



glasnik



glasilo delovnih ljudi živilskega kombinata žito ljubljana

SEPTEMBER 1983

3

Izdaja živilski kombinat ŽITO Ljubljana
61000 Ljubljana, Šmartinska 154
Odgovorni urednik: Toljen Grafenauer
Uredništvo: Živilski kombinat ŽITO
Šmartinska 154, tel.: (061) 441-673, int. 32
Tisk: ČGP Delo, TOZD TČR, Ljubljana
Organizator obveščanja: Ivan Cimerman



PRVA LOPATA NA ŠMARTINSKI 154: Zasadil jo je za Testeninko glavni direktor Žita, Franc Puterle – Cure spomladi 1961 (prvi z desne). Sledijo: ing. Ciril Dokl, Boris Smerkolj – nadzornik del, ing. Dušan Berkopec – šef gradbišča, Jure Novak – SGP Pionir Novo mesto, vodja sektorja v Ljubljani, Bogdan Terčelj – načelnik oddelka za gradbene in komunalne zadeve občine Ljubljana Moste-Polje.

BESEDA OB 25-LETNICI ŽK ŽITO

Marko Sok

V svojem 25. letnem razvoju je postalo Žito najmočnejši mlinsko-predelovalni kombinat v Sloveniji, saj pokriva 37% vseh slovenskih potreb po mlinskih proizvodih, poleg tega pa naših 18 pekarn pokriva 35% vseh slovenskih potreb po kruhu in pekovskem pecivu. Ta proizvodnja zagotavlja preskrbo v 23 slovenskih občinah. Razumljivo je, da imamo na teh osnovah odgovorno preskrbovalno funkcijo. Čeprav smo si vsi edini, da pri kruhu in moki ne sme biti težav s preskrbo, pa vendarle ne bi smeli zamolčati težav, ki spremljajo naše naloge. Časi navideznega izobilja so minili in nekaj zadnjih let bijemo bitke za surovine. Na osnovi sovlaganj, ki smo jih sprejele slovenske mlinske predelovalne organizacije v okviru Žitne skupnosti Slovenije s Kombinatoma Servo Mihalj iz Zrenjanina in Sirmiumom iz Sremske Mitrovice, smo si vsi skupaj omogočili kvalitetnejše izhodišče za preskrbo z žitaricami in moko. Na osnovi tega ter dobrih poslovnih odnosov z nekaterimi kombinati v Vojvodini ter Slavoniji in še posebej na osnovi posebnega aranžmana med Vojvodino ter Slovenijo smo uspeli, ob izdatni podpori Republiškega komiteja za tržišče in splošne gospodarske zadeve ter Zavoda za rezerve SRS, obdržati preskrbo na normalni ravni. Ob vsem tem moramo posebej poudariti

pomen odkupa pšenice iz Slovenije, ki je bil še pred tremi leti simboličen, danes pa že za nas pomeni 16.000 ton ali skoraj 25% naše mlevne kvote.

Ti rezultati potrjujejo pravilnost prizadevanj v Sloveniji za večji pridelek in odkup pšenice. Že lani smo se odločili za sovlaganje v melioracije v ABC Pomurka in s tem praktično potrdili, da smo prioritarno pripravljene in usmerjene v izkori-



25 LET

ščanje vseh proizvodnih resursov za žitarice v Sloveniji. Na podobnih osnovah začenjamo z naročeno proizvodnjo žitaric in lešnikov na Dolenjskem. Pri tem pa le ne gre prezreti dejstva, da odnos nekaterih kmetijskih zadrug do teh prizadevanj ni ustrezen, saj se zatekajo k licitiranju odkupnih pogojev in k izsiljevanju na drugih področjih.

OSKRBA Z ŽITARICAMI

Menimo, da je na preskrbovalnem področju naša temeljna naloga dolgoročna zagotovitev surovinske osnove po načelih združevanja dela in sredstev ter racionalizacija distribucije. V tej smeri moramo usmerjati tudi naša vlaganja. Poleg tega pride v poštev še razvijanje tehnologije za dodatno obdelavo proizvodov mlinske industrije. Realizacija vseh teh usmeritev pa je vprašljiva tudi zaradi izjemno neugodnega ekonomskega položaja mlinske industrije. Zavedamo se, da moramo sovlagati v Sloveniji in v drugih republikah ter si s tem dolgoročno zagotoviti žitarice, žal pa nimamo sredstev za lastno udeležbo. Izguba, ki jo imamo v Mlinih, postavlja pred nas zahtevo, da bolje gospodarimo, vendar to ne bo zadostovalo, celovito bo treba proučiti pogoje gospodarjenja v mlinski industriji in na tej osnovi z ukrepi ekonomske politike omogočiti usmeritev v zanesljivejšo preskrbo. V tem kompleksu odnosov je sporna tudi devizna udeležba, ki nastopa pri nabavnih tokovih žitaric. Ta problematika je samo navideno urejena, ker daje dogovorjeni sistem preveč možnosti za izsiljevanje.

NAŠE PEKARSTVO

V preskrbovalno področje spada tudi pekarstvo. Ta dejavnost je v Žitu, tako kot v Sloveniji, ekonomsko in tehnološko izčrpana. V Ljubljani smo pristopili k združevanju pekarskih tozdov. S tem smo ustvarili ugodno izhodišče za specia-

lizacijo proizvodnje in racionalizacijo distribucije. Rezultati tega se bodo pokazali šele v naslednjem letu. V ocenjevanje vseh teh procesov pa bi morali vnesti vsaj del objektivnosti. Ne bi smeli pozabljati, da je cena kruha odvisna od cen elementov, ki nastopajo v kruhu kot so: moka, dodatki, kvas, voda, energija, delo itd. Čeprav bi vsi mi potrošniki radi jedli poceni kruh, to ne bo mogoče, vse, dokler ne bomo mislili na cene kruha takrat, ko bomo sprejemali cene pšenice, moke, nafte itd. Druga pot pa je samo v regresiranju, kar pa zaenkrat ni sprejemljivo. Razčistiti moramo tudi dileme okoli osnovnih vrst kruha. Ob tem, da je potrebno nekaterim plastem potrošnikov zagotoviti te vrste kruha in da jih morajo zagotoviti pekarnice, pa je potrebno bolj sodobno gledati na kruh kot prehranski proizvod, ki ima različne značilnosti, do katerih se potrošniki glede na prehranske navade različno opredeljujejo. Ne moremo več trditi, da velik del potrošnikov ne zahteva trajnejših vrst kruha in tudi kruh različnih kvalitete. To pot so že prešli v deželah z višjim in kvalitetnejšim prehrabenim standardom in ne vemo, če je možno prav pri nas razvoj obrniti v drugo smer. Zavedati se moramo, da gre za vidik varčevanja s kruhom in vprašanje je, kdo je cenejši kruh: ali tisti, ki kupuje osnovne vrste ali tisti, ki kupuje posebne vrste.

V prihodnje bomo v Žitu vložili večje napore v kvaliteto kruha in v večjo organiziranost pekarstva, ki mora s kvalitetnejšo povezavo z maloprodajo učinkovitejšo zagotoviti preskrbo potrošnikov. Poleg tega moramo tehnološko posodobiti naše pekarnice. Aktivirati pa nameravamo več malih pekarn, ki naj bi kvalitetno popestrile ponudbo kruha in pekovskega peciva.

ŽITOVO KONDITORSTVO

Živilski kombinat »ŽITO« je tudi nosilec konditorske industrije v Sloveniji. Ta naša proizvodnja ima jugoslovanski značaj, saj prodamo več kot 30% proizvodov v druge republike. Poudariti moramo, da vodimo prav pri konditorstvu glavno bitko za povečanje izvoza in zmanjševanje uvoza. To nam po naši oceni že kar uspeva, saj smo v zadnjih treh letih povečali izvoz na skoraj 2 milijona dolarjev in zmanjšali uvoz na isto vrednost. Naša ekonomska meja za delež izvoza je pri konditorjih 30% fizične proizvodnje. Ta cilj že dosegamo v TOZDU Imperial, ki je zelo uspešen pri izvozu žvečilne gume in to v celoti na konvertibilno področje. S pospešenim tempom povečuje tudi delež izvoza TOZD Šumil, ki bo letos na konvertibilno tržišče že izvozil 15% svoje proizvodnje. Osnovni pogoj pri vseh vla-

ganjih v Imperialu in Šumilju je torej povečevanje izvoza. Za to usmeritev imamo tudi pripravljene razvojne programe. Menimo, da bomo lahko v prihodnosti z ustrežnejšo delitvijo deviznih prilivov ustvarili trdnjšo devizno osnovo za celotno Žito. Naša bodoča naloga je torej preko specializacije v proizvodnji in z razvijanjem višjih oblik zunanjetrgovinskega sodelovanja uporabiti oba TOZDA za doseganje zunanjetrgovinskega suficita. Za to pa bi morali po našem mnenju manj spreminjati pogoje zunanjetrgovinskega poslovanja in pustiti OZD tak delež deviznih prilivov, ki bi jim omogočal doseganje izvoznih obveznosti.

Že več let se v Žitu rešuje problem rekonstrukcije tovarne čokolade. Pri reševanju tega smo se odločili za koncept majhnih korakov. Nehali smo sanjati o novi tovarni čokolade z drago uvoženo opremo za devize, temveč smo sprejeli sodelovanje s tujim partnerjem, ki je bil pripravljen kupiti opremo ter jo kot svoj delež vložiti v skupno proizvodnjo čokoladnih tablic za izvoz, prav tako smo si od uvoznika teh čokoladnih tablic zagotovili, da nam bo dobavljali kakavovec. Ta oprema je že pri nas, imamo pa nalogo, da izpeljemo ustrezno višjo obliko sodelovanja s tujim partnerjem in da izpeljemo celotno investicijo. Zavedamo se, da bomo v bodoče imeli še večje težave pri oskrbi s kakavovcem za proizvodnjo čokolade za domači trg. Zato smo sami razvili vzporeden nadomestni asortiment, ki nam bo vsaj zagotovil normalno proizvodnjo. S temi rešitvami bo Žito rešilo velik problem ter na ta način nakazalo tudi nove možnosti za razvoj konditorske industrije in slaščičarstva v Sloveniji.

