

Prvomajski prazniki

Ni slučaj, da vse od osvoboditve dalje praznujemo vsako leto drugega za drugim tri pomembne praznike, mejnike v zgodovini jugoslovanskih narodov in narodov vsega sveta. Praznik OF, Praznik dela in Dan zmage so ti trije zgodovinski mejniki, dnevi, ki se nam letos že kar hitro bližajo. Tudi letos jih bomo proslavili in se ob njih spominjali dogodkov, ki so pretresali zgodovino in ji dali svoj pečat borbenosti in neuklonljivosti delavcev vsega sveta, borcev NOV Jugoslavije in svetovnih armad, ki so do kraja potolkle fašističnega sovraga.

Slovenski narodni praznik, praznik OF, slavimo že 27 let in se ob tem spominjamo dneva, ko je bila ustanovljena Osvobodilna fronta, ki je popeljala in politično usmerila naše ljudi v odkrit in neustrašen upor proti okupatorjem. Slovenski napredni politiki so tedaj pravilno doumeli, da je treba nekdanje politične skupine združiti v enotno fronto, ker le na tak način je bilo moč pričakovati nadaljnje uspehe. Niso se motili, zakaj OF se je od 27. aprila 1941 dalje nenehno razraščala ter pridobivala med mladino in starejšimi vedno več pristašev in sodelavcev, ki so za različnimi akcijami podpirali boj partizanskih borcev za svobodo. Seme upora je hitro vzkliklo in rodilo obilno klasje, ki smo ga poželi vsi, skupaj z ostalimi jugoslovanskimi narodi ob osvoboditvi leta 1945.

Tradicije dela Osvobodilne fronte sedaj že dolga leta uspešno nadaljuje Socialistična zveza delovnega ljudstva in daje politični ton našemu sedanjemu dogajanju. V okviru SZDL delujejo različne družbeno politične in gospodarske organizacije, ki usmerjajo delovne ljudi in mladino v nadaljnje delo za uresničevanje naših političnih in gospodarskih nalog.

Praznik dela, 1. maj, je praznik borbenega delavstva vsega sveta, spomin na dogodke iz davnih let nazaj, ko so se delavci, čeprav preganjani, borili za svoje pravice. Ob tem dnevu si delavci vseh dežel na svetu, vsaj v duhu, sežejo v roke in si čestitajo. Delavski razred si je ta praznik priboril v težkem zadovoljstvu.

Boju v tovarnah, na ulicah velemest, v parlamentih, priboril z žrtvami in krvjo svojih najboljših tovarišev in sinov. Mnogokje je bila ta borba uspešno dokončana — pri nas po drugi svetovni vojni — še pa so delavci v raznih deželah, ki morajo ta boj nadaljevati in se boriti za pravice, ki jih še nimajo.

Pri nas imamo že utrjen sistem naše nove družbe, socializem, ki nam omogoča boljše pogoje življenja, kot so jih imeli jugoslovanski delavci in narodi pred vojno. In vendar naš boj še ni končan. Vsi moramo namreč stremeti za novimi cilji, za uresničenjem družbene in gospodarske reforme. V boj moramo še naprej, v boj za enotne poglede na vsa naša dogajanja, v boj za boljše odnose med ljudmi in našimi narodi. Nadaljnji razvoj samoupravljanja in dobrega, smotrnega gospodarjenja nam bo navrgel bogate sadove.

Leta 1945 je v zarji svobode zasijal 9. maj, Dan zmage nad fašističnimi zavojevalci. Narodi vsega sveta so se globoko oddahnili, ko so po tolikih letih krvave borbe, v kateri je izgubilo življenje in kri milijone in milijone ljudi, svobodno zadihali.

Konec na 6. strani

Končno le razumevanje

LJUBLJANSKE OBČINSKE SKUPŠČINE IN MESTNI SVETI SO VENDARLE UVIDELI, DA JE TREBA CENE KRUHU POPRAVITI
ZMAGALA JE TOREJ TREZNOST IN RAZSODNOST

Precej časa je tekla polemika okrog tega, ali naj bi cene kruhu povišali ali ne. Kljub temu, da so bile podane povsem jasne in neovrgljive ekonomske analize o upravičenosti povišanja cen, so se našli med odgovornimi ljudmi na različnih forumih zagovorniki tez, da »gre to v škodo standarda delovnega človeka« in podobno. Njihova dokazovanja pa le niso bila dovolj prepričljiva, da bi lahko izpodbila trdne argumente, ki so govorili v prid povišanja cen kruha. Mnogi, ki so se borili proti povišanju cen, so si dovolili celo očitke, češ da pekarstvo, oziroma kombinat Žito in sorodna živilska podjetja pri vseh predlogih niso imela pravnega posluha do ljudi. Nenevseznadnje pa se je pojavilo med nasprotniki povišanja celo nekaj takšnih, ki bi jim standard zaradi povišanja cen ne bil prav nič prizadej oziroma okrnjen.

Če pogledamo na splošno, pa ni bilo posebne kritike zaradi nameravanega povišanja med ljudmi, ki znajo uporabiti vsak kosček te življenjske dobrine in z njim ne razmetavajo, kot je to navada pri nekaterih. Mnogokje med ljudmi nasploh je bilo celo slišati očitke, češ da kruha ni premalo, zakaj vsak količnik pozoren človek je lahko že marsikdaj opazil, da se s kruhom razmetava.

Precej obširna časopisna polemika pa je končno le v pravi luči prikazala problematiko pekarskega kot nujnega sestavnega dela našega gospodarstva in jasno nakazala nujnost povišanja cen kruhu, seveda v smotrni razmerji in res ne na škodo delovnega človeka. Zmagala je treznost in razsodnost in cene kruha so se končno pač povišale. Po vsem tem je prišla do izraza seveda tudi pobuda kombinata Žito, ki je mobiliziral vse kolektive te živilske smeri, da je treba najti tudi pekarsstvu ter v njem zaposlenim delavcem pravo mesto v naši družbi — čeprav še niso doseženi uspehi glede nujno potrebne ukinitve nočnega dela v tej stroki in s tem glede zagotovitve boljših delovnih pogojev.

Ob tem uspešnem prepričevanju je končno uspelo tudi povsem zavrniti očitek o monopolizmu v pekarsstvu, porabniki pa so konec koncev vendarle priznali, da zaradi povišanja cen kruha le ne bodo prizadeji v takšni meri, kot je bilo sprva govora.

Pri tej polemiki in akcijah ne gre navsezadnje tudi za-

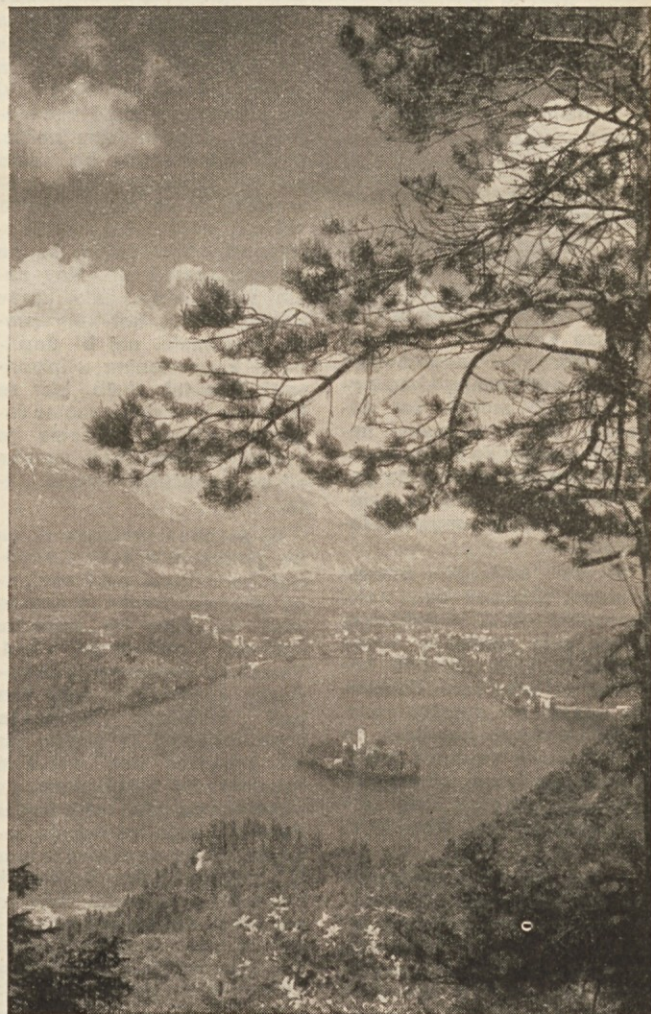
nikati deleža občinskih skupščin, ki so na koncu le pripomogle, da se je uredilo vse potrebno glede določitve novih cen belemu in črnemu kruhu ter glede sprostitve cen ostalih pekarskih izdelkov. Prav zaradi teh aktov je treba izreči občinam priznanje za razumevanje. Občine so namreč izrazile s tem zaupanje kolektivu in samoupravnim organom podjetja, kot tudi obširnimi dokumentacijam, s katerimi so bili prikazani in seveda tudi dokazani glavni smotri, ki so neovrgljivo opravičevali potrebo po povišanju cen kruha, pri tem pa tudi upoštevali razvoj pekarsstva

in solidno kvaliteto pekarskih izdelkov tudi v prihodnje.

No, in če se povrnemo nekoliko nazaj k vprašanju standarda naših delovnih ljudi, moramo ob tem ugotoviti, da je bil prav ta standard prizadej z mnogimi že poprejšnjimi akcijami, ki močno posegajo v žep naših občanov. Spomnimo se, kolikokrat so bile v minulih letih povišane cene vozovnicam v mestnem in obmestnem prometu, kolikokrat povišane stanarine, pa sedaj povišane fakse in razne usluge.

Pri povišanju cen kruha pa je šlo le za zares malenkostne zneske, za nekaj novih par ali bolje celo za nekaj desetink par pri kilogramu. Menda komentar k tej primerjavi ni potreben.

T. B.



SAMOUPRAVNI ORGANI IN
DRUŽBENOPOLITIČNE ORGANIZACIJE
KOMBINATA ŽITO
ČESTIJAJO VSEM SVOJIM DELAVCEM IN
DELOVNIM ENOTAM

OB PRVOMAJSKIH PRAZNIKI!

Osební dohodki v prihodnje

ZAČENJAMO Z IZDELAVO NOVEGA PRAVILNIKA O DELITVI OSEBNIH DOHODKOV

Delavski svet kombinata je na zasedanju 14. februarja letos zadolžil komisijo za osebne dohodke, da do naslednje seje v marcu pripravi predlog komisije in vsebino dela pri izdelavi novega pravilnika o delitvi osebnih dohodkov. Na zasedanju 21. marca je nato DSK sprejel sklep, da se dopolni obstoječa komisija z naslednjimi člani:

iz DE Pekarna Kranj — tov. Gričarjeva, DE Pekatele tov. Žgur, DE Vrhnika tov. Šefman, DE Skladišče Novo mesto tov. Rifonja, DE Kočevje tov. Marinč, DE Trgovina tov. Tomažin in DE Uprava kombinata tov. Samar, tov. Škopac in tov. Vertiljeva.

Pri delu bodo torej sodelovali predstavniki vseh delovnih enot kot tudi komisija za osebne dohodke v DE. S tem bodo omogočili najširše možnosti vsem članom kolektiva, da sodelujejo pri obdelavi obstoječe problematike delitve osebnih dohodkov in predlagajo spremembe.

Smo v obdobju pospešenih integracijskih gibanj in se obstoječemu pravilniku pridružujejo novi in novi. Obstoječi pravilnik je doživel že vrsto sprememb in dopolnitev, ki so posledica spremenjenih odnosov med posameznimi vrstami dela in gibanj na trzišču.

