekom sušenja na pilotni sušilni napravi je pokazala na dve pomanjkljivosti, ki sta vzrok za neenakomerno sušenje hmelja po vsej površini etaže. Prva izhaja iz načina nasipanja zelenega hmelja na etažo. Posledica tega je neenakomerna poroznost sloja hmelja in hkrati neenakomerna količina nasutega hmelja, kar vpliva na neenakomeren pretok zraka in s tem na različno hitrost sušenja hmelja. Druga pa izhaja iz načina presipanja hmelja, kjer sta odločilna krajnja dva segmenta presipne mreže: pri enem pri presipanju na spodnjo etažo ob steni pade premalo hmelja, pri nasprotnem pa preveč. Različni višini sloja pa povzročata različen pretok zraka. V obeh primerih moramo višino sloja ustrezno prilagoditi. V območju manjše poroznosti sloja je potrebno sloj stanjšati in ga povečati v območju večje poroznosti in nad segmentom, pri katerem ob steni pade manj hmelja, sloj hmelja zvišati, nasprotno pa nad segmentom, kjer ob steni pade več hmelja, sloj ustrezno znižati. Če se v praksi teh prilagoditev ne držimo, nastopijo dobro znani pojavi neenakomernega sušenja na etažnih sušilnicah: odpiranje sloja hmelja in s tem izgube energije zaradi neizkoriščenega sušilnega zraka, obvezno sušenje hmelja na zelo nizko vsebnost vlage, da nam ne ostane del hmelja premalo posušene, nadalje možnost ostajanja gnezda neposušene hmelja in doseganje nižje kapacitete sušilnice. Dobra prilagoditev višine sloja je tista, ko ostane sloj hmelja tik pred presipanjem raven v prečni smeri glede na nasipni most in je nad krajnjima segmentoma ustrezno zvišan oziroma znižan.

Vsako tehnologijo sestavljata dva elementa, procesni pogoji in procesna oprava. Obema elementoma pa v bistvu vlada znanje v procesu. Znanje nam omogoča proces voditi, učinkovito spreminjati procesne pogoje in razvijati procesno opremo. Iz zapišane o izravnavanju sloja hmelja na etažnih sušilnicah lahko razberemo vse elemente, ki so potrebni za razvoj tehnologije in bodo osnova za spremembe pri novih konstrukcijah etažnih sušilnic za hmelj.

LITERATURA

1. ZUPANEC J.: Odvisnost porabe energije od procesnih pogojev pri sušenju hmelja, Hmeljar št. 7, Strokovna priloga 4, str. 13, 1988
2. ZUPANEC J.: Analiza inženirskih parametrov pri sušenju hmelja, magistrsko delo, Univerza Ljubljana, Fakulteta za naravoslovje in tehnologijo, VTOZD Kemija in kemijska tehnologija, Ljubljana 1987
3. ZUPANEC J.: Primer polnjenja etažne sušilnice, Hmeljar št. 6, strokovna priloga 6, str. 21, 1986
4. MATON A.: Technological Progress as a result of Research and Development work in Hop Growing and Drying, proceedings of the XXXth International Congress, zbornik referatov, str. 4, Poperinge, Belgija 1982

Prometno-varnostni predpisi v času obiranja hmelja

V času sezone obiranja hmelja je hoja pešcev po magistrálnih in regionalnih cestah prepovedana. Zato je potrebno izhod z gospodarskega dvorišča v Šempetru zapreti z ograjo. Za premik večje skupine delavcev je potrebno uporabljati lokalne ceste. Posebno previdnost je treba uvesti v času zmanjšane vidljivosti ali ponoči, ko morajo vodje nositi na vidnem mestu izven naselja svetleče predmete – »kresničke«. Delavci morajo hoditi ob levem robu vozišča v smeri hoje – drug za drugim. Pešec mora prečkati vozišče pazljivo in po najkrajši poti, preden stopi na vozišče, se mora prepričati, če to lahko varno stori. Na cesti, ki ima zaznamovane prehode za pešce, mora pešec čez cesto na takem prehodu, če ta ni več kot 100 metrov oddaljen od njega. Če je ta oddaljenost večja, za to prečkanje veljajo isti prehodi, kot so določeni za prehod traktorjev.

Na dovoljenih mestih za prehode traktorjev preko magistrálnih in regionalnih cest je v času prečkanja nujno postaviti čuvaja, ki vozniške traktorje opozarja, kdaj lahko varno prečkajo cesto. Čuvaj mora biti polnoleten in mora poznati cestnoprometne predpise. Čuvaj je vozniku samo v pomoč, odgovornost za morebitno nezgodo ali prekršek pa nosi sam traktorist.

ČUVAJ MORA NOSITI TRAK »SPV« NA LEVI ROKI IN SVETLEČO ZASTAVICO (ZELENO IN RDEČO) ZA OPOZARJANJE TRAKTORISTOV! Traktorji morajo biti evidentirani, imeti varnostno kabino ali varnostni lok in predpisano opremljeni. Za prevoz trt se izjemoma uporabljajo neevidentirane priklovice in vozovi, predelani za traktorsko vleko. Niso dovoljeni »lojtrski vozovi« in podobno. Vsaka priklovlja mora biti predpisano opremljena z lučmi, odbojnimi stekli in signalnimi napravami, ki morajo biti na vidnem mestu. Traktor lahko vozijo le vozniki, ki so stari 18 let in imajo ve-

(Nadaljevanje na 10. strani)

Prometno-varnostni predpisi v času obiranja hmelja

(Nadaljevanje z 9. strani)

ljavno vozniško dovoljenje za vožnjo traktorja. (Pozornost na vozniške iz drugih republik, če imajo takšno dovoljenje). Prevozi oseb na prikolicah in traktorju so lahko le v okviru predpisov. Vodje enote in kooperantje morajo svoje delavce pred pričetkom dela seznaniti s prometnimi navodili, o čemer delavci podpišejo izjavo. Posebno pozornost je posvetiti čiščenju blata z vozišč, da ne pride do nesreče. Če je potreba, je nujno ceste oprati s TOMOS črpalko. Ceste čisti vsak na svojem delu takoj za sabo.

Omejitev prometa traktorjev in prikolic

Prepoved prevozov po magistralnih cestah velja v času zapore za tovorni promet tudi za traktorje in prikolicе in sicer:

- ob petkih od 14. do 19. ure,
- ob sobotah od 6. do 11. ure
- ob nedeljah in praznikih od 17. do 21. ure

Uporaba magistralnih cest za traktorje in prikolicе je prepovedana od prvega somraka do popolne zdanitve.

Na regionalnih in ostalih cestah velja prepoved prometa za traktorje samo ob nedeljah in ob nedeljah ponoči.

Dovoljeni prehodi preko magistralnih cest Vransko-Vojnik in Arja vas-Titovo Velenje

1. Prevoz trt od drevoreda na Vranskem (pokopališču) po M-10 do Prekope oz. Tabora.

Izogibati se, če se le da, teh relacij. V času prepovedi vožnje ni. Brezhibna in vidna signalizacija je obvezna. Občasno naj traktoristi pustijo hitrejša vozila naprej, da ne pride do nastanka velikih kolon vozil.

Prazne prikolicе se vračajo skozi Brode na Vransko, nato po drevoredu in prečkajo M-10 na označenem prehodu (previdno).

2. Prečkanje ceste v Brodeh (pri mostu) na odcep stare ceste na Vransko).

3. Prečkanje ceste v Prekopi (pri gasilskem domu). Na izredno nevaren prehod obvezno postaviti **čuvaja**, kadar traktor prečka cesto.

4. Prečkanje ceste na odcepu za Tabor (Pihlbirt) je izvesti na preglednem delu ceste (nad avtobusno postajo), kar velja tudi za prehod pešcev. Dvorišče ograditi in prepovedati vsak prehod!

5. Prehod Gomilsko-Grajska vas (za gostilno Košenina).

6. Prehod preko mostu čez Bolško pri Žirovnik, za prevoz hmeljskih trt in hmelja v Grajsko vas in nazaj. Postaviti prometni znak – obvezna smer desno za traktorje – potem pa pravokotno prečkati cesto.

7. Prevoz hmeljskih trt iz hmeljišč Šentrupert (Žerjavke) mimo črpalke Petrol do odcepa za obiralni stroj v Latkovi vasi (ca. 800 m) po M-10 ali proti Orli vasi po regionalni cesti (ca. 1 km).