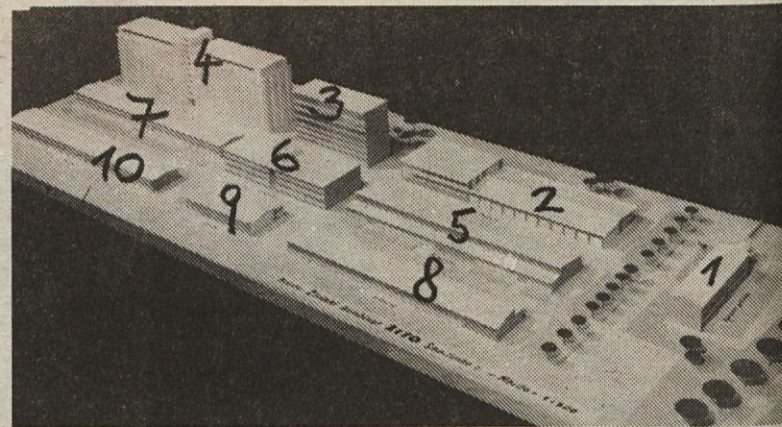
V našem Kombinatnu skušamo najti tudi novo mesto za maloprodajne dejavnosti, saj menimo, da lahko z drugačno organiziranostjo, za katero si prizadevamo, zagotovimo večji plasman naših proizvodov in boljše preskrbo občanov.

Na koncu še nekaj besed o Žitu kot delovni organizaciji. Menimo, da smo na poti jačanja notranjih vezi med TOZDI. Že dve leti traja bitka, ki ruši nekatere težke prepreke, ki vodijo k skupnim interesom. Ocenjujemo, da smo v preteklosti premalo poudarjali pomen združenih funkcij in koncentracije sredstev v združenem delu. Mehanizem za doseganje tega je po naši oceni preveč zapleten in dolgotrajen, zato bi morali v bodoče razvijati ekonomski sistem v smeri združevanja sil.

Dovolite mi, da na koncu v imenu vseh delavcev Žita izrazim prepričanje, da bomo s polno odgovornostjo in pripadnostjo našim skupnim nalogam ter interesom, nadaljevali prizadevanja za učinkovito in organizirano DO Žito.



Sedež ŽIVILSKEGA KOMBINATA ŽITO, LJUBLJANA, Šmartinska 154 v Mostah. Tu so sledeče temeljne organizacije: Mlini, Šumi; Delovna enota Pekarne in Obrat zmrznjene hrane, Delovna enota Pekatete – vse tri v okviru novega tozda PEKARSTVO IN TESTENINARSTVO, LJUBLJANA, nato Tehnični obrati, Blagovni promet, Delovna skupnost skupnih služb, pod okrilje katere spada nekdanji Tozd Razvoj – inženiring



Prva maketa – zasnitek bodočega Kombinata Žito, iz leta 1961, v merilu 1:300 je predvidevala sledeče zgradbe: 1. Upravno poslopje, 2. Pekarna, 3. Mlin, 4. Silos, 5. Testeninka, 6. Centralno skladišče, 7. Bodoča razširitev, 8. Keksarna, 9. Garaže, 10. Bodoča razširitev. Stanje 1983: številka 4 Silos je večji za tretjino, namesto keksarne so servisne delavnice, na številko 10 je Razvoj-inženiring, na številko 7 ni ničesar, tam, kjer danes stoji Šumi – nasproti pekarni (2.) pa so bila predvidena skladišča, ostale stavbe stoje po načrtu.

25 let ŽIVILSKEGA KOMBINATA ŽITO, LJUBLJANA

Minilo je 25 let od ustanovitve Živilskega Kombinata Žito, Ljubljana. To pomeni 25 let organiziranega in načrtnega reševanja oskrbe potrošnika in razvoja tovrstne živilske proizvodnje. Kombinatu, ki ga danes predstavljamo, je rezultat tega razvoja.

Leta 1958 je bil Kombinatu ustanovljen iz majhnih področnih enot in sicer iz: trgovskega podjetja Žito Ljubljana, trgovskega podjetja Moka Ljubljana, Mlinske industrije Ljubljana, Mlinske industrije Domžale, Mlinskega podjetja Lesce, trgovskega podjetja Klasje Kranj in tovarne testenin Pekatete Ljubljana. Že ob ustanovitvi novega Živilskega Kombinata Žito Ljubljana je bilo moč ugotoviti, da so priključeni obrati majhni, tehnično zastareli in z nesodobno tehnologijo. Da bi zagotovili na območju Ljubljane in njene okolice nemoteno in kvalitetno preskrbo z žitaricami in mlevskimi izdelki, je Kombinatu že v letu 1958 sprejel »dolgoročni program« graditve Živilskega Kombinata Žito za Ljubljano in okolico, ob istočasni ureditvi skladiščne službe tudi v ostalih območjih naše republike. Že kmalu pa je postalo jasno, da je potrebno programu osredotočenja mlinske proizvodnje v modernih, velikih mlinskih in skladiščnih obratih dodati tudi nadaljnje razvojne stopnje predelave, predvsem v dejavnostih kot so pekarstvo in testeninarstvo, ki uporabljata proizvode mlinske industrije. Zato se je temu programu kasneje dodal še program rekonstrukcije pekarstva na širšem območju Slovenije, ki naj bi zagotovil višjo stopnjo izdelave – finalizacije dokončnih proizvodov in oskrbe porabnikov s kvalitetnimi artikli. Integracijska gibanja so se po ustanovitvi Kombinata 1958. leta pospešeno razvijala naprej. H Kombinatu so se tako do leta 1965 priključila še pekarna Šiška, združene pekarnice Moste in pekarna Ajdovščina, vse v Ljubljani. Vsako od teh priključenih podjetij pa je imelo še več majhnih pekarn. Po uvedbi reforme so se integracije nadaljevale še bolj pospešeno. H Kombinatu so se v kasnejši dobi priključile še naslednje pekarnice: pekarna in slaščičarna Jesenice, pekarna Bled, pekarna Radovljica, pekarna Kranj, pekarna Kropa, pekarna in slaščičarna Kočevje, pekarna Trebnje, pekarna Novo mesto in pekarna Metlika.

Mlinarstvo

Leta 1958 se je v Kombinatu Žito združilo skupno tudi 14 mlinskih obratov. V letu 1961 se je vključila v Kombinatu mlinsko industrijo tudi luščilnica za predelavo ječmena in izdelavo ovsenih kosmičev. Hkrati je bila urejena tudi predelava ostalih žitaric: koruze, ječmena in ovsa. Postalo pa je popolnoma jasno, da je potrebno predelavo osnovne žitarice, to je pšenice, čim bolj poceniti in združiti v treh ali štirih večjih obratih, ob istočasni ureditvi ustreznih silosnih zmogljivosti. Zato je bila v obdobju od 1958 do 1968 ta združitev v obliki investicije tudi izvedena tako, da je bil zgrajen moderen industrijski mlin v Ljubljani.

Da bi se čim bolj izpopolnila in povečala predelava ječmena in proizvodnja ovsenih kosmičev, se je rekonstruiral obrat Bistra. Razvita skla-

dišna mreža pa je omogočila, da so se porabniki postregli hitro in kvalitetno. Ker pa je mlinska industrija vezana na sunkovite dobave ob žitnih letinah, je bilo potrebno zgraditi nove silosne zmogljivosti. Največji silosi so bili zgrajeni ob mlinu v Ljubljani in sprejmejo 2500 vagonov kar omogočajo kvalitetno pripravo surovine za novega, kot tudi za ostale mlinske. Z novimi skladišči v Lescah, Novem mestu, Ljubljani, in Trbovljah ter z obstoječimi v Kranju, Vrhniki in Domžalah smo lahko postregli potrošnikom ne samo hitro in kvalitetno, zagotovili smo tudi ustrezne rezerve v celotnem asortimentu. Danes ostajata le še dva od starih obratov za predelavo pšenice; na Viru in v Homcu. Obrat za predelavo ječmena in ovsa v Bistri pa bo doživel razmah v razvojnih programih naslednjih let, tako da bo lahko tudi ta kolektiv delal v sodobnih pogojih in imel takšen asortiment, ki mu bo zagotavljal enake možnosti za gospodarjenje, kot jih imajo drugi obrati že danes. Pri mlinskih seveda ne smemo prezreti tudi pridobitve zadnjih let – pnevmatskega transporta (Reimelt 1981) mok. Na kratko pomeni ta pridobitev kompletno rekonstrukcijo skladiščnih in mešalnih kapacitet, kompletno rekonstrukcijo transportnega sistema in izgradnjo terminala za avtomatsko polnjenje avto-cistern za moko. Rekonstrukcija pomeni nabavo naj sodobnejše elektronske mostne tehnike ter hkrati nabavo centralne elektrokomandne postaje, katera omogoča daljinsko vodenje kompletnega sistema prečrpavanja, transportiranja, mešanja in nakladanja (polnjenja) mok s kompjuterskim skladiščenjem podatkov.

GRADNJE V MLINSKI INDUSTRIJI

Kratek pregled izgradnje posameznih objektov v mlinski industriji kombinata Žito bi izgledal takole: silos Logatec in Vrhnika 1959, istega leta silos v Domžalah, novozgrajeni mlin Ljubljana 1968–69, novi silosi za pšenico v Ljubljani po fazah I. 1965, II. faza 1968 in III. faza 1976, rekonstrukcija mlina Bistra, 1967, nov silos za moko v Ljubljani 1969, nov silos za žito na Viru 1969. Vzporedno z začetkom pnevmatskega transporta mok je bilo potrebno pri posameznih pekah, ki se oskrbujejo na ta način, zgraditi nove silose, ki so bili vsi zgrajeni v letu 1981, z izjemo tistega pri pekarni Krško 1983. leta. Tako je bilo dodatno dograjenih 6 silosov pri pekarni Bežigrad (Samova), 6 pri pekarni Center, 3 pri pekarni Vrhnika, 3 v Novem mestu, 2 v Brežicah, 4 pri pekarni Lesce in 2 silosa pri pekarni Krško. Terminala za cisternski razvoj pa sta bila dograjena 2, in sicer 1981 pri mlinu Ljubljana, in 1982 še terminal v mlinu Homec.

