

interna izdaja

Naš glas



GLASILO KOLEKTIVA DELAMARIS
I Z O L A

LETNIK II

ŠT. 6



VSEBINA

Franc Karo: Ob zaključku leta	1
Zvonko Grahek: Sprejeli smo perspektivni plan podjetja	1
Boris Grebenc: Vpliv novega deviznega sistema na zunanjetrgovinsko poslovanje v našem kombinatu	4
Pravila o organizaciji in poslovanju delav. restavracije Kombinata DELAMARIS	5
Cotič inž. Gabrijel: Stanovanja	8
A. B.: S sej upravnega odbora in delavskega sveta	9
Viktor Šinkovec: Kako zadovoljiti kupca	10
Mitja Logar: Ribja moka — ljudska hrana	12
Zvonko Grahek: Pri strokovnem izobraževanju več načrtnosti	13
Ivo Hajšek: Zakaj toliko izostankov od dela	14
A. M.: 50 let aluminijske folije	15
Jože Bajt: Med sindikalnimi delavci v Nemčiji	16
Gama: Potrebujemo kuharskih receptov za pripravo jedi iz naših ribjih konzerv	17
Avgust Brezavšček: Razgovori ob koncu leta	19
B. V.: Trunčvanje — slovenski novoletni običaji	22
Miro Štrancar: Pevski zbor »DELAMARIS« je nastopil	23
Miro Banovac: Vprašanja in odgovori	24
A. G.: Odlikovani za delo	24
Mak-Mak: Vtisi iz Lepenja	25
Ado Makarovič: Še enkrat in zadnjič lov in ulov	26
Miro Banovac: Razno	27
Križanka	28

»NAS GLAS« izdaja kolektiv kombinata konzervne industrije »Delamaris«, Izola —
 List urejuje uredniški odbor: Viktor Šinkovec, Ado Makarovič, Alojz Hudales, Avgust
 Brezavšček, Zvonko Grahek, Miro Banovac, Vincenc Buonassisi, Vili Može, Ivo Haj-
 šek — Odgovorni urednik: Avgust Brezavšček, Izola, Brkinska ulica 10 — Tiska
 tiskarna Časopisno-založniškega podjetja »Primorski tisk« v Kopru

Glavni dir. Franc Karo:

Ob zaključku leta

Vsako leto se končuje z nekakim obračunom tako v privatnem kakor tudi v poslovnem življenju. Ko delamo analize našega poslovanja v preteklem letu, z veseljem ugotavljamo, da so se nekatere stvari le premaknile na bolje, ne samo v materialnem pogledu podjetja ali v finančnem pogledu posameznikov, temveč v samih odnosih zaposlenih do svojega podjetja. Še nikoli do sedaj ni bilo občutiti tako veliko zainteresiranost za delo in napredek podjetja kakor prav v preteklem letu. Uvedba ekonomskih enot in s tem stimulacija za prihranek materiala ter stimulacija v večji proizvodnji so dale take uspehe, da jih prav gotovo v podjetju nihče ni pričakoval. Mi se ne veselimo samo teh materialnih, finančnih uspehov; veselimo se nečesa drugega, mnogo globljega in bolj pomembnega. Veselimo se prebujanja zavesti naših delavcev, ki s tem svojim zavestnim delom postajajo pravi industrijski delavci. Ko opazuješ nekatere, že vidiš, da so postali del tovarne in da je tovarna postala del njih, in ko bo ta zavest prodrla v slehernega našega sodelavca, bodo naši uspehi brez dvoma še večji. Zato pa je naloga vseh naših organizacij in vsega vodilnega kadra, da to zavest nadalje širi in razvija.

Ko gledamo načrte naših prihodnjih petih let, že na prvi pogled vidimo, da smo si zadali veliko in težko nalogo, saj se pri istem

številu zaposlenih povečuje proizvodnja letno za 15 odstotkov ali v petih letih za okrog 75 odstotkov. Vse te naloge bo možno izpolniti le tedaj, če bodo za to ustvarjeni potrebni pogoji, kot so: socialistična zavest v odnosih do podjetja in družbene lastnine, dvig življenjskega standarda in končno investicijska izgradnja v obsegu, kot jo petletni plan predvideva. Za vse to so pogoji dani, saj bi za izpolnitev prvega pogoja bilo potrebno samo še tesnejše sodelovanje med upravo in političnimi organizacijami. V našem petletnem planu je predvidena gradnja 200 stanovanj iz lastnih sredstev; če bo mogoče dobiti posojila iz skladov, se lahko število stanovanj podvoji. Tudi ostali pogoji, ki vplivajo na standard, so v našem petletnem planu zajeti v precejšnjih zneskih in bodo brez dvoma močno vplivali na celotno življenje v Izoli. Vse naše investicije, ki so prvi pogoj za izvršitev petletnega plana, temeljijo na samofinansiranju. Zato je odvisno od nas samih, da z dosledno štednjo in delom ta sredstva tudi ustvarimo.

Trdno sem prepričan, da se bo naš celotni kolektiv z vso resnostjo lotil dela za izvršitev naših planov in v tem trdnem prepričanju se vam vsem, dragi sodelavci, najlepše zahvaljujem za vaše sodelovanje in vam želim mnogo uspehov v bodočem delu ter srečno leto 1961!

Zvonko Grahek:

Sprejeli smo perspektivni plan podjetja

Sredi decembra je upravni odbor podjetja izročil kolektivu v razpravo svoj predlog petletnega perspektivnega plana našega kombinata. Teden dni kasneje ga je obravnaval tudi delavski svet in ga sprejel.

Čeprav smo o tem perspektivnem planu že toliko razpravljali, je vendar umestno, da o njem spregovorimo tudi v našem listu, saj nam bo ta plan vodilo in cilj dolgih pet let našega boja za boljšo prihodnost. Iz dneva v dan bo ta plan postajal večja stvarnost in z njim bomo merili naše uspehe in težave ter računali, kaj nam je še storiti, da dosežemo tisto, kar smo si postavili za cilj.

Velik je ta plan in veličasten, saj predvideva, da bomo naš sedanji obseg poslovanja povečali kar za 74 odstotkov, skoraj dve tretjini sedanjega obsega. To ni majhna stvar, saj nameravamo naš celotni dohodek povečati od sedanjih 4.226.000.000 dinarjev na 7 milijard 370.000.000 dinarjev, to je za 3 milijarde 144.000.000 dinarjev, oziroma toliko, kolikor je znašal celotni dohodek tovarne ARGO, IRIS in IKRA pred združitvijo v kombinat.

Z večanjem celotnega dohodka pa je predvideno še uspešnejše večanje pozitivne razlike med prodajno in nabavno ceno realiza-

Boris Grebenc:

Vpliv novega deviznega sistema na zunanjetrgovinsko poslovanje v našem kombinatu

V dnevnem in strokovnem časopisju, pri razpravljanju na raznih sestankih in tudi v privatnih pogovorih med gospodarstveniki je v zadnjem času vedno več govora o novem deviznem sistemu, o devizni reformi, o spremembah, ki bodo nastale pri izvozu in uvozu in podobno.

Priprave za nov devizni sistem dobivajo že določene oblike, še posebno po razpravah, ki so jih imeli pred kratkim odbori Zvezne ljudske skupščine ob debati o zveznem proračunu.

Ker je naš kombinat letno udeležen za preko 2.000.000 \$ pri izvozu in za preko 1.000.000 \$ pri uvozu, kar predstavlja 60 % vse naše realizacije, nas bo prav gotovo zanimalo, kakšne bodo spremembe v zunanjetrgovinskem poslovanju in kako bodo vplivale na našo bodočo realizacijo, natančneje — na izvoz naših proizvodov in uvoz surovin ter reprodukcijskega materiala za potrebe naše industrije.

Zaradi lažjega razumevanja pogledimo sistem, po katerem smo prodajali naše izdelke v inozemstvo od sedaj. V zunanjetrgovinskem poslovanju se sedaj obračunavajo devize na temelju obračunskega tečaja, ki znaša že nekaj let 632 din za dolar. Temu tečaju so prilagojeni tudi obračunski tečaji drugih deviz, ki so različni skoraj za vsako državo. Tako doseže n. pr.: obračunski \$ za vzhodnoevropske države 600 dinarjev.

Dejansko pa se pri sedanjem deviznem sistemu obračunavajo izvozne in uvozne devize po zelo različnih tečajih, ki so odvisni od predpisanih izvoznih in uvoznih koeficientov (količnikov). Določeni koeficienti nam služijo v sedanjem sistemu kot instrument za izravnavo razlik med našimi cenami in cenami v inozemstvu. Tako je višina koeficientov odredjena glede na razliko v cenah blaga na svetovnih tržiščih in ceno blaga pri nas.

Za izvoz ribjih konzerv je določen količnik 1,5 plus 20 % premije (prima) za vse države. To pomeni praktično sledeče:

Če velja 1 zaboj sardin standard na inozemskem tržišču 9 \$, prejmemo v dinarski vrednosti za 1 \$ oziroma za 1 zaboj kot sledi:

1 obr. \$	=	632	dinarjev
koeficient 1,5	=	316	dinarjev
S k u p a j	=	948	dinarjev
20 % prima	=	189,6	dinarjev
S k u p a j	=	1.137,6	dinarjev

Ta račun pove, da znaša vrednost 1 \$ pri upoštevanju obračunskega tečaja, koeficienta in prima za ribje konzerve 1137,60 dinarjev, kar pomeni, da velja 1 zaboj sardin standard v izvozu na bazi \$ 9 dinarjev 10.238,40. Seve-

da niso od te cene odbiti stroški (prevoz, zavarovanje, manipulacija in provizija).

Kot je bilo omenjeno, imamo v sedanjem poslovanju opraviti z vrsto različnih obračunskih tečajev, določenih skoraj za vsako državo z drugim zneskom. Namen devizne reforme, ki je sedaj v teku, pa je, uveljaviti namesto sedanje množine različnih obračunskih tečajev en sam obračunski tečaj, ki naj bi znašal 750 dinarjev za dolar.

Tako zavzema v sedanjih pripravah za novo devizno poslovanje določitev obračunskega dolarja vodilno vlogo. S tem pa je povezana vrsta drugih prav tako važnih ukrepov. Namesto dosedanjih koeficientov, ki so služili, kot smo omenili, za izravnavo razlik v ceni, bodo uvedene pri izvozu izvozne premije, pri uvozu pa bo določena carina za vse blago.

Če upoštevamo gornje spremembe pri izvozu ribjih konzerv, nam trenutno še ni znana končna perspektiva bodočega izvoza. Medtem ko smo že seznanjeni z novim obračunskim tečajem, ne moremo še govoriti o ostalih instrumentih, predvsem pa o višini izvoznih premij. Glede na strukturo naših proizvodov, ki so značilni za izvoz, posebno pa še, če upoštevamo nabavo reprodukcijskega materiala, ki ga potrebujemo za to proizvodnjo in katerega uvažamo v višini 65 % od ustvarjenega izvoza.

Ob upoštevanju višine obračunskega tečaja 750 dinarjev za dolar bo pri izvozu ribjih konzerv potrebna premija v višini 51 %. S tako premijo bi namreč dosegli vrednost 1 dolarja pri upoštevanju dosedanjih instrumentov: obračunski tečaj 632 dinarjev, koeficient 1,5 in prima 20 %, kar zneslo skupaj 1137,60 dinarjev. Razlika, ki nastane med zneskom 1137,60 dinarjev in 750 dinarji (novi obračunski tečaj je 387,60 dinarjev), predstavlja 51 % od novega obračunskega tečaja.

Z ukinitvijo količnikov bo ustvarjena mnogo jasnejša slika o družbeni rentabilnosti izvoza posameznih vrst blaga, ki je v dosedanjem režimu koeficientov precej zamegljena. Poleg tega bo devizna reforma z ukrepi, ki jih vsebuje, prinesla gospodarstvu osnove za boljšo konkurenčnost na svetovnem trgu in bo podvojila napore za znižanje proizvodnih stroškov. Zaradi tega pa bodo kolektivi, katerih dejavnost je povezana z izvozom oziroma z zunanjetrgovinskim poslovanjem, z uveljavljanjem novega sistema delitve dohodka, ki je v skladu tudi z devizno reformo, mnogo boljše kakor doslej nagrajeni za uspehe, ki jih bodo dosegali s prizadevanjem za znižanje proizvodnih stroškov, povečanje produktivnosti in za povečano proizvodnjo za izvoz.

Pravila o organizaciji in poslovanju delavske restavracije Kombinata konzervne industrije »Delamaris« Izola

Na podlagi sklepa štev. 129/60, ki je bil sprejet na 6. seji dne 11. VIII. 1960, Delavski svet kombinata konzervne industrije »DELAMARIS«, Izola, predpisuje tale

PRAVILA

o organizaciji in poslovanju delavske restavracije Kombinata konzervne industrije »DELAMARIS« Izola

I. TEMELJNE DOLOČBE

1. člen

Delavska restavracija v Izoli je ustanovljena z namenom, da nudi članom delovnega kolektiva Kombinata konzervne industrije DELAMARIS, Izola (v nadaljnjem besedilu: »DELAMARIS« ali »Kombinat«) gostinske usluge po čim nižji ceni.

2. člen

Restavracija posluje pod imenom:

»Delavska restavracija DELAMARIS v Izoli«.

Sedež restavracije je v Izoli, Dantejeva ulica 10.

Njen ustanovitelj je Kombinat konzervne industrije DELAMARIS, Izola.

Pečat restavracije ima besedilo iz prvega odstavka tega člena. Restavracija je posebna organizacijska enota družbenega standarda Kombinata s posebnim obračunom in z lastnim žiro računom pri NB v Kopru.

3. člen

Restavracija posluje po teh pravilih. V kolikor z njimi posamezna vprašanja niso posebej urejena, posluje po splošnih in posebnih zakonskih predpisih, zlasti pa so to:

1. Uredba o gostinskih podjetjih in gostiščih (Uradni list FLRJ štev. 6/54);

2. Odredba o stroških menz in delavskih restavracij, ki jih šteje gospodarska organizacija-ustanoviteljica med svoje materialne stroške (Uradni list FLRJ štev. 9/58);

3. Uredba o knjigovodstvu gospodarskih organizacij (Uradni list FLRJ štev. 27/55) in pravilnik za uporabo kontnih planov gospodarskih organizacij (Uradni list FLRJ štev. 22/58);

4. Navodilo za inventuro (popis) pri gospodarskih organizacijah (Uradni list FLRJ štev. 53/56); s poznejšimi spremembami in dopolnitvami (Uradni list FLRJ štev. 50/59);

VI. točka Odloka o določitvi namenov sredstev sklada skupne porabe, za katere se ob njihovi porabi ne plača proračunski prispevek (Uradni list FLRJ štev. 10/58);

5. X. točka Odloka o omejitvah uporabe amortizacijskih sredstev in o nižjih amorti-

zacijskih stopnjah za gospodarske organizacije določenih dejavnosti (Uradni list FLRJ štev. 54/57 in 48/58).

II. ORGANI UPRAVLJANJA

5. člen

Poslovanje restavracije neposredno vodi in z njo upravlja upravnik, ki za svoje delo odgovarja vodji splošnega sektorja, glede finančnega in materialnega poslovanja pa še vodji gospodarsko računskega sektorja.

Glede zadev, ki so s temi pravili posebej določene, se upravnik posvetuje z vodjem splošnega sektorja.

1. Upravnik restavracije

5. člen

Upravnik neposredno vodi upravljanje restavracije po teh pravilih, po splošnih in posebnih zakonskih predpisih, ki veljajo za menze in delavske restavracije, ter po posebnih navodilih in smernicah pristojnih organov Kombinata. Po potrebi tudi sam opravlja dela, za katera ni drugih izvrševalcev, kolikor so taka dela združljiva z njegovo funkcijo. Upravnik ima zlasti te možnosti in pravice:

1. da skrbi za pravilno in čim boljše oskrbovanje gostov v mejah njihovih pravic do gostinskih storitev restavracije in v mejah finančnih možnosti;

2. da skrbi za pravilno in varčno gospodarjenje s sredstvi, s katerimi upravlja oziroma, ki so mu dana v uporabo;

3. da strokovno in disciplinsko vodi in nadzira delo posameznikov;

4. da skrbi za vzdrževanje reda, snage in higiene v vseh prostorih restavracije, tako s strani strežnega in ostalega osebja, kakor tudi s strani gostov, ter da v to svrhu izdaja posebne odredbe glede hišnega reda in izvaja po potrebi tudi druge ustrezne ukrepe v mejah teh pravil in morebitnih posebnih pooblastil;

5. da vsak mesec najmanj enkrat poroča vodji splošnega sektorja o celotnem poslovanju in o problematiki restavracije, ter posebej opozarja na morebitne pomanjkljivosti, ki jih ne more sam odpraviti.

2. Ostalo osebje restavracije

Vse osebe, ki so zaposlene v restavraciji, so člani delovnega kolektiva Kombinata konzervne industrije DELAMARIS in veljajo zato zanje vsi interni predpisi kombinata.

Delovna mesta za restavracijo in osebni dohodki so določeni v Tarifnem pravilniku kombinata.

7. člen

Najmanj dvakrat mesečno mora upravnik sklicati delovni sestanek osebja restavracije, da z njim razpravlja o izboljšanju organizacije dela, o preprečevanju okvar na inventarju in na osnovnih sredstvih restavracije ter o njih čim boljšem vzdrževanju, o morebitnih pritožbah zaradi nepravilnih odnosov gostov glede na sredstva in osebje restavracije in o podobnih zadevah.

Na morebitne sklepe, ki bi bili sprejeti na delovnih sestankih iz prejšnjega odstavka, upravnik restavracije sicer ni vezan, mora pa ugotovljene nepravilnosti, kolikor njih značaj narekuje, sporočiti vodji splošnega sektorja.