8. Prevoz trt iz hmeljišča Šentrupert (Žerjavke) po M-10 v Tabor

oziroma Prekopa ni več dovoljen. Če res nastane potreba za prevozom, se dogovori s postajo milice.

9. Prečkanje ceste M-10 med Latkovo vasjo in odcepom za Mozirje za prevoz trt na obiralni stroj pri Plevčku in križišče Janič-Gmajner (ca. 50 m po M-10).

10. Prevoz hmeljskih bal na relaciji Latkova vas-Šempeter (odcep za Aero), prečkanje obvoznice Žalec ter prevoz trt na odsekih Vransko-Žalec so dovoljeni le med tednom, ne pa od petka do ponedeljka od 7. ure zjutraj v času prepovedi oz. konic.

11. Prečkanje ceste M-10 v Šempetru pri **zadružnem domu** na lokalno cesto proti Podlogu in Rojam za prevoz trt, zelenega hmelja in bal.

12. Prečkanje na obvoznici pri Gotovljah (Jošt). Najbolj nevaren prehod.

13. Prečkanje na križišču Arja vas-Petrovče. Prepovedano med 5.30 in 6.30 ter med 14. in 15. uro ob prometnih konicah v delavnikih.

14. Prečkanje ceste M-10 v Drešnji vasi.

15. Prevoz hmelja v balah po M-10 iz Vojnika in Šmarjete v Levca in prevoz zelenega hmelja iz Levca v Šmarjeto se lahko izvrši le ob delavnikih in ne v času prometnih konic. Prevozi potekajo po obvoznici in po Dečkovi cesti. V Levcu je odmik na vzporedno cesto.

Prevoz hmelja v balah na isti relaciji je dovoljen tudi v mesecih novembru in decembru (prevzem hmelja).

V času prevozov obvestiti prometno milico Celje.

16. Prevoz zelenega hmelja po lokalnih cestah preko Zaloga do Čulka po Dečkovi cesti – mimo Mesnin se odcepi pri veterinarski postaji do Šmarjete.

Enako velja za prevoz trt iz žičnice Babno (Joštov mlin).

17. Prečkanje ceste M-10 in prevoz trt iz žičnice Arclin (Joštova kapela) do trgovine in kapele.

Obvestiti PM Vojnik o času prevozov.

18. Prevoz trt na obiralni stroj Vojnik iz smeri Strmec se vozi skozi Vojnik (Mrkotna), prazne prikolicе pa mimo stare papirnice Višnja vas (samo desni promet).

19. Dovoz hmelja v sušilnico Medlog in odvoz hmelja v balah se vrši po obvozni cesti do Levca (in nazaj, nato mimo Ingrada do Medloga oz. obratno).

20. Arja vas-Titovo Velenje: Prevoz iz Petrovč skozi Arjo vas proti odcepu za Zalog.

Dovoljeni prehodi po ostalih cestah – regionalne, itd.

A. Šentrupert-Mozirje

a) Prečkanje ceste pri zadružnem domu v Trnavi in prevoz trt do križišča z M-10 do odcepa za Orlo vas.

b) Prevoz trt in zelenega hmelja Letuš-Male Braslovče-Žovnek.

B. Dobrna-Vojnik

Prevoz trt in zelenega hmelja, razen med 6. in 7. uro zjutraj ter 14. in 15. uro (tč. 15., 16., 17., 18. in 19.).

C. Latkova vas-Prebold

Prečkanje in prevoz trt Latkova vas-Prebold.

E. V mestu Celje je dovoljeno opravljati le najnujnejše prevoze. Vozniki traktorjev se morajo izogibati prometnih konic med 6. in 7. ter 14. in 15. uro.

Prevozi po lokalnih cestah

21. Prečkanje in prevoz po cesti Ločica-Polzela.

22. Prečkanje in prevozi po cesti Poljče-Kamenče-Braslovče.

23. Prečkanje in prevozi po cesti Gornja vas-Most-Dolenja vas.

24. Prečkanje in prevoz po cesti Šempeter-Podlog-Gotovlje, Šempeter-Vrbje-Grize-Žalec-Novo Celje-Petrovče-Arja vas.

25. Prevoz trt Socka-Strmec-Vojnik-Dobrna (glej omejitve).

26. Prevoz delavcev s kombijem Vrbje – obiralni stroj Novo Celje in nazaj.

27. Pri obiralnem stroju v Novem Celju je treba omejiti hitrost na 30 km/h in namestiti na halo rumeno utripajočo luč.

Ostale določbe

Po obiranju se prične takoj siliranje kornice. Gornja navodila veljajo prav tako za prevoz silaže. Običajno pa je promet dosti manjši, zato se takoj po končanem obiranju odstrani vsa odvečna signalizacija. Nadzor nad prometnimi znaki vrši Cestno podjetje Celje. Za vse pomanjkljivosti okrog prometnih znakov je treba obveščati Cestno podjetje Celje na telefon 31-321 (tov. Vinko Iskrač). Cestno podjetje Celje je dolžno postaviti potrebno signalizacijo pravočasno, to je do 15. 8. 1989.

Trake in zastavice preskrbi po potrebi Svet za preventivo in vzgojo v cestnem prometu pri SO Žalec in jih razdeli na TZO in DO Kmetijstvo Žalec.

Hmeljar

KRIŽANKA ZA RAZVEDRILO



PEKARSKI IZDELEK	POLITIK BENLER	PEGA	PREDELO- VALNICA V KAMNIKU	NA MEJI SE JE BOJIMO
IZBRANA DRUŽBA				
KLAVEC				
NAČIN VEZENJA				
IZDELAL M. DOLINAR	OBVOZNO DREVO PLAČILNI NATAKAR			ŽIM. I TOVARNA GNOJIL
VPREŽNA ŽIVAL		LOZNICA (AVT. ORN)	VEŽNIK KOPIRNI LIST	
ŽARU- ČINA				
AFRIŠKA REKA	OSEBNI ZAIMEK NAJSTAR. DOBA JUNA (GEOLOŠKO)			OPREHILA M. HATEK
SINJI BRAC KAMEN		ŽIMSKO 500 DUŠIK	NEHŠKI PLEHIŠKI NASLOV	ESTONEC
BOZ	STARA PRESTOL ASIRIJE LEKOVAC			
IGRALKA TKAČEVA		PERNATA ŽIVAL KALIJ		
PONOVNI RESKONT HENICE				

Janez Šketa: »Razprave so prekratke, poročevalci predolgi«

Le malo jih je v Hmezadu, ki ga še ne poznajo. Janeza Šketa namreč. Za večino je to predsednik delavskega sveta, za svoj kolektiv Kmetijstvo Žalec strokovnjak veterine in kot takšen vodja obratne ambulante v Podlogu. Le malo si jih je pridobilo tolikšno zaupanje ljudi, da so bili dvakrat izvoljeni v delavski svet. Janez je to »pridelal« z resnim delom, dobrim vodenjem sej in da zna reči bobu bob.

»Nekoliko sem pomišljal, ali naj predsedstvo sploh prevzamem. Hkrati pa mi je godilo, da so me v drugo predlagali. Vsekakor je to odgovorna naloga in včasih sem bil v zadregi, ko nisem bil prepričan, če sem ravnal pravilno ali ne. Tovrstnih izkušenj namreč nimam, šolal sem se za popolnoma drugo področje in velikokrat je vse odvisno od iznajdljivosti,« pripoveduje. Prva seja novoizvoljenega delavskega sveta je bila za njim, udeležba na njej je bila za spremenbo polnoštevila, kar pa še ni razlog za zadovoljstvo. Janeza moti pasivnost delegatov. Takole pravi: »Poročevalci so predolgi pri razlagi gradiva, razprave pa prekratke. Mislim, da vse le ni tako jasno, da ne bi bilo treba ničesar dodati.«

Njegovo poklicno delo nima z razpravami, gradivi in sejami nič skupnega. Glavna skrb zanj je zdravje krav, telet in pitancev na farmah Kmetijstva Žalec, ki so v Podlogu, Zalogu, Žovneku in Žepini. To je nekaj čez tisoč krav, 758 telic, 226 telet in 755 pitancev. V obratni ambulanti sta zaposlena še dva veterinarja in ker mora biti ta služba na razpolago vsak dan in vse dni v letu, jih ne more biti manj – tako je prepričan Janez Šketa.