Poglejmo, kateri problemi se pojavljajo pri obstoječih pravilnikih:

a) pomanjkljivost normativov, ki zahteva temeljito obdelavo in odločitev, kaj naj normativi predstavljajo, tehnično in ekonomsko kategorijo. Vzporedno z normativi se pojavljajo od njih odstopanja, ki so ponekod zelo močna, kar dokazuje, da so normativi ne-realni. Vendar so nizke osnove za posamezna delovna mesta zahtevale normative, katere je bilo možno močno presegati.

b) vse očitnejši postaja problem odnosov ocen med delovnimi mesti, ki dokazuje, da sedanje analitične ocene vsebujejo vrsto slabosti. Potrebno bo pregledati dosedanje ocene, ter določiti nove, v kolikor bo to potrebno. Tu ni več važna vrednost točke, temveč predvsem odnos posameznih kategorij dela tako v proizvodnji kot administraciji.

c) pri obračunu posameznih del po normativih opazimo vrsto težav, posebno pri delih, ki niso kontinuirana, oziroma so slabše organizirana. Prekoračitev normativa se ponekod šteje kot nadurno delo, drugod zopet ne in podobno. Prav tako je možnost prekoračitev posameznih norm zelo neenakomerna, ker marsikateri normativ izhaja iz točnih in ne samo proizvodnih pogojev. Zato nihanja na trgu bistveno vplivajo tudi na višino osebnih dohodkov. Pri postavljanju normativov je bilo potrebno jemati določene možnosti posamezne proizvodnje. Danes ugotavljamo, da je normative, izdelane na podlagi proizvodnje, težje

prekoračevati kot tiste, ki so izdelani na podlagi tržnih pogojev. Po drugi strani ugotavljamo, da je vrednotenje posameznih del izraženo v točkah ali dinarjih zelo neenakomerno in da ni osnovna razlika le v organizaciji dela, oziroma v tehnologiji, temveč tudi v zasedenosti posameznih vrst proizvodnje z delovno silo. Zato so skupinske norme večkrat tudi odraz potreb po pokritju osebnih dohodkov vseh zaposlenih, ne glede na tehnično-tehnološko ureditev obrata ali pa možnosti, ki jih nudi organizacija dela, oziroma delovnih postopkov.

d) obračun dela in osebnih dohodkov uprav delovnih enot in kombinata predstavlja svojevrstno problematiko. Predvsem postaja vse bolj jasno, da nagrajevanje ne sme biti enotno za vse strokovne službe, ter da uprave delovnih enot ne bi smele biti nagrajene le po proizvodnem načelu. Danes zaradi enostavnosti obračuna mečemo vse v en koš, čeprav so funkcije posameznih služb in njihov vpliv na poslovanje zelo različni. Spreminjanje normativa v proizvodnji avtomatično sproži spremembo osebnih dohodkov v upravah DE in upravi kombinata. Ti učinki se povečujejo lahko v negativnem ali pozitivnem smislu. Uprava kombinata bo nujno morala ločiti nagrajevanje posameznih služb, čeprav bi to zapletlo način obračuna. Enostavnost obračuna pa še ne pomeni pravičnosti. Nov način vrednotenja dela uprav delovnih enot, kot tudi uprave kombinata, naj bi doprinesel k povišanju učinkovitosti dela teh služb, kjer se še danes pojavljajo znatne časovne rezerve, oziroma je možno racionalizirati porabo ali pa povečati izkoristek časa.

e) poseben problem, ki ga bo potrebno v osnovi razčistiti, so razponi med osebnimi dohodki. Danes je razpon med najnižjim in najvišjim osebnim dohodkom 1:4. Vprašanje nagrajevanja se postavlja v novi luči: kako čim bolj izkoristiti strokovno usposobljenost in znanje ter mu istočasno dati primerno nagrado. Po drugi strani pa ugotavljamo, da težji fizični delavci nimajo ustreznega zasluga glede na fizični napor in pogoje dela. Težnja k zmanjšanju fizičnega dela in napora bi morala biti ena osnovnih nalog strokovnih služb. Organizacija dela in tehnična opremljenost sta pri teh delovnih mestih še na izredno nizki stopnji. Prav tako postaja vsak dan bolj očitna slabša tehnična opremljenost administracije, kar seveda onemogoča hitrejši tok in analizo poslovnih informacij. Nagrajevanje tovrstnih operativnih del bi bilo neprimerno lažje ob boljši organiziranosti in opremljenosti. Prav tako ugotavljamo, da pri vodilnih in visoko strokovnih delavcih niso izkoriščene vse njihove možnosti in sposobnosti, k čemu seveda tudi doprinaša vi-

šina in sistem nagrajevanja. Sam razpon tega problema ne bo mogel rešiti oziroma razpon ne sme biti oblika, temveč rezultat nagrajevanja sposobnosti in ustvarjalnosti strokovnih kadrov.

Formirana komisija naj bi se soočila z vsemi temi problemi in težavami ter poskušala najti ustrezne odgovore oziroma rešitve. Vsekakor to ne bo predstavljalo lahkega dela, posebno ne v tako raznovrstnem kombinatu kot je naš. Komisija bo imela v I. fazi predvsem naslednje naloge:

1. obdelavo in analizo obstoječega stanja ter slabosti dosedanjega načina obračuna osebnih dohodkov,
2. izdelavo kriterijev in načela za nov način obračuna osebnih dohodkov.

POMEJNI SKLEPI ZADNJE SEJE DS KOMBINATA

Imenovan je odbor za proslavo 10-letnice podjetja

Delavski svet kombinata je imel 23. februarja svoje zadnje zasedanje pred letošnjimi volitvami v organe samoupravljanja. Na tej seji je sprejel vrsto precej pomembnih sklepov za nadaljnje delo in razvoj kombinata v prihodnje.

Dnevni red zasedanja je bil precej obširen, vendar naj bi postregli bralcem le z najznačilnejšo problematiko in sprejetimi sklepi.

● Po pregledu sklepov prejšnje seje so najprej obravnavali problematiko komercialne službe, nato pa sklenili:

— potrditi poročilo komercialne službe, — glede na to, da bodo rekonstruirali mlin v Logatcu, naj bi čimbolj izrabili zaloge moke v tem mlinu, strokovne službe pa naj izdelajo predlog cen, po katerih naj bi prodajali moko iz tega obrata. Obenem pa je DSK priporočil, naj bi pekarski obrati kombinata v čim večji meri nabavljali moko iz tega mlina.

Sprejeta sta bila tudi analiza poslovanja v letu 1967 ter poročilo o spremembah cen kruha, ki jih je že poprej potrdil UO kombinata.

● V zvezi z izvedenim referendumom o priključitvi Pekarije Metlika h kombinatu, so člani DSK sklenili:

— na podlagi rezultatov referenduma in ekonomsko tehnične utemeljitve se člani DSK strinjajo, da se s 1. aprilom letos pripoji Pekarija Metlika kot samostojna delovna enota h kombinatu Žito.

● Glede na predlog zbora DE Pekarna Trebnje o priključitvi h DE Dolenjska, Novo mesto, je DSK sklenil: — naj se 22. aprila letos

Obe nalogi in ugotovitve mora sprejeti DSK na svojem zasedanju junija letos. Po potrditvi obeh nalog s strani delavskega sveta kombinata bo komisija lahko začela z nalogami II. faze, v kateri naj bi se obdelale naslednje naloge:

1. obdelava in analiza skupinskih in individualnih normativov in izvedba novih meritev,
2. izvedba analitične ocene delovnih mest in
3. izdelava končnega osnutka pravilnika o delitvi osebnih dohodkov.

Predvidoma bi komisija predložila osnutek novega pravilnika do konca septembra letos.

Komisija bo morala obdelati precej obširno gradivo, ki ga bo sproti pripravljala ekonomskorazvojna služba, ki bo povezovala tudi ostale stro-

kovne službe. Prav tako bo potrebno sodelovanje članov komisije, ki naj ne bi samo pregledali in dali mišljenje o sprejetih gradivih.

Večja aktivnost vseh članov bo vsekako rugodno vplivala na končno izdelavo osnutka. Prav tako ne izključujemo možnosti posvetovanja z zunanjimi sodelavci, ki bi nam lahko prihranili mnogo truda pri reševanju posameznih vprašanj.

Menimo, da bo komisija izpolnila pričakovanja kolektiva in uspešno opravila svojo nalogo. Zavedati pa se moramo vseeno osnovnega namena izdelave pravilnika, ki ni v enakomernem povečanju osebnih dohodkov, temveč v pravičnejšem in realnejšem nagrajevanju rezultatov dela vsakega izmed nas.

D. Petrovič

izvede referendum o tej priporočitvi.

● Zaradi letošnjih volitev v organe samoupravljanja so člani DSK sklenili:

— imenovati tričlansko volilno komisijo in tričlansko komisijo za sestavo seznama volilnih upravičencev, hkrati pa, naj bodo volitve izvedene 22. aprila letos.

● Zelo pomembna je bila obravnava predloga pravilnika o dodeljevanju stanovanj in predloga pravilnika o izobraževanju delavcev kombinata. Na predloga oziroma osnutek pravilnika so dale namreč posamezne delovne enote precej umestnih pripomb, ki so bile na tem



zasedanju DSK sprejete, oba pravilnika pa izpopolnjena s temi dopolnitvami in spremembami tudi potrjena. O značilnostih prvotnih in dopolnjenih pravilnikov bomo še posebej pisali, člani delavskega sveta pa so sprejeli glede obeh pravilnikov sklep:

— naj se sprejmeta oba predloga pravilnikov s tem, da se vnesejo vanju določene pripombe delovnih enot.

Sprejet je bil tudi predlog pravilnika o uporabi osebnih varnostnih sredstev, s tem da so prav tako

upoštevali pripombe delovnih enot.

Delavski svet kombinata je nadalje potrdil poročilo komisije za počitniške domove ter nove cene penzionov počitniškega doma v Dramlji, o čemer podrobneje pišemo na drugem mestu.

● Pomemben je bil tudi sklep o preventivnem zdravljenju delavcev:

— delavci naj bi vsako leto v ta namen izrabili čas v marcu, aprilu, maju, septembru, oktobru in novembru,

— za polovico okrevanja naj bi dobil vsak delavec, predviden za preventivno zdravljenje, izredni dopust, v drugi polovici pa naj bi izrabil svoj redni dopust,

— čas te vrste oddiha naj bi bil omejen na 10 dni, razen če je po zdravniškem priporočilu potrebno daljše preventivno zdravljenje.

● DSK je nadalje dopolnil komisijo za sestavo pravilnika o osebnih dohodkih, ob koncu pa je imenoval še odbor za proslavo 10-letnice obstoja kombinata Žito ter za odprtje novega avtomatičnega mlina. V odbor so bili imenovani Stane Aljančič, Marija Bertencelj, Ivan Curk, Mišo Lipuš, Vinko Mihelič, Gabrijel Pugelj in Janez Slovinc.

Izdaja Živilski kombinat »Žito«, Ljubljana, Smartinska c. 154. Ureja uredniški odbor — odgovorni urednik Janez Slovinc, tehnični urednik Slava Gozdnikar. Naklada 1000 izvodov — Klišaji ČZP Ljudska pravica, Ljubljana — Tisk Železniška ti- skarna v Ljubljani

**Predstavljamo
Vam kolektive**

Od Trebnjega do Metlike

NA OBISKU V DVEH NOVIH IN ENI »POZABLJENI« DELOVNI ENOTI KOMBINATA — V TREBNJEM DOSLEJ NAJCENEJŠI KRUH V SLOVENIJI — PEKARNA JE ZASTARELA, PROSTORI PREMAJHNI — METLIKA ZALAGA TUDI NEKATERE KRAJE NA HRVATSKEM — NOVA PEKARNA ZGRAJENA PRED ŠTIRIMI LETI — SKLADIŠČE V NOVEM MESTU IMA ŠIROKO PODROČJE PRODAJE, A SE BORI S KONKURENCO — SKROMEN KOLEKTIV S SKROMNIMI ŽELJAMI

V času, ko kombinat doživlja vedno nove integracije z različnimi podjetji, ki vstopajo v njegovo okrilje, bi res ne kazalo še ukiniti naše stalne rubrike, s katero predstavljamo kolektive. Predvsem ne zaradi naših bralcev, ki jih nedvomno zanimajo razmere in življenje v novih delovnih enotah.

Zato smo se to pot odločili, da vam predstavimo dve novi, nedavno priključeni delovni enoti, pekarno Trebnje in pekarijo Metlika, seveda pa smo bili tudi že davno na dolgu do delovne enote skladišče Novo mesto, ki smo jo nehoti spregledali in pozabili tudi o njej napisati nekaj zanimivosti.

V prijetnem pomladnem sančnem jutru smo krenili na pot po že poprej določenem

programu in se najprej ustavili v prijaznem kraju Trebnje, na prvem vmesnem cilju.

Tista o brunih je zares »bosa«

Prihod v Trebnje nam je nudil zanimivo sliko. V kraju je že zjutraj vladala precejšnja živahnost, ljudje so hiteli po svojih opravkih in videz kaže, da Trebnje ni mrtvo, čeprav je nekaj sto metrov oddaljeno od avtomobilske ceste Ljubljana—Zagreb. No, naš namen ni bil opisovati življenja v tem kraju, temveč obiskati pekarno.

V pekarni so sicer že končali z delom, toda prijeten vonj po kruhu in pecivu je pričal, da ni bilo dolgo od tega, kar so bili odpeljeni zadnji izdelki tistega dne v razne kraje področja, ki ga oskrbuje ta pekarna.

Sprejel nas je vodja pekarnе, tov. Jože VENCELJ, VK pek, ki je 17 let v podjetju, že od leta 1926 pa dela v svoji stroki. Razkazal mi je vse prostore in ob tem živahno komentiral želje in potrebe te nove delovne enote Žita. Pokazal je tudi umivalni prostor in se grenko nasmehnil, češ, kaj vse novinarji spravijo na papir, ki pač vse prenese. V Ljubljanskem dnevniku, 26. decembra lani, je namreč nepodpisani novinar opisoval razmere v tej pekarni in med drugim dobesedno napisal tudi tole: »...in prostori podprti z brunimi, da ima človek v njih občutek, kot da je zašel v lokal po potresu.«

Zaman sem se oziral po brunih, ki jih v resnici nikjer ni bilo, omenjeni novinar pa se je menda ravnal po načelu »strah ima velike oči« in je zamenjal dokaj debele vodovodne cevi, ki so speljane v umivalnem prostoru ob eni izmed sten s preprostimi lesenimi brunimi. No, ta je bila res »bosa«, sva ugotavljala s tov. Venceljem.

Sicer pa drži, da so prostori za delo in gibanje delavcev res premajhni in zastareli, tako da ljudje delajo v njih pod zelo slabimi pogoji. Pekarna ima delavnico, skladišče za moko, predprostor za embalažo, kurilnico in majhno kopalnico s prho. V delavnici je nad 50 let stara parna peč, en mešalec s tremi kotli, delilni stroj za žemlje, stroj za mletje kruha v drobtine in dve leseni koriti za moko.

Kot rečeno, je vse staro, kot je bilo pred 50 leti na Slovenskem.

