



Spet zelené nam vrbe

Spet zelené nam vrbe in šumé,
veseli vetré mimo gré,
a skriti so še v polju klasi;
škrjančka ni še, lastovke drobné,
pa ker nobeden še od teh ne vé,
da že pri nas so takšni časi.

No, mene bele breze veselé...
kot bilke iz daljave k nam bleščé,
za njimi solnce tam zahaja;
nemirno kri mi že po žilah gré,
čemu? zakaj? zaman zares v srce
prišla ljubezen ni brez konca in brez kraja!

Josip Murn-Aleksandrov

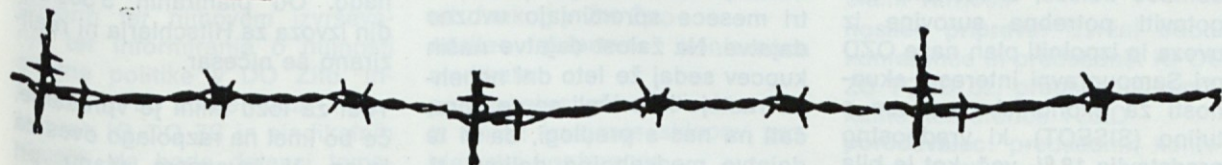
Čestitamo ob 1. maju, prazniku dela!

Uredništvo



8. maja pohod po poteh partizanske Ljubljane

Vabimo delavce DO Žito, Ljubljana, da se množično udeležijo XXVI. POHODA »PO POTEH PARTIZANSKE LJUBLJANE«, ki bo v soboto, 8. maja. Avtobus odpelje ob 7. uri izpred Žita na Šmartinski 154 na Vrhovce, kjer je štart za 8 km dolgo progo. Ob 12.30 nas čaka avtobus, ki bo peljal na piknik v Bistro, pred vhodom v Križanke. Prijave zbira Alojz Polovšek, AOP.



Preverjanje sadov problemske konference

Delovna skupina moščanske občine na obisku v Žito

Od problemske konference vseh osnovnih organizacij ZK v tozdih in DSSS, ki je bila 12. 1. 1982, so minili štirje meseci in 12. 4. 1982 je ponovno prispela v Žito delov-

na skupina moščanske občine, da bi se pogovorili o uresničevanju sklepov problemske konference in nadaljnjem sodelovanju. V skupini so bili: Gabrijela Jelen, predsednica IS, Jože Leskovšek, sekretar OK ZKS, Andrija Vlahovič, dosedanji predsednik Obč.

sveta ZSS in Pavle Vindišar, predsednik konference ZK. Goste so pri vходу v Kombinat pričakali predstavniki družbenopolitičnih organizacij ŽK Žito in individualni poslovodni organi z glavnim direktorjem, Markom Sokom, na čelu.



Pomočnik glavnega direktorja, Franc Rutar, prevzel dolžnosti

Franc Rutar, pomočnik individualnega poslovodnega organa za plansko-ekonomsko področje, je začel z delom 1. marca. Njegova življenjska pot, ki jo želimo posredovati našim bralcem, je bila naslednja: Rojen je bil 25. 5. 1947. Osnovno šolo je končal v Kranju, kjer se je zaradi gmotnih težav vpisal v poklicno Iskrino šolo PŠC v Kranju in se izučil za finomehanika. Poleg svojega dela je bil načelnik mladinskega odseka pri PD Kranj, član delegacije, ki je obiskala pobrateno francosko mesto La Ciotad. Kot brigadir se je vključil v ljubljansko delovno brigado Darko Marušič, ki je v okviru zvezne mladinske akcije gradila progo Karlovac—Reka.

Po izučitvi poklica se je zaposlil v kranjski Iskri kot finomehanik, kjer je bil dolga leta član IO Počitniške zveze Slovenije Elektromehanike Kranj.

Želja po znanju in izpopolnjevanju ga je pripeljala do vpisa na Srednjo komercialno šolo pri ŠCBP v Kranju, ki jo je dokončal leta 1969. S 1. 1. 1970 se je zaposlil v Metalki v takratnem sektorju zastopstva tujih firm kot samostojni komercialist.

Vmes je opravil pri Gospodarski zbornici Slovenije tečaj za zunanjetrgovinsko registracijo ter postal šef oddelka. Ob delu je še študiral na Višji ekonomsko-komercialni šoli, kjer je leta 1974 diplomiral na I. stopnji, smer splošna komerciala. V tem obdobju je bil v Metalki eno mandatno dobo namestnik predsednika delavskega sveta.

Ob delu se je ponovno vpisal na II. stopnjo VEKŠ ter se prvega januarja 1977 zaposlil v Emoni kot pomočnik direktorja tozd Maloprodaja.

V mandatnem obdobju 1978—1982 je bil predsednik IO SIS za zaposlovanje občine Ljubljana-Center. V Emoni so ga za obdobje 1979—1981 izvolili za predsednika delavskega sveta sozda in ponovno za obdobje 1981—1983.

Leta 1980 je diplomiral še na II. stopnji VEKŠ in izbral za zunanjetrgovinsko registracijo nalogo: Devizno samofinanciranje v SOZD Emona.

Od 23. 9. 1980 do 27. 10. 1981 je bil po sklepu SO Ljubljana-Center imenovan za začasnega organa — prisilnega upravitelja v tozdu PAN, delovne organizacije TVT Boris Kidrič v Mariboru, kjer so po uspešni sanaciji in osvojitvi novega proizvodnega programa odpravili začasni ukrep družbenega varstva in tozdu PAN zdaj normalno posluje v okviru DO Metalka. V Emoni je aktivno sodeloval kot dopisnik internega glasila, v rekreacijski sekciji svoje krajevne skupnosti pa dela v športnem društvu.

V šolskem letu 1981—82 se je vpisal na podiplomski študij za pridobitev magisterija.

Pri opravljanju zahtevnih nalog mu želimo mnogo uspehov!

MLADINCI VABIJO ŽITOVCE NA MORJE!

