

III 19/1971



1119710588,8

COBISS •

merx Vestnik

LETO VII. ŠT. 6 + CELJE, JULIJ 1971

GLASILO KOLEKTIVA

DAN BORCA

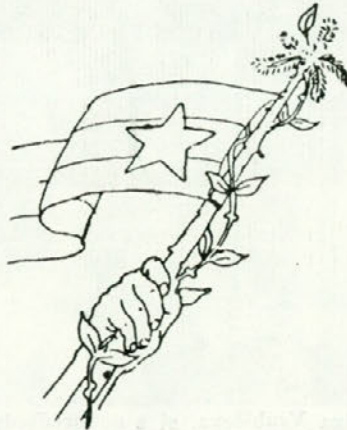
Po izboru, vsebini in namenu je Dan borca prav gotovo v sedanjem, razburkanem času nadvse pomemben. Tega bi se morali bolj zavedati in praznovanje bi bilo smotno ter globoko po vsebini in množično po udeležbi.

Dogodki po svetu vsak dan zgovorneje kažejo, da usodo človeštva vse bolj krojijo vojaki z napadalnim orožjem in vse manj resnični borci za mir. Človeštvo se bolj zanima za uspehe in neuspehe pri vojaških operacijah, kot za še tako pomembne uspehe na gospodarskem področju. Več povdarka se daje zmagovalcem v posameznih uničevalnih vojaških podvigih, kot zmagovalcem v dolgoletnem in požrtvovalnem boju za nove vrste osnovnega živeža človeškega rodu.

Tudi mi sami, v naši domovini in naši stvarnosti mnogo premalo povdarjamo zasluge pravih borcev za sožitje med narodi Jugoslavije, za resničen in iz lastnega dela izviraajoči napredek gospodarstva. Premalo cenimo borbo vseh, ki se trudijo za sodobno organizacijo in delo v šolstvu, zdravstvu, v kulturi ter v pravem in masovnem športu. Zelo malo, da, skoraj nič ne vemo o vseh tistih, ki se neprestano, tiho in težko borijo za pravičnejša načela v socialnih razmerah pri nas.

Ob tem prazniku se mora v naši zavesti utrditi sklep, da hočemo in se moramo ob praznovanju spomni-

ti tudi predvsem tistih, ki se borijo za boljše odnose v človeški družbi, za zdravega in socialno neprizadega delovnega človeka. To borbo ne moremo in ne smemo prepuščati izključno in samo tistim, ki so trenut-



no ali pa stalno na vodilnih položajih. Ne! V to borbo moramo neprestano in aktivno posegati vsi, vsak na svojem delovnem področju.

Minilo je 26 let od konca večletne borbe z okupatorji domovine in od istočasne borbe za novo družbeno ureditev Jugoslavije. Dan borca je postal naš skupni praznik. Njegov pomen in smisel se je razširil ter poglobil. Zajel je v praznovanje vse borce. Tiste iz vojne vihre in

one iz povojnih gospodarskih spopadov.

Nova določila ustavnih dopolnil bodo brez dvoma prinesla mnogotere posledice. Prav gotovo bodo predvsem pozitivnega značaja. Sovražniki naše države in naše ureditve si seveda želijo obratno. Težko že čakajo, kako bi našli nek vzrok, da bi lahko prišli in »neposredno« ter »aktivno« pomagali notranje urediti Jugoslavijo s svojimi ljudmi in po njihovem načrtu.

Vse to in takšne namene bomo najlažje preprečili z razumnim načrtovanjem dela in s koristnim izpolnjevanjem delovnih nalog vsak v svojem delokrogu. Preprečevali jih bomo, če bomo budni in sproti odstranjevali vzroke nezadovoljstva, notranjih trenj in preprirov. Gospodarsko trdna domovina z zadovoljnim državljanom pa je prav gotovo nepremagljiva za vsakega sovražnika.

Pojdimo torej k praznovanju Dneva borca trdno odločeni v bodoče še več koristnega prispevati naši skupnosti. Zavedajmo se, da bi mnogi narodi sveta zelo, zelo radi sami zase in osvobojeni tuje nadvlade praznovali tako, kot lahko praznujemo mi. Spoštujmo torej to kar imamo, ob istočasni in neprestani borbi za boljše. Delajmo na tem, da bo naš praznik Dneva borca, vsako leto vse lepši in veličastnejši.

Edo STEBLOVNIK

Novi gostinsko-turistični objekt hotel MERX

Delovni kolektiv Merxa je v soboto, dne 19. junija slavil novo zmago, ko je odprl za gostinsko-turistično dejavnost pomembni objekt — HOTEL MERX na Ljubljanski cesti v Celju. Poleg predstavnikov družbeno političnega življenja, med katerimi smo lahko pozdravili pred-

stavnika IS in predsednika komiteja za turizem Franca ing. Razdevška, predsednika gospodarskega zbora skupščine SRS Toneta Boleta, predsednika republiške gospodarske zbornice Leopolda Kreseta, predsednico Skupščine občine Celje Olgo Vrabičovo, predsednika Turističnega

društva Celje Rada Jenka, predsednika Avtomoto zveze Slovenije tov. Franca Žokalja, predsednika AMD Šlander Celje tov. Albina Zupanca, člana Koroške avtomoto zveze dr. Schauer, hkrati predsednika Avtomoto društva Celovec in člana Avtomoto društva Lukovica pri Ljublja-



Predsednica občinske skupščine Celje, Olga Vrabičeva, si s podpredsednikom ing. Dušanom Burnikom, Leopoldom Kresetom in Cvetom Kolencem ogleduje večji apartman v hotelu »Merx«

ni, so se tega pomembnega praznovanja udeležili številni predstavniki delovnih organizacij in občani. Izgled in urejenost hotela sta dajala pomembnemu dogodku še poseben poudarek, h čemur je prispevala tudi godba na pihala.

Po uvodnih pozdravnih besedah gen. direktorja tov. Franca Petauerja je predsednik delavskega sveta Cvetko Kolenc opisal rojstvo novega objekta ter njegove kapacitete in dejal:

Ponosen sem, da vam lahko v imenu Delavskega sveta in celotnega kolektiva Veletrgovskega, gostinsko-turističnega in proizvodnega podjetja »MERX« Celje, spregovorim nekaj besed o pomembnosti današnjega praznovanja.

Z otvoritvijo novega HOTELA MERX se naša delovna organizacija dejansko vključuje v gostinsko-turistično dejavnost celjske regije in doprinaša svoj delež k oblažitvi pomanjkanja hotelskih kapacitet v Celju. Naša veniga gostinskih enot, ki se razteza po Koroškem in Dravski dolini je pridobila pomemben člen, ki bo omogočal aktivnejše de-

lovanje in medsebojno vsklajevanje gostinsko-turističnih uslug v korist našim gostom, za napredek in uveljavljanje našega turizma.

Ob sprejetju sklepa na 6. rednem zasedanju delavskega sveta, dne 8. septembra 1969, da pristopimo h gradnji HOTELA MERX v Celju, smo se premalo zavedali, kakšno breme smo si zadali in kako težke finančno kadrovske ovire bomo morali premagovati na poti do cilja.

Od sklenitve pogodbe za gradnjo HOTELA MERX pa do danes je preteklo 20 mesecev in 20 dni. Za izgradnjo in opremo HOTELA Merx so bila potrebna finančna sredstva v znesku:

	Din
a) za gradbeno-inštalacijska in obrtniška dela	7,054.680,-
b) za notranjo opremo	1,438.204,-
c) za zunanjo ureditev	393.792,-
d) za drobni inventar	113.324,-
S k u p a j	9,000.000.-

Gostom bo v HOTELU MERX na razpolago 26 sodobno opremljenih sob, mali in veliki apartma. V sobah

pa bo na razpolago 60 ležišč in 12 pomožnih ležišč. V jedilnici s sodobno in moderno kuhinjo bomo lahko zadovoljili tudi najzahtevnejšega ljubitelja dobrih jedi in pijač. Našim gostom zagotavljamo, da ne bodo trpeli žeje, saj jih bo točilnica vedno privabljala. Za prijetno ponočno intimno kramljanje ob čaši penečega vina bo gostom na razpolago apiritiv bar. Obiskovalcem kopaljšča bomo nudili vse gostinske usluge v praktično urejenem vrtu, ki povezuje HOTEL MERX s kopaljščem. Vse goste našega hotela bo sprejela in usmerjala recepcijska služba hotela. Za dobro postrežbo in odlično počutje naših gostov jamči strokovno usposobljen kolektiv HOTELA MERX.

Prepričani smo, da bo novi HOTEL MERX, katerega danes slovesno odpiramo, doprinesel svoj delež k prebujanju celjskega razdrobljenega gostinstva. Celje z bogatim turističnim zaledjem potrebuje dobro organizirano gostinsko dejavnost, ki bo sposobna prevzeti še težja bremena gostinsko-turistične izgradnje, če želimo, da ostane Celje, gospo-

darsko kulturno in turistično središče širše celjske regije.