III. FINANČNO IN MATERIALNO POSLOVANJE

1. Sredstva restavracije

8. člen

Prostore, opremo in inventar ter morebitna druga osnovna sredstva, ki so potrebna za poslovanje restavracije, da v uporabo DELAMARIS kot ustanovitelj.

Kombinat da restavraciji iz svojih sredstev čistega dohodka tudi potrebna obratna sredstva v višini 300.000 din.

Prav tako krije kombinat naslednje materialne stroške:

stroške za električno energijo, plin, vodo, za investicijsko vzdrževanje osnovnih sredstev, amortizacijo in obresti od sklada obratnih sredstev in od kratkoročnih kreditov, ki bi sicer bremenili restavracijo.

Morebitno izgubo restavracije krije kombinat iz dela čistega dohodka, ki je namenjen za osebne dohodke, do višine, ki jo za vsako leto posebej določi vnaprej delavski svet.

9. člen

Upravnik restavracije in osebe, ki jih pooblasti vodja gospodarsko računskega sektorja, opravijo ob izročitvi sredstev iz prvega odstavka prejšnjega člena njihov točni količinski in kakovostni popis. Gospodarsko računski sektor kombinata mora od časa do časa kontrolirati stanje teh sredstev.

2. Dohodek restavracije

10. člen

Celotni dohodek restavracije se ustvarja iz izkupička za hrano in izkupička prodanih pijač. Dohodek restavracije predstavlja celotni dohodek, zmanjšan za materialne stroške.

11. člen

Pri določanju cen za hrano in pijačo sodelujejo: upravnik restavracije, vodja splošnega sektorja in vodja gospodarsko računskega sektorja. Pri tem so dolžni upoštevati materialne stroške in osebne dohodke osebja

z vsemi dajatvami po veljavnih predpisih. Cenik potrjuje upravni odbor kombinata.

12. člen

Restavracija krije iz čistega dohodka najprej osebne dohodke za svoje delavce, morebitni višek čistega dohodka pa uporabi za izboljšanje hrane.

3. Organizacija in poslovanje finančne službe

13. člen

Restavracija ima svoje posebno knjigovodstvo in svoj obračun dohodka. Svoje finančno poslovanje vodi preko lastne blagajne in preko lastnega žiro računa. Finančni odnosi med kombinatom in restavracijo se urejajo s plačevanjem obveznosti preko žiro računa.

Z žiro računom restavracije razpolagajo: upravnik restavracije, vodja gospodarsko računskega sektorja, vodja splošnega sektorja in računovodja kombinata.

14. člen

Restavracija je dolžna voditi celotno finančno in materialno poslovanje na podlagi običajnih dokumentov, ki morajo biti sistematično urejeni, da je iz njih vsak čas razvidna pravilnost poslovanja. Restavracija uporablja za svoje poslovanje enako dokumentacijo kot kombinat.

IV. PRAVICE IN DOLŽNOSTI GOSTOV

15. člen

Pravico do gostinskih storitev restavracije imajo praviloma vsi člani delovnega kolektiva DELAMARIS, izjemoma pa tudi člani drugih kolektivov, ki so začasno zaposleni na območju kombinata.

16. člen

Vsak gost je odgovoren za škodo, ki jo povzroči na sredstvih restavracije.

17. člen

Hrana se izdaja le na bone, ki jih vsak gost lahko nabavi pri blagajni restavracije proti takojšnjemu plačilu. Kreditiranje ni dovoljeno.

18. člen

Gost mora posebno paziti na snago v restavraciji. Upoštevati mora tudi, da v restavraciji ni sam in da njegovo vedenje ne sme vznemirjati drugih gostov. Vstopanje gostov v kuhinjo je strogo prepovedano in predstavlja disciplinski prekršek.

19. člen

O morebitnih pomanjkljivostih v poslovanju restavracije ali posamezne strežne osebe gostje ne smejo razpravljati s strežnim osebjem, temveč le z upravnikom, ali pa lahko napišejo svoje pripombe v pritožno knjigo.

V. OSTALE DOLOČBE

20. člen

Pooblašcene osebe kombinata imajo pravico, da v okviru svojega delokroga, ob vsakem času kontrolirajo, kako restavracija gospodarstva s sredstvi, ki so ji dana v uporabo, kakšne so higienske in sanitarne razmere, kakšna je organizacija dela in kako se opravljajo storitve gostom.

21. člen

Gostom mora biti na razpolago posebna knjiga, v katero lahko vpisujejo morebitne pritožbe. Vsak vpis v pritožno knjigo mora biti podpisan po vpisovalcu. Anonimni vpisi

ali vpisi z nečitljivim podpisom so neupoštevani.

22. člen

Za reševanje pritožb glede zadev, ki se tičejo poslovanja restavracije in ki jih ne more ali jih ne želi rešiti upravnik sam, je v prvi stopnji pristojen vodja splošnega sektorja, v drugi pa upravni odbor.

23. člen

Ta pravila stopijo v veljavo takoj in jih je objaviti kolektivu na običajen način.

Predsednik delavskega sveta:
Marko Rosanda l. r.

S seje občinskega ljudskega odbora

Dne 29. decembra 1960 sta se oba zbora ObLO Izola sestala na svoji zadnji seji v preteklem letu. Obravnavala sta in sprejela vrsto odlokov in sklepov.

Tako je bil na tej seji med drugim sprejet odlok o prispevku investitorjev za komunalno ureditev pri novogradnjah. Po tem odloku bo za izvedbo priključkov kanalizacije, električne napeljave, vodovoda, dohodov do novih zgradb in za ureditev ostalih komunalnih naprav znašal prispevek 10 odstotkov od vrednosti celotnih investicij, kadar so investitorji gospodarske in druge družbene organizacije ali zasebniki. V primeru, ko je investitor stanovanjska zadruga, bo ta prispevek znašal samo 5 odstotkov od vloženih investicij.

Na tej seji je ObLO sprejel tudi odlok, po katerem bo od 1. januarja 1961 dalje kril vse stroške prevoza učencev osnovnih šol iz območja občine Izole. Po približnih izračunih bodo ti stroški znašali 1.500.000 dinarjev na leto. Poleg tega bo ObLO v obliki podpor prispeval tudi k prevoznim stroškom dijakov

srednjih šol, ki teh stroškov sami ne bi zmogli.

Glede na to, da je z 31. decembrom 1960 prenehala poslovati Komunalna banka, sta se ObLO Koper in ObLO Izola sporazumela, da za potrebe svojih občin ustanovita lastno komunalno banko s sedežem v Kopru. Na tej seji je ObLO sprejel sklep, s katerim je pooblastil ObLO Koper, da izda odločbo o ustanovitvi nove Komunalne banke Koper ter obenem imenoval podpredsednika in dva člana upravnega odbora banke.

Za podpredsednika je bil imenovan tovariš Vladimir Petrič, podpredsednik ObLO Izola, za člana pa Zvonko Grahek, vodja gospodarsko računskega sektorja v kombinatu Delamaris, in Jožica Čeh, računovodja v Mehanotehniki.

Na skupni seji obeh zborov je ObLO tudi sprejel odpoved direktorja gradbenega podjetja Gradbenik Izola, na njegovo mesto pa je imenoval do redne postavitve direktorja po razpisu za vršilca dolžnosti direktorja tovariša Dušana Barbiča.

DELOVNEMU KOLEKTIVU
PODJETJA »DELAMARIS« — IZOLA

Ob zaključku uspešne izpolnitve letnega plana za leto 1960 in petletnega perspektivnega plana 1957—1961, izpolnjenega v štirih letih, vam v imenu občinskega ljudskega odbora, v imenu vseh naših občanov in v svojem imenu iskreno čestitam. Obenem se vam najpristrčneje zahvaljujem za vaše veliko prizadevanje k splošnemu dvigu družbene ravni v naši občini, ki ste ga uresničevali z nudenjem vsestranske moralne in materialne pomoči.

Ob tej priložnosti vam voščim še večjih delovnih uspehov v novem letu 1961 z iskreno željo, da bi bilo v bodoče sodelovanje med vami in občinskim ljudskim odborom v skupnem prizadevanju za nadaljnji dvig življenjske ravni naših delovnih ljudi še tesnejše.

Predsednik Srečko Vičič

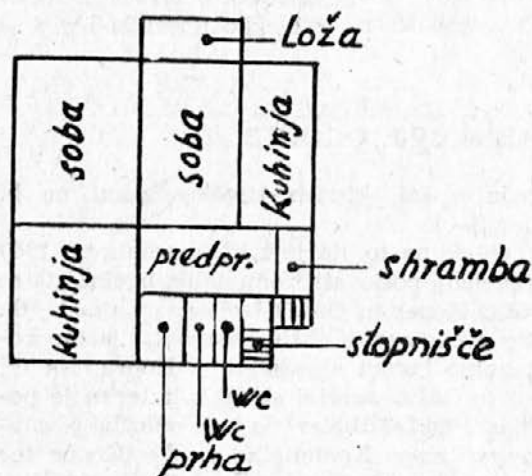
Inž. Gabrijel Cotič:

Stanovanja ...

Naše podjetje bo januarja 1961 dobilo 11 vseljivih stanovanj (polovico 2. stanovanjskega bloka). Po gradbeniškem operativnem planu pa nadaljnjih 17 družinskih stanovanj in 8 garsonjer maja 1961 v tretjem bloku.

Investicijska vsota za blok znaša 84 milijonov din, k čemur je treba prišteti še podra-

Shema razporeda dveh garsonjer



žitve v teku gradnje za okrog 4 milijone, tako da nas bo stal blok okrog 88 milijonov din. Temu primerna bo mesečna najemnina, približno 6200 din. Ta bo nekoliko višja kot v drugem bloku in bo odvisna od stroškov gradnje; bo pa toliko nižja od kasneje zidanih blokov, kolikor bodo cene gradnjam višje. (Predvidena najemnina v 4. bloku je okrog 6500 din mesečno.)

Površina enega družinskega stanovanja znaša $70 \times 36 \text{ m}^2$. Vsako stanovanje ima kuhinjo, dnevno sobo, dve spalnici, shrambo, ložo, kopalnico, stranišče in predprostor; vse pod enim ključem. Stedilniki in peči niso postavljeni, pač pa so predvideni dimovodi in ima stanovallec možnost namestiti si po svojem okusu grevne naprave. (Po uredbi o kreditih za gradnjo stanovanj odpade namestitev štedilnikov, peči in podobno.)

Garsonjere s približno površino 35 m^2 so si enakovredne med seboj (garsonjera, ki ima ložo oz. shrambo, ima zato nekaj manj m^2).

Garsonjera, ki bi jo lahko imenovali enosobno stanovanje, ima kuhinjo, sobo, stranišče, ložo (ali shrambo), skupno prho in skupni predprostor. Razporejene so v zadnjih nadstropjih.

Projektant stanovanjskih blokov je prof. inž. arh. Edo Mihevc. Vsako stanovanje ima v pritličju svojo dvrnico tlorisne površine okrog $2,5 \text{ m}^2$ in boks za shrambo živil v podstrešju z enako površino. V pritličju je tudi

skupni prostor za shrambo koles in otroških vozičkov.

Blok je delno krit z ravno streho okrog 100 m^2 , kjer je možno sušiti perilo, sončiti se ali uživati lep razgled.

V neposredni bližini imajo stanovalci moderno urejeno samopostrežno trgovino z ještvini; v kratkem bo urejena samopostrežna prodajalna mesa v pritličju 2. bloka, medtem ko bo v pritličju 3. bloka prodajalna sadja in zelenjave, kruha, mleka in mlečnih izdelkov.

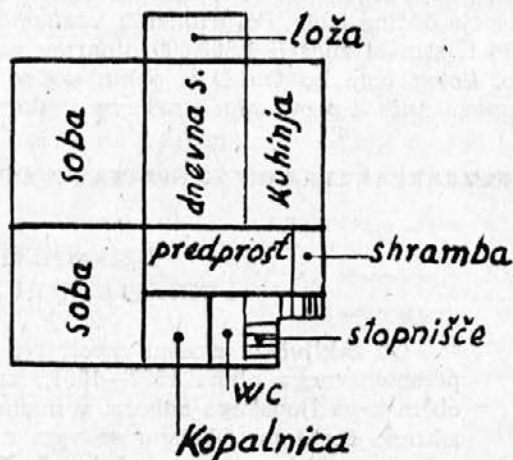
S pridobitvijo 28 družinskih stanovanj in 8 garsonjer bo podjetje pokrilo najbolj pereče potrebe po stanovanjih. Še zdaleka pa s tem ne bomo krili vseh potreb v našem podjetju, česar se prav dobro zavedajo naši vodilni ljudje.

Petletni plan izgradnje podjetja predvideva 700 milijonov din za družbeni standard oziroma za gradnjo stanovanj. Računajoč po 3,5 milijona za stanovanje, pridobimo s predvidenimi sredstvi okrog 200 stanovanj. Tudi to ne bo dovolj, da bi pokrili vse potrebe, ki bodo do leta 1965 brez dvoma še narasle.

Način finansiranja je možen po več variantah:

1. Podjetje z lastnimi sredstvi (700 milijonov din) gradi stanovanja in pridobi najmanjše število (200) stanovanj.
2. Podjetje najame kredit pri stanovanjskem skladu in participira s 700 milijoni, pri

Shema razporeda prostorov družinskega stanovanja



čemer bi pri 50 % participaciji pridobili 400 stanovanj. Vendar gre tudi za vprašanje, ali je najetje kredita v taki višini sploh možno oziroma ali bo stanovanjski sklad razpolagal s takim denarnim fondom. To je malo verjetno.

3. Podjetje posodi pod določenimi pogoji denarna sredstva preko stanovanjske zadru-

ge. Gradnja je preko zadruge cenejša in s 700 milijoni pridobimo več kakor samo 200 stanovanj. V interesu združnikov je, da dolg zmanjšajo z lastnim delom, materialom itd.

Ali bomo s tretjo varianto uspeli, je v precejšnji meri odvisno od nas samih. Vsekakor je potrebno poživiti delo »zadruge« in interese obvestiti o pogojih (ki so ugodnejši kakor pred leti), z interesi pregledati razne projekte, izbrati tip stanovanja, tip zgradbe,

možnost lokacije v Izoli itd. Skratka, pripraviti je treba z interesi pogodbe ter pričeti gradnjo takoj, ko bodo na razpolago prva sredstva, kot jih predvideva petletni plan.

S 700 milijoni lahko naredimo več, lahko manj stanovanj, vsekakor pa je to precejšen znesek in s pomočjo združne gradnje po tretji varianti lahko ta znesek pomnožimo z 1,4, kar bo tudi potrebno, da se omili stanovanjska stiska v našem mestu.

S sej upravnega odbora in delavskega sveta

Na 15. seji je UO najprej obravnaval predlog pravil o organizaciji in poslovanju naše menze in pripravil ta predlog za obravnavo na delavskem svetu.

Imenovanih je bilo 29 inventurnih komisij, ki bodo popisale ves inventar in zaloge ob koncu leta.

Rajko Makovec je po sklepu upravnega odbora odpotoval v Pariz, kjer je sklepal pogodbe za leto 1961.

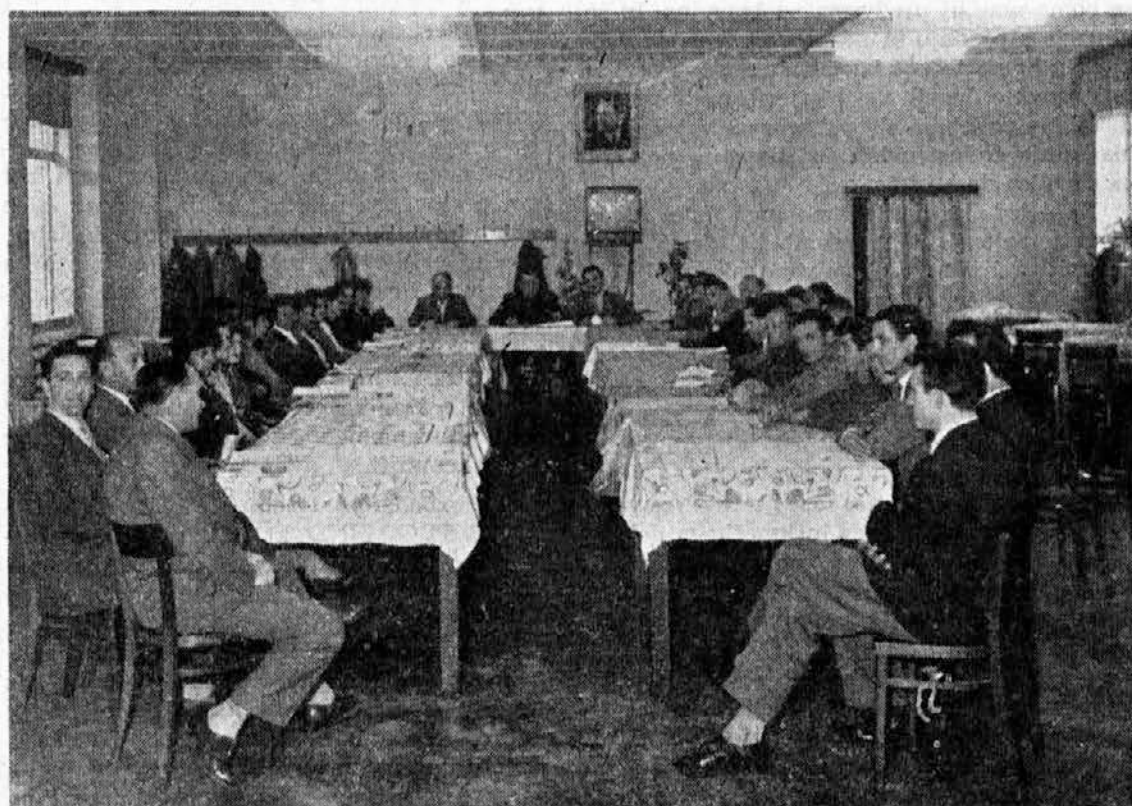
DPD »Svobodi« Izola smo nakazali 120.000 din za potrebe našega pevskega zbora.