Obveščamo vas, da bo 15. maja izlet v počitniški dom Dramaljš, združen z delovno akcijo za uređitev doma. Poimenske prijave pošljite do 8. maja Alojzu Polovšku, AOP, Šmartinska 154. Za prevoz, pijačo, jedajo in orodje je poskrbljeno. Dokažimo, kaj zmoremo!



Magister Boris Mayer razlaga gostom delovanje elektronike v tozd Mlini

Najprej so si ogledali proizvodnjo v tozd Šumi in Mlini, nazadnje še Pekatete.

V prijateljskem in delovnem vzdušju je povzel uvodno besedo v menzi tozda Mlini, koder je sestanek potekal, Marko Sok. Gostom je predložil glavne ekonomske kazalce delovne organizacije kot celote in posameznih dejavnosti. Naglasil je, da je opazen porast proizvodnje ter upadanje uvoza, kar je v skladu z družbenoekonomskimi smernicami, ki se izražajo v stabilizacijskih prizadevanjih vseh štirinajstih tozdov Žita.

Na vprašanje Gabrijele Jelen, ki se je nanašalo na nadaljnji razvoj tovarne čokolade, Gorenjke, je glavni direktor Marko Sok odgovoril, da bodo nadaljnje investicije vložene le v strojno opremo, ne več v gradnjo zidov. Po srednjeročnem programu Žita naj bi nabavili opremo iz Vzhodne Nemčije in Avstrije, saj je uvoz z zahodnega tržišča zelo drag, to opremo pa bi lahko uvozili brez velikih carinskih dajatev. Uvozili bi že rabljeno opremo v vrednosti manj kot milijardo starih dinarjev, zastaviti moramo koncept izvoza in zagotoviti nemoteno proizvodnjo ob nepretrganem uvozu surovin — trije pogoji torej, ki jih je treba izpolniti.

Nadalje je tov. Sok poudaril, da smo zgradili tri nove pekarnice v Brežicah, Kočevju in Trebnjem. Konditorska industrija se je zelo razmahnila, Šumi je pričel izvažati, Imperial pa je dosegel zavidljive uspehe pri izvozu žvečilne gume.

Marko Sok je izrazil mnenje, da so minili časi, ko si je delovna organizacija pripenjala zvezdice za vsako novonastalo temeljno organizacijo in da potekajo pogovori o združitvi tozda Pekarne Bežigrad s tozda Pekarne Ljubljana, na Šmartinski 154 v duhu štednje in racionalizacije proizvodnje.

Mlinarstvo, ki je naša najvažnejša dejavnost, se bori s pomankanjem osnovne surovine, pšenice. Da bi zadovoljili potrebe naših pekarn, smo se odločili, da s polno zmogljivostjo delajo le Mlini na Šmartinski, mlina v Homcu in na Viru pa ustavimo in izvedemo na njih remontna dela. Šestim delavcem obeh stoječih mlinov pa je omogočena zaposlitev v tozdu Mlini.

Nočno delo žena in veliko število bolniških izostankov sta problema, s katerima se bomo morali spopasti. Govor je bilo še o centralni menzi in obratni ambulanti na Šmartinski 154, saj bomo na ta način zmanjšali škodo izostankov in izboljšali produkcijo. Marija Medvedova, novoizvoljena predsednica konference osnovnih organizacij zveze sindikatov v DO Žito, je v jedrih obrisih začrtala program dela, kiga objavljamo v tej številki. Vse kaže,

da bo tudi to področje, ki je najbolj množično, oživiljeno z novim poletom mladih moči.

Edo Novak, predsednik centralnega delavskega sveta DO Žito, je povzel besedo in povedal, da se je delavski svet v svojem mandatnem obdobju, ki se izteka junija, soočal in reševal vso bistveno problematiko poslovanja v okviru srednjeročnih planov razvoja posameznih tozdov in Žita kot celote. Delavnost DS je bila živahna in vsestranska, s svojimi sklepi in usmeritvami pa so uveljavljali sklepe in smernice, ki jih je začrtala problemska konferenca.

Ivan Vukman, predsednik predsedstva problemske konference OO ZK v Žitu je povedal, da je akcija, ki smo jo zastavili pred poldrugim letom, pokazala konkretne sadove dela. Koordinirano delo vseh družbenopolitičnih organizacij v DO Žito je v dobrih treh mesecih po problemski konferenci zaživelo med delavci. Vsi dejavniki, ki so potrebni za uresničenje sklepov, v glavnih obrisih že kažejo na to, da bodo sklepi uresničeni.

Andrija Vlahovič je izrazil obžalovanje, da odhaja s sedanjega položaja v moščanski občini, kjer se že kažejo pozitivni sadovi njihovega dela v Žitu, ki je bilo v začetku ostro zastavljeno. OO ZK v tozdih in druge DPO so zastavile svoje moči za delo na osnovi konkretnih programov, le tako bodo izhodišča, sprejeta na problemski konferenci, udejanjena. Le na osnovi konkretnega programa poedinih strokovnih služb bo mogoča hkratna akcija v vsem Kombinat, da ne bo drobljenja sil.

Pavle Vindišar je ob povezovanju v pekarnstvu menil, da je potrebno različna mnenja znotraj tozdov poenotiti in upoštevati želje samih delavcev.

V sklepnih mislih je Gabrijele Jelen izrazila zadovoljstvo, da se je kolesje zavrtelo naprej, saj smo pred štirimi meseci ugotavljali raznovrstne slabosti na mnogih področjih dela v Žitu. Kljub temu se še vedno čutijo razpršitvene težnje v posameznih tozdih. Ne sme se dogajati, da bi se v demokratični diskusiji dogovorili za enotna stališča, ko pa jih začnemo uresničevati, pa zdrkniti nazaj na prvotno fazo prepričevanja, dokazovanja in parlamentiranja.

Prav tako je menila, da je zdaj čas reelekcij individualnih poslovodnih organov, »da še ni vse na svojem mestu« in da bodo še določene spremembe.

Predstavniki občine Ljubljana-Moste-Polje naj bi še pogostejše prihajali v Žito, saj lahko prispevajo svoj delež pri operativnih posegih pri raznih forumih ob uvozu ali nabavi prepotrebnih surovin.