Testeninarstvo

Podobno, kot v mlinarstvu je tudi v proizvodnji testenin prešel Kombinatu določeno razvojno pot. Leta 1959 se je h Kombinatu priključilo podjetje Pekatete, z obratom v Kotnikovi ulici in na Tržaški cesti.

Vsa proizvodnja je bila še na zelo primitivni ravni, le delno mehanizir-

rana ter je zaposlovala ogromno delovne sile z nizko produktivnostjo. Jasno je bilo, da ta obrata v Kombinatu ne pomenita perspektive. Leta 1962 je bila zato zgrajena nova avtomatska tovarna testenin v Ljubljani, na Šmartinski cesti 154. Po sedmih letih obratovanja v treh izmenah je bil ta obrat 1969 leta rekonstruiran. Kljub opravljeni rekonstrukciji in nenehnemu zniževanju stroškov je danes kolektiv tega obrata v takem položaju, ko se bo moral odločiti o bodočem razvoju ali v smislu specializacije ali pa v smislu popolne preorientacije proizvodnje.

Pekarstvo

Najbolj dinamičen razvoj pa je Kombinatu doživel predvsem v pekarstvu glede na to, da smo z razvijanjem pekarske dejavnosti pričeli šele v letu 1962. Vzpon proizvodnje pa ni le posledica dograditve novih kapacitet, temveč tudi priključitve posameznih pekarn na našem območju. Leta 1963 je bilo v Ljubljani 10 pekarn, ki so delale v okviru Kombinata Žito. Z dograditvijo moderne pekarnice na Šmartinski 1964 leta se je ukinilo 9 pekarn, tako da je ostala le ena, v Samovi ulici. Nova mehanizirana pekarna na Šmartinski cesti in pekarna v Samovi ulici oskrbujejo danes skupno s pekarno Center, celotno ljubljansko območje s kruhom in pecivom. Kvaliteta kruha in peciva se je z osredotočenjem proizvodnje vsekakor izboljšala, olajšani so bili pogoji dela pekarn, izvedena je bila učinkovita organizacija dela, uveden industrijski način dela ter povečan asortiment. Danes je industrijska pekarna na Šmartinski cesti po produktivnosti ena najmočnejših, preračunano v fizičnih kazalcih na zaposlenega.

V začetku leta 1966 so se priključili Kombinatu na Gorenjskem področju še pekarnice Bled, Jesenice, Radovljica in Kropa, ki so bile zastarele, brez potrebnih strojev in naprav. Oskrba področja zgornje Gorenjske je postala problematična, posebno v turistični sezoni, ko je začelo primanjkovati kruha in peciva. Zato je v jeseni 1966 začela redno obratovati nova pekarna v Lescah, ki predstavlja danes moderen obrat za proizvodnjo kruha in peciva. V letu 1967 in 1968 so se h Kombinatu priključili še pekarnice Kranj, Kočevje, Trebnje, Novo mesto in Metlika. Z omenjenimi novogradnjami in rekonstrukcijami je težil Kombinatu k izgradnji celotne mreže pekarn na območju, ki ga sicer oskrbuje z mlevskimi izdelki. V letu 1974 je bila zato dograjena pekarna na Vrhniki, ki oskrbuje območje vrhniške, logaške in cerkniške občine in leta 1975 pekarna v Črnomlju za celotno Belo krajino. Novozgrajene pekarnice so opremljene s stroji domače proizvodnje oziroma z delno uvoženimi napravami. Tehnologija v teh pekah je na evropski ravni in tudi v asortimentu se Kombinatu približuje najrazvitejšim na tem področju. Z rekonstrukcijami in novogradnjami so se bistveno spremenili pogoji dela, iz obrti se je postopoma prehajalo v industrijo.

Poleg novo zgrajenih pekarn 1974 na Vrhniki in 1975 v Črnomlju je bila 1977 opravljena rekonstrukcija A in B linije tračnih peči v pekarni na Šmartinski, leta 1980 smo zgradili novo pekarno v Brežicah, 1981 je

bila zgrajena nova pekarna v Kočevju, istega leta je bila izvršena rekonstrukcija kotlovnice v pekarni na Samovi. Uspešno leto 1981 se je končalo tudi z otvoritvijo nove pekarnice v Trebnjem. Leta 1982 je bila zgrajena pekarna v Radomljah, letošnjega, 1983 leta pa še dograjen prizidek k pekarni Vrhnika in prizidek B programa k pekarni na Šmartinski. O »B« programu bo več govora pri zmrznjeni prehrani. Leta 1983 smo zabeležili tudi pomembno priključitev pekarnice Center z njenimi obrati k Živilskemu kombinatu »Žito«, s čimer so dani boljši pogoji za preskrbo potrošnikov Ljubljane s kruhom in pecivom, vzporedno s tem pa tudi kvalitetnejša proizvodnja kot posledica smiselnejše delitve proizvodnega programa.

Mreža industrijskih pekarn od Triglav do Kolpe je zagotovila potrošniku za jutrišnje oskrbo, tako po količini kot izbiri izdelkov. Hkrati pa daje sodobna organizacija dostave možnost vključitve v tržno potrošnje vsemu prebivalstvu na tem območju.

Mehko pecivo

V tako imenovano konditorsko dejavnost Kombinata pa vključujemo tudi v letu 1968 ustanovljeni obrat za proizvodnjo industrijskih mehkih kolačev v Lescah. Začetki segajo v leto 1967, ko je Kombinatu pri iskanju nadaljnje stopnje finalizacije moke krenil v poskusno pol-industrijsko proizvodnjo mehkega peciva, v začetku predvsem znanih »švicarskih rolad«.

Pod imenom Triglav – Pecivo pa je bilo kmalu na trgu več različnih proizvodov, ki so se v naslednjih letih tudi kvalitetno izboljševali in številčno povečevali.

Zamrznjena hrana

Kot nadaljnja stopnja finalizacije mok pa je pomemben tudi razvoj nove dejavnosti Žita v obliki zamrznjene hrane. Z nabavo Rijkaartove linije, dveh starih in enega novega Rolfix stroja ter stroja tipa Rheon, dveh peči Burja s štirimi vzhajalnimi komorami ter petimi hladilniki do –30°C in 4 šok hladilniki do –40°C smo jeseni leta 1976 pričeli s proizvodnjo polpripravljenih jedi na bazi testa v zamrznjenih obliki. Uspešen razvoj in prodor proizvodov na tržišče je že v kratkem času narekoval izgradnjo prizidka za takojšnjo »B program« k pekarni na Šmartinski 154, ki bo skorajda tudi že končan. Tako bomo odstranili sedanje proizvodne težave, zgradili lastne hladilne kapacitete in ustrezne prostore za pakiranje končnih proizvodov.

Integracija z ostalo slovensko kanditno industrijo je pomenila za Živilski kombinat ŽITO prevzem obratov z dotrajano opremo, s skoraj 100-letno tradicijo, brez sredstev in brez jasnih usmeritev v prihodnost.

Konditorstvo

Tovarna bonbonov in desertov Šumi, se je priključila Kombinatu 1966. leta, skupaj s tovarno čokolade Gorenjka, v letu 1970 pa se je priključil Živilskemu kombinatu še Imperial Krško.

S selekcijo proizvodnega programa, novo organizacijo proizvodnje,

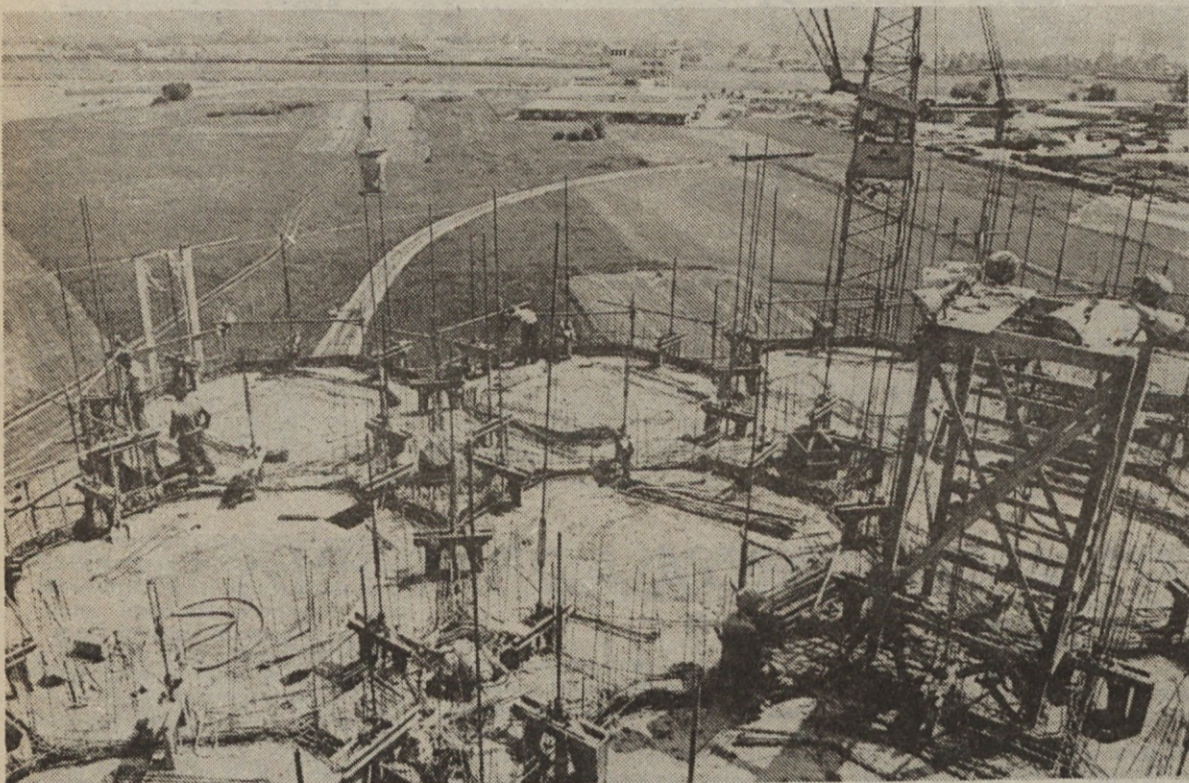
s spremembo tržne strategije in taktike ter z uvedbo novih proizvodov, tako v bonbonski kot desertni proizvodnji, je bila uspešno izvedena I. faza sanacije Šumija. Druga faza je predstavljala nabavo nove opreme, ki so jo uporabili šele po dograditvi nove tovarne na Šmartinski cesti. Otvoritev obrata je bila leta 1974, ko je stari Šumi praznoval 98-letnico.