Tovariš Slavko Demšar se bo udeležil poučne ekskurzije po Sovjetski zvezi. Šel bo z jugoslovansko delegacijo, ki bo proučevala transport in zmrzovanje rib.

Našim trem slušateljem na večerni Ekonomski srednji šoli v Izoli je UO odobril 15 dni študijskega dopusta, ki jim je potreben za izpite ob III. semestru.

Na 16. seji je upravni odbor obširno obravnaval perspektivni petletni družbeni plan kombinata in pripravil predlog za delavski svet, obenem je rešil še vrsto drobnih prošenj in vlog, ki so mu jih poslali člani kolektiva in zunanji interesi.

Na 17. seji se je UO najprej lotil predlogov za spremembo norm, ki mu jih je predložila komisija za norme. Pri obravnavi je UO ugotovil, da oddelkovodje kakor tudi drugi člani kolektiva verjetno niso povsem na jasnem, v čigavo breme gre zniževanje norm. Iz večine predlogov te komisije, sestavljenih



Delavski svet kombinata Delamaris med sejo

ob sodelovanju oddelkovodij, se čuti splošna želja po znižanju norm. Ker pa naš plačni sistem določa za vsak artikel, koliko naj se za njegovo izdelavo porabi plač, gre vsako zniževanje norm na kateremkoli delovnem mestu v breme celotnega oddelka, ki mu je za celotno proizvodnjo določena tudi celotna kvota. To bodo morali upoštevati vsi člani oddelka, ker so tudi vsi materialno zainteresirani, kakšne so norme na posameznih delovnih mestih v njihovem oddelku. V bodoče bo UO posegel v določanje norm samo v tistih primerih, kadar v oddelku ne bodo prišli do sporazuma ali pa bi višja sila brez vpliva oddelka narekovala spremembo.

Na predlog komisije za individualne nagrade je UO obravnaval racionalizacijo tovariša Alojza BOŽEGLAVA, ki je počeni blok avtomobilskega motorja ponovno usposobil. UO je dal DS predlog, naj tov. Božeglav prejme primerno nagrado.

Drugi predlogi za individualne nagrade so bil zavrjeni kot neutemeljeni.

18. seja UO je zaradi obsežnosti trajala

kar dva dni. Obravnavan je bil tarifni pravilnik in predložen DS v potrditev.

DELAJSKI SVET JE SKLENIL

Na 10. seji DS, kateri sta prisostvovala tudi načelnik oddelka za gospodarstvo pri ObLO Izola tov. Karel Turk in tajnik občinskega odbora SZDL tov. Davorin Rešič, je bil najprej zelo obširno obravnavan petletni perspektivni plan kombinata, ki je bil tudi potrjen. O tem perspektivnem planu ter o vsej naši dejavnosti v prihodnjih petih letih govorimo v tej številki v posebnem članku.

Obravnavan in potrjen je bil tudi pravilnik o organizaciji in poslovanju delavske restavracije (menze), ki ga tudi objavljamo v celoti. Iz sklada za izobraževanje kadrov je DS odobril 900.000 din za izvedbo tečajev za nemški in angleški jezik, ki ga bo za člane našega kolektiva izvedla Okrajna ljudska univerza.

Za obdaritev otrok v Izoli ob novoletni jelki je DS odobril 1 milijon din.

Viktor Šinkovec:

Kako zadovoljiti kupca

Pretežni del industrijskih in obrtnih izdelkov gre v roke potrošnika preko tako imenovane trgovske mreže, kamor prištevamo trgovino na malo in trgovino na veliko. Tu se bomo omejili predvsem na trgovino, ki se ukvarja s prodajo in preprodajo naših izdelkov, in bomo to pot izločili zunanjo trgovino ter trgovino drugih vrst, katerih organizacija je lahko podobna ali pa se razlikuje glede plasiranja industrijskih izdelkov na poti od izdelovalca do koristnika.

Naše izdelke prištevamo med tiste, ki se na trgu pojavijo v masovnih količinah, dasi niso za prehrano prebivalstva tako življenjsko važni, kot so n. pr. moka, maščoba, sladkor, sol itd. Z dviganjem življenjske ravni prebivalstva Jugoslavije prihajajo naši izdelki vse bolj do izraza pri izpopolnjevanju izbire v prehrani našega človeka, ki si želi pestrejšo in po vsebini kalorijsko, vitaminov in drugih hranljivih snovi bogatejšo hrano.

Upoštevati moramo, da postaja za našega delavca, uslužbenca in kmečkega delavca vse bolj važno, kako pripraviti dnevni obrok hrane, ko mu zaposlenost, zlasti pa zaposlenost gospodinjice, ne dovoljuje preživljanja načina priprave jedil. Če upoštevamo pri tem še izdatke za dnevno prehrano družine, pridemo do zaključka, da je naš človek z »računico« na čistem in ve. da je tovarniško pripravljena hrana mnogokrat, ne glede na prihranek časa in porabljenega kurjavnega, cenejša in izdatnejša. To je povsem razumljivo. Saj vemo, da se pri industrijski predelavi živil

izkoristijo surovine do poslednje skrajnosti, medtem ko se v gospodinjstvu na to ne gleda tako kritično in je izkoriščenje dobrin več ali manj odvisno od prirojene varčnosti gospodinjice.

Če se povrnemo k trgovini, ki je posrednik med izdelovalcem in potrošnikom, ne moremo mimo dejstva, da ima ta organizacija svoje poglede na izdelke, ki je ne zanimajo samo z vidika tržnega predmeta kot vira poslovnega uspeha, in da je prav eden važnih činiteljev v verigi trgovanja, ki lahko odločno prispeva k masovnosti posameznega proizvoda. Prvi pogoj, da bo trgovina kot podaljšana roka proizvajalca s tem sodelovala in se zavzela za popularizacijo nekega izdelka, da bi dosegel masovno potrošnjo, pa ni samo kvaliteta izdelka, temveč so še drugi nič manj važni momenti, katerih proizvajalec ne sme zanemariti.

Sam spada predvsem MATERIALNI INTERES TRGOVINE, ki se odraža v prodajnih pogojih med poslovnimi partnerji po načelu »Kaj daš?« Drugo nič manj važno vprašanje se nanaša na ekspeditivnost in točnost odpreme naročenega blaga. Neodpustljiva napaka, ki bi jo bilo treba tudi pri nas čimprej odpraviti, je neekspeditivnost, še v večji meri pa netočnost odpreme. Ta namreč, če že ne spravlja kupca v jezo, pa vsaj ne daje dobrega mnenja o poslovanju partnerja, konkretno o njegovem kadru, kjer gre izključno za subjektivno presojanje.

Pomemben poudarek, vsekakor pa ostrejši kakor pri samem potrošniku daje trgovina ZUNANJEMU VIDEZU IN KAKOVOSTI AMBALAŽE, pa naj gre za ambalažo artikla samega ali pa za skupno in transportno ambalažo. Pri tem je za trgovino važno, v kakšni meri privlači kupca sam videz ambalaže, ali če hočemo, v koliki meri je ambalaža sposobna reklamirati svojo vsebino. Dalje je bistvene važnosti vprašanje, v kakšnem stanju prispe do kupca embilirano blago in tudi sama TRANSPORTNA AMBALAŽA, ki jo more kupec še koristno uporabiti.

Posebno vlogo, ki bi jo zaradi preobširnosti tu ne obravnaval, ima vsekakor trgovska reklama in obdelava tržišča preko lastne prodajne organizacije, kjer sta oblika in intenzivnost prvenstvene važnosti, ki more posredno ali neposredno vplivati na potrošnika, trgovino pa privlačiti k sodelovanju.

Kakor smo obravnavali želje in interese trgovine, tako in še bolj moramo razumeti koristi in težnje direktnega potrošnika, ki hoče za svoj pošteno prisluženi denar tudi pošteno in dobro blago; to se pravi toliko, kolikor je to vredno po svoji deklarirani vsebini.

Če misli kdo oporekati, češ saj blago, ki ga trgovini in preko nje dajemo potrošniku, je res tako, moram pripomniti, da imam v mislih tisto blago, ki ga je na srečo vedno manj, a vendar še preveč, in ki vzbuja pri kupcu nezaupanje. Ta pojav, da si ni tako pogost in ga lahko v količini izdelkov smatramo za malenkostnega, se na trgu pokaže v popolnoma drugačnem obsegu. Dovolj je, če se v enem zaboju ribjih konzerv pojavi nabrekla doza, če je v kartončku juhe ena sama kocka premalo, če v vrečki manjka koncentrat, ali če je vrečka počena; raztrgana, ali če obstaja kakršnakoli druga hiba! Potrošnik, ki se čuti oškodovanega, bo povzročil s pretiravanjem več škode, kot je navadno vreden izdelek. Iz prakse vemo, da potrošnik v takih primerih le redkokdaj reklamira v prodajalni, temveč se, ogoljufan, najrajši obrne direktno na proizvajalca, neredko pa tudi s kritičnim pogledom v dnevno časopisje.

Spričo malomarnega odnosa prodajalca do kupcev in pomanjkanja poznavanja blaga pri nekaterem trgovskem osebju, ki na kakovost izdelkov in stanje ambalaže ne gleda s kritičnim očesom potrošnika in mu skuša vrniti tudi defektno blago, zaradi komočnosti ali česar koli, lahko pojav škartiranega blaga škoduje prodaji, ker se potem take pritožbe obravnavajo navadno na zelo hučen način in čisto v prisotnosti številnih prič.

Iz gornjega sledi, da lahko celo najmanjši odstotek škartnega blaga, ki se pojavi na trgu, zelo škodi uveljavitvi izdelka; posebno tam, kjer podobnih primerov trgovsko osebje ne

zna preprečiti na ustrezen način. Če pa sodeluje pri tem še agencija E. B. P., je toliko slabše, kolikor bi ta lahko koristila v obratnem smislu, to je s priporočanjem tistega izdelka.

Vsaka tovarna, vsaka obrtna delavnica, ki ima pred očmi svoj obstoj, vsak kolektiv, ki je ponosen na svojo tovarno, vsak posameznik v verigi proizvodnega procesa, ki gleda na svoj obstoj, ki misli na jutrišnji dvig osebne življenjske ravni, bi se morali zavedati, kolike važnosti je danes kvaliteta izdelka in da bo pozornost potrošnika do kvalitete izdelka vedno večja in toliko močnejša, kolikor večjo izbiro mu bo nudila naša razvijajoča se industrija.

Vodilno osebje kombinata se trudi in želi odpraviti vse nedostatke. V tem prizadevanju je storilo že marsikaj, vendar brez pomoči in razumevanja vsakega posameznika svoji nalogi ne bo kos. Ne pomaga še taka skrb vodstva, niti še tako poostrena kontrola izdelkov, če sleherni proizvajalec ne bo izdelal takega izdelka, kot si ga sam želi kupiti v trgovini.

Od nas vseh je odvisen napredek kombinata, mi vsi smo dolžni izvrševati naloge, ki nam jih je dala skupnost. Pred nami je novo poslovno leto, ki bo zaradi planskih nalog še zahtevnejše. Mi pa jih bomo izvršili, ker vemo, da nam bo trud poplačan, saj med nami ni takih, ki si ne bi želeli vedno boljšega življenja in ki tega ne bi privoščili tudi svojemu najbližjemu in tistemu, ki s tresočo roko odstopi stroj mlajšemu.

In ne samo to; zavedati se moramo, da bomo na storilnost dela gledali še strože, predvsem pa, da bomo v prihodnjem letu posvetili največjo skrb kakovosti proizvodov in odpravili še tiste hibe, katerih se nam še ni posrečilo odstraniti v tem letu.

Pod tem geslom si sezimo v roke in si zaželimo sreče v novem letu, ki nam bo prineslo naslednji korak k izboljšanju naših življenjskih razmer.

NAŠI POPRAVKI

»Zadnja številka Našega glasa (5.) ni slaba, ampak napak mrgoli.« tako se nam je izrazil tovariš, ki je precej kritičen in strog ocenjevalec. Če ni slaba, je dobra! Kar se pa tiče napak v tisku, priznamo, da je — slaba. Kriva pa je naglica in stiska s časom v tiskarni; saj smo hoteli, da list izide pred prazniki in je tudi res prišel iz tiskarne zadnjo uro, preden smo se razšli. Zato popravimo najbolj vidne napake, ker vseh ne moremo zaradi prostora.

V 5. številki Našega glasa se je v naslov na strani 15 vrinila neljuba pomota. Ne gre za stodesetletnico, kakor je v naslovu pomotoma navedeno, temveč za stopetdesetletnico konzerve. V naslovu na strani 21 pa gre za mednarodni sejem ribarstva v Bergenu (in ne v Berganu).

Bralce prosimo, da nam pomoti oprostite.

Mitja Logar:

Ribja moka — ljudska hrana

Vsem nam je znano, da je ribja moka upoštevano živalsko krmilo, saj je le-ta eden izmed proizvodov našega kombinata.

Manj pa vemo, da se v svetu že več let ukvarjajo s poskusi, da bi ribjo moko uporabljali za prehrano ljudi. Če bi poskusi uspeli, bi dobili ljudje nov vir hrane, bogate živalskih beljakovin. In prav beljakovine so tiste, ki jih danes še vse preveč primanjkuje v vsakdanji prehrani ljudi, še posebno prebivalcem manj razvitih dežel.

Zato so začeli raziskovati, kako bi izkoristili beljakovine, ki jih v velikih količinah vsebuje ribje meso. Ljudje, ki se s tem ukvarjajo, so prišli do zaključka, da bi lahko nudili tovrstne beljakovine v obliki ribje moke. Ker pa je ribja moka v taki obliki, kakor jo poznamo danes, za človeka neužitna, so morali najti postopek, kako ribjo moko predelati v hrano, ki bi jo lahko užival človek. Pri tem so znanstveniki naleteli na več ovir. Moko je potrebno konzervirati in jo poslati na trg v taki obliki, da bo potrošnik rad posegal po njej in tudi cena mora ustrezati kupni moči najširših množic.

Ribja moka mora biti tako konzervirana, da lahko prenese prevoze in skladiščenja pri različnih atmosferskih razmerah. Eden izmed pogojev za to je, da ribja moka ne vsebuje prevelikega odstotka olja in vlage.

Da jo bo potrošnik rad sprejel v svoj vsakdanji jedilnik, mora biti ribja moka do-

volj rafinirana in brez vsakega značilnega okusa. Tako bi jo uporabljali kot dodatek pri peki kruha, peciva in kot hranilo za dojenčke.

Eden glavnih problemov, ki ga je treba premestiti, je tudi primerna cena. Ribam, ki jih nameravamo predelati v ribjo moko, moramo odstraniti odvečno vlago in olje. Pri tem izgubimo več kot štiri petine prvotne teže surovine. To pomeni, da bi iz 100 kg surovine dobili le okoli 20 kg gotovega izdelka. Če izrazimo to v vrednosti, vidimo, da bi stala enota gotovega izdelka vsaj štirikrat toliko, kakor stane enota surovine. Če k temu dodamo še stroške proizvodnje, vidimo, da je prav cena tista ovira, ki zavira hitrejše prodiranje tega izdelka na trg. Na drugi strani pa postavlja organ ZN FAO (organizacija za prehrano in kmetijstvo) zahtevo, da »naj dobra, nemastna ribja moka, ki ne sme imeti slabega okusa in ki mora vsebovati dovolj živalskih beljakovin, stane potrošnika v nerazvitih dežela približno toliko, kot ga stane mleko v prahu«.

Če si zdaj ogledamo še hranilno vrednost ribje moke, bomo videli, da je dosti večja kot hranilna vrednost kruha. Zato so v laboratoriju naredili analizo sestave ribje moke, analizo belega kruha in analizo kruha, ki so mu primešali 2 odstotka ribje moke. Prišli so do naslednjih rezultatov:

	Beljakovine	Kalcij	Fosfor	Thiamin	Niacin	Riboflavin
	G/100 g		Mg/100 g			
Beli kruh	9,0	50	160	0,3	2	0,13
Ribja moka	80,0	7000	4500	0,13	5	0,22
Kruh z dodatkom	10,4	186	245	0,296	2,06	0,132
	G		Mg			
Dnevna potreba	70	800	900	1,5	15	1,8

Iz razpredelnice zlahka opazimo visoko hranilno vrednost ribje moke.

S poskusi za pridobivanje človeku užitne ribje moke se ukvarjajo v raznih državah. Iz objavljenih podatkov pa se vidi, da so si vsi postopki precej podobni. Cilj vseh poskusov je, da bi dobili takšen proizvod, ki bi ustrezal zdravstvenim zahtevam in prijetnemu zunanjemu videzu.

V nekaterih državah (Chile, Mexiko, Tajland) so že napravili praktične poskuse. Kruhu so primešali ustrezeni odstotek ribje moke. Hranilna vrednost kruha se je s tem precej povečala, ljudje pa niso opazili nikakršne spremembe v okusu in barvi kruha.

Iz vsega tega lahko sklepamo, da je imel prav znanstvenik, ki je rekel, da bo v bližnji bodočnosti postala ribja moka eden naših najbolj važnih prehranbenih proizvodov.

POROKE

V mesecu novembru in decembru so se poročili tile člani našega kolektiva:

Ondina Barbo in Avgust Umer, Ada Antonac in Sulejman Rizvič, Marjan Ziher in dr. Janka Golmajer, Ofelija Bonin in Dominik Korenika, Amelija Jurinčič in Julijan Kocjančič, Karel Tripar in Jožefa Kenda, Frančiška Kaligarič in Marjan Majcen, Ana Tul in Adrijan Korenika.

Zvonko Grahek:

Pri strokovnem izobraževanju več načrtnosti in konkretnosti

Dve leti minevata, odkar upravljamo z lastnim skladom za kadre. V tem času smo se posluževali raznih oblik izobraževanja. Da dobimo enoten pregled tega, kar je bilo storjeno, je najbolje, da v skopih obrisih navedemo vse vrste tečajev in seminarjev, ki so se ga v tem času udeleževali naši ljudje.

