ŽITO LJUBLJANA

# glasnik

glasilo delavcev živilskega kombinata žito ljubljana

ŠTEVILKA 2 AVGUST 1984

*Dolgoročni načrt Kombinata Žito*

## *Kako bomo živeli in delali leta 2000?*

*Dolgoročna analiza Žito 2000 predstavlja oceno dosedanjega razvoja in razvojnih možnosti naše delovne organizacije. Vsebina te analize pa ne predstavlja sprejetih dolgoročnih odločitev, ampak osnovo za oblikovanje osnutka predloga dolgoročnega plana DO za obdobje 1986/1990 z nekaterimi elementi do leta 2000. Analiza je nastala v obdobju zaostrenih pogojev gospodarjenja, uresničevanja, dolgoročnega programa gospodarske stabilizacije in ob nedorečenih instrumentih ekonomske politike, ki bo lahko nudili celovite in podrobnejše informacije o našem možnem razvoju do leta 2000.*

### *Ocena možnosti razvoja*

*Ocena možnosti razvoja naše delovne organizacije do leta 2000, ki so nanizane v analizi so:*

- svet in svetovno gospodarstvo se nahaja v krizi in stopnji rasti družbenega proizvoda v prihodnjem obdobju bodo tako v razvitih kot v deželah v razvoju nižje kot v preteklosti,
- če v Sloveniji ne bomo bistveno povečali vlaganje v znanje in pomen znanja pri odločanju bo Slovenija začela na daljši rok zaostajati,
- nujno bo tesnejše povezovanje z organizacijami združenega dela v drugih republikah in pokrajinah,
- kot posledica splošne gospodarske krize prihaja do stagnacije v naši DO, saj se od ustanovitve pa do danes ni nahajala v tako globoki ekonomski krizi.

### *Samoupravna organiziranost*

*Vse predvidene organizacijske spremembe bodo smotrnejše v primeru, če bodo to pokazali sinergijski rezultati. Naša dolgoročna usmeritev je vključitev v enega od večjih poslovnih sistemov. V obdobju do leta 2000 pa nas čaka delo pri združevanju dohodka na samoupravnih osnovah.*

### *Globalni okviri gospodarske rasti*

*Globalni okviri razvoja naše DO so seveda odvisni od rezultatov poslovanja v preteklosti, ki za zadnjih pet let niso vzpodbudni. Tako je razvidno, da je po stalnih cenah indeks porasta celotnega prihodka leta 1983 v primerjavi z letom 1979 94,5 indeks družbenega proizvoda 35,6 indeks dohodka pa samo 80,8%. Prav tako smo v zadnjem petletnem obdobju oziroma leta 1983 dosegli le 36,9% poslovnega sklada iz leta 1979 oziroma 54,8% akumulacije. Vse bolj se veča in zaostruje tudi naša zadolženost, ki je lani pomenila že 84,7% medtem ko je bila še v letu 1981 32%. Poslabšal se je tudi koeficient obračanja zalog, saj se je vezava povečala v zadnjih treh letih od 73 in 150 dni. Iz analize rasti pa je razvidno, da naša delovna organizacija že nekaj let zaostaja za stopnjo gospodarske rasti v Jugoslaviji. Upoštevajoč navedena dejstva so torej naše dolgoročne možnosti bistveno zmanjšane, kar pomeni, da bo izredno pomembno doseči čim večjo kvaliteto na enoto vloženih sredstev. V Sloveniji je za to obdobje ocenjena stopnja rasti družbenega proizvoda s 3,7%.*

### *Analiza razpoložljivih faktorjev razvoja*

*Pri razpravi o našem dolgoročnem razvoju moramo upoštevati dejstvo, da je proizvodna struktura vedno posledica možne kombinacije izkoriščanja razpoložljivih faktorjev, ki jih zato kaže spoznati.*

*Nadaljevanje na 2. strani*

**Ob polletju 84 - realizacija po planu**

# Izvoz se povečuje

Izvoz zajema tudi v naši OZD vedno več aktivnosti, vse bolj postaja predmet razgovorov na vseh nivojih. Iščejo se nove rešitve v delu. V proizvodnji se izboljšujejo proizvodni postopki in povečuje proizvodnja za izvoz. Rezultat teh vse splošnih prizadevanj so tudi pokazatelji izvoza in uvoza v prvem polletju 1984.

Čeprav zelo ambiciozno postavljen izvozni plan v Imperialu in Šumiju je dosežen. V Triglav Gorenjki navajajo novo proizvodnjo čokoladnih kockic za izvoz.

Pekarstvop in testeninarstvo izboljšujeta proizvodnjo in se pripravljata na izvoz, če bodo vodeni razgovori privedli do naročila. Tehnični obrati so povečali proizvodnjo, da bi lažje krili vse večje potrebe po plastični embalaži. Glede na razpoložljivost se bo Blagovni promet vključil v izvoz žitaric, ki je planiran za drugo polovico leta. Tudi pri uvozu je mogoče govoriti o ugodnih rezultatih, saj je le ta manjši po vrednosti kot pa izvoz. Uvažajo le še neobhodno potrebne surovine. Zmanjšuje se pomemben uvoz rezervnih delov, ker se vse več le teh že izdela doma. Proces je v teku. Zakaj ne bi nekoč izdelali celega stroja?

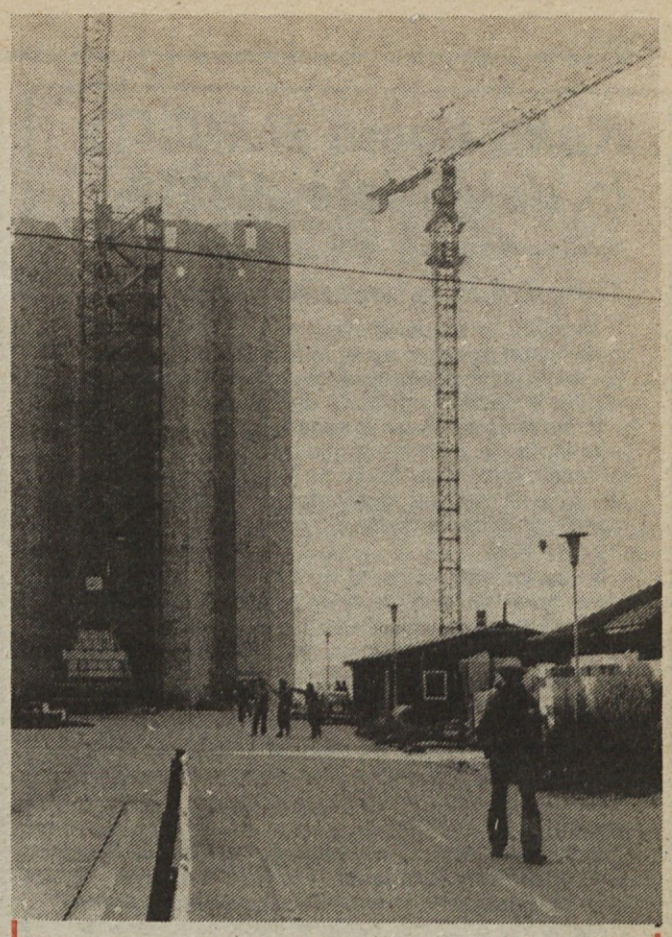
Uvoz opreme je še vedno omejevan. To otežuje načrtovan razvoj in sili v kombinirane rešitve, kot so vlaganje tujega kapitala, za kar tečejo ravnokar priprave.

Devizno poslovanje: po novih določilih deviznega zakona s formalne strani sicer prinaša 45,9 odstotno koriščenje deviz. Toda od tega je potrebno odšteti delež za umetna gnojila in rezervne dele za kmetijsko mehanizacijo (20%) in za zaščitna sredstva za kmetijstvo (8%), kar pomeni, da za izvoz naših proizvodov prejmejo proizvodne TOZD le 17,9%. Razlika je le pri izvozu čokoladnih izdelkov, kjer se koriti 45,9% glede na majhen izvoz zanemarljiva vrednost. Čeprav presega izvoz višino uvoza v tekočem obravnavanem obdobju, pa vendarle 17,9% ustrezno pokriva le petino najnujnejših uvoznih potreb. To pa ne zagotavlja planske proizvodnje oziroma racionalnega izkoriščanja proizvodnih kapacitet. Rešitev je iskati le v povečanem izvozu in neposrednem povezovanju istega z uvozom. To pa omogočajo kompenzacijski posli in kooperacija.

Od 5. 5. 1984 ima ŽITO za svoje TOZD Imperial, Šumi, Triglav Gorenjka in Tehnični obrati potrjeno kooperacijsko pogodbo. S to pogodbo se zagotavlja izvoz–uvoz v razmerju 100:80, ki bo TOZD udeležencem omogočila zadostno oskrbo z uvoznimi surovinami tako za izvozne potrebe kot tudi za domače tržišče. Izjema v tem pogledu bo zaenkrat le TOZD Triglav–Gorenjka, ki tudi na ta način ne bo krili potreb domačega trga z uvozno surovino. Toda izboljševanje je vendarle na vidiku.

Primerjava podatkov izvoza 83/84 kaže na količinsko rast izvoza v večjem merilu kot pa v vrednostnem. To pa pomeni,

*Nadaljevanje na 2. strani*



**Na šmartinski so pod streho:**

## Novi silosi za 9 tisoč ton žitaric

**LJUBLJANA, 18. avgusta – Novi silosi, ki smo jih začeli graditi 25. maja letos (pripravljalna dela), zares pa 12. junija, so praktično »pod streho«, kakor je bilo predvideno z rokom, 10. september, v njih pa bo prostora za 9.000 ton raznih žitaric, in sicer 7 tisoč ton za rezerve in 2 tisoč ton za potrebe kombinata Žito. Pred nami je 16 velikih celic, ki imajo po 750 ton zmogljivosti (kapaciteta), celotna naložba (investicija) pa bo stala 12,9 S milijarde dinarjev. Ob vsem tem moramo vedeti, da je bila infrastruktura pripravljena ali dana, industrijski tir prav tako in delno strojna oprema. Izvajalec del je gradbeno podjetje Pionir iz Novega mesta.**

**Ž-glasnik**

**Rezultati tekmovanja naših pekarn**

# Kdo peče najboljši kruh?

V letu 1983 je bilo začeto »Tekmovanje pekarn DO Žito v kakovosti kruha in peciva«. Predlog je bil podan in sprejet že na tehnološkem sestanku dne 26. 5. 1983.

6. junija 1983 je bil pripravljen Pravilnik o tekmovanju pekarn v razvoj-inženiringu. Julija 1983 pa je bil na DS DO Žito predstavljen in obrazložen program tekmovanja in pravilnik tekmovanja tudi potrjen. Pravilnik je bil prvič razdeljen delegatom na DS, ker pa ni prišel do vseh TOZD z zahtevo, da med seboj izberejo člane za ocenjevalno komisijo, je bil pravilnik ponovno poslan TOZD 6. septembra 1983. Čakajoči na, po TOZD izbrane člane ocenjevalne komisije, do danes je edini odgovor poslal TOZD Triglav Gorenjka 9. 9. 1983) in zaradi drugih objektivnih vzrokov se je dejansko ocenjevanje pekarn začelo šele 3. novembra 1983.

Pekarne so tekmovale v kakovosti naslednjih izdelkov:

osnovni kruh T 850 0,80 kg 1,00 kg

kmečki kruh T 850 1,00 kg, 2,00 kg

žemlje (oz. špire) 0,04 kg, 0,06 kg, 0,12 kg

kruh z ovs. kosmiči 0,50 kg 0,75 kg,

rogljiči 0,04 kg, 0,80 kg,

makovka 0,04 kg, 0,08 kg,

Kruh in pecivo je ocenjevala komisija, sestavljena iz predstavnikov razvoj-inženiringa, predstavnika nadzorne službe in predstavnika TOZD oz. pekarne, kjer je bilo ocenjevanje. Nadzor je bil nenapovedan in sicer 2 × v letu 1983. Ker nismo imeli uradnega načina ocenjevanja za različne teže kruha, prav tako tudi ne uradnega načina za ocenjevanje kakovosti aditivov. Pri ocenje-

*Nadaljevanje na 2. strani*

**Načrt TOZD Triglav-Gorenjka: pol proizvodnje za izvoz**

# Nova tovarna čokolade štarta spomladi

**LESCE, 2. avgusta – »Ideja o obnovi Gorenjke, preselitev na novo lokacijo,se počasi, vendar vztrajno uresničuje. Stavba nove tovarne je pod streho, prvi veliki stroj je postavljen, zato računamo, da bo proizvodnja v njej stekla v prvem četrtletju prihodnjega leta, če bo le vse po sreči,« pravi Jože Vidic, direktor tozda Triglav Gorenjka.**

Naložbena vrednost (v ztdove) znaša 4,5 S milijarde dinarjev, oprema pa je ocenjena na 6,5 S milijarde din. In kako daleč so montažna dela? Pred zaključkom je prenova skupne kotlovnice – prehod z nafte na plin – v novi proizvodni dvorani čokolade pa so na vrsti montažna dela okrog predelnih sten. Osnovni veliki stroj za izdelavo čokolade že stoji. Zdaj so na vrsti instalacije, in sicer od električnih in vodovodnih do toplovodnih in tehnoloških. Zaklju-

*Nadaljevanje na 3. strani*

**Program povečanja osebnih dohodkov do konca letošnjega leta**

## Predlog: višje plače

Politika osebnih dohodkov je po eni strani element vodenja poslovnega procesa, ki močno vpliva na produktivnost dela, po drugi strani pa je politika osebnih dohodkov tudi rezultat večje ali manjše uspešnosti poslovanja OZD.

Kje smo z osebnimi dohodki v Žitu?

Primerjamo OD v gospodarstvu SRS in Žitu!

| čas | povprečni neto OD v SRS | ŽITO |
|---|---|---|
| 82 | 14.040 | 13.469 |
| 1.–3 1983 | 15.224 | 14.680 |
| 1.–6.1983 | 15.876 | 15.382 |
| 83 | 17.957 | 17.830 |
| 1.–3.1984 | 22.145 | 21.294 |
| 1.–6.1984 | 23.263 | 22.291 |

Naši OD so torej že dalj časa pod povprečjem gospodarstva Slovenije. Ta razlika je že mnogo večja, ker je v naših OD veliko nočnega dela.

Politika OD v OZD mora upoštevati zahtevne zakonske omejitve pri izplačevanju OD za izgubarje in nelikvidne OZD ter omejitve, ki izvirajo iz družbenega dogovora, ki ureja to področje in nenazadnje ekonomske rezultate poslovanja. Vsi ti elementi nam ne gredo v korist in nam ne dovoljujejo sproščenega povečevanja OD. Kljub temu so direktorji TOZD ter vodstvo DO predlagali samoupravnim organom ter političnim organizacijam ŽITA, da sprejmejo program povečevanja OD do konca leta 1984. Ta program naj stimulira prizadevanja naših delavcev za boljše rezultate dela in naj prepreči odhod naših najkvalitetnejših delavcev v druge OZD. Predstavljamo, da bomo po tej poti tudi ujeli pogoje družbenega dogovora in da ne bomo zapadli v hujše ekonomske težave, ki bi od nas zahtevale vračanje OD na nižjo raven. Torej v juliju in avgustu bo indeksno razmerje 1,0 vredno za 7,6% več in od septembra že za okoli 20% več. V decembru pa lahko že pričakujemo ponovno povišanje za okoli 10%. Vsa ta poviševanja ne bodo mogla v celoti nadomestiti cenovnega udara na standard naših delavcev, vendar pa le predstavljajo velik korak naprej v usklajevanju ekonomskega položaja in vrednotenja našega dela. To pa mora motivirati vse nas k vestnemu in učinkovitemu delu.