KRUH, PECIVO, KEKSI

Pekarna proizvaja bel in črn kruh v štrucah po 1/2, 1 in 2 kilograma teže, dnevno okrog 1000 kg, razen tega po 1500 kosov žemelj — ob sobotah pa tudi do 1700 kosov — kiflice, soljence, preste in štruklje. Delajo pa tudi manj-

še količine keksov, ki bi šli v veliki meri v prodajo.

Ker imajo sedaj samo ročni stroj, je delo zamudno in ne morejo zadostiti potrebam in povračevanju.

Z vsemi izdelki zalagajo v Trebnjem trgovini podjetij Mercator in Dolenjka ter gostinske obrate, dalje Veliko in Malo Loko, Šentlovrenc, Dobrnič, Nemško vas ter celo Mirno in Veliki Gaber, kraje, ki štejejo skupaj nad 7000 prebivalcev. Še do nedavnega so razvažali kruh na to področje s starim motornim triciklom, nato pa so končno pač najeli zasebnika, ki razvažal kruh s kombijem, zakaj ljudje želijo dobiti kruh in stale izdelke sveže in pravočasno, od česar je odvisna tudi prodaja in seveda s tem finančni učinek pekarnе.

Kot zanimivost naj omenimo, da prodaja ta pekarna bel kruh najceneje v vsej Sloveniji, kar seveda ni v skladu z željami kolektiva. Pri tem pa so ga nekoliko polomili pri občini, kjer so delali kalkulacijo za novo ceno, ne da bi se posvetovali z domačimi pekovski strokovnjaki.

NAJMANJŠI KOLEKTIV

V tej delovni enoti je zaposlenih sedaj vsega 5 ljudi, od tega v proizvodnji mešalec, oblikovalec, predpečnik (ki je istočasno obratovodja oziroma upravnik pekarnе) ter delavec, ki skrbi za kurjavo peči ter snago, v prodajalni pa je še prodajalka. Torej je to trenutno najmanjši delovni kolektiv v okviru kombinata.

Njihov delovni čas se začne vsak dan ob 21. uri, ko začne z delom mešalec, ob 22. uri pride oblikovalec, ob 23. uri pa predpečnik. Delo traja vselej nad 8, tudi po 10, 11, 12 ur, ob sobotah pa celo po 14 ur, za kar ne dobijo plačanih nobenih nadur. Imajo še vedno v veljavi svoj stari pravilnik o OD, ki bo letos usklajen s pravilnikom kombinata.

Za svoje delo dobijo po 800 N din, razvažalec s triciklom 530 N din, prodajalka 520 N

din, upravnik pa 1000 N din osebnega dohodka.

Delavci pa bi radi proizvajali še več, če bi imeli zadovoljive pogoje za delo, se pravi, udobnejše prostore in izpolnjene naprave.

Omenimo naj samo, da imajo kurjavo na dvorišču, da je dohod do skladišča moke zelo neroden in jo morajo prenašati prek dvorišča, kar res ni primerno.

Nadaljevanje na 4. strani

Sedaj imam več dela

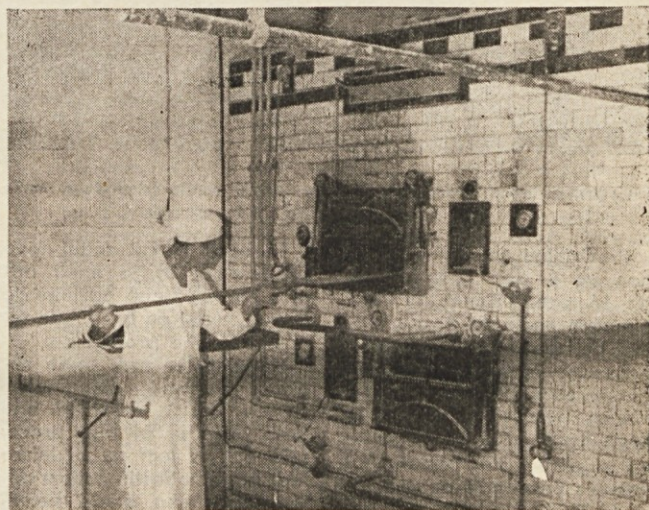
Potem, ko mi je upravnik pekarije v Trebnjem, tov. VENCELJ prikazal vse težnje in želje kolektiva, sva se zadržala še v osebnem razgovoru.

Na vprašanje, kako se po priključitvi k Žitu počuti sedaj, je povedal:

»Odkrito povedano, imam sedaj več dela, kot poprej, ko smo bili priključeni. Zakaj? Sedaj moram delati poročila vsak dan in opravljati še ostalo administracijo, cesar poprej ni bilo tre-

vgradili nova okna, uredili sanitarije, prebelili vse prostore, ker smo nameravali urediti že lani, pred priključitvijo. Ko je bila izvedena priključitev k Žitu, so nam dejali, naj počakamo. Sedaj se je pa vse kar nekam zavleklo, kot da bi gradbeni strokovnjaki kombinata pozabili na nas.«

Informirali smo se glede tega pri tehnični službi kombinata, kjer so povedali, da strokovnjaki problematiko te pekarnе obdelujejo, da



Ta peč je stara nič manj kot 50 let. Na sliki ob njej je predpečnik in obratovodja pekarnе v Trebnjem, tov. Vencelj

ba. Tako sem pek in administrator obenem. Doslej smo imeli administratorko, ki je opravljala vse potrebne administrativne in računsko posle, sedaj pa so nam jo odvzeli in premestili na novo službeno področje v skladišče v Novo mesto.«

— Kaj pa pričakujete v okviru kombinata? je bilo naslednje vprašanje.

»Vsekakor se nadejamo, da bomo pekarno obnovili,

bo v prihodnje ustrezala tehničnim, tehnološkim in sanitarnim predpisom. Jasno pa je, da bodo najprej opravljene majhne adaptacije, da bo obrat v prihodnje redno tekoče vzdrževan, kar doslej ni mogel biti.

— In kaj torej želite sedaj po priključitvi k Žitu?

»Predvsem to, kar sem prej omenil, zakaj sanitarna in tržna inšpekcija nam stalno »visita na vratu«, češ, da je treba sedanje stanje nujno urediti. Ne bi pa radi dočakali kakšne koli sankcije, ki naj bi jih moral trpeti kombinat, čeprav mi pri tem zares nismo ničesar krivi. Razumljivo pa, da pričakujemo, glede na obljube, rešitev tudi ostalih problemov.«

— Bržkone pa ste se vsem zavestno odločili za priključitev?

»Seveda, zadržkov ni bilo. Vsekakor pa smo vsi mnennja, da bi lahko še več proizvajali, če bi nam bili omogočeni vsaj nekoliko boljši pogoji za delo, kot doslej. Upamo, da v okviru kombinata Žito glede tega ne bomo naleteli na gluha ušesa.«



Trebnje na Dolenjskem se vedno bolj širi in modernizira. Na sliki pogled z avtomobilske ceste

Od Trebnjega do Metlike

Nadaljevanje s 3. strani

TUDI LASTNA PRODAJALNA

Na spodnjem delu dvorišča, ki sodi k pekarni, so predlanskim odkupili manjšo zgradbo, ki so jo nato obnovili, v njej pa uredili prikupno in svetlo prodajalno, ki je zelo čista in higienična. V zgradbi je še manjše skladišče za moko ter garaža. Škoda je le, da je ta zgradba precej oddaljena od ceste, zakaj sicer bi bila bolj obiskovana in bi bil promet seveda večji.



V tej hiši so uredili prodajalno kruha in peciva, manjše skladišče za moko in garažo

Prodajalna je odprta vsak dan od 6. do 11. in od 14. do 16. ure, promet pa je v glavnem večji do 9. ure, potem pa upada in je najmanjši popoldne. V večini prodajajo vse izdelke, od tega dnevno 150 kg belega in 120 kg črnega kruha, 100 kosov peciva in okrog 350 žemelj, kot domača posebnost pa so mlinici, ki jih ljudje zelo radi kupujejo. Uporabljajo jih za jed tako, da jih poparijo in nato zabelijo z ocvirki, ali pa jih jedo v juhi.

NUJNE POTREBE

Delavci v tej enoti niso zahtevni, pričakujejo pa v prihodnje pomoč od kombinata, da bi si zagotovili boljše pogoje za delo. Želeli bi v hi-

ši ob gostilni Špringer, kjer je sedaj pekarna, urediti novo trgovino ob cesti, ki bi bila vsekakor rentabilnejša in donosnejša od one na dvorišču. Seveda bi dosedanje prodajalno uporabili za druge namene ali pa bi jo oddali v najem. Pričakujejo tudi, da bodo pridobili nazaj svoja dva nekdanja prostora, od katerih enega uporablja gostilna, drugega pa hišna lastnica. Tako bi lahko bolje uredili skladišče za moko in še druge potrebne zadeve.

morda odsetna zaradi bolezni.

— So kupci kaj zahtevni ali sitni? sem jo vprašal.

»To je pa različno. Nekateri so bolj zahtevni, drugi pa manj, ali pa sploh ne. Naj kar odkrito povem, da tisti, ki sicer živijo precej skromno, hočejo vedno kaj svojega, kaj posebnega. Tem je pač težko streči. Razumljivo pa je, da imajo kupci seveda takoj pripombe, če je kvaliteta kruha ali ostalih izdelkov slaba. Ta težava pa se pojavi, če je slaba moka.«

— Kako pa gledate na priključitev pekarnice k Žitu?

»Lahko bi rekla, da doslej skoraj nismo čutili posebnih sprememb. Obljubili pa so nam nekatere izboljšave, med drugim tudi boljše osebne prejemke. Upajmo, da bomo to tudi dosegli.«

Tako se je končal »brzjavni« razgovor s tov. Jeričevo, zakaj imela je delo, saj so se sproti odpirala vrata pred prihajajočimi kupci, ki jih je bilo treba postreči.

TUDI NOČNO DELO

Brez nočnega dela tudi v tej delovni enoti ne gre. Delo poteka od 22. ure zvečer do 6. ure jutraj, ob sejmskih dnevih in v sobotah pa še kakšni dve uri dalje. Prodajalna pa je odprta vsak dan od 5. do 11. ure popoldne in od 14. do 16. ure popoldne, vsako nedeljo pa še od 6. do 9. ure.

Zaposlenih je vsega skupaj 10 ljudi, od tega 4 peki, ena prodajalka ter upravnik, imajo pa tudi 4 vajence, ki se v praktičnem delu učijo v delovni enoti, v šolo pa hodijo v Karlovac.

Delovna enota je torej številčno majhna, kar povzroča določene težave pri delu, če bi imeli pa več zaposlenih, bi pa spet ne bilo prav, kar bi se pokazalo pri zaslužku.

PRVI APRIL MEJNIK

Prvi april letos je bil za to najnovejšo delovno enoto kombinata pomemben mejnik, zakaj ta dan je prejšnje podjetje Pekarija začelo po no-

Skoraj novi prostori

Po hitri avtomobilski cesti je avtomobil kar »skočil« v smeri proti Novem mestu, skozenj pa je bilo treba voziti počasi, ker je bil tisti dan v mestu sejem in s tem seveda na vseh ulicah mnogo ljudi. Malo za avtomobilsko tovarno IMV smo, spet po lepi asfaltirani cesti, zavili v breg in se začeli spenjati čez Gorjance. Zares prijetna in zanimiva vožnja med prikupnimi vasmami in sveže obdelanimi vinogradi na obronkih Gorjančev. Najprej visoko v bregove, nato pa navzdol — v Metliko.

Pekarije v Metliki ni bilo treba dolgo iskati, saj je ob glavni cesti, ob Cesti bratstva in enotnosti, v hiši št. 80 a, kjer je tudi poslovalnica Mercatorja. Tam smo dobili upravnik, tov. Martina KRIZANA, ki je ob našem prihodu »funkcioniral« kot prodajalec, namesto obbolele prodajalke. Zaloge kruha in peciva v prodajalni že ni bilo več dosti, v pekarskem obratu pa je bilo že tudi vse lepo pospravljeno in očiščeno, ker so peki z delom končali tisto jutro že precej rano.

Tov. Krizan je povedal, da je bila na trgu v Metliki prej zelo stara pekarna, ki so jo kurili z drvmi. Pred štirimi leti pa so jo opustili in v sedanjih prostorih ob Cesti bratstva in enotnosti zgradili novo, parno pekarno in zraven seveda tudi prodajalno kru-

ha in ostalih domačih pekarskih izdelkov.

Pod to streho je delavnica s pečko, skladišče moke, skladišče za premog, garderoba s 6 omaricami, sanitarije s prho, prostor za hlajenje kruha in dokaj prostorna prodajalna. Prostori zavzemajo 79 m² površine, so zelo svetli ter solidno oskrbovani.



Pogled na pročelje pekarnice in prodajalne v Metliki

LJUDJE IMAJO KRUH RADI

Pekarija v Metliki, kot je njen uradni naziv, proizvaja v svojem obratu bel, polbel in črn kruh v štrucih po 1 ali 2 kg, 200 kosov pa po 1/2 kg, skupaj 1000 kg dnevno. Razen tega delajo naslednje pecivo: makovke, kifeljce, soljence, kajzerice in žemlje, skupaj 1500 kosov dnevno. Ljudje imajo ta kruh zelo radi in so z njim zadovoljni. Zlasti veliko ga nakupijo v sejmskih dneh, ko je med kupci prava gneča. Med njimi je zelo veliko Hrvatov z one strani Kolpe, ki pokupijo kar 40 % vse zaloge. Sicer pa ta delovna enota oddaja kruh, razen tistega, ki ga prodaja v svoji prodajalni, tudi trgovini Mercatorja, dalje v Gradec v Beli krajini, v KZ Jurovski dol ob Kolpi ter v Radatoviće in v gostilne na Hrvaškem. Za malico pa oskrbuje s kruhom in pecivom tudi šole v Metliki, Suhorju, Radovici in Draščih.