»Največ dela imamo z zdravljenjem vnetih vimen, mastitisom, saj nam zbolijo letno kar osemindeset odstotkov krav. Odstotek je računat na število telic, je natančen sogovornik. Doda še: »Za akutnim mastitisom zbolijo 28 odstotkov, ostalo pa sami odkrijemo. Odstotki se v zadnjih letih ne povečujejo, manjšajo pa tudi ne.«

To pa je tudi eden glavnih virov nezadovoljstva, ki ga žre. Veterina tukaj ne more veliko, saj so vzroki drugače – v prehrani in reji na stajiščih. »Če primerjamo z republiškim merilom, smo s temi obolenji nekje v poprečju. Številke so poleg tega težko primerljive, saj noben družbeni sektor ne zmore tolikšne koncentracije živali. V večini primerov pasejo in molzejo v izmolziščih,« razlaga. Na farmi Podlog, kjer so delno začeli s prsto rejo, je obolenj bistveno manj. Takole še pravi: »Kritiziram privezane reje, kjer se da, saj smo z njo popolnoma onemogočeni. Če pogledamo samo razvoj molznih strojev, vidimo, da se je razvoj za ta način ustavil pred petimi leti.«

Druga največja težava pa je plodnost krav. Kot trdi Janez, je pri tem zopet omejitveni dejavnik prehrana, oziroma pomanjkanje kakovostne osnovne krme, razveseljivo pa je, da se na tem področju vendarle premika na bolje. Reproduk-

ciji se je posvetil tudi v svojem magistrskem delu, za naslovom Čistična degeneracija jajčnih mešičkov, ki ga je zagovarjal pred osmimi leti.



Janez Šketa

Veterina je stroka, ki izredno hitro napreduje in zato se je pri tem potrebno izobraževati. In kar je še zlasti pomembno, imajo za to v njegovi organizaciji posluh. »Zelo dobro sodelujemo z visokošolskima tozdoma za veterinarstvo in žvinnorejo na Biotehniški fakulteti v Ljubljani. Veliko raziskav naredimo skupaj,« nam je razodel.

Še o planinstvu je vrgel za konec besedo. Če le najde čas, vzame planinske čevlje in gre v hribe. Takih dogodkov pa je premalo, zato nič več kot štirinajst dni vsega skupaj ne prebije v visokogorju. Želi si predvsem spoznati Slovenijo in zato se je že v drugo odločil za slovensko planinsko pot. Le-tako lahko spozna majhne kraje, za katere še nikoli ni slišal in jih ni mogoče najti na navadnih zemljevidih.

»V hribe hodim počasi in z občutkom in zato, ker gore niso vselej tako prijazne kot so lepe, se zmeraj prepričam o vremenu,« je povedal. mn.

AGRINA – TOK MEGA

Avtomatska krmilnica 450 Herkules electronic

Sodobna krmilnica Herkules je učinkovita in grajena za potrebe krmiljenja živali v prosti reji z zrnjem ali granulatom. Primerna je zlasti za drobnico, perutnino in svinje, ribe ter divjad v vzrejališčih. Je čvrsto grajena z vgrajeno avtomatiko za programirano doziranje in rotacijski izmet. Namestitev je enostavna na vsakem terenu.

Anketa:

Ali je perspektiva v Hmezadu?

Hmezadovi štipendisti vsako leto opravljajo počitniško prakso pri tej organizaciji. Od nje pa pričakujemo, da jim bo nudila poklic in temu primeren zaslužek. Tako smo povprašali nekaj štipendistov, na kakšno perspektivo računajo pri Hmezadu in kako so zadovoljni s počitniškim delom.



Martina Križnik – 18, ekonomski tehnik:

»Mislim, da je perspektiva za napredovanje prav v Hmezadu. Z delovno organizacijo sem zadovoljna. Po končanem pripravništvu bi se želela zaposliti na oddelku dolgoročnih kreditov. Če ne bom dobila zaposlitve, bom šla študirat na VEKŠ in se potem skušala zaposliti v Hmezadu.«



Vesna Lazar – 17, trgovka:

»Pri Hmezadu mi je všeč, zato bi se želela tu tudi zaposliti. Sedaj opravljam pripravništvo in sodelavci na oddelku mi pomagajo, da se uvajam v delo. V Hmezadu se mi zdi perspektiva za napredovanje, ker trgovina uspešno posluje. Želela bi se nadalje izobraževati in se zaposliti kot komercialno ekonomski tehnik.«



Damjan Zakošek – 17, vzdrževalec vozil in voznih sredstev:

»Prava perspektiva je izobrazba. Sam vem, da bom le mehanik, zato bom mogoče šel naprej v šolo. Srečen bom, če bom lahko kje opravil pripravništvo in sploh dobil službo. Seveda pa bi raje bil voznik pri Interevropi.

Matej Novak – 18, strojni tehnik:

»Rad bi ostal pri Hmezadu, saj sem zadovoljen z delovno organizacijo in pričakujem uspeh. Name-ravam pa se še nadalje izobraževati. Čeprav na praksi popravljam stroje, sem s tem zadovoljen, ker se tako izpopolnujem in mi to znanje lahko vedno koristi.«



Marjan Glušič – 18, elektrotehnik – elektronika:

»Perspektiva za napredovanje je v moji stroki pri Hmezadu dobra, s tem mislim na računalniški center. Prejšnja leta sem bil tam na praksi in sem pridobil precej znanja. Letos opravljam prakso v mehanični delavnici (servis traktorjev), čeprav to ni moja stroka, ampak je delo vseeno koristno – naučiš se kaj novega.«



Edvard Pokorný – 17, kuharski tehnik:

»Seveda bi rad dosegel uspeh, vendar pa mislim, da zame pri Hmezadu ni perspektive. Raje bi se zaposlil kje drugje, ob morju ali na ladji. Od počitniške prakse sem pričakoval, da se bom kaj naučil, a sodelavci si ne vzamejo dovolj časa, da bi me uvajali v delo in še ne zaupajo mojim kuharskim sposobnostim.«



Lea Kveder

Boris Skalin:

»Ribogojstvo je specialna živinoreja«

Za hobi pisati knjige, članke, delati raziskovalne naloge je malce nenavadno in tudi tema – ribogojstvo – ni popolnoma vsakdanja. To počne dr. Boris Skalin že dolgo vrsto let. Naslov doktorja znanosti si je pridobil z raziskovalnim delom o sulcu, pred dobrimi dvajsetimi leti je bil idejni vodja pri gradnji Hmezdove ribogojnice in sploh razvoja te »specialne živinoreje«, kakor sam imenuje ribogojstvo. Z delovnimi obveznostmi pa se nanjo ni hotel vezati, med drugim je delal v bivšem investicijskem oddelku, pred štiri leti pa je prevzel krmilo novoustanovljene organizacije v Hmezadu Inženiringu v Žalcu.

Sulec je ogrožena ribja vrsta

Poleg raziskav, ki jih Skalin opavlja o sulcu se je lani kot predstavnik Jugoslavije, udeležil mednarodnega simpozija o sulcu v ZR Nemčiji. Kot je povedal, da je ta vrsta rib ogrožena predvsem zaradi civilizacije. To velja za vse vode, kjer je nekoč domoval. Zelo malo je prvotnih voda, porečje Donave, v katerih sulec še živi. Vse površine danes predstavljajo le nekaj odstotkov prvotnih. Obdržal se je samo v zgornjih delih vodotokov, kjer so bila včasih dristišča in kjer je sulec ostal samo prvo in drugo leto svoje starosti. Danes najdemo tu vse starostne kategorije.

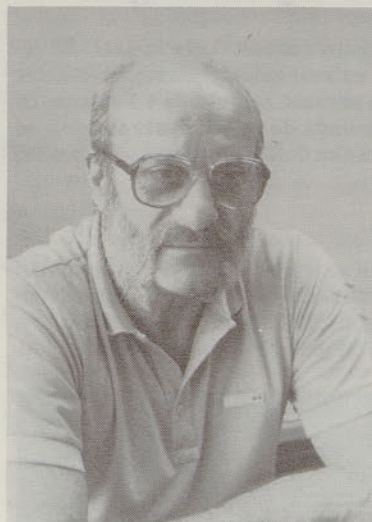
Današnje stanje sulca v Sloveniji je slabo, če ga primerjamo s tistim v preteklosti, in nič bolje ni v preostalih delih države. V Sloveniji je ta riba živela v približno 520 vodotokih in če je voda njiva na 2000 hektarjih, danes je to le še nekaj odstotkov.