# Kako bomo živeli in delali leta 2000?

*Nadaljevanje s 1. strani*

## Tehnični in tehnološki razvoj

*Tehnični in tehnološki razvoj je po posameznih dejavnostih prikazan s pregledom obstoječih zmogljivosti in možnimi usmeritvami bodočega rzavoja, ki jih je v razpravi potrebno dopolniti.*

*V tem delu je prikazano sedanje stanje na področju tehnologije, oziroma stanje opreme po posameznih naših dejavnostih oziroma temeljnih organizacijah. V javni razpravi, ki je potekala je bilo potrebno doreči razvojno usmeritev po posameznih temeljnih organizacijah.*

*Na osnovi teh vizij smo v osnutku dolgoročnega plana opredelili naš razvoj do leta 2000.*

*Brez dvoma nam ne more biti vseeno kakšen bo ta razvoj, h kateremu bomo doprinašali oziroma se borili za njegovo uresničitev.*

*Tu gre za cel kup problemov in vprašanj: ali bomo v TOZD Mlini realizirali program luščanja, ekipandiranja in ekstrudiranja žit, kdaj bo v Kranju zgrajena nova pekarna, kaj bomo proizvajali v prihajajočih letih itd.*

***Tržišče***

*Eden od pomembnih faktorjev, s katerim bo v bodočnosti še bolj računati, je prav gotovo tržišče. Z njim se srečujemo na nabavnem področju, kjer doživljamo vse probleme nemotene oskrbe z repromateriali in z vse večjega zaostrovanja nabavnih pogojev pa tudi monopolnih zapiranj posameznih tržišč v zadnjem času. Naša dolgoročna usmeritev na področju nabave je prav gotovo usmeritev v sovlaganja za zagotovitev še ostalih manjkajočih potrebnih surovin, to je koruza in sladkor, saj smo z vlaganji v preteklih letih že pokrili potrebe po pšenici, olju in deloma tudi sladkorju.*

*Zaradi zaostrenih pogojev gospodarjenja deloma pa tudi že zaradi vzviševanja cen naših proizvodov prihaja do zastojev tudi pri prodaji. Praktično smo na prodajnem področju odvisni od treh velikih poslovnih sistemov v Sloveniji: to so Mercator, Emona in ABC, ki odkupijo pretežni del proizvodnje vseh naših dejavnosti.*

***Mednarodni ekonomski odnosi***

*Z usmeritvijo v nadaljnjih letih smo na področju vključevanja v mednarodne ekonomske odnose že dosegli pomembne rezultate predvsem pa premike k izvozni naravnanosti. Tako TOZD Imperial izvozi že preko 22% količinskega obsega proizvodnje, naša dolgoročna usmeritev pa je da bi količinsko izvoz predstavljal 30% fizičnega obsega proizvodnje oziroma 40% ustvarjenega družbenega proizvoda. Zato bodo seveda potrebni večji napori, nujno pa bo potrebno izdelati izvozno strategijo celotne delovne organizacije in posameznih proizvodnih programov, ki bi morala sloneti na komplementarnosti našega proizvodnega programa.*

***Fizični obseg proizvodnje***

*Fizični obseg proizvodnje se po posameznih dejavnostih giblje zelo različno vendar je v vseh dejavnostih proizvodnja višja kot v letu 1979, razen v mlinarstvu zaradi poznanih problemov pri preskrbi surovin. Fizični obseg proizvodnje bo v bodočem obdobju prav gotovo pomemben faktor, saj bomo nanj lahko vplivali s svojimi poslovnimi odločitvami.*

***Zaposlenost in kadri***

*Pri usmerjanju našega razvoja moramo izhajati iz obstoječe kadrovske strukture, ki ni zadovoljiva in upoštevati dolgoročne trende gibanja prebivalstva in stopnje rasti zaposlenih, ki se ocenjuje na 1% letno. Ta stopnja rasti je seveda po posameznih občinah različna in ji bo nujno potrebno slediti. V letu 2000 bomo zaposlovali okoli 250 delavcev z visoko in višjo šolo, kar bo zahtevalo usmerjanje v pridobivanje novih štipendistov, pripravnikov in delavcev s primerno kvalifikacijsko izobrazbo. Iz obstoječe strukture zaposlenih pa izhajajo tudi socialni problemi oziroma socialna politika povezana z vso problematiko reševanja.*

***Projekcija sredstev za investicije***

*Iz analitičnih podatkov v analizi in težav, ki v gospodarstvu na sploh izhaja, da v bodoče ne moremo več računati s takšnim naraščanjem investicij kot v preteklosti. Vzroka za to sta pomanjkanje investicijskih sredstev v bančnem sistemu, s čimer se znižuje delež bančnih kreditov v strukturi investicije in na drugi strani padanje akumulacije v lastni delovni organizaciji. Brez dvoma bomo večje investicijske projekte v tem dolgoročnem obdobju realizirali le ob sporazumnem skupnem združevanju sredstev vseh naših temeljnih organizacij.*

★

*Za uresničitev našega dolgoročnega razvoja do leta 2000 oziroma naših ciljev moramo:*

- *za zagotovitev spoštovanja ekonomskih in tržnih kriterijev omogočiti nemoteno kroženje blaga, storitev, znanja in družbenih sredstev.*
- *postopno bo potrebno odpraviti glavna nesorazmerja med cenami in se zavzemati za prosto oblikovanje cen.*
- *strmeli bomo za dolgoročnejšim dohodkovnim povezovanjem z organizacijami združenega dela in dogovarjanjem proizvodnje in menjave.*

*Ali bomo te načrte uresničili ali ne, bo pokazala že razprava o dolgoročnih planskih aktih.*

**Franc Rutar**

# Izvoz se povečuje

*Nadaljevanje s 1. strani*

da se je v letošnjem letu cena v valuti v primerjavi z lanskim letom znižala in to najbolj pri žvečilni gumi zaradi spremenjenega asortimana. Del razlike v znižanju cen pa odpade na račun pogodbenih stroškov za pospeševanje prodaje na tujem tržišču, ki je vedno bolj propagandno intenzivno. Uvoz v višini 31% planiranih potreb je realiziran različno po TOZD in režimih uvoza. Dve tretjini je bilo generalnega uvoza, približno tretjina pa maloobmejnega in po kompenzaciji. Kljub slabi oskrbi z uvoznimi surovinami pa v proizvodnji ni bio večjih zastojev, zaradi sprotnega prilagajanja proizvodnih programov razpoložljivim surovinam. Podatki o izvozu in uvozu količinsko in vrednostno, ki jih v nadaljevanju navajamo, prikazujejo stanje po carinskih dokumentih v času od I – VI/84 in se vedno ne ujemajo z dejansko oskrbo proizvodnje.

BLAŽ VEBER

POLLETNO POROČILO O REALIZACIJI IZVOZA ZA I. POLLETJE 1984 ZA DO ŽITO — v ooo din/SIW 124,80

| I. KONVERTIBILA | PLAN kg | PLAN din | PLAN % | REALIZACIJA kg | REALIZACIJA % | REALIZACIJA din | REALIZACIJA % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| IMPERIAL (žvečilni gumi) | 800.000 | 81.829 | | 402.986 | 51 | 37.076 | 46 |
| ŠUMI (bonboni) | 900.000 | 72.544 | | 452.321 | 51 | 37.999 | 53 |
| TRIGLAV-GORENJKA (riž.čok.) | 130.000 | 5.472 | | 32.114 | 25 | 2.038 | 38 |
| TEHNIČNI OBRATI (plast.emb.) | | 9.267 | kom | 148.536 | | 1.412 | 16 |
| PEKARSTVO (testenine) | | | | 3.700 | | 159 | |
| DO ŽITO | 1.030.000 | 169.112 | | 891.201 | | 78.684 | 47 |
| | | | kom | 148.356 | | | |
| II. KLIRING | | | | | | | |
| IMPERIAL (žveč.guma) | 100.000 | 40.436 | | 3.427 | 4 | 1.646 | 5 |
| ŠUMI (bonboni) | 100.000 | 14.976 | | 8.208 | 9 | 1.968 | 14 |
| PEKARSTVO IN TESTEN. (test.) | 500.000 | 53.040 | | 50.022 | 11 | 4.659 | 9 |
| MLINI (Pizza) | | | | 180 | | 124 | |
| DO ŽITO | 700.000 | 108.452 | | 61.837 | | 8.398 | 8 |

PREGLED REALIZACIJE UVOZA ZA I. POLLETJE 1984 DO ŽITO — v din /SIV 124,8=$

| TOZD | PLAN UVOZA | REALIZIRANO: | % | generalni uvoz | MOP | Kompenzacija |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ŠUMI | 30.528.650 | 15.682.033 | 52 | 6.533.178 | 4.181.100 | 4.967.755 |
| IMPERIAL | 49.569.577 | 23.375.397 | 48 | 18.037.520 | 5.337.877 | |
| TRIGLAV-GORENJKA | 92.481.235 | 19.513.795 | 22 | 19.513.795 | | |
| MLINI | 12.633.946 | 312.193 | 3 | 312.193 | | |
| PEKARSTVO | 13.140.750 | 1.894.202 | 15 | 1.061.060 | 833.142 | |
| TEHNIČNI OBRATI | 1.158.525 | 995.787 | 86 | 995.787 | | |
| | 199.512.783 | 61.773.407 | 31 | 46.453.533 | 10.352.119 | 4.967.755 |
| KLIRING | | | | | | |
| IMPERIAL | 10.103.808 oprema | | | | | |

PREGLED REALIZACIJE IZVOZA OD I. - VI. 1983 IN I. - VI. 1984 V USA $

| TOZD | 1983 kg | 1983 $ | 1984 kg | 1984 $ | Indeks kg | Indeks $ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| IMPERIAL | 274.000 | 251.394 | 402.986 | 297.086 | 158 | 119 |
| ŠUMI | 309.000 | 268.636 | 452.321 | 304.485 | 147 | 114 |
| TRIGLAV-GORENJKA | 4.200 | 3.907 | 32.114 | 16.334 | 76 | 419 |
| PEKARSTVO | | | 3.700 | 1.276 | | |
| TEHNIČNI OBRATI | | 23.192 | | 11.311 | | 49 |
| DO ŽITO | | 547.129 | | 630.492 | | 116 |

Sestavila: Vovk Alenka

# III. letne športne igre Žita v Bistri

Rekreacijski aktiv je za 21. in 22. september razpisal v Bistri III. letne športne igre DO ŽK Žito. Tekmovali bomo v kegljanju, balinanju, malem nogometu, namiznem tenisu, streljanju, vlečenu vrvi, šahu in krosu.

# Kdo peče najboljši kruh in pecivo?

*Nadaljevanje s 1. strani*

vanju smo za kruh upoštevali sledeče parametre:

- volumen merjenja z metrom,
- oblika kruha,
- barva skorje,
- vonj skorje,
- barva in vonj sredice, poroznost sredice,
- elastičnost merjenja s pritiskom,
- topljivost,
- svežina po 5 dneh.

**Pecivo smo ocenjevali s sledečimi parametri:**

- volumen merjen s prosom za 10 kom. skupaj
- zunanji izgled – barva, gladkost, blesk skorje,
- pri žemljah odpiranje,
- barva sredice,
- okus in vonj,
- poroznost,
- topljivost, hrustavost skorje.

Podatki o vsakem posameznem ocenjevanju so se hranili v službi kontrole kvalitete, kjer se je bilo tudi ocenjevanje svežosti kruha po petih dneh in analiza vlage. Kronološki pregled opravljenih obhodov pekarn DO Žito je razviden iz spodnje preglednice:

3. 11. 1983: Črnomelj, Novo mesto, Trebnje
4. 11. 1983: Brežice, Krško, Trbovlje, Litija
11. 11. 1983: Kamnik, Kranj, Tržič, Lesce
23. 11. 1983: Črnomelj, Novo mesto, Trebnje
24. 11. 1983: Brežice, Krško, Trbovlje, Litija
9. 12. 1983: Kamnik, Kranj, Tržič, Lesce
15. 12. 1983: Samova, Center, Šmartinska
16. 12. 1983: Vrhnika, Kočevje
22. 12. 1983: Vrhnika, Kočevje
23. 12. 1983: Samova, Center, Šmartinska

Rezultati ocen so bili razdeljeni v oceno kakovosti kruhov (A), kmečkih kruhov (B), posebej žemelj (C), v skupno oceno pecivo (D) ter v končno oceno kakovosti kruha in peciva posameznih pekarn. Doseženi vrtni red skupne ocene kakovosti vseh naštetih izdelkov je bil naslednji:

| Vrstni red | | Pekarna | A | B | C | D |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | 88,55 | Trebnje | | | 1 | 1 |
| 2. | 80,45 | Brežice | 4 | 1 | 2 | 3 |
| 3. | 78,69 | Vrhnika | 9 | 2 | 2 | 2 |
| 4. | 78,05 | Lesce | 3 | | 4 | 6 |
| 5. | 74,72 | Krško | 9 | | 9 | 4 |
| 6. | 72,15 | Šmartinska | 2 | | 9 | 9 |
| 7. | 71,43 | Črnomelj | 11 | | 7 | 7 |
| 8. | 71,02 | Samova | 6 | | 5 | 8 |
| 9. | 68,71 | Tržič | | 3 | | |
| 10. | 67,05 | Kamnik | 8 | | | |
| 11. | 64,20 | Center | 5 | | | 11 |
| 12. | 64,11 | Trbovlje | 6 | 4 | 8 | 10 |
| 13. | 62,72 | Novo mesto | 12 | 5 | 5 | 5 |
| 14. | 55,96 | Kranj | 12 | 6 | 11 | 12 |
| 15. | 53,40 | Litija | 14 | | | |

V tem zaporedju prikazani odstotki upoštevajo tudi oceno svežosti kruha po 5 dneh in analizo vlage. Kakor že omenjeno, so vsa merila za ocenjevanje razdelana po postavkah v materialu, ki so ga pekovski tehnologi dobili pod naslovom »Poročilo o poskusih z dodatki za kruh in pecivo« iz leta 1978, ki ga imajo tudi vsi tozdi. Iz zgornje zbirne tabele je razvidno, da pekarna Kočevje ni ocenjena, ker je imela v času obeh nenapovedanih nadzorov enkrat pokvarjeno peč, drugič pa je bil pokvarjen delilni stroj.

Iz ocenjevanja je razvidno, da prihaja do delno izmaličenih rezultatov, ki niso krivda niti delovne discipline, niti urejenosti pekarne, niti znanja proizvajalcev, temveč so posledica neenakih štartnih kvalitet osnovnih surovin – mok. Kljub dogovorom na tehnoloških sestankih pekovskih strokovnjakov še vedno nimamo za iste proizvode enakih receptur. Druga velika težava, ki je bila prisotna je ta, da v želji, da so tovrstna ocenjevanja predhodno nenapovedana ob priliki obiskov ne naletimo na proizvodnjo vsega za oceno potrebnega programa. Z dogovorom bi se morda uredila tudi ta težava. Posebno poglavje pa je ocenjevanje kosmičevih kruhov, ker pri tem marsikatera pekarna dosega volumen, ki je, čeprav velik, neustrezen in negativen za ta specialni kruh (vzrok dodajanje večjih količin pšenične moke). Že od nekdaj je prisotna tudi velika razlika med željo potrošnika in strokovno oceno pekovskih izdelkov po obstoječih pravilnikih. Ta neskladnost vse pogosteje vodi do tega, da so posamezne pekarne pri potrošnikih znane po dobri kakovosti, medtem ko se izdelki istih pekarn, na žalost, strokovno morajo oceniti popolnoma drugače. Tako prihajamo do iskrivljenih rezultatov zlasti pri oceni poroznosti, barve in oblike izdelkov, ki so po oceni strokovnih tabel skoraj diametralno nasprotni oceni in želji potrošnika. Ta pojav ni trenuten in ga rešujemo brezuspešno že več let.

Iz teh in podobnih ugotovitev bi bil predlog za prihodnja ocenjevanja, da se sočasno z oceno proizvoda vzame tudi osnovno surovino – moko na laboratorijski pregled. Nadalje bi bil predlog, da se v prihodnje ocenjuje samo en osnovni kruh, en kmečki kruh in dvoje peciv (navadno in maščobno). Kot predlog za oceno bi bila zanimiva tudi primerjava randmajev po posameznih vrstah izdelkov in ne nazadnje bi morali premisliti o oceni uniformiranosti pekovskih izdelkov, to pomeni narediti primerjave med odstopanjem najboljšega in najslabšega primerka istovrstnega izdelka. Vse te in ostale predloge na tehnološkem sestanku naj bi obdelali strokovnjaki Žita.

Za konec iskrene čestitke zmagovalcu, vsem ostalim pekarnam pa želimo, da se v nadaljevanju tekmovanja izkažejo z boljšo kakovostjo kruha in si s tem omogočijo zmagovalno lovoriko.

Arzenij Kuret

# Nova tovarna čokolade štarta spomladi

*Nadaljevanje s 1. strani*

čene so tudi vse pogodbe o dobavi nove opreme, razen z IMP (Industrijsko montažno podjetje Ljubljana). Delovni roki so precej dolgi, zato bo proizvodnja v novi tovarni stekla v najboljšem primeru v prvem tromesečju prihodnjega leta, kakor pravi Jože Vidic.

Financiranje nove čokolade, kakor pravijo v Triglavu–Gorenjki novi moderni tovarni, je naslednje: lastna sredstva tozda, združevanje denarja na ravni Kombinata Žito in bančna posojila.

S preselitvijo čokolade v nove proizvodne prostore in kompletiranjem strojne opreme bo možna letna izdelava 4.000 ton čokolade, od tega okoli 1500 ton različnih »sladkih« tablic in podobnih izdelkov.