Precej tesno je bilo sodelovanje z Delavskima univerzama v Izoli in Kopru. V okviru teh univerz je precejšnje število naših tovarišev obiskovalo tečaje za delavsko samoupravljanje, oziroma se vpisalo v politično šolo. Devet naših ljudi se je udeleževalo knjigovodskega tečaja, ki ga že drugo leto prireja delavska univerza v Izoli. V okviru podjetja smo organizirali strojepisni tečaj, tečaj s področja delavske zakonodaje in zavarovanja ter seminar za pridobitev visoke kvalifikacije. Sedaj sta v podjetju tečaja za angleščino in nemščino. Mnogo naših ljudi se je udeležilo seminarjev tudi izven Izole. To so bili seminarji z raznih področij knjigovodstva, seminarji o upravljanju parnih kotlov, o varjenju, tovarniškem tisku, sanitarno higieni, zaščiti, tehnologiji izdelave orodij, o vodstvenem znanju, zaščiti materiala in za angleščino.

Razen tega tako imenovanega dodatnega izpopolnjevanja je podjetje mnogim našim delavcem in uslužbencem omogočilo nadaljnje šolanje v večerni gimnaziji, v srednji ekonomski šoli v Kopru ali pa na višjih šolah.

Toda kakor ne moremo mimo ugotovitve, da je bilo v minulih dveh letih precej storjenega za strokovni dvig naših kadrov, tako ne smemo mimo slabosti, ki jih v dosedanjem delu lahko opazimo. Velike naloge, ki jih moramo v naslednjih petih letih izvršiti, in velik vzpon celotnega jugoslovanskega in svetovnega gospodarstva, ki se v bližnjih letih pričakuje, to od nas celo zahtevajo. Še več! Če smo pri nas že sprejeli petletni perspektivni plan razvoja našega podjetja, si določili naloge v dvigu proizvodnje, uspešnosti poslovanja, si določili vrstni red investicij, ki jih moramo v tem času izvršiti, bi morali prav tako sprejeti tudi podoben perspektivni plan za strokovni dvig naših kadrov. Zavedati se moramo, da ni vse odvisno le od skladov, mehanizacije in avtomatizacije.

Človek je vedno bil in bo ostal osnovni činitelj pri dvigu produktivnosti. Če smo se torej odločili, da v naslednjih petih letih tako močno povečamo in izpopolnimo našo proizvodnjo, se moramo prav tako odločiti, da tudi v strokovnem izobraževanju izberemo tista pota, ki nas bodo najhitreje in v čim večjem številu pripeljala do večjih strokovnih sposobnosti.

Če torej še enkrat preberemo vse vrste tečajev in seminarjev, ki smo jih doslej priredili sami ali v okviru drugih ustanov, zlahka ugotovimo, da začuda med njimi ne najdemo takega, ki bi bil namenjen katerikoli naših osnovnih delavnosti. Lahko bi se kdo branil, češ takih tečajev ni bilo, oziroma nas nihče na take tečaje ni vabil. Trditev je točna, a kaže našo drugo slabost, to, da smo se premalo trudili za lastno organizacijo strokovnega izobraževanja. Tretja slabost je v tem, da smo doslej zanemarili izobraževanje o načinih in metodah vodenja, organizacije celotnega poslovanja in proizvodnje posebej. Gotovo so še druge slabosti (premajhna načrtnost, neredno obiskovanje tečajev itd.), vendar so te drugotnega značaja in se zato z njimi vsaj za sedaj tu ne moremo ukvarjati.

Res je, da na lastno organizacijo strokovnega izobraževanja že dalj časa mislimo in da je tudi že predvideno posebno delovno mesto referenta za izobraževanje. Res je tudi, da je bilo v zadnjih dveh letih, odkar pač kombinat obstaja, toliko nujnih del v zvezi z organizacijo in poslovanjem kombinata samega, da za realizacijo lastnega izobraževalnega centra ni bilo mnogo časa. Res pa je tudi, da čas beži in da bomo morali v letu, ki prihaja, na področju strokovnega izobraževanja mnogo več storiti kot doslej.

Da bi na tem področju dosegli čim večje in hitrejše uspehe, se moramo odločiti za take oblike, ki so za razmere v našem podjetju najprimernejše. Izogibajmo se šablon v oblikah in organizacijah šolanja! Včasih smo ocenjevali delovna mesta tako, da smo določili, kakšna šola je za to mesto potrebna: nižja, srednja ali visoka. Tako ocenjevanje prinaša malo haska. Danes, ko nam čas tako hitro beži, zahteve po strokovnih kadrih pa nam paraščajo, se moramo pri svojih zahtevah odločiti za konkretna znanja, ki jih mora delavec na določenem delovnem mestu imeti. Namen sklada za kadre pa je prav v tem, da omogoča pridobitev takih konkretnih znanj. Če torej hočemo uspeti, moramo biti čisto konkretni, kaj hočemo v tem in v tem času v našem podjetju doseči glede strokovnega dviga kadrov.

Kdo naj se v oddelku izobražuje in v čem naj se izobražuje, ne more odločati samo vodja tega oddelka. To mora biti kompetenca podjetja samega, kajti kako more o tem odločati nekdo, ki morda sam tistega znanja nima. Zato bi bila nujna osnova vsega izobraževalnega dela ta, da se v začetku izdelata analiza sedanjega strokovnega znanja po posameznih delovnih mestih v podjetju ter ustvari koncepcija, kakšno znanje bi bilo potrebno za vsako delovno mesto v podjetju, in nato

plan, kako in po kakšnem vrstnem redu bomo ljudem ta znanja posredovali. Tako bomo vedeli, kaj hočemo, kaj moramo doseči in kaj nam je treba storiti. Poudarjam pa, da nam mora iti za konkretna potrebna znanja. Delavci, ki predelujejo ribe, torej ne bomo učili srednješolske kemije in kemijskih formul, čeprav je znano, da je pri predelavi rib potrebno precejšnje znanje kemije, temveč jim bomo potrebno znanje posredovali na poljuden, razumljiv način, ki pa bo zadosti obsežen, da bodo svoje delo opravljale zavestno, ustvarjalno. Oddelkovodij pri posredovanju organizacijskega znanja ne bomo mučili z razlikami v teorijah Fayola in Taylora, temveč jih bomo poučili o tem, kaj je njihova dolžnost pri vodenju oddelka, kakšne odnose in metode morajo imeti, kaj morajo in česa ne smejo delati. V podjetju moramo ustvariti lastno koncepcijo delavca in oddelkovodje, tako da bomo vedeli, kaj bo ta ali oni storil v tej ali oni situaciji. Drugače povedano: v podjetju moramo biti izvežbano moštvo. Moštvo pa postane izvežbano le s

treniranjem, s treniranjem na primer, kako se žoga ustavi, kako se odda, kako se strelja v tem in onem položaju, kakšno vlogo ima en igralec in kakšno drugi. Vendar še ni trening, če vadi le golman. Vaditi mora celo moštvo. Potem je lahko uspeh. No, in mi v podjetju smo tudi potrebni treninga, treninga za našo rabo. Temu treningu pa pravimo strokovno izpopolnjevanje.

Koliko tega treninga nam je potrebno! Toda še ena primera. Lahko bi kdo rekel, saj treniramo vsak dan po osem ur. Ne, to ni trening, to je tekma. Na tekmah se znanje poskuša, a prav malo pridobiva. Tako je tudi z nami. Kar pogledajte, kako malo časa je med delom za pojasnjevanje in razlaganje. Ni časa. Takrat ena stvar prehiteva drugo. Prav zaradi tega pa je strokovno izobraževanje tako važno.

Če bomo strokovno izobraževanje razumevali tako, kakor smo ga opisali, potem bo sklad za kadre najdragocenejši sklad v podjetju in ga bodo deležni prav proizvodni oddelki.

Ivo Hajšek:

Zakaj toliko izostankov od dela

Izostajanje z dela zaradi raznih vzrokov je stalni spremljevalec skupinsko organiziranega dela. Ta pojav ni slučajen, ampak ga lahko z nekoliko izkušnje točneje predvidimo že vnaprej.

Posledica velikega števila izostankov je zmanjšanje čistega dobička podjetja, ker se izplačujejo osebnih dohodki ljudem, ki niso delali. To pride do izraza predvsem pri izostankih do 7 dni, ki jih podjetje izplača v celoti.

Iz podatkov za prvo polletje letošnjega leta je razvidno, da je bilo zaradi bolezni vsak dan odsotnih 8,7 odstotka vseh zaposlenih, kar pomeni 138 oseb oziroma 1104 izgubljenih delovnih ur dnevno. Od tega je približno polovica takšnih obolenj, ki trajajo manj kot 7 dni.

Socialno zavarovanje pa priznava z rednim prispevkom samo 4 odstotke obolenj. Če se pa ta odstotek prekorači, mora podjetje plačevati socialnemu zavarovanju dodatni prispevek. Ta znaša v našem primeru, ko smo prekoračili dovoljeni odstotek za več kakor 100 odstotkov, od dovoljenih 4 odstotkov na 8,7 odstotka, 4 milijone dinarjev na mesec. Če temu dodamo še izgubo, ki nastaja zaradi bolezni do 7 dni in ki znaša na leto približno 4,5 milijona dinarjev ali na mesec okrog 400.000 dinarjev, vidimo, da smo izgubili samo zaradi izostankov kar 4,5 milijona dinarjev na mesec, ne da bi pri tem upoštevali še razne druge težave, kakor so organizacija dela, izvršitev plana itd.

Ali je tako visoko število obolenj upravičeno? V naši državi priznavajo vsi zavodi za socialno zavarovanje svojim zavarovancem najvišji dovoljeni odstotek, to je 4 odstotke, kar velja kot povprečje v državnem merilu. Pri pregledu dejanskega stanja se je izkazalo, da so nekatera podjetja pod tem povprečjem, druga pa nekoliko nad njim. Tako visoko nad povprečjem, kot je naše podjetje, v Sloveniji verjetno ni nobeno, vsaj iz podatkov to ni razvidno.

Ugotovljeno je torej, da tisti 4 odstotki v povprečju veljajo. Za naš primer pa je treba poiskati opravičilo, kje tiči vzrok sedanjemu stanju. Anketa je pokazala, da je v našem podjetju zaposlenih 40 do 50 odstotkov takšnih delavcev, ki imajo doma še nekoliko posestva, ki jih zaposluje. Ker ti ljudje niso popolnoma odvisni od dohodkov iz podjetja, se ob večjih in manjših kmetijskih delih skušajo na kakršenkoli način odtegniti delu v podjetju, da lahko opravijo potrebno delo na svoji zemlji. Takšni delavci tudi takrat, kadar delajo v podjetju, ne morejo doseči potrebnega učinka, saj se že pri delu doma izčrpajo, v podjetju pa potem iščejo le takšna dela, pri katerih se jim ni treba preveč truditi. Interesi takšnega delavca so deljeni na dve: prvič mu gre za to, da dobi plačo in da je socialno zavarovan, drugič — to je še večji interes — pa hoče opraviti delo na polju, ker mu tudi to predstavlja veliko zagotovilo za njegov življenjski minimum.

Pri obračunu boleznine se zmanjša povprečje plače, izračunano po zadnjih treh mesecih, za 20 odstotkov za prvih 7 dni, potem pa samo za 10 odstotkov. Iz tega je razvidno, da je delavec, ki hoče izkoristiti bolniški dopust, le neznatno prizadet; zato pa lahko tudi v najslabšem primeru opravi vsa hišna dela.

Jasno je, da gornjih ugotovitev ne moremo posploševati. Da pa taki primeri vendarle so, dokazuje današnje stanje. Tudi ne moremo trditi, da ljudje, ki so imeli bolniški dopust, niso bili bolni. Toda še vedno lahko trdimo, da je vsaj manjša polovica takšnih, ki izkoriščajo možnost bolniškega dopusta. Iz navedenega lahko zaključimo, da imajo nekateri člani našega kolektiva še premalo razvit čut za skupnost in za uspehe, ki jih lahko s sodelovanjem celotnega kolektiva dosežemo. Izgube, ki jih ima podjetje zaradi velikega odstotka bolnih, so navsezadnje izgube tistih, ki redno prihajajo na delo. Ti pa se te izgube, ki bi se lahko izražala in se tudi izražala pri delitvi viška plač (dobička ali pozitivne razlike), premalo zavedajo. Ko bodo vsi prizadeti razumeli, da ni vseeno, če podjetje plača na mesec 4 milijone dinarjev Za-

vodu za socialno zavarovanje, ostalega 0,4 milijona pa simulantom-bolnikom, namesto da bi teh 4,5 milijona ostalo podjetju oziroma vsakemu posamezniku ustreznj del, potem bodo tudi sami izločili tiste, ki povzročajo takšno škodo podjetju.

Velike težave s stalnimi bolniki imajo oddelkovodje, ker ne morejo nanje računati; zato si pač poiščejo takšne delavce, na katere se lahko vsak čas zanesejo. Tisti pa, ki so vsak mesec enkrat ali dvakrat zaradi bolniškega dopusta odsotni, bodo opravljali dela bolj priložnostnega značaja. Tako bodo morali oddelkovodje prvi pričeti tisti proces izločanja, do katerega bi moralo že davno priti.

Kontroliranje zdravljenja doma je urejeno prek Zavoda za socialno zavarovanje, toda kontrolorii imajo preobširne okolišče in njih delo ni temeljito opravljeno. Zato bi morali vztrajati na že uvedeni praksi, da si določimo lastnega kontrolorja, katerega naloga bi bila, da temeljito kontrolira zdravljenje članov našega kolektiva doma.

Omenjeni problem že kar sam vsiljuje zaključke. Izvajanje teh zaključkov bi odstotek bolniške odsotnosti lahko tako zmanjšalo, da ne bi več mislili na izkoriščanje.

A. M.:

50 let aluminijeve folije

Pred petdesetimi leti, konec oktobra 1910. leta, se je prvič posrečilo Švicarju Robertu Viktorju NEHERJU, da je v sodelovanju z nekaterimi prijatelji v majhni lopi v Emmishofnu-Kreuzlingenu izdelal prvo aluminijevo folijo v zvitku, v kakršnih jo še danes producirajo in uporabljajo. Pred njim je iznašel aluminijevo folijo Alfred GAUTSCHI v Gontenschwilu. Folija pa je bila v kratkih listih, ki v industriji niso bili prav uporabni, ker so stroji zahtevali pač folijo v »brezkončnih« trakovih. Neumorno delo raziskovanja in preskuševanja, ki je sledilo tej iznajdbi, jo je še izpopolnilo.

Upogljiva folija je kmalu pokazala svoje prednosti pred cinovo folijo (staniolom) in pred svinčeno folijo: zaradi manjše teže, bolj stabilne in nižje cene ter zaradi raznovrstnih možnosti uporabe.

Pomen te iznajdbe je najbolje razviden iz naglega razvoja industrije aluminijevih folij. Leta 1911, eno leto po iznajdbi, je proizvodnja dosegla le nekaj ton. V prvih letih po drugi svetovni vojni pa je svetovna produkcija beležila približno 70.000 ton in je znašala leta 1952 že 135.000 ton. Produkcijo preteklega leta pa cenijo že na 250.000 ton.

Izumitelj Neher je ustanovil industrijsko družbo pod svojim imenom še istega leta in

ta slavi torej letos svojo petdesetletnico. Že leta 1912 je postala delniška družba. Kako je prišlo do iznajdbe? Neherja je že kot študenta prava začel zanimati problem tesnitve zračnih balonov, ki so puščali plin. Prišel je na misel, da bi se to dalo izvesti z listi aluminija, ki jih je tedaj izdeloval omenjeni Gautschi v Gontenschwilu, vendar se ti listi niso izkazali kot zadostni in je izumitelj prišel na idejo izdelovati sam zelo dolge trakove aluminijeve folije. S svojima prijateljskima, kemikom dr. Lauberjem in tehnikom Gmuerjem, je začel izdelovati take trakove. V ta namen je naročil pri tvornici August Schmitz v Düsseldorfu po svojem načrtu izdelan stroj za valjanje aluminija. Po nešteti poskusih, velikem potrpljenju in vztrajnosti je končno izdelal zelo dolge liste aluminija, navite na vretena. Tudi ta novi material ni bil pripraven za tesnitev zračnih balonov, toda kmalu so Neher in njegova prijatelja spoznali, da bi se taka namotana folija dala izborno uporabiti za zavijanje masovnih artiklov, kakor čokolade in drugega prehranbenega blaga. Izumitelj je torej dalje izpopolnjeval svoj stroj in ustvaril nove specialne stroje, da je aluminijevo folijo tudi barval, nanjo tiskal, jo kaširal (na papir kot podlogo) in jo plastično tiskal. Vse te nove

možnosti so že v njegovih rokah dvignile uporabljivost folije za industrijsko zavijanje različnih prehranbenih produktov. Kako se je družba dalje razvijala in da je danes samostojna filiala d. d. »Aluminium Industrie«, za nas ni več zanimivo, pač pa dejstvo, da danes prehranbeni industriji ni mogoče mimo te fo-

lije, katere uporaba je skoraj po vsem svetu že sama po sebi umevna. Ni čudno torej, da je tudi pri nas izpodrinila papirnato vrečico naših jušnih koncentratov in zelo verjetno bo razvoj naše prehranbene industrije kmalu zahteval tudi domačo produkcijo alu-folije, ki jo moramo danes še uvažati.

Jože Bajt:

Med sindikalnimi delavci v Nemčiji

Tovariš Jože Bajt je v letošnjem letu kot član sindikalne delegacije Jugoslavije obiskal Vzhodno Nemčijo ter na podlagi sporazuma, ki ga imamo s to deželo, preživel tam svoj dopust, tako kot so nemški delavci prišli na oddih v Jugoslavijo.