Leta 1979 je bila uvožena moderna linija za proizvodnjo lizik od firme Squavius-Holland. Temu uvozu je sledila v naslednjih letih nabava naj sodobnejše polnoavtomatske 10-tonske bonbonske linije Otto Hensel-Hannover. Za to linijo se lahko trdi, da je bila edina v Jugoslaviji in celo redka v Evropi, ki je poleg proizvodnje trdih polnjenih proizvodov s tekočimi polnili omogočala polnjenje fourrejev tudi s prašnatimi polnili. Vzporedno s temi investicijami je potekala tudi nabava linije za proizvodnjo plastično-elastičnih bonbonov. Pri dobavi linije za karamelo so sodelovale sledeče inozemske firme: Ter Braak-Holland (dozirni kuhalni aparati), Ruffinatti – Torino (hladilni bobni) in G. D. Bologna (zavijalni stroji). Z nabavo zadnjega je dobil Šumi možnost poleg dvojnega zavijanja posameznih karamel tudi za formiranje paketkov različnih velikosti, ki pomenijo prodajno osvežitev za domači trg in zanimivost za izvoz tovrstnih proizvodov. V zadnjem času je postal Šumi bogatejši še za novo nabavljeno zavijalni stroj Nagema iz Vzh. Nemčije za zavijanje bonbonov, podpisano pa ima še pogodbo za nabavo nove Nagema HM4 – bonbonskega pakirnega stroja. Kombinatu najpomembnejši izvozniki partner – Zahodnonemška firma Hirschler – pa je dobavil Šumiju tudi polavtomatsko linijo za proizvodnjo žvečilnih karamel stix oblike, s katero je vsa proizvodnja namenjena za izvoz, tako da so za domačo prodajo predvideni le viški. Imenovanje žvečilne karamelo so dobre kvalitete specifičnih organoleptičnih lastnosti. Tehnologija je tako v Šumiju dosegla evropsko raven. Asortiment je prilagojen zahtevam domačega in inozemskega tržišča. S tako proizvodnjo je Kombinatu postal sposoben krepke poseči na jugoslovanski tržišče in si pridobiti nove potrošnike tudi v drugih deželah. Izgradnja in sodobna opremljenost pa poleg prehoda na avtomatizirano proizvodnjo pomeni tudi bistveno izboljšanje delovnih pogojev.

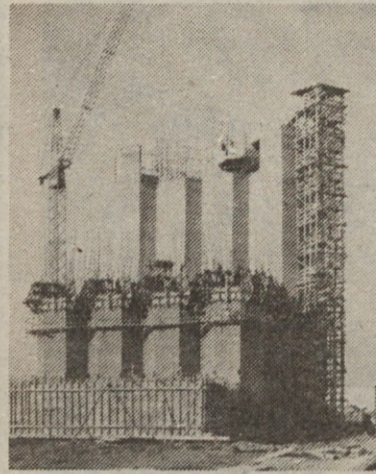
Čokolada

Tovarna čokolade Gorenjka je po priključitvi k Žitu ostala pri svojem standardnem proizvodnem programu z dopolnitvijo dejavnosti na področju oblikovanja mehkega peciva, z izboljšanjem notranje organizacije dela in z maksimalnim izkoriščanjem kapacitet je bila v letu 1971 sposobna prevzeti na trgu še delo krške tovarne čokolade Imperial, ki je v drugi polovici leta 1971 prenehala s tovrstno proizvodnjo in prešla k žvečilni gumi. V obratu Gorenjke pa se danes postopno montirajo tudi dodatna oprema v skladu s programom bodočega razvoja čokolade. V zadnje dejavnosti v Kombinatu. V ključni fazi je predviden uvoz opreme oziroma linije »Aasted« firme Bensdorp – Austrija, ki bo s kompletiranjem z opremo domačih proizvajalcev omogočil tovarni Gorenjka v bližnji bodočnosti proizvodnjo

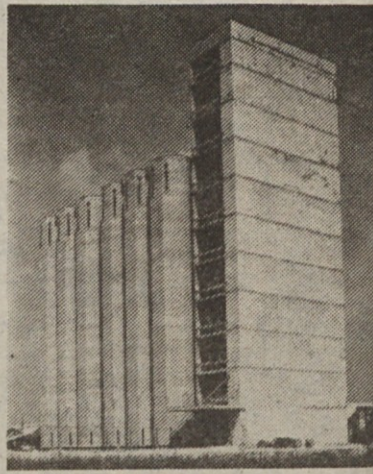
MLINARSTVO



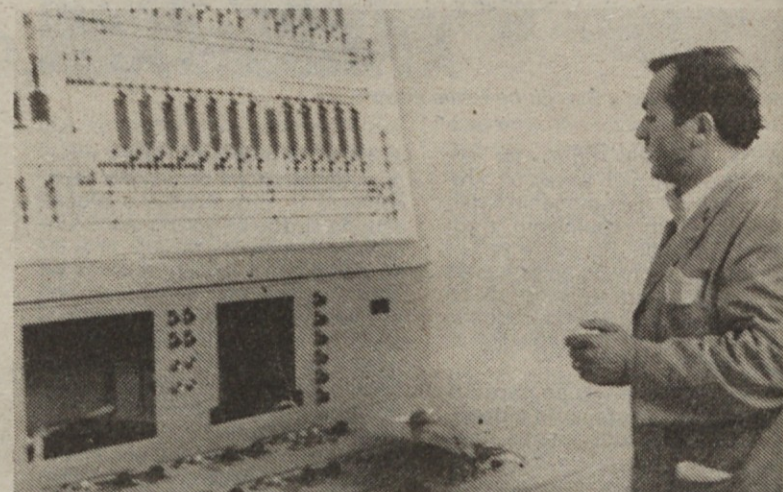
Temelji novih silosov na Šmartinski 154, III. etapa, 1976



Silosii II. faza, 1965

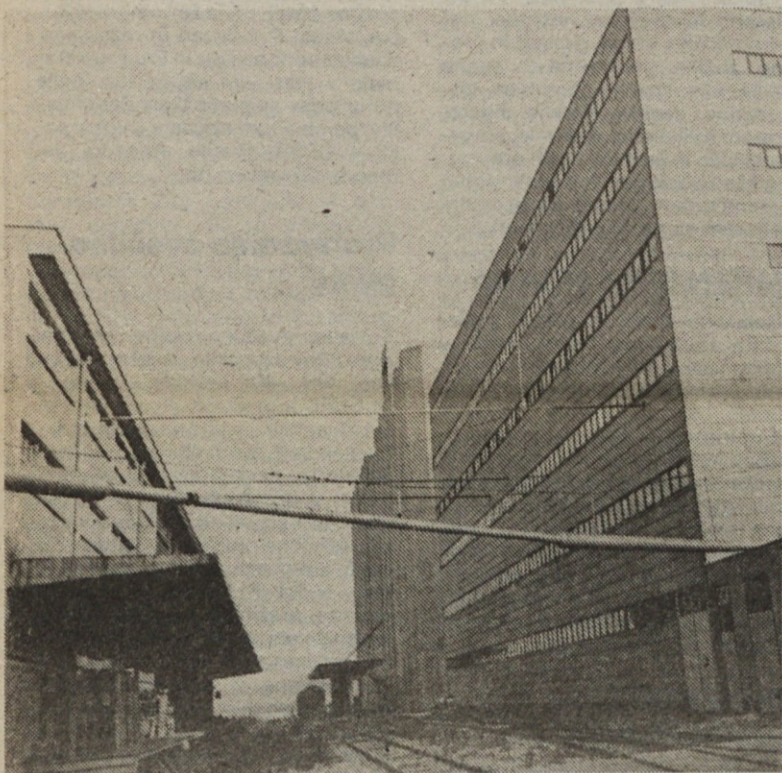


Strojnica pri silosih, 1965



Elektronsko urejen komandni pult za notranji pretok mok in terminal tozda Mlini, po renovaciji 1981

**25 LET
GRADENJ**



Desno: Mlin Ljubljana, zgrajen 1968-1969, levo: centralno skladišče zgrajeno 1964



Ena izmed dveh Žitovih cistern za prevoz moke v razsutem stanju, ki pelje od avgusta 1980 dalje po 11 ton moke in oskrbuje cisterne Žitovih pekarn po Sloveniji.