Kako torej ohraniti to ribjo vrsto? Boris Skalin pravi, da brez čistejših voda ne bo šlo, sam pa se je lotil raziskav in dela, kako sulca vzrejati in razmnoževati v ribnikih.

»Ob izviri Trnavcev v Andražu sem si uredil ribnik. Brez sodelovanja Draga Hribernika bi rezultatov sploh ne bilo. Raziskovalno delo je delno finančno podprla Občinska raziskovalna skupnost, zelo dobro

Kralj sladkovodnih rib

Sulec – ta postrvja vrsta ribe živi v naših vodah in vodotokih donavskega porečja. Pravimo mu tudi kralj sladkovodnih rib. Pri nas v Sloveniji se razmnožuje že dolgo časa. Zarod in mladice so uporabljali za vlaganje v športne vode. Poskusi so pokazali, da ima določene lastnosti, zaradi katerih bi lahko postal farmska riba. Precej je prilagodljiv na temperaturo vode, posebno v starejših obdobjih življenja. Je edina riba naših salmonidov (postrvi), ki se drsti spomladi, izjema je ponekod le šarenka.



Boris Skalin

pa sodelujem tudi z Ribiško družino Šempeter; z njimi smo že začeli z manjšimi poribljavanji Savinje,« je povedal. Delo pa je ocenil takole:

»Naše dosežke bi lahko primerjal z avstrijskimi, in sicer biološko fakulteto na Dunaju, kjer imajo drugačne pogoje za raziskovalno delo. Z njimi se primerjam zato, ker smo oboji prišli do enakih rešitev, kako to ribjo vrsto s krmili iz vreče pripraviti do spolne zrelosti. Doslej je veljalo prepričanje, da to ni mogoče.«

Po njegovih besedah bi morali vsak liter vode, preden odteče iz Slovenije, dobro izkoristiti. »Vsaka akumulirana količina vode je njiva. Sedaj nam veliko vode uide, vse potoke smo zregulirali, tako da

vodo, ki jo imamo, čimprej izpustimo na jug.«

Zato je Boris Skalin predlagal, da bi jo zadržali z ribniki in začela naj bi se akcija petdesetih ribnikov na leto. Pri tem se bo vključila tudi organizacija, ki jo vodi Inženiring in bo izdelala vso potrebno projektno dokumentacijo.

»Te akumulacije bi lahko bile na zemljiščih, ki so neuporabna za karkoli drugega in na področjih kjer se uveljavlja namakanje, bi lahko te ribnike izkoristili še za namakanje,« trdi.

O ribogojstvu je napisal dve knjigi, priročnika, ki ju pozna večina slovenskih ribičev. Z rednimi objavami v reviji Ribič pa seznanja z rezultati raziskav na tem področju.

Boris Skalin je vse svoje ribogojско delo dokumentiral s fotografskim aparatom, kamero. Še zlasti dobre so njegove slike o ribah, ki jih, kot je zaupal, slika v prenosnem akvariju in le-tega nikoli ne pozabi vzeti s sabo. Njegove fotografije so bile objavljene tudi na naslovnih tujih revij, koledarjih in še bi lahko naštevali.

mn.

Ostati skupaj je naš cilj

Vitrina, v kateri razstavlja Kegljaški klub Hmezd Žalec svoje pokale in dosežke, je že zdavnaj pretesna. Nove razstavne omarice ni, zato ostale pokale, medalje, diplome, hranijo tekmovalci po domovih. K uspehom je v veliki meri pripomogla zgraditev kegljišča v Žalcu. Samo leto dni po zgraditvi pa so na pobudo žalskega Kegljaškega kluba ustanovili še žensko kegljaško ekipo.

Vsak začetek je težaven, tako da tudi ženske ekipe niso ustanovili kar čez noč, pravi Štefka Štampar. Pobuda je bila na mestu, vendar žensk, ki bi bile pripravljene sodelovati, ni bilo. S prigovarjanjem pa so pregovorili šest deklet med katerimi je bila tudi Štefka. Takrat se je zaposlila na kegljišču kot natakarica in kmalu postala članica kluba, za katerega še danes tekmuje.

Toda glede števila ženske ekipe se ni nič spremenilo. Še vedno ekipo poosebljajo tri igralk: Štefka Štampar, Nada Birska in Angelca Čilenšek, ki so v klubu že od samega začetka. Šest igralk pa je premalo, se pritožuje Štefka. Lahko se zgodi, da katera zbolí in potem ne morejo tekrovati. Prav to se jim je zgodilo letošnjo sezono, tako da so odigrale le eno tekmo. Zato je njihov prvi cilj, da ostanejo skupaj in privabijo medse mlajša dekleta. Če bo njihov klic v silo uresničen, potem bodo svoje moči usmerile v ponoven preboj v republiško ligo.



Septembra se začne sezona in nato sledijo treningi dvakrat tedensko. Tekmujejo s klubi, kot so Celje, Ravne, Konjice, Slovenj Gradec, Rijeka itd. Na začetku, po ustanovitvi ženskega kluba, so kmalu začele do-

segati uspehe. »Mlajše smo bile, pa je bilo lažje,« pravi Štefka. Takrat so večinoma igrale za sindikat. Po dveh letih treningov so že prišle v prvo republiško ligo, dve leti kasneje pa še v državno. V tej ligi so se obdržale le eno leto, ampak samo zaradi pomanjkanja igralk. Takrat sta žensko ekipo trenirala Ludvig Lampret in Drago Markovič, kasneje pa tudi Eva Ludvig.

Danes so brez trenerja, vendar je dogovorjeno, da jih bo treniral eden od članov moške skupine Kegljaškega kluba Hmezd Žalec. »Seveda,« pravi Štefka, »če bomo ostale skupaj.«

Največji uspeh, 4. mesto, so dosegle kot ekipa na državnem prvenstvu v Rovinju. Večina sindikalnih tekmovalcev pa jim je prinesla prva mesta. Prav tako tekmujejo tudi posamezno in v parih. Na takšnih tekmovanjih sodeluje šestdeset do sedemdeset tekmovalk iz raznih klubov, v nadalnje tekmovanje pa se jih uvrsti le štiriindvajset. Posamezno je Štefka dosegla 9. mesto na državnem prvenstvu v Kranju.

Uspehe so proslavljali s pikniki za Savinjo ali na Lovski koči Rinka, kjer so imeli družabne igre. Poraze pa je bilo treba športno prenašati.

»Kot ekipa se dobro razumemo, saj nas le to drži skupaj, da ne razpademo,« je še dodala Štefka.

Lea Kveder

DROBIŽ



Z vzgojo ostrigarjev – gobe, ki raste na slami – so v delovni enoti Kmetijstva v Vrbju začeli pred tremi leti. Takrat je bil tedenski izkoristek majhen, srečevali pa so se s kopico tehnoloških problemov. Za to proizvodnjo so namreč namenili prostore opuščene hleva in zato je bilo treba najti veliko izvirnih rešitev. Sedaj je tedenska količina gob približno enaka iz tedna v teden, okoli 150 kilogramov, nihanja so ublažili. Povsem jim to seveda še ni uspelo in kot pravi Olga Pongrašič, ki skrbi za to proizvodnjo, je zanjo potrebna izredna natančnost. Pa še to ni vedno dovolj, saj je pridelek odvisen tudi od kakovosti poparjene slame, vode, micelija, zračne toplote in še česa.

xxx

V tozdu Proizvodnja kmetijske mehanizacije so odpremili prvi stroj SOH 280 za obiranje hmelja v mesto Žitomir v Sovjetsko zvezo. Kupec stroja je Ukrajinsko združenje za hmeljarstvo UKRAHMELJ.

Podelili priznanja najboljšim rejcem mesa in mleka

Deveto leto zapored je Kmetijska zadruga Drava Radlje, oziroma zadružna enota Kmetovalec pripravila kmečki dan – družabno srečanje kmetov in delavcev zadruga. Tokrat je bil na kmetiji Sivčnik v Šentvidu v prvi polovici julija. Zbranim je spregovoril direktor zadružne enote Kmetovalec, Stane Petar, ki je med drugim povedal:

»Pred nami je reforma gospodarskega, družbenega, družbenega in političnega življenja, ki pa bo izpeljana z dejanji in ne z besedami. Ne bo izpeljana na zborovanjih in mitingih, temveč na polju in v tovarni. Zadruginištvo se je pripravljeno aktivno vključiti v reševanje gospodarske krize, saj smo prepričani, da je z doslednim delom in znanjem moč rešiti gospodarski in politični polom Jugoslavije. Takšno spoznanje pa mora biti prisotno pri vseh, kajti drugače korenite spremembe niso možne.