Poglejmo, kaj nam tovariš Jože pripoveduje o tem svojem letovanju.

Zelo prijetno sem bil presenečen, ko sem dobil od Centralnega odbora Zveznih sindikatov Jugoslavije obvestilo, da sem dodeljen delegaciji, ki naj obišče Demokratično republiko Nemčijo. Ker nas je bilo iz vse Jugoslavije samo deset, sem se res čutil počaščenega, saj tega nisem niti najmanj pričakoval.

Ko se je prvi val presenečenja in povpraševanj polegel, se je začelo tekanje za dokumenti za potni list. Ko je bilo kmalu vse nared, sem čakal samo še na prvi poziv iz Beograda, kdaj odrinem.

Da sem težko čakal, ni treba posebej poudarjati, saj me je zelo zanimalo videti tiste kraje, ljudi, njih delo in življenje. Končno je prišlo sporočilo, naj se 5. septembra javim v Beogradu.

Lepo jesensko jutro je bilo, ko sem v Izoli sedel v avtobus in smo odbrzeli proti Ljubliani, iz Ljubliane naprej pa z brzim vlakom. Tako sem bil naslednjega dne ob 7. uri v Beogradu. Zbrali smo se na Centralnem odboru sindikatov, kjer smo imeli kratko posvetovanje o našem obisku v Nemčiji: da je to zgolj izmenjava izkušenj v sindikalnem delu in za zbližanje delavstva dveh dežel, kakor nam je to lepo orisal tovariš Krunič.

Ob tej priložnosti smo se člani delegacije prvič videli in ugotovili, da smo zelo pestro izbrani, iz vseh krajev od grške pa do italijanske meje, vendar smo se kmalu čutili kot trdna enota, ki bo dostojno predstavila naš delavski razred na tujem.

Iz Slovenije sva bila tovariš Julij Titl iz Kopra, ki je bil vodja delegacije, in jaz.

Tovariš Krunič, ki vodi mednarodno izmenjavo dopustnikov, nas je pospremil na kolodvor, nam želel srečno pot in že smo krenili v smeri proti madžarski meji. Potovanje je bilo kar udobno. Sedeže smo imeli rezervirane do Berlina. Naš brzec jo je dobro pobiral skozi bogato pokrajino proti Subotici,

ki je zadnja postaja na naši strani. Na meji je bil kratek carinski pregled in že smo se znašli na Madžarskem. Prva sprememba, ki smo jo opazili na tujih tleh, je bila, da po vaseh ni elektrike. Mrak je že legal, ko smo se vozili mimo številnih madžarskih vasi, iz katerih so nas pozdravljale le tu in tam medle petrolejke. Da, Madžarska nima elektrificirane vsake vasi, kakor smo vajeni pri nas.

V Kelebiji, prvi madžarski obmejni postaji, so nas zopet obiskali cariniki, tokrat madžarski. Bili so zelo vljudni in prijazni, svoje delo so hitro opravili. V madžarsko prestolnico Budimpešto smo prispeli malo pred polnočjo. Čakali smo do druge ure, narkar se je naš hlapec pogljal proti Češkoslovaški. Ob 5. zjutraj so nas že pozdravili češki cariniki. Prijaznost, s katero so nas sprejeli, res zasluži pohvalo. S ta prijaznostjo je bila povsem v skladu tudi njihova deželica. Potovali smo čez rodovitna polja, skozi industrijska mesta, vlekli smo na ušesa blago, mehko govorico domačinov in zdelo se nam je, da bi v enem tednu znali tudi mi češki jezik, tako je podoben slovenskemu. Kmalu popoldne, ura je morala biti okrog 14, smo dospeli v zlato Prago. Kdo je dal temu mestu vzdevek »zlata«, ne vem: vem pa, da ga zasluži. Žal teh lepot in svojevrstne ubranosti prijetnih delovnih, obenem pa zelo kulturnih ljudi nismo mogli dolgo uživati, kajti morali smo naprej in ob 18. uri smo bili že zopet na meji. Tokrat smo stopili na nemška tla, deželo, ki je bila cilj naše poti. Pot smo nadaljevali skozi Dresden in ob 23. uri prišli v Berlin, kjer smo izstopili.

Na vzhodni postaji Berlina so nas že čakali predstavniki Centralnega odbora sindikata Demokratične republike Nemčije (F. D. G. B., Freie Deutsche Gewerkschaftsbund).

Prisrčno smo se pozdravili in si stisnili roke. Izročili so nam šopek rdečih nagelinov in nam želeli, da bi bila naša pot po njihovi domovini posuta s cvetjem in čim prijetnejša. Po tej dobrodošlici smo z dokaj prijetnimi občutki sedli v avtobus, ki nas je odpeljal v njihov Sindikalni dom.

Tu smo se po dolgem potovanju zopet pošteno umili in naspali.

Druge jutro smo se z avtobusom odpeljali na Baltiško morje. Pokrajina ni več tako le-

pa. Sive hiše, ali pa največ neometane, grajene v gotskem slogu, so si tako podobne druga drugi, da ustvarjajo za naš okus kar pusto celoto. Dosegli smo Baltiško morje in se prepeljali na otok Usedom in se namestili v letoviškem kraju Heringsdorfu. Tu smo se sestali z delegacijami iz Češkoslovaške, Madžarske in Albanije. Naši gostitelji so nam pripravili skupen sprejem, kjer smo se prvič srečali in razgovarjali z ostalimi sindikalnimi delegacijami.

Ker nismo znali jezika, ki bi lahko služil za skupen jezik, smo si pomagali na vse načine; precej tudi z rokami, kar je večkrat povzročilo mnogo smeha.

Že od nekdaj so Nemci znani po svoji natančnosti in točnosti. Zdi se mi pa, da so prav v tem še mnogo napredovali. Za nas je bilo kar malo prevč, da je šofer točno ob minuti določenega odhoda pognal avto. Tudi čistoča mesta je na taki višini, da zasluži vse priznanje.

Lepo vreme, ki smo ga imeli ves čas v Heringsdorfu, nam je omogočilo prijetne izlete v tamkajšnje okolice. Od teh sta bila najlepša izleta na Rujano (Rügen) in v Rostock. Na Rujano smo šli vsi, tako da nas je bilo nad 100 (češkoslovaška delegacija sama je štela 64 članov).

Vozili smo se z luksuzno motorno ladjo, ki je last sindikata. Drugi izlet je bil zanimiv, ker smo se vozili skozi kraje, kjer so Nemci med drugo svetovno vojno izdelovali specialno orožje V1 in V2. V teh tovarnah Peenemünde in Warnemünde, kjer je pustilo na tisoče in tisoče internirancev svoja življenja, izdelujejo danes električne motorje. V Rostocku smo si ogledali tovarno ladijskih motorjev jakosti do 5.000 konjskih sil. V razgovoru z delavci in njihovimi delovodji pa smo opazili, da se neradi pogovarjajo o vlogi sindikata, ki ga imajo v podjetju, da ne govorimo o kakem delavskem samoupravljanju. Iz kratkih odgovorov se je dalo razumeti, da

nam hočejo reči: »Kaj vas vse toliko zanima in čemu se vtikate v naše stvari?«

Da ima sindikat zelo majhno besedo v tej tovarni, se vidi iz zelo slabe zaščite dela, tako da ta ni prav nič v skladu z industrijsko razvitostjo in s tehničnim napredkom tega kraja, ki se pa še vedno ukvarja z obnovo. Čeprav je že 15 let miru, vidiš tu še vedno ruševine in druge sledove vojnega pustošenja.

Ljudje, s katerimi smo se pogovarjali, niso mogli dojeti vloge našega delavskega samoupravljanja. Niso nam verjeli, o čem vse delavci odločajo v naših tovarnah. Nekdo od teh me je zaupno vprašal, koliko časa sem bil na tečaju, kjer so me te stvari naučili, preden sem šel na pot. Ni mu šlo v glavo, kar smo mu povedali, in trdno je bil prepričan, da imamo pri nas delavci mnogo manj pravic kot oni. Dobil sem vtis, da sta pri njih ideološka raven in razredna zavest dokaj nižji kot pri naših delavcih. Tudi kar se standarda tiče, jim nimamo kaj zavidati. Ob primerjavi cen in zaslužkov smo ugotovili, da so na slabšem kot mi. Iz vsega, kar smo videli in slišali, smo si zelo lahko ustvarili sliko o položaju, v katerem ti ljudje žive. Verjetno je pa tudi, da nam niso pokazali najslabšega stanja. Ko sem razmišljal o tem, kar sem videl, sem čutil prijetno zadovoljstvo, da mi ni treba živeti v takih razmerah, da smo pri nas v vsakem pogledu mnogo na boljšem. Vesel sem bil, da sem Jugoslovian.

Čas našega bivanja je potekel in na poslovilnem večeru so nam zopet izročili šopek rdečih nageljnov ter nam želeli srečno pot. Nam je bilo pa tudi že dovolj vsega in smo si po otroško želeli domov. Zdelo se mi je, da je celo brzec prepočasi vozil, tako smo si že vsi želeli doma.

Ko smo končno, bilo je v ranem jutru, le dosegli jugoslovansko mejo in zopet res svobodno zadihali in spregovorili, smo si priznali, kar smo vsi iskreno čutili: domovina je samo ena.

Gama:

Potrebujemo kuharskih receptov

Dvakrat sem že tovarišem izrazila svojo misel, da bi bilo prav, ko bi Kombinat zaradi propagande izdal zbirko receptov, kako pripraviti v kuhinji naše ribje konzerve. Obakrat so se tovariši čudili, češ saj so ribje konzerve že pripravljena hrana, ki je niti ni treba iztresti na krožnik, ker se lahko poje kar iz pločevinke. Ker nisem tega mnjenja, sem se odločila izraziti se o tem v našem listu.

Ribja konzerva je kakor vsaka konzerva tako prijetna hrana, da se dolgo časa ne pokvari. Njen namen je, nuditi določeno hrano ob kateremkoli času, posebno v tistem letnem

času, kadar te vrste hrane ni na trgu v svežem stanju, ali v kraju, kjer te hrane v tem stanju sploh ni.

Zato je izmed vseh konzerv najbolj upravičena prav ribja konzerva, ker rib ni vedno in povsod na razpolago. In dalje, med ribjimi konzervami so za gospodinjo na prvem mestu: tun ali tunina, palamida ali polanda, škomber ali lokarda (v filetih). Na drugo mesto po važnosti za kuhinjo pridejo: sardela ali sardina, sardon ali inčun, šnur in sprat ali sardelica. V tretjo skupino bi uvrstila slane filete sardonov in sardel, v četrto predjedi s povrtninami.

Za gospodinjo je torej važno: 1. ali je v škatli samo ribje meso ali so ribe s hrbtnico, 2. v olju ali v omaki, 3. normalno slano ali zelo slano, 4. same ribe ali s povrtninami.

Če je v škatli samo meso, ga lahko uporabimo za ribjo juho, brodet, v solati ali kot dodatek drugim jedem (rižotu, testeninam in drugim). Tukaj odloča tudi olje, s katerim je bilo meso zalito (olivno, solatno, namizno), ker okus nekaterih semenskih, posebno mešanih olj lahko pokvari okus končni jedi. Še važnejša je ob tem omaka. Pred uporabo ribjega mesa iz škatle namreč olje odcedimo; omako pa teže popolnoma ločimo od mesa in je čisto bolj slana od olja; pa tudi njen pikantni okus ni vedno zaželen.

Iz konzerv druge skupine je mogoče sestaviti le plošče predjedi, pri katerih je estetični videz važen faktor pri vzbujujanju teka. Najlepša sta v tem oziru sardela in sardon, najmanj lep je škombler, ki ga nekateri ne marajo zaradi njegovih modrig prog, še manj pa zaradi črnega hrpta. Svetlobarvana, srebrna ribica je najbolj apetitna. Pred uporabo olje odlijemo. Uporabimo pa ga delno pri drugih dodatkih za garniranje.

Slani fileti sardonov in sardel pridejo v pošteev najprej za obložene kruhke: ravni in zviti celi ali ravni zdrobljeni skupaj s smetano, skuto, surovim maslom, margarino ali s svinjsko mastjo v pasto, s katero namažemo kruhke pred oblaganjem; zvite drobiti s kaperjem je škoda, ker so n. pr. zelo apetitni na ploščah predjedi kot ornamenti. V drugi vrsti pa so uporabni razrezani ravni fileti kot dodatek rižotu in testeninam.

Četrta skupina so že pripravljene predjedi, ki jih le sesujemo na plitev krožnik in lepo razporedimo sestavine po površini, da pride do veljave barvitost in raznobarnost, in da ločimo ribe od povrtnine. Naše predjedi nam dajo na krožniku različne slike že po svojih načinih sestave (italijanski Antipasto, francoski à la Provençale, izolanski z drobtinami tunine). (Mimogrede naj omenim napačni naziv »à la weekend«, ki ne obstaja in je poleg tega za »konec tedna« primerna le nasitna konzerva — sardine, tun — ne pa taka, ki vzbuja tek.)

Po svoji sestavi pa so naše predjedi kaj primerne za uvod v boljše kosilo ali večerjo ali kot vmesna jed pri slavnostnem obedu (Španci jih zato imenujejo entremeses, Angleži appetizers), ker jih lahko dopolnimo z različnimi dodatki (čebulo, česnom, zeleno papriko, gomolji zelene i. pd.), ali kombinirano s čistimi ribjimi konzervami iz prve ali druge skupine, ali jih po okusu popravimo (s kisom, vinom, limoninim sokom), če so ali če po kombinaciji z ribami v olju postanejo pre-mastne.

Kakor sestavo teh gotovih jedil tako lahko spremenimo tudi njih olja in omake. Italijanska omaka v naših (italijanskih) antipastah, ki jo imenujemo »Don Juan« (čeprav

neka »salsa Don Giovanni« ne obstaja), n. pr. ni za vsak okus, toda se da izborno po okusu »popraviti«. Vse to pa nam pokažejo poskusi in praksa v kuhinji. Zato vabim in prosim vse tovarišice, da sporočijo svoje recepte (iz katerekoli od navedenih skupin), nastale v lastnih kuharskih izkušnjah, uredništvu Našega glasa. Gospodinje si moramo večkrat pomagati s temi konzervami, da napolnimo praznine, ki včasih nastanejo zaradi slabo založenega trga ali pomanjkanja časa. Vsekakor pa trdim, da naše ribje konzerve niso samo za potovanja in za weekende, temveč da nam, gospodinjam dajejo vsak čas na razpolago za kuhinjo dobro, zdravo in čisto ribje meso za pripravo marsikateri jedi! Zato pa nam je potrebna taka zbirka receptov.

Pravijo, da bo podjetje »Riba« izdalo kuharsko knjigo o pripravljanju jedi iz svežih rib. Čestitamo »Ribi« k tej zamisli, čeprav ima taka specialna kuharska knjiga že svojo predhodnico v slovenščini, ki je pa nikjer več ni dobiti. Sestavil jo je M. V. in ima naslov: »Ribe. Navodilo za okusno pripravo rib in zbirka receptov«, izdala in založila jo je tverdka »Riba« v Ljubljani leta 1926. Imamo že tudi novejšo delo, toda v hrvaščini: »Naše ribe. Hranjiva vrijednost — Praktične upute za domačice«, ki ga je izdal MLO Zagreb leta 1954. Odlično sestavljena knjižica, vredna vse pohvale.

Medtem ko dobimo sveže ribe na malo-katerem trgu v Sloveniji, prodajajo ribje konzerve v vsakem večjem kraju. Zato naša zbirka receptov, kako naj gospodinja pripravi razne jedi iz ribjih konzerv, gotovo ne bo odveč. Dalje je zbirka receptov, kako pripravljamo sveže ribe, s stališča gospodinje pravzaprav popolnoma odveč, razumljiva pa je s propagandnega vidika, bodisi trgovsko-reklamnega ali oblastno-propagandnega, v skrbi za ljudsko prehrano in zdravje ter za napredek gospodinstva. Saj so ti recepti že davno zbrani in jih gospodinja najde v vsaki kuharski knjigi. Zbirke receptov, kakršna bo naša, za pripravo jedil iz konzerviranih rib v pločevinkah pa do danes (vsaj jaz) še ne poznamo! Taka zbirka bi bila tudi s stališča omenjene oblastne propagande povsem upravičena. Napredek gospodinstva ni v tem, da zna danes ljubljanska gospodinja na primer ocvreti skočce (ciplie), temveč da ima vsak čas na razpolago ribe v pločevinkah; dobre, čiste in zdrave. Vprašanje je le, kako naj jih pripravi za kosilo ali večerjo čimprej in čimbolj enostavno: tople ali mrzle; kot glavno jed ali kot dodatek ali celo le kot začimbo, da popravi okus neki vsakdanji, dolgočasni, pusti, »plehki« jedi; kot juho, golaž, solato, prigrizek, predjed, desert ali drugače. To je večji napredek kakor asortiment belih rib v ribarnici, čeprav je za nekatere trge v Sloveniji tudi to, priznam, velika stvar. Da bi si marsikatera gospodinja

rada sama konzervirala nabavljene sveže ribe, nam priča tudi nekaj receptov v sami zbirki »Ribe« (ki sem jo dobila na vpogled), namreč »Ribe vložene v razsolu«, »Ribe vložene v olju«, »Palamide vložene v olju«, ki velja tudi za škombre in bele ribe. Ti recepti seveda niso ne novi ne originalni, ker je želja gospodinje, vlagati ribe, že praprastara; recepti so vzeti iz neke kuharske knjige. Koliko palamid pa pride v svežem stanju (n. pr.) v Ljubljano, je drugo vprašanje; vzlic temu pa v tej zbirki dišijo po — konkurenci. Škoda je tudi, da ni recepta, kako naj gospodinja te palamide pripravi, ko jih vzame iz te domače konzerve. To bi lahko bil prvi recept za naše zbirko, ker osnovo za začetek bi le morali najti potrjeno v obstoječi literaturi.