Vesel sem, da je danes med nami glavni projektant Jože ing. Kopicar, kateremu pripada vso priznanje in zahvala za uspešno izdelan projekt. Prepričani smo, da realizacija njegovega projekta predstavlja njegovo najkvalitetnejše delo do danes. Želimo, da bi tovarišu Jožetu ing. Kopicarju priznali ta trud in uspeh tudi občani mesta Celja.

Kolektivu podjetja »INGRAD« Celje in njegovim kooperantom, posebno pa odgovornim za gradnjo tega objekta izrekamo zahvalo za dobro izvršeno delo.

Dobaviteljem opreme »POHIŠTVO« Celje, LTH Škofja Loka in IGO Ljubljana se zahvaljujemo za kvalitetno izdelano opremo, saj so ponovno dokazali, da spadajo po kvaliteti izdelkov v vrh slovenske predelovalne industrije.

Direktorju Biroja za investicije tov. Stanetu Perčiču kot nadzornemu organu se iskreno zahvaljujemo za uspešno voden nadzor in vsklajevanje ter razreševanje neštehtih problemov, ki so se pojavili med gradnjo HOTELA MERX.

Predstavnikom celjske banke, se-

daj Podružnice Ljubljanske banke se zahvaljujemo za podporo in pomoč pri premagovanju in razreševanju finančnih težav pri gradnji tega objekta.

Plavalnemu društvu »NEPTUN« se zahvaljujemo za razumevanje in sodelovanje pri povezovanju gostinskih prostorov s prostorom kopališča.

Na koncu dovolite, da izrečem iskreno zahvalo celotnemu kolektivu podjetja »MERX« za napore, ki jih vlaga pri izgradnji prepotrebnihih objektov za razvoj dejavnosti, ki so združene pod isto streho.

Želimo si, da bi v bodoče vsi družbeni činitelji imeli več razumevanja za materialno pomoč podjetju pri njihovi nadaljnji izgradnji, saj do danes podjetje te pomoči ni bilo deležno.

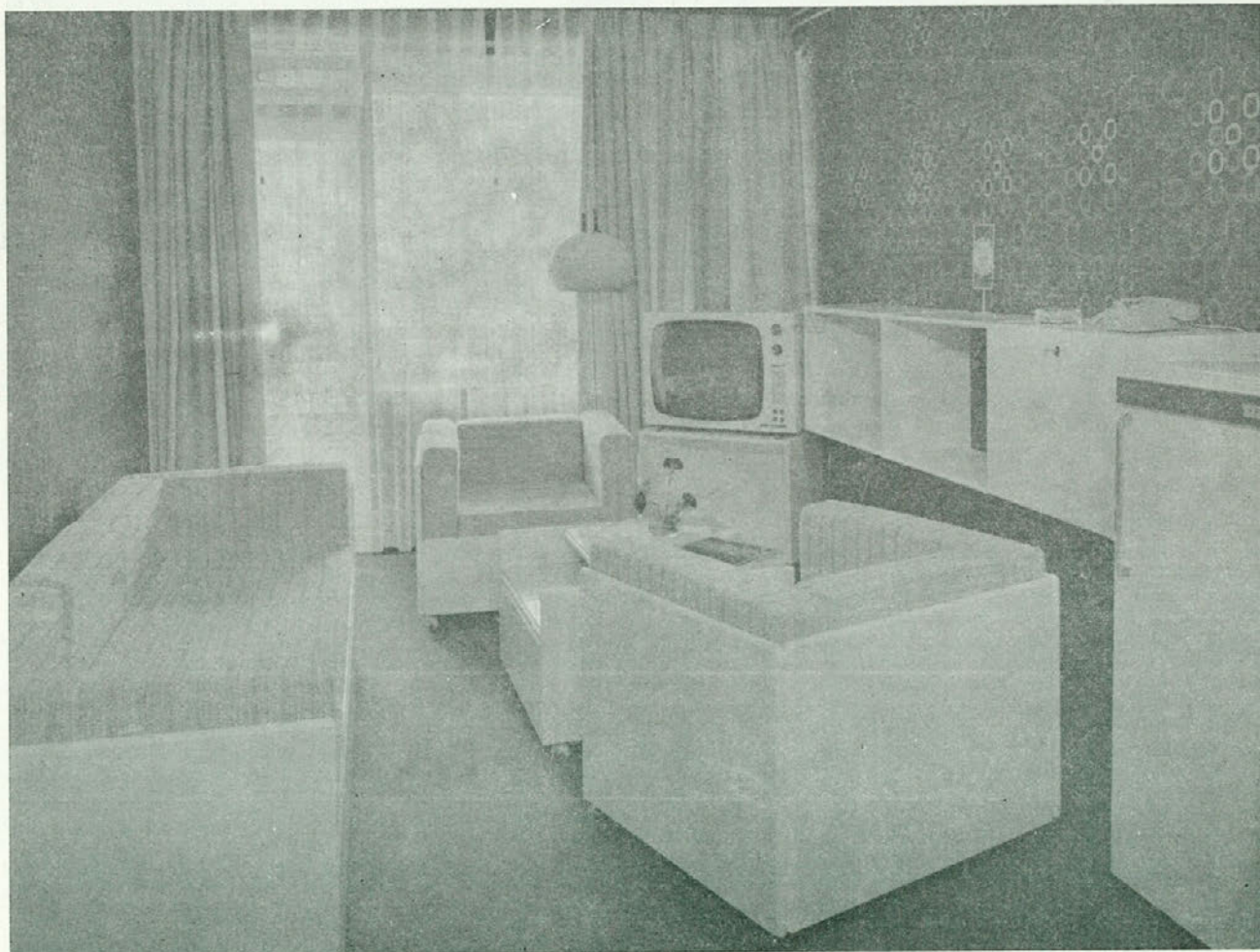
Sledili so še govori gostov. Če vsa ta njihova izvajanja strnemo v enotno misel, ugotavljamo, da je bila že dalj časa potreba po zgraditvi modernega, zahtevnejšega gostinskega objekta. Celju manjkajo gostinsko-turistične kapacitete. V primerjavi z nočitvami pred vojno ugotavljamo, da še vedno ni na razpolago dovoljno število postelj. Pokazuje se potreba po integraciji go-

stinsko-turistične dejavnosti ali pa vsaj po vskladitvi in smotrnejši rešitvi problemov na tem področju. Celje s svojo slikovito lego in okolico nudi vse možnosti za nadaljnji razvoj gostinsko-turistične dejavnosti. Po oficijelnem delu so si gostje ogledali prostore v hotelu in med zakusko nadaljevali s pomenki.

V teku dneva so se pred hotelom ustavljali razni domači in tuji gosti, ki pa so takoj po končnih slovesnostih bili deležni pozornosti osebja in hotelskih specialitet.

Da bi človek dobil neposredni vtis o počutju gostov in osebja, ki je že v preteklih dveh dneh dobilo najrazličnejše pohvale, sem skušal s kratkim intervjujem za bralce prikazati začetni utrip življenja v tej novi sodobni gostinski enoti.

Božo LAMOVŠEK, upravnik Hotela z višjo komercialno-turistično gostinsko šolo v Mariboru se je s svojo ženo Faniko že krajši čas pred otvoritvijo hotela seznanjal z njegovimi kapacitetami in pripravljal na izpolnjevanje zahtevnih nalog ob upoštevanju, da bo treba v takem hotelu, ki je B kategorije, v resnici nuditi kvalitetne usluge. Na vprašanje, kako je organiziral delo v ho-



Večji apartman v hotelu nudi prijetno počutje



Vhod v Merxov hotel. Predsednica občinske skupščine Celje Olga Vrabičeva med slavnostnim govorom

telu, je dejal, da kar zadovoljivo. Nekvalificiranih delavcev nima, večina jih je z gostinsko šolo in tečaji ter s prakso, nekaj pa je priučeni. S kuhinjo ni nobenih problemov. Gostje so se že pohvalno izrazili in bili zadovoljni nad specialitetami. Zlasti so cenjena znana jedila na žaru, morske in sladkovodne ribe, posebna specialiteta pa so poleg Merxove plošče sirovi štruklji. Izgleda, da bo obisk dober, za soboto ima naročeno poročno kosilo, več dogovorov z inozemskimi gosti in podobno. Bojim se, da bo jedilnica premajhna.

Pa tudi Fanika LAMOVŠEK, ki je šefinja strežbe pravi, da je njen vtis dober, čeprav je kot Dolenjka in instruktorica šolsko gostinskega centra v Novem mestu imela precej opravka z inozemskimi in domačimi gosti, ki so bili po njenem mnenju bolj dobrodušni in pozorni kot

pa naši. Ker je njena naloga, da med drugim sprejme goste in skrbi za dobro počutje, da jim svetuje hrano in poskrbi za družabnost, ni bojazni, da bo njeno poslanstvo odigralo važno vlogo pri gostih, saj se tudi sama zaveda, da je treba gostom v takem hotelu kot je naš, glede na kategorijo, nuditi precej več, kot pa v navadnih gostiščih.