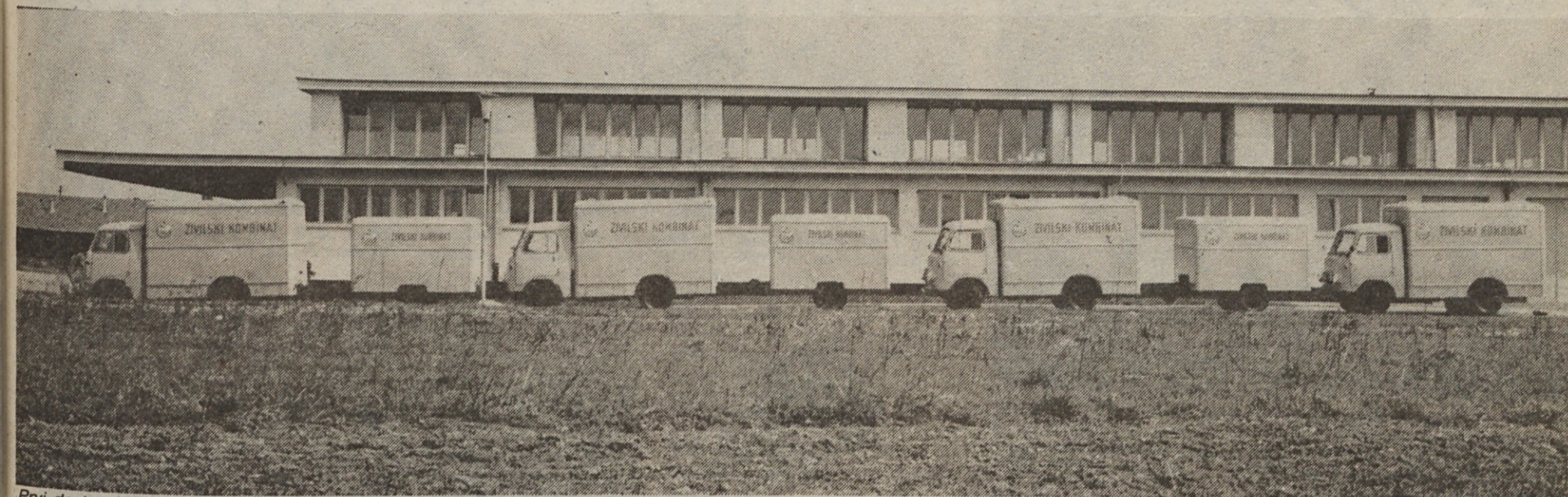


Častitljivi mlin z Vrhnike melje samo koruzne izdelke, največ za pivovarne



Mlinarji in testeninarji na veselem praznovanju jubileja

PEKARSTVO

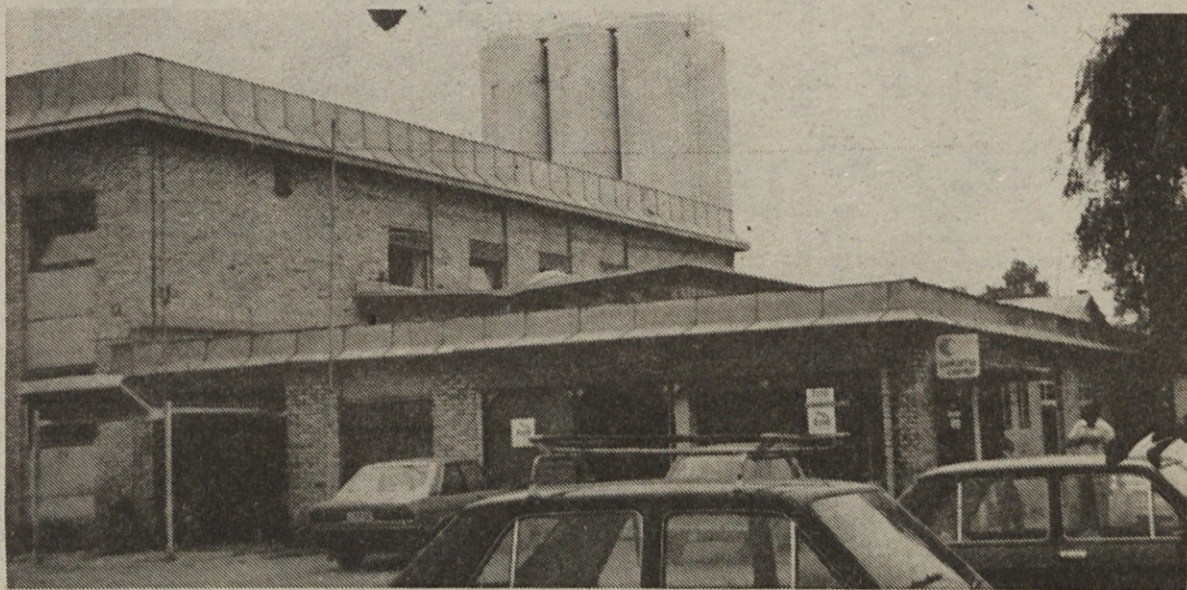


Prvi dostavni avtomobili za prevažanje kruha in peciva stoje pred Pekarnami na Šmartinski 154, zgrajenimi 1964–1965



Na Šmartinski raste od pomladi 1983 prizidek k Pekarnam, ki bo velika pridobitev za Obrat zmrznjene hrane z novo zmrzovalnico in skladiščem ter garderobami za delavce

RAZVOJ DO 1983



Pekarna Center, ki se je v okviru tozda Pekarstvo in testeninarstvo, Ljubljana, skupaj z nekdanjima tozdoma Žita-Pekarne – Ljubljana in Pekarna Bežigrad – priključila Žitu

KONDITORSTVO



Levo: stara tovarna Šumi, ustanovljena 1876 v Gradišču v Ljubljani, dokončno so jo porušili 1980–81



Tovarna žvečilne gume Imperial Krško je bila dograjena 1970. leta



Naša najstarejša tovarna čokolade Gorenjka v Lescah, ki se ji obeta izpolnitev dolgoletnih želja – selitev v nove prostore in sodobnejša oprema



Delavke Imperiala pakirajo žvečilno gumo v plastične doze za izvoznika Walterja Hitschlerja iz Zah. Nemčije



Dne 27. 10. 1973 so pooblaščenji podpisniki iz vseh delovnih enot kombinata slovesno podpisali SAMOUPRAVNI SPORAZUM O ZDRUŽEVANJU TOZD V ŽIVILSKI KOMBINAT ŽITO. Na svečani proslavi na Gospodarskem razstavišču sta bila tudi Franc Leskošek-Luka in France Popit, ob glavnem direktorju Francetu Puterleju



Z leve: **Franc Puterle-Cure**, ki je bil glavni direktor ŽK Žito od 1. 2. 1956 do 30. 9. 1976. **Bogo Bratina** je opravljal enako dolžnost od 1. 9. 1976 do 30. 11. 1981. **Marko Sok**, sedanjí glavni direktor ŽK Žita, je prevzel te dolžnosti 1. 10. 1981.



Na Dan mladosti, 25. maja 1982, je sprejel glavni direktor Žita, Marko Sok (prvi z desne) s sodelavci predsednika predsedstva SRS – Viktorja Avblja in predsednika skupščine SRS – Janeza Zemljariča



Ob proslavi 100-letnice Šumija 1976, z leve: Bogo Bratina – glavni direktor ŽK Žito, Franc Šetinc in Alojz Pajnič, direktor Šumija



Livek 1976, z Živiljade, z leve: Kuret Arzenij, Bine Podboršek, Doša Špindler, Jože Šefman, Jože Pirc, Cveta Rojina in Jure Kovač



Proslavitev 10-letnice sodelovanja z Žitovim največjim izvoznikom g. Walterjem Hitschlerjem (četrti z desne)



Nova peč po rekonstrukciji Tozda Pekarne na Šmartinski, 1976. Stojijo z leve Franc Puterle-Cure – glavni direktor Žita, Tone Kovič – preds. skupščine mesta Ljubljane in Alojz Pajnič, direktor tozda Šumi



Prve letne igre Žitovcev v Bistrici 1982 so začrtale novo smer v športnem življenju Kombinata, kjer posamezni tozdi redno tekmujejo v občinskih ligah, zlasti v malem nogometu



13. junija 1981 so obiskali delavci Šumija delavce iz Centrofana v Loznici se z njimi pobratili

NAŠI JUBILANTI

Delavke in delavci, katerim je delavski svet DO Žito na svoji seji 7. 9. 1983 podelil PRIZNANJE za dolgoletno delo in osebni prispevek k razvoju kombinatu

DSSS
Miroslav Kolarič
Vera Volčini
Andreja Habjan
Jože Pirc
TOZD BLAGOVNI PROMET
Miro Pavčič
Jože Puntar
Marija Velkavrh
Alojz Lebar
TOZD TEHNIČNI OBRATI
Franc Zemljič
TOZD MLINI
Gregor Breznik
Matija Črnak
Adolf Femec
Anton Klobasa
Jože Kobau
Marjeta Petrič
Slavko Puš
Janez Štraus
Viktorija Zupanc
Rudolf Cerar
Bojan Gallen
Mihael Govekar
Franc Hribar
Martin Kavčič
Jože Klopčič
Franc Košir
Janez Lajevec
Jože Malež
Ivan Ručigaj
Ivan Zalókar
Jože Zalókar
Marjan Kržič
Feliks Mivšek
Ciril Novak
Terezija Oblak
Stane Repar
Alojz Malenšek
Anton Radešček

TOZD PEKARNA VRHNIKA
Franc Nagode
Ana Mahnič
Marija Kovačič
TOZD PEKARNA DOLENJSKA
Jože Blažič
Slavko Štih
Božidar Golubič
Anton Zupančič
Anton Rems
TOZD IMPERIAL KRŠKO
Kristina Benje
Anica Bevc
Anica Čuber
Ana Jeršič
Anica Kukovičič
Dragica Pirc
Ivana Zagožan
Dragica Župevc
TOZD PEKARSTVO IN
TESTENINARSTVO, LJUBLJANA
Franc Blažević
Marjan Bunič
Janez Korelc
Falk Ljalič
Matej Ritmanič
Jože Vrabelj
Jože Brulc
Jože Jerlah
Rezka Pezdir
Ivanka Burja
Franc Igljč
Anica Jurman
Marija Koritnik
Štefka Lemič
Pavel Urankar
Anton Žavbi
Štefan Andolšek
Rozalija Gorše
Tilka Mesojedec
Ivanka Pertinač

Vida Škoda
Ivan Zavodnik
Stanko Fišer
Ludvik Horvat
Marjan Miharija
Ciril Ritmanič
Vinko Šuštar
Jože Geršak
Franci Kranjec
Karel Žagmajster
Štefka Lavrinc
Franc Napotnik
Karel Krančan
Ahmet Lovič
Petek Ivan
TOZD TRIGLAV-GORENKA
Robert Bric
Jože Cvetkovič
Cilka Čovič
Olga Dobnik
Milena Drobnič
Danijela Jakopič
Cilka Kelbel
Peter Kolarič
Ivan Kovačič
Pavel Mulej
Antonija Mužan
Anton Pintar
Jelka Pintar
Pavla Piemelj
Marija Polc
Franc Purgar
Jože Pungaršek
Stane Rehberger
Anica Roganovič
Vinko Ruper
Jože Šilbar
Jelka Šmid
Marjan Tavčar
Antonija Valant
Marija Waland
TOZD MALOPRODAJA
Antonija Jankovič

Urška Kotnik
Pavla Vukelič
TOZD PEKARNA KRANJ
Janez Bobnar
Milanko Đukić
Anton Dolenc
Jože Gašperšič
Franc Miklavčič
Janko Opallčki
Anton Rus
Filip Špič
Leopold Štirn
Milan Zadravec
Anton Žura
Viktor Križaj
Franc Maček
Viktor Strniša
Anton Gorjanc
Drago Zupanc
TOZD ŠUMI
Ivanka Armič
Antonija Benčina
Magda Jaklič
Franciška Križmanič
Antonija Končar
Dominik Košir
Marija Klemenčič
Marija Kotnik
Karlina Miklavčič
Agneza Novak
Miroslav Nučič
Rozina Novak
Terezija Patrci
Marija Pirečnik
Marija Suhadolc
Joža Svetek
Marija Šelekar
Alenka Škulj
Angela Švigelj
Vida Vatovec
Marija Vuzem
Rozalija Zibelnik