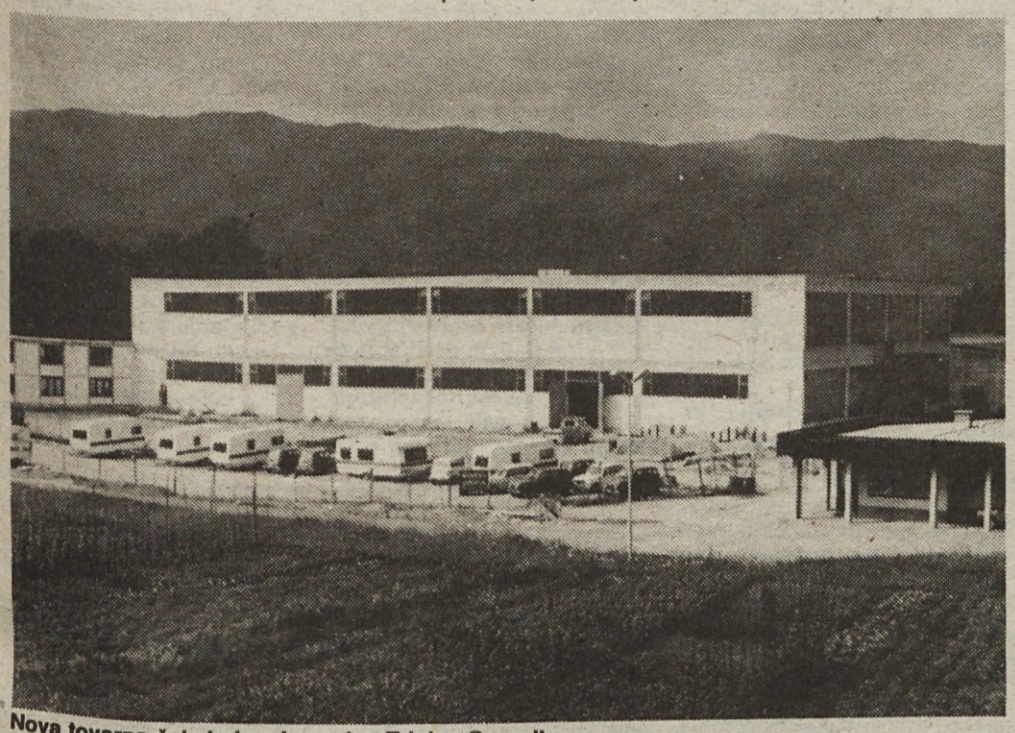
Osnovni načrt tozda Triglav–Gorenjka predvideva letni izvoz polovice svoje čokoladne proizvodnje ali 2 tisoč ton. In mimogrede: če bi vseh 4 tisoč ton čokoladnih izdelkov prodali na domačem trgu, še zdaleč ne bi pokrili vseh potreb.

Triglav–Gorenjka z izvozom zasluži devize za uvoz. Letos bo tozd izvozil 150 ton svojih izdelkov, v naslednjem srednjeročnem obdobju 1986–90 pa naj bi po načrtu izvoz dosegel dva tisoč ton letno.

Kar zadeva modernizacijo in povečano proizvodnjo čokolade, je bil načrt za ta podvig narejen že pred dolgimi sedmimi leti, vendar se je med tem časom spreminjal in ne nazadnje – krčil ter končno obstal pri najskromnejših zahtevah. Kar zadeva opremo, je posredi sovlaganje nemškega partnerja (kooperacijska pogodba), ki zadeva tako Imperial v Krškem in Šumi v Ljubljani kot Triglav Gorenjko.

**Mimogrede: Triglav Gorenjka letno porabi za svoje izdelke 5.000,000 (pet milijonov) kurjih jajc. Lupine odromajo na odpad, namesto na prvo kurjo farmo...**

Pekarna v Lescah je povsem obnovljena, ni pa za zdaj še rešena proizvodnja čokolade in mehkega peciva, ki ju bodo po novem letu, kakor je v načrtu, preselili v nove prostore tik ob starih.



**Nova tovarna čokolade v Lescah – Triglav Gorenjka**

## Delo delavskega sveta DO ŽK Žito

# Delegati z izoblikovanimi stališči

Prav je, da nekaj besed spregovorimo o najvišjem samoupravnem organu na nivoju ŽK Žito, to je o Delavskem svetu DO. Ker čas neusmiljeno teče naprej in s tem prihaja tudi do menjave delegatov v posameznih samoupravnih organih ter komisijah, se je novi delavski svet ŽK Žito konstituiral 18. 5. 1984. Ponovno je bil izvoljen za predsednika DS DO **Breznik Gregor** iz TOZD Mlini, ostali delegati posameznih TOZD in DSSS pa so naslednji:

**Na volitvah, ki so bile dne 19. 4. 1984 so bili v delavski svet DO izvoljeni naslednji delavci:**

**Gregor Breznik TOZD Mlini Ljubljana**
**Ignac Gregorka TOZD Mlini Ljubljana**
**Marjan Kržič TOZD Mlini Ljubljana**
**Jožica Ravbar TOZD Maloprodaja**
**Marija Herman TOZD Maloprodaja**
**Janez Kotnik TOZD Tehnični obrati**
**Janez Tome TOZD Tehnični obrati**
**Miha Blaznik TOZD Triglav Gorenjka**
**Janez Ferjan TOZD Triglav Gorenjka**
**Franc Hrustelj TOZD Triglav Gorenjka**
**Marija Košir TOZD Triglav Gorenjka**
**Ivanka Oberauner TOZD Blagovni promet**
**Drago Vidic TOZD Blagovni promet**
**Alojz Dvojmoč TOZD Pekarna Krško**
**Albina Kos TOZD Pekarna Krško**
**Ivan Baznik TOZD Šumi**
**Janez Urbas TOZD Šumi**
**Branko Mihelič TOZD Šumi**
**Kocev Trajče TOZD Pekarna Kranj**
**Janez Malovrh TOZD Pekarna Kranj**
**Franc Gabrovšek TOZD Pekarna Vrhnika**
**Ljudmila Ivančič TOZD Pekarna Vrhnika**
**Stanko Ajdovnik TOZD Imperial Krško**
**Adem Pašelič TOZD Imperial Krško**
**Hilda Račič TOZD Imperial Krško**
**Slavko Štih TOZD Pekarna Dolenjska**
**Drago Brgan TOZD Pekarna Dolenjska**
**Tone Lamovšek TOZD Pekarstvo in testeninarstvo**
**Zenon Marn TOZD Pekarstvo in testeninarstvo**
**Jože Meznarič TOZD Pekarstvo in testeninarstvo**
**Marjan Rebuza TOZD Pekarstvo in testeninarstvo**
**Lojze Polovšek DSSS**
**Franc Zupančič DSSS**

**Na seji, dne 18. 5. 1984 so delegati na predlog IO Konference OOZS DO ŽITO in koordinacije OOZK DO ŽITO izvolili za predsednika Gregorja Breznika, za namestnika predsednika pa Janeza Kotnika.**

Od konstituiranja je preteklo že nekaj časa, tako da smo do sedaj imeli že 5 rednih sej Delavskega sveta DO ŽK Žito. Vse seje so bile sklepčne, razen ene, tako da sklepčnost DS DO ni bila problematična, saj je bila na skoraj vseh sejah večina delegatov TOZD in DSSS prisotna, tako da je DS lahko v celoti razpravljal o vsej problematiki dnevnih redov ter sprejemal tudi ustrezne sklepe. Celotni pregled dosedanjega dela DS DO je težko strniti v tem prikazu, zato bi se opredelil izpostaviti pomembnejše sklepe glede na problematiko, o kateri smo razpravljali na sejah DS.

Pomembnejše razprave so bile naslednje:

- Volitve predsednika in namestnika predsednika delavskega sveta DO ŽK Žito,
- Obravnava analiz poslovanja DO ŽK Žito za obdobje I–III/84,
- Informacija o ukrepih in aktivnostih TOZD in DSSS v DO ŽK Žito,
- Razpis referenduma za sprejem SS o združitvi TOZD v DO in Statuta DO in imenovanju volilne komisije za izvedbo referenduma,
- Obravnava in sprejem sklepa o pripravi plana DO ŽK Žito,
- Uskladitev pripomb na predlog SS o združitvi TOZD v DO ŽK Žito in sprejem besedila dokončnega predloga,
- Obravnava in uskladitev pripomb na predlog Statuta DO Žito in sprejem besedila in dokončnega predloga,
- Informacija o trenutnem položaju v DO ŽK Žito,
- Obravnava analize poslovanja DO ŽK Žito za obdobje januar–junij 1984,
- Imenovanje odbora za obveščanje glasila DO ŽK Žito »Glasnik«,
- Imenovanje glavnega in odgovornega urednika glasila DO Žito »Glasnik«.

**Predsednik DS DO Gregor Breznik**

Še in še bi lahko govorili o vrsti dokumentov in ostali problematiki, o kateri smo razpravljali na sejah DS DO, o sklepih in stališčih in o realizaciji le-teh. Vabila in gradiva za seje DS delegati dobivajo pravočasno, tako da je dana možnost za predhodne razprave po TOZD-ih in DSSS, na osnovi katerih delegati prihajajo na seje DS DO z že izoblikovanimi stališči in zato do sedaj še ni prišlo do nesoglasij pri sprejemanju posameznih sklepov.

Moram pa poudariti, da delo delavskemu svetu DO veliko olajša ustrezno sodelovanje vodstva DO in sodelovanje DPO.

Dovolite mi, da za osvežitev spomina, kakor radi rečemo, povem naslednjo misel: delegati DS DO se moramo tudi v prihodnje zavedati, da smo bili izvoljeni v TOZD-ih in DSSS, da zastopamo interese svojih okolij ter da smo istočasno sposobni te interese uspešno usklajevati z interesi delavcev drugih TOZD in DSSS v skupnem interesu DO. Da bomo za to sposobni, bo potrebno vse delavce temu primerno informirati ter doseči, da se bo vsak posameznik neposredno vključeval v samoupravno delo ter prispeval k oblikovanju ustreznih sklepov in stališč, ki bodo vodili k uspešnemu razvoju in boljšemu poslovanju DO. Tudi v bodoče bo potrebno še več pozornosti posvetiti temu, da bodo vsi delegati DS DO znali pravilno prenašati informacije v svoja delovna okolja.

V tem kratkem prikazu dela DS DO ni posebej izpostavljena težka ekonomska situacija v kombinatu in težave posameznih TOZD, ampak način, kako odpraviti čim več slabosti – težav, ki nas nenehno spremljajo.

Vsem delegatom delavskega sveta DO, ki se redno udeležujejo sej, bi se rad zahvalil za udeležbo ter za prispevke, s katerimi so pripomogli, da smo bili aktivni na sejah pri sprejemanju in realizaciji sklepov delavskega sveta DO. Vsem tistim delegatom, ki se še ne zavedajo v celoti odgovornosti do delavcev, ki so jih izvolili v najvišji organ, pa priporočam, da so v bodoče prisotni na sejah, ker bo v nasprotnem primeru potrebno obvestiti DPO posameznih tozd in zaprositi za zamenjavo – odpoklic.

Zavedati se moramo vedno in povsod, da smo ena družina in da še vedno velja in to vedno bolj, da je v slogi moč.

Zato želim, da s svojim uspešnim delom upravičimo zaupanje do delavcev, ki so nas izvolili v tem mandatnem obdobju. **GREGOR BREZNIK**

mini glasnik

Izdaja živilski kombinat ŽITO Ljubljana
61000 Ljubljana, Šmartinska 154 Letnik 3 Štev. 23/ 8.11.19

# Poslovanje v prvem polletju 84

Zaradi pereče problematike mlinsko-pekarske dejavnosti in težav pri gospodarjenju na sploh tokrat namenjamo celotno številko našega internega glasila (mini glasnik) rezultatom poslovanja delovne organizacije Žito in temeljnih organizacij v njeni sestavi v prvem polletju letošnjega leta.

Že na osnovi periodičnih obračunov za prvo tromesečje letošnjega leta smo delavci temeljnih organizacij Žita bili seznanjeni s problematiko našega poslovanja in že takrat smo predvidevali, da bodo rezultati poslovanja tudi ob polletju negativni, saj ni prišlo do nikakršnih sistemskih sprememb. Poslovanje so v prvem polletju letošnjega leta zaključili z izgubo naslednje TOZD:

| | |
|---|---|
| TOZD Mlini | 30,636.989,00 din |
| TOZD Pekarstvo in testeninar. | 1,198.248,00 din |
| TOZD Pekarna Kranj | 6,656.616,00 din |
| TOZD Pekarna Krško | 1,645.495,00 din |
| TOZD Pekarna Vrhnika | 2,977.227,00 din |

Splošna ugotovitev, ki izhaja iz rezultatov našega polletnega poslovanja, da se položaj oziroma problematika mlinsko-pekarske dejavnosti še naprej poglablja, saj je poslovna izguba v prvem polletju v primerjavi s prvim tromesečjem višja in znaša 43,114.576,00 din, kar pomeni tudi v primerjavi z istim obdobjem lanskega leta povečanje poslovne izgube z indeksom 391,8.

Z motnjami so poslovale naslednje naše temeljne organizacije:

TOZD Šumi
TOZD Triglav Gorenjka
TOZD Pekarna in slaščičarna Dolenjska Novo mesto
TOZD Tehnični obrati.

Temeljne organizacije, ki niso poslovale z izgubo oziroma z motnjami so:

TOZD Imperial Krško
TOZD Maloprodaja
TOZD Blagovni promet

Te temeljne organizacije so skupno ustvarile 28,896.854,00 din poslovnega sklada oziroma 13,892.886,00 din akumulacije. Večino našega celotnega prihodka – 54% smo ustvarili s prodajo na domačem trgu povečuje pa se tudi delež prihodkov ustvarjenih na tujem trgu, ki znaša v prvem polletju 2%. Ob tako skromnih rezultatih pa imamo 4,7, milijarde starih din neplačane realizacije kar brez dvoma še predstavlja določeno rezervo, v kolikor nam bo uspelo te dolgove naših kupcev izterjati.

Celotni prihodek, ki smo ga dosegli v DO v prvem polletju v znesku 4.254,517.857,00, predstavlja 41,5%, večji promet kot ob polletju lani, pa vendar samo 42,4% planiranega celotnega prihodka. Porabljena sredstva, ki predstavljajo v prvem polletju 76% od ustvarjenega celotnega prihodka, tokrat prvič po dolgem času niso naraščala hitreje kot celotni prihodek.

Kljub težki gospodarski situaciji pa je doseženi družbeni proizvod v prvem polletju po dolgem času narastel hitreje kot porabljena sredstva, kar daje slutiti, da smo uspeli zaustaviti negativne tendence v našem poslovanju. Ker je tudi porast zakonske oziroma obvezne amortizacije po lanski revalorizaciji normalnejši (indeks 127,7), je tudi dohodek, ki smo ga ustvarili v prvem polletju v znesku 887,077.471,00, porastel v primerjavi s primerjalnim obdobjem lani hitreje, kot celotni prihodek in porabljena sredstva. Izjemen porast pa beležimo pri obrestih, za katere smo v prvem polletju odšteli 20,8 milijarde starih din, kar pomeni 273-krat več kot lani in skoraj 60% celotno planiranih obresti.

Zaradi težkih pogojev gospodarjenja oziroma poslovanja z izgubo v večini ostalih TOZD pa poslovanje z motnjami, večina TOZD ni obračunala pospešene amortizacije kar seveda zmanjšuje ustvarjeno akumulacijo. Doseženi čisti dohodek, ki predstavlja 10,7% celotnega prihodka v znesku 453,616.977,00 din pa je rezultat našega gospodarjenja s katerim razpolagamo ob delitvi. Pretežni del čistega dohodka smo namenili za osebne dohodke in sicer 43,7 milijarde starih din, kar pomeni povečanje mase sredstev za osebne dohodke v primerjavi s preteklim letom za 44,8%. Povprečni osebni dohodek v DO je v prvem polletju znašal 22.219 din.

Poleg zagotavljanja potrebnih surovin za nemoteno proizvodnjo in normalni fizični obseg proizvodnje ter prizadevanj za stalno povečanje izvoza naših proizvodov predvsem na zahodna konvertibilna tržišča pa je brez dvoma naš največji problem zastoj pri prodaji konditorskih proizvodov, ki posredno vplivajo na motnje pri proizvodnji. Brez dvoma bomo zato do konca leta morali s sodobnejšimi načini pospeševanja prodaje in našo večjo aktivnostjo raven prodaje dvigniti in ga prilagoditi proizvodnji, ki je le tako smiselna.

## Cene kruha

Na kolegiju delovne organizacije Žito Ljubljana je bilo obravnavano uresničevanje politike cen kruha, analiza gospodarjenja DO v prvem polletju, izdelava sanacijskih programov za TOZD v izgubi, analiza uresničevanja srednjeročnih razvojnih usmeritev in ocena za obdobje 1986/1990. Kolegij je bil 15. avgusta.

## Kupon za krmila

TOZD Blagovni promet in TOZD Maloprodaja sta organizirala za delavce DO ŽK Žito možnost nakupa ene vreče pšeničnih krmil mesečno na osnovi kupona, ki ga prejme sleherni zaposleni delavec na dan izplačila osebnih dohodkov.

## Riževe kocke za ZRN

Za poiskusno prodajo na tržišču Zvezne republike Nemčije je bilo proizvedenih cca. 600 kg Bally riževih kock, to je pufiran riž prelit s čokolado v kockah. Kocke so pakirane po 200 g v celofaniranih podložkah ali po 200 g v PVC vrečkah. Temu sledi 15.000 kg začetne proizvodnje. Proizvod Bally riževe kocke je skupen proizvod TOZD Triglav Gorenjka in TOZD Šumi.

mini glasnik

Izdaja živilski kombinat ŽITO Ljubljana
61000 Ljubljana, Smartinska 154 Letnik 3 Štev. 23/ 8.3. 1984

# Delavski svet je razpravljal in sklepal

Delavski svet DO ŽK ŽITO je na 5. seji, dne 15. 8. 1984 obravnaval:

● **Analizo poslovanja v DP ŽK ŽITO za obdobje I-VI/84** in sprejel naslednje **sklepe:**

– Vse TOZD, ki so poslovanje v prvem polletju zaključile s poslovno izgubo, morajo sprejeti sanacijske programe oz. programe ukrepov za odpravo izgube.