Alfonz POLAJŽAR je receptor, ki je tudi kot ostali bil sprejet na razpis. Poprej je delal v Sektorju za turizem pri Izletniku Celje. Poleg končane ekonomske šole študira še višjo ekonomsko komercialno šolo v Mamiboru. Na vprašanje, kaj meni o hotelu in kakšno je njegovo počutje, je dejal: Moja naloga je, da gosta sprejemem, mu dodelim sobo in skušam ustredi njegovim posebnim željam. Če je čas in kaže gost zanimanje za razgovor, moram sodelovati. V soboto so se avstrijski

gosti zanimali za penzione. Pokazal sem jim apartmane in sobe ter ostale prostore. Zagotovili so obisk in izrazili zadovoljstvo nad komfortom. Poprej sem sodeloval z različnimi turističnimi zvezami in društvi, zato me precej gostov pozna. Med sodelavci se šele spoznavamo, zato bo morda nekaj časa potrebno, da se vse utiri. Začetek je v redu in vliva pogum za nadaljnje delo, saj je vzpodbudna pripomba dveh gostov iz republike Srbije, ki sta dejala, da še tako sodobno urejenega hotela v naši državi in temeljitega počitka v njem nista bila doslej deležna nikjer.

Ludvik URH se je s svojo izvoljenko — Celjanko, s katero je skupaj delal v Postonjski restavraciji odločil za Celje. Obvlada italijansko, razume pa tudi nemško in angleško. Na vprašanje, kako mu je všeč de-

lo v novem hotelu in Celje samo, je odgovoril: Delo samo me zelo veseli zlasti še, če kuhinja v redu dela ter hitro in pravilno pripravlja jedi, tako da gosti predolgo ne čakajo. Imam občutek, da bo morda premalo strežnega osebja, vajenci bi bili dobrodošli. Želim se seznaniti s posebnimi atraktivnostmi mesta Celja in njegove bližnje okolice, da bom lahko gostom, ki bodo kazali zanimanje, kdaj tudi kaj nasvetoval in jim pojasnil. Trenutno pogrešam mladinskih lokalov, kjer bi se odvijalo družabno življenje, prirejali plesi in podobno. Tega je bilo v Postojni več na razpolago. Vtis imam dober in upam, da bomo lahko zadovoljili goste.

Anica ŠARLAH, kvalificirana kuharica, je že 19 let pri svojem poklicu in ima bogate kuharske izkušnje, ki si jih je pridobila v značnih celjskih gostiščih. Povedala je: Zadovoljna in srečna sem na novem delovnem mestu, ki pomeni na eni strani v primerjavi z delom poprej sicer razbremenitev, na drugi

strani pa večjo preciznost, saj se zavedam, da bodo ta hotel obiskovali zahtevnejši gosti. Tega se zavedajo tudi ostale moje sodelavke, ki so mlajše od mene. Želimo si čimveč gostov, priporočajte nam jih! Merx plošča je prišla do veljave, že v soboto smo jih precej prodali in je bila gostom zelo všeč, ker je bogata in ne predraga. Posamezni gosti so nas kuharice že pohvalili in izrazili zadovoljstvo. Ob takem vzdušju je počutje odlično in vzbuja še večji delovni elan, saj so tudi delovni pogoji odlični in lahko rečem, da je kuhinja ena od najlepših v Celju.

Zadovoljno se počuti tudi natakarica Dora TRBOVC, ki je imela za točilno mizo nekaj gostov. Razumljivo, da jo novo okolje spčetka moti, kakor sama pravi, vendar bo tudi to v najkrajšem času minilo.

Na kraju razgovorov — saj je čas minil kot bi trenil, sem govoril še z ženo, ki je zalivala rožice. To je bila snažilka Danica KOBULA. Poprej sezonska delavka v vrtnar-

ski šoli v Medlogu se je hotela stalno zaposliti, da bi poleg svojega moža, ki je delni invalid, lažje preživljala svoje tri nedoletne šoloobvezne otroke. Poklica ni zgrešila, saj je z zalivanjem rožic že dokazovala povezanost z naravo in bo s tem poskrbela za poživitev okolja v notranjosti in zunaj hotela.

Se in še bi lahko govorili o dobrih vtisih osebja in gostov. Prepričani smo, da bo objekt opravičil svoj obstoj in obudil sanje ljudi o sodobno urejenem gostinsko-turističnem objektu, ki so postale stvarnost. Želimo, da bi tudi Plavalno društvo »NEPTUN« s svojimi kopalci našlo v Merxovem hotelu dobrega oskrbovalca lačnih in žejnih grl v vročih kopalnih dneh. Želimo tudi, da bi naši novi gostje bili zadovoljni s postrežbo in se še vračali v naš hotel ter ne nazadnje, da bi tudi vsi zaposleni v hotelu ob zagotovljenih delovnih pogojih v novem ambijentu našli srečno počutje.

Urednik

Problematika žitno-predelovalne industrije SR Slovenije

Žitno-predelovalna industrija v SRS pokriva danes 80 % tržnih potreb po makah, 75 % tržnih potreb po kruhu in pecivu ter 100 % ne-tržne potrebe po testeninah. V tej industriji je zaposleno 6000 delavcev. Razvoj zadnjih desetih let je bil izredno dinamičen, saj so žitar-ska podjetja izločala visok delež lastnih sredstev, četudi na račun nižjih osebnih dohodkov, samo da se izkopljejo iz tehnične in tehnološke zaostalosti. Bančna sredstva so večinoma pridobljena na osnovi vročanja, vendar je večina kreditov kratkoročnih z normalnimi obrestnimi merami, brez posebnih beneficij. Izvršena je modernizacija in koncentracija mlinjskih zmogljivosti, v pekarstvo je uvedena moderna tehnologija in produktivnejša osnovna sredstva, kolikor so to razne dopuščale. Urejanje izredno zaostalega pekarstva je še v teku, saj dolgo zaostalosti ne moremo takoj rešiti sami, z lastnimi silami. Proizvodnja testenin kakovostno ne zaostaja za razvojem v svetu.

Žitno-mlinska podjetja so posvečala svojemu razvoju izredno pozornost, saj so se zavedala, da je le z uvajanjem modernih tehničnih in tehnoloških pridobitev možno doseči na tem področju proizvodnje osnovnih živiljenjskih potrebščin, stabilnejše cene. Da bi ta pozitivna gibanja v razvoju zadržali še naprej, je potrebno tej industriji zagotoviti normalno reprodukcijsko sposobnost, da se ne bi našli v položaju, ko bo družba prisiljena vlagati znatna

sredstva za sanacijo in reševati brezizhodno stanje. Kljub pomembnosti te industrije za proizvodnjo osnovnih živiljenjskih dobrin, republika od sedaj še ni dala na razpolago nobenih sredstev, oziroma pomoči, za olajšanje težav dosedanjega razvoja. Lahko trdimo, da je v današnjih razmerah perspektiva zelo nugodna, da se pozitivni trendi v razvoju zaostavljajo in da se vračamo na izhodiščne pozicije, saj tehnološkim in tehničnim pridobitvam ne moremo več slediti. To bo imelo za posledico pritisk na povečano pariteto cen finalnih izdelkov proti surovinam, ob zaostajanju produktivnosti dela. Dolgoročno gledano, to vsekakor ni naš gospodarski interes, saj bi to negativno vplivalo tako na živiljenjsko raven, kot tudi na efekte povečane produktivnosti dela v drugih gospodarskih dejavnostih. Tehnično in tehnološko zaostajanje pa pomeni tudi zmanjševanje zanimanja za zaposlitev v tej dejavnosti, čemur smo vsakodnevno priča, kljub dosedanjim uspehom.

Žitno-predelovalna industrija ne oblikuje svojega dohodka na tržnih principih, pač pa na osnovi potreb tekoče ekonomske politike in nujnosti zaščite živiljenjske ravni zaposlenih z nižjimi osebnimi dohodki. To vsekakor narekuje družbeno političnim skupnostim, od federacije do občinskih skupščin, da tej proizvodnji odmerjajo minimalni del za akumulacijo, kjer pa slej ko prej zadevajo ob problem dolgoročnosti svojih odločitev. Kam je to privedlo

v kmetijstvu, je že povsem jasno, vprašanje pa je, če želimo to doseči tudi v tej industriji? Menim, da v teh dejavnostih ne moremo dovoliti zaostajanja, saj bi bilo za nas izredno drago in racionalno ter nas lahko privede v stanje, da ne bomo sposobni trgu nuditi osnovnih živiljenjskih dobrin, ker se bodo sedanjji objekti iztrošili, mi pa ne bomo imeli zadostnih sredstev niti za obnovo, da ne govorim o posledicah na delavce v teh industrijah, ki še danes delajo v težkih pogojih (kot primer navajam stalno nočno delo v pekarstvu).

Zato mora biti družbeni interes omogočiti tej industriji take pogoje poslovanja, da se bo sposobna vključiti v našo stabilizacijsko politiko, sledeč razvojnim možnostim, ne pa da postane eden glavnih elementov inflacije živiljenjskih stroškov.

Dovolite, da navedem nekaj problemov, ki nas tarejo.