TEH NAŠIH 25 LET



JOŽE CVETKOVIČ, GORENJKO: »Kot skladiščnik sem prišel h Gorenjki, začeli smo s stroji nekdanje zasebnika Adolfa Zavrtelnika, od katerih je danes le še eden v uporabi. Že takrat smo imeli težave s kakaovcem, ki smo ga dobivali po »ključu« od Kobexa, združenja jugoslovanskih konditorjev iz Beograda. Nismo še imeli tresilne mize, ročno smo tehtali, ročno poravnali maso v modelih... Po nacionalizaciji 1947 se je lastnik s hčerka umaknil v prvo nadstropje, spodaj pa smo dnevno izdelali 300–400 kg čokolade v eni izmeni, lešnikove, jedilne ter specialne, poleg še čokoladni prah in kakao prah s sladkorjem. Vse izdelke smo vozili preko železnice, največ na Primorsko, pa v Split, Zagreb in drugam. Gorenjka in Imperial sta si pomagala s surovimi, če takrat, ko še ni bilo Žita. Tudi Šumi je tedaj nekaj pomenil s svojimi izdelki iz čokolade. Preko Prehrane – Ljubljana smo tudi dobivali surovine, saj so oni izvažali. Vsako leto smo dobili določen procent surovin več, kot smo proizvedli čokolade prejšnje leto. In prišel je čas nadomestkov, surrogatov, začeli smo izdelovati štiri vrste sladkornih tablic, ker ni bilo kakaovca. Dediščina rabljenih strojev, ki nam jih je odstopil Šumi, ni bila ravno bleščača, bolj maček v žaklju. Obdobje 1958–83? Vedno smo si želeli moderno tovarno, že takrat, ko sem se kot član raznih samoupravnih organov poleg vseh investicij najbolj zavzemal za razvoj lastne hiše. Moja generacija je videla v tem izpolnitev svojih želja v svobodi, saj sem bil štiri leta interniran v taborišču v Šleziji in vedno smo hoteli narediti nekaj lepega in velikega za vse nas. Tako smo tudi navdušeno poprijeli za delo po vrnitvi v domovino.«



FRANČIŠKA KRIŽMANIČ, tozd Šumi: Pri kotlu sem 22. leto in pripravljam polnila za kanditni oddelek, sicer pa sem pri »hiši« že 27 let. Ko grem v prostem času takole mimo trgovin, sem na tihem ponosna, ker vidim v bonbonih del mojega truda. Za Franciško povedo, da je tudi mentorica, in uvaža novinke v delo. Sramežljivo prizna: »Res, pomagam jim. Seznanim jih s pategom dela, mešanicami, temperaturo, čistočo, delovanjem strojev, ventilov, nevarnostmi ohladih mase. Pred kratkim je neka izkušena delavka dobila opekline z marmelado, da sem jo komaj prestregla v naročje. V tako veliki družini kot je Žitova, je pomembno medsebojno razumevanje, lepi, človeški odnosi. V starem Šumiju si še nismo drznili misliti na izvoz, zdaj pa največ naredimo za tujino... Razveselim se vsakega napredka Kombinata, ne le Šumija, ker smo vsi enaki.«

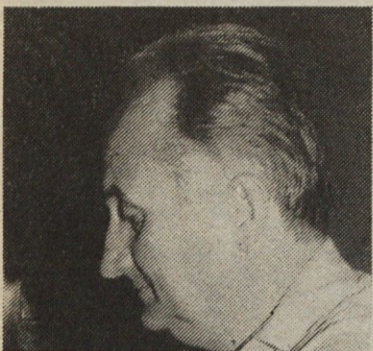
KDAJ SO BILI ZGRAJENI NAŠI OBJEKTI?

PEKARNE		
Naziv objekta	leto gradnje	opomba
1. Šmartinska Lj.	1964–65	
2. Lesce	1965–66	
3. Novo mesto	1969	
4. Kranj	1969	rekonstrukcija
5. Krško	1970	
6. Kočevje	1970	rekonstrukcija
7. Tržič	1971	rekonstrukcija
8. Trbovlje	1971	
9. Kamnik	1972	
10. Samova	1973	rekonstrukcija
11. Vrhnika	1974–75	
12. Črnomelj	1975	
13. Šmartinska	1977	rekonstrukcija
14. Brežice	1980	
15. Kočevje	1981	
16. Samova – kotlovnica	1981	
17. Trebnje	1981	
18. Radomlje	1982	
19. Vrhnika II.	1983	
20. Šmartinska prizidek »B« prog.	1983	
PROIZVODNI OBRATI		
1. Tovarna testenin	1961–62	
2. Mlin Bistra	1967	rekonstrukcija
3. Mlin Ljubljana	1968–69	
4. Imperial Krško, zvečl. guma	1970	
5. Mehko pecivo Lesce	1970	
6. Slaščičarna Kamnik	1973	rekonstrukcija
7. Tovarna bonbonov »Šumi«	1973–74	
8. Mlin Vrhnika	1976	rekonstrukcija
9. Slaščičarna Jesenice	1976	rekonstrukcija
10. Slaščičarna Vrhnika	1977	rekonstrukcija
11. Imperial Krško, zveč. guma II.	1981	
12. Imperial Krško – pakirnica	1983	
SILOSI		
	Leto gradnje	Postavljenih silosov
1. Logatec	1957	
2. Vrhnika	1957	
3. Domžale	1958	
4. Ljubljana I. za žito	1965	
5. Ljubljana II. za žito	1968	
6. Ljubljana za moko	1969	
7. Ljubljana III. za žito	1976	
8. Vir za žito	1979	
9. Pri pekarni Bežigrad za moko	1981	6 kom
10. Pri pekarni Center za moko	1981	6 kom
11. Pri pekarni Vrhnika za moko	1981	3 kom
12. Pri pekarni Novo mesto za moko	1981	3 kom
13. Pri pekarni Lesce	1981	4 kom
14. Pri pekarni Brežice	1981	2 kom
15. Pri pekarni Krško	1983	2 kom

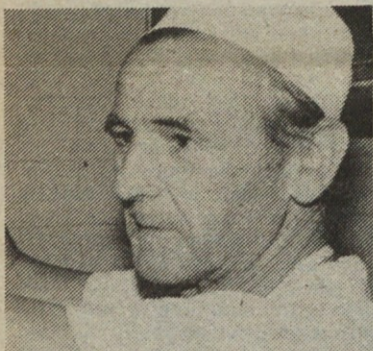
SKLADIŠČA		
1. Lesce I.	1959	
2. Novo mesto I.	1960	
3. Ljubljana C. S.	1964	
4. Novo mesto II.	1969	
5. Ljubljana – ŠUMI	1972	
6. Novo mesto III.	1975	
7. Krško I.	1975	
8. Lesce II.	1978	
9. Krško II.	1982	
10. Vir	1980	rekonstrukcija
11. Ljubljana – ŠUMI – za sirup	1982	rekonstrukcija
12. Testeninka	1982	rekonstrukcija
TRGOVINE		
1. Šmartinska	1967	rekonstrukcija
2. Celovška 68	1968	rekonstrukcija
3. Gosposvetska	1969	rekonstrukcija
4. Vodnikov trg	1970	rekonstrukcija
5. Kočevje	1971	rekonstrukcija
6. Radovljica	1973	rekonstrukcija
7. Lesce	1974	rekonstrukcija
8. Kamnik	1975	rekonstrukcija
9. Bohinjska Bistrica	1976	nakup
10. Moše Pijade	1977	rekonstrukcija
11. Metlika	1978	rekonstrukcija
12. Vrhnika	1979	rekonstrukcija
13. Šmartinska, paviljon	1982	
14. Vodnikov trg – biffe	1983	rekonstrukcija
OSTALO		
1. Upravna zgradba Ljub.	1963	
2. Garaže in meb. del. Lj.	1965	
3. Laboratorij Ljub.	1965	
4. Industrijski tir Lj.	1966	
5. Garaže Lesce	1966	
6. Nadzidava uprave Ljub.	1971	
7. Servirne delavnice	1973	
8. Upravna zgradba Krško	1975	
9. Industrijski tir Lesce	1978	
10. Zaklonske Krško	1978	
11. Vir mostna tehnika	1979	
12. Zaklonske Lesce	1980	
13. Homec terminal	1982	
ŠTEVILO ZGRAJENIH OBJEKTOV		
A – Peکارne	21 objektov	
B – Proizvodni obrati	13 objektov	
C – Silosi	15 objektov	
D – Skladišča	12 objektov	
E – Trgovine	15 objektov	
F – Ostalo	13 objektov	
Skupaj	89 objektov	

TEH NAŠIH 25 LET

Delavci govore o sebi



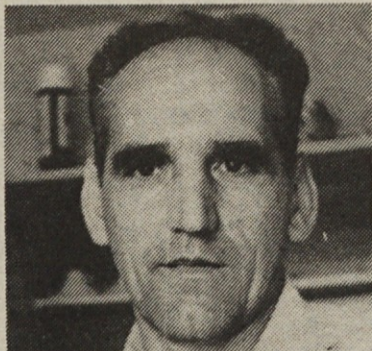
SLAVKO PUŠ, TOZD MLINI: »Kot vodja kadrovske službe sem se zaposlil v upravi Žita, kjer sem delal 17 let. Največ problemov je bilo zaradi integracij, ki so potekale v mlinarski, testeninarski in pekarski industriji. Ukinjali smo obrate, gradili nove, obnavljali nekatere stare. Dosledno smo poskrbeli nove zaposlitve delavcem predvsem na ključnih mestih v proizvodnji. Za navedene vrste industrij smo v obdobju 1958–1972 usposobili predvsem na II. stopnji mlinarske in pekarske šole v Zagrebu ter na Tehniški srednji šoli v Novem Sadu lepo število delavcev za naše potrebe. Iz teh so nastajali vodje obratov in izmen, torej ključni kadri. Nato sem bil, do 1959. leta, vodja delovne enote domžalskega območja, ko smo delovne enote ukini- li, in odletel sem v upravo tozda Mlini. Teh 25 let: Za vsakega delavca, ki je prebil v Žitu 25-letno dobo, vemo, da je moral veliko prispevati za izgradnjo obstoječih dejavnosti. Bilo je veliko odrekovanja, pa vendar vedno prisotno tovarištvo in solidarnost. Kot član Tozda Mlini in kot dober poznavalec razvoja Živilskega kombinata Žito, lahko povem, da je bilo težko doživeti, da se je za mlinarsko – predelovalno industrijo situacija obrnila na slabše, saj je to tista dejavnost, ki je bila temelj za razvoj Kombinata.«