– Samoupravni organi TOZD in družbeno politične organizacije so odgovorni za dosledno uresničevanje in izvajanje sprejetih programov ukrepov za uresničevanje planskih ciljev v letu 1984, ki smo jih v vseh TOZD sprejeli.

– Konditorske TOZD morajo povečati aktivnosti za pospeševanje prodaje in v ta namen zagotoviti tudi več sredstev.

– TOZD Blagovni promet mora povečati aktivnosti pri prodaji naših proizvodov in zagotovoti neposredne obiske v maloprodaji to je na potrošnih mestih. V ta namen mora zagotoviti dodatna finančna sredstva.

## Šumi: nova bonboniera

Za TOZD Šumi je v zaključni fazi pripravljena bonboniera »Rondino žele« in »Rondino Mint«.

## Podpis Sporazuma in Statuta

Dne 15. avgusta je bila peta seja delavskega sveta DO ŽK Žito Ljubljana. Imenovali smo glavnega in odgovornega urednika ter odbor za obveščanje za interno glasilo Glasnik. Do 15. avgusta morajo vsi delavski sveti TOZD v izgubi prejeti sanacijske programe in jih posredovati SO in SDK, kjer je sedež TOZD. Vsi delegati delavskega sveta TOZD in delovne skupnosti skupnih služb so svečano podpisali oba temeljna akta delovne organizacije Žito, to je: Samoupravni sporazum o združitvi TOZD v DO ŽK Žito in Statut DO ŽK Žito, ki smo ju sprejeli na zadnjem referendumu.

## Analiza poslovanja Žita

Seja konference osnovne organizacije DO ŽK Žito, ki je obravnavala analizo poslovanja DO ŽK Žito za prvo polletje in Analizo dolgoročnih razvojnih možnosti DO ŽK Žito za obdobje 1986/1990, je bila 28. avgusta.

## Žito 2000

Tretja seja komisije za pripravo in izdelavo osnutkov planov DO ŽK Žito, kjer smo uskladili pripombe in dopolnili analizo dolgoročnih razvojnih možnosti DO ŽK Žito do leta 2000 in analizo uresničevanja srednjeročnega plana in oceno razvojnih možnosti DO Žito za obdobje 1986/1990, je bila 28. avgusta.

## Septembra komisije DS

V začetku septembra, po končanih dopustih, bodo konstituirane vse komisije pri delavskemu svetu DO ŽK Žito.

## Naše novosti na Zagrebškem velesejmu

Na Zagrebškem velesejmu bomo prvič demonstrirali oziroma degustirali naslednje nove proizvode: »Zlatica«, to je pakirana zvita testenina z dodatkom koruzne moke, preko 24 različnih vrst proizvoda »Torni dekor«. »Corn Flakes«, to je kakao kremni izdelek s koruznimi kosmiči, ki bo tudi v kratkem predstavljen na tržišču.

## Novo: praženi ovseni kosmiči

Vsled velikega povpraševanja je v službi za razvoj in raziskave v pripravi proizvod müsli, t. j. praženi ovseni kosmiči z dodatkom rozin, drobljenih lešnikov, mandeljev in dodatkom kakava in bana granulata.

## Sladke vrtnice v ZRN

Do 20. avgusta je TOZD Pekarna Vrhnika odposlala nemški firmi Girbach, s katero sodeluje, 600 komadov raznovrstnih vrtnic iz marcipana.

## Odkupili 7,7 milijonov ton pšenice

Do vključno 14. avgusta je DO ŽK Žito odkupil od zadružnega in družbenega sektorja SRS 7.741.808 kg pšenice. Ker je žetev potekala v slabem vremenu, je imela pšenica previsoko vlago – povprečno 17 in tudi do 24. Pšenica je imela tudi visoko stopnjo primesi. Vse službe, ki so sodelovale pri odkupu, so do sedaj sodelovale zadovoljivo.

## Nagradni Ž-rebus

### Tridnevni izobraževalni seminar

# Kako narediti več?

**V sklopu idej in rešitev, ki naj bi nam pomagale do večje uspešnosti, je tudi ta, da vsako »dobro organizirano delo« opravimo lažje in hitreje, gledano stroškovno pa so tako narejeni izdelki cenejši.**

**Po sklepu strokovnega kolegija na ravni DO je za naše »ŽITOVCE« – najodgovornejše delavce – za dober potek proizvodnje organiziran tridnevni seminar: študij dela.**

To je bil že drugi seminar, ki ga je vodil tov. ing. Kretič, strokovnjak in praktik s področja študija dela po metodi REFA. Prvi je bil organiziran v mesecu marcu za vodilne delavce, kjer je bila podana in predstavljena le okvirna vsebina tega področja dela.

Smoter seminarja je bil seznaniti naše delavce z dosež-

## ŠTUDIJ DELA V ŽITU

ki te vede z neposrednim pogledom in možnostjo aplikacije tega metodološkega pristopa na našo DO.

V živilsko predelovalni panogi se srečujemo z vedno ožjo možnostjo reševanja problemov s cenovnimi skoki, vedno bolj pa stopa v ospredje skrb za uspešnejšo proizvodnjo in racionalno izrabo kapacitet.

Stabilizacijska prizadevanja ne zahtevajo stabilizacije obstoječega v smislu umiranja, temveč progresivni razvoj kvalitete, ki omogoča rentabilno proizvodnjo in večjo donosnost, ekonomičnost in produktivnost. To ni odmaknjena teorija temveč stvarnost in navsezadnje tudi naši osebni dohodki, saj so ta merila zapisana v naših aktih o OD in predstavljajo neposreden element regulacije tako mase kakor tudi neposrednih osebnih dohodkov. Zato so navedeni elementi naši »POSLOVNI CILJI«. Zastaviti pa si moramo vprašanje kako jih bomo dosegli?

Kako in kje v tej celoti najdemo študij dela in uporabne koristi?

Del dogovora so slišali udeleženci seminarja, saj gre predvsem za izkoristek potenciala, ki ga imamo na razpolago. Razpršeni potencial ne bo mogel pognati mogočnih turbin, gre za sposobnost uporabe potencialov, kjer ključno vlogo zavzemajo predvsem poslovodni, vodilni in vodstveni delavci.

Osnovno vodilo in problem, s katerim se srečujemo, je v praksi neštetokrat potrjeno dejstvo, da se vsako delo da bolje organizirati (kar ponavadi nasprotuje ostoječemu stanju, v katerem prevladuje miselnost, da je obstoječe še kar v redu.

Čeprav pogosto predvidevamo, kaj naj bi bil rezultat dela, pozabljamo na okoliščine in način, po katerem je delo opravljeno in kaj moramo spremeniti, če želimo boljše rezultate.

Študij dela ponuja edinstveno metodo za oblikovanje delovnih procesov in delitev dela, saj deluje s praktično potrjeno metodo **in določa normalno potreben čas** za realizacijo nekega procesa. Le to pa je edino izhodišče za realno delitev dela, kako lahko drugače enakomerno porazdelimo delo med ljudmi in tudi vrednotimo njihove prispevke?

Analiza časov in postopkov dela nam povesta za koliko odstotkov lahko skrajšamo izdelovalne čase, vendar ne na škodo delavcev.

Ravno tako predstavljajo večno dilemo dodatni časi, potrebni za izdelavo oziroma realizacijo neke operacije.

Analize kažejo, da dodatni časi znašajo do 80% od osnovno potrebnega, nastajajo pa zaradi motenj in zastojev.

Evidentirane napake v razmestitvi opreme ali neustrezne rešitve včasih ni mogoče odpraviti, vendar predstavljajo osnovo za projektiranje novih proizvodnih prostorov, drugače iste napake nenehno ponavljamo, seveda tako ali drugače na škodo delavca in skupnosti.

Jedro mnogih napak zagrešimo ravno pri projektiranju novih proizvodnih prostorov, saj odsotnosti ali neupoštevanje principov študija dela že vnaprej povzroči velike stroške.

Osnovni princip in vodilo študija dela ni KAKO VEČ DELATI temveč KAKO VEČ NAREDITI, k temu bi le dodali ne s stališča fizične, temveč družbeno ekonomske produktivnosti.

Udeleženci seminarja so bili tudi seznanjeni s praktičnim delom in postopki snemanja operacij, kakor tudi s praktičnim primerom racionalizacije dela.

Razprava se je razvila predvsem pri obdelavi vprašanj o inovacijah in racionalizaciji, saj je analitik dela tisti, ki je seznanjen s podrobnostmi dela in problemi, včasih je on tisti, ki predlaga ali celo proučuje ljudi, kako bi se dalo delo drugače, hitreje in lažje opraviti, vendar pogosto ni in ne more biti edini nosilec predlogov boljših tehničnih rešitev.

Posluh za inovacije je pogosto vezan na stopnjo ali tempo razvoja OZD; večji ko je tempo, več posluha obstaja za to področje.

Znanje študija dela naj bi imeli tudi tehnologi, ki delujejo na področju priprave dela; poudarjeno je bilo tudi dejstvo, da le analitiki dobro poznajo vsako delo ter je zaradi tega smotrno, da opravljajo vrednotenje dela.

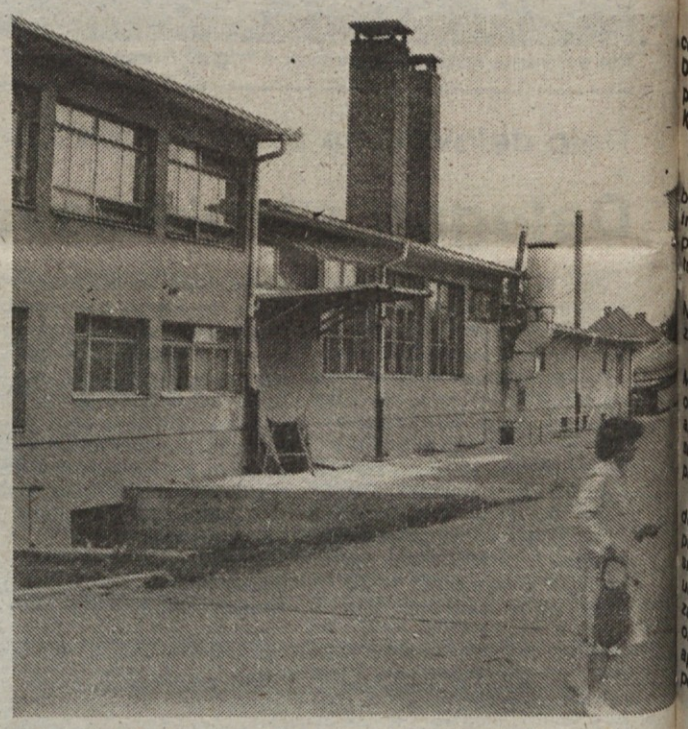
Ob zaključku je bil v razpravi podan tudi predlog, da v naši DO podpremo uvajanje te metode dela, tako bomo prišli do natančnih normativov, ki so nepogrešljivi elementi planiranja, terminiranja, kalkulacij in ne nazadnje tudi izračunavanja presega norm.

Moč posameznih TOZD se povečuje z enotnim reševanjem tega področja ter z medsebojno izmenjavo izkušenj in sodelovanjem delavcev. Računalniška tehnologija pa nam omogoča hitrejše odločanje in prilagajanje razmeram ter kar je najbolj pomembno, sprotno spremljanje tako proizvodnih kakor tudi ekonomskih rezultatov.

Boris Mohorovič

### Nova kranjska pekarna v Naklem leti

# Vsak dan 25 ton



### Tozd Pekarna in slaščičarna Novo mesto: ukrep družbenega varstva

# Nova roka, boljši kruh

**NOVO MESTO, 3. avgusta – Ker naš tozd Pekarna in slaščičarna Novo mesto od 30. maja zaradi slabega poslovanja živi in dela v okviru ukrepa družbenega varstva (glej pod prisilno upravo), je 1. junija dobila na čelo svoje organizacije tako imenovani začasni poslovodni organ v osebi Dragice Galič. Po domače bi tej funkciji rekli prisilni upravitelj, ki ima zahtevno nalogo postaviti temeljno organizacijo nazaj na samoupravne in pozitivne materialne noge.**

Novomeški tozd zaposluje 110 delavcev v novomeškem, trebanjskem in črnomaljskem obratu. Njegova osnovna dejavnost je peka kruha in raznovrstnih slaščic. Novomeška pekarna daje dnevno na trg 12 ton kruha, trebanjska 3,5 do 4 tone in črnomaljska 8 ton kruha.

Do sicer nepopularnega, vendar potrebnega ukrepa družbenega varstva je v novomeški tozd prišlo zaradi motenj v samoupravnih odnosih, kakovosti izdelkov, nepravilnosti v tehnoloških postopkih, kakovosti kruha (skregani z recepturami), kršenja delovne discipline, neredne dobave kruha, pomanjkanja kruha in podobnih prekrškov. Spričo vseh naštetih dejstev sta bila poslovodni organ (direktor) tozda in vodja enote v Črnomlju odstranjena s svojih delovnih mest vodilnih oziroma vodstvenih delavcev.

Spričo vsega povedanega je novomeški delovni kolektiv pod novim vodstvom pripravil in sprejel kratek, vendar jedrnat stabilizacijski načrt, ki ga zaradi vsebinske tehtnosti objavljamo v celoti. Že bežen pogled nanj pove, da je odslej posebej zaostrena odgovornost vsakega posameznika na njegovem delovnem mestu, kar naj bi v doglednem času rodilo zaželene rezultate. Velika večina delavcev je nove ukrepe sprejela z odprtimi rokami in polno delovno pripravljenostjo, ker se zavedajo, da si pečejo tudi sami svoj kruh.

## Iz teorije v prakso

Kdo in kaj je Dragica Galič? Dolenjka in Novomeščanka, prekaljena družbenopolitična delavka, ki je prišla v pekarno iz občinskega sindikalnega sveta. Doslej se je poklicno ukvarjala, kakor pravi sama, z izobraževanjem otrok, samupravljanjem, kulturo ipd. Doslej še ni bila zaposlena v materialni proizvodnji, pač pa je navajena trdo in požrtvovalno delati, zmeraj je bila med ljudmi in zmeraj z njimi. Začela je na občinski skupščini, nadaljevala na občinskem komiteju ZK, postala računovodja novomeških združenih osnovnih šol, od tam je odšla na občinski sindikat. Ubadala se je tudi s samoupravo v krajevni skupnosti, hkrati je bila štiri leta predsednica občinskega dr[illegible] benopolitičnega zbora (obč[illegible] ska skupščina), še zmeraj [illegible] politično deluje kot predse[illegible] nica kluba samoupravljal[illegible] SRS.

Med prve radikalne ukre[illegible] ki novomeški tozd Žita vo[illegible] nazaj na zeleno vejo, ne[illegible] mno sodi sprememba de[illegible] nega časa v črnomaljski p[illegible] karni (Začetek dela prej [illegible] drugi polnočni uri, zdaj ob [illegible] uri zvečer), in v novome[illegible] (prej začetek dela ob drugi [illegible] ponoči, zdaj ob devetih [illegible] čer). Prihranek pri gorivu, [illegible] ščenju in kakovosti kruha. [illegible] le, vrtci in delovne organiza[illegible] je imajo spet zagotovljen s[illegible] kruh ob sedmi uri zjutraj.

Delavci so z razumevanj[illegible] sprejeli spremembe, ka[illegible] pravi Dragica Galič, dobro [illegible] do v kakšni situaciji so [illegible] znašli, zato znajo poteg[illegible] svoj delovnik, kadar je za[illegible] potreba, kadar so povečan[illegible] naročila.

In delavske ugotovitve: »[illegible] kar je ženska pri hiši, ni ni[illegible] noben prostor dovolj p[illegible] ščen...« Tudi zbori delav[illegible] so posebnost: ob 7. in 10. [illegible] černi oziroma nočni uri, [illegible] osmih zjutraj, kadar ima [illegible] čas.

Drobnih problemov je [illegible] zmeraj na pretek, ki še [illegible]

## ela osnovne organizacije ZK

# eptembra bo 3. problemska konferenca

**kopiceni problemi v medsebojnih odnosih v DO v letih 1980 – 81 so zahtevali poseg družbenopoli- organizacij izven naše DO, ki so nam poskušali gati pri razreševanju naših problemov. Rezultat ane aktivnosti družbenopolitičnih organizacij v TOZD je bila prva problemska konferenca OO ZK v DO v januarju 1982.**

šča in sklepi, ki so bili na problemski konfe- so bili potrjeni v vseh nopolitičnih organiza- samoupravnih organih TOZD. Začrtana je bila a aktivnost v vseh oko- dstvenih, strokovnih de- in samoupravnih orga- razreševanje nakopiče- blemov.

vodstvo delovne orga- je pripravilo konkreti- stališč in sklepov pro- e konference, ki je bilo potrjeno in izdano v iskih sklepih«, ki so bili za aktivnost vodstvenih ovnih delavcev v DSSS D.

rcu 1983 je bila druga nska konferenca OO ZK delovni organizaciji.

Pregledali smo uresničevanje sprejetih sklepov s prejšnje konference ter se dogovorili za nadaljnje delo. Istočasno smo se dogovorili, da postanejo letne problemske konference stalne oblike dela naših OO ZK.

Letošnja problemska konferenca bo septembra.

Predno preidemo na usmeritve za nadaljnje delo, moramo pregledati dosedanje sklepe, njihovo uresničevanje oziroma njihovo aktualnost v sedanji situaciji.