Slovenija je izrazito deficitarna glede pokritja svojih potreb po žitih, na primer: pri pšenici, kjer pokriva-mo iz slovenske proizvodnje le 15 % tržnih potreb. Zato moramo nabavljati iz žitorodnih območij, oziroma v primeru slabe letine, iz uvoza do 130.000 ton pšenice. Dodaten problem je terminski način nabave pšenice, ker smo prisiljeni v dveh mesecih žetve prevzeti dve tretjini letnih potreb. Tak način poslovanja zahteva velika finančna sredstva in ustrezne skladiščne zmogljivosti. Enako velja tudi za ostala žita.

Ugotoviti moramo, da je šele zadnja leta domača proizvodnja pokrivala večino potreb po pšenici. Predtem, ko smo uvozili več kot polovico potreb, je vsa skrb za normalno pokrivanje potrošnje, zlasti deficitarnih področij, imela Zvezna direkcija za rezerve živil. Naša podjetja so imela le minimalne zaloge za normalno pokrivanje mesečnih potreb svojih področij. Tako je Direkcija v bistvu držala sezonske — letne zaloge in je skoraj celotna masa obratnih sredstev za te namene, bila pri njej akcentrirana. Banke so tu imele neznatno vlogo in se je njihov delež omejeval predvsem na kreditiranje zalog končnih izdelkov.

Z bistvenim zmanjševanjem uvoza in opustitve vloge Direkcije kot osnovnega nosilca preskrbe deficitarnih področij, so se za nas razmere začele bistveno spreminjati. Vsa skrb za nabavo potrebnih količin pšenice je bila prepuščena podjetjem samim. Z uvedbo reeskontnega kredita NB in kredita poslovnih bank, naj bi se stimulirala domača proizvodnja in omogočila podjetjem nabavo sezonskih zalog. Ta sistem ima določene prednosti, ker navaja podjetja na večjo poslovno, vendar so podjetja v praksi naletela na vrsto težav:

- poskrbeti so morala za občutno povečanje skladiščnih zmogljivosti minimalni 50 %-ni lastni udeležbi (pri pičli akumulativni sposobnosti);
- odnos poslovnih bank do kreditiranja odkupa je bil odvisen predvsem od zmogljivosti bank, pa tudi od prilaganja bank novemu sistemu kreditiranja (prej te skrbi niso imele);
- sistem reeskonta je omejen na domačo proizvodnjo in zaloge pšenice, zato so ob ponovnem pojavu uvoza nastale dodatne težave pri kreditiranju zalog pšenice. Za nabavo pšenice iz uvoza, oziroma iz materialnih rezerv, so zato podjetja odvisna predvsem od lastnih sredstev in možnosti, oziroma od razumevanja poslovnih bank;
- ob letošnjem splošnem pomanjkanju pšenice in s tem v zvezi velikemu pritisku na uvoz, smo le s težavo in dokajšnjim razumevanjem bank in Direkcije uspeli zagotoviti ustrezne količine pšenice iz uvoza in rezerv za tekoče potrebe predelovalne industrije;
- za ostala žita, predvsem koruzo, nimajo podjetja na razpolago nobenih kreditov, tako so odvisna od lastnih sredstev, ki pa so zaradi pogojev poslovanja že tako zelo omejena; vzrok takemu stanju je tudi to, da ostala žita (razen pšenice) niso v sistemu reeskonta.

Pri tem moramo vedeti, da je sposobnost oblikovanja lastnih obratnih sredstev ob akutnih potrebah,

ki jih narekuje razvoj in pogoji poslovanja, zaradi zaostalosti teh podjetij, minimalna. Problem oblikovanja zadostnih obratnih sredstev se nenehno potencira, zaradi stalnega naraščanja cen, tako surovin, kot končnih izdelkov, kakor tudi zaradi naraščajoče neukvirnosti gospodarstva. Konverzija kreditov glede na potrebe za normalno poslovanje, ne pomeni bistvenega premika, ker je masa kratkoročnih kreditov bila, iz že znanih razlogov omejena, po drugi strani pa je pšenica, ki je v režimu reeskonta, izpadla iz konverzije.

Vprašanje letošnjega odkupa žit, zlasti pšenice, pa je še posebno kritično. Naša podjetja praktično še niso sklenila pogodb o nabavi pšenice letošnje letine, ker ne morejo nuditi nobenih predplačil. Banke se izogibajo dajanju sredstev, ker avansov ne morejo reeskontirati. Pri tem pa proizvajalci o končnih prodajnih cenah sploh ne razpravljajo. Zaradi izredno nizkih prehodnih zalog pri podjetjih in minimalnih materialnih rezerv, je pritisk na odkup izredno močan, podjetja iz naše republike pa so še v posebnem podrejenem položaju. Dobavitelji namreč z nami nočejo sklepati pogodb, ker ne dajemo avansov, to nas pa navaja k zaključku, da le-te od drugih kupcev dobijo. Kot odgovorniz za preskrbo republiškega območja z žiti in mlevskimi izdelki, izražamo bojazan, tako glede višine, kot kakovosti odkupljenih količin žit, da cen sploh ne omenjamo. Nabavno ceno bo regulirala ponudba, ki pa se bo spreminjala glede na povečano povpraševanje, kar najbolje prikazuje stanje cen žit v zadnjem letu. Prav tako je podjetjem ukinjeno benificiranje obresti pri nabavi pšenice s krediti, kar je dodatno povečalo pogodbene obveznosti podjetij in s tem cene pšenice.

Osnovne naloge Zvezne direkcije za rezerve živil, ki se očrtujejo predvsem v okviru viškov, intervencije na trgu v slučaju pomanjkanja ter skladiščenju obveznih rezerv, niso bile v celoti izpolnjene in na stabilnost cen in trga, niso imele umirjajočega vpliva. Jasen dokaz za to je stanje na tržišču vseh žit, kjer so bile intervencije Direkcije neučinkovite. Zato postaja problem letošnjega odkupa toliko bolj kritičen. Če namreč ne bomo mogli zagotoviti našemu potrošnemu območju zadostnih količin žit, utegne to imeti za celotno proizvodnjo in potrošnjo daljnosežne posledice, ne glede na pomembnost te proizvodnje za preskrbo prebivalstva in njeno vlogo v slovenskem prostoru.

Ker menimo, da je zaradi nemožnosti preskrbe prebivalstva nujno potrebno imeti v republiki določene predelovalne zmogljivosti, saj to narekuje že princip racionalnosti (transportni stroški, rednost oskrbe), strateški oziroma lokalne potrebe, ali možnosti elementarnih nesreč, se

moramo vprašati ali ne zasluži ta industrija družbeno pozornost?

Sistem cen surovin je v neposredni povezavi s cenami končnih izdelkov (moka, kruh, pecivo, testenine, krmila in podobno). Federacija zagotavlja proizvajalcem minimalne odkupne cene, občinske skupščine pa zaradi zaščite potrošnika določajo maksimalne cene mokam in kruha. Končni rezultat teh administrativnih ukrepov je, da žitno predelovalna podjetja razpolagajo z vse manjšo razliko med ceno surovin in končnimi izdelki. Že v stabilni situaciji je to načelo težko sprejemljivo, kaj šele v nenehni inflaciji vseh stroškov predelave. Zato je rentabilnost vseh teh proizvodnj iz dneva v dan bolj vprašljiva in brez ustrežajoče dolgoročne rešitve.

Menim, da je oblikovanju cen vseh osnovnih izdelkov iz žit potrebno dati ustrezno težo, saj so paritete danes take, da vsaka najmanjša inflacija stroškov predelave resno ogroža že tako minimalno akumulativnost teh dejavnosti. Septembra preteklega leta smo se dogovorili in v resoluciji jasno nakazali, da ne bomo opravili bistvenih podražitev. Ugotavljamo, da so bila opravljena znatna zvišanja cen energetskih virov, prevoznih in drugih storitev ter materialov, ob istočasno nespremenjenih cenah naših izdelkov. Mi bremen za ta gibanja ne moremo v celoti prevzeti, republiški organi pa se ne morejo izogniti odgovornosti za vsa ta gibanja. Kako urediti odnos spremembe cen na zvezni ravni s spremembami cen na ravni občinskih skupščin, oziroma republik, kjer prihaja redno do večmesečnega zamujanja in celo zadrževanja? Kot primer zamujanja navajamo določanje cen kruhu, primer zadrževanja pa se drastično odraža pri zamrznjenju cene otrobov na ravni iz leta 1965, kar je povzročilo podjetjem več sto milijonske izgube, čeprav vemo, da so se v drugih republikah oblikovale cene otrobov na višji ravni od predpisane, skoraj brez posledic. Ta primer jasno potrjuje nelogičnost urejanja cen na zvezni ravni, ki pa se po republikah različno izvajajo.

Potrebno je urediti tak mehanizem oblikovanja teh cen, ki naj upošteva sedanje stanje, tehnično-tehnološke možnosti dejavnosti in v bodoče omogoči normalno reprodukcijo, ne pa je omejuje. Najti je potrebno ustrezen odnos med željami skupnosti in možnostmi teh podjetij.