Interes ljudi v okoliških vaseh je za izdelke te pekarije, sploh pa za kruh, zelo velik. Zato v tej delovni enoti želijo, da bi tem vasem prodali čim več kruha in ga dovažali s kombijem, kar bi bilo v obojestransko korist.

vem delovati kot delovna enota v okviru Žita.

Na priključitev so se že poprej temeljito pripravili in imeli potrebne razgovore s predstavniki kombinata Žito. Pri razgovorih so sodelovali tudi predstavniki občinske skupščine in se strinjali z na-



meravano priključitvijo. Tako ni bilo za priključitev nobenih ovir in so izvedli tudi referendum, pri katerem so se delavci te enote stoodstotno odločili za priključitev k Žitu.

Problemov sicer doslej niso imeli, saj je bilo podjetje rentabilno, težave pa so zaradi plačevanja visokih anuitet za pekarno, ki so jo na novo uredili.

»Želja nas vseh je, da bi se stanje v naši delovni enoti Konec na 5. strani

Ta posel me veseli

V Trebnjem sem si ogledal tudi prodajalno, ki naredi prijeten vtis na vsakega obiskovalca. Kot rečeno, je njena odlika čistoča in higiena, lokal je dovolj razsežen in svetel. V njej smo se zapletli v razgovor s prodajalko, tovarišico Marijo JERIČ, ki je zaposlena v podjetju že 12 let, se pravi, takoj po smrti svojega moža, ki je bil poprej upravnik pekarnice.

»Delati sem pač morala začeti zaradi tega, ker so me v to prisilile nujne razmere,« je dejala na vprašanje, ali ji to delo uga-

Nato pa je nadaljevala:

»Vživela sem se v to delo in sem se ga tako navedila, da mi je kar dolgčas po njem in po ljudeh, s katerimi se vsak dan srečujem, če imam dopust ali sem



Tov. Jeričeva se trudi po svojih močeh ustreči kupcem

Od Trebnjega do Metlike

Nadaljevanje s 4. strani
seveda še izboljšalo in da bi s skupnimi močmi v okviru kombinata še kaj več storili za

Prodajna in potniška služba

Metlika pa ni bila zadnja postaja, s katero naj bi zaključili naš reportažni zapis. Po ponovno prijetni vožnji čez Gorjance smo se ustavili tudi v delovni enoti Dolenjsko področje, kateri smo že kar precej časa dolgovali naš obisk. Ta delovna enota ima v svojem rednem programu dela skladiščenje moke, mlevskih izdelkov in testenin, predvsem pa njihovo prodajo ter s tem v zvezi tudi potniško službo.

Sedež enote je ob Ljubljanski cesti, kjer so zgrajena precej obsežna skladišča raznih podjetij, pol trakta pa je last kombinata Žito. Skladišče je bilo dograjeno leta 1959. Ima tri etaže. Zgornja je prazna, srednjo uporablja DE Dolenjsko področje, spodnjo pa podjetje Hmeljnik.

Letni program prodaje in skladiščenja te DE znaša 4000 ton moke in mlevskih izdelkov ter okrog 200 ton testenin.

BOJ ZA TRŽIŠČE

Omenil sem, da ima ta delovna enota organizirano tudi lastno potniško službo, ki jo opravlja kar sam direktor tov. Ljotze MALENŠEK. Ta služba pa je nujno potrebna, zakaj konkurenca nekaterih sorodnih podjetij na tržišču je precejšnja, zlasti glede prodaje testenin.

Domače proizvode prodajajo vse do Bregane ter skoraj do Samobora in Zagreba, dalje v Karlovac, Ozalj, Drašče in Vivodino, razen tega pa še v Brežice, na Bizeljsko, v Krško, Veliko Loko, Šentlovrenc, do Hinj in do Vinice, testenine pa največ v Krško in Dugo Reso.

Kupci jemljejo vse vrste artiklov, vendar gre črna moka v glavnem predvsem v pekarno, manj pa v trgovine. So tudi določeni predeli, kjer trgovine črne moke sploh ne vzamejo. Tako je torej ta delovna enota izrazito prodajne zvrsti, skladišče pa uporablja-

procvit naše delovne enote,« je ob koncu najinega razgovora dejal tov. Križan.

Delovna enota dobavlja svojim odjemalcem iz skladišča v Novem mestu vse blago z lastnima tovarnjakoma, če pa nastane večja potreba, si najamejo vozila tudi iz Ljubljane.

Promet z različnim blagom je slabši v zimskih mesecih, bistveno pa se izboljša od spomladi do jeseni. Precej vpliva ima na prodajo seveda tudi dobra letina, zakaj takrat se prodaja zmanjša, kar se občutno pozna, kot pri pekarnah.

POVEZAVA Z DRUGIMI ENOTAMI

DE Dolenjsko področje dobiva za svoje prodajne potrebe moko iz mlevske izdelke predvsem iz mlinov delovnih enot Notranjske in Dom-

dovoljivo, le v času začetkov reforme je bilo čutili nekoliko zastoja.

Delovna enota dobavlja svojim odjemalcem iz skladišča v Novem mestu vse blago z lastnima tovarnjakoma, če pa nastane večja potreba, si najamejo vozila tudi iz Ljubljane.

MAJHNA DELOVNA POSADKA

Kot rečeno, ima delovna enota za razvažanje na raz-

sta dve delovni moči in direktor.

S to posadko poteka delo kar v redu. Če nastane potreba, pa so delavci do nalog DE in sami med seboj dovolj uvidevni in krepkeje poprimajo za delo, k čemur jih ni treba nič posebej nagovarjati.

DROBNE ZNAČILNOSTI

Deloma v razgovoru z direktorjem tov. Malenškom, deloma pa na lastne oči sem se prepričal, da je ta kolektiv, kot po številu, tako tudi sicer zelo skromen. Skladišče ima veliko 600 m², a ga obvladujeta torej le dva delavca. Nasprotno pa je pisarna delovne enote zelo majhna, približno v izmeri 3 × 2 m, pa v njej na tako majhni površini delajo tri osebe z direktorjem vred. Željo imajo, da bi administracijo izpopolnili vsaj z ročnim računskim strojem, ki bi jim bil nujno potreben. Za zdaj imajo na razpolago kot edino mehanizacijo star pisalni stroj L. C. Smith, ki je še »iz časov Marije Terezije«, pa so dejali, da je kljub svoji starosti zelo živ in odporen. Kot drugo mehanizacijo pa sem opazil na mizi pritrtjen ročni strojček za šiljenje svinčnikov, ki pa ponavadi ob najnujnejši potrebi uporabljalcem odpove svojo pokornost.

No, in še za eno značilnost sem zvedel. DE Dolenjsko področje je edino, ki je pod stalno kontrolo Živilskega laboratorija v Novem mestu. Leta občasno pobira vzorce vseh vrst moke in ugotavlja, katere vrste moke je za pro-

dajo ustrezna, katere pa ne. Vodja tega laboratorija je inž. Tršar, ki smo ga prav ob svojem obisku v tej delovni enoti slučajno srečali in se z njim spoznali. V kratkem razgovoru z njim smo spoznali, da je res dober strokovnjak, no po videzu in prijaznem vedenju pa je bilo opaziti, da ni pretirano strog in ima DE Dolenjsko področje z njim dobre odnose.

Na koncu sem zvedel še, da nastajajo na tržišču težave zaradi kvalitete blaga, ki je sicer enaka pri blagu drugih podjetij, vendar le-ta prodajajo svoje izdelke ceneje, celo nelojalno konkurenčno.

V domačem okolju pa nastajajo težave zaradi skladiščnih prostorov, ki jih uporabljajo še druga podjetja in s svojimi proizvodi zasedajo precej površine, še posebej pa nakladalne rampe, kar precej ovira redno delo. Prav zato v DE Dolenjsko področje želijo, da bi skupaj z novo pekarno na Ločni zgradili povsem svoje skladišče s primernimi zmogljivostmi, sedanje skladišče pa bi prodali.

Obisk na relaciji od Trebnjega do Metlike je bil, vsaj za novinarske pojme, ploden. Zvedeli smo marsikatero zanimivost in jo zapisali, da lahko vse sedaj posredujemo svojim bralcem. V delovnih enotah Žita, ki smo jih obiskali, pa so bili zaradi tega zadovoljni, saj bodo na ta način postali bolj znani svojim delovnim tovarišicam in tovarišem v okviru velike družine kombinata Žito.

Zapisal in fotografiral:
Tone Bančič



V fotografski objektiv smo ujeli zares majhno pisarno skladišča v Novem mestu. Na levi je direktor DE Dolenjsko področje, tov. Malenšek

žal, deloma pa tudi iz banalskih mlinov. Testenine jim pošilja delovna enota Pekatete, zavito blago pa delovna enota Ljubljansko področje. Dobava blaga iz vseh teh delovnih enot poteka v redu in za-

polago dva tovarna avtomobila, enenga znamke deutz, drugega pa znamke TAM 2000. Pri tovarnjakih sta zaposlena dva šoferja in dva delavca. V skladišču delata skladiščnik in en delavec, v administraciji pa

Novice iz Pekatet

Precej časa je že minilo, kar smo nazadnje zapisali nekaj o Pekatetah in njihovi proizvodnji. Zato smo ondan obiskali to delovno enoto in poizvedeli, kaj je v njej novega. Pa res naš obisk ni bil zaman; pogledajte, kako poteka delo v Pekatetah sedaj.

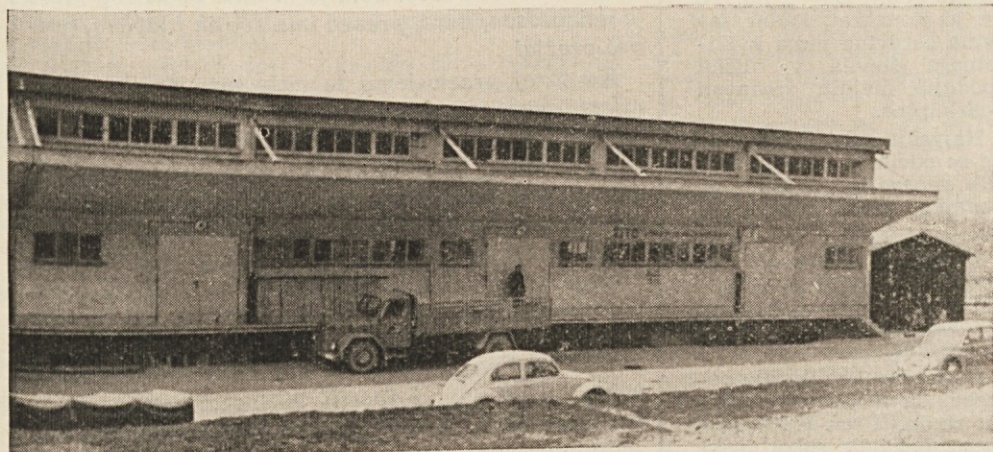
Tovarna testenin, so nam povedali, kaže v minulih letih vedno vidnejši napredek — tako glede proizvodnje, izboljšane kvalitete in izpopolnjene embalaže. V organizacijskem smislu pa je bil prav tako dosežen napredek s tem, da se z doslednim izpolnjevanjem podatkov dokumentacija vedno bolj dopolnjuje. Tudi kadrovsko se je enota nekako že ustalila. Vse to so pozitivni rezultati že pred nekaj leti nazaj sprejetih in zastavljenih nalog.

In kakšen je sistem dela v Pekatetah sedaj? V enoti imajo redno vsak teden ali pa po potrebi sestanke strokovnega kolegija, ki sprejema določene sklepe in konkretne zadolžitve glede proizvodnje, tehnoloških ukrepov in podobnega. Ob vsakem sestanku kolegija naredijo zapisnik, poleg tekočih problemov pa kolegij informativno obravnava tudi dogajanja v celotnem kombinatu. Kolegij sestavljajo direktor enote, tehnolog, vodje izmen ter vodji zavijalnice in skladišče. Vsi ti vodilni delavci enote na-

to prenašajo sprejete sklepe in naloge na ostale članke kolektiva. Jasno, da gre pri tem za izrazito strokovne naloge in dejavnost.

Strokovni kolegij lahko nemoteno deluje le zaradi tega, ker ima enota pripravljeno vso potrebno dokumentacijo, ki zajema dekadne, mesečne, trimesečne ter letne načrte in programe. V okviru teh načrtov sodijo načrt proizvodnih kapacitet po artiklih, načrt proizvodnih kapacitet po vrstah in načinu zavijanja, s tem v zvezi načrt prabe embalaže.

Nadaljevanje na 6. strani



V tem delu obsežnega skladišča ima svoje prostore DE Dolenjsko področje

Novice iz Pekatet

Nadaljevanje s 5. strani

že (celofana, kartonov, polietilenskih in papirnatih vrečk), analiza proizvodnje in prodaje testenin, analiza kvalitete izdelkov, analiza in specifikacija zastojev na linijah ter načrt prodaje.

Dosedanji uspehi pri osvajanju tržišča kažejo na to značilnost tako jasno, da bo treba tudi v prihodnje nadaljevati z zavijanjem testenin v enako embalažo.