V zadrugištvu moramo opraviti nekatere naloge, da bomo lahko zagotavljali boljše ekonomske pogoje za delo. Pri tem moramo biti enotni, da je potrebno napake iz preteklosti popraviti, nadaljevati in utrjevati pa vse tisto, kar smo uspešno razvijali tudi do sedaj. Dosežkov, ki smo jih dosegli z modernizacijo kmetij, ne more nihče razvrednotiti in največ zaslug pri tem imate prav zadrugišniki, zato vam izrekam vse priznanje.

Ob zaostreni gospodarski situaciji moram opozoriti na težke proizvodne pogoje v hribovskem svetu. Ti potrebujejo celovit razvojni program, zato moramo vsa naša prizadevanja usmeriti k čimprejšnjemu sprejemu zakona o razvoju hribovskih območij. To pa naj ne bi bila edina sprememba zakonodaje, saj je pred nami sprejem zakona o gozdovih in zakon o zadrugištvu in upamo, da bodo pisani po meri kmeta zadrugišnika. Pri tem mislim na vse spremembe, ki jih moramo doseči ob uvedbi pluralizma lastninskih odnosov: spremenjen status družbene lastnine, vrnitev za-

treba plačati za najeti kredit. Zato se mora izboljšati selektivna politika kreditiranja in zadržati sedanji sistem nepovratnih sredstev za koncentrirano živinorejsko proizvodnjo. Problemov okoli ekonomike v kmetijstvu je še veliko in boj za njihovo rešitev bo težak in dolgotrajen. Trenutno najaktualnejši je



Direktor Mariborske mlekarne, Jakob Pirš, je podelil priznanje Ivanu Štraserju za oddanih 87.887 litrov mleka.



Lojze Hauzer pa sinu Franca Gašperja, ki je lani spital 290 pitancev.

družne lastnine, uvajanje deležev. Ključnega pomena za razvoj kmetijstva in zadrugištvu je kreditno monetarna politika v državi. Krediti so za kmete predragi in kot taki nesprejemljivi tudi zato, ker se obresti spreminjajo iz dneva v dan in nikoli ni znano, koliko obresti bo

boj za ekonomske cene mleka in mesa, ki bi morale zagotoviti vsaj osnovno socialno varnost kmeta in njegove družine ter prispevati k ohranjanju kmetijskih zemljišč in poseljenosti podeželja,« je zaključil Stane Petar.

—m. n.

Deset največjih v zadrugi Drava

Desetim največjim, tistim, ki so lani vzredili največ pitancev in oddali največ mleka, so na srečanju podelili plakete in praktične nagrade. Plakete za mlekarje je podelil direktor Mariborske mlekarne Jakob Pirš, prejeli pa so jih:

Ivan Štraser za 87.887 litrov oddanega mleka, **Jože Hedl**, 57.523 l; **Branko Brezovnik**, 52.440 l; **Avgust Šantl**, 48.386 l; Ivan Tretinek, 46.998 l; **Julko Kupnik**, 44.644 l; **Rudi Breznik**, 44.435 l; **Franč Petrun**, 41.568 l; **Ivan Ternik-Hanjc**, 40.324 l in Simon Knez za oddanih 35.319 litrov mleka. Desetim največjim rejcem je podelil plakete direktor zadruga Draga, Alojz Hauzer, prejeli pa so jih:

Franč Gašper za oddanih 299 pitancev (129.998 kilogramov), **Karli Korent** za 100 pitancev (49.617 kilogramov), **Martin Mazgan** za 68 pitancev (30.438 kilogramov), **Ivan Uranek** za 26 pitancev (12.658 kilogramov), **Cveto Masten** za 25 pitancev (11.502 kilogramov), **Janez Hanjc** za 21 pitancev (9.518 kilogramov), **Jože Hedl** za 13 pitancev (7.403 kilogramov), **Avgust Omuljec** za 13 pitancev (6.525 kilogramov), **Pavla Janiš** za 13 pitancev (6.511 kilogramov) in **Alojz Orešnik** za oddanih 12 pitancev (5.682 kilogramov).

Elektronski vremenar pri zaščiti sadja

Na elektronskem vremenarju – METOS – je mogoče v vsakem trenutku prebrati temperaturo zraka, vlago, vlago lista, padavine in še bi lahko naštevali. Z njim si na Sadjarstvu Mirošan pomagajo pri ugotavljanju škrlupa in določanju najbolj primerne časa za škropljenje. V letošnji sadjarski sezoni ga uporabljajo prvič in z rezultati so zadovoljni.

— mn.

Gostje iz Splita v hotelu

Sindikata Brodograđevne industrije Split organizira že deveto leto sedemdnevne penzione v Savinjski dolini za svoje delavce. Sedem let je delavce iz Splita gostil Hotel Prebold, zadnji dve leti pa je njegovo vlogo prevzel hotel v Žalcu. Preko cele sezone se bodo vsako soboto menjavale skupine iz Splita, ki štejejo po petdeset ljudi.

Hotel v Žalcu nudi poleg standardne ponudbe še dodatne programe za zabavo, oddih in razvedrilo, šport in rekreacijo. Ker standardna ponudba ne zadošča več, mora preko raznih programov sodelovati tudi z drugimi kraji v Savinjski dolini, da si zagotovi zadosten obisk. Tako na primer pozimi nudijo gostom prevoz na smučarski center Golte, poleti pa je zelo zanimivo za tujce kajakaštvo v zgornji Savinjski dolini. Prav tako je zanimiv ogled kulturnih spome-

nikov, ki jih pa sam Žalec ne premore veliko.

Predlani je imel hotel v Žalcu ogromno sindikalnega turizma, medtem ko se danes temu posveča le v minimalnem obsegu. Vendar pa za te goste pripravijo poseben program, ki vsebuje prvine vseh dodatnih programov.

Prva skupina iz Splita je bila posebno navdušena nad Slovenskim večerom, ki so ga organizatorji pripravili posebej za te goste. V ta namen so restavracijo dekorirali v značilnem slovenskem stilu, za večerjo pa ponudili slovenske specialitete. Goste je pozdravil muzikant na »frajtonerico« in s pomočjo animatorja Martina Silovška so se Splitčani naučili zaplesati slovensko polko in »metltanc.«

Sreda pa je bila rezervirana za piknik v naravi. Dalmatince je še

posebej navdušilo bogastvo zelenja, ki so ga odkrivali na planinskem pohodu do Lovske koče na Rinki.

Kakšni pa so njihovi resnični vtisi, nam bosta povedali ti dve izjavi: **Luciano Verbanac** – 64, upokojenec: »Sem vodnik te skupine in vam lahko v imenu vseh povem, da je pri vas odlično. Nimamo nobenih problemov in vse je na visokem nivoju, tako hrana kot čistoča in okolje. Če se izrazim po šolsko, si prav vse zasluži odlično oceno. Naslednje leto bomo skušali organizirati lasten prevoz oz. svoj avto-bus, da si bomo lažje ogledali Savinjsko dolino.«

Mira Benutič – 60, upokojenka: »Hrana je izvrstna, to lahko rečem, ker sama rada dobro jem. Drugače sem zelo prilagodljiva in na vaše okolje sem se hitro navadila, vse je tako lepo zeleno. Ker sem član planinskega društva Split, sem videla veliko krajev, ampak pri vas je res čisto. Najbolj sem bila navdušena

nad Slovenskim večerom. Za današnji piknik pa lahko rečem le to, da utrujenost mine, a zadovoljstvo ostane.«

Lea Kveder



Gost Luciano Verbanac z animatorjem Martinom Silovškom, ki vodi in zabava goste iz Splita.

Za Martina pravijo gostje, da je njihova trofeja, saj jim je s svojo prisotnostjo zelo popestril bivanje pri nas. Drugače je Martin štipendist pri Hmežadu in takole opravlja počitniško prakso.



Ob tej pasji vročini se prileže nekaj tekočega. Toda, pazite, da ne boste obležali, tako kot jaz.
Foto: Ljubo Korber

Kam s svetniki?