V kolikor ne najdemo ustreznih rešitev, bodo podjetja primorana iskati možnosti za prestrukturiranje, tako zaradi lastnega, kot tudi družbenega interesa ne glede na to, ali je taka rešitev dolgoročno gledano sprejemljiva in družbeno utemeljena.

Kakšne so nekatere posledice sedanjih cen končnih izdelkov v žitno-predelovalni industriji:

- a) nizki osebni dohodki,
- b) minimalna akumulativnost,
- c) nizek družbeni standard,
- d) stalno nočno delo v pekarstvu (v povprečju 60 % delovnega časa),
- e) visok delež invalidskih upokojitvev (v pekarstvu),
- f) fluktuacije delovne sile.

Po drugi strani pa ugotavljamo, da zaradi nizkih cen osnovnih kruhov, najdemo 5 do 7 % kruha v smetiščih in se vprašujemo, koga vse smo zaščitili z nizkimi cenami kruha. Pri tem ne želimo odpirati problem paritet cen med posameznimi živili pri nas in zunaj, kot tudi ne obravnavati zunanje paritete med surovinami in finalnimi izdel-

ki. Želimo le, da se primerno rešijo sedanji problemi tovrstne proizvodnje in njen nadaljnji razvoj, da ne bi predstavljala družbi v bodoče bremena zaradi trenutnega tretmana in političnih ekonomskih potreb. Žitno-predelovalna podjetja, ob vseh navedenih problemih, danes težko prevzamejo odgovornost za normalno oskrbo in pričakujejo, s strani odgovornih činiteljev v republiki, ustrezno pomoč in podporo pri reševanju tako trenutne situacije, kot tudi perspektivnega razvoja.

V zvezi z navedeno problematiko, postavlja Franc PETAUER in Franc PUTERLE Republiškemu izvršnemu svetu naslednja vprašanja:

1. Ker smo žitno-predelovalna podjetja, kljub vsem naporom, nesposobna skleniti pogodbe za nabavo žit, zaradi pomanjkanja ob-

ratnih sredstev za predplačilo letošnjega odkupa, vprašujemo, kdo razen nas odgovarja in garantira za pokritje potreb potrošnje SRS z žiti tako po količinah, kot tudi ustrezni kakovosti, ko istočasno ugotavljamo izredno pomanjkanje žit, kritično nizke zaloge pri podjetjih in v blagovnih rezervah, naši izdelki pa so osnovne življenjske dobrine, ki ne smejo primanjkovati?

2. Kaj so republiški organi ukrenili za ureditev problematike obratnih sredstev žitno-predelovalnih podjetij, ki zaradi limitiranih cen končnih izdelkov in prostih cen surovin ter iz tega izhajajoče nizke akumulativnosti in specifičnih pogojev poslovanja, niso sposobna izločiti v lastna obratna sredstva, morajo pa imeti ust-



Predsednik delavskega sveta Merx-a, Cveto Kolenc, med slavnostnim govorom izroča objekt svojemu namenu

rezne sezonske zaloge surovin in normalne zaloge končnih izdelkov za pokritje tekočih potreb potrošnje? Nenehno naraščanje teh cen in povečanje splošne nelikvidnosti pa ta problem še bolj zaostrojuje. S prevzemom obveznosti za nabavo sezonskih zalog pšenice namesto zvezne direktije za rezerve živil, nismo dobili ustreznih sredstev, banke nam pa potrebnih sredstev ne zagotavljajo. Kolikor pa je del teh sredstev na razpolago, jih banke nudijo pa maksimalni obrestni meri, ki občutno veča cene surovin, povečuje pogodbene obveznosti podjetij in zmanjšuje že tako nizko akumulativnost?

3. Kakšno je stališče republiških organov do poviševanja cen žit, mok in kruha, ki so zdaj predvidene zaradi zvišanja garantiranih cen? Septembra preteklega leta smo se dogovorili in v resoluciji jasno nakazali, da ne bomo opravili bistvenih podražitev. Ugotavljamo, da so bila opravljena znatna zvišanja cen ener-

getskega virov, prevoznih in drugih storitev ter materialov, ob istočasno nespremenjenih cenah naših izdelkov. Mi bremen za ta gibanja ne moremo v celoti prevzeti, republiški organi pa se ne morejo izogniti odgovornosti za vsa ta gibanja. Kako urediti odnos do spremembe cen na zvezni ravni s spremembami cen na ravni občinskih skupščin, oziroma republik, kjer prihaja redno do večmesečnega zamujanja in celo zadrževanja? Kot primer zamujanja navajamo določanje cen kruhu, primer zadrževanja pa se drastično odraža pri zamrznjenju cene otrobov na ravni iz leta 1965, kar je povzročilo podjetjem več sto milijonske izgube, čeprav vemo, da so se v drugih republikah oblikovale cene otrobov na višji ravni od predpisane, skoraj brez posledic. Ta primer jasno potrjuje nelogičnost urejanja cen na zvezni ravni, ki pa se po republikah različno izvajajo. Kakšna je vloga nas proizvajalcev in samoupravljalcev v tem

procesu, ko na pogoje gospodarjenja nimamo bistvenega vpliva?

4. Sedanji položaj žitno-predelovalne industrije Slovenije, kot pomembne gospodarske panoge za zagotovitev osnovne preskrbe prebivalstva, narekuje dolgoročno urejitev pogojev gospodarjenja z vključitvijo vseh odgovornih činiteljev, ki so osnova nadaljnjim potrebam razvoja naše dejavnosti. Zato vprašujemo, kakšna je vloga naše dejavnosti v slovenskem gospodarskem prostoru in kakšna so zagotovila glede na ugotovljen pomen, da se omogoči nemoten razvoj žitno-predelovalne industrije?

Na postavljena vprašanja želiva v najkrajšem času pisni odgovor. Se enkrat opozarjava na resnost položaja in predlagava takojšnje ukrepe.

Prav tako predlagava in prosiva, da se Odbor za proizvodnjo in blagovni promet v najkrajšem času seznanji s celotno problematiko žitno-predelovalne industrije.

Od česa je odvisna kvaliteta pražene kave?

Pražena kava je visoko vreden produkt, predstavlja poživilo, ki ga uživajo milijoni ljudi po celem svetu. Kava je nasporni pol alkoholu — kava je napitek, ki oživlja in stimulira človeško duševnost, medtem ko alkohol utruja in negativno vpliva na človekovo dejavnost. Ta moment je važen zlasti v današnjem času naglice dela. Nikdar ni imel človek manj časa, manj notranje svobode kot danes, ko je celo takozvana svoboda podvržena hitremu tempu. Skoro povsod je način dela sličen stroju z mehanično enakomernostjo vključeno v največjo brzino — dostikrat do meje izčrpanosti. Meni se stopnja in vrednost učinka. Kakor pri športu, se merijo delovne sekunde s štoparico. Po eni strani se štedi z minutami, po drugi strani pa gre nešteto ur radi nepregledne birokracije in hiperorganizacije v izgubo — in tukaj imamo paradokstnost stanja, ki je vse prej kot gospodarstvo. Naše iznajdbe so samo izboljšana sredstva za neizboljšani smoter. V tej lhti dela je uživanje kave bistven pripomoček. Zahteve, ki jih terjata danes življenje od nas so take, da moramo skrbeti za to, da ohranimo ne samo naše telesne ampak predvsem tudi duševne sile. Naše telo ne smemo stimulirati z umetnimi sredstvi, katerih učinek bi bil s časom škodljiv za organizem, ampak poživeti, stimulirati ga moramo s prirodnimi, manj škodljivimi sredstvi. Dobra škodljivca kave lahko napravi čudež — in ravno v tem tiči tajna uživanja kave. Ta spis je namenjen vsem ti-

stim, ki imajo opraviti s tehnologijo predelave, z embalaranjem in s trgovino. Potrebno je poznati tudi teoretično stran, ki nam pojasnjuje mnoge zapletene situacije, ki se pojavljajo v tehnološki praksi. Članek z gornjim naslovom bomo objavili v več zaporednih številkah.

Predvsem si moramo biti na jasnem, da je kvaliteta kave odvisna od sledečih momentov:

- od sorte oz. izvora surove kave,
- od razmerja posameznih sort surove kave v mešanici, predvsem pa:
- od termičnih in časovnih pogojev pri praženju,
- od načina mletja in embalaranja pražene kave,
- od vrste embalaže in njene propustnosti in končno od
- pakiranja v CO₂ ali N₂ (dušikovi) atmosferi ali vakumu.

Vsaka vrsta surove kave ima svoje značilne sortne lastnosti in zato zahteva tudi specifične pogoje za praženje.

Na različne pogoje praženja vplivajo struktura zrna, velikost in barva ter enakomernost in oblika.

Pri strukturi surovega zrna moramo razlikovati zrna, katerih prerez kaže jedrnatost ali pa gobasto (mehko) strukturo. Zrna z jedrnatostjo strukturo so specifično težja kot druga in se dajo težko rezati z nožem v tanke roževinaste lističe. Površina zrna ima od vrste do vrste

različno barvo zeleno-modro-zeleno, oz. rumeno-zeleno — to so v glavnem sorte iz višinskih predelov.