Glavni artikli, ki gredo najbolj v prodajo, so špa-

Prodaja svežih raviol se je seveda šele začela, pri čemer pa se je že videlo, da si kupci želijo ta artikel in ga je trg že osvojil. Te vrste raviol bodo prodajali le enkrat tedensko v količinah, ki jih je za zdaj sprejelo tržišče.

Pri proizvodnji in prodaji navedenih izdelkov pa bo treba seveda nujno zasledovati gibanje prodaje le-teh, da bo moč ugotoviti, ali je njihova perspektiva le kratkotrajna ali pa si bodo in tudi v kakšni meri zagotovili svoj stalni obstoj na tržišču.

Predstavniki tovarne testenin so ob tej priložnosti

izrazili tudi mnenje, da bi bilo treba — ob uvajanju novih artiklov, oziroma ob poizkusih z njimi — odpreti poseben račun, s katerim naj bi krili vse stroške v zvezi z eksperimentalno proizvodnjo novih artiklov. S tem bi se tudi nekako lažje ugotovilo, koliko je bilo sredstev vloženih v razvojno dejavnost kombinata na sploh.

Kar precej novic smo zvedeli v delovni enoti Pekatete, kar daje slutiti, da bo sedanje delo zagotovilo za nadaljnji razvoj njene uspešne dejavnosti.

KORISTNO DELOVANJE ASKORBINSKE KISLINE V PEKARSTVU

Pri pekarstvu lahko čisto moko mešamo z askorbinsko kislino in bomo dosegli naslednje koristne učinke:

- splošno poboljšanje kvalitete testa, posebno vzdržljivost pri zorenju oblikovnih kosov,
- povečani obseg proizvodnje,
- enoličnost ter poboljšanje barve ter njene skorje,
- boljšo lukničavost in elastičnost sredice,
- zboljšanje vonja in okusa in
- povečanje donosa.

Izdelki, ki so pripravljeni na ta način, se razlikujejo od izdelkov z uporabo moke, ki ji je bila dodana askorbinska kislina že v mlinu. Priporočljivo pa je, da se dodajanje askorbinske kisline opravi že v mlinu, ker nam tako izključuje zaplet recepture v pekarni.

Dodajanje v mlinu nam omogoča popolnoma enolično razpršitev askorbinske kisline v vseh delcih mase, kar je v pekarni težje. Dodajanje askorbinske kisline moki v mlinu zmanjša kvarjenje moke med časom skladiščenja in do porabe. Ker se dodajajo izredno majhne količine, ki se razpršujejo po moki, obstaja možnost montiranja aparata, saj v večini primerov mlini razpolagajo s strojem za mešanje mok. Aparat, ki se imenuje »Mikro procenter«, je zelo primeren za

Konec na 9. strani

ASKORBINSKA KISLINA V PEKARSTVU IN MLINARSTVU

Raziskovanje učinkovanja askorbinske kisline na pšenično moko ter njene izdelke je dalo zelo dobre rezultate. Raziskovanja so pripeljala do ugotovitve, da je njena uporaba priporočljiva v mlinarstvu in pekarstvu. To je v prvi vrsti v pekarstvu, a še posebej v mlinarstvu, ker se pri tem ustvarjajo ugodni pogoji tehnoloških in ekonomskih učinkov.

Naj navedem samo nekoliko primerov in s tem potrdim, kakšne koristi dosežemo z dodajanjem askorbinske kisline v moko ter koristi v samem mlinarstvu.

Askorbinska kislina omogoča hitrejšo zorenje moke. Poznano je, da se kakovost vseh vrst moke postopoma izboljšuje od časa proizvodnje pa do določenega časa, ko doseže svoj vrhunec. V praksi se računa, da zorenje moke traja približno 20 dni in prav zaradi tega je potrebno držati moko v skladišču določen čas.

Če se moki doda askorbinska kislina takoj v proizvodnji, se zorenje moke doseže čim hitreje. Poboljšanje njene pecivosti, katero nam pokaže merilec raztegljivosti, se opazi takoj, kakovost, katero nam pokaže merilec kvalitete moke, raste nekoliko počasneje, a še vedno tako, da doseže zanimiv učinek že v naslednjih dneh po mletju. Stopnjo poboljšanja kvalitete moke pospešuje dodatek askorbinske kisline. Če imamo moko skupine C — 2, lahko dobimo proizvod kvalitete C — 1, iz C — 1 je možno dobiti B — 2 itd. To pa je le takrat, kadar začetna surovina nima kvalitete števila v bližini spodnjih mejnih vrednosti podskupine.

Največje poboljšanje moke se odčita v njenem merilu raztegljivosti takoj po dodatku askorbinske kisline.

Učinek hitrejšega zorenja mok ima za posledico, da je možnost zmanjšanja zaloga gotovih izdelkov v skladiščih mlina.

Neštetokrat zahtevajo potrebe, da moko vskladiščimo za daljši čas. V tem primeru dodatek askorbinske kisline deluje kot sredstvo za konserviranje.

Poizkusi so pokazali, da pri moki, ki ji ni dodana askorbinska kislina, postane delovanje encimske razgradnje s posledicami grenkega okusa že pri 4—6 mesecih vskladiščenja. Istočasno se je pokazalo, da moka, ki smo ji dodali askorbinsko kislino, ni pokazala sprememb ter da je imela okus zdravega izdelka. Delovanje askorbinske kisline v moki traja tudi po več mesecev skladiščenja.

Vsi ti pozitivni dejavniki, katere smo našli, koristno delujejo v mlinarstvu.

Prvomajski prazniki

Svoboda je prinesla novo življenje, orožje se je moralo umakniti, zatiralci obmolkniti. Toda ta, s krvjo priborjena svoboda je terjala od ljudi vsega sveta nadaljnje napore za izboljšanje življenjskih pogojev, za ureditev gospodarstva, za odpravo nekdanjega sovraštva in za sožitje med deželami vsega sveta.

Napredni narodi so uvideli, da je to edina prava pot za ohranitev miru na svetu in so si na moč prizadevali, da bi to usrečili. Kljub temu pa so nazadnjaške, reakcionarne sile znova začele z vojnam, z rušenjem enotnosti vsega sveta. Rasisti in agresorji znova posegajo v človečanske pravice in kratijo svobodo narodom, ki morajo zato preživeti kri v boju za svojo svobodo. Vietnam, Sredozemlje in še druge dežele so žarišča bojev med sodobnimi vojnimi zločinci in svobodoljubnimi narodi, ki si želijo le košček svoje zemlje in mir. Toda bog Mars je neizprosno, krut, preveč ima svojih hlapcev, preveč orožja!

Ko torej praznujemo te naše prvomajske praznike, praznike zmag delovnega ljudstva in miro-ljubnih narodov, ne smemo pozabiti na sedaj trpeča in zatirana ljudstva ter jim vsaj moralno pomagati s spodbudnimi dejanji, z nenehnimi akcijami za mir in nemoteno ureditev vsega sveta!

Ob prvomajskih praznikih, polnih pomladnega zelenja in pomladnih vonjav, se nam širijo roke, nam žarijo lica, nas navdihuje veselje. Pri tem pa se moramo spominjati vseh tistih številnih žrtev in prelite krvi naših borcev in naprednih borcev vsega sveta, ki so nam priborili takšno življenje, da te praznike lahko resnično praznujemo z zanosom in zadovoljstvom!

URESNIČEVANJE PROGRAMA DELA

Strojni park v proizvodnji glede na dotrajanost sicer ne ustreza več, vendar enoti uspeva z vestnim delom in prizadevanjem vseh delavk in delavcev uresničevati sprejete naloge in delovne načrte ter jih celo presegati. Tako so v prvem tromesečju letos presegli proizvodnjo za okrog 14% in prodajni načrt za okrog 3%. Del tega preseganja gre na račun znižanja količine lomljenih testenin in relativno zmanjšanega osuška, deloma pa tudi na račun skrajšanega časa pri remontnih delih.

PRODAJA TESTENIN

Kljub hudi konkurenci — ne zaradi kvalitete, tembolj zaradi cene in nerealno visokih popustov drugih proizvajalcev — se prodaja testenin odvíja zadovoljivo. Zaloga testenin je sortirana — se pravi, da zajema vse za tržišče potrebne artikle — v primerjavi s prejšnjimi leti pa je zelo majhna. Temu pa je pripomoglo dejstvo, da se proizvodnja prilagaja zahtevam tržišča, pri tem pa nikakor ne trpi kvaliteta proizvodov.

Prodaja je dobra seveda tudi zaradi uvedbe nove, celofanske embalaže, ki je pritegnila pozornost kupcev in tako povečala njihovo zanimanje za nakupovanje.

geti, polži srednje velikosti in zviti fidelini. Enota tudi sama zasleduje, kako poteka mesečna prodaja proizvodov, pri tem pa seveda sodeluje s komercialno službo, ki ima nalogo urejati vse potrebno glede prodaje proizvodov vseh delovnih enot kombinata.

SPET NOVI ARTIKLI

Doslej je tovarna testenin izdelovala in dajala v prodajo le testenine brez jajc, oziroma s tremi jajci D kategorije na 1 kg moke. Ze septembra lani pa se je vodstvo enote odločilo za proizvodnjo testenin s petimi jajci D kategorije na 1 kg moke.

Novo testenine te vrste so zviti fidelini in polži srednje velikosti. Od začetka proizvodnje teh testenin pa do danes se je prodaja v zelo kratkem času celo potrojila.

Naslednja novost v Pekatetah je uvedba proizvodnje in prodaje svežih raviol. Za prodajo le-teh je bila organizirana močna propaganda, pred proizvodnjo pa so pripravili več poizkusov z različnimi nadevi. Najprej so poizkusili italijanski nadev; v povezavi z ekonomsko razvojno službo pa so se odločili za nadev, ki ni italijanski — zakaj ta pokušalciem ni ugajal — temveč domač in takšen, glede katerega je bilo najmanj negativnih pripomb.

Dan Ljubljančanov na Reki

OD DOMAČINOV PRISRČNO SPREJETI — ZANIMIV
PROGRAM BIVANJA IN VOŽNJA PO MORJU —
A ZADOVOLJNI SPET V LJUBLJANO

Šestnajsti marec letos. Povsem običajna sobota, tako za tiste, ki imajo že dlje časa na ta dan prosto, kot za one, ki te ugodnosti še ne uživajo. Ni bila pa to običajna sobota za 2000 Ljubljančanov, ki so odšli ta dan na prijateljski obisk na Reko. Nastopil je namreč »Dan Ljubljančanov na Reki«.

Na železniški postaji v Ljubljani se je že dolgo pred 7. uro zjutraj začela zbirati ne navadno velika množica ljudi, ki se je vrstila pred dvema izredno dolgima vlakoma na drugem peronu. Obe vlakovni kompoziciji je sestavljalo skupaj več kot 80 potniških vagonov z dvema ele-

Reka, z njimi vred pa mladinci in mladinke v narodnih nošah, ki so vsakemu Ljubljančanu podarili vrečko iz plastične mase, v njej pa skromne, a prikupne spominke. Med njimi ni manjkalo seveda lovov in ob njem dišeči rožmarin, zraven so bile še barvne razglednice Reke in prospekti kvarnerske pokrajine, ribja konzerva, spominek iz žgane gline, značilni reški domači kruhek in decilitrski steklenička vinjaka ali slivovke, ki je »najbolj žejnim« med nadaljnjo vožnjo do končnega cilja kar prav prišla. Gostje iz Ljubljane so bili teh daril zares veseli.



Tisoči domačinov pozdravljajo Ljubljančane na Reki

ktričnima lokomotivama, ki sta bili okrašeni z zastavami mesta Reke.

Resnici na ljubo povedano, pred vlakoma ni bilo običajnega prerivanja, zakaj vsak potnik je dobil že poprej vozno karto z določenim sedežem, posamezni vagoni pa so bili oštevilčeni. Na ta način je bil začetek dneva Ljubljančanov na Reki že kar v Ljubljani prijeten. Start je bil torej uspešen.

ODPELJALI SMO SE

Ko je »mož, ki rdečo kapo ima«, dal s svojim loparjem znak za odhod vlakov, je med potniki zavlado živahno razpoloženje. Le-to se je kasneje še stopnjevalo, zakaj železniška podjetja so s svojimi delavci poskrbeli za zares udobno vožnjo v lepih in čistih vagonih, ki so brez tresljajev drsili po »železni cesti« proti morju. Ob železniški progi, ki se vije proti Postojni, so se mimoidoči in vozeči ljudje z zanimanjem in tudi začudeno ozirali za vlakom, za dolgo železno kačo, ki je hitela na Reko. Vlak se nista ustavila na nobeni vmesni postaji, temveč sta nezadržno hitela naprej.

RES PRIJETNO PRESENEČENJE

Presenečeni pa smo bili, ko smo se ustavili v Ilirski Bistrici. Bolje rečeno, prijetno presenečeni, zakaj tam so nas pozdravili predstavniki mesta

rutami in rokami ter nam tako izražali prisrčno dobrodošlico. Ko pa smo se ustavili na obali, je bilo navdušenje nepopisno. Vse naokrog so se zbirali tisoči in tisoči Rečanov, ki so nas zares prisrčno sprejeli. Po živahnih pozdravnih zvokih godbe na pihala je ljubljanske goste pozdravil predsednik občinskega odbora SZDL Reka, zahvalil pa se mu je predsednik mestne konference SZDL Ljubljana. Za tem je zaigral ljubljanski narodni ansambl, številne Ljubljančane pa so že čakali avtobusi, da bi jih odpeljali na izlete v Opatijo, na Trsat in še kam drugam. Reka Ljubljančanov pa se je razlila tudi po reških ulicah.