Ivan Cimerman



Četrtega maja minevata dve leti, odkar nas je zapustil maršal Tito. Poklonimo se njegovemu spominu in vztrajajmo na poti, ki jo je začrtal. Včasih vzemimo v roke katero izmed knjig njegovega zbranega dela, v katerem je njegova misel zapisana prihajajočim rodovom.

Kako bomo izpolnili izvozne načrte?

Julija Dolenec

Sedaj, ko smo koledarsko zakoračili v drugo četrtletje je prav, da pogledamo, kako je v letošnjem letu z našim izvozom. V naši državi na vseh ravneh govorimo o izvozu, ker je realizacija zastavljenega izvoza osrednji problem za gospodarstvo in njegovo zunanjetrgovinsko stabilizacijo. To seveda velja tudi za našo OZD. V prejšnji številki Glasnika smo brali o izvoznem planu OZD Žita. Vsak tozd bi moral izvažati. Vendar, da bomo lahko nemoteno proizvajali za domače tržišče, si moramo zagotoviti potrebne surovine iz uvoza in izpolniti plan naše OZD pri Samoupravnih interesni skupnosti za ekonomske odnose s tujino (SISEOT), ki vrednostno predstavlja 18 % več, kot je bila realizacija izvoza v letu 1981.

Letošnji izvozni plan 75 608 000 din si morajo porazdeliti na svoja ramena večji tozdi: Imperial, Šumi, Tr. — Gorenjka, ki naj izvozijo konditorske proizvode. Pri tem je treba poudariti, da na tujih tržiščih ne čakajo na nas, saj imajo iz nekaterih držav ponudbo izredno konkurenčnih bonbonov, iz drugih pa zopet najdražje, visoko kvalitetne bonbone. Skratka — ponudbo konditorskih proizvodov vseh kvalitet-

nih stopenj iz raznih krajev sveta, po zelo konkurenčnih cenah. V tej situaciji je tozd Imperial planiral za stalnega partnerja Hitschlerja iz Kölna izvoz 810 ton žvečilnega gumija v vrednosti 38 010 000 din in je do sedaj tudi edini izpolnil zastavljen trimesečni plan izvoza. Z drugimi kupci Imperiala pa je drugače. Pri njih dosegamo višjo ceno in imamo tudi letno okvirno določeno količino. Vendar pa čvrstih naročil vnaprej nimamo, ker se v državah EGS glede na svetovno ceno sladkorja vsake tri mesece spreminjajo uvozne dajatve. Na žalost dajatve naših kupcev sedaj že leto dni nenehno rastejo in pričeli so se obračati na nas s predlogi, da si te dajatve medsebojno delimo, tj. da mi znižamo ceno. Po 1. maju, ko bodo dajatve znova odmerjene, bomo morali to urediti tako, da kupcev, ki so sicer z našimi proizvodi zadovoljni, ne bomo izgubili.

Podobna situacija velja tudi za izvoz tozda Šumi. Šele v letu 1981 se je uspel aktivneje vključiti v izvoz. Prodal je Hitschlerju 169 ton lizik, 548 ton bonbonov Fru-Fru in Visokega C Murray Allenu v New York in Farmanu v Angliji. V letu 1982 se nam zdi, da

sta artikla Visoki C in Fru-Fru v razsutem stanju postala kot ponošena stara obleka. Nihče je več ne mara! Izvoz tozda Šumi je znašal v prvih treh mesecih 2 564 805 din ali samo 50 % trimesečnega plana SISEOT. Vsak mesec bi morali od sedaj naprej izvoziti 19 ton lizik, 5,5 ton penenih banan firmi Hitschler, permanentno mesečno pa dva kontejnerja v ZDA in v vsem obdobju še dva 40 t kontejnerja v Anglijo. Zastavljenega plana za tri mesece ne dosegamo, ker lizik nismo izvažali po predvidevanjih, saj je kupec zaradi reklamacije, ki je nismo pričakovali, z naročili zadržan. Včasih nam ponagajajo tudi ladje. Kot nalašč so prav vse v popravilu in se dobavijo v Ameriko zavlečejo. Kupec želi dobiti blago z rednimi dobavami. Če odprema zaostane, je potrebno časovno preložiti vse naslednje odpreme in tako ne poteka vse po planu.

Novi kupci

Letos je naš smoter pridobiti še nove kupce. Z njimi se bo moral nujno širiti tudi asortiman izvoznih proizvodov. To je še kako pomembno, saj smo si, ne glede na plan SISEOT pri tozda Šumi, interno zadali nalogo: izvoziti za 30 000 000 din blaga. Glede na zelo nizko dosedanje realizacijo plana SISEOT bo težko nadoknaditi zaostanek in narediti še toliko več. Kupci se namreč zanimajo prav za tiste artikla, ki imajo na domačem tržišču visoko akumulacijo in jih nismo voljni izvažati. Razen tega nimamo zadostnih zmogljivosti pri dražiranih proizvodih, pri penenih artiklih, to pa je ravno pri proizvodih, ki jih na zunanjem tržišču najbolj iščejo in moramo zavrniti naročila za nekaj 100 ton. Največ zmogljivosti imamo v trdih bonbonih, zanje pa ni kupcev.

Trenutno najbolje poteka izvoz testenin v SSSR, saj smo presegli že šestmesečni plan. Težje je pri izvozu testenin v Kanado prek Adriacommerca, ker so reklamacije, da naša testenina optično zaradi pikic v moki zelo negativno vpliva na kupca. Testenina se sicer ne razkuha in je tudi glede okusa zelo dobro ocenjena.

Tudi v tozdu Tehnični obrati marljivo izdelujejo doze za žvečilni gumi, lizike, banane in so že presegli polletni izvozni plan. Plan OZD Žita za prve 3 mesece letošnjega leta pa smo v skupnem procentu dosegli komaj 45 %. Tozda Gorenjka, ki je v najtežjem položaju, in ima glede cene kakor tudi kvalitete zelo malo možnosti za izvoz, je letos izvozila dve toni čokolade v Kanado. Od planiranih 5 500 000 din izvoza za Hitschlerja ni realizirano še ničesar.