Taka zbirka receptov bi bila upravičena tudi zato, ker ima knjiga, tudi zbirka »Ribe«, recepte za pripravo jedi iz primitivnih ribjih

konzerv, tako imenovanih polkonzerv, kakor so ribe, ki pridejo v trgovino sušene, prekajene, v slanici ali v soli (polenovke, slaniki, rusi, lososi in drugo). Končno omenjajo večje in popolnoma dosledne kuharske knjige tudi ribje konzerve z oljem. Že omenjena knjižica »Ribe« (Ljubljana 1926) ima na primer pod št. 90 »oljeni tun v bolonjski omaki«. Čeprav ta recept ni preveč jasen in »za začetek postnega zajtrka«, vendar nekaj je! Tako smo našli osnovo v literaturi; »oljeni« tun je namreč malce neroden prevod nemškega izraza »Ölthunfisch« (kakor »Ölsardinen«), to je tunina z oljem v pločevinki, nam zelo dobro znana konzerva, ki smo jo dali v prvo skupino, ker omogoča različno pripravo jedi, ne samo take, ki »niti preveč ne oteži želodca«.

Upajmo, da bo odziv vsaj takšen, da bomo v eni prihodnjih številčk že lahko objavili prve recepte!

Av gust Brezavšček:

Razgovori ob koncu leta

Ker je uredništvo NAŠEGA GLASA želelo nuditi svojim bralcem nekaj načelnih stališč in mnenj kot priporočilo za leto 1961, je naš sodelavec zastavil nekaj vprašanj tovarišu glavnemu direktorju, predsedniku delavskega sveta, predsedniku upravnega odbora in predsedniku sindikalne podružnice.

Tovariš direktor, kako ste zadovoljni z letošnjo proizvodnjo?

Z letošnjo proizvodnjo smo lahko na splošno kar zadovoljni, čeprav nam je vreme prekrizalo marsikatero računo. Po fizičnem obsegu bomo plan presegli približno za 6%, po realizaciji pa za približno 2% in, kar je najvažnejše, planirani čisti dohodek bo presežen za približno 17%.

Ker je v naši konzervni industriji toliko raznovrstnih problemov in težav, kaj je bil po Vašem mnenju v letošnjem letu najtežji dogodek ali problem v našem kombinatu?

Problemov in težkih dogodkov v podjetju je veliko in se pojavljajo skozi vse leto. Vsak dan so tu, vedno prisotni, zvesti spremljevalci konzervne industrije. Najtežji izmed težkih je bil pač čas od 25. oktobra do 10. novembra, ko nam je zaradi pomanjkanja osnovnih surovin pretela nevarnost začasne ukinitve dela. Ko smo v avgustu sklepali pogodbo za dobavo 2500 ton atlantske tunine, smo računali na močan septembrski in oktobrski lov domače sardele, kakršen je bil običajno vsa leta, saj je bil v septembru vedno najmočnejši ribolov. Tako smo pričakovali prvo ladjo s tunino šele za 25. oktober, predpostavljajoč, da bomo v septembru in oktobru zaposleni s predelavo doma ulovljenih rib.

Vendar rib v septembru in oktobru ni bilo in da je bila stiska še hujša, smo si z Japonci prišli nekaj navzkriž, tako da tudi ladje, ki je bila napovedana za 25. oktober, ni bilo. Potem smo čakali na ladjo, ki bi morala po programu priti 8. novembra, vendar tudi ta ni prišla. Ko nam je že grozila nevarnost ustavitve dela, se je pojavila naša turška zaveznica — palamida in problem je bil rešen.

Znano je, da se z veliko pozornostjo spremlja v našem podjetju organizacija dela, racionalno izkoriščenje kapacitet, pa bi naše bralce zanimalo, kakšni uspehi so bili letos doseženi pri zniževanju režijskih stroškov in kaj predvidevate, da bo v tem prizadevanju še treba storiti.

Glavni uspehi pri zniževanju stroškov so bili doseženi s prihrankom materiala, saj so ekonomske enote prihranile pri materialu približno 30 milijonov din. Veliko smo prihranili pri delovni sili. Število zaposlenih je v letu 1960 padlo za 69 delavcev, medtem ko je proizvodnja narasla za 18 odstotkov. Tudi pri režiji je uspeh precejšen, če upoštevamo, da je ostala na isti višini kljub močnemu povečanju proizvodnje.

Prepričan sem, tovariš direktor, da izražam stališče celotnega kolektiva, ko se Vam za te besede zahvaljujem in želim podjetju pod Vašim vodstvom že v prvem letu naše petletke kar najboljše uspehe. Vam osebno pa, tovariš direktor, da bi bili v prihodnjem letu vsaj tako zadovoljni z doseženimi cilji in vedno višjo socialistično zavestjo našega delovnega kolektiva.

Na predsednika delavskega sveta smo se obrnili s temile vprašanji:

Ali bi nam povedali svoje mnenje, tovariš predsednik, kakšno je dosedanje delo delavskega sveta in kakšna je aktivnost članov na sejah.

Organ delavskega samoupravljanja se v našem podjetju uveljavlja, saj člani kolektiva vidijo v njem organ, ki je dejansko odgovoren za gospodarjenje z zaupano mu imovino. DS se sestaja po potrebi in obravnava in sklepa o vsem, kar spada v njegovo pristojnost. Imam pa včasih vtis, da smo člani DS premalo v kontaktu s člani kolektiva, da z njimi premalo razpravljamo in da preskromno prenašamo stališča kolektiva na seje DS, sklepe DS pa premalo tolmačimo kolektivu. Po mojem mnenju je za uspeh seje predvsem važno, da so vsi člani DS res pripravljeni za razpravo, ki naj se na seji razvija. To se lahko doseže, ako dobijo člani DS nekaj dni pred sejo potrebne obrazložitve in material, ki bo na seji na dnevnem redu. S tem se omogoča članom DS, da proučijo material, se posvetujejo s člani kolektiva in prinesejo na sejo tako izdelana stališča. Pri nas se večkrat šele zadnje dni pred sejo razdeli pismeni material, ali pa se na zasedanju seznanja DS o važnih stvareh, za katere bi bilo po mojem mnenju treba več časa za razmišljanje že pred sejo. To je lahko v obliki kratkega poročila, tabele s številčnimi podatki v obliki grafikona in podobno. Da je poročevalec za posamezne točke dnevnega reda nujen, mislim, da je samo po sebi umevno. Pri obračunu za III. tromesečje, ki smo ga dobili vsi člani na vpogled pred sejo, smo pogrešali obrazložitve, ki nam bi tolmačile številke, ki so bile nanizane v tem obračunu, ki bi pa obenem tudi nakazala posamezne probleme, katerih si vsak član DS sam ne zna izluščiti iz množice števil. Skušajmo poživiti diskusijo na sejah našega DS tako, da bomo dali vnaprej dovolj jasnega materiala. Potem lahko pričakujemo res konstruktivno diskusijo.

Kaj je bilo za Vas kot predsednika DS najlepši dogodek ali doživetje v tej mandatni dobi?

Najlepše doživetje v tej mandatni dobi je bilo pred nedavnim, ko je večina članov DS sodelovala v razpravi. Seje s takšno konstruktivno in temeljito razpravo so za mene vedno veliki in lep dogodek, upam pa, da bodo takšni dogodki in takšne razprave v bodoče na vseh naših sejah.

Kaj nameravate ali kaj bi bilo potrebno storiti v podjetju za izboljšanje življenjske ravni kolektiva?

Politika dviganja življenjske ravni, s katero vzporedno z razvojem in večanjem proizvodnje na splošno dosegamo v zadnjih letih velike uspehe, je zelo važna. Ta se ne kaže

samo v večanju zaslužkov, pač pa tudi v izboljšanju vseh razmer, v katerih naš kolektiv živi in dela. Poglaviti činitelj pri zviševanju življenjske ravni je seveda delovni človek sam, kateremu je družba zaupala proizvodna sredstva in s tem ustvarila široke možnosti za nenehno večanje družbenega bogastva. Naši organi delavskega samoupravljanja skupaj z družbeno-političnimi organizacijami bodo morali v bodoče posvečati vse več pozornosti hitrejši stanovanjski graditvi, družbeni prehrani in pravilnemu odnosu, higiensko-tehnični zaščiti dela, izpopolnitvi preventivno-zdravstvene službe, kakor tudi pomoči pri reševanju problemov komune.

Še nadalje bomo izpopolnjevali oblike, kako nuditi našemu delovnemu človeku čim prijetnejši in cenejši oddih in razvedrilo, ker vemo, da je to najbolj človeški način za dosego višje storilnosti na eni strani, na drugi strani pa je potreben dvig standarda.

Tovariš predsednik, uspehi so lepi, kakor tudi Vaša predvidevanja in vse kar ste nam povedali, bo naše bralce zelo zanimalo. Hvala.

S predsednikom upravnega odbora pa smo načeli tale pogovor:

V zadnjem času se toliko govori in piše o sodelovanju med komuno in podjetjem, nič manj pa o sodelovanju med upravo podjetja in organi delavskega samoupravljanja. Ali bi nam lahko povedali svoje mnenje o sodelovanju med upravo in organi samoupravljanja pri nas?

Sodelovanju med upravo in organi samoupravljanja se zlasti v zadnjem času res posveča posebna skrb. Če pogledamo delo UO in DS v tej mandatni dobi, vidimo, da smo v tem pogledu storili velik korak naprej, kar je vsekakor rezultat pravih odnosov med našo upravo in organi samoupravljanja. V dosednji praksi UO ni bilo primera, ki se ne bi dal rešiti sporazumno, ali da bi imela ta dva organa tako različna stališča, da bi ne prišlo do rešitve. S tem pa ni rečeno, da se člani našega UO zadovoljijo in prikimajo vsaki stvari, ne da bi bili prepričani o pravilnosti in koristi ukrepov, za katere gre. Dokaz za to so živahne razprave na naših sejah, kjer se vsi zavedamo, da je čas, ko so bili organi upravljanja na repu dogodkov in so potrjevali že izvršene stvari, za nami. Moja želja in želja ostalih sodelavcev je, da bi ti odnosi ostali tudi vnaprej takšni, ker le s takšnim sodelovanjem dosegamo v kombinatu gospodarski napredek in preobrazbo našega kolektiva.

V tem letu smo imeli večkrat težave s surovinami; kakšni pa so izgledi za oskrbo podjetja v prihodnjem letu?

Da bi proizvodnja potekala nemoteno po predvidenem planu, je nujno, da naša nabavna služba vskladi potrebe proizvodnje s po-

trebno nabavo. Naj omenim samo osnovne surovine: to so pri nas ribe, zelenjava, olje in pločevina. S tem, da so se izboljšali odnosi s Turčijo, bo palamida zagotovljena. Tudi atlantsko tunino bomo uvažali. Kar se tiče rib iz uvoza, ne predvidevamo težav. Upamo, da bo tudi domači ribolov drobne plave ribe boljši kot je bil v minulem letu. Za proizvodnjo predjedi, juh in drugih naših novih proizvodov bo potrebno v prihodnjem letu nabaviti približno 150 vagonov raznih povrtin. Tu pa ne upoštevamo industrijskega paradiznika, katerega potrebujemo letno 400 do 500 vagonov. Te količine bodo morale biti zagotovljene in je v teku sklepanje zadevnih pogodb.

Kar se tiče olja, katerega potrebujemo — olivnega in semenskega — okrog 80 vagonov, ga bomo nabavili delno doma, največ pa uvozili. Tudi bela pločevina, ki je vsa uvožena, nam ne bo delala težav. Zelo težko čakamo, da bo obrat jeseniške železarne na Javorniku pri proizvodnji bele pločevine dosegel tisto kvaliteto, ki bo ustrezala tudi našim zahtevam, da se bomo lahko oskrbovali od tam in ne več iz uvoza.

No, tovariš predsednik, vemo, da ste občinski odbornik in kakšno je po Vašem mnenju sodelovanje našega podjetja s komuno in s čim želite to sodelovanje še izboljšati?

V občinskem ljudskem odboru in zboru proizvajalcev je 15 članov našega kolektiva, še več jih je pa v raznih svetih in komisijah. Mislim, da sta od aktivnosti teh tovarišev v veliki meri odvisna sodelovanje in razumevanje drug drugega. Komunalni sistem daje celotno upravljanje občine v roke izvoljenim organom, med katerimi je tudi mnogo članov našega kolektiva in če se ti zavedajo svoje vloge v teh organih, potem ne more priti do ničesar, kar bi kalilo dobre odnose med komuno in podjetjem. V našem dosedanjem delu smo imeli velikokrat opravka z vprašanji, ki zadevajo prav to sodelovanje. Lahko trdim, da je naš kolektiv vselej pokazal polno razumevanje, kadar je šlo za skupne, občinske interese. Kar se tiče izboljšanja odnosov, pa ni stvar samo našega kolektiva, to je dolgotrajen proces preobrazbe ljudi, ki so v proizvodnih podjetjih in izven njih. Ker smo v tem delu pionirji, se pač obenem tudi vsi učimo. Tudi sistem še ni tako izpopolnjen, da bi lahko določene stvari točno odredil, pač pa je še veliko takega, kjer odloča politična zrelost in smisel za skupnost.

Prepričan sem pa, da bo naš kolektiv tudi v bodoče pravilno razumel svojo vlogo, ki jo ima v razvoju naše komune in njene graditve, ter vselej tudi s sredstvi podprl njen razvoj.

Tovariš predsednik, hvala vam v imenu naših bralcev za tolmačenje stališč upravnega odbora o teh vprašanjih, ki jih gotovo zanimajo.

S predsednikom sindikalne podružnice pa smo začeli tale pogovor:

V Izoli je zelo razgibano kulturno-prosvetno življenje, vršijo se raznovrstni tečaji in seminarji. Ali bi nam povedali, tovariš predsednik, v katerem delu je imel vaš sindikat v minulem letu največ uspeha, ali v kulturno-prosvetni dejavnosti, v splošni in strokovni izobrazbi članstva, ali skrbi za človeka.

V kateri dejavnosti je imel sindikat v preteklem letu največje uspehe, bi bilo težko reči, ker je dejavnost naše sindikalne podružnice na vseh področjih, tako na kulturno-prosvetnem, pri strokovni in splošni izobrazbi, kakor tudi v politični vzgoji precej razgibana. Taka ocenitev je težka zato, ker smo imeli v kulturnem in športnem udejstvovanju precejšnje uspehe. Med športniki naše sindikalne podružnice so tudi članice, ki delujejo v Veslaškem klubu in so v tekmovanju dosegle visoko mednarodno priznanje ter s tem ponesele v širni svet ime »Delamaris«.

Za velik uspeh lahko štejemo strokovno in splošno izobraževanje naših članov, saj jih mnogo obiskuje strokovne tečaje, kot na primer knjigovodski, razne obrtne tečaje za kvalifikacijo, za visoko kvalifikacijo itd. Razveseljivo je, da si naši člani prizadevajo pridobiti splošno izobrazbo, saj jih nekaj obiskuje večerno osemletko, medtem ko drugi z velikim uspehom obiskujejo večerno ekonomsko srednjo šolo. Precejšen uspeh je tudi v politični vzgoji. Tudi večerno politično šolo obiskuje lepo število članov našega kolektiva. V zadnjem času pa je začela s svojim delom tudi mladinska politična šola; to nam nalaga dolžnost, da bomo poskrbeli, da se bo mladina te šole tudi poslužila.

Poleg omenjenih družbenih in društvenih dejavnosti smo dosegli v preteklem letu tudi v kulturno-prosvetnem delu velik uspeh. Čeprav tu še ni množičnega udejstvovanja, je vendar prepričljiv dokaz napredka že v tem, da smo po dolgem molku ustanovili moški pevski zbor, ki bo vlival duha kulture ne samo občanom Izole, temveč tudi širom po naši domovini in tako dokazoval ponos podjetja tudi s kulturne strani.

Ob tej priložnosti vabim vse pevce našega kolektiva, naj se pridružijo našemu pevskemu zboru, da bo slovenska pesem mogočnejše zadonela tudi v tem delu naše domovine.

Naš kombinat posveča veliko skrb razvoju delavskega upravljanja. Kakšno obliko smatrate, kot sindikalni funkcionar, za najprimernejšo pri vzgajanju delavcev — upravljavcev in katera se je doslej po vašem mnenju najbolj obnesla?

Pri vzgajanju delavcev — upravljavcev je naš kolektiv naredil precejšen korak naprej, saj je naše podjetje med tistimi, ki so doslej

poslala največ svojih članov na tečaj za delavsko samoupravljanje v Kopru. Ta ugotovitev kaže, da se naš kolektiv zaveda vedno večje pristojnosti in odgovornosti delavskega samoupravljanja in da je pri vodstvu našega podjetja vsestransko razumevanje.

Ta ideja bo morala še v bodoče prevladovati in bo treba najti tako obliko vzgoje, ki bo zajela širši krog članov kolektiva.

Prav gotovo pa je, da je oblika vzgoje delavcev-upravljalcev tudi ta, da razpravljamo na sestankih članov kolektiva o uspehih in neuspehih podjetja, kakor tudi o raznih drugih načrtih.

Te oblike se moramo v bodoče še bolj oprijeti, kajti na tak način bo sleherni član kolektiva dobil jasnejšo sliko o podjetju in spoznaval, da je za uspeh podjetja potrebno sodelovanje vseh, po drugi strani pa se bo zavedal, da je tudi on del tiste celote, ki upravlja družbeno lastnino.

NAŠ GLAS je bil ustanovljen z namenom, da posreduje kolektivu vse sklepe organov upravljanja ter druge važnejše dogodke v podjetju in da s tem nekako olajša in dopolni delo članov upravljanja. Kako sindikat ocenjuje delo in vlogo NAŠEGA GLASA ter njegov pomen v na-

šem kolektivu? Kaj v tem listu pogrešate in česa je preveč?