»JURIŠ« NA LADJO

Kaj kmalu je minilo dopoldne, potem ko smo si marsikaj ogledali. Treba je bilo spet na Obalo Jugoslovanske mornarice. Tam sta nas že od prihoda na Reko čakali udobni ladji Jadrolinije — Jugoslavija in Jadran. Ura je bila približno štirinajst popoldne, ko so se začele ob ladjah zbirati množice Ljubljančanov. Tu pa so ljudje pokazali svoj »ljublanski jaz«. Prerivanja je bilo čez mero preveč, vsak je hotel biti prej na ladji. Do izraza so prišli komolčarji in brezobzirneži, ki so odrivali od sebe vse osla, ki so bili manj »energični«. Gneča je bila zlasti pri ladji Jadran nepopisna, končno pa se je vendarle unesla in vsi so se lahko zvrstili na ladjo. Tam pa se je še dokaj časa nadaljeval boj za prostore.

Zakaj? Na ladji Jadran je bila namreč predvidena poroka mladega ljubljanskega para. Ljubljanski »firbci« bi seveda radi to poroko videli, a vsi niso mogli v notranjost prostora, kjer je bil predviden obred. No, navsezadnje so zmernejši odnehali in se razvrstili na raznih palubah ladje. Ladja Jadran je prva odpeljala v smeri proti Opatiji in po Kvarnerskem zalivu, kmalu za njo pa še ladja Jugoslavija.

VOŽNJA OB OTOKIH

Vreme sicer izletnikom ni bilo naklonjeno in kmalu je začelo deževati. Obzorje se je zatemnilo, a vendar smo si lahko ogledovali bližnje otoke, mimo katerih smo pluli. Z zanimanjem smo si jih ogledovali in poslušali razlago o posameznih krajih. Pluli smo mimo velikega otoka Krka, mimo Kraljevice in v Bakarski zaliv, nato pa smo se zvečer vrnili na razsvetljeno obalo Reke.

Ne moremo mimo tega, da je ta vožnja pustila pri udeležencih lepe vtise, žal pa so bili med nami tudi ljudje, ki so pozabili, da so v gostih izven domačega kraja. Spozabili so se in nekoliko pregloboko pogledali v kozarce. Žal je bilo med temi precej mladine, ki je bila v vedenju precej brezobzirna ter do okolice dokaj nevedna. K sreči se je vse končalo brez večjih pretresov, k čemur so pri-



Ladja Jugoslavija verjetno še ni vozila 1000 ljudi

pomogli resnejši in treznejši ljudje.

DRUŽABNI VEČER IN SLOVO

Po vrnitvi na Reko so domači gostitelji pripravili gostom iz Ljubljane družabni večer v nebotičniku na Sušaku, kjer so jih pogostili, pripadniki JLA pa so povabili na skupno zabavo v Dom JLA ljubljanske mladine. Tudi na teh prireditvah je vladalo živahno vrvenje vse do tedaj, ko je bilo treba spet na vlak. V poznih večernih urah sta oba vlaka sprejela v svoje gostoljubno in udobno okrilje številne ljubljanske potnike, ki so nekoliko utrujeni, a vendarle prijetno razpoloženi in polni lepih vtisov zasanjani nastopili svojo pot proti domu, v Ljubljano.

Dan Ljubljančanov, ki so vrnili svoj obisk Rečanom — ki so bili v Ljubljani lani — je tako minil. Mnogi se ga

bodo še dolgo spominjali, organizatorjem tega pa je treba izraziti zares iskreno zahvalo in priznanje.

IN ŠE POSLOVNI RAZGOVORI

Na koncu naj omenimo še, da za predstavnike kombinata Žito in nekaterih drugih ljubljanskih živilskih podjetij ta dan ni pomenil samo vedrega razpoloženja, temveč so obisk na Reki izkoristili za poslovne razgovore s predstavniki pekarsko industrijskega kombinata PIK in ostalimi poslovnimi partnerji na Reki. Ob tej priložnosti so analizirali dosedanje medsebojno sodelovanje in je bila izražena obojestranska želja, naj se že vpeljeni poslovni stiki še okrepijo in poglobijo. Predstavniki Žita ter Kolinske tovarne in ljubljanskih mlekarne so nato povabili Rečane na obisk v Ljubljano, ko bo v jeseni spet Dan Rečanov v Ljubljani.

Priprave na letovanje

Smo v aprilu, ko začne po malem že marsikdo razmišljati, kako bo lahko najugodnejše, najprijetnejše in seveda, v danih možnostih, najceneje preživel svoj letni odmor. Ob tej priložnosti pa se že pojavijo skrbi, zakaj treba je pripraviti primerna finančna sredstva, treba si je celo odtrgovati od dohodka, še posebej, če družina ni majhna.

No, včasih pa so tudi te skrbi odveč, tudi za delavce kombinata Žito, zakaj zanje so na razpolago prostori v domu ob morju v Dramlju pri Cerkevnicah, za vnete prijatelje gora in gorske narave pa koči na Pokljuki.

Kako je bilo z letovanjem lani in kaj je pripravila komisija za počitniške domove pri Žitu, je stekel pogovor s predsednikom te komisije tovarniškim Dobravcem. Zanima-

lo nas je, koliko delavcev kombinata je letovalo, kaj je bilo njim pogodu pripravljenega in kaj bi bilo treba v prihodnje za udobje ljudi iz

Konec na 8. strani



Dom na Pokljuki nudi gostom prijetno zavetje

Priprave na letovanje

Nadaljevanje s 7. strani

boljšati ali pa, kaj bi morali gostje sami doprinesiti, da bi bilo tudi več reda v domovih.

Zvedeli smo, da so bile zmogljivosti počitniškega doma v Damlju in koč na Pokljuki lani vso leto sezono, na Pokljuki pa še pozimi, povsem izkoriščene. V Damlju je bilo 90 odstotkov gostov iz vrst članov kolektivov Žita, 10 odstotkov pa raznih poslovnih partnerjev, s katerimi ima kombinat dolgotrajne poslovne vezi.

Gostje — domači in tuji — so imeli do osebja v domu v Damlju dobre odnose in so bili do njega uvidevni, tako da ni bilo nobenih nevšečnosti. Poudariti pa bi bilo treba, naj bi imeli gostje v Damlju in na Pokljuki v prihodnje več čuta za red, snago in inventar, kajti tudi to sodi k udobnemu preživljanju letnega oddiha vseh gostov. Mnogo bolj prijetno je bivati v neokrnjenem in urejenem okolju in ljudje odnašajo z letnega odmora tako kar najlepši vtis. Zatorej naj bi se vsi tega zavedali in k vsemu prispevali svoj delež.

Dom v Damlju ima na razpolago štiri sobe, ostale sobe pa komisija preskrbi pri zasebnikih v neposredni bližini doma. Vse te zmogljivosti v glavnem zadostujejo. Komisija namreč na podlagi prijave vsako leto pripravi načrt nočitev, ki jih najprej izkoristijo v domu, ostale pa pri zasebnih lastnikih sob.

Na Pokljuki je v večji koči prostora za dve družini, v kajžici pa za eno družino.

Vsak član kolektiva ima v Damlju in na Pokljuki pravico bivanja, skupaj z družinskimi člani, pa 10 dni. V kolikor pa bi želel kdo izmed njih odmor iz zdravstvenih ali drugih upravičenih razlogov podaljšati, mu komisija za počitniške domove to odobri.

Za letošnje letovanje so vse delovne enote že 7. februarja prejele obrazce za prijave delavcev za izrabo dopustov. Rok vrnitve prijave je bil določen do 10. marca in je komisija za počitniške domove dotlej prijave v glavnem že prejela.

Letos je prišlo glede pogojev letovanja za goste v Damlju do nekaterih sprememb, zato naj jih na kratko navedemo. Nadomestilo za K 15 znaša za vsakega zapo-

slenega delavca 200 N din. Cene penzionov v Damlju so za delavce kombinata 15 N din, za otroke do 10 let 8 N din, za poslovne partnerje 24, za njihove otroke do 10 let 13 N din, za druge zunanje goste 32 in za njihove otroke do 10 let 20 N din. Na Pokljuki mora vsak porabnik plačati 5 N din za nočnino in uporabo posteljnine, sicer pa lahko uporablja tudi posodo, pribor in ostale potrebne naprave za kuhanje in podobno.

Zvedeli smo tudi, da so za vzdrževanje obeh domov seveda potrebne tudi dotacije, ker je treba vsako leto kaj obnavljati oziroma popravljati. Oba doma sta glede zunanega vzdrževanja zelo zahtevna, vendar pa so sredstva za to omejena in je treba izvesti le najnujnejše vzdrževanje.

Letos je predvidenih za te namene 76,389 N din; iz teh sredstev pa nameravajo v Crikvenici opraviti zidarska dela, urediti sanitarije in prhe za goste in domsko osebje, obložiti stene v kuhinji s keramičnimi ploščicami, namestiti v kuhinji ventilator, narediti nad vhodom v kuhinjo nadstrešnico, urediti kanalizacijo in položiti nove betonske cevi, popraviti okna in vrata, izvesti razna vodnoinštalaterska dela in urediti pla-

žo. Dela bodo končana do sezone, 15. junija.

Na Pokljuki je potrebna zamenjava poda v prilličju večje koče, obdelava stropne in stenke obloge, popravilo pohištva, ureditev električne inštalacije, zamenjava štedilnika, prestavitve kamina, ureditev stranišča in ponikovalnice, popravilo streh ter pleskanje.

Vse navedeno bo torej pripomoglo k večjemu udobju domačih in drugih gostov, zatorej stroški vsekakor niso pretirani, še posebno sedaj, ko se število delavcev in delovnih enot Žita povečuje in bi prav gotovo mnogi iz novopriključenih enot zelo radi obiskali te počitniške postojanke.

Ob tem pa se seveda pojavlja problem, kako bo v prihodnje lahko zadostili vse večjemu povpraševanju po zmogljivostih v teh domovih, ki ob priključevanju vse večjega števila delavcev v kombinat res ne bosta zadoščali za sprejem vseh, zlasti morja, željnih obiskovalcev. O tem bi vsekakor veljalo razmisliti, zakaj delovni človek je enkrat v letu nujno potreben počitka in rekreacije, kot so potrebni stroji remontov.

Tako smo vam nekoliko nazivali, kako je z možnostmi letovanja v počitniških domovih Žita. Vsem, ki ste se odločili, da boste tako ali drugače resnično preživeli vsaj nekaj prepotrebni dni letnega odmora, želimo v bližajoči se sezoni mnogo zadovoljstva in užitkov.

Nekaj besed o proslavi 8. marca

Letošnje proslave Dneva žena so že nekoliko odmaknjene, kljub temu pa je prav, da se nekoliko ozremo nazaj in prikazemo vsaj nekaj naših delovnih enot, kako so se spomnile ob tem prazniku svojih delavk in kaj so jim ob njem nudile.

Res da je bilo letos dano priporočilo republiške konference za aktivnost žena, naj bi delovne organizacije ne pripravljale posebnih proslav ali poedin, temveč naj bi sredstva, ki bi jih nameravale porabiti za to raje namenila za podporo varstvenim ustanovam.

Priporočilo je bilo v javnosti objavljeno vendar le nekoliko prepozno, pa so zato delovne organizacije glede tega ukrepale bolj ali manj po svoje. Približno tako je bilo tudi v nekaterih delovnih enotah Žita. Naj-

bliže temu priporočilu je bila — izmed ljubljanskih delovnih enot, iz katerih smo dobili podatke — delovna enota Pekatete, ostale štiri pa so nudile svojim delavkam nekoliko več, kot naj bi bilo po priporočilu organizirano.

Naj bo že kakorkoli, nekaj podrobnosti bo pokazalo, kolikšno zadovoljstvo je ob tem prazniku vladalo med delavkami v tej ali oni enoti.

DE PEKATETE: Ta enota ima sploh težave glede kakršnegakoli skupnega praznovanja raznih praznikov, to pa zaradi izmenskega neprekinjenega dela. Res da bi se takšnih skupnih proslav vseeno lahko udeležile nekatere delovne skupine te enote, ki niso vezane na izmene in neprekinjeno delo. To pa ne bi bilo v prid enotnosti kolektiva.

Da ne bi porušili te enotnosti, v enoti zato niso letos organizirali proslave Dneva žena, temveč so se

Jože Šefman direktor DE Notranjska

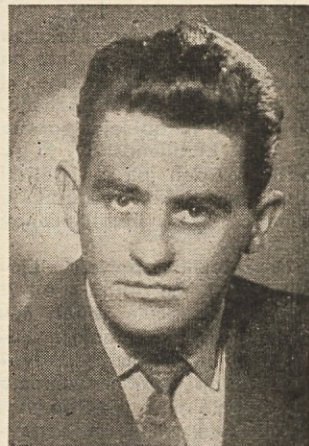
Po smrti pokojnega direktorja delovne enote Notranjska, tov. Ivana Selana, je pripadla naloga vodenja te DE kot v.d. direktorju, njegovega nekdanjemu najozjemu sodelavcu, tov. Mišu Lipušu. Vsekakor je bilo to zanj veliko breme, ker je moral to nalogo opravljati poleg vodenja DE Ljubljansko področje.