Tudi za tozda Mlini je vprašanje, če bo imel na razpolago oves za izvoz. V izvoznem planu pri SISEOT je ta postavka 7 500 000 din.

Za realizacijo plana SISEOT se bomo morali torej vsi skupaj potruditi, seveda pa tudi zastaviti vse sile, da bomo dosegli še tudi kaj več. Pri tem pa ne moremo pozabiti, da je pretežni del plana izvoz konditorskih proizvodov, ki jih izdelujemo iz sladkorja, ki je še enkrat dražji od sladkorja, ki ga uporabljajo na tujih tržiščih naši konkurenti.

Samoupravno planiranje

Franc Rutar

Zavedajoč se dejstva, da je naloga demokratičnih socialističnih družbenih sil iskanje novih oblik za spremenjena pota demokracije, ki jih terjajo spremenjeni proizvodni oziroma družbenoekonomski odnosi, se je treba izogniti umetnim konstrukcijam s spajanjem sedanosti s preteklostjo.

Prav gotovo je ena od takih novih oblik, nastalih kot plod lastne smeri v socialističnem samoupravljanju, prav planiranje v samoupravni ekonomiji združene dela, ko mora proletariat doseči preobrazbo stihijske blagovne proizvodnje v plansko blagovno proizvodnjo. Bistvo te preobrazbe pa je prav jačanje vpliva združenega dela in vzpostavitve demokratičnega samoupravnega mehanizma ekonomskih odnosov in zvez, kar mora voditi k povezovanju delnih interesov delavcev, njihovih OZD in skupnosti s širšimi interesi združenega dela in družbe nasploh.

Družbenoekonomska in idejnopolitična izhodišča

Že Marx in Engels sta v svojih tezah o komunizmu, kar pa velja prav tako za socializem kot prvo fazo komunizma, predvidevala tudi nov način proizvodnje v obliki neblagovne, planske organizacije ekonomskega življenja družbe.

ln ker je planiranje oblika razpolaganja z delom, s proizvodjalnimi sredstvi, z dohodkom in z družbenim kapitalom, mora iz njega izhajati družbena narava sredstev za proizvodnjo — družbena lastnina in samoupravljanje kot demokratična oblika urejanja odnosov med ljudmi.

Od tod torej dvoje temeljnih izhodišč planiranja v samoupravni ekonomiji združenega dela:

1. Izhodišče planiranja sta delavec v tozd in dohodek, ki ga delavci te ekonomske celice ustvarijo in s katerim imajo samo oni pravico razpolagati ter
2. družbena narava sredstev za proizvodnjo in družbena narava dohodka, ki obvezuje delavce v temeljnih organizacijah, da stalno skrbijo za njuno obnavljanje. Iz tega izhaja, da je plan v samoupravni ekonomiji združene dela, kot pravi Edvard Kardelj: »instrument nenehnega reproduciranja socialističnih družbenoekonomskih odnosov, reproduciranja samoupravljanja na čedalje višji ravni socialističnega razvoja na temelju družbeno-lastninskih odnosov«¹.

Osnove samoupravnega sistema planiranja

Planiranje v samoupravni ekonomiji se kot sistem opira na samoupravno iniciativo in aktivnost OZD in drugih samoupravnih organizacij in skupnosti, v postopek planiranja pa so vključene tudi vse družbenopolitične organizacije. Ker pa temelji prevladujoča vloga delovnih ljudi na njihovi skupni ekonomski oblasti, se ta odraža tudi skozi ustrezen sistem družbenega planiranja.

Planiranje v samoupravni ekonomiji združenega dela mora zagotavljati predvsem:

- kontrolo delavcev nad gibanjem dohodka in s tem zagotavljanje vodilne vloge delavcev v tozd in v celotni družbeni reprodukciji;

- povezovanje in usklajevanje interesov delovnih ljudi na vseh ravneh združenega dela;
- zavestno usmerjanje razvoja materialnih proizvodnih sil in družbenoekonomskih odnosov v skladu z neposrednimi interesi delavcev in z njihovimi motivi proizvajanja in obvladovanja obstoječih protislovij in neusklajenosti;
- ugotavljanje realnih možnosti razvoja ter usklajevanje interesov in potreb delovnih ljudi s temi možnostmi, kar bistveno prispeva k obvladovanju inflacije in nestabilnosti v gospodarstvu in v zvezi s tem tudi k obvladovanju neenakomernosti v družbenoekonomskem razvoju;
- skupni boj za večjo produktivnost posameznega in združene dela kot celote, pridobivanje dohodka in njegovo delitev v skladu z rezultati dela in na tej osnovi tudi izboljšanje materialnih pogojev dela in življenja delovnih ljudi.

»Družbenoekonomska vsebina planiranja in plana v pogojih socialističnega samoupravljanja mora priti do izraza predvsem v uresničevanju pravice dela z družbenimi sredstvi kakor tudi pravice in medsebojnih obveznosti in odgovornosti delavcev pri razpolaganju s skupnimi, to je družbenimi sredstvi za delo in novo ustvarjenim dohodkom na vseh ravneh združenega dela in družbe v celoti. Na takšnih odnosih mora temeljiti tudi sistem usklajevanja materialnih odnosov in razvojnih tokov v celotnem združenem delu, to je v proizvodnji in družbeni reprodukciji.«²

¹ E. Kardelj o sistemu samoupravnega planiranja, DZS, Ljubljana 1979, str. 21.

² E. Kardelj o sistemu samoupravnega planiranja, DZS 1979, str. 29.