Danes pravimo, da se mora soz v novi podjetniški preobleki znebiti svetovalne funkcije, katere učinkov nihče ne zna izmeriti. A kaj bomo z ljudmi, ki kar naprej nekaj svetujejo in svetujejo, ki so že po naravi pravi svetniki? Naj zanje v novem sestavljenem podjetju ustanovimo posebno podjetje svetnikov, ali kaj? Morda pa to le ni tako slaba zamisel. Ob tolikšnih svetnikih nam tudi Bog ne more odreči svoje pomoči.

Novo delovno mesto

Res je, da naši bližnji transportni organizaciji ne gre posebej dobro. Pridobiva pa na veljavi in zato bi bilo vredno razmisliti o imenovanju podpredsednika za transport. Za začetek bi se ubadal s pomembnimi strateškimi odločitvami; preverjal bi, če so potni nalogi lepo izpisani, podpisani in pošttemplani.

Kaj je sinergija?

Tujko sinergija se velikokrat uporablja v napačni besedni zvezi. Zato smo pogledali v slovar tujk, kjer piše, da je to beseda, ki v slovenščini pomeni sodelovanje, vzajemno pomoč in družno sodelovanje. Torej bi bilo lepše, če bi namesto sinergetskih učinkov osvojili – rezultate sodelovanja.

Zdravilo proti spanju na sejah

Zehanje na sejah je nalezljivo kot ošpice. Najprej zazeha eden, dva, trije ..., nato še kdo zakinka. Vemo, da bi se temu lahko ognili ali z bolj zanimivo temo ali pa z opozorilnim vrčem vode.

Kdo bi lahko napisal članek o trenutnem stanju v podjetju?

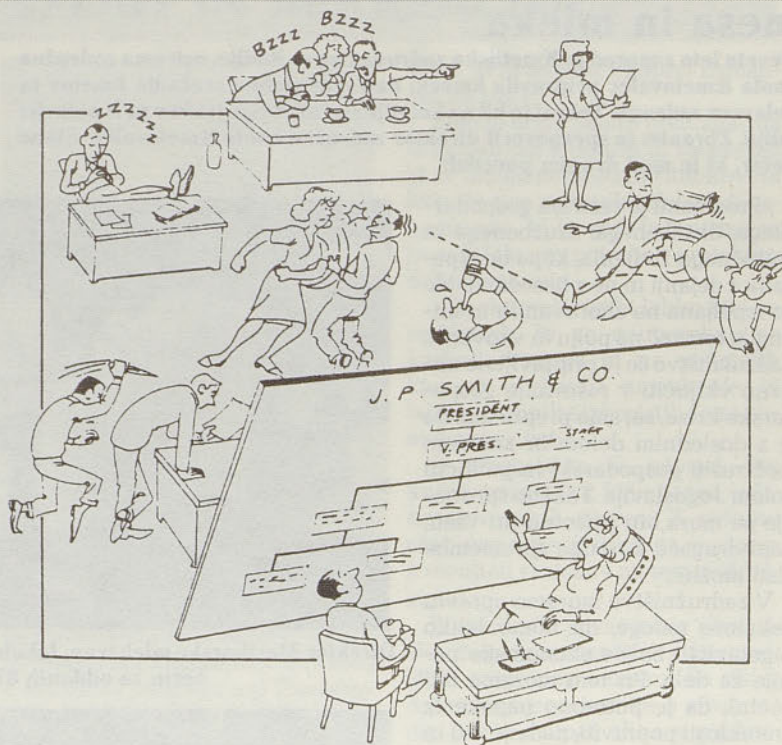


Hmeljarstvu gre slabo!

Glede na štiriodstotni delež v svetovni proizvodnji hmelja je bila letošnja udeležba slovenskih hmeljarjev na kongresu IHB rekordna. V špansko mesto Leone je odpotovalo za cel avtobus ljudi in verjetno še kdo z letalom za povrh – nabirat nova znanja o tej proizvodnji (beri: deželi gostiteljici). Znanje je resnično draga reč, tako draga, da je vprašanje, kdo nas bo sploh še pripravljen poslušati – kako se »stanje v hmeljarstvu slabša in mu družba ne izkazuje posebne milosti«. Upajmo vsaj, da tega ne bomo slišali od udeležencev kongresa.

Kje je Hmezad?

Janez Arah, ki je znan po svoji točnosti in poslovnosti, je svoje predavanje zamudil zgolj zato, ker mu nihče v Žalcu ni znal povedati, kje ima sedež soz Hmezad.



Naša organizacijska struktura je v svoji zasnovi dobra.

LOGIČNI ŠKRAT?

V prejšnji številki Hmeljarja (št. 6, junij 1989) se je pod sliko na naslovni strani pojavil naslednji stavek:

Ne preveč črnega in ne preveč belega kruha nimamo v Hmezadu.

Ta stavek lahko zapišemo tudi v drugi obliki. Najprej postavimo oklepaje med posamezne logične operatorje in definiramo izjavi A in B.

nimamo [ne (preveč črnega) in ne (preveč belega)]

izjava A = preveč črnega

izjava B = preveč belega

Če priključimo na pomoč srednješolsko računstvo in Boolovo algebro, kjer je zapisano:

ne (ne A in ne B) = A ali B;

dobimo drugo obliko prvotnega stavka:

V Hmezadu imamo preveč črnega ali preveč belega kruha.

ALI JE TO RES?

delavka Hmezada s štirimi otroki, ki nimajo kruha S. P.

Na nepodpisana pisma v našem uredništvu načeloma ne odgovarjamo, toda ker je to primer, ki mu ni para, le zaslužite nekaj besed. Najprej vam moram povedati, da svojega srednješolskega znanja algebre pa ne morete uporabljati vseprek, in za jezik na žalost ne veljajo ista pravila kot za matematiko. Kar vprašajte svojega srednješolskega profesorja! Če vse berete tako, ni čudno da vse razumete napak in me prav zanima, kaj si vi mislite o umetnikih pisane besede, če jim postavljate oklepaje in zaklepaje, kjer vas je volja. Predlagam vam, da na svojem delovnem mestu (sklepam, da doma nimate pisalnega stroja, če še za kruh nimate) začnete razmišljati tisto, kar morate. Tako pa uporabljate čas, papir in pisalni stroj za tisto na kar se ne spoznate. Ni čudno, da potem še za črni kruh ne zaslužite. Predvsem ste nelogičen primer vi, kako je sploh možno ob takšnem poznavanju matematike, algebre in verjetnostnih računov živeti ob štirih stradajočih otrocih?

PISANI VRTILJAK

Rada bi ...

Koliko stvari bi rada! Avto, svojo knjižnico, daljše počitnice, srečo na srednji šoli ...

Pa so to prave želje? Ko smo šli na Triglav, sem vsa obnemogla željno (pa tudi žejno) gledala vrh. Pot se je vlekla v nedogled. A je le prišel trenutek, ko sem se sesedla na vrhu Triglava. Če ne bi bilo nikogar na vrhu, bi verjetno zajokala. Sreča ob izpolnjeni želji. Vendar ... Ko se je poglela utrujenost, tudi nuje po joku ni bilo več.

Kaj si v resnici želim? Prijatelja. Pravega prijatelja. Kako čuden je človek. Če ima kakšno željo, ki je

neizpolnjena, si želi njeno uresničitev. Ko se uresniči, mu nič ne pomeni. Morda le trenutno veselje.

Toda, če nimaš cilja, nimaš želje. Kaj je torej boljše: biti brez cilja ali si želeti nemogoče? Biti brez cilja je kakor biti brez glave. Želeti si, je trpljenje. Zakaj vsako hrepenenje spremlja bolečina? In če ni bolečine, ni pravega veselja, zato si postaviš nov cilj. Začaran krog.

Mislím, da vsak človek hrepeni po nečem. Že dolgo odvozlam vrvice, na katerih piše, kaj si želim. Tako zdaj hrepenim po tem, da odvozlam vrvice. Morda sem le del odvozlala, tisti del, ki smo ga vsi.

Želim si prijatelja. Tistega človeka, ki bi bil zame zlata vreden. Ki bi mu zaupala.

Vem, da ne bo več dolgo, ko bom hrepenela po službi, potem bo na vrsti mož in po poroki želja po samskem stanu (verjetno). Vendar si tega trenutno sploh ne želim. Želim pa si drugačno življenje, kot je pot v službo in pot iz nje. Kaj pa si želim, še ne vem. Morda slavo, morda raznoliko ustvarjanje nečesa ... Mislím, da bo najboljša, če začnem sama skrbeti za svojo prihodnost, s tem, kar lahko največ naredim, z učenjem (vendar ne med počitnicami)!