Nasprotno pa so sorte iz nižinskih predelov specifično lažje, njihova notranja masa pa je v prerezu gobasta in mehkejša od zrna iz višinskih predelov.

V tretjo skupino pa štejemo vsa tista zrna, ki so »odležana«, obledelela. To so lahko zrna tako iz višinskih, kot tudi iz nižinskih predelov, njihova barva pa je slamnato do citronskega rumena ali pa rujavkasta. Njihova masa je v notranjosti krhka in se ne da rezati — drobi pa se le v grobo zrnati obliki.

Zrna surove kave niso praktično nikdar enaka z ozirom na velikost, barvni ton, obliko zrna in stopnjo zrelosti. Z oziroma na enakomernost zrna pa razlikujemo sortirana in nesortirana zrna (kavo).

Z ozirom na pražilne lastnosti moramo omeniti posebej še zrna s ploščato obliko in pa takozvano »perl« kavo, to so zrna kroglaste oblike, ki nastanejo iz enosemjskih plodov — najdemo jo pa praktično v vsaki kavi, ki ni strojno sortirana.

Ker imajo različne vrste kave tudi različne pražilne lastnosti moramo v glavnem poznati kake vrste kave razlikujemo v botaničnem smislu in katere v trgovskem smislu. Kavovec spada v družino rubiacej — kot je vrsta *coffea*, ki pa je razdeljena zopet v podvrste oziroma varietete, kar vidimo iz sledeče tabele:

Vrsta	Varijeteta	Trgovske sorte
Coffea arabica	arabica typica bourbon	Centralna Amerika Java — Arabica brazilska Nacional brazilska Bourbon
coffea Canephora (robusta)	maragogipe mokka typica robusta	maragogipe etiopska in arabska mokka Kongo — robusta Kongo — Java — Slonokoščena obala
Coffea liberica	ugandae liberiensis	Uganda — robusta Liberija

Razlikujemo pa še druge vrste (varijetete) in razne podvrste (species) vendar so za nas manj interesantne. Trgovina pa razlikuje v glavnem sledeče glavne skupine: arabica, robusta in liberica. Od navedenih je arabica udeležena s skoro 90 %. Omenili bi še podvrsto arabice, ki je nastala z mutacijo, to je maradodype, ki so jo odkrili šele koncem prejšnjega stoletja v Braziliji — značilna za to povrsto so velika, podolgovata zrna. Kava maragogipe se je razširila tudi na področja Guatemale, Mehike, Kolumbije in Jave.

Kavo **robusta** so odkrili tudi koncem prejšnjega stoletja kot divje rastoča drevesa v Kongu, od koder so jo razmnožili po drugih področjih. Kava robusta je zelo odporna proti raznim boleznim in neodvisna od kvalitete zemlje (tal). Dasiravno ni pri nas posebno priljubljena, je vendar precejšnjega trgovskega pomena. V nekaterih deželah jo gojijo v pretežni večini, n. pr. v Zapadni Afriki in na Javi, kjer znaša cca 95 % celokupne proizvodnje. Zrno je mnogo manjše od arabice — raste v pretežno nižinskih predelih, torej tam, kjer arabica slabše uspeva. Mala okroglasta zrna so rujave oziroma rumeno-zelene barve (če so bila prava). Robusto uporabljajo v veliki meri predvsem za proizvodnjo kavnih ekstraktov in pa za espresso.

Kava liberica raste kot visoko drevo, ki doseže tudi 15 m višine, medtem ko doseže arabika kvečjemu 5 m višine. Zrna so brez značilne oblike in rumenkaste barve.

Praženje surove kave je tehnološki postopek, ki zahteva mnogo znanja pa tudi empirike. Pri praženju se pod vplivom toplote deloma ali pa popolnoma spremenijo kemične sestavine surovega zrna o povsem drugačne spojine, ki dajo tipičen okus in aromo. Koliko se spremenijo posamezne kemične spojine, je pa odvisno od oblike zrna in od večjega ali manjšega vpliva temperature in časa. Nastanejo torej nove spojine, ki niso identične s prvotnimi sestavinami v surovi kavi. Tako npr. nastane pod vplivom toplote iz brezbarvnega sladkorja, ki nima vonja, nova spojina, ki ni več sladka, je temno obarvana in lahko dišeča — takozvani karamel. Iz škroba nastanejo dekstrini itd.

V interesu vsakega prazilnega obrata pa je, da doseže pri praženju vedno določene spojine, ki imajo tudi vedno več ali manj enake organoleptične lastnosti. Stremeti je za tem, da dobimo v praženem produktu take arome, ki imajo najboljši okus in vonj. Če opazujemo termični potek v zrnu tekom praženja vidimo, da nastanejo na različnih mestih v zrnu tudi različne spojine, ker je masa in oblika zrna neenakomerna.

Poleg tega zahtevajo posamezne sestavine v zrnu tudi individualno termično tretiranje. To pa je seveda v praksi nemogoče in zato poteka najugodnejša pretvorba ene komponente vedno na račun druge — kako je pa s pretokom toplote v zrnu in njenega vpliva na končni učinek bomo videli pozneje. Pri pretvorbi kemičnih spojin tekom praženja igra količina vloge surove kave odločilno vlogo. Kot primer bi navedli sledeče: popolnoma suh grozdni sladkor rabi za pretvorbo minimalno temperaturo 150°C. V vlažnem stanju pa rabi za pretvorbo samo 105°C, vsekakor pa pri daljšem času. Čas, ki je potreben za spremembo je torej tem daljši, čim nižja je temperatura in prav zato moramo pred praženjem ugotoviti količino vlage v surovi kavi, kajti od tega zavisi — kot smo videli — optimalni čas praženja. Kakšne kemične spojine bodo nastale temveč praženja je odvisno tudi od vsakokratne količine vlage. Menimo, da je potrebno določiti vsebino vlage v surovi kavi pred praženjem in voditi dnevnik praženja — to je pogoj vsakega dobro urejenega obrata, to je tudi pogoj za doseg enakomerne in dobre kvalitete praznega produkta.

Poglejmo najprej, kakšni so vzroki, ki zahtevajo različne načine praženja?

Važno vlogo za potek praženja ima predvsem oblika zrna, notranja struktura mase in pa reza, ki deli zrno na dve polovici.

Pri obliki zrna s čimbolj zaprto rezo je pretok in vpliv toplote na notranjo maso drugačen kot pri obliki zrna z globoko rezo in ploščato obliko. V tem primeru je vpliv toplote na izbočeno stran zrna intenzivnejši — pregretje zrna je torej pospešeno.

Omenili smo že, da ima tisto surovo zrno višji odstotek vlage, če

je prerez zrna roževinaste strukture. Bistveno pri tem pa je, da je vlaga v takem zrnu konstitucionalno vezana in izgine iz zrna šele pri višji temperaturi. Jakost pregretja zrna je v tem slučaju tako visoka, da nastanejo kemične spremembe sestavin kave npr. škroba in sladkorja istočasno z izstopanjem vlage. Takšna kava se torej prži pod istočasnim vplivom vlage v nasprotju s kavo, ki vsebuje samo površinsko vlago — taka kava pa je v prerezu zrnaste ali močnate strukture, vlaga izpari že pri 100°C. Pri tej temperaturi pa še toplota ne vpliva na spremembo kemičnih sestavin zrna. Pri takem zrnu nastanejo kemične spremembe npr. škroba in drugih sestavin šele pozneje, pri višji temperaturi in brez istočasnega učinka vlage. Razume se, da nastanejo v tem slučaju drugačne pretvorbe, ki imajo tudi drugačne organoleptične lastnosti (okus, vonj). Zrna, ki so specifično težka in ki imajo stisnjeno rezo, in torej zelo kompaktno notranjo maso, se težje pregrevajo, kakor npr. specifično lažja zrna npr. Santos ali pa druge odležane vrste kave.

Dopisujte v



Velikost zrna ima pri praženju samo podrejeno vlogo. Smatrali bi, da je pretok toplote v notranjost tem težji, čim večje je zrno, v resnici pa je to odvisno od tega, kdaj nastopi trenutek prasketanja. Z naraščajočo velikostjo zrna se pri visokih temperaturah razteza tudi površina zrna — tu nas zanima predvsem izbočena stran zrna, kajti prasketanje nastopi takrat, ko je prekošen maksimum napetosti na zbočeni strani. Fizikalno pa je tudi jasno, da je temperatura za doseg maksimuma napetosti izbočene strani zrna tem nižja, čim daljša je ta stran. Prav radi tega rabijo velika zrna manjši toplotni učinek kot drobnozrnata kava — moment površinske napetosti radi raztezanja je pač povsem drugačen. Velikost zrna pa ima svoj vpliv na potek praženja od trenutka, ko nastopi prasketanje, kajti pri velikih zrnih je pregretje notranjosti slabše in pretvorba sestavin drugačna kot pri višjih temperaturah in drobno zrnatih kavah. Manjša pretvorba sestavin pri praženju pa pomeni istočasno, da je prvotna vlaga še skoro vsa ohranjena — torej konstitucionalno vezana, kar ima zopet vpliv na tvorbo arome.