Marija Medved — nova predsednica konference sindikata

Ivan Cimerman

Težko bi pretehtali besede in dejanja sindikalistov v prejšnjem mandatnem obdobju, dogodki pa so nas poučili, da ima sindikat mnogo večjo moč in vpliv, kot sodijo ljudje. »Zdaj pa smo v ženskih rokah,« je izjavil nekdo, ko je bila izvoljena »najvišja«, Marija Medvedova — za predsednico konference OO ZS v DO Žito. Naprosili smo jo, da za naše bralce sama spregovori. Rojena je bila 17. oktobra 1951, v znamenju tehtnice. Po končani gimnaziji je diplomirala na Višji upravni šoli, 1973. leta. In že se je spopadla z zakoni, predpisi, akti, z vso upravno-pravno »strukturno«, ki zahteva veliko potrpežljivosti in ji bo njeno poznavanje zelo koristilo pri reševanju nemajhnih odgovornosti, ki so ji z izvolitvijo naložene. Pot jo je vodila na bežigrasko občino, kjer je bila referent za premoženjsko-pravne zadeve v času obvezne pripravniške dobe. Kot samostojni referent za pravno-odškodninske zadeve je delala nato v SAP, ob združitvi SAP in Viatorja pa je bila tajnik samoupravnih organov v tem združenju. Zdaj je vodja splošne kadrovske službe v tozd Pekarne Ljubljana.

»Z ljudmi najraje delam. Neposreden, odkrit, iskren pristop vzbuja domačnost in zaupanje. Dober kadrovik? Hm, predvsem mora biti dober psiholog, ki se tenkočutno odziva na najbolj občutljive odmeve v drugih ljudeh, ki prihajajo, iščejo delo, ga zapuščajo ali se mu izmikajo.« »Gotovo pri svojem delu čutiš potrebo po sodelovanju poklic-



nega psihologa? Ali vaše bodoče delavce preizkušate, testirate? Kako doženete, če je sposoben za določeno delo, če ima osebnostne lastnosti zanj? Iz dokumentov, ki jih prinese, je malo razvidno?«

»Mislim, da je pri vsakem sprejemu novega delavca za trajno delovno obdobje potreben psiholog, saj preverja glavne lastnosti in več plasti duševnosti, kot jo lahko doženemo mi, ne psihologi. Zgodi se, da se po nekaj mesecih pokažejo določene delavčeve lastnosti, ki bi nas lahko poprej, če bi jih spoznali, obvarovale pred napačno odločitvijo. Kaljenje delovnih navad, razdiralen odnos do sodelavcev, slab vpliv nanje so posledice značaja in neprilagodljivosti. Po drugi strani pa je sprejemanje delavcev s pomočjo psihologa največkrat težko izvedljivo, saj smo zaradi velikega osipa prisiljeni sprejemati po potrebah. Proučevanje inteligence za nekatera preprosta dela ni tako neobhodno.«

»Tvoj delokrog?« »Širok je, rešujem stanovanjsko in socialno problematiko in nagrajevanje; na skrbi imam disciplinske stopke, urejam samoupravne akte tozda, delam v samoupravnih organih — vse to poleg celotne kadrovske problematike.« Marija je delegatka v mnogih samoupravnih organih DO, članica IO sindikata in sindikalne konference v tozdu, v moščanski občini članica kluba samoupravljalcev in zdaj — predsednica konference osnovnih organizacij sindikata.

»Sodobna žena si, hišo dograjuješ, sina imaš in, seveda, moža. Kako vse zmoreš?« »Sodobna žena je razpeta med dolžnostmi, ki večkrat presegajo njene moči. Težko se je na vseh področjih izenačevati z moškimi. Všeč mi je, da lahko tudi možje vzamejo bolnišnice, če zboli otrok. Pomembno je, kakšen je človek, sobojevnik in življenjski sopotnik. Vendar pa še tako ambiciozna sodobna žena ne sme postaviti svojega osnovnega poslanstva, da ohranja dom in družino, da se posveča otrokom, koder črpa moč, da vztraja. In moj mož Zmago je tak: razumevajoč.«

Trije so: šestletni Roman, Marija in Zmago. Družinski mozaik: Marija doživlja Román, ki vodi do Zmage nad tegobami sveta, bi dejal hudomušnež.

»Ljubiš Brahmsa?« »Ne, Chopina!«

»Šport?« »Zelo rada se sprostim, ko se naša družinica odpravi v planine, skoraj na vse slovenske vrhove smo že priplezali in srečni smo skupaj, ko se oziramo v doline.«

Sindikati jutri

Marija Medved

Ob obisku delovne skupine družbenopolitičnih delavcev občine Ljubljana-Moste-Polje je Marija Medvedova v uvodu poudarila nujnost vključevanja in sodelovanja tako Občinskega sveta Zveze sindikatov, Občinske konference ZKS in Izvršnega sveta SOB pri razreševanju posameznih problemov v naši organizaciji in v nadaljevanju seznanila navzoče z najvažnejšimi nalogami nove konference sindikata DO »Žito« Ljubljana, ki je bila konstituirana dne 30. 3. 1982. Poudarila je, da bo konferenca sindikata v skladu s svojim programom dela izvedla v naslednjih mesecih širšo politično akcijo informiranja delavcev Žita o zastavljenih ciljih in usmeritvah Kombinata, zadanih nalogah, sprejetih sklepih in dogovorih ter njihovem izvrševanju ter informiranje o nujnosti enotne politike v DO Žito. Informacijo bo konferenca izvajala prek IO OO ZS in sindikalnih skupin, da bodo delavci temeljito, popolno in pravilno seznanjeni z vprašanji bodočega razvoja ŽK »Žito«. Konferenca sindikata bo budno spremljala izvajanje sprejetih sklepov in dogovorov, ki vodijo k uresničevanju enotne politike v DO »Žito« in ne bo dovoljevala nikakršnih zaviranj pri izvajanju sprejetih sklepov. Hkrati ne bo popuščala nobenim samovoljam pri izvrševanju teh dogovorov, sklepov in stališč, temveč bo uporabljala vse možne oblike in metode dela, ki jih lahko uporabi sindikal-

nosilec priprave: konferenca sindikata in kadrovska služba ŽK »Žito«

poročevalec: predsednik konference sindikata — tekoče naloge in vprašanja **3. seja — 1. 6. 1982**