Katja Semprimožnik, 7.a
OŠ »Miroslav Širca«
Petrovce

MOJ CAPI

Dobil sem psa. Ime sem mu dal Capi. Bil je star komaj nekaj tednov.

Zelo rad se je potepal. Bil je črne in rjave barve. Zelo je bil hud, zato smo ga priklenili na verigo. Tam se je slabo počutil, zato smo ga zvečer odklenili, da si je pretegnil noge. Jestí je dobil dvakrat na dan. V koči nam je zbolel. Peljali smo ga k zdravniku. Pozdravil se je čez tri dni. Vse je bilo v redu. Nekega večera pa je izginil. Iskali smo ga po celem Šempetru. Nikjer ga nismo našli.

Ati pa mi je obljubil ovčarja in to nič prej, dokler ne bo ograje okrog hiše. Za Capija sem skrbel tako, da sem mu nosil hrano.

Samo Udrih, 3.b
OŠ Bratov Juhart Šempeter

Hmeljar

Še en duty free



Konec junija so na priložnostni slovesnosti odprli še duty free v hotelu Prebold in tako je to že druga tovrstna prodajalna, ki jo je Hmezadova članica Golding odprla v svojih prostorih. Prvo so odprli novembra lani, v sodelovanju z novogoriškim Primexom in kot je povedal direktor Goldinga, Franc Jelen, upajo, da bodo sodelovanje s tem partnerjem uspešno razvijali še naprej.



Kmalu bo trideset let, odkar je Marija Novak iz Žalca, Exportova upokojenka, našla ob Savinji tole kladivce, ki je zanj dvojna dragocenost. Našla ga je, ko so ob Savinji nakladali gramoz, potreben za utrditev dvorišča in je tako spomin na preliti znoj in žuljave roke, ki jih je dobila pri tem delu. In ne nazadnje je kladivce živ spomin na rodove, ki so v Savinjski dolini živeli pred tisočletji. Marija, ki se spozna na materiale in orodja, trdi, da so ga uporabljali za precizna, fina dela.



V začetku julija je Hmezad obiskala Tajška državna delegacija.

DOBRA OGRAJA, VARNA PAŠA

Vse težave s pašo bodo odveč, če se boste odločili za električnega pastirja in elemente za ograjo, ki jih izdeluje Agrina – Temeljna organizacija kooperantov – Mega. Kupite jih lahko v njihovi blagovnici v Žalcu in drugih trgovinah, namenjenim kmetijski preskrbi. Ko se boste odločali za nakup, lahko izbirate med:

HS-10 – prenosna izvedba, primerna za krajše začasne ograje;

HS-50 – primeren za napajanje stalnih ograj, spada v razred pulzatorjev srednjih moči;

HS-80 SUPER – primeren za napajanje stalnih, daljših ograj, spada v razred pulzatorjev visokih moči. Z vgrajenim merilcem napetosti ograje registrira vse napake na ograji;

HS-80/100 – primeren za napajanje izredno dolgih ograj s težko obremenitvijo. Vgrajen merilec napetosti ograje registrira vse napake na ograji;

HS-80/24 V – priporočamo ga povsod tam, kjer ni v bližini električnega omrežja za napajanje. Ima iste lastnosti kot HS-80/100.

V spomin Jožetu Janu

Prejšnji mesec, in sicer 20. junija je v prometni nesreči pri Zagrebu izgubil življenje, Jože Jan iz Migojnic pri Grižah, zaposlen v IGM Gradnja. Poleg njega je tudi izgubil življenje njegov šofer Peter Kač iz Šešča, ravno tako zaposlen v IGM Gradnja.

Pokojni Jan Jože je do svoje smrti 7 let opravljal delovno dolžnost direktorja IGM GRADNJA. Pred tem pa je bil v predzadnjem obdobju dve mandatni obdobji predsednik IS SO Žalec.

Vsi, ki smo ga poznali, vemo, da ga je odlikovala velika delovna prizadevnost, dober smisel za organizacijo in neverjetna vztrajnost pri realizaciji nalog. Njegov delež pri razvoju občine Žalec je viden na vseh področjih – tako pri gospodarskem razvoju občine, kakor tudi na ostalih področjih, kot so: komunala, šolstvo, zdravstvo, kultura itd. Svoje sile je razdal resnično povsod. Kot predsednik IS si je izredno prizadeval za razvoj kmetijstva in tudi razreševanje raznih socialnih problemov v tej gospodarski panogi. Prav v tem obdobju je kmetijstvo napravilo pomemben razvojni korak. V tem času so bili sprejeti pomembni dokumenti, s katerimi se je maksimalno pričela čuvati rodovitna zemlja. Mnogo se je v tem obdobju delalo tudi na urejanju raznih hudourniških vodotokov, skupščina pa je sprejela pomembno kmetijsko resolucijo o nadaljnjem razvoju kmetijstva v občini Žalec. Ta dokument še tudi danes ni izgubil na svoji aktualnosti. V tem obdobju smo v občini prvi v SR Sloveniji začeli zbirati denar za kmetije v hribovitih območjih naše občine. Tu je imel pokojni Jan Jože kot predsednik IS in kot človek eno izmed najvidnejših vlog.

Omogočiti sodobno povezavo z dolino, kakor tudi razviti blagovno kmetijsko proizvodnjo v hribovitih območjih in s tem tudi večji dohodek, ki je začel pritekati v to območje.

Še bi lahko našteval pomen njegovega dela za kmetijstvo, vendar ga več ali manj zlasti še kmetje poznajo.

Za njegovo delo se mu lahko samo zahvalimo; imejmo ga v lepem in trajnem spominu.

Vlado Gorišek

Oglasi

Prodajam stiskalnico za basanje hmelja in več hmeljskih košev. Oto Šporn, 721-532.

xxx

Izdelujem lestve v dolžini nad tri metre. Naročila sprejemam na telefon 776-777.

xxx

Ugodno prodajam 50 m³ klasičnega parketa. Naslov v uredništvu.

V spomin Ivanu Povšetu



Šempetrski zvonovi so že tretjič v zadnjih dveh mesecih žalostno zvonili v slovo kmetu iz Podloga.

10. 7. 1989 smo se poslovili od Ivana Povšeta – Amarškovega Anza.

Zibelka mu je stekla pred 80. leti na trdni kmetiji v Podlogu. Med tremi otroci je bil edini fant, ki je ostal doma.

Poročil se je in z ženo Marjeto sta si uredila prijeten dom.

Anza je znal prisluhniti času in napredku, čeprav se je v začetku le s težavo odločal za novosti. Znal je umno gospodariti in voditi kmetijo. Kot napreden hmeljar in živinorejec je za visoke proizvodne dosežke prejel več priznanj in plaket. Zdravje mu ni bilo naklonjeno od mladih nog. Zadnjih 10 let pa ga je bolezen priklenila na invalidski voziček. V tem času mu je z vso ljubeznijo stala ob strani njegova žena. Njemu v tolažbo v teh letih pa je bilo predvsem to, da je v svojih sinovih vzbudil ljubezen do zemlje in domače kmetije.

Spoštovanega in uglednega kmeta ter priljubljenega sosedu bomo vsi pogrešali.

TZO Šempeter

V spomin Vinku Delakordu



Vinko je bil rojen 22. januarja 1912 na Ložnici pri Žalcu, kjer je na kmetiji preživel svojo mladost.

Vinko je bil pošten, delaven in družaben kmet, kmetijska dejavnost mu je bila osnova. Zelo rad, s posebnim nagnjenjem, pa je zahajal v gozd, kjer je našel ugodje in tudi gospodarsko korist. V sebi je nosil priljubljenost do konj in kljub manjši posesti in novim razmeram je kot upokojeni kmet ohranil na posesti konja kot vprežno moč.

Vinko pa je poleg tega, da je okušal teže družbenih razmer, ki so krojile kmetijstvo, preživel tudi težke družinske tragedije, ki jih je vzravnano prenesel in ohranil svojo osebo trdnost.

Ostale nam bo v lepem spominu.