Kako pomemben je NAŠ GLAS za člane kolektiva, nam pove želja vseh, da bi ga čimprej dobili. Če upoštevamo, da je naše podjetje razdeljeno na več (med seboj še razdeljenih) delov—obratov, lahko trdimo, da je izhajanje notranjega časopisa upravičeno in da je tak način obveščanja članov kolektiva o uspehih in težavah podjetja zelo primeren. Da je nečesa v tem listu preveč, prav gotovo ne bo nihče trdil, kajti zavedati se moramo, da našega delavca upravljavca zanima danes vsaka sprememba, ki nastane v podjetju. Čutiti pa je pomanjkljivost v tem, da se tega lista premalo poslužujejo člani kolektiva z raznimi vprašanji, da bi na tak način prišli do točnejših odgovorov od tistih, ki jih dobijo od raznih ne dovolj poučenih ljudi, pa naj gre za vprašanja gospodarskega značaja ali iz zakona o delovnih razmerjih.

Iz vseh teh razgovorov lahko razberemo gospodarsko vlogo našega podjetja ne samo za komuno, ampak za celotno koprsko področje, in da se vsi, ki jim je skrb za podjetje zaupana, tega zavedajo. Prepričani smo, da bomo vse naloge, ki jih pred nas postavlja petletni perspektivni plan, dosegli, s čimer bomo izdatno podprli razvoj naše komune, našega podjetja, predvsem pa naš lastni življenjski standard.

B. V.

Trunčvanje - slovenski novoletni običaj

Na dan starega leta (Silvestrovo) je bil pri Slovencih in drugih Slovanih, tudi pri Rusih, običaj, da so takole hoteli izvedeti, kaj jih čaka v prihodnjem letu, ali se bodo izpolnile želje in pričakovanja, ali se bodo izognili nesrečam in podobno:

Pod deset posod enakih velikosti so skrili deset predmetov, od katerih vsak je nekaj pomenil za prerokovanje bodočnosti. Mož, ki je vodil to »trunčvanje«, kakor se običaj imenuje na Koroškem, je moral imeti tudi nekaj fantazije, da je lahko ohranil dobro voljo, kadar je nekdo izvolil posodo s predmetom, ki je pomenil nekaj neugodnega, da je to prerokovanje s svojo zgovornostjo skoraj uničil. Najprej je »trunčval« on sam in ni povedal, kaj je »potegnil«. To je bil običajno hišni oče. Predmeti, skriti pod posodami, so bili tu pa tam v drugačni sestavi, vendar v glavnem sledeči:

smrekova vejica, ki je pomenila srečo in zadovoljstvo;

pučka, ki je pomenila otroka, rojstvo, srečen porod, ipd.;

ključ, ki je pomenil gospodarja v hiši;

denarnica, seveda denar, dobiček pri prodaji letine, bogastvo;

mašna knjižica, ki je pomenila pobožnost; oglje, ki je pomenilo bolezen in tudi smrt; rinka je pomenila zaroko, poroko; kruh je pomenil obilno letino, sitost; košček tkanine je pomenil nečimrnost; lectovo srce pa seveda ljubezen.

Čeprav je v zadnji dobi malokdo verjel, da se bo res zgodilo, kar je »iztrunčeval«, je vendar človek takšen, da verjame tisto, kar si želi, če pa je uspeh neugoden, smatra to kot opozorilo, da bi se znal izogniti zli usodi.

Če bi n. pr. Delamaris tako trunčeval, bi hišni oče postavil pod 10 skled: sardino, košček tuna, slani file, koren, kupček marmelade, zavitek jušnega koncentrata, kocko, nprstnik olja, žličko kave v prahu, bolhač!

Če bi smel desetkrat pristopiti in pokazati na eno skledo, tedaj bi hišni oče znal povedati, kaj bo v prihodnjem letu najvažnejše, kaj bo na prvem mestu, kaj na drugem, na, tretjem in — na desetem. Seveda bi tudi zavijal stvari in lagal, kjer bi bilo potrebno, in fantaziral, kjer bi hotel navdušiti. To bi bile nekakšne »perspektive! Če pa si predstavljamo Delamarisa kot gosta na počitnicah v Ziljski dolini, v tihi vasici, kjer še danes trunčvajo, tedaj mu želim, da bi

pokazal najprej skledo z denarnico, potem tisto s ključem, končno pa skledo s smrekovo vejico. Več kot trikrat pa ne bi smel trunčvati. Tedaj bi hišni oče razložil usodo za 1961. leto n. pr. takole:

— Finančni uspeh bo dober, tvoj ugled v Izoli se bo še povečal, pri delu boš imel srečo in tvoj kolektiv bo želel same uspehe!

Seveda je pri trunčvanju že tako, da ni mogoče vedeti, kaj se skriva pod skledami in lonci! Če bi torej Delamaris pokazal na neugodne »pokazatelje«, bi bilo to le opozorilo, uspeh pa bi bil končno le tisti, ki smo ga imeli v mislih, torej ugoden. Saj noben plan, nobeno trunčvanje, nobene perspektive, nobena konstelacija ne prinese uspeha,

če delovni kolektiv, pa naj bo ziljska kmečka družina ali izolski industrijski Delamaris, ni prežet z voljo za uspeh!

LISTNICA UREDNIŠTVA SREČNO IN USPEHOV POLNO NOVO LETO 1961

želi vsem bralcem uredništvo. Pri tem si želi, da bi bil »Naš glas« v prihodnjem letu še boljši in zanimivejši, kakor je bil letos. To pa bo gotovo, če bo lahko razširil krog svojih sodelavcev. Šesta številka v tem letu pomeni že lep uspeh, ker odpade tako na vsaka dva meseca po ena številka. Prva številka v novem letu bo imela najprej nov ovitek, potem, upamo, tudi pestrejšo vsebino. Seveda, če bo več prispevkov in iz vseh oddelkov!

Miro Strancar:

Pevski zbor „Delamaris“ je nastopil

Pred dvema mesecema smo začeli akcijo, da se ustanovi pevski zbor Kombinata »DELAMARIS« in za Dan republike so se nam naši pevci že predstavili. Številčno zbor še ni močan, je pa kvaliteten in v dobrih rokah, tako da stavljamo vanj najlepše upe. V soboto, 17. decembra 1960, je ta zbor že drugič nastopil v javnosti, in sicer na javni radiotelevizijski oddaji v počastitev 20-letnice vstaje slovenskega ljudstva na Primorskem. Naš pevski zbor šteje po prijavih 36 članov, dejansko sodelujočih pa ima 20 do

25 pevcev, ki so v glavnem člani našega kolektiva. Zbor vadi in vodi tovariš Branko Mahne, dober, vztrajen in sposoben pevovalja, ki je doslej doštudiral z zborom že 8 pesmi. Pri drugem nastopu, to je 17. decembra, so sodelovali skoraj vsi člani s pesmimi »V boj«, »Komandant Stane« in »Pod oknom«, ki so prav lepo uspele, kar pomeni, da sta se pevovodja in pevski zbor potrudila in pokazala občinstvu Izole, kaj se da v kratkem času z dobro voljo napraviti.



Naš pevski zbor

S tem se je naš mladi pevski zbor afirmiral in pokazal, da je sposoben življenja ter da bo v bodočnosti pomenil nov člen v kulturnem življenju našega podjetja in našega mesta. Zbor ima vse pogoje za nadaljnji razvoj in je že sedaj doživel priznanje, ki mu ga izraža ne samo občinstvo, temveč tudi vabilo radia Koper, naj nastopi v studiu. Zato je želja vseh pevcev tega zbora, da se dostojno pokažejo v javnosti ne samo kot pevci, temveč kot zbor DELAMARISA, da bi tudi na ta kulturni način predstavljali naše podjetje v javnosti.

Miro Banovac:

Vprašanja in odgovori

Vprašanje: Ali podjetje lahko premesti šefa oddelka na delovno mesto, ki sicer ustreza njegovi strokovni izobrazbi, ima pa nižjo tarifno postavko? Sodeč po členu 116 našega pravilnika o delovnih razmerjih je taka premestitev možna le na podlagi disciplinske odločbe. (T.J.)

Odgovor: Za tako premestitev ni nujno, da je delavec disciplinsko kaznovan. Premestitve so obširno obdelane v IV. poglavju pravilnika o delovnih razmerjih (členi 47 do 57) in je torej tu treba iskati, ali je premestitev, ki jo Vi omenjate, zakonita. Tudi v II. odstavku 150. člena Zakona o delovnih razmerjih (Uradni list FLRJ št. 53/57) je predvideno, da »delavec ne sme biti brez svoje privolitve razporejen na delovno mesto oziroma delo, ki ne ustreza njegovi strokovni izobrazbi«. To pomeni, da je premestitev delavca na delovno mesto, ki ustreza njegovi strokovni izobrazbi, čeprav ima nižjo tarifno postavko, možna in zakonita.

Tako stališče zastopajo v delovnih sporih tudi naša sodišča. Tako je na primer Vrhovno sodišče LR Hrvatske rešilo na tretji stopnji delovni spor s sodbo št. Rev. 963/60 z dne 6. 10. 1960, v obrazložitvi katere je med drugim rečeno: »V smislu drugega odstavka 150. člena Zakona o delovnih razmerjih se delavca lahko razporedi ob sklenitvi delovnega razmerja, kakor tudi za časa trajanja delovnega razmerja, na vsako delovno mesto, ki ustreza njegovi strokov-

Prepričani smo, da obstajajo v našem kolektivu še nadaljnje možnosti za okrepitev zbora z novimi glasovi. Zato vabimo vsakega tovariša, ki ima količkaj sposoben glas za petje v zboru, naj se nam pridruži in nam tako pomaga predstaviti »DELAMARIS« na čim lepši način v kulturnem življenju našega mesta in mogoče tudi širše domovine. Mislim, da je NAŠ GLAS primerno mesto, da tem interesentom sporočimo, da vadimo dvakrat na teden: vsak ponedeljek in vsak četrtek ob 19. uri v Sindikalnem domu. Sprejeti boste tovariško in boste dobrodošli, tudi če želite samo preizkusiti svoj glas.

ni izobrazbi. Delavec namreč sprejme s sporazumom o delovnem razmerju, poleg konkretno določenih pogojev dela, tudi vse pravice in obveznosti, ki jih določajo zakon, predpisi na podlagi zakona in pravil gospodarske organizacije (člen 132 ZDR), in vse zakonske pogoje za razporeditev in premestitev na delovno mesto. Med te pogoje spada tudi možnost premestitve vsakega delavca v delovnem razmerju, tudi brez njegovega pristanka, na vsako delovno mesto, ki ustreza njegovi strokovni izobrazbi. To velja tudi za primer, ko je delavec sprejet v delovno razmerje na podlagi razpisa, ker je v zakonu predviden razpis za vodilna delovna mesta samo v interesu gospodarske organizacije in narodnega gospodarstva... Na koncu pa: »...napačno je stališče v sodbah nižjih stopenj, da v primeru premestitve delavca z enega na drugo delovno mesto, ki ustreza strokovni izobrazbi delavca, ta obdrži osebni dohodek po tarifni postavki prejšnjega delovnega mesta, če je višji od osebnega dohodka za novo delovno mesto. Tako stališče je v nasprotju z odredbami členov 196 in 200 Zakona o delovnih razmerjih...«

Pripomnimo naj, da se ta obrazložitev nanaša na sodbo, s katero je Vrhovno sodišče LR Hrvatske definitivno rešilo spor zaradi premestitve tožeče stranke z delovnega mesta direktorja nabavnega sektorja na delovno mesto ekonomista-analitika.

A. G.

Odlikovani za delo

Kakor vsako leto je tudi letos predsednik republike tovariš Josip Broz-Tito ob letošnjem Dnevu republike odlikoval vrsto državljanov, ki so se pri svojem delu izredno izkazali. Tako je bilo v koprskem okraju odlikovanih 72 članov raznih kolektivov za zasluge in uspehe pri graditvi socializma.

Iz našega kolektiva je med temi odlikovanci 7 članov, ki so se doslej izkazali in zaslužili to visoko priznanje.

Medaljo dela so dobili tovariši: Roža Miklavčič, zaposlena v oddelku predjadi, Ve-

ronika Božič, delavka pri predelavi rib, Andrej Kokošar, skladiščnik olja, Marija Čendak, delavka pri predelavi rib, in Osvald Gabrijelčič, oddelkovodja v oddelku predjadi.

Red dela tretje stopnje sta prejela šofer Jože Cergolj, ki ima že 35 let službe pa v vsem času ni imel nikakršnega cestnopolijskega prekrška, in Zorko Dežjot, vodja mehanične delavnice v obratu IRIS.

Vsem odlikovancem iskreno čestitamo in želimo, da bi se jim ob letu priključili novi junaki dela!

Mak — Mak:

Vtisi iz Lepenje

Ceprav smo že večkrat čitali na tem mestu sestavke o našem počitniškem domu v Lepenji, naj si tudi jaz dovolim obuditi nekaj spominov na to našo severno postojanko.

Prihod v Lepenjo je bil v znamenju vodnarja, kajti lilo je tako, kakor zna liti samo v takih gorskih kotlinah, v kakršni je skrit naš dom. V subjektivni oceni prvih vtisov z mojega dopusta bi to dejstvo pomenilo prvo negativno postavko. Prijazno opozorilo upravnika, da v domu zelo pazijo na čistočo, mi je takoj nakazalo prvi ukrep, ki ga moram storiti. Vso družino sem prestavil v copate, čevlje pa zložil v vrsto k ostalim, tako da mi je nehote šinil v glavo spomin na tiste čase, ko sem kot »požarni« v neki hercegovski »kasarni« čuval »cipele« in druge strateške rekvizite. Vsekakor je to zopet nov negativen element v ocenjevanju mojih vtisov iz Lepenje.

Kdor vsako stvar opazuje s približno takega zornega kota in so mu razne asociacije pri tem v pomoč, bo hitro nabral toliko slabih ocen iz našega doma, da mu ne bo prišlo več na misel, da bi še kdaj preživel svoj dopust v Lepenji. Kdor uživa ob bučnih zvokih bobnov in trobent modernega jaza in si želi pregibati svoje ude ob rockandrollu, ta naj ne hodi v Lepenjo. Kdor se je namenil za čas dopusta ilustrirati svoj jedilnik in polniti svoj želodec z raznimi ekstravagantnimi specialitetami, ki jih je morda kdaj videl napisane na jedilniku portoroškega »Palace« hotela, ne ve pa niti kaj pomenijo, ta naj se tudi raje potrudi v Portorož, kakor v Lepenjo.

Naš dom v Lepenji je pravi raj za tiste, ki si želijo miru in pravega počitka. Tja naj

se v prihodnji sezoni napotijo tisti, ki ljubijo lepoto gorske narave. Prav gotovo ne bodo razočarani! Zares s skromnimi denarnimi sredstvi bodo lahko v miru preživali svoj letni dopust in se v krajših ali daljših izletih prijetno razvedrili. Če nimaš apetita, verjemi mi, da boš tisto mineštro ali polento, ki ti jo bo Marija postavila na mizo, pospravil z večjo slastjo kot kakršenkoli biftek, ki bi ti ga servirali »poštirkan« natakar v restavraciji prve kategorije. Če boš pa imel kake posebne želje glede svojega morda malo bolj »kapricastega« želodca, te gotovo ne bo pustila na cedilu prijazna in uslužna gospa, ki skrbi za prehrano naših dopustnikov.

Tudi deževno vreme ni ovira, da se ne bi primerno zabavali: komur ni do šaha, se lahko »zaposli« v taroku ali briškuli ali katerikoli drugi igri, tako da ne bo opazil, da ga po najhujši plohi in grmenju toplo sonce zopet vabi v naravo.

Ne moremo pa mimo dogodka, ki bo ostal v prijetnem spominu vsem, ki so ga doživeli: to je bilo pečenje kozliča na ražnju. Še danes marsikdo požre debelo slino ob spominu na okusno pripravljeno meso. Vsa čast Juliju, ki je s pravo strokovno veščino vodil vso to zadevščino.

Kozlič na ražnju je bil sicer izven programa in pravilnika ter hišnega reda, toda kdaj bo sploh dovoljeno skočiti čez ojnice, če to ni mogoče niti na dopustu?

Opozicija uprave se je sicer čutila v zraku, razumljiva, da tako rečemo. Bilo jo je mogoče vohati, toda dokazati jo je nemogoče. So momenti, ki bi lahko ta duh uprave ilustrirali. Škoda, da prav v tistem momentu



nekateri niso imeli časa, da bi prisostvovali, ali da je nekomu bolj dišal pečen krompir v žerjavici kakor kozličjevo meso. Toda naj bo izrečeno tudi priznanje tovarišu upravniku, ki je razumel, da se še potem, ko se vsa zadeva zavleče v noč, nikomur ne ljubi iti spat! Skratka: vse razumeti, je vse odpustiti.

Predstava tragedije nedolžnega kozličja je že po svojem bistvu nekaj osnovnega v človekovi kulturi, je pradedna pojedina božanskega mesa, pri kateri se skriti naravni instinkti človeške narave javljajo sproščeni. Ni bilo tako strašno, kakor pri kozlu Dionizubahu, vendar ni manjkala niti en element klasične tragedije. Bile so tukaj Menade, ki so trgale kozlovo meso z zobmi namesto z modernimi noži in vilicami; bila je svečenica, ki je razrezala božanskega kozla; bila je sveta kulturna jed: čebula; tekla je sveta, temno-rdeča tekočina, Bahova kri, ki je že malo sedimentirala; bilo je pobožno zbrano pričakovanje na obhajilo; bila je mistika večernega razpoloženja v gozdu; bilo je zbiranje goriva za grmado, celó za dve; bila je nedolžnost otrok, ki je vlekla na ušesa kosmatost bahantske šale; bile so matrone, ki so čuvala svoje dostojanstvo matriarhata; bil je klasični agón, to je dražljiv prepir med pastirji, posebno o

mladosti in starosti, zdravju in potrpljenju, nastavljenosti in odstavljenosti; bilo je modrovanje o stroki, v kateri je bil mojster samo Julij, ki je delil svoje specialno znanje, velikodušno in s srečnim smehljajem (zakaj dve grmadi? — koliko centimetrov med žerjavico in Dionizom? — kako in kdaj se raženj obrne? — kdaj in kje se maže? — zakaj smrdi in kako na koncu diši? — koliko tednov sme imeti ubogi Dioniz, da se lahko žrtvuje za tako tragedijo, itd.), tako da je žel splošno priznanje in občudovanje! Zato ostane tudi spomin na doživljanje, pradedno divjino in klasične kulture tragedije kozličja v Lepenji — neizbrisen!