tema: stališča DPO temeljnih organizacij o prijavljenih kandidatih za IPO TOZD

nosilec priprave: izvršni odbor konference sindikata in predsedniki IO OO ZS TOZD oz. predsedniki sindikalne konference TOZD

poročevalec: vodja kadrovske službe ŽK »Žito«

— tekoče naloge in vprašanja **4. seja — 20. 6. 1982**

1. tema: razprava o gradivu za 10. kongres ZSS

nosilec priprave: konferenca sindikata

poročevalec: predsednik konference sindikata

2. tema: uresničevanje stališč in sklepov 3. konference ZSS o socialni varnosti

nosilec priprave: izvršni odbor konference in predsednik IO OO ZS TOZD oz. predsedniki sindikalne konference TOZD

poročevalec: predsednik konference sindikata — tekoče naloge in vprašanja

5. seja — 10. 8. 1982

1. tema: obravnava analize letnih rezultatov gospodarjenja ŽK »Žito«

nosilec priprave: konferenca sindikata

poročevalec: glavni direktor

2. tema: organizacija družbenega srečanja konference sindikata v Bohinju v mesecu septembru 1982

nosilec priprave: izvršni odbor konference sindikata

poročevalec: predsednik konference sindikata

— tekoče naloge in vprašanja **6. seja — 17. 9. 1982 — Bohinj**

tema: obravnava gradiva za 9. kongres ZSJ

nosilec priprave: konferenca sindikata

poročevalec: predsednik konference sindikata

— tekoče naloge in vprašanja **7. seja — 26. 10. 1982**

tema: izvajanje ZZZ in ZDR (spremembe in dopolnitve ZDR)

nosilec priprave: konferenca sindikata

poročevalec: pravna služba ŽK »Žito«

— tekoče naloge in vprašanja **8. seja — 23. 11. 1982**

1. tema: samoupravno obveščanje in informiranje

nosilec priprave: konferenca sindikata

poročevalec: vodja DSSS ŽK »Žito«

2. tema: podružbljanje LO in DS

nosilec priprave: konferenca sindikata

poročevalec: referent za LO ŽK »Žito«

— tekoče naloge in vprašanja **9. seja — 21. 12. 1982**

1. tema: planski dokumenti za leto 1983

nosilec priprave: konferenca sindikata

poročevalec: pomočnik glavnega direktorja za plansko-ekonomsko področje

2. tema: program dela konference sindikata za leto 1983

nosilec priprave: konferenca sindikata

poročevalec: predsednik konference — tekoče naloge in vprašanja

4000 ton pšenice, uvožene iz Avstrije, odgodilo skrb mlinarjev za poldrugi mesec

Ivan Cimerman

»Če greš na Dunaj, pusti trebuh zunaj,« so rekli naši dedje. Dedje tako, mi drugače.

Koncem marca in v začetku aprila je spet stekel zlati curek dragocenega zrnja v silose tozda Mlini. Samo tisti, ki delajo na tem področju, vedo, koliko posredovanj, moledovanj in napa je bilo potrebno, da smo dobili ta »obliž na rano«, 4000 ton pšenice z Dunaja. Do novega ekonomskega leta, 1. julija 1983 bi rabili z normalnimi prehodnimi zalogami vred, poleg teh 4000 ton, še nadaljnjih 16 000. Ta pošiljka zadošča namreč za pol meseca. Poleg tega moramo upoštevati, da stojita dva Žitova mlina v Homcu in na Viru in da torej delamo z občutno zmanjšano zmogljivostjo.

Dan in noč so morali naši mlinarji, prašni in zavzeti, prazniti vagone. Vodja obratne enote Silosi na Šmartinski 154, Avgust Pavlič, je povedal: »Štirideset vagonov je prispelo naenkrat, 12 jih čaka v Mostah, v soboto smo jih izpraznili 20, v ponedeljek 26. V enem je poprečno 21 do 22 ton zrnja.«

Poleg »električne lopate«, ki z velikimi zamahi zgrinja pšenico iz trebuha vagona — delavec se do kolen ugreza v sipkost, ko gre z njo v skrajni kot grabit — je začel spet sesati star po letih, mlad po izkoriščenosti — sesalni Bühler. Vhod vagona so morali zapreti s primerno lesenno loputo, preko katere so trije močni komajda privlekli bikasto sesalno cev. Tako je lila iz enega vagona pšenica s pomočjo okorne, a gibke lopate, iz drugega pa, v tanjšem curku, s pomočjo gigantskega sesalca.

Na odpremnicah piše:

FRITZ MAUTHNER

PARKRING 12

1010 WIEN

für Fa. SLOVENIJASADJE, Ljubljana

Mercatorjev tozd Slovenijasadje je za Žito uvozil to prepotrebno osnovno surovino, kot ji pravijo industrijci.

Stojnina — že po treh urah!

Za tip vagona kiper velja, da plača naročnik stojnino po treh urah, ki pretečejo od sprejema, natančneje, od trenutka, ko pridejo vagoni v Javna skladišča. Če je teh vagonov, vzemimo 40, pa vsakega, če ni zastojev, praznijo pol ali tričetrt ure, potem je to neusmiljena računica, pri kateri se tudi železničarji bolj prožno prilagajajo ali pa bi se vsaj morali.

Nemogoče je namreč vso kompozicijo, ki jo, vagon za vagonom, vlečeš z »zajlo« do odtočnih rešetk, od koder potuje zrnje v celice silosov — vrniti v tako kratkem času, ne da bi plačal stojnino. Morda pa je stojnina nekaj pribitek k ceni prevoza? O vsem tem se bomo še pozanimali pri železnici in — drugič več.

Cena avstrijske pšenice: 12 din za kilogram.

Cena pšenice Poljoprivredne radne organizacije Novi Sad: 14,50 din za kilogram.