TZO Gotovlje

Vredno je poskusiti Sirup iz melise ali iz črne mete

Če se ogrevate za doma pripravljene sirupe, vam priporočamo, da si za spremembo omislite sirup iz melise ali pa iz črne mete. Recept nam je zaupala Branka Petar iz Radelj. Takole pravi: »Šop melise (nekoliko jo narežite) potopite v tri litre vode in pustite, da se namaka 24 ur. Nato vse skupaj precedite in dodajte 3 do 4 kilograme sladkorja ter 70 gramov citronske kisline (lahko tudi vinske). Mešajte tako dolgo, da se sladkor raztopi, tako pripravljen sirup nalijete v čiste steklenice in zaprete. Isti recept lahko uporabite za pripravo sirupa iz črne mete.

DROBIŽ

Hmezad Export-Import Žalec je pričel razgovore z avstrijsko firmo Eternit, ki proizvaja strešne kritine, glede zastopstva proizvodnje Eternit v Jugoslaviji. Strojna naj bi v Avstrijo izvažala zeolite, to so naravni minerali, ki jih kopljejo v Zaloški gorici. Tako pa bi tudi Eternit pričel vlagati v proizvodni program Strojne Žalec. Obeta se jima ugodna priložnost za razširitev poslovanja. L. K.

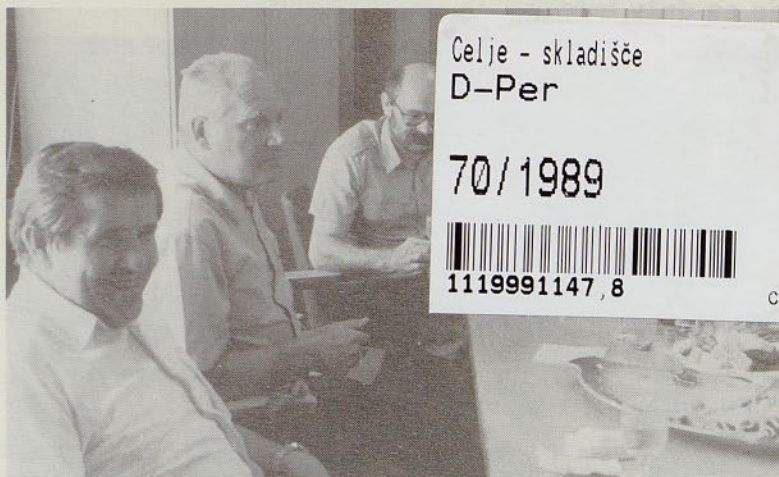
Imenovanja

Delavski svet Hmezada je imenoval **FRANCA ŽUŽEJA**, inženirja organizacije, za podpredsednika poslovnega odbora za področje odnosov v združenem delu in za vodenje delovne skupnosti sozda.

Postali so HMEZADOVCI

Delovno razmerje so sklenili naslednji delavci: V Agrini Žalec – **Jože Ferenčak**, trgovinski poslovodja, **Eldina Novak**, višji upravni delavec in **Filip Rezar**; v Goldingu Žalec – **Matjaž Goropevšek**, kuhar; v Strojni Žalec – **TOZD PKM** – **Franc Cokan**, **Stanko Plantak**, strojni tehnik, **Hinko Rabič**, in **Vinko Zapušek**, v **TOZD Grames** – **Manja Kalšek** in **Adolf Korošec**; v Celei – **Anita Šeligo**, finomehanik; v Kmetijski zadrugi Drava Radlje – **Anica Črešnik**, gimnazijski maturant; v Kmetijski zadrugi Ilirska Bistrica – **Joža Matko**; v Kmetijstvu Žalec DSSS – **Andreja Sedovšek**, gimnazijski maturant; **TOZD Kmetijstvo Petrovče** – **Alenka Posadel**, veterinarski tehnik in **Vera Pirtovšek**; v **TOZD Kmetijstvo Latkova vas** – **Ankica Štefanič**, kmetijski delavec, **Katica Kavički**, kmetijski delavec in **Antun Rajšel**, kmetijski delavec.

V SLIKI IN BESEDI ...



Štiriindvajset let je imel svoje delo črno na belem. Urednik našega glasila Hmeljar, Vili Vybihal, namreč. Pred kratkim se je tudi uradno poslovil od svojega dela in delavcev na naših skupnih službah in se pridružil Hmezadovim upokojevcem. Iz neuradnih virov se je izvedelo, da se je v svoj novi poklic dobro vživel in da že tarna da – nima časa.



V prvi polovici julija so v Sadjarstvu Mirošan začeli obirati višnje. Na poldrugem hektarju so jih nabrali okoli 18 ton. Pridelek je bil vsekakor zadovoljiv, tudi kakovostno, manj pa to velja za cene, ki so jih dosegli v prodaji na veliko. Grosisti so jim ob začetku obiranja nudili le 3000 dinarjev za kilogram, s čimer pa ne bi mogli pokriti niti stroškov delovne sile in zaščite. Nekoliko boljše so prodajali na drobno, po 8000 dinarjev za kilogram.



V minulih dneh so morali kar povsod po Savinjski dolini škropiti hmelj. Muhasto vreme, ki je bilo, je bilo kot nalašč za razvoj bolezni in škodljivcev. Škropili so proti listnim ušem in peronospori. Na posnetku vidimo kako škropita **Alojz Geršak** in **Jože Veselič** iz Temeljne zadruške organizacije Polzela.

T. T.



V začetku julija je občina Žalec praznovala svoj praznik. Tokrat je bilo središče dogajanja praznovanja v Galiciji, kjer je potekala tudi slavnostna seja občinske skupščine.

Kot se spodobi, so tudi letos podeljevali priznanja najbolj zaslužnim občanom. Med drugimi so jih prejeli: **Ivan Poteko** (zlati grb občine Žalec) za prizadevno delo pri razvijanju in utrjevanju političnega sistema; **Franc Povše** (srebrni grb občine Žalec) za aktivno delo v družbenopolitičnih organizacijah; **Henrik Krušnik** (zlata značka) za dosežene uspehe na gospodarskem področju in za aktivno delo v krajevni skupnosti Griže; **Stanislav Veber** (srebrna značka) za uspehe na področju pridelave hmelja in mleka in **Branko Plohl** (plaketa). Foto: Ljubo Korber

Mateja Dolar

Hmeljar je začelo izdajati maja 1930. leta Hmeljarsko društvo za Slovenijo kot štirinajstrednik. Izhajal je do okupacije aprila 1941. Januarja 1946 je začel svoje poslanstvo kot glasilo Hmeljarske zadruge »Hmezad«. Sedaj ga izdaja delavski svet SOZD Hmezad Žalec. Za obveščanje in strokovno delo med hmeljarji in delavci je Hmeljar prejel priznanje Zveze sindikatov Slovenije in Društva novinarjev Slovenije, Savinovo priznanje občine Žalec in priznanje Poslovnega združenja za hmeljarstvo, živinorejo, sadjarstvo in vinogradništvo »Styria« Celje – Maribor. Predsednica uredniškega odbora: Marija Kroflič. Člani: Darko Simončič, Pavlina Glušič, Jožica Krajšek, Nives Jerman, Milan Kolar, Leopold Škafar, Bojan Podkrajšek in predstavnik Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo mag. Milan Zolnir. Uredništvo: Glavni in odgovorni urednik in novinar Marjana Natek. Uredništvo je SOZD Hmezad, Ulica Žalskega tabora 1 v Žalcu, telefon (063) 714-141. Hmeljar izhaja enkrat mesečno v 5.500 izvodih. Tisk Aero Celje – TOZD Grafika. Na podlagi mnenja Sekretariata za informacije pri IS Slovenije je oproščen temeljnega prometnega davka. Poština plačana v gotovini. Glasilo SOZD Hmezad, ki združuje Kmetijstvo Žalec * Hram – Šmarje pri Jelšah * Kmetijstvo Ilirska Bistrica * Kmetijska zadruga »Drava« Radlje * Sadjarstvo »Mirošan« Petrovče * Vrtnarstvo Celje * Kmetijska zadruga »Savinjska dolina« Žalec * Inženiring * Kmetijska zadruga Slovenska Bistrica * Celjske mesnine * Mlekarna Celeia Arja vas * Hmezad export import Žalec * Strojna Žalec * Minerva Zabukovica * Golding Žalec * Agrina Žalec * Jata Zalog Ljubljana * Tajfun Planina * Interna banka Hmezad * Hranilno kreditna služba kmetijstva in gozdarstva Žalec, DS Služba pravne pomoči in Skupne službe SOZD Hmezad