Sklepi prve problemske konference:

Potrebno je izdelati predlog reorganizacije poslovnih funkcij na ravni DO s posebnim povdarkom na razvojni, tehnično-vzdrževalni, prodajno-nabavni, finančni in računovodski funkciji.

Uresničevanje teh sklepov:

Združenje TOZD Razvoj-inženiring v DSSS ter s spremembo načina financiranja razvojne funkcije omogočiti le-tej dolgoročnejše usmeritve razvoja posameznih panog, povezavo z marketing funkcijo v TOZD Blagovni promet in večji vpliv vodstva DO na to področje.

Tozd Tehnični obrati so dobili bistveno drugačno vlogo pri vzdrževanju in realizaciji investicij pri proizvodnih TOZD, kakor tudi pri proizvodnji embalaže za proizvodne TOZD. S samoupravnim sporazumom so dogovorjena razmerja med TOZD Tehnični obrati in proizvodnimi TOZD.

Računovodske funkcije za TOZD v Ljubljani se je enotno organiziralo v DSSS.

Finančna funkcija se le počasi reorganizira.

Nabavno-prodajna funkcija v TOZD Blagovni promet se počasi kadrovsko in organizacijsko približuje potrebam proizvodnih TOZD.

Potrebno je oceniti samoupravno organiziranost TOZD ter uveljaviti principe racionalne delitve dela.

V letu 1983 so bile združene naše TOZD Pek. Lj. in TOZD Pek. Bežigrad, ter Pek. Center iz Emone v enotno TOZD. Z delitvijo proizvodnega programa in tržišča v Ljubljani med te delovne enote so bili doseženi pozitivni rezultati.

**Združevanje maloprodajnih enot iz proizvodnih TOZD v TOZD Maloprodaja ni bilo uresničeno.**

**Potrebno je pregledati organiziranost in kadrovsko zasedbo v DSSS.** DSSS je kadrovsko okrepljena, spremenjen je odnos med TOZD in DSSS. Tudi raven storitev skupnih del se je delno izboljšala.

**Potrebno je urediti dohodkovne odnose med TOZD v zaporednih fazah predelave žitaric.**

Ta sklep ni uresničen. Še vedno prevladujejo prodajni odnosi med TOZD Mlini in Pekarnami, čeprav ima sporazum o oblikovanju cene moke zametke drugačnih odnosov.

**Žito se bo aktivno vključevalo v integracijske procese v slovenskem gospodarskem prostoru.**

V preteklih treh letih je bilo danih več različnih pobud o združevanju agroživilske industrije v Ljubljani. V večini primerov naša DO ni našla konkretnih in prevladujočih interesov za vključevanje.

Na drugi problemski konferenci so bile sprejete naslednje usmeritve in naloge:

**Poenotenje sistema nagrajevanja v DO:**

V juniju 1983 smo sprejeli nov samoupravni sporazum o nagrajevanju, ki je odpravil razlike, ki so nastajale v višini OD med različnimi TOZD za enako opravilo. Istočasno omogoča povezavo višine osebnih dohodkov na uspešnost TOZD ter na individualno ali kolektivno uspešnost posameznega delavca.

Ravno pri ugotavljanju prispevka posameznika k uspešnosti poslovanja pa so še velike vrzeli v nagrajevanju, ki zahtevajo nadaljnje izpolnjevanje sistema nagrajevanja.

**Rešitev proizvodnje čokolade v TOZD Triglav-Gorenjka.**

Po dolgih letih bo le stekla proizvodnja v rekonstruiranem obratu Gorenjke v novih proizvodnih prostorih. Rekonstrukcija je stabilizacijsko okrnjena in temelji na uvoženi stari proizvodni liniji. Vseeno pa omogoča delavcem Gorenjke svetlejše prespektive.

**Povečanje izvoza!**

V preteklih dveh letih so bili vloženi veliki napori v povečanje izvoza, na samo do tedaj edinega izvoznika v naši DO, TOZD Imperial, temveč sta se pojavila kot uspešna izvoznika še Šumi in Tehnični obrati. Z usposobitvijo nove proizvodnje v Gorenjki pa bodo tudi čokoladni proizvodi našli tujega kupca. Povečali smo število tujih kupcev. Uredili smo osnovo za dolgoročno sodelovanje z našim največjim tujim partnerjem, ki bo tudi sovlagal v našo proizvodnjo.

**Sovlaganje v surovinsko bazo za dolgoročno preskrbo surovin.**

V preteklih dveh letih so bili sprejeti novi samoupravni sporazumi s pridelovalci žitaric iz Vojvodine, Hrvaške in Slovenije, s katerimi imamo sedaj že zagotovljenih 90% potrebnih količin pšenice na dolgoročni osnovi. Kljub temu je vsako leto dobava pšenice vprašljiva zaradi pogojev, na katere naša DO nima vpliva (vprašanja devizne participacije za potrebe pridelovalcev). Sovlaganja v zagotovitev potrebnih količin ostalih žitaric in olja še nimamo rešenih zaradi velikih finančnih problemov, v katerih se je znašla naša DO.

**Določitev temeljnih ciljev poslovanja in politike v DO.**

S pripravami na izdelavo novega srednjeročnega plana DO in dolgoročnega plana do leta 2000 se je začela uresničevati tudi ta naloga.

Ko primerjamo položaj naše DO v današnjem času in v času pred tremi leti, lahko ugotovimo, da je sedanja situacija ekonomsko manj ugodna (problemi na nabavnem in prodajnem trgu, finančni problemi). Vendar so se v tem času odnosi med TOZD in odnosi med TOZD in DSSS oziroma med TOZD in vodstvom DO bistveno izboljšali. Prevladujejo odnosi sodelovanja in skupnega interesa pri iskanju rešitev poslovnih problemov.

Izhodišča za letošnje sklepe problemske konference morajo biti še vedno aktualni sklepi preteklih konferenc in novi problemi, ki preraščajo okvire TOZD in zahtevajo enotno politično akcijo za njihovo reševanje.

Ivan Vukman

# ruha

***KRANJ, 2. avgusta – »Lokacija za našo novo pekarno je v Naklem, v skladiščni coni, in sicer med Merkurjem in kranjskimi Živili. Naložba 25 S milijard dinarjev. Dnevno peka: načrtovana 25 ton kruha. Začetek gradnje letos jeseni,« nam je povedal Franc Maček, vodja proizvodnje v nočni in dopoldanski izmeni Pekarne Kranj, ki stoji sredi mesta.***

*Kranjska pekarna, ki danes dnevno daje na trg po 15 ton kruha in raznovrstnega peciva, je bila odprta 1961. leta in nima praktično nobene možnosti za razširitev, hkrati pa je zastarela in ne more zadovoljevati več potreb kranjske in tržiške občine, ki ju »pokriva«, kakor pravimo. Grajena je bila namreč bolj za obrtniški način peke kot za industrijski, zato v njej tudi ni mogoče montirati sodobne opreme. Pekarna sredi Kranja je praktično obzidana.*

*Pekarna Kranj zaposljuje 81 delavcev s skladiščem mlevskih izdelkov. V novi pekarni v Naklem – opremo za novo strojno opremo bo poskrbel goriški Gostol – ne bo bistveno več zaposlenih delavcev – če ne bo dodatne proizvodnje – kot so trajnejši in slaščičarski izdelki.*

*Če bi začeli z deli zanjo letos, naj bi začela obratovati ob koncu 1985. leta, meni Franc Maček, ki hkrati pristavlja, da uresničitev nove naložbe (maketa je prepričljiva) v celoti zavisi od financiranja. Pekarna Kranj bo lastno udeležbo zagotovila s prodajo starih prostorov Iskri ali kateremu drugemu ponudniku (po ocenitvi), potem pa so tu še združena kombinatova sredstva in bančna posojila, če o pomoči kranjske občine, ki je najbolj zainteresirana za novo pekarno, ne govorimo posebej.*

*Kakor v vseh pekarnah je tudi v kranjski največji problem kadrovski. Kvalificirani peki dobesedno izumirajo. Zakonodaja je preveč širokogrudna: nekvalificirani priučeni delavci za pripravo testa, vodenje peči in peko kruha vse bolj prevladujejo. »V okviru kombinata Žito smo imeli letos organiziran tečaj za pridobitev interne kvalifikacije – od naših se ga ni udeležil nihče. Zakaj? Prenizki osebni dohodki, nočno in delo ob praznikih. Če čistilka zasluži oziroma dobi po 1,4 S milijona din na mesec, boljši kvalificiran pek zasluži komaj okoli 2,5 S milijona dinarjev,« »Mislim,« pravi Franc Maček, »da bomo morali energično apelirati na kranjsko združeno delo, da bo pomagalo financirati gradnjo nove nujno potrebne pekarne v Naklem.«*

*Ž. G.*

## Vzorčni izvoz testenin v ZDA

# Špageti za 200 tisoč dolarjev?

LJUBLJANA, 23. avgusta – Kakor nam je povedal vodja zunanjetrgovinskega sektorja (tozd Blagovni promet) ŽK DO Žito, Blaž Veber, sektor pripravlja vzorčni izvoz testenin v ZDA (Chicago), in sicer v skupni vrednosti 200 tisoč dolarjev.

Gre za 20 kontejnerjev (po 18 ton) špagetov v razsutem stanju (rinfuzo), ki naj bi jih naročnik sam pakiral v lastno embalažo za prodajo na drobno. Potrditev naročila, ki prihaja preko ameriškega zastopnika v avstrijsko štajerski Lipnici (Leibnitz), pričakujemo v kratkem.

Po doslej predvideni ceni naj bi tono špagetov (jajčnih) prodali po 500 dolarjev, kar »prevedeno« v našo valuto po uradnem tečaju pomeni 77 dinarjev za kilogram. Gre nedvomno za poizkus uspešnega posla in prodora naših testenin na veliko ameriško tržišče.

Ž-press

ŽITO LJUBLJANA
TOZD PEKARNA IN SLAŠČIČARNA
DOLENJSKA NOVO MESTO, Ločna 21

Upoštevajoč najpomembnejše naloge iz dolgoročnega programa gospodarske stabilizacije oz. občinskega načrta, pogoje gospodarjenja, slabo materialno osnovo in realne možnosti, delavski svet TOZD PEKARNA IN SLAŠČIČARNA NOVO MESTO,sprejema na svoji 5. seji, dne 27. 7. 1984

**NAČRT**

za uresničevanje stabilizacijskih usmeritev v TOZD PEKARNA IN SLAŠČIČARNA NOVO MESTO.

Z uvedbo ukrepa družbenega varstva SOb Novo mesto, z dne 31. 5. 1984 so podane naloge, ki jih je potrebno izvršiti.

Opravljena je bila tudi analiza stanja v TOZD, kar daje podlago za opredelitev nalog, ki pa so ne glede na pomembnost in zahtevnost razvrščene tako-le:

1. Pri opravljanju delovnih dolžnosti je vsak posameznik odgovoren, da dela in naloge dosledno izvaja in za nevestno in nepravilno izvajanje nosi odgovornost. Še posebej to velja za odgovornejše delavce, od katerih je odvisno nadaljnje delo in proces.
ODGOVOREN NOSILEC NALOGE: vodja proizvodnje, izmenovodje, vodja ekspedita in vodja skladišča.
2. Delovni proces se organizira tako, da poteka v neprekinjenem delovanju. Na ta način bomo bolj produktivno izkoristili delovni čas in imeli večji prihranek pri energiji.
ODGOVOREN NOSILEC NALOGE: delavski svet TOZD, DPO, vodja proizvodnje, izmenovodja.
3. Uvede se vsa potrebna dokumentacija – evidenca, za spremljanje porabe materiala in skrben nadzor nad proizvodnjo do prodaje.

Določi se tudi kdo in kaj naroča za potrebe pekarne Novo mesto, Trebnje in Črnomelj in kdo je odgovoren za prevzem kvalitete in kvantitete.
ODGOVOREN NOSILEC NALOGE: vodja skladišča, vodja proizvodnje, izmenovodje, kontrolor, mešalec testa, vodja ekspedita in vozniki.
4. Stalno spremljanje stanja po mesečni inventuri, razčiščevanje in ugotavljanje razlik.
ODGOVOREN NOSILEC NALOGE: referent za pripravo podatkov v sodelovanju z vodjem skladišča in vodjem proizvodnje.
5. Vodenje točne evidence med naročilom in izdelavo testa, upoštevajoč vpijanje.
NOSILCI NALOGE: izmenovodje ODGOVOREN NOSILEC NALOGE: vodje izmene, vodja ekspedita USKLAJEVALEC: vodja proizvodnje.
6. Izvajala se bo tudi tehnološka disciplina, za kar nosi odgovornost vodja proizvodnje in izmenovodja.
7. Zmanjšali bomo število ur izostankov zaradi bolezni. Z ustrezno službo Zdravstvenega doma bomo imeli nadzor.
8. S primerno organizacijo dela, smotrno izrabo delovnega čas, z redom in disciplino bomo zmanjševali število nadurnega dela.
ODGOVOREN NOSILEC: vodja proizvodnje.
9. Zmanjšali bomo stroške režije za eno polovico zaposlenega delavca.
10. Zmanjšali materialne stroške vseh vrst. Z doslednim izvajanjem programa bomo tako prihranili 10% pri kurilnem olju, 0,5% pri osebnih dohodkih, pri zmanjšanju boleznin in ob racionalizaciji materialnih stroškov kar bi predvidoma prihranili 900.000,00 din.

Izvajanje nalog spremlja in nadzoruje začasni poslovodni organ v sodelovanju z ustrezno strokovno službo v DO »ŽITO«.

Novo mesto, 27. 7. 1984

Predsednik DS:
Janez Košak, l. r.

vplivajo na medsebojne odnose. Največ je seveda stanovanjskih problemov, ki bi jih bilo nujno treba razreševati z združevanjem sredstev za stanovanja na ravni in s pomočjo kombinata, kakor menijo v Novem mestu.

In strokovni problemi? Klasični, kar zadeva pekovski poklic. Pekov, pravih kvalficiranih, je zelo malo ali bolje zmeraj manj, v glavnem so priučeni. Celotni tozd ima reci in piši komaj 9 kvalficiranih med 110 zaposlenimi delavci. Kaj to pomeni. Premajhna skrb za šolanje in izobraževanje, preskromni zaslužki, težaško polnočno delo. Samo tri mladince zdaj šolajo Novomeščani – v Mariboru – med njimi so po en Črnomaljec in dva Novomeščana. To so 15 do 16 let stari fantje, ki jim tozd plača internat, vendar so fantje med počitnicami prišli delat v pekarno, kakor je tudi prav in se spodobi.

Pozor: v Novem mestu bo nujen temeljit remont (obnova) peči in priučitev možnosti prehoda s kurilnega olja na cenejšo energijo.

In: nobena pekarna nima lastnega agregata za vsak primer, čeprav so vse precej iztrošene, kar predstavlja stalno nevarnost nenadnega izpada proizvodnje – in z njo pomanjkanja kruha, meni Dragica Galič.

Ž. G.

## Tozd, ki se je dobro znašla

# Vloga tehničnih obratov

Na osnovi določil samoupravnega sporazuma o temeljih plana za obdobje 1981 – 1985, je bila določena vloga, usmeritev in razvoj TOZD Tehnični obrati v treh dejavnostih:

1. Predelava plastike,
2. Servisiranje in vzdrževanje vozil,
3. Organizirano koriščenje kapacitet splošnih delavnic.

Določena je bila osnovna usmeritev oziroma dolžnost opravljanja del in uslug iz vseh dejavnosti prvenstveno za TOZD znotraj DO. Vse proste kapacitete naj bi TOZD prodal zunanjim naročnikom.

Tako zastavljena usmeritev je bila vodilo za delo v letih 1982 – 1984.

Situacija v kateri se je nahajal TOZD TO v letu 1982 ni bila najboljša, kar je nazorno pokazala analiza spremenjenih pogojev razvoja. V DO ŽITO ni bilo organiziranega vzdrževanja in je bilo vzdrževanje dejansko razvito po posameznih TOZD. TOZD TO je izgubila svoj pomen – status vzdrževalnih delavnic in si je morala delo iskati izven DO. Naročila za delo v okviru DO so bila le slučajna in taka, ki niso prinašala TOZD nobenih možnosti, da bi ustvarjala dohodek.

TOZD TO je bila formirana brez dejansko potrebnih obratnih sredstev za poslovaje, zato je morala najemati kredite pri ostalih TOZD. Prav tako je bila velika ovira za uspešno realizacijo naročil izven DO slaba tehnična opremljenost.. Iz takratne analize se vidi, da je TOZD TO opravila za domače TOZD le 50% vseh svojih storitev, vključno z izdelavo embalaže.

Nekatere TOZD so formirale samostojne vzdrževalne službe, kar je povzročalo prehajanje strokovnega kadra iz TOZD TO v druge TOZD. Razlogov za prehajanje je več, med drugim tudi prevrednotenje podobnih del in nalog. Tako je ostalo v TOZD TO le 53 delavcev. Delavnice so izgubile kvaliteten strokovni kader, elektro delavnica pa se je ukinila.