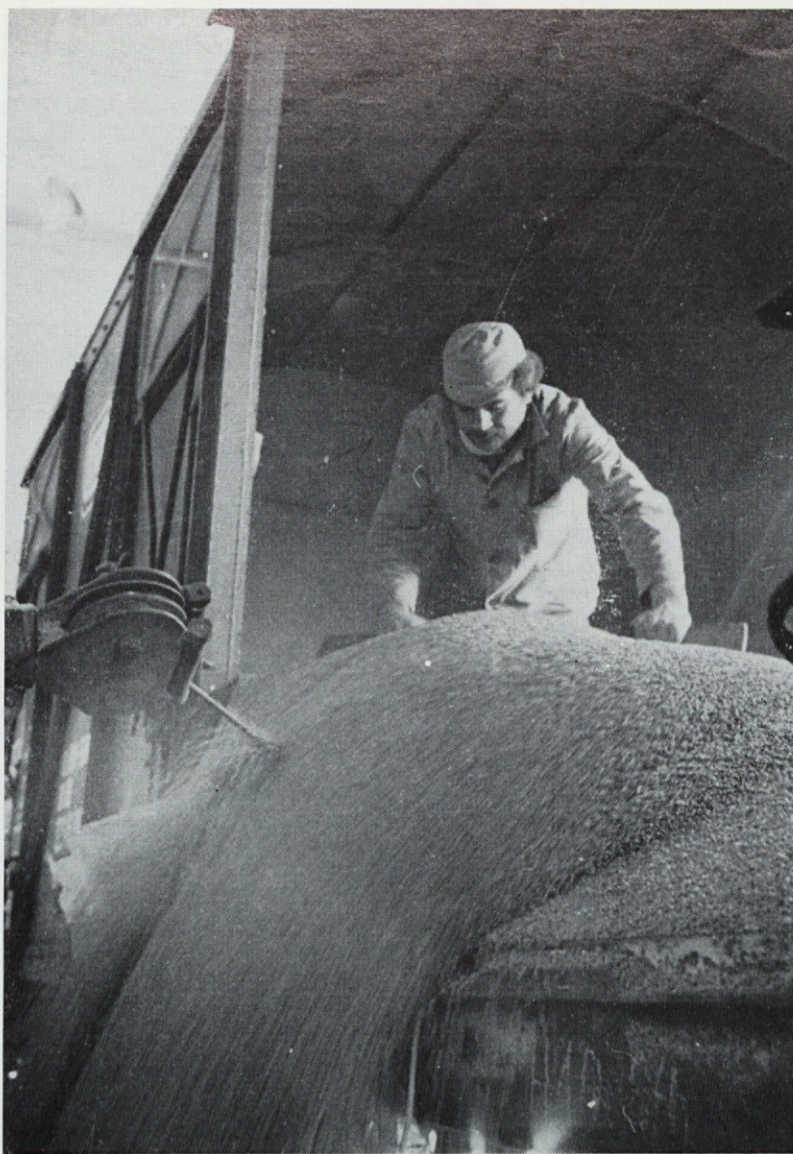
Tako piše na odpremnicah prve pošiljke 28 ton, ki jo dobavljajo iz Novega Sada po odkupu od kmetov. Tudi Novosadčanom so zaloge pošle. Toda — po dokaj dobri lansk letini pri nas se lahko upravičeno vprašujemo: Zakaj je domača pšenica dražja od uvožene? Ali še vedno orjemo polja z glavami administratorjev, ne pa s — plugi? Zanimiva je še tale primerjava med pšenico in koruzo. Cene odpremnic so iz istega meseca, aprila:

Poljoprivredni kombinat iz Virovitice je Žitu poslal pošiljko korusu, ki je **dražja od uvožene avstrijske pšenice**. To je fenomen svoje vrste in mlinarji vedo povedati, da ne pomnijo časov (razen v vojni), da bi bila koruza dražja od **pšenice**.

Tako smo morali za 20 795 kilogramov odšteti 26 milijonov starih dinarjev.

Tako: za mesec in pol šepave proizvodnje bo. Za pekarni, kruh, najprej.

Toda: ali bomo to uvoženo zrnje mleli po starem, ko je bil izkoristek izmeljave 10 in več procentov premajhen ali po novem, ko lahko iz zrna iztisnemo mnogo več (četudi črne) moke?!



Zlato zrnje za devize, zlate žile v naši zemlji!

Po temeljnih organizacijah pa se delavci sestajajo drugače. K temu pisanju me je vzpodbudilo poročilo, ki dokazuje, da se moramo vse bolj povezati prek sindikalnih organizacij v tozdih, ki čutijo bistvene probleme naše družbe in časa bolj boleče kot »administrativni kadri« v skupnih službah.

V pekarnah je to kruh. Kruha pa ne mesi samo pek — tistega vsakdanjega, ki zašumi v kuverti v končni obliki, kot plača, mesimo vsi. Zanimive so misli iz OO ZS tozd Pekarne Kraňj, ki jo je dve leti vodil Milan Zdravec.

Kralj prehrane — kruh

Odbor se je v svoji dveletni mandatni dobi sestal 15-krat, sestanke pa so narekoval tekoče potrebe, ki so se postavljale pred nas iz meseca v mesec. Udeležba na sestankih ni bila vedno zadovoljiva. Vzrok za to ni bilo vedno le delo, pač pa tudi nezainteresiranost posameznikov.

Naš odbor se je trudil, kako bi po svojih najboljših močeh opravil naloženo nam delo in naloge. Pri tem nismo vedno uspeli, a ne po naši krivdi.

Kljub temu pa smo skušali sodelovati z vsemi odbori in komisijami, se po možnosti udeleževali njihovih sej, ter pravilno prenašati odločitve in sklepe med člane kolektiva.

Vključeni smo bili tudi v obrambne načrte in družbeno samozaščito, dosežek s tega področja smo si ogledali na Gorenjskem sejmu.

Odbor si je tudi prizadeval, da bi prepričal delavce za sodelovanje pri delu v samoupravnih organih, vendar brez večjih uspehov. Sindikat bi moral tesneje sodelovati z osnovno organizacijo ZK. Le ob tesnem sodelovanju delavskega sveta, OO ZK in ostalih odborov bi lahko

enotno nastopili ter uspešneje razkrinkovali nasprotujoče nam dejavnike ter želi pri tem mnogo boljše rezultate pri delu na gospodarskem in družbenopolitičnem področju.