Kdor bo torej iskal na dopustu vse to, o čemer je bilo govora in bo v ljubezni do čistoče videl pameten higienski ukrep uprave in ne spomin na »požarstvo«, kdor bo za majhne denarje hotel lepo preživeti prihodnji dopust, kdor se bo znal uživati v dogajanje, sodelovati ali pa samo odobravati, kar se okrog njega godi, kdor bo po svoji naravi hotel preživeti čas svojega odmora tako, kakor je njemu prav, upoštevajoč pa, da je anarhija samo enkrat dovoljena, ali ob takem kozličju ali kako drugače — ta se bo vrnil iz Lepenji spočit in srečen!

Ado Makarovič:

Še enkrat in zadnjič lov in ulov

V svojem članku »Salvo pesca« in »slab ulov« v zadnji številki »Našega glasa« sem obdodil izraz »ulov« kot grd in napačen, neslovenski neologizem, ki je popolnoma odveč. Prišel pa je k meni tovariš, ki mi je smehljaje se pojasnil: »Dragi moj, tako rečejo in pišejo Hrvati, tako piše Jugoriba, in ti sam si se razpištolil proti konservi in potegnil meč za hrvatsko konzervo!« — No, in? — »Ostanemo torej pri hrvatskem — ulovu!« — Jok, brate, ker se tudi ti poteguješ za hrvaščino. Naj ti povem, da ne veš, kako se hrvatsko pravilno reče in piše! Pravilno je lov, ribolov, lovina, lovak, ne ulov!

Do konca seveda nisva prišla, ker nisem mogel tega dokazati kar iz rokava. Zato mu postrežem danes in vsem tovarišem, ki mislijo, da je »ulov« hrvatsko pravilno. Precej pa moram poudariti, da je argument: Hrvati tako rečejo in pišejo! — zanič. Slovenci jemljemo od Hrvatov kar je dobrega in če sami nimamo. Moj omenjeni članek pa mislim, da je dokazal, da imamo mi dovolj! Veseli me pa, da se je vsaj eden za stvar zanimal. Moj odgovor se glasi s citatom:

»ULOV. Dok je prijelov (prelov) dosta riječak termin u stručnoj literaturi, ulov ju je već svu preplavio. — — — Ulov je riječ napravljena u novije vrijeme. Nema je ni u jednom našem riječniku, a i nije je potvrdio ni jedan sakunlić ribarske terminologije sa terena. Prema pristupačnoj literaturi naistariju potvrdu za tu riječ našao sam u Zborniku za narodni život i običaje, broj 10, na str. 265 od 1905. godine. Upotrebio ju je F. Ivanišević opisujući neke ribarske običaje iz Poljica u Dalmaciji. Ali ni iz toga se primjera ne vidi, da je to ribarska riječ, pa ju je mogao napraviti i sam autor ili ju je čuo od

ljudi, koji nisu morali biti ribari praktičari. Kasnije je nekoliko puta nalazimo u stručnoj literaturi, osobito prijevodnoj, a u posljednje vrijeme čak i pretjerano mnogo, ali kao što je istaknuto, nigdje u potvrdama sa terena, od ribara. Prema tome ulov nije narodna riječ, iako je za razliku od prijelov (prelov), dobro načinjena, usporediti: ugled, ures, ulaz i druge. Narod (ribari) za tu riječ ima svoj termin (lovina), koja je obilato potvrđena. Zar će ribar ribaru ikako drukčije reći nego na pr.: dobra lovina, slaba lovina, lovina od jednoga dana i tome slično? Zato treba, gdje god je to moguće, upotrebljavati tu lijepu narodnu riječ i nipošto je ne treba istiskivati iz upotrebe radi jednog sinonimnog neologizma, koji se u narodu nikako ne čuje.«

Dobesedno tako je napisal profesor Božidar Finka pod naslovom: »Nekoliko umjetno napravljenih ribarskih termina« v reviji »Morsko ribarstvo« (št. 2/1956). (Vse sem podčrtal jaz.)

Z njegovim izvajanjem se strinjam in se moramo strinjati z njim vsi. Le v eni točki se jaz z njim ne, in sicer da je bil v obsodbi nove, nepotrebne besede premil, kar pa je končno v zvezi z njegovim položajem v uredništvu tega časopisa.

Ni nobenega dvoma, da je na slovensko spako »ulov« vplival ali ji dal legitimacijo tudi hrvatski odnosno Jugoribin »ulov«. Ta legitimacija je s tem citatom odnadle. Sedaj pa, če boš vztrajati na »ulovu«, dokaži, da profesor Finka nima prav, ali pa se raje zamisli ob tem imenu hrvatskega profesorja, da vsaka beseda se le ne da prenesti k nam.

Profesor Finka se poteguje za ljudski pristni izraz »lovina«, medtem pa ko obsoja »ulov« kot nepotreben in učen neologizem, pravi, da je

»ulov« — vsaj »dobro načinjena« beseda, kar pa tudi ni res! Primerjava z besedami ugled, ures, ulaz je slaba, ker ugled ni rezultat gledanja, ne ulaz rezultat lazenja (lezenja), niti ures rezultat resenja, temveč je vse to samo sebi namen. Ker je nekdo ugleden, ga gledaš, ker nekdo nosi ures, se mu diviš, ker je nekje zidar pustil luknjo v zidu, lahko ležeš v hišo. Ulov pa hoče veljati kot samostalni od glagola uloviti, ki je že sam nastal od »loviti v«, to je v mrežo, vršo, vrečo, zanko... Takemu samostalnemu pa potem manjka končnica, kakršno ima slovenski uloviti — ulovek. Tako dosledna je tudi hrvaška lovina. Če si dovoli Slovenec poučiti Hrvata, da je pravilno ulazak in ne ulaz itd., da pa je tako grajenje besed brez repa iz dovršenih glagolov že stara razvada samih hrvaških profesorjev in bi on to lahko vedel, ne bo nič hudega! Toda zaradi tega naj se ne čudi takim novim besedam in naj ne reče, da so »dobro« načinjene, če ima pred seboj »lovino« in gotovo ve tudi za »lovak«, kar pomeni isto in je tudi iz — naroda. Oboje pa brez prefiksa in s končnico! Ulov torej nikakor ni »dobro načinjen«, ali je »dobro prepisan«, namreč iz ruskega slovarja. O tem pa sem govoril, v zvezi z ruskim glagolom, že zadnjič. Čeprav je torej sodba prof. Finke mila s stališča tvorbe samostalnikov iz dovršenih glagolov, vendar je s tem njegovim člankom »ulov«

obsojen tudi v hrvaščini! Prav to sem hotel povedati.

Pa oglašil se je še en tovariš, ki je rekel:

— Jaz vem, da se reče ulov! — On ve! Ali se izplača odgovarjati? — Nima pa ta dragi in spoštovani tovariš tudi prav nič opraviti z lovom, temveč je strokovnjak v matematiki. Zato naj odgovorim z besedami iz njegove stroke:

— Če je pravilno ulov in ne ulovek, tedaj je brezpogojno pravilno seštevanje in ne seštevek, dalje zmnož in ne zmnožek, ulom in ne ulomek, povpreč in ne povpreček, odbit in ne odbitek, pribit in ne pribitek in tako dalje. Kako se pa reče, to vedno ne odloča! Če ne zamerite, se reče tudi dr... a je pravilno gov... Vsakemu svobodno, kakor se mu zdi, toda ostanimo raje prijatelji, ker se sicer ne bomo razumeli! Jasno je, da predlogi v »Našem glasu« za izboljšanje našega izrazoslovja ne bodo kar tako zmagali in se uveljavili čez noč. Nasprotno je res, toda prej ali slej bo konec komodnega stališča: »tako se reče!« Ali: »V tem konkretnem primeru bo ostalo...!« Nič ne bo ostalo, ker bo odločila literatura; ne sicer »Naš glas«, toda taka slovenščina, kakor jo piše na primer dr. Miroslav ZEJ, ki ne potrebuje »ulova«, temveč uporablja za naš lov — ribolov. Dvignite roko, tovariši, ki mislite, da je treba poučiti dr. Miroslava Zeja!

Razno

MLADINSKI ČLANKI

Uredniški odbor razmotriva o vzrokih, zakaj člani mladinskega aktiva tako malo sodelujejo pri »Našem glasu«, da ni niti za zadnjo niti za prihodnjo številko nihče ničesar prispeval!

Ker se je za tako sodelovanje mladincev posebno potegoval tovariš Ado, mu je tovariš Viktor, vedoč, da je to prizadevanje zaman, serviral rešitev:

— Veš kaj, obleci si kratke hlače, počesi plešo à la Marlon Brando in sam napiši mladinski članek! Sicer ga ne bo!

IZDELOVALEC KLJUČEV, KLJUČAVNIČAR IN KLJUČI ALI ODPIRAČI

V prispevku tovariša R. O. »Naše nazivje delovnih mest« je nesrečni stavek: »Izdelava ključev je izdelovalec ključev ali ključavničar«, ker delavec na tem mestu izdeluje »ključ« za odpiranje konzervnih škatel in ne pravih ključev za vrata, kakor si je pisec predstavljal. Saj bi ne bilo nič čudnega za naš kombinat, če bi imel posebnega mehanika, ki bi delal samo ključke, ki jih je v kombinatu na stotine in marsikje tudi manjkajo. Material za ta člančič je pisec namreč našel listajoč po tarifnem pravilniku in ni mogel vedeti, za kakšne ključke gre. Tudi se je mudilo in je moral izposojeni izvod takoj vrniti. Na pripombo, da je to »izgovor«, nam je tovariš R. O. izjavil, da ga prav nič ne moti, če ga kdo res smatra za takšnega tepca, da bi predlagal za izdelovalca konzervnih ključev naziv »ključavničar«. Ob tem pa se je odprlo drugo vprašanje, namreč konzervnih »ključev«.

Na ta izraz smo se že tako navadili, da ga uporabljamo tudi za nože, kar nikakor ne sme biti. Čeprav je izraz ključ zelo dober, če strogo ločimo od ključa nož, ker se da prevesti pravilno v vse jezike, ki jih uporabljamo v naši praksi, postane takoj pomanjkljiv, če moramo upoštevati izraze, ki jih posamezno inozemsko tržišče uporablja kot uvedene in tam običajne. Da pridemo do enotnosti, ki bo veljala doma in povsod, bi bilo dobro, če si osvojimo en sam naziv za oba predmeta, s katerima odpiramo konzervne škatle, in ta bi bil »odpiral«.

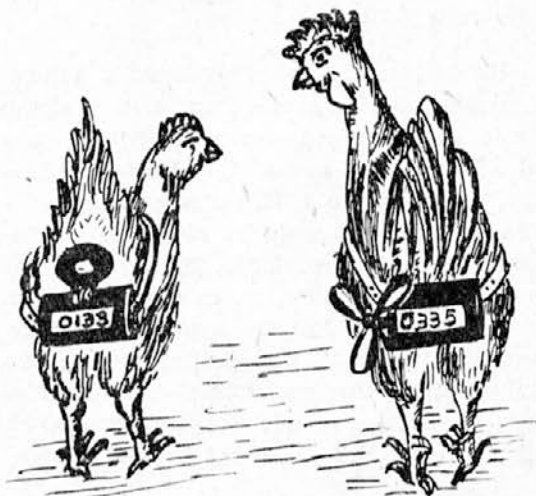
JAPONSKA POEZIJA V TRGOVSKEM PISMU

Nabavni oddelek je prejel junija meseca tega leta neko poslovno sporočilo iz Osake, datirano s prvim junijem, ki ima naslednji poetični uvod, ki ga prevajamo iz angleščine kolikor mogoče točno:

»V tem zelo prijetnem času leta, ko so vetrovi marca že odnesli proč cvetove majnic in po aprilskih nalivih že cvetijo junijske vrtnice, upam, da se veselite najboljšega zdravja in blaginje.«

Kaj takega v trgovskem pismu mi res ne znamo. A. M.

DELO PO UČINKU NA NAŠI KOKOŠJI FARMI

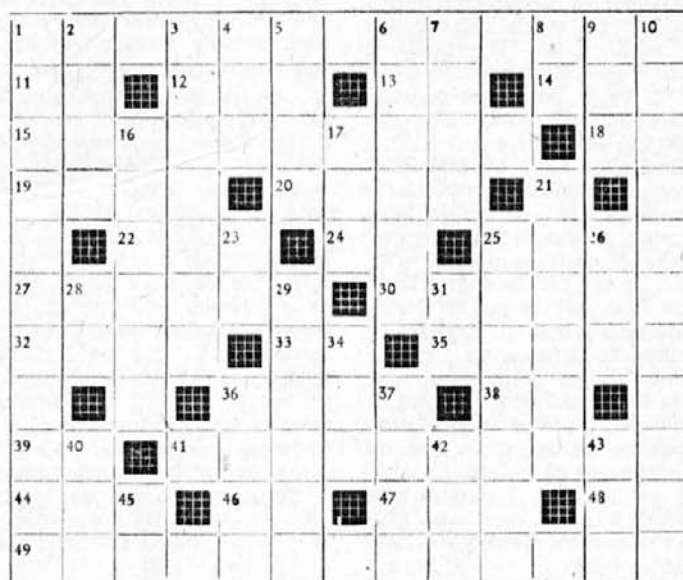


Kokoš: »Meni se zdi merjenje učinka pri tebi precej problematično!«

Petelin: »Kako to misliš, draga?«

Kokoš: »Glede količine nič ne rečem, toda kako je s kvaliteto?«

Nagradna križanka



Vodoravno: 1. francoski kuhar, ki je izumil sterilizacijo, 11. sibirski reka, 12. kurir, 13. okrajšava za mlajši, 14. del voza, 15. sistem steriliziranja, 18. igralna karta, 19. napaka (ital.), 20. hebrejsko moško ime, 22. kazalni zaimek (srbohr.), 24. vzdih, 25. razpršilec, 27. nemški kemik, ki je iznašel postopek za pridobivanje sladkorja iz pese, 30. tuje moško ime, 32. reka na Kitajskem, 33. enaka samoglasnika, 35. divja, razsaja, 36. reka v Nemčiji, 38. različna soglasnika, 39. grška črka, 41. kraj pri Celju, kjer so Nemci zagrešili velik zločin, 44. naslovna oseba Gotovčeve opere, 46. samoglasnik in soglasnik, 47. napiši NZA, 48. različna soglasnika, 49. mesto v Sloveniji (nafta).

Navpično: 1. izumitelj dinamita, 2. jugoslovanska reka, 3. ustanovljen, 4. tuje moško ime, 5. žensko ime, 6. mesto v Indiji, 7. agregatno stanje, tudi gorivo, 8. različna samoglasnika, 9. železov oksid, 10. priimek in ime velikega izumitelja na področju elektrike, 16. slovenski slikar, 17. predplačilo, 21. število 23. samoglasnik in soglasnik, 25. ni dovolj star, 26. turška krčma, 28. kemični znak za baker, 29. planina v Jugoslaviji, po kateri se imenuje celo gorstvo, 31. različna soglasnika, 34. reka v Avstriji, 36. kratica za oficirsko organizacijo, 37. kožna bolezen, 40. makedonsko kolo, 42. medna-

rodni organ, kratica, 43. izdelek iz lanu ali konoplje, 45. pijača starih Slovanov.

Rešitve pošljite na uredništvo Našega glasa do 25. januarja 1961.

REŠITEV KRIŽANKE V ZADNJI ŠTEVILKI

Vodoravno: 1. tuna, 4. Manov, 7. Lvov, 11. Una, 12. ga, 13. ef, 15. Ida, 16. cu, 17. Rojc, 19. FLRJ, 21. al, 22. Šercer Ljubo, 25. VOS, 27. Teheran, 28. ste, 30. IB, 31. Jan, 32. KZS, 34. IV, 35. ran, 36. Rus, 38. eta, 40. Gaj, 41. labod, 42. Ada, 44. ica, 46. SLS, 47. Ana, 49. ud, 51. Epe, 53. tre, 54. me, 55. Krn, 57. atakira, 60. Nil, 61. Matija Gubec, 64. VS, 66. Šilc, 67. Abel, 68. EK, 69. Aak, 71. ne, 73. BC, 74. Emu, 75. Rudo, 76. Nazor, 77. uran.

Navpično: 1. Tucovič, 2. Unu, 3. na, 4. Majcen, 5. ne, 6. veljak, 8. vi, 9. oda, 10. Valjevo, 12. Gortan, 14. Frunze, 17. re, 18. ceh, 19. FLR, 20. JB, 22. SS, 23. republika, 24. os, 26. Ob, 29. ti, 31. Jajce, 33. Stane, 35. RAI, 36. Ras, 37. SOS, 39. Ada, 45. Apatin, 47. Arabec, 48. Bela Kun, 50. dr, 52. etilen, 53. Trubar, 54. ami, 56. NM, 58. AJC, 59. Iga vas, 60. NC, 62. AŠ, 63. el, 65. SAU, 68. Ema, 70. KD, 72. iz, 73. er.

Pravilne rešitve so poslali: Andrej Stres, Jože Železnikar, Tončka Banovac, Zorko Dežjot, Mija Železnikar, Stana Novak.

Žreb je določil nagrado tovarišu Jožetu Železnikarju.