Za pridobitev mnenja in stališč, bolj konkretno kot to določa SAS o temeljih plana za obdobje 1981 – 1985, smo se v letu 1982 pogovarjali z ostalimi TOZD o nadaljnjem sodelovanju, da bi tako na osnovi skupnih interesov planirali razvoj in delo naše TOZD. Rezultati pogovorov so pokazali, da hočejo vse TOZD še v naprej obdržati svoje servisne delavnice, te službe opravljajo vsa dela, ki so jim po obsegu in opremljenosti kos.

Sedanja situacija je sicer boljša kot pa je bila v letu 1982, ni pa taka kot to določa SAS za obdobje 81 – 85.

Še vedno imamo po vseh. TOZD vzdrževalne službe. V nekaterih TOZD so te službe zelo močne, npr. v TOZD Šumi, TOZD Pekarstvo in testeninarstvo itd.

Vzdrževalne službe po TOZD opravljajo manjša redna vzdrževalna dela, vsa večja dela (generalni remonti, večja popravila) pa se opravijo v sodelovanju s TOZD TO, oziroma jih opravijo po naročilu TO sami.

Poudariti je treba, da temeljne organizacije upoštevajo Samoupravni sporazum o trajnem koriščenju uslug in storitev naše TOZD. To je razvidno iz sedanjega deleža storitev in uslug za TOZD v DO, ki dosega 80% vseh kapacitet naše temeljne organizacije. Teh 80% ne moremo primerjati s 50% iz leta 1982, ker se je v tem času povečalo tudi število delavcev v TOZD TO na 78. Povečanje števila delavcev je bilo potrebno vsled večjih naročil, hitrejših popravil in boljšega usklajevanja in planiranja dela.

V letu 1983 smo kupili rezkalni stroj z namenom, da poskusimo izdelati čim več rezervnih delov za stroje doma. Začetek je bil težak, težave se pojavljajo še sedaj, vendar so uspehi na tem področju vidni. Izdelavo rezervnih delov moramo tehnološko in organizacijsko speljati po že načrtovani poti.

V letu 1984 smo organizirali tudi servis hladilne tehnike. Tudi na tem področju smo dobro povezani z večino TOZD v naši DO. Težave nastajajo le pri rezervnih delih iz uvoza, kar pa ni samo naš problem, temveč problem vseh serviserjev hladilne tehnike.

V obratu izdelave plastične embalaže na Vrhniki smo zelo povečali kapaciteto tako, da smo sedaj sposobni realizirati vsa domača naročila in naročila za izvoza.

Delavci v naši TOZD nimajo pravih prostorov, pa tudi opremljenost ni taka, da bi lahko opravljali vsa dela kvalitetno in hitro. Da bi to izboljšali je predvidena združitev vseh servisnih delavnic na Šmartinski 154. Za združitev vseh servisnih dejavnosti na Šmartinski, potrebujemo še dodatne prostore, ki naj bi se zgradili v podaljšku sedanjega objekta. S preselitvijo posameznih delavnic v druge prostore bi dosegli boljšo tehnološko urejenost.

Zaradi povečanja obsega del v obratu na Vrhniki moramo prostore preurediti in obnoviti elektro instalacijo.

Lahko ugotovimo, da je narejeno nekaj korakov v smeri sodelovanja, povezovanja in razvoja, ki je bilo določeno pred dvema letoma.

Vendar se mora to sodelovanje še povečati. V TOZD TO si moramo prizadevati, da bodo naše storitve kvalitetnejše in delo bolj organizirano. Izpopolniti je treba našo dejavnost na področjih, kjer smo še delno ali tudi v celoti vezani na zunanje usluge.

Kakšen bo razvoj TOZD TO ni odvisno le od same temeljne organizacije, temveč tudi od celotne DO oziroma vseh ostalih TOZD v DO. Mnenja sem, da v kolikor uspemo organizirati kvalitetne tehnične obrate, kjer bodo kvalitetni strokovni kadri in dobra tehnološka opremljenost, bo tudi poslovanje celotne DO boljše in cenejše.

Milan ing. Šeškar

## Tozd Imperial Krško, tovarna žvečilne gume

# Žitov največji izvoznik

**KRŠKO, 3. avgusta – Tovarna gumijevih izdelkov ali žvečilne gume Imperial Krško, ki tako po obsegu kot kakovosti svojih izdelkov sodi v sam vrh tovrstne jugoslovanske proizvodnje (med šestimi industrijskimi proizvajalci), je doslej naredil največji razvoj, kar zadeva kombinat Žito, meni dipl. inženir strojništva Zdravko Plut, pomočnik direktorja tozda.**

Imperial ima pripravljeno analizo svojih artiklov in intenzivno razmišlja o dopolnilnem ali vzporednem programu. Kot je znano, je eden naših glavnih kooperantov nemškega (?) Hitchlerja, zelo uspešno pa sodeluje tudi s Šumijem (lizike, blisterji, mešanice vseh naših izdelkov). Dobro sodeluje z našimi tehničnimi obrati (doze).

***Na letošnjem 24. mednarodnem sejmu prehrambene industrije in opreme za prehrambeno industrijo v Zagrebu je Imperial dobil za svoje visoko kakovostne izdelke in mednarodno uveljavljene 8 zlatih, 4 srebrne in 2 bronasti medalji in diplomo za kakovost.***

Tovarna je v prvih letošnjih šestih meseci izvozila 451 ton raznovrstnih žvečilnih gum (indeks 98), zato je nekaj pod planom, vendar moramo vedeti, da se prava sezona šele začenja, kar pomeni, da je največji izvoznik v Žitu.

Imperial izvozi dobro tretjino svojih izdelkov (14 glavnih artiklov), medtem ko na domačem trgu prodaja 21 artiklov (mešanice pakirane).

Imperial zaposluje 282 delavcev (46 začasno), med njimi 236 deklet in žena, ki so v povprečju stari okoli 27 do 30 let. Gre torej za mlad, deloven in ambiciozen kolektiv, ki ve kaj hoče. Povprečni zaslužek znaša nekaj nad 2 S milijona dinarjev (po starem).

In problemi ter težave? Težave z rezervnimi deli, zastareli proizvodni stroji, amortizirani na 75%, uvozni materiali itd. Delo se odvija pri 18% Celzija – poleti in pozimi. Glavno ogrevanje elektrika, stransko ali manjše, mazut.

Imperial je ena redkih tozd v Žitu, ki še posluje s črnimi številkami (3 S milijarde akumulacije), medtem ko večina ostalih – spričo objektivnih in delno tudi subjektivnih okoliščin – z rdečimi.

Povpraševanje na trgu počasi upada (kupna moč), najboljši trgi za Imperial pa so v Makedoniji, Srbiji, Črni gori, BiH in v Sloveniji, kar zadeva domovino. Ima nižje cene in višjo kakovost kot konkurenca, kar nazorno pričajo nagrade na zagrebškem velesejmu. Njihov glavni distributer je Žito Blagovni promet. Kar zadeva prevoze, se drže pravila: polno za polno.

Prihodnost? Pospešena prodaja, novi vzporedni proizvod (XY), temeljita raziskava trga, marketing.

Eno dvorišče, dva Žitova tozda – tovarna Imperial in Pekarna Krško? Ni posebnih interesnih povezav, medsebojni odnosi dobri (skupna družbena prehrana). So še možnosti, samo poiskati jih je treba in hoteti.

***Dipl. inž. strojništva Zdravko Plut je v Imperialu zaposlen od 1. oktobra 1975. leta. Kot strojnik je bil v začetku zaposlen na delovnem mestu vodje proizvodnje – kot tretji človek v tovarni. Od letošnjega 1. maja je pomočnik direktorja tozda. Je strokovnjak za vzdrževanje in popravila strojev. Tovarna ima po njegovi zaslugi lastno vzdrževalno službo, ki je zelo uspešna. Gre za dejavnost, pri kateri sta bolj pomembna srce in dobra volja, kot kakršenkoli dinar, kakor mimogrede pravi inženir Zdravko.***

## Z obiska v vrhniški pekarni

# Tortni dekor in piroge

**VRHNIKA, 1. avgusta – Najnovejši program vrhniške pekarne predstavljata tortni dekor in piroge, kakor pravi Andrej Košak, direktor tozda Pekarna Vrhnika. Toda o pirogah kasneje in posebej. Oglejmo si najprej tortni dekor. Kaj je to?**

Gre za poizkusno proizvodnjo dekorativnih izdelkov iz sladkorja – v raznih živopisnih barvah – za dekoracijo tort, ki jih veliki svet dobro pozna, pri nas pa se z njimi vsaj industrijsko zares še nihče ne ukvarja. Pred nami je torej prazen prostor, ki bi se ga dalo s spretno roko in oblikovnim posluhom uspešno zapolniti in iz tega potegniti določeno prednost. Pri tem je mišljena izdelava sladkih okraskov, kot so vrtnice, druge rože, razni škrati, popularne živalice, listi itd. Material: sladkor, mleko v prahu, jajca v prahu (jajčni beljak), barvila, razni dodatki, arome, umetni marcipan – vse pripravljeno v lastnem laboratoriju. In potem je tu še brizgani program: raznovrstni okraski, figure, živalce iz risank, oprema za moderno slaščičarsko delo, priložnostni okrasni dodatki z določenimi napisi (Za rojstni dan, za zlato poroko, za ohcet...), da človek lahko naredi torto doma in jo s kupljenimi okraski polepša, garnira z vrtnicami (sladkimi), škrati, figuricami, listi in še čim.

Industrijska izdelava tortnega dekorja ali sladkih okraskov je ideja (po razvitem svetu dobro poznana), ki pripravlja od A do Ž vse potrebno za individualno (domačo) ali industrijsko izdelavo tort – z nepogrešljivimi okrasnimi dodatki. Podobnih izdelkov v Jugoslaviji še ne poznamo od najbolj enostavnih do bolj zapletenih. In sem sodijo še svečke, prtički, brizgalke, saj je na tem področju povsem prazen prostor znotraj Jugoslavije.

Ob vsem tem pa ne smemo pozabiti, da je pri tem delu izredno veliko ročnega dela, aktualne domiselnosti, čeprav se hkrati lahko za te namene uporablja obstoječe gnetilne in druge pekovske stroje.

»Sami razvijamo opremo,« pravi direktor Andrej Košak, »trenutno dela na dekorju šest delavcev, ki si prizadevajo, da bi to poiskusno proizvodnjo »pognali« na trg in v življenje. Imamo poizkusno prodajalno teh izdelkov na Jesenicah, čakamo na jesenski zagrebški velesejem (septembra), zakaj tovrstna izdelava je komercialno zanimiva in nedvomno dobrodošla na jugoslovanskem tržišču. Ponovno pa poudarjam, da zahteva veliko ne samo fizičnega, temveč tudi umskega in ne nazadnje inventivnega dela, zato seveda ne more biti poceni.«

In cene za tovrstne okraske oziroma tortno dekoracijo? Kilogram 1.750 din do 4.750 dinarjev – kar je – roko na srce – še zmeraj dokaj poceni.

Vrhniški slaščičarji izdelujejo 32 vrst različnih okraskov, glede na velikost in obliko, barvo, skratka design ali obliko: vrtnice, marjetice, zelene liste v štirih barvah itd. Ena rdeča vrtnica za torto, na primer stane 130 dinarjev (3 ×). Za okras na roladi, sadni kupi ipd.

»Naša želja in usmeritev«, poudarja direktor Andrej Košak »je izvoz v Avstrijo in Zahodno Nemčijo, kar je povsem realno. Vsa ta prizadevanja izhajajo iz potrebe in želje, postaviti tozd na gospodarnejša tla, zakaj zgolj peka kruha še zdaleč ni rentabilna oziroma gospodarsko upravičena – pač pa samo zahtevana in nujno potrebna. Preprosto: gre torej za pošteno preživetje.

Vrhniška pekarna, mimogrede povedano, dnevno speče 9 ton raznih vrst kruha, (je na zelo dobrem glasu, kar zadeva kakovost), 60% osnovnega in 30% posebnega (specialnega) in 10% posebnega: ovsenega, koruznega, ajdovega (2 × na dan in sicer za Vrhniko, Logatec, Velike Bloke, Cajnarje, Postojno, Žilce in druge kraje. Rdeče številke pod obračunom povzročajo škarje cen. V zadnjih desetih letih je (lani so pekarno napol dozidali) dnevna peka narastla z nekdanjih 4,5 ton kruha na 9 ton danes, s čimer je vse povedano.

Ž. G.

## Tozd Pekarna Krško in Slaščičarna Brežice

# Nov, slajši program

**KRŠKO, BREŽICE, 13. avgusta – Če naša Pekarna v Krškem nima posebnih, temveč samo običajne delovne probleme, katera pekarna jih nima, kakor pravi v. d. direktorice Kristina Blatnik, potem se s kupom problemov ukvarja kolektiv te delovne enote v Brežicah – Slaščičarna – in ne nazadnje njen vodja Vid Papež. Kako in zakaj?**

»Razmišljamo, kako bi se dokopali do novega proizvodnega programa, ki bi bil boljši, cenejši in privlačnejši, pravi tovariš Vid. Imamo pravo manjšo tovarno slaščic, ki je neizkoriščena glede na svoje proizvodne zmogljivosti. Trajnejši proizvodi, kot so keksi, gredo zdaj v sezoni zelo dobro v prodajo na morju – Kvarner, Rab in Krk. Z Grosistom so si razdelil interesna območja in s pomočjo potnikov blagovnega prometa.

Marketing služba pravi, da je brežiška slaščičarna predraga. Konkurenca, kot je Kraš, je cenejša, toda Brežice so bolj kakovostne. Brežičani so zaprosili razvojno službo, da jim pripravi program. Zdaj delajo štiri glavne izdelke: simfonijo (keksi), lešnikove rogljiče, domače žepke in štrudlino.

Vid poudarja, da je njihova želja in zahteva, da s svojimi izdelki prodre v vse slovenske kraje. Kako? Sami namreč niso tako močni, da bi to zmogli. Neposredna ali direktna prodaja na drobno je predraga, torej je edino možna čez skupnega grosista. Se pa dogaja, da traja mesec dni, preden po

tej poti pride poltrajni izdelek na trgovsko polico, rok trajanja pa je komaj tri mesece. In to je osnovni problem.

Nova pekarna v Krškem, njena delovna enota nova slaščičarna v Brežicah, ki dela samo s polovično zmogljivostjo. Nujno jo je potrebno izkoristiti. Cokla nista proizvodnja in možnosti prodaje, pač pa distribucija, menijo tako Krčani kot Bežičani. Lastna detajlistična služba ali grosistično centralna? Problem vreden razmisleka in praktičnega ukrepanja.

Vse, kar zdaj izdelajo v Brežicah, tudi prodajo, toda prihaja jesen in z njo konec visoke turistične sezone ob morju. Te se boje. Trg bodo negovali tudi čez zimo, saj so ugotovili, da gre posebno dobro »simfonija«. Obdelujejo tudi zagrebško trišče, toda brez večjega upa zmage, zakaj tamkajšnji trgovci zahtevajo tudi 24% marže.

Še enkrat: Brežičani pravijo, ni vprašanje izdelati, pač pa prodati jeseni in pozimi, zato je njihov apel za pomoč na centralno raziskovalno (marketing) službo več kot razumliv. In poskusna proizvodnja novih izdelkov. Perspektiva: čimcenejši in čimboljši izdelki, po katerih bodo kupci povpraševali na debelo.

Ž – press

## *Kaj pa piroge?*

*Plasirala jih je Maloprodaja, in sicer samo v Ljubljani. Kaj je piroga, objavljamo posebej. Spoznali smo jo na sejmu živil in prehrambenih proizvodov v Kölnu. Riž je osnova, če o pšenični moki ne govorimo. Degustacija na Bledu je dala izredno ugodne rezultate. Finski turist se je spraševal, če gre za uvoz, piroga je namreč doma na Finskem. Čeprav je bila to nekdaj prehrana revežev, ki so jo Finci uvozili iz Rusije, je po Evropi zelo popularna, saj se da pirogo obdelati na več načinov (glej deklaracijo in prospekt). Doslej smo jih nudili v naši poslovalnici na Gosposvetski cesti v Ljubljani, zdaj jih bomo tudi v Maksimarketu. Ponudba, vredna marketing obdelave in prodaje, zakaj vsak takšen izdelek – spomnimo se na pizzo – potrebuje najmanj pol leta, če ne še enkrat toliko, da se prime in uspe – ali gre v pozabo. Vredno je poskusiti.*

**PIROGE:**
**Proizvaja: ŽITO, TOZD Pekarna Vrhnika**
Vsebina: 5 kom. ali 250 g
Sestavine:
pšenična moka, ržena moka, riž, mleko, jajca, margarina, sol in sladkor.
Uporaba:
Piroge pogrejemo v vroči pečici, toasterju ali na električnem roštilju, premažemo s surovim maslom in obložimo s poljubnim hladnim nadevom.
Rok trajanja: pri 5° C 7 dni, pri –18° C 4 mesece
NEKAJ PREDLOGOV ZA PRIPRAVO PIROG
**Nadevi:** Pogreto pirogo namažemo z maslom ali margarino, obložimo s četrtino kuhane ali pečene hrenovke, okrasimo z majonezo in hrenom.
Pogreto pirogo namažemo z maslom ali margarino, obložimo z narezanimi trdo kuhanimi jajci. Okrasimo z majonezo, svežim paradižnikom in peteršiljem.
**Mala pizza:** Pirogo namažemo z maslom ali margarino, obložimo z rezino šunke in sira, prelijemo s ketchupom in pogrejemo v topli pečici ali na električnem roštilju.