(Se nadaljuje)

Janko PETRIČEK, dipl. ing. chem.

Široke možnosti šolanja in strokovnega izobraževanja

Če za delovno mesto, ki ga zasedate ali si ga želite pridobiti, nimate zahtevane izobrazbe, vas vabimo, da si jo pridobite z DOPISNIM ŠOLANJEM PRI DOPISNI DELAVSKI UNIVERZI v Ljubljani, Parmova 39, tel. 312-141.

Na voljo so vam naslednje šole:

- tehniška srednja šola
- strojne
- elektriške
- lesne
- kemijske stroke
- delovodska šola za strojno stroko
- poklicna šola za kovinarsko stroko
- administrativna šola (dvoletna)
- osnovna šola (5., 6., 7. in 8. razred)
- ekonomska srednja šola

in tečaji:

- tečaj nemškega jezika
- tečaj italijanskega jezika
- tečaj tehniškega risanja (osnove tehniškega risanja)
- tečaj za skladišnike
- tečaj za kontrolorje in predelavce v kovinarski stroki
- tečaj za varnost pri delu
- tečaj za letno preverjanje znanja iz varstva pri delu.

KAKO POTEKA DOPISNO ŠOLANJE

Učenec ne obiskuje rednega pouka, temveč študira sam ob učnih pripomočkih — učnih knjigah in skriptih — ki mu jih pošilja šola. Snov je v njih obdelana tako, da omogoča učencu samostojno učenje. Posameznim učnim knjigam oziroma skriptom dodajamo še posebna vodila, ki učenca usmerijo k smotnejšemu učenju, približajo predmet in mu pomagajo, da v obširni snovi doume, kaj je bistveno in kaj je dodatno, vendar neogibno potrebno za razumevanje predmeta. Vodila vsebujejo tudi ponavljalna vprašanja in teste s praviimi rešitvami, da z njihovo pomočjo učenec lahko sam kontrolira, če je snov pravilno dojel.

Učenec izdeluje tudi domače naloge. Le-te pošilja v korekturo določenim profesorjem, ti pa mu popravljene vračajo. Pri popravkih korektorji tudi kažejo učencu pomanjkljivosti v njegovem delu ter ga opozarjajo, kaj mora ponovno predelati, da si pridobi popolnejše znanje. Učenec lahko ob nalogah postavlja korektorju konkretna individualna

vprašanja in dobi nanje ustrezna pojasnila.

Za posamezne predmete, kjer je samostojno učenje težje in dolgotrajnejše, dajemo učencem pomoč v obliki zgoščenih predavanj in posvetovalnih seminarjev. Sistem letih kakor tudi izbor predmetov za seminarje odreja šola po preverjenih pedagoških načelih. Seminarji oziroma predavanja potekajo v krajših ciklih in ne obremenjujejo učenca več kot dvakrat tedensko.

ŠTUDIJSKI SISTEM

Ko učenec v celoti preštudira snov posameznega predmeta za določen razred (ali stopnjo), se prijavi k izpitu. Učenci — dopisniki opravljajo izpite pri rednih šolah za posamezne stroke (izpitna središča navajamo podrobno pri posameznih šolah).

Dopisnikom je na voljo več letnih izpitnih rokov. Na začetku šolanja jim predložimo natančen izpitni raspored za celo šolsko leto. To omogoča, da si dopisnik lahko napravi študijski načrt po lastnih zmogljivosti.

Vse šole delajo po učnih načrtih rednih šol. Za tečaje so prirejani posebni učni načrti, ki upoštevajo potrebe posameznih strok.

Dopisna delavska univerza organizira tudi posebne študijske skupine, predvsem v posameznih gospodarskih organizacijah ali na območju delavskih univerz. Tudi v teh skupinah izprašujejo praviloma profesorji rednih šol, tako da so zagotovljena obča merila za zahtevano znanje.

PREDNOSTI DOPISNEGA ŠOLANJA

Učenec lahko študira ob svoji redni zaposlitvi. Dopisno šolanje ga ne obremenjuje z rednim obiskovanjem pouka, kot je to potrebno v večernih šolah, temveč mu omogoča, da učenje prilagodi svojim osebnim razmeram. Z dosledno organizacijo za študij namenjenega časa lahko posameznik za učenje porabi dnevno manj ur, kot bi ga zahteval urnik rednega pouka v večerni šoli. Zlasti je to važno za žene z družinami, ki jim je težko žrtvovati za družinsko življenje dragocene večerne ure.

Dopisna metoda tudi omogoča, da se šolajo kandidati, ki žive v bolj oddaljenih krajih in jim večerne šole niso dostopne. Tak način šo-

lanja ustreza tudi delavcem na tistem delu ali v tujini, saj jih po pošti poslano učno gradivo doseže koderkoli, izpite pa jim omogočimo tudi individualno ob izrednih rokih. Ugodnosti pri učenju imajo tudi delavci, ki delajo v izmenah in jim delovni sistem ne omogoča, da bi redno sledili šolskim urnikom v večernih šolah.

Šolanje v naši šoli ni strogo vezano na šolsko leto. Učenec se lahko vpiše kadarkoli in lahko tudi prestopa v višji razred ne glede na začetek šolskega leta. Tako lahko hitreje napreduje. Naša evidenca izpričuje primere, ko so posamezniki končali štirirazredno srednjo šolo v 28 mesecih, kar dokazuje, da je možno študij usmerjati po individualni zmogljivosti. Dokazano je tudi, da se ljudje s pretežno samostojnim študijem v dopisnem šolanju zelo usposobijo za umsko delo in da znajo samostojneje reševati delovne naloge. Mnogi naši absolventi uspešno nadaljujejo študij na višjih in visokih šolah.

Odpreti nameravamo:

- srednjo šolo za organizacijo dela (za predelavce in kontrolorje, organizatorje dela in druge),
- interne kvalifikacije — ozek profil,
- šolo za tajnice (za kandidatke, ki imajo uspešno opravljeno srednjo šolo),
- dopisno gimnazijo,
- strojepisni tečaj (z gramofonskimi ploščami),
- tečaj za funkcionalno usposabljanje delavcev v blagovnem prometu,
- tečaj za poslovno korespondenco.

Opomba uredništva:

Članek pod gornjim naslovom objavljamo na zaprosilo Dopisne delavske univerze — zavoda za dopisno izobraževanje Ljubljana. Članek je zanimiv, ker prikazuje nove poti načina izobraževanja.



**kava
užitek**

Iz personalne službe

MESECA MAJA SO SE ZAPOSILILI:

1. Polajžer Alfonz, šef recepcije, Hotel Merx,
2. Brglez Roman, pek, Pekarna Center,
3. Salobir Martin, receptor, Hotel Merx,
4. Krajnc Peter, delavec, poslovalnica 3,
5. Marcen Valerija, delavka, Pekarna Zagorje,
6. Bevc Anton, šofer, poslovalnica 3,
7. Planko Vinko, delavec, poslovalnica 3,
8. Komplet Ivan, delavec, MM Otok,
9. Spasič Ljuba, natararica, Bife Stari grad,
10. Majcen Cvetka, delavka, MM Hudinja,
11. Jereb Marija, delavka, MM Hudinja,
12. Toman Franc, pek, Pekarna Dolgo Polje,
13. Pucl Angela, delavka, Pekarna Velenje,
14. Turin Slavko, mlinar, Mlin Celje,
15. Drofrenik Katarina, natararica, Bife Prevalje,
16. Sevnčnikar Jožica, usl. Hotel Merx,
17. Polanec Hermina, delavka, komerciala,
18. Bastič Alenka, uslužbenka RGS,
19. Merkač Jernej, trg. del., Železo, Ravne,
20. Bračun Vlado, trg. del., Kovina, Prevalje,
21. Klinar Marjeta, delavka, SP Gaberje,
22. Brumen Vlado, kuhar, Bife Stari grad,
23. Drahojlov Marija, trg. del., SP Gaberje,
24. Planko Fanika, natararica, Hotel Merx,
25. Bajc Bojana, receptor, Hotel Merx,
26. Trbovc Doroteja, natararica, Hotel Merx,
27. Rezec Marija, kuharica, Hotel Merx,
28. Vinder Greta, kuharica, Hotel Merx,
29. Kobula Danica, delavka-čistilka, Hotel Merx,
30. Golec Jože, kuhar, Hotel Merx,
31. Pavlič Marija, kuharica, Hotel Merx,
32. Šarlah Anica, kuharica, Hotel Merx,
33. Krajnc Marija, kuharica-pomočnik šefa kuhinje, Hotel Merx,
34. Vrenko Irena, natararica, Hotel Merx,
35. Lončar Antonija, šef kuhinje, Hotel Merx,
36. Videčnik Janko, natarar, Hotel Merx,
37. Mirmnik Majda, natararica, Hotel Merx,
38. Mole Marija, perica-šivalka, Hotel Merx,

V ISTEM ČASU SO ODŠLI:

1. Drač Ivan, delavec v emb. skl. Čret, samovoljno,
2. Romih Bibijana, natararica,

»Espresso«, Otok, na željo delavke,

3. Katančič Sidonja, trgovska delavka, MM DP, na željo delavke,
4. Kaplan Nace, poslov. Bifeja Stari grad, samovoljno,
5. Skutnik Dušan, pek, Pekarna Gaberje, odšel v JLA, mirovanje,
6. Vodenik Terezija, trg. del. v MM Hudinja, na željo delavke,
7. Holobar Stanko, oblikovalec, Pekarna D. P., na željo delavca,
8. Vengust Edi, šofer, transportni odd., na željo delavca,
9. Stepic Ivan, pek, Pekarna Zagorje, na željo delavca,
10. Pevec Anton, vrazar, glavno skladišče, na željo delavca,
11. Zafran Drago, delavec, v Pek. Gaberje, samovoljno,
12. Kac Franc, trg. delavec, MM Četovlje, Ravne, na željo delavca,
13. Dragar Olga, trgov. delavka, SP Gaberje, prekinitev poskus. dobe.