Zato je delovna enota Notranjske kombinata Žito objavila januarja razpis za sedbo delovnega mesta direktorja. Na ta razpis se je prijavil tov. Jože ŠEFMAN, narkar je njegovo kandidacijo, ob koncu januarja letos, sprejel in potrdil upravni odbor kombinata. Tov. Šefman je prevzel novo dolžnost 1. marca in je sedaj na tem delovnem mestu drugi mesec.

Njegovi sedanjí sodelavci v DE Notranjska ga sicer že bolj ali manj poznajo, kljub temu pa smo dolžni le-te in ostale bralce Glasnika še nekoliko podrobneje seznaniti z osebnostjo novega direktorja.

Jože Šefman je bil rojen 22. marca 1933 v Radohovi vasi. Svojo mladost je preživljal v času okupacije kot otrok bolj ali manj na osvobojenem ozemlju, ker je bil otrok zavedne partizanske družine. Po osvoboditvi se je vključil v razne mladinske delovne akcije, in sicer leta 1947 pri

gradnji gozdne ceste Rudno — Rastovka — Jelovica, leta 1948 pri gradnji Nove Gorice. Za tem je bil v Isk' v Kranju plačani sekretar tovarniškega komiteja ZMS, član



tovarniškega komiteja ZK in organizacijski sekretar občinskega komiteja mladine.

V Iskrí je bil nato zaposlen kot vodja terminske službe kinoprojektorjev, dokler ni odšel na novo službeno dolžnost v nuklearni inštitut »Jožef Stefan« v Ljubljano. Tu je prevzel delo vodje kadrovske službe, medtem opravil diplomu na Višji šoli za organizacijo dela v Kranju, in bil

Konec na 9. strani

odločili za svojstven način. Sindikalna podružnica je kupila vsem delavkam enaka spominska darila, ne glede na to, kje in kaj katera dela, da ne bi bilo razlik. Vsaka je dobila po eno manjšo vazo s prtičkom in nageljnomo, zraven pa čestitko. Vse so bile teh daril in pozornosti zelo vesele, zaradi česar namerava sindikalna podružnica enote tudi v prihodnje nadaljevati s takšno prakso.

DE PEKARNA Šmartinska: Tudi v tej delovni enoti sindikalna podružnica ni pripravila nobene posebne proslave, oziroma večje skupne zabave, temveč le skromno zakusko za 22 delavk. Vse so dobile kot spominsko darilo tudi knjigo »Titova vojna leta«. Omenimo naj, da so bolnim delavkam poslali darila na dom.

DE LJUBLJANSKO PODROČJE: Po končanem delovnem času so delavci iz te enote prepeljali svoje delovne tovarišice v Štepanjo vas, kjer je bilo zanje pripravljeno skupno kosilo. Pred tem je podpredsednik sindikalne podružnice tov. Dore Grad vsem spregovoril o pomenu praznika, nato pa jim razdelil praktična darila v obliki copat, direktor enote pa je vsaki podaril manjšo vazo s šopkom. To je bilo za delavke zares prijetno presenečenje in so se za darila zadovoljne zahvalile, nato pa so ostale pri skupnem kosilu in za tem v prijetnem tovariškem pogovoru ter petju do poznega popoldneva.

Kot so nam povedali, je sindikalni odbor sklenil, da v prihodnje skupnega kosila ne bodo več organizi-

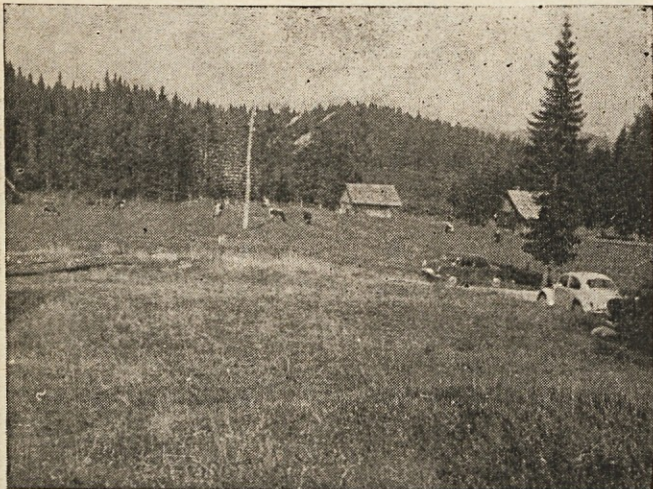
rali, pač pa naj bi ob tem dnevnu vsaka delavka prejela le darilo, kar bi bilo še dokaj v skladu s priporočili republiške konference za aktivnost žena.

DE TRGOVINA: Delavke te enote, 37 po številu, so se udeležile skupne večerje v restavraciji Slavija, posebnih daril niso dobile, medtem ko so bile bolne sodelavke obdarjene na domovih.

DE UPRAVA: V primerjavi s prej omenjenimi delovnimi enotami so delavke te enote od njih dokaj različno praznovale ta pomembni praznik. V zvezi z njim je bilo danih nekaj dobrih predlogov, med drugimi tudi ta, naj bi sindikalna podružnica namenila nekaj denarja za VVU in le skromno obdarila delavke, pa jim obenem morda pripravila majhen prigrizek. Ker pa je bil za proslavo sestavljen odbor, je ta odločal po svoje, s čemer se večina od skupaj 67 zaposlenih delavk ni strinjala in je le manjše število delavk odšlo na izlet, večina pa je ostala doma.

V prihodnje, menimo, naj se tako pomembne akcije izvedejo z večjim poslušom, predvsem pa naj se podredi manjšina večini, oziroma naj se doseže v tem večja enotnost.

No, kakorkoli je že bilo ob Dnevu žena, bi bilo vredno v prihodnje razmisliti, naj bi delovne enote le upoštevale razna priporočila republiških družbenih forumov, ki le niso prazne besede. Vse se pač da urediti z medsebojnim razumevanjem.



Pokljuka je vsepovsod polna prijetnih užitkov

Zaključki simpozija o prehrani v Sloveniji

V prejšnji številki Glasnika smo poročali o prvem simpoziju o prehrani v Sloveniji. Danes objavljamo ugotovitve, priporočila in opozorila simpozija v premislek našim strokovnim službam pri načrtovanju razvoja proizvodov in ocenjevanju potreb trga.

Hrana in prehrana je poleg zdravja in kulture najrahločutnejši del človeškega življenja, njegovega standarda, zadovoljstva ter delovne storilnosti. Od sestavin in kvalitete prehrane je v veliki meri odvisen biološki, fizični in umstveni razvoj ljudi, njihova odpornost in prihodnost.

Čeprav so za stanje in perspektivo prehrane odgovorne predvsem gospodarske organizacije, zdravstvene ustanove in družine z družinskimi člani, je dolžnost družbe, da programira, usmerja, razvija in podpira vse dejavnosti, ki omogočajo pridelovanje, predelavo, preiskrbo in hitrejši prehod k najboljši kalorični in biološki vrednosti prehrane.

Zaradi družbenih sprememb, večje delovne storilnosti in večjih osebnih dohodkov se je stanje prehrane po osvoboditvi v Sloveniji znatno poboljšalo, na drugi strani pa za skrbljeni ugotavljamo zastojanje standarda v nekaterih industrijskih in kmečkih območjih. Zaradi pomanjkljive in fiziološko neustrezne sestave hrane so ogroženi šoloobvezni otroci, vajenci, študenti, nekvalificirani delavci ter delavci pri najtežjih fizičnih delih, de-

lavci, ki se dnevno vozijo na delo, ter oni, ki delajo v nezdravih razmerah (v rudnikih, metalurških in kemičnih podjetjih).

Vse analize stanja prehrane kažejo, da so dnevni obroki po kalorični in fiziološki vrednosti nepravilno razdeljeni, da pri navedenih kategorijah primanjkujejo predvsem živalske beljakovine, vitamini, mineralne in druge zaščitne snovi; pri nekaterih kategorijah porabnikov in na splošno pa maščobe presegajo potrebne količine, ki povečujejo še bolj neustrezen odnos v sestavi primanjkujočih hranil.

Pomanjkljivo stanje prehrane v Sloveniji je v veliki meri posledica neurejenih družinskih, delovnih in prometnih razmer, v največ primerih pa je to posledica neznanja in pomanjkljive vzgoje. Zato je treba razširiti program rednega pouka mladine ter razviti družbene službe kot so stalni in potujoči tečaji za vzgojo najširših plasti porabnikov; z javno propagando (lepaki, radio, TV, tisk) je treba pospeševati porabo mesa, mleka, sadja in zelenjave, da bi na ta način izravnali biološko vrednost in neoporečnost prehrane.

Zaradi uvajanja novega delovnega časa bo treba sedanje navade v prehrani postopoma preusmeriti ter organizirati nov način domače in družbene prehrane tako glede na čas, število in vsebino obrokov pred, med in po delovnem času.

Da bi pocenili in s tem

omogočili pripravo najboljših obrokov v družbeni prehrani je treba zgraditi nove zmogljivosti za centralno pripravljanje čim širše izbire obrokov, organizirati hitro dostavo in razdeljevanje v šolskih, obratnih in javnih kuhinjah, gostiščih in restavracijah. Vse te zmogljivosti je treba postopoma večati in prilagajati razvoju in oblikam prehrane predvsem v neposrednem okolju delovnega mesta, šolske in stanovanjske soseske.

Odpiranje evropskega tržišča bo v bližnji prihodnosti omogočilo temeljitejšo mednarodno menjavo ter s tem povečalo konkurenco sosednjih industrijskih dežel na našem trgu. Vključevanje v reformni razvoj zahteva modernizacijo in specializacijo posameznih obratov, poslovno tehnično sodelovanje med podjetji, povezovanje kmetijstva, industrije in trgovine v tehnološkem in poslovnem smislu na eni in gradnjo novih objektov s sodobnimi predelovalnimi poteki na drugi strani, kar bomo lahko dosegli le z združevanjem kapitala bank in živilskih podjetij.

V okvir te gradnje sodijo predvsem obrati za skladiščenje, hlajenje, zmrzovanje, pripravo gotove hrane in obratov za razdeljevanje živil in hrane. Gradnja navedenih obratov je temeljni pogoj in možnost uporabe kmetijskih pridelkov iz sedanjne povečane blagovne proizvodnje, za bolj ustaljeno organizirano domače tržišče, za boljše preiskrbo in povečanje izvoza.

Kadrovska sestava ne ustreza niti sedanjemu razvoju, še manj pa razvoju modernizacije in gradnje nove sodobne živilske industrije in razdeljevanja. Proizvodna, predelovalna in razdeljevalna podjetja naj si bolj prizadevajo pri uvajanju mehaniziranih in zaključenih avtomatiziranih linij in postopkov istočasno z vključevanjem kvalificiranih strokovnjakov in delavcev tistih strok, ki jih razvoj v živilstvu zahteva, med te pa sodijo

analitiki, fiziologi, tehnologi, specialisti za gostinstvo, gospodinjstvo in razdeljevanje. Opozarjamo, da je kvaliteta ter uspešnost razvoja in storilnost v živilskem sektorju zelo občutljiv ter pereč problem, ki ga mora reševati družba skupaj z gospodarstvom z večjo zavzetostjo in odgovornostjo, kot doslej.

Programiranje in vrednotenje razvoja v živilstvu, v proizvodnji in porabi je treba postaviti na sodobne matematične metode. Zato naj podjetja, ki se še niso usposobila za to delo, omogočijo dopolnilno izobraževanje svojih delavcev, naj se povežejo z biroji in instituti ter postopoma uredijo svojo analitsko službo zase ali za skupino podjetij sorodnih panog.

Financiranje raziskovalnega dela v živilstvu ni urejeno; temeljne in aktualne teme iz živilstva niso uvrščene med projekte družbeno ekonomskih dogajanj naše republike. V skladu Borisa Kidriča je živilstvo zastopano z nekaj odstotki, čeprav dajejo vse gospodarske panoge živilstva okoli 25,5 odstotka bruto proizvoda, 22 % narodnega dohodka in skoraj 20 % deviznega priliva. V raziskovalne projekte splošnega družbenega interesa sodijo biološke raziskave surovin, fiziološko dejstvo in energetska vrednost pridelkov in izdelkov, vpliv in kontrola dodatkov, učinek, obstojnost in strupenost pesticidov, odplak in ostankov, vplivov plinov metalurške in kemične industrije, nadalje študij sestave najboljših obrokov za posamezne kategorije porabnikov. Vse navedene projekte je treba financirati iz javnih skladov.

Kontrolna služba se v podjetjih počasi razvija, družbena inšpekcija in javna kontrola pa je v padanju. V živilskih laboratorijih v zadnjih letih opravijo od 0,5 do 1,5 analiz, medtem ko se norma kontrolnih analiz v zahodni Evropi giblje med 10 in 18 vzorci na 1000 prebivalcev. Zaradi pomanjkljive kontrole imamo pri nas visoko število zastrupitev, okvar in padanja živil. Menimo, da je dobro organizirana inšpekcija in laboratorijska kontrola uspešen dejavnik napredka proizvodnje in poboljšanja kvalitete

prehrane. Za okrepitev kontrolne službe naj skupščine občin zagotovijo ustrezna sredstva.

Propaganda, embalaža in študij tržišča so poseben problem, ki ga gospodarstvo rešuje zelo počasi, čeprav se je po reformi ta dejavnost zelo povečala in poboljšala. Številne tehnične in ekonomske probleme bo možno reševati samo z načrtno integracijo in poslovno tehničnim sodelovanjem med podjetji sorodnih panog in ustreznimi instituti. Kvaliteta blaga in kvaliteta embalaže sta enakovredna dejavnika v prodaji na domačem, posebno pa še na tujem trgu.