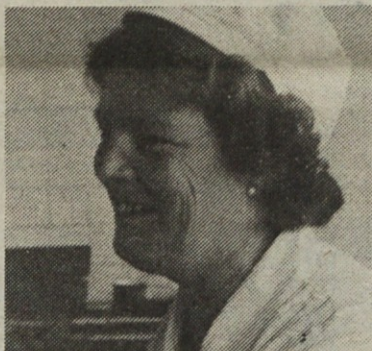
ANTON ZUPANČIČ, tozd Pekarna in slaščičarna Novo mesto: »Mene je vojna kalila, kot borec sem se boril v Cankarjevi brigadi. Čeprav izkušen pek, v partizanih nisem pekel kruha, saj ni bilo moke, pač pa sem bil skoraj leto dni mitraljezec. Tole se še zdaj vidi, ta prestreljena rama. 1944. je bilo, ko smo se tolkli v Piavi Gorici pri Grosupljem. Proti Ribnici jo je mahala kolona Nemcev, pa smo jo lepo prestregli. Ves dopoldan smo se tolkli, 24. aprila, na Jurjev dan je bilo. Nobenega mrtvega nismo imeli, le ranjene, Nemci pa mnogo. Komandant France Simončič je izvrstno vodil bitko. Za bukvijo sem stal, pa me je ta hudič zadel prav od blizu. Zdravil sem se v Rogu, se vrnil nazaj v enoto, nato so me zajeli Nemci... Po osvoboditvi sem šel v službo k Stanetu Vovku, v zasebno pekarno v Novem mestu. Vse sem doživel, od priključitve k Žitu do danes,« je dejal in se odtrgal od oblikovanja testa.

»Hudičevo resno smo morali delati v začetku, pet ali šest nas je bilo. Četrto stoletje je mimo, ena proti sto je primerjava današnjega pekarstva z nekdanjim...«

BOŽIDAR GOLUBIČ, DE Trebnje: Vsak dan se vozi na delo iz Novega mesta v Trebnje, kjer je zdaj glavni mešalec. V prijetnem domačem vzdušju smo ga zalotili, kužki so lajali pod brajdami, kumare so vlagali. Natanko se je spomnil svoje poti: »Spomladi je bilo 25 let, 23. aprila ob štirih zjutraj sem prišel mesiti prvo testo! Bil sem pomočnik predpečnika v Pavšičevi pekarni na Glavnem trgu v Novem mestu. Po 38 din na uro smo zaslužili. Liter »šnopsa« je stal 2 din, žemlja 40 par; 2000 do 2400 kg smo ga napekli na dan. Leta 1958 pa so prišle v Novo mesto brigade graditi avtoceste, po 8 ton smo napekli vsega skupaj, ko pa so brigade odšle pa spet 1,5 – 2 tone. Petindvajset let je

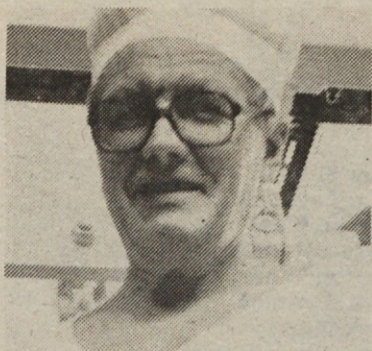


dolga doba, začeli smo s pretovarjanjem iz vagonov na tovornjake, direktor nam je včasih plačal malico. Dandanes je to bolje urejeno, tudi nove plače so nas zelo razveselile in se poznajo. Dejal pa bi, da v pekarnstvu nasploh še vedno ni pravega reda in discipline, ki sta bistvena pogoja za dobro delo.« Pritegne njegova žena. »Ob nedeljah sem ga morala vedno buditi ob devetih zvečer, da ne bi zamudil vlaka, ko gre mesiti testo. Mesi pa ga dobro,« se posmeji, vedro in nagajivo. Božo nadaljuje: »Njivico imamo pa vinograd, mnogo pridelamo sami, da se preživimo. Marsikaj si takole človek zamisli, ko je še mlad, pa nazadnje ostane in in se oklene svojega. Celo v rudnik me je skoraj zaneslo. Kar zadeva pekovski poklic, bi dodal: morali bi imeti beneficiran delovni staž, saj ga imajo strojevodje in mliničniki, pa ne delajo cele noči kot mi, peki. Rudarji pa si ga res zaslužijo, ti pa. Če bi imel sam svojo pekarno, bi delal manj kot danes. Štirje napečimo 4 tone v sedmih urah. Stevo Radakovič pritegne: »Če bi ne bil dober mešalec, se ne bi tako potegoval zanj.« Nasmeh zadrege, rdečica. Še skupna slika s psički, liter čudovitega cvička in pristrčno slovo. Nad Novo mesto se spušča topel poletni večer. Brajde se šibijo od zorečega grozda.



VIDA ŠKODA, DE PEKARNA KOČEVJE: »Osemindvajset let je minilo, odkar delam v slaščičarstvu, ko sem 1955 prišla v »grajsko konjušnico« stare pekarnice. V pleničkah je še bilo to naše slaščičarstvo, nič svojega nismo imeli, peki so nam vse posojali – pa ročno smo delali, po 16 ur na dan, od 8. do 21. ure. Izdelovali smo bonbone, melisnice, droppe, lizike, tutti-frutti. Makedonci Ali Betovič nam je razkazoval te skrivnosti, mislim, da so bili najboljši rum-bonbošni. Hja, kasneje nas je spodbudila industrija, pod Žito smo prišli... Danes, v novi pekarni je vsaka primerjava s staro nemogoča. Lepi časi so bili, še lepše je, da so minili! Nasledniki? Štipendirali smo jih, pa so nato odšli; današnje usmerjeno izobraževanje premalo daje, saj ni skoraj nobene prave prakse. Nekoč smo hodili po tri mesece v šolo, vse ostalo pa je bila praksa, vsa tri leta. Veste, tudi v stari slaščičarni si narediš dobro ime, saj so nas Kočevčani še dolgo spraševali po nekdanjih izdelkih, ko jih že nismo več izdelovali.«

STANE REHBERGER, TOZD TRIGLAV – GORENJKI: »Že 35 let sem nepretrgoma pri podjetju, prišel sem še pred združitvijo z Žitom v Mlinsko podjetje Lesce, kjer sem začel v mlinu Globoko. Samo okrog 5% smo namleli za druge stranke, ostalo za državna podjetja. Tistikrat smo imeli za »žitnico« reško pristanišče, od koder je prispelo okrog 50% zrnja. Za povratni valjčni mlin v Globokem smo dobivali luč iz omrežja, turbina z močjo 30 konjskih moči pa nam je gnala stroje v obratu. Mlinar je bil takrat »fant za vse«, saj je moral sodelovati pri vseh fazah dela in tudi vse obvladati, tekkel je od dna do vrha mline – štiri ali pet etaž je bilo. Do leta 1952 je bil izkoristek zrna okrog 90%. Bela moka je bila redka, enoten kruh smo jedli, belega pa največ dojenč-

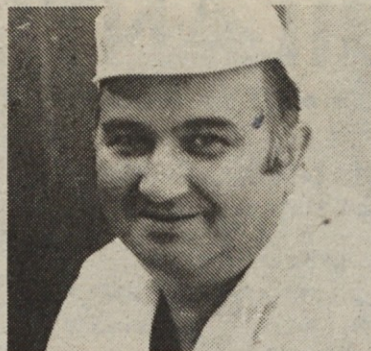


ki, porodnice, bolniki, diabetiki in seveda – izbranci. Med vojno, ko sem jih imel 14, sem občasno vzdrževal kurirsko zvezo s partizani, ki so se zadrževali v bližini današnjega brniškega letališča; borovnice sem »nabiral« in ustna sporočila sem jim predajal. Petnajst let delam v pekarnstvu in menim, da bi lahko nočne ure zreducirali na minimum, kot jih ima druga industrija. Glejte – večina ljudi, ki gre zjutraj v službo, ne kupuje kruha, manjšina pa kupuje sveže kruh, ki ga peki ponoči pečejo. Šele ob treh ga kupijo! Seveda so veje gospodarstva, ki morajo imeti sveže kruh kot šolstvo, gostinstvo, zdravstvo, to pa bi rešili tako, da bi ga svežega, dovažali dvakrat na dan, kar pa je drago. Kar zadeva kadre, so čez noč pridobljena znanja zelo površna in omejena le na eno ali dve fazi dela. Redne šole jih ne zanimajo, saj po dveh letih tečajev zaslužijo toliko kot redno šolan pek – starega kova«. Pravi mojster pa mora vse znati, ne le nekaj približkov. Tako znanje pa nastaja desetletja in je – ljubezen v njem, ljubezen do tega težkega »kruha« od kruha ob kruhu!« kruhu!«