POROKE:



Zakonsko zvezo so sklenili: Guček Jožica in Merslavič Majda

Kolektiv jima želi mnogo sreče in osebnega zadovoljstva!

ROJSTVA:



Karlatec Francu se je rodila hčerka Branka, Sodin Francu, Lah Francu in Pozeb Marleni pa sinovi.

Čestitamo!

Perme

POPRAVEK

Bralce Vestnika obveščamo, da se je vrnila neljuba napaka v Vestnik št. 5 pod rubriko »odšli«, zap. št. 12, da je Bobek Franc odšel samovoljno, pravilno: Bobek Franc je dne 19. 4. 1971 umrl!

Bralce prosimo za razumevanje.

Prva poslovska šola na Ravnah

Na pobudo našega trgovskega podjetja »MERX«, ki je bilo zelo zainteresirano, da bi si pridobilo čimveč naših članov visoko kvalifikacijo, se je na Ravnah organizirala prva poslovska šola v Mežiški dolini. Imenovano šola je obiskovalo trinajst članov našega kolektiva in štirje slušatelji iz drugih trgovskih podjetij. Poslovska šola na Ravnah je bila enakovredna že prej ustanovljenim v Sloveniji in je spadala pod ravnateljstvo mariborskega šolskega centra. Pouk se je pričel v jeseni leta 1969, zaključek pa je bil dne 28. 5. 1971.

To dvoletno šolanje pa so naši slušatelji vzeli zelo resno. Pouk je bil štirikrat tedensko in to v večernih urah. Omenim pa naj še to, da za nas, ki smo obiskovali to šolo, ni bilo lahko. Večkrat smo se morali odpovedati razvedrilu — rekre-

aciji, kajti le nedelje so bile dnevi za študije. Toda kljub raznim težavam sta ti dve leti vendarle minili in že smo bili pred končnim izpitom. Na zaključnem izpitu pa so se člani našega kolektiva sijajno izkazali, (6 odličnih in 7 pravdobrih). Diplomo so z odličnim uspehom opravili sledeči: AJTNIK Viktor, JURAC Slavica, FERLIN Slavica, SVEČKO Hilda, STROJNIK Anica in JAZBEC Kristina, s prav dobrim pa: HRIC Avgust, REDNJAK Marjan, PANDEL Mihael, BAKIČ Marija, PEČNIK Jožica, URANC Rafko in HRIBERNIK Maks.

V imenu vseh navedenih slušateljev poslovske šole pa se našemu podjetju »MERX« iskreno zahvaljujemo za pomoč in razumevanje pri šolanju.

Rafko URANC,
»KEMOELEKTRO« PREVALJE

Športni pregled

NOGOMET:

V občinskem sindikalnem tekmo vanju v nogometu, v katerem nas zastopajo: Ogrizek, Mežnarič, Krum-pak, Kregar, Hriberšek, Vengust, Kernjavšek, Bevc, Pohajač, Svetel, Voglar, Tavčar, Pirc I., Pirc II., Stropnik, Červec, Perme in Vovk, smo dosegli po spomladanskem prvenstvu naslednje rezultate:

GRADIS — MERX 4:0

Igra se je odvijala v velikem nalivu, naših igralcev je bilo samo sedem, tako da rezultat popolnoma ustreza dogodkom na igrišču.

ELEKTROSIGNAL — MERX 1:1

V igri mačka z mišjo smo napadali kar tekmovali, kdo bo zavrnil več priložnosti za zadetek. Ves čas smo igrali na polovici gostov, žal pa žoga ni in ni hotela najti poti v mrežo. Edini zadetek je dosegel Tavčar, ki pa je imel pri tem tudi srečo. Gol smo prejeli po grobi napaki naše obrambe.

TOPER — MERX 0:5

Tudi to je bila igra mačka z mišjo, ki pa se je obrestovala tudi z rezultatom. Prvi polčas je minil brez golov zopet po krivdi napadalcev, ki pa so se v drugem polčasu znatno oddolžili. Vsi goli so padli po lepih kombinacijah celotnega napada, obramba pa skoraj ni imela kaj delati. Gole so dosegli: Mežnarič 1, Vengust in Tavčar po 2.

PROSVETA — MERX 3:1

V tekmi enakovrednih nasprotnikov smo klonili zaradi dveh grobih napak naše obrambe, žal pa so bili tudi napadalcu nespretni pred golom in so se preveč preigravali in zadrževali žogo. Gol je dosegel Mežnarič iz kakšnih 35 m iz prostega strela. Žoga je poletela v sam zgornji kot vrat.

PREVOZNIŠTVO — MERX 2:6

V tej tekmi smo zopet igrali kompletni, vso tekmo smo se vsi igralci polno zalagali, kar se je odrazilo tudi v rezultatu. Prvi polčas je minil 5:0 v našo korist, zadovoljni z rezultatom pa smo kasneje popustili. Gole so dosegli: Vengust 1, Tavčar 2 in Voglar 3.

Po spomladanskem delu prvenstva zasedamo peto mesto in imamo možnost, da se v jeseni povzpemo še za kakšno mesto više.

MALI NOGOMET:

Pravkar je v teku OS prvenstvo v malem nogometu, ki je letos prvič na sporedu.

Rezultati:

MERX — LIBELA 3:0

V lepi igri smo premagali renomiranega nasprotnika popolnoma zaslužno. Obramba je igrala brez napake in tudi napad je bil efikasen. Gole sta dosegla Motoh 2 in Tavčar 1.

MERX — ŽELEZARNA 1:6

V slabi igri našega moštva smo zaslužno zapuščali igrišče sklonjenih glav. Železarna nas je popolnoma nadigrala in je izkoristila vse možnosti za doseg gola, česar naši napadalcu niso znali.

MERX — SDK 1:1

Tudi to je bila igra zapravljanja priložnosti našega moštva. Fizično in tehnično smo bili boljši od nasprotnika, žal pa si nismo znali ustvariti priložnosti. Gol je dosegel Tavčar.

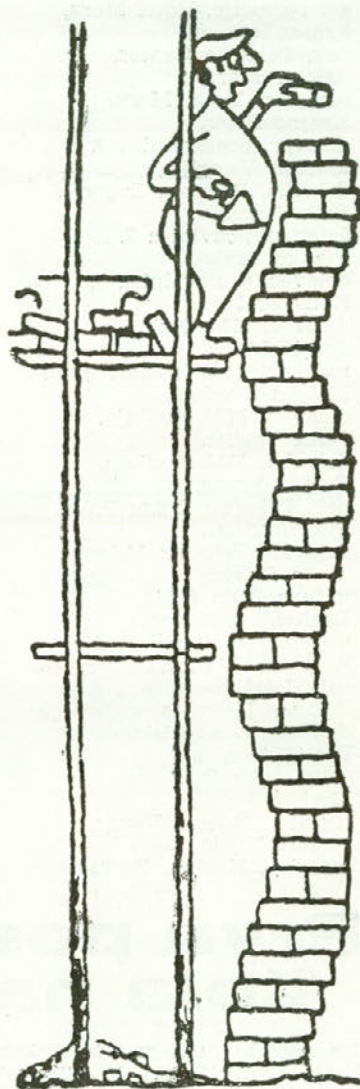
MERX — OPEKAR 6:1

Od nasprotnika smo bili boljši v vseh pogledih. Žal je rezultat še prenizek po prikazani igri. Gole so dosegli Kregar, Tavčar, Stropnik in Ogrizek po 1 in Hriberšek 2.

Trenutno zasedamo 4. mesto na lestvici, verjetno pa se bomo v zaključnem tekmo vanju potegovali za 5. do 10. mesto prvenstva mesta Celja.

Jože TAVČAR

BREZ BESED



merx/vestnik

Urejuje uredniški odbor: Franjo Šarlah, Slavica Perme, Cveto Kolenc, Edo Steblovnik, Stanko Golavšek. — Odgovorni urednik Ladislav Čmer, dipl. jur. — Izhaja mesečno.

Tisk: Papirkonfekcija, obrat Valvasorjeva tiskarna, Krško

Naklada 2.100 izvodov.