V prihodnji številki imamo namen spregovoriti o tretji skupini referatov, kjer je prehrana obdelana z ekonomskega vidika tako na ravni narodnega gospodarstva kot na ravni živilskega podjetja oziroma gospodinjstva.

PO POROKI



Micka Tončku: »No, sedaj me pa prenesi čez prag, da bova imela več sreče.«

Tonček: »Oprostite Micka! Po pravilniku, objavljenem v Uradnem listu SFRJ, šte. 18/17, je za prenašanje nad 30 kg potrebna mehanizacija.«

ASKORBINSKA KISLINA...

Nadaljevanje s 6. strani

montažo in ima dva načina izvedbe: s samostojnim pogonom ali pa z jermenskim prenosom. Procenter je aparat z lastnim sprejemnikom, v katerega se vsipa askorbinska kislina v obliki praška. Sprejemnik procenterja napolnimo z vnaprej izračunanimi količinami mešanice. Za vsak tip moke, ki se ji doda askorbinska kislina, je potreben po en »Procenter«.

Poizkusi so pokazali, da so za najslabše moke porabili naslednje količine askorbinske kisline:

pri moki tipa 400 3 grame na 100 kg moke, tipu 600 4 grame na 100 kg moke in pri tipu 1000 5 gramov na 100 kg moke.

Iz podatkov je torej razvideti, da je ta poraba res malenkostna glede na tehnološki in ekonomski dosežek. Gregor Breznik

Jože Šefman direktor DE Notranjska

Nadaljevanje z 8. strani

v inštitutu Jožef Štefan vse do prihoda k Žitu. Na inštitutu je bil med drugim tudi predsednik sindikata, član sveta inštituta kot samoupravnega organa, bil je član občinskega komiteja ZK Ljubljana Vič-Rudnik, član sekretariata in sekretar OO ZK inštituta, je pa tudi član ZB NOV.

Ob tem, ko vstopa v novi kolektiv, smo ga vprašali, kako se v prvih tednih svojega dela pri Žitu počuti. Dejal je, brez dolgega razmišljanja, tole: »Za zdaj se, odkrito povedano, šele spoznavam z

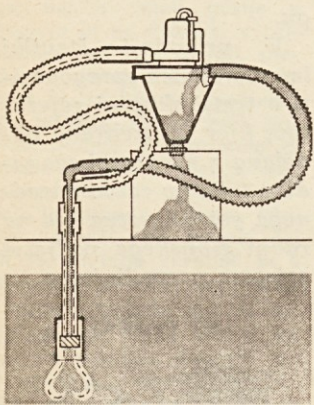
razmerami in pogoji dela. Področje je dokaj razsežno in me čaka še precej dela, saj so predvidene nekatere rekonstrukcije, na primer mlina v Logatcu, ki bo namenjen za predelavo koruze. Osebnost pa se v novi sredini dobro počutim, ker so delavci, kot imam prvi vtis, pridni in se bo verjetno z njimi dalo delati.«

Novemu direktorju DE Notranjsko področje želimo dober start in veliko uspehov na njegovem novem delovnem področju, delavcem pa z njim premišljeno in smotno organizacijsko roko pri delu te enote v prihodnje.

Nov aparat za kontrolo žita

Znanstveni strokovnjaki, ki delajo v laboratorijih sekretariata za kmetijstvo v Združenih državah Amerike, so izdelali poseben aparat, ki je skonstruiran po načelu vakuumskega sesalca. Namen delovanja tega novega aparata je zaščita vskladiščenega žita.

Aparat, imenovan pnevmatični lovilec, omogoča uporabo popolnega načina odkrivanja mrčesa oziroma žuželk in plesni, tako da je moč ukrepati in izvesti zdravilno kajenje žita (izpostavitve žita delovanju mrčesnega praška v plinskem stanju) preden bi prišlo do večje škode.



Pnevmatični lovilec vzorcev lahko prejema žito tudi tedaj, kadar je skladišče tako polno, da je na vrhu samo nekoliko prostega prostora, kar je premalo, da bi jemali vzorce z običajno sondo. Za delo z novim lovilem je potreben samo tolikšen prostor, da se ta naprava spoji z dodatnimi cevmi, dolgimi 60 cm, kadar se pnevmatični lovilec premika v žitu navzdol.

Izredna posebnost lovilca, da deli sonde v hipu zgrabijo in vsesajo vzorec, omogoča uspešne rezultate, kadar z aparatom manipuliramo pri temperaturi pod ničlo. Pnevmatični lovilec lahko ulovi mrčes tudi nenadoma.

Pnevmatični lovilec vzorcev so odgovor na dilemo, ki je posledica vse večje uporabe velikih, pokritih vagonov za prevoz žita v novejšem času. Pretežno je z rokami poriniti običajne sonde za jemanje vzorcev v močno stisnjeno žito na dnu teh vagonov velikih kapacitet. Zato je tudi težko dobiti verodostojne vzorce žita celotne vsebine vagona.

Pnevmatično načelo delovanja lovilca mu omogoča, da prodre v žito, ki se je vleglo in stisnilo v vagonih. Zahteva tudi manjši napor tistih, ki žito kontrolirajo, ker gibanje zraka skozi dvojne cevi prevzame nase del fizičnega napora, potrebnega sicer za delo z običajnimi sondami. Zunaj je videti, da se dve cevi lovilca spajata v eno sondo, vendar je v njej posebna cev, ki je spojena z eno od dveh cevi. Zrak piha navzdol skozi zunanjo cev, od odprtine za obe cevi na vrhu sonde pa se vrača navzgor, skupaj z vzorci žita. Vzorec gre nato v ciklonski zbiralec, najvažnejši del celotnega aparata, ki je izdelan v obliki stožca.

Vrh sonde, ki ga tvorijo lahke toda močne jeklene cevi, je na videz enostaven, toda prav ta daje lovilec karakteristično lastnost. Odprtina premera 5 centimetrov ima izrezljane robove zaradi lažjega prebijanja skozi skorjo plesni, ki je

lahko v žitu. Zviti listi ali deflektorji na vrhu sonde usmerjajo gibanje zraka v vrtinčaste tokove, kar je podobno majhnemu tornadu, ki zbira žito, ga poriva v odprtino in vpihava v notranjo cev. Vrtinčasti učinek ustvarja moč, ki je zadostna, da dopušča uporabo manjšega motorja in porabi manj električne energije, kot bi bilo potrebno, da aparat enostavno izrablja sesanje kot pri sesalcu. Prav tako, za razliko od sesalca, lovilec vzorcev ne sesa snovi razen v vrhu sonde. To je konstrukcijsko zavarovanje pred zbiranjem prahu in drugih lahkkih snovi iz okolice, kar bi lahko poškodovalo vzorce.

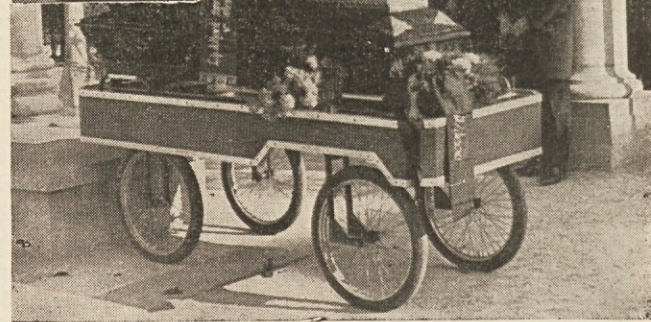
V primerjavi s prednostmi pa ima pnevmatični lovilec tudi nekatere nedostatke. Eden od teh je, ker potrebuje izvor električne energije. Če so vagoni z žitom razvrščeni na vsem prostoru postaje, je potreben prenosni aparat s pomočnim napajanjem z električno energijo, da bi ga prenašali od vagona do vagona pa sta potrebna dva človeka. Drugi nedostatek pa je visoka cena, okrog 1000 dolarjev za en aparat. Cena bi se zmanjšala, če bi te aparate začeli izdelovati serijsko.

Upokojenci odhajajo

Življenje nas prehiteva z veliko naglico. To najbolj občutijo starejši ljudje, ki se jim začenjajo stekati dolga delovna doba, preživeta v delovnih organizacijah. V letošnjem letu se je poslo-



Slavka Kerč umrla



Na drogu kombinata Žito je ne dolgo tega spet zavihrala žalna zastava in naznala trpko vest, da je eden članov kolektiva zapustil svoje delovne tovariše in se za vedno poslovil od njih.

Umrila je Slavka KERČ, knjigovodkinja obratovnega knjigovodstva uprave kombinata. Rojena je bila 18. maja 1930 v Trebnjem na Dolenjskem in se je po končani šoli zaposlila. Pred prihodom k Žitu je bila najprej zaposlena v podjetju Avtomontaža v Domžalah. Svoje prvo delovno mesto v okviru kombinata Žito je prevzela 1. decembra 1962 v mlino Vir pri Domžalah, nato pa je bila premeščena na upravo, kjer je bila kot samostoj-

na knjigovodkinja zelo vestna delavka. Delovni tovariši so jo imeli radi, zakaj bila je vedra in vsa leta službovanja ni niti enkrat manjkala zaradi bolezni. Vse do 26. marca lani, ko jo je začela mučiti težka, zahrbitna in neozdravljiva bolezen. Le-ta ji je po skoraj enoletnem hiranju, 23. februarja letos, pretrgala nit življenja.

Lep sončni dan je bil žalosten, ko so se na Žalah v Ljubljani poslavljali od nje sorodniki in njeni delovni tovariši ter jo spremili na zadnji poti. Odšla je tiho in zapustila osamljeno žalujočo hčer. Naj ji bo lahek počitek v domači zemlji!

IVAN VRENJAK se je rodil leta 1911. V okviru kombinata Žito je bil zaposlen od 4. oktobra 1948 kot mlinar strojnik. V pokoj je odšel 1. marca letos iz mlina Vir pri Domžalah. Bil je tudi borec NOV od leta 1942 dalje.



Ivan Vrenjak

JOŽEFA RUKOVINA, rojena leta 1913, je bila delavka v Pekatetah. Delala je v zavijalnici. Pri podjetju je bila od 12. decembra 1965 do upokojitve 1. marca letos.

GIZELA ŠPIRER, rojena leta 1912, je bila zaposlena kot delavka v ekspeditu pekarni na Šmartinski cesti. V kombinatu Žito je delala od 20. aprila 1960 do odhoda v pokoj 1. marca letos.

MAKS MURN se je poslovil od pekarni v Samovi ulici. Rojen je bil leta 1907 in se je izučil za peka. Nazadnje je bil kvalificirani pek, oblikovalec I. Pri Žitu je bil od 1. novembra 1952 do 5. januarja 1968.



Leopold Drolc

Referendum

ZA PRIKLJUČITEV PODJETJA PEKARIJA METLIKA K ŽITU

Delavski svet Živilskega kombinata Žito Ljubljana je na zasedanju dne 29. januarja 1968 sklenil in razpisal referendum za odločitev o pripojitvi podjetja Pekarija Metlika za dan 28. februarja 1968 in hkrati imenoval komisijo za izvedbo referenduma.

Komisija za izvedbo refe-

renduma je na svoji seji 5. februarja 1968 imenovala glasovalne odbore za posamezne glasovalne enote. Referendum je bil izveden po posameznih delovnih enotah po načelih, ki veljajo za volitve v delavski svet.

Komisija za izvedbo referenduma je po preložu celotnega glasovalnega gra-

diva ugotovila, da je bil referendum v redu opravljen.

Na podlagi točnih ugotovitev razglasa komisija za izvedbo referenduma, da se je delovna skupnost Živilskega kombinata Žito Ljubljana odločila za pripojitev podjetja Pekarija Metlika, ker je za to glasovala večina delavcev v kombinatu.

Posamezni rezultati glasovanja v posameznih DE pa so vidni iz naslednje tabele:

Del. enota	Članov kolek.	%	Udel. na ref.	%	Glas. »za«	%	Glas. proti	%	Uprav. odsotni	%	Neupr. odsotni	%	Nevel. glas.	%
1. Uprava	144	100	134	93	127	95	5	4	10	7	—	—	2	1
2. Ljubljana	64	100	64	100	61	95	2	3	—	—	—	—	1	2
3. Trgovina	36	100	35	97	34	97	1	3	—	—	—	—	—	—
4. Pek. Smart.	100	100	97	97	91	94	5	5	3	3	—	—	1	1
5. Pekatete	72	100	62	86	56	90	6	10	10	14	—	—	—	—
6. Pek. Sam.	78	100	71	91	65	92	6	8	7	9	—	—	—	—
7. Gorenjska	124	100	104	84	97	93	7	7	20	16	—	—	—	—
8. Pek. Kranj	68	100	58	85	46	79	11	19	7	10	3	5	1	2
9. Domžale	77	100	72	94	69	96	2	3	5	6	—	—	1	1
10. Vrhnika	39	100	39	100	38	97	1	3	—	—	—	—	—	—
11. Pek. Kočevje	31	100	30	97	29	97	1	3	1	3	—	—	—	—
12. Dolenjska	8	100	8	100	8	100	—	—	—	—	—	—	—	—
13. Pek. Trebnje	7	100	5	71	5	100	—	—	2	29	—	—	—	—
14. Pekarna														
Novo mesto	51	100	48	94	47	98	—	—	2	4	1	2	1	2
Skupaj	899	100	827	92	773	93	47	6	68	7,6	4	0,4	7	1