FRANC NAGODE, TOZD PEKARNA VRHNIKA: »Osemnajstega septembra bo natanko 30 let, ko sem prišel v vrhniški mlin. Iz hiše zasebnega lastnika mline, Tomšiča, smo naredili skladišče moke, ob njem pa še silos. Obnovili smo celoten mlin, tako da je zmogel zmleti namesto prejšnjih 16 na novo 30 ton pšenice na mesec. 1973 smo že prešli na mletje koruze, ki je danes izključna surovina. Vsa dela smo opravljali udarniško, pesek smo vozili, skupaj smo držali, lušno in veselo je bilo! Za denar se nihče ni pulil ali pa preveč zahteval s kakšnimi nadurami. Od tone, norme smo bili plačani, za celotno plačo 7500 din sem kupil 1000 kosov opeke. Najbolj veseli pa smo bili, ko je bil narejen silos, da nam ni bilo treba več na železniški postaji dajati zrnja v vreče in jih puščati po raznih skladiščih na Vrhniku, ker ni bilo doma prostora. Obdobje 1973–1983 je bilo zame bogato. Že poprej sem si pridobil kvalifikacijo mlinarja v Somboru, visoko kvalifikacijo peka pa v Zagrebu, tako sem pek in mlinar hkrati. V stari Vrhniki je bilo trdo delo in slabi pogoji zanj. Eno do dve tona kruha in peciva smo napekli dnevno. Na premo smo kurili, na roke vse naredili, garderob in marsičesa še ni bilo. 1975 pa smo z novo pekarno, ki ji je sledil prizidek 1983, ogromno pridobili. S tremi pečmi smo premostili ozko grlo v oskrbi, pa še bolje jih bomo izkoristili. Trideset let! Veliko smo zidali, mlinarji smo bili začetniki Žita, veselilo bi me, ko bi za nas minila »surovinska kriza«. Prva uprava Žita je bila ravno pri nas, na Vrhniku, šele nato so se nam pridružile druge slovenske regije. Reči moram, da kažejo vrhniški občinski možje ves čas veliko razumevanje za ta naš razmah in nam pomagajo z investicijami pri rasti, ki je hkrati razmah tega kraja.«

FRANC MAČEK, TOZD PEKARNA KRANJ: »1956. sem prišel v samostojno podjetje Pekarna Kranj, kjer smo pekli v dveh parnih pečeh; od zore do mraka in preko noči, vse dni. Prišel sem kot pek in delal kot predpečnik. Vladovalo je tekmovalno vzdušje, kdo bo naredil lepši »šnit« v hlebec. Domačini smo vezani na kraj, srečevali svoje »sodnike« na ulicah. »Kakšen kruh pa si danes spekel?« so mi včasih rekli, in sram me



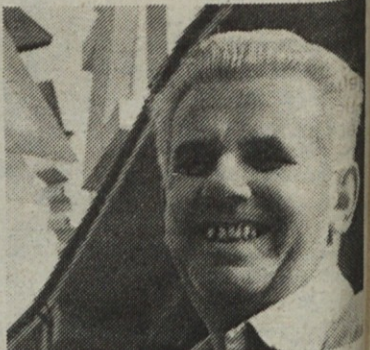
je postalo. Da, pek je vedno izpostavljen, na nek način je tudi sam »javni delavec«, ki ga vsi okušajo – v zobeh, tako ali drugače. Zahtevnost potrošnika raste s standardom, napredkom, malomeščanskimi navadami, z okusom, ki se vzgaja... Leta 1961., 1. avgusta smo ujeli korak s časom z otvoritvijo nove pekarnice in se vključili v boj za boljši kruh. Moja pot? Bil sem predpečnik, vodja izmene, šel v Zagreb v šole, v TEB. Škoda, da jugoslovansko pekarnstvo, ki je začelo s tesnimi povezavami ob nastanku Žita, zlasti na relaciji Ljubljana–Zagreb, danes ni tesneje povezano v svojih izkušnjah in prizadevanjih, v iskanju novih tehnologij. Tehnično smo z novo pekarno res veliko pridobili, leta 1961; danes pa stojimo pred novo ero, novo pekarno načrtujemo iz večih razlogov: nove zmogljivosti pridobimo, funkcionalnejše prostore, delavnice, skladišče, parkirišča. Sredi stanovanjskega naselja smo in onesnažujemo zrak – trdijo stanovalci obrobnihih blokov. Poudaril bi rad, da so se v obdobju po priključitvi naše pekarnice k Žitu delavci tozda Razvojnženiring izjemno dobro vključili v naše delo in marsikatero noč smo prebili skupaj v živi proizvodnji, ko smo tuhtali, kaj bi izboljšali za skupno dobro... Tesno smo sodelovali z Behringerjem, ki nas je uvajal v sodobno evropsko pekarnstvo in slaščičarstvo. Moje najlepše obdobje je bilo vsekakor tisto, ko sem prevzel pekarno v Trzinu in jo po rekonstrukciji vodil. Takrat so dejali, da je bila moja premostitev »kazenska«, meni pa je bilo žal, da sem se po uspehih, ki smo jih skupaj dosegli, ponovno vrnil v kranjsko pekarno. Tisti kolektiv je bil nekaj pristrčnega in ljudje so nas imeli radi, kot dober kruh, tega pa smo takrat res pekli!«



URŠKA KOTNIK, TOZD Maloprodaja: »Petnajstega maja 1958 sem prišla k Žitu, v času združevanja pekarn Stari Vodmat in drugih v Združene pekarnice Moste, kot poslovodka v prodajalno na Šmartinski cesti, ki so jo ob širitvi že podrli, tri leta bo tega. Od 1970 sem prav tako poslovodkinja na Vodnikovem trgu, vse do danes, ko imamo tozda Maloprodaja, prej pa so bile enote Trgovina. Vedno se stiskamo v starih prodajalnah, a razvoj Kombinata se je osredotočil na industrijo, bolj kot na trgovino in gostinstvo v njenem okviru. Zelo rada sem v trgovini, saj je kot drugi dom. Povsod je treba poprijeti. Veste, tu smo poleg tržnice, kjer ob sobotah mrgoli prodajalcev in kupcev, ki pridejo k nam. Zato je velik promet in zahteva od nas vse močnejše napore. Padec standarda se pozna količinsko, dela pa je prav toliko kot poprej. Težko je zadržati mlade prodajalce, če le naredijo kakšno večerno šolo, gredo v administracijo, kjer ni treba delati ob sobotah, nedeljah, praznikih. Ob sobotah je pri nas trikrat več prometa, kot med tednom, takrat delata obe izmeni. Le januar in februar sta mirnejša. Trgovine v centru in prometnih vozliščih so seveda bolj obiskane in promet toliko večji in ob tem nastaja vprašanje enakovredne delitve dohodkov...« Nasmehne se v zadregi. Dopolnim: »Kaneč zavisti, zahteva po dohodku po prometu, za polnejšo blagajno procent deleža? Hm, kako razdeliti to pogosto? Je to pozicijska renta?« »Prostori so kot ječe. 1983 smo imeli adaptacijo bifeja, pred šestimi leti pa smo iz dveh odkupljenih stanovanj pridobili skladiščne prostore...«



ANTON REPAR, TOZD MLINI, DE LUŠČILNICA BISTRA: »Prišel sem 15. avgusta 1952 iz kmečkega mline v Borovnici, ki ga je imel nekoč v lasti Franjo Švigelj. Tov. Gantar iz Bistre me je prepričal, da sem šel raje sem, kjer je deloval osemtonski mlin za žitarice. 1953 sem nato odšel v mlinarsko šolo v Ajdovščini, ter zaradi političnih dogodkov v Trstu prekinil šolanje za pol leta. Po končani šoli sem odšel v obrat Luščilnica na Resljevi cesti v Ljubljani. 1963 sem si pridobil visoko mlinarsko kvalifikacijo v Zagrebu. Ta čas pa je že zrasel prvi del silosov na Šmartinski 154 v Ljubljani, in medtem ko so drugo polovico dograjevali, sem prevzel mesto obratovodje silosov in v letu 1964/65 smo jih prvič napolnili z 12000 tonami zrnja. Kasneje sem moral zamenjati vodjo v centralnem skladišču ter tako upravljal oba obrata in pakirnico, vse do 1967. leta. Takrat se je preselila luščilnica z Resljeve ceste v Bisto, Bistra pa je bila 1. novembrom 1967 preurejena v specializirano luščilnico. Tedanji glavni direktor Franc Puterle me je prepričal, da sem šel nazaj v Bisto in tu sem zdaj, vse do srebrnega jubileja Žita. V tem času smo dopolnjevali, kar se je le dalo, prenovili smo dve stavbi, uredili dvorišče, dotok vode po koritih, nekdanje hleve pa smo predelali v pakirnico in skladišče. Vseeno je opazen določen napredek, saj smo na Resljevi pridelali mesečno 30 do 40 ton ovsa in ječmena, v Bistri pa do 170 ton ovsa ter 130 ton ječmena v zimskih mesecih. Reči je še treba, da smo veliko vreč znosili na rame-nih, česar v Bistri ni več, prav tako ni več ročnega polnjenja z vagonov. V Bistri so velike notranje rezerve, kar zadeva pridobivanje energije, elektrike. Več kot pol elektrike pridobivamo sami, ostalo pa dobimo iz omrežja. Imamo dve turbini po 40 KS, eno za generator, ki proizvaja tok, drugo mehansko pa za pogon mlinarskega kolesja. Generator je star 90 let, nekateri stroji tudi po 100 let... Do kraja bomo zdržali, da bo le zdravje. Ob tem jubileju želim, da bi bilo Žito enotno in močno, in da bi tudi za Bisto napočil čas dolgo obljubljenih renovacij. Dajali smo, kar se je le dalo, pa smo zastarali po letih in tehnologiji. Vedno sem si želel iti v tujino in si tam ogledati, kako zgleda sodobna luščilnica... svet drvi naprej...«



MIRO KOLARIČ, DSSS: »Kot pek sem začel, 1955, in prva plača je bila 28.000 din, z vsemi dodatki za nočne in nadure vred. Stara pekarna Bežigrad je bila porušena ob širitvi Titove ceste. 1962 smo prišli peki na Šmartinsko, k Žitu, avgusta je bilo. Do 1974 sem delal v Pekarnah kot predpečnik, nato sem se zaradi boleznih prekvalificiral v vratarja. Premohod z ročnega dela v mali pekarni na velikoindustrijsko proizvodnjo je vrgel marsikatero peka s tira. Mnogi so odšli. Nekateri so celo podtikali v testo razne predmete, da bi onemogočili razvoj in povzročili zagonske težave v začetku obratovanja. Vse sile smo morali posvetiti boljši in večji proizvodnji, preden smo osvojili vse faze dela in obratovanje. Niha med nami se ni poprej učil v pekarnski industriji. V bežigrajski pekarni smo delali samo ponoči, v Šmartinski pa sta že bili nočna in dnevna izmena. Veliko odrekovanja pa tu veliko toplih, pristrčnih prijateljev se je skovalo med nami. Lep čas bil to!«