Datum proizvodnje: .....

### Na obisku pri očancu med našimi mlini

# Vsi mlini ne meljejo (pre)počasi

**VRHNIKA–BISTRA, 1. avgusta – Kakor nam je povedal Peter Krušič, tehnični vodja tozda Mlini v Ljubljani na Šmartinski, ima kombinat pet mlinov, med katerimi je posebno zanimiv starosta med Žitovimi in slovenskimi mlini – v Bistri pri Vrhniki. Dobro, večina delavcev Žita, ki imajo tako ali drugače opravka z mlinarstvom, ga prav gotovo predobro poznajo, toda vseeno je vredno ponovno spregovoriti o njem besedo ali dve. Mar ne? Starost, ki se polnokrvno vrti, je vredna vsega spoštovanja in občudovanja.**

Dobro, pojdimo lepo po vrsti: na Vrhniki imamo koruzni mlin (do 1975. leta je bil pšenični). Za preskok iz enega mletja v drugo je bilo porabljenih nekaj starih in nekaj novih strojev, ki smo jih uvozili iz Švice. V vrhniškem mlinu izdelujemo koruzni zdrob za pivovarne (20 odstotkov), drugi izdelki pa so konzumni koruzni zdrob in moka, krmila, otrobi. To je mlin, ki ima zmogljivost 42 ton na dan ter letno predela 10 do 11 tisoč ton koruze v različne izdelke.

Osnovni problem: stara stavba, precej obnemogla (dotrajana), zato trpi proizvodnja. Leta 1975. je preživela I. fazo prenove (rekonstrukcijo), II. fazo naj bi predstavljala popolna zamenjava strojev, ki jih ni, odtod tudi slabša kakovost njenih mlevnih izdelkov. In v čem je slabost? V izdelkih ostaja več maščobe, kot bi je smelo.

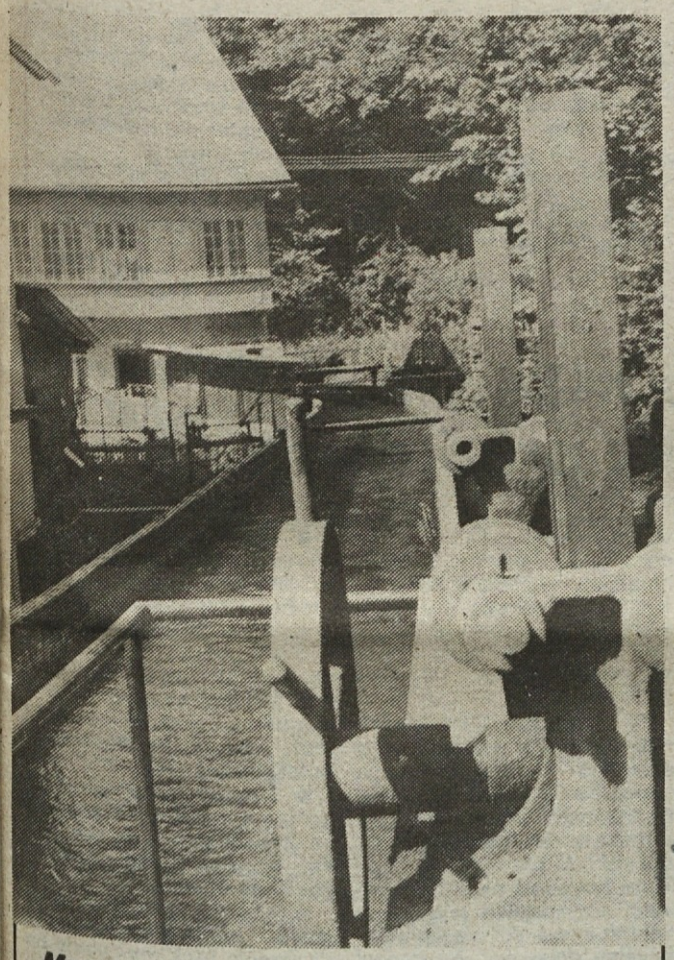
Kakor je bolj ali manj znano, ima Kombinat Žito 5 mlinov (tri pšenične, enega koruznega in tistega najstarejšega v Bistri, ki predeluje oves in ječmen. Pšenični so na Šmartinski v Ljubljani, na Viru pri Domžalah in v Homcu pri Mengšu.

Dnevna zmogljivost naših pšeničnih mlinov znaša 185 ton, letna 52 tisoč ton pšenice, s tem da se vsaj glavni trije pšenični mlini vrtijo (obratujejo) vse delovne dni v tednu in marsikdaj tudi ob sobotah in nedeljah, – razen zadnji dve leti, ko je sem in tja zmanjkovalo žita.

In Bistra? Izredno zanimiv mlin, ki se bo bržčas sčasoma prelevil v mlinarski zgodovinski spomenik. En stroj, ki še kar »melje« takorekoč dan in noč, je še iz časov popularne Marije Terezije, vsi preostali pa so ali iz zadnjih desetletij prejšnjega ali 19. stoletja, najnovejši pa iz začetka tega ali 20. stoletja. Vsa čast, komur čast! Najnovejši luščilni stroj, ki je, kdo ve kako, pred kakimi 15 leti zašel v Bistro, sodi v tem mlinu med najmodernejše, predeluje pa oves v ovseni rižek in ovsene kosmiče in lušči ječmen v ješprenj in ješprenček. Vzorec za pokušino, ki smo ga dobili v Bistri, je bil odličen, še posebej potem, ko je vanj stopil prašič z desno nogo, sicer pa si oglejte recept na vrečki, ki je dovolj zgovoren. Naš ješprenj ali ričet (potem ko je kuhan), je naprodaj v domala vseh poslovalnicah Žita. Če ga kje ni, ga zahtevajte! Morda se bodo komercialisti razmigali.

Dela, kakor pravijo poznavalci, izključno za potrebe tržišča, kar pomeni povpraševanje – dobro, najbrž tudi ponudbe ne bi smeli zanemariti. In posebej zanimivo: gre za najbolj varčno proizvodnjo v Žitu: mlin ima lastne turbine, ki jih poganja Bistra. Študija, ki naj bi odkrila, kaj je vredno obnavljati (turbine), uvršča bistriško na II. mesto. Še se bo vrtel mlin v Bistri, ne bo še šel v sicer že zdavnaj zasluženi pokoj! In: mlin Bistra ima moderen pakirni stroj, ki je star komaj pet let. Prastaro in staro se lepo ujema z novim. Tudi ovsena kaša prihaja iz Bistre. Oves se še dobi doma, smo ga pa do nedavna tudi uvažali... Oves prihaja iz Istre, Bosne, Ajde ni več, zato je naša razvojna služba z biotehnišo fakulteto (Domžale) začela kmetom kooperantom (dve leti) zastonj dajati ajdino seme. Upanje torej je, da ajda ne bo povsem izumrla in izginila (ajdovi žganci, kruhki itd) z naših jedilnikov in miz. Kolikor ajde je, jo uslužnostno predelujejo za nas privatni mlinarji v Radomljah pri Domžalah in v Komendi pri Mengšu.

Ž-glasnik



*Muzejski mlin, ki se še vrti*

## Bistra 1865

*Tako je zapisano na stroju (90 odstotkov je izdelan iz lesa), ki je v resnici sortirna »mašina« za oves in se z malenkostnimi popravili vrti (ali miga) vse od svojega rojstva oziroma montaže v bistriškem mlinu. Lepa in občudovanja vredna »igračka«.*

*»Gunca se kot zibelka in je praktično neuničljiva, »pravi Andrej Juršič, vodja izmene, ko pripoveduje (med ropotanjem mlinarskih strojev) kako Bistra »zmelje« mesečno pod 140 ton ovsa (če in kadar ga ima) in 90 do 100 ton ječmena.*

*Ker lastni ciklon dviga preveč prahu in lupin, je na strehi delavec, ki z metlo čisti odpadke. Visoko in nevarno, vendar zelo potrebno delo.*

*Ko bo spet veseli Žitov piknik v Bistri, si ne pozabite ogledati strojev in strehe in elektromotorja, ki ga je montirala častitljivo stara električno družba iz Trsta. Bistra je zares muzej, samo paziti moramo, da ga ne bi razvrednotili za zanamce – in ne nazadnje za kombinat Žito. No, to pa je že stvar poznavalcev z občutkom.*

*Ž. G.*

### Na Pokljuki v Kajži in Kajžici

## Prazna postelja po 150 din

GORELJEK, 2. avgusta – »Moj mož je upravnik Žitovega počitniškega doma v Dramlju pri Crikvenici (upokojenec), jaz pa preživljam počitnice tu na Pokljuki,« pravi živahna ženica, ki ji ne gre v glavo, zakaj mora plačevati tudi prazno posteljo za polno, kakor pravimo, in sicer po 150 din ali 15 tisočakov na dan. Tu nekaj ne bo v redu, je prepričana.

Štirje žitovci, ki so tudi v Kajži poleg gostov, so šli po gobe, ki jih še ni. »Bodo, čez deset dni, ko bo šla luna gor...« Tudi borovnice so še zelene in morda rdeče, kjer so na soncu. Zima je bila predolga in preveč dežja. »Na Konjski planini je mleko (neposneto) po 5 jurjev, pa tudi skuto dobiš pri enem od štirih planšarjev.«

Po čem so počitnice v Kajži na Pokljuki? Za člane Žita po 10 S tisočakov na dan, za tuje 22 tisoč din. Hrana: samooskrba in kuhanje v lastni režiji. Koča je lepo urejena in čista, le televizor je pokvarjen. Do odličnega penziona pri Mari, kjer je zmeraj kaj za pod zob, ali do Šport hotela je samo prijeten sprehod, dolg gorenjske četrt ure.

Ž-glasnik

### *Na počitnicah v Bohinju*

## *Delala sem nudelčke*

***UKANC, 2. avgusta – Delala sem še na starih strojih, pri nudelčkih – na Šmartinski. Zdaj imajo vse stroje avtomatizirane in nove. Tudi na WC nisi mogel, tako se je mudilo delati...« se spominja naša invalidsko upokojena delavka Angela Markič, doma iz Male Loke 14 pri Domžalah, ki v našem počitniškem domu v Bohinju skupaj s svojimi vrnučki preživlja vesele in – poceni počitnice.***

*»Delali smo po 12 ur na dan, potem smo bili 24 ur prosti in spet dvanajst ur dolg šiht,« se spominja živahna upokojenka, »zdaj pa delajo samo po osem ur.« In »delale smo tudi ponoči,« poudarja posebej.*

*Angela je delala 18 let, potem jo je prehitel srčni infarkt, nato še embolija. Zdravniki jo niso pustili več delati. V Žitu je bila zaposlena točno 15 let, 3 mesece in 6 dni, kakor pravi, zdaj pa dobiva povišano penzijo 900 tisoč starih dinarjev. Toda, počakajte, začela z je 51 starimi tisočaki (penzije), vendar je živela bolj brez skrbi kot zdaj, pravi.*

*V našem bohinjskem počitniškem domu je dnevni penzion za naše delavce po 45 starih tisočakov, kakor pravi Angela. »Za tri obroke in stanovanje. Kje bi še lahko živel za ta denar?«*

## DELAMO ZA KRUH

*Anica in Viktor Križaj, oba zaposlena v pekarni Kranj, ona kot administratorka v naročninskem oddelku in on kot poklicni pek, sta v našem domu na Ukancu preživela kos počitnic od 1. do 10. avgusta – nadvse zadovoljna. Pravita, da sta se prvi dan bolj senčila kot namakala v malce premrzlem jezeru, imata pa namen stopiti na Vogel in še kam, za to v Bohinju ni zadrege.*

*Kar zadeva delo in zaslužek Viktor zmeren optimist. Kar zadeva novo naložbo, novo pekarno v Naklem, meni, da je uresničitev oziroma gradnja nove pekarne predvsem interes kranjske občine, zato bo že morala gledati, da bo primaknila kaj zraven. Za poslopje stare pekarne v Kranju je tako ali tako več interesentov od Iskre do gasilcev in še koga.*

*Viktor zasluži po okoli 2,4. S milijona din na mesec, kar je za njegovo težaško in nočno delo vse prej kot primerno plačilo. Za peka se je izučil pri očetu, ki mu je še kot otrok pomagal vse do 1948. leta.*

*»Zdaj je vse drugače,« pravi, iz obrtne peke smo prešli v industrijsko, kakovost kruha zato pada. Veste, tako je, pred penzionom sem, zato sem morda tudi malo bolj občutljiv za vse. Naše delo ni dovolj pošteno cenjeno, zato kvalificiranih pekov skoraj ni več.«*

*Ž-glasnik*

### V spomin

## *Janez Slovenc*

***Žalostna vest, da si nas za vedno zapustil je nam vsem, ki smo te poznali, stisnila srce. Tako nenadoma se je to zgodilo in je resnično težko verjeti, da te ni več med nami. Ko smo te pred dnevi obiskali je bil to zadnji osebni razgovor, v katerem si se kljub tvoji bolezni še vedno zelo živo zanimal za življenje v »ŽITU«, katerega si v dolgoletni dobi vzljubil in veliko pripomogel, da je ta kombinat danes tako močan v gospodarskem in političnem pogledu. Živel in delal si za boljši jutri, za svobodo in srečo naše bodoče mlade generacije.***

***V kombinatu ŽITO si začel uspešno delati leta 1964 kot direktor tovarne testenin PEKATETE, pred tem pa bil od leta 1958 dalje direktor podjetja za ortopedijo in zdravstveno opremo v Ljubljani.***

***Pri nadaljnjem razvoju Kombinata si po službeni dolžnosti prevzemal odgovorna vodilna opravila, kot so direktor informativno-propagandne službe in skupnih služb, svetovalec pri glavnem direktorju in se konec leta 1978 upokojil.***

***Tvoje znanje, izkušnje in tvoj naravni talent si zelo dobro uporabljal pri tvojem vsakdanjem delu, kakor tudi na področju samoupravnega in družbeno-političnega dela v kombinatu in še posebej pri vseh integracijskih procesih, pri oblikovanju temeljnih organizacij po uveljavitvi nove ustave, pri reorganizaciji in nadaljnjem poglabljanju samoupravljanja po sprejetju Zakona o združenem delu. Vsi mi, ki smo ob tebi te procese doživljali in s teboj sodelovali, dobro vemo, da si moral v njih vložiti veliko truda in živčnega napora.***

***Bil si nepopustljiv delavec in obenem zelo pristopen za vsakega človeka, še posebna tvoja odlika pa je bila skromnost in humanost. Med sodelavci in nasploh med ljudmi si bil zelo priljubljen. V 14-letni dobi v kombinatu si imel razne odgovorne funkcije, kot so predsednik upravnega odbora in predsednik raznih stalnih ali občasnih komisij.***

***Tvoj ideal komunista ti je narekoval, da moraš biti aktiven tudi izven kombinata. Od samega začetka organiziranja pohoda »Po poteh partizanske Ljubljane« si bil član odbora in sekretariata in bil daljšo dobo tudi predsednik finančne in propagandne komisije.***

***Tudi v teh funkcijah si s svojim delom dokazal, kako je potrebno stalno gojiti spomine na težka leta okupacije in kako je nujno potrebno, da bodoče mlade generacije s takšnim zgledom nadaljujejo.***

***Tvoja popolnost pravega človeka te je gnala želja in dolžnost k aktivnosti tudi na športnem področju.***

***Zelo aktiven si bil kot član sekretariata Hokejskega kluba Olimpija, kot predsednik Hokejskega kluba Tivoli Ljubljana, kot predsednik mladinske komisije in kot član Hokejske zveze Slovenije. Tako te je doletela tudi čast biti član komiteja za svetovno prvenstvo v hokeju na ledu B skupine leta 1973 v Ljubljani. Za tvoje delo na področju telesne kulture si prejel priznanje Zveze za telesno kulturo Jugoslavije in priznanje Hokejske zveze.***

***Dragi Janez!***

***Tvoja mnogo prezgodnja smrt je za vse nas zelo boleča. Tu stojimo ob tebi na tvoji zadnji poti, tvoja draga žena Dragica, hči Mojca, sin Jani in tvoja brata, katerim izrekamo naše iskreno sožalje.***

***Tu smo tvoji sodelavci, prijatelji in znanci, ki te bomo zelo pogrešali. Zavedamo se, da smo izgubili človeka in prijatelja, ki je s svojim vsestranskim plodnim delom veliko napravil za našo stvarno samoupravno in svobodno življenje in te bomo kot takega ohranili v trajnem spominu.***

***Slava ti!***

***G. B.***

### Žitova maloprodaja: deset trgovin, pet bifejev

# Kdaj združene prodajalne

**LJUBLJANA, 17. avgusta – Tozd Maloprodaja, ki ima svoj sedež poleg Bonboniere Šumi na Kardeljevi 7, v Gradišču, v celoti zaposluje 172 delavcev, bolje delavk, zakaj med njimi sta samo dva moška. Deset klasičnih trgovin s petimi bifeji, eden v odprti tržnici Moste. To pa še zdaleč ni vsa Žitova maloprodaja, kakor poudarja Darko Laković, direktor Maloprodaje.**

Druge maloprodajne enote so v okviru drugih Žitovih tozdov, in sicer v Kočevju, na Lescah, v Radovljici, Bohinjski Bistrici, na Vrhniki, v Borovnici, na Rakeku, zato se prav zdaj nosilci trgovine dogovarjajo, kako bi vso Žitovo trgovino spravili pod skupno streho, poskrbeli za boljšo in pestrejšo ponudbo in ne nazadnje za boljšo akumulacijo.

Ljubljanska Maloprodaja, ki je v letošnje leto štartala s tako imenovano pozitivno nulo, se je letos odločila za selekcijo dobaviteljev, zbrala koristne predloge, kako povečati promet, si začrtala vizijo nadaljnjega razvoja in analizirala lastne potrebe investicij (obnova in modernizacija prodajaln).

Plan letošnjega prometa predvideva 25 S milijard dinarjev. Prvo letošnje četrtletje je situacija podobna kot lani, prvo polletje je nekoliko boljša. Kje so vzroki za takšno stanje?

»Trgovina na drobno, še posebej klasična, je zelo osiromašena zaradi zamrznjenih marž,« pravi Darko Laković. Naš položaj se je v drugem kvartalu izboljšal, ker smo z majem uspeli povečati cene gostinskih storitev. Do konca leta bo možno v celoti korigirati cene za 40 odstotkov.

Selekcija dobaviteljev na glavne in dopolnilne (čez Grosista) je bil pozitiven poseg v poslovanje, vendar ponudba zato ni nič trpela oziroma ne bi smela trpeti, zato nenehno apelirajo na poslovodje trgovin, naj bedijo nad ponudbo. Ta in drugi posegi že dajejo rezultate, ki se kažejo predvsem v boljši likvidnosti tozda (700 do 800 S milijonov din likvidnih sredstev). Spoznanje o prednostih spoštovanja nabavne politike prihaja sicer korakoma, vendar prihaja.

Kako povečati promet v klasični trgovini? »Trgovci se bomo morali še marsičesa spomniti,« pravi Darko Laković. »Rdeča nit je Žito, pripadnost, specifična ponudba, novi prijemi, kot naprimer Bonbonierin piknik za stalne stranke, ki je izredno uspel, degustacija novih šumijevih bonbonov pred začetkom šolskega leta (bonbon ploščica) itd. Prepričan sem, da je to pot k uspehu. Potreben je tudi nov odnos do maloprodaje v celoti, kulturnejša postrežba, degustacija novih izdelkov, ki prihajajo iz naše proizvodnje in drugo.

Degustacija vrhniške piroge v poslovalnici na Gosposvetski 7 je uspela (kruhek polnjen z rižem in raznimi dodatki). Gre za topel sendvič, ki je po svetu zelo iskan in cenjen. Vsak mesec nekaj novega v Žitovih prodajalnah, to je cilj, ki mu daje Maloprodaja določeno prednost.

Problemi? Vse trgovine so v starih prostorih, ki so potrebni določenih obnovitvenih posegov. Povečati in prenoviti trgovino na Staničevi (trgovina in bife). Groba ocena 600 S milijonov din. Mogoče bo prišlo celo do sovlaganja. Druga trgovina je na Zaloški 33 (prostor v najemu), kjer je prišlo do zamenjave s Konditorjem za poslovalnico na Bohoričevi 1. In poslovalnica na Celovški 68 – Stara cerkev v v Šiški. »Načrtov je veliko, toda združevanje trgovine na ravni delovne organizacije, je nedvomno ena prednostnih nalog, če hočemo kam naprej,« meni Darko Laković. Ž–glasnik

### Desetletne kooperacijske pogodbe z zahodnonemškim partnerjem Hitscherjem

## Gradimo trdne temelje za izvozno usmeritev

Zvezni komite ze energetiko in industrijo je 3. 5. 1984 izdal odločbo, s katero potrjuje kooperacijsko pogodbo med firmo Hitschler Internation – ZRN in Žito Ljubljana. To je bilo zadnje dejanje v celi vrsti aktivnosti, ki so potrebne pred izdajo take odločbe.

Celovito aktivnost pri pripravi ustrezne dokumentacije in strokovno obrazložitev pri našem partnerju je za nas izvajal Inštitut za trženje in ekonomiko organizacije iz Ljubljane. Z delom te institucije smo bili zadovoljni, saj smo 3. 10. 1983 slavnostno podpisali kooperacijsko pogodbo, čez sedem mesecev pa je že bil izpeljan postopek.

Kaj pomeni za nas kooperacijska pogodba? Kooperacijska pogodba je višja oblika zunanjetrgovinskega sodelovanja, ki nam omogoča dolgoročno ureditev medsebojnih odnosov v proizvodnji in medsebojni menjavi konditorskih proizvodov in sestavin potrebnih za njihovo proizvodnjo, na podlagi delitve proizvodnega programa oziroma specializacije ter stalne izmenjave tehničnih in tehnoloških rešitev, skupnega programiranja nadaljnjega razvoja ter skupnega nastopanja na tujih tržiščih. S tem se je delovna organizacija ŽK Žito pospešeno vključila v mednarodno menjavo na podlagi dolgoročnih in stabiliziranih medsebojnih menjav v razmeru 1:1,25 v korist Žita. Nosilci kooperacijske pogodbe s strani Žita so: TOZD Imperial Krško, TOZD Šumi in TOZD Triglav Gorenjka, čas trajanja kooperacijskie pogodbe pa je 10 let. Skupni predvideni znesek prometa na osnovi te pogodbe za leto 1984 je 2.100.000 DM (nemških mark). Mehanizem kooperacije nam omogoča višji odstotek koriščenja deviznih pravic.

Ocenjujemo, da je kooperacijska pogodba dobra osnova za normalizacijo razvoja konditorske dejavnosti Žito, ker omogoča boljšo preskrbo s surovinami ter odpira nove razvojne in izvozne programe.

**Marko SOK**

### Stabilizacijski program tovarne Šumi

# Izvoz: 950 ton bonbonov

**LJUBLJANA, 19. avgusta – Zaradi občutnega zmanjšanja kupne moči bonboni na domačem trgu ne gredo več tako v promet, kot so šli še do nedavna, zato je osnovna orientacija Šumija povečanje tiste proizvodnje, ki je tako na trgu kot za izdelavo najbolj zanimiva – ter povečan izvoz, kakor meni ing. Janez Škraba, novi direktor Šumija, ki je hkrati poskrbel tudi za stabilizacijski program proizvodnje z natančno opredeljenimi nalogami, roki in nosilci posameznih zadolžitev.**

Nekaj deset izdelkov pomeni večino Šumijeve proizvodnje, medtem ko ostali predstavljajo dopolnilni program, ki pa veže naše znatna finančna sredstva. V Šumiju (305 zaposlenih) delajo v dveh izmenah, vendar v nekaterih proizvodnih linijah že uvajajo tudi tretjo izmeno – občasno in po potrebi. Posebno v desertnem oddelku, kjer povečujejo zmogljivosti. Usposabljajo dodatne sušilnice in povečujejo periferne.

Šumi bo letos po načrtu izvozil na konvertibilni trga 950 ton bonbonov (trdi, polnjene karamela), največ v ZR Nemčijo, ZDA, Veliko Britanijo, Libanon itd.

Nemški partner Hitchler (zanj izdeluje nov izdelek – bombon softbon, podoben kot žvečilni gumi) daje opremo (več v posebnem prispevku). Ta bonbon izdelujejo zanj in za domači trg, kar pomeni izvoz in prenašanje tujih izkušenj v lastno tehnologijo. Nov izdelek je tudi cekin, ki je zelo zanimiv za domači trg.

Tovarna Šumi ima nedvomno staro tradicijo, saj niso redki poslovni partnerji in kupci v Jugoslaviji, ki so prepričani, da je Šumi nosilec kombinata Žito. Zato kakovost njegovih izdelkov nikdar ne sme in ne more biti vprašljiva, pač pa se mora sproti prilagajati zahtevam trga. Navkljub močni konkurenci na domačem trgu Šumi ne bi smel zabresti v krizo.

»Notranje rezerve nedvomno so še,« pravi ing. Janez Škraba. »Saj veste, tudi iz prazne steklenice se še zmeraj da iztisniti kakšna kapljica ali dve. Mislim predvsem na boljšo produktivnost.«

Šumijev stabilizacijski program v glavnih točkah govori naslednje:

- Povečanje in prestrukturiranje proizvodnje v donosnejše in tržno zanimivejše izdelke,
- Izboljšanje finančne situacije,
- Zmanjševanje stroškov na vseh ravneh,
- Intenzivnejše izkoriščanje delovnega časa.

Kar zadeva povečanje proizvodnje, imata prednost softbon in lizike, kjer se že kaže potreba po uvedbi redne tretje izmene. Postopno prestrukturiranje proizvodnje govori med drugim o novi opremi, prostorski preureditvi, o montaži in kompletiranju proizvodne linije. Ukrepi za izboljšanje finančnega stanja opredeljujejo načine zmanjševanja vezanih finančnih sredstev v zalogah gotovih izdelkov, zmanjševanju osnovne surovine zalog, embalaže in raznih repromaterialov, gospodarjenju z denarjem ipd.

Racionalnejša poraba energije: zmanjšala naj bi se za 1,5%, kar pri vrednosti 55 mio din letno pomeni 800 tisoč din. Racionalnejša organizacija transporta: 3 do 5% predviden prihranek, medtem ko naj bi varčevanje pri drugih materialnih stroških prineslo do 5% prihranka. Posebej pomembni so tudi ukrepi, ki zadevajo boljše izkoriščanje delovnega časa, saj so lani v Šumiju zaradi različnih vzrokov izgubili 2,384 delovnih ur, kar predstavlja 323 N tisoč din. Živilski pregledi, ki jih mora opraviti 298 delavcev.

In boljše izkoriščanje delovnega dne (delovna disciplina), pravočasen prihod in odhod z dela, boljše uvajanje novih delavcev itd. V ta okvir sodi tudi poostren vratarski nadzor, disciplina pri pakiranju itd.

### Mlinarstvo in pekarstvo

# Kako bomo reševali gospodarske probleme?

Že dve leti govorimo o ekonomskih težavah v našem TOZD Mlini in mlinarstvo Slovenije nasploh. Kljub velikim naporom v okviru ŽITA in mnogih akcijam iskanja pomoči pri družbenopolitičnih skupnostih, ki jih oskrbujemo z moko in kruhom, smo leta 1983 končali v tem TOZD s poslovno izgubo 44,404.601,00 din. To izgubo smo sami pokrili na osnovi posebnega sporazuma v okviru DO Žito. Torej delavci ŽITA smo znali razumeti značaj problemov in se odločili za pomoč pri pokrivanju izgube in oblikovanju sklada skupne porabe.

Kaj se dogaja v letu 1984? V prvem kvartalu leta 1984 smo izkazali v TOZD Mlini 15,395.182,62 din izgube, v polletju pa že 30,636.989,00 din. Poleg tega smo v polletju že beležili poslovno izgubo v večini pekarskih TOZD, in sicer v TOZD Pekarstvo in testeninarstvo 1,198.247,00 din, TOZD Pekarna Kranj 6,656.247,00 din, TOZD Pekarna Krško 1,645.495,00 din in TOZD Pekarna Vrhnika 2,977.227,00 din.

To je žalostna bilanca vseh naših naporov ekonomskega saniranja preskrbovalnega kompleksa v Žitu. Kljub temu pa nemoteno poteka preskrba z moko in kruhom v vseh 27 občinah, ki jih oskrbuje ŽITO. Torej potrošnik ne čuti neurejenih ekonomskih pogojev, v katerih mora delovati preskrbovalna dejavnost. Na osnovi slabih rezultatov smo izdelali diagnozo stanja, ki je za mlinarstvo in pekarstvo jasna. Pri mlinarstvu gre za velika cenovna nasprotja med cenami pšenice in moke. Poleg tega pa so že večletne težave finančno popolnoma izčrpale to dejavnost. Pri pekarstvu pa gre tudi za cenovna nesoglasja med surovinami, repromaterialom in cenami kruha. To je sicer poenostavljena formulacija osnovnih problemov, ki imajo obsežno ozadje v vrsti neurejenih sistemskih ukrepov. Kakšen je koncept zdravljenja nastalih težav?

- **Tako v mlinarstvu kot v pekarstvu se zavzemamo za večjo delovno disciplino in spoštovanje vseh dogovorjenih akcij.**
- Vsi poslovodni delavci v TOZD in DSSS so zadolženi za stalno aktivnost iskanja racionalnih rešitev v poslovnem procesu.
- **Sistematično obdelujemo vse družbenopolitične skupnosti, ki jih oskrbujemo z moko in kruhom. Prosimo za pomoč pri pokrivanju izgub, tečajnih razlik, za ugodnejše kredite za obratna sredstva, za sodelovanje pri sovlaganjih v melioracije, za sodelovanje pri rekonstrukcijah in gradnjah novih pekarn itd. Pomoč so že dale oziroma obljubile občine Domžale, Kranj, Litija in mesto Ljubljana. Akcija že poteka.**
- Z realiziranimi zadnjimi sovlaganji v Sloveniji (ABC Pomurka) in Slavoniji (PIK Nova Gradiška in PPK Kutjevo) imamo več kot 90% dolgoročno zagotovljene pšenice.
- **Uspešno sodelujemo z Zavodom za rezerve SRS in iščemo racionalizacijo pri nabavi mok ter pšenice.**
- V letu 1984 smo pristopili k obsežni akciji varčevanja s pšenico, ki nam bo do konca leta prinesla vsaj 10 milijard starih din razlike v ceni, kar mora vplivati na ekonomski položaj mlinarstva.
- **Sprejeli smo obsežen program zamenjave pšenice za Zvezni zavod za rezerve, kar mora ponovno pripeljati pozitivne učinke.**
- Skupno z IS Skupščine mesta Ljubljane in Zavodom za rezerve SRS končujemo na lokaciji Šmartinska, 9000-tonski silos, kar mora ponovno prinesti pozitivne premike.
- **Skupno z Republiškim komitejem za tržišče in splošne gospodarske zadeve postopoma urejamo cenovne disproporce v pekarstvu.**
- Združeni slovenski mlinarji in peki v okviru Žitne skupnosti Slovenije vodimo pri IS SRS akcijo za sistemske ukrepe za ekonomsko sanacijo mlinarstva in pekarstva v Sloveniji.

Na osnovi vsega navedenega pričakujemo na koncu leta 1984 v vseh naših preskrbovalnih TOZD ugodnejše ekonomske rezultate.

MARKO SOK

### V škarjah cen

## Gospodarski položaj

*Gospodarski položaj OZD pekarstva v DO Žito v prvem polletju 1984 se je bistveno poslabšal v primerjavi z enakim obdobjem lanskega leta, kar pomeni, da so poslovanje v prvem polletju 1984 zaključile z izgubo naslednje TOZD:*

- *TOZD Pekarstvo in testeninarstvo,*
- *TOZD Pekarna Kranj,*
- *TOZD Pekarna Krško,*
- *TOZD Pekarna Vrhnika.*

*Iz analiz doseženih rezultatov v DO ŽK Žito v prvem polletju 1984 je razvidno, da so se rezultati poslovanja, kljub boljšemu gospodarjenju zlasti v nekaterih TOZD, znatno poslabšali in dejansko že pomenijo zaskrbljujoče stanje opravljanja nemotene funkcije proizvodnje in oskrbe. Bistveni razlog za to gre pripisati hitrejši rasti cen vsem vhodnim surovinam, ki so se v primerjavi z lanskim letom podražile vse preko 70%, stroškov proizvodnje in transporta ter ostalih odvisnih stroškov v primerjavi z rastjo cen pekovskim proizvodom, ki se niso spremenile od 1. 8. 1983.*

*Povečanje cen pekarskim proizvodom v juliju 1984, glede na dogovorjeno strukturo peke in naše razvrstitve specialnih kruhov v osnovne ruhe, ki jih sedaj proizvajamo cca. 80% ne more v nobenem primeru pokriti dosedanjega izpada rasti dohodka TOZD pekarstva, ki v bistvu predstavlja osnovo za nujno povečanje rasti OD delavcev glede na rast življenjskih stroškov.*

*Cene pekarskim proizvodom so se s 23. julijem 1984 povečale v povprečju:*

- *za osnovne vrste kruha (nova razvrstitev) 32,8%,*
- *za specialne in trajne kruhe 22,2%,*
- *za pekarsko pecivo 25,6%.*

*Iz kalkulacij pa je razvidno, da nove cene osnovnih vrst kruha za večino proizvodov še vedno izkazujejo izgubo od 2,96 din/kg.*

*Specialni proizvodi in pekarsko pecivo, ki jih sedaj proizvajamo v manjših količinah od 15% do 20% pa izkazujejo minimalno akumulacijo od 5% do 8%.*

*Anton Kosovel*

glasnik
glasilo delavcev živilskega kombinata Žito Ljubljana

Izdaja Živilski kombinat ŽITO Ljubljana, Šmartinska 154. Glavna in odgovorna urednica Zlata Vidmar. Uredništvo: Žito, Šmartinska 154, tel.: (061) 442-981, int. 238. Ureja uredniški odbor. Tehnični urednik: August Cerar. Tisk: ČGP Delo, tozd TČR, Ljubljana, Titova 35.