To nam v celoti ni uspelo, ker se nam delovna disciplina iz leta v leto slabša in opazamo dokaj malomaren odnos do surovine in končnega izdelka.

Toda celotne krivde ne moremo pripisati samo našemu tozdu, pač pa jo moramo iskati tudi drugod. Posvetiti moramo pozornost temu, kaj mislijo o varčevanju s kruhom delegati občine in občinski sindikalni svet. Premalo razmišljamo o varčevanju. Vsi dobro vemo, da se vse razvite in nerazvite dežele borijo za čimvečji pridelek hrane. Tudi mi delno podiramo ta prizadevanja, saj še premalo cenimo ta naš vsakdanji kruh, ki je **kralj prehrane**. Pri tem nastajajo nesoglasja med živilsko industrijo in trgovino, saj mora kruh večkrat potovati v komunalne kontejnerje.

S pomočjo delavskega sveta smo izvedli jubilejne proslave. Organizirali smo tudi prvomajski izlet na Osankarico, partizansko postojanko na Pohorju, kjer smo si ogledali muzej, ki prikazuje dogodke ob zadnjem boju Pohorskega bataljona z Nemci. Naslednji prvomajski izlet je bil v Kumrovec, kjer smo si ogledali rojstno hišo maršala Tita. Poleg ogleda zgodovinskih znamenitosti smo zaupana sredstva porabili še za socialno pomoč našim delavcem.

Novi odbor sindikata se ne bi smel zadovoljiti samo z ugotovitvami o naši menzi, ki govore o tem, da nas je za topli obrok premalo, da bi lahko imeli lastno kuhinjo; da so gostinske storitve predrage in po kvaliteti ne ustrezajo različnim okusom itd. Naloga tega odbora naj bo, da bi delavcem čimprej zagotovili kvaliteten topel obrok, vsaj v dnevni izmeni.

Inštruktorji iz dežele vzhajajočega sonca

Ivan Cimerman

Avtomatska obdelava podatkov zahteva vse višjo strokovno ravnen, saj zapletenost teh računalniških sistemov zahteva študijski in sistematični pristop, zlasti še, če se kaj pokvari.

V Žitu se mudita dva japonska strokovnjaka, ki uvajata jugoslovanske »tečajnike«, zaposlene v **Delti** v Ljubljani o zgradbi strojev, delovanju, programiranju in odpravljanju napak, Japonca Yonekura Hiroshi in Sadakane Hitoshi.

Tečaj traja pet mesecev, Žitova AOP pa jim je omogočila prakso. Redki so tisti, ki znajo popravljati računalnike. V Ljubljani je na Titovi 81 servis firme Fujitsu s sedmimi zaposlenimi, ki skrbijo za japonske sisteme, ki jih uporabljamo pri nas.

Doslej je bilo vzdrževanje sistema FACOM 230-15 izključno domena Japoncev, odslej pa jih bomo poskušali vzdrževati in popravljati tudi sami Jugoslovani.

Štirje tečajniki, ki smo se z njimi pogovarjali, so bili: Miro Potočnik (za območje Štajerske), Darko Šimenko (za ljubljansko območje), prav tako Vojko Stojan, Milan Orlič pa za beograjsko.

Pravzaprav so neke vrste pionirji na tem področju, saj namestavajo kmalu popravljati računalniške sisteme za Slovenijo in Jugoslavijo. Poleg njih je še ena ekipa, ki se uči na drugem sistemu, za večje računalnike. Povedali so mi, da poznajo na teh strojih mehanske in električne okvare, v glavnem pa se kvari takimenovana »periferija«, to so diski, trakovi in printerji. **Spomin**, ki je glavni del računalnika, pa se kvari le redko, le 1 % vseh napak odpade nanj.

Težavnost napake določa čas popravila. Najvažnejše je dognati, kje je napaka, šele nato je mogoč pristop k popravilu. Takšenle računalnik ni avto, ker je vse opazno, vidno, otipljivo. Napako odkrijejo nekako takole: Najprej ugotovijo s testnimi programi, če je do napake prišlo, zapiše o sam računalnik. Nato lahko določijo področje, kje je. Za to potrebujejo načrt vezja, ki ga kontrolirajo z osciloskopom. Signal na osciloskopu pri testiranju nakaže žarišče, kraj napake. Ko jo odpravijo, s pomočjo osciloskopa ponovno naravnajo vse signale in izvedejo mehanske nastavitve. V končni fazi programsko testirajo računalnik, ki jim sporoči, če so v redu popravili.

Praktikanti-tečajniki iz Delti so povedali, da imajo svoj razvojni oddelek in da že proizvajajo nekatere dele Delta računalnikov. Vendar smo na tem področju v Jugoslaviji šele na začetku poti. Tako izdelujejo ohišja, napajalne naprave, vmesnike za »line-printerje«, spominsko vezje (memorije) pa šele razvijajo.

Japonska inštruktorja predavata v angleščini in neposredno tudi sama popravljata sistem. Celokrog polnoči je prišel eden v Žito, ker so mu sporočili, da bo drug dan delo oteženo.

Japoncem je naša carinska logika — mrk logike

Ivan Vukman, vodja AOP, je povedal, da smo morali v Žitu en mesec čakati na uvozno dovoljenje za magnetne glave pri diskih. V Jeklotehni, kjer so imeli

Kralj prehrane — kruh

Milan Zdravec

Tako mi je dejal ob koncu svoje mandatne dobe eden izmed sindikalnih delavcev v DO Žito. Pri pomnil je še, da v dveh letih skorajda ni uspel sklicati sestankov, ker niso bili sklepčni, tako da so se sestali vsega le dvakrat v dveh letih.

Število sestankov ni dokaz, da neka organizacija dela. Večkrat se dogaja, da se nenehno sestajajo in v neskončnost debatirajo, peščica jih je, med seboj se prepirajo, dogovarjajo, ure in ure govore o tem, za kakšen izlet bodo uporabili sredstva, bi-

stvenih nalog sindikata pa ni v živem življenju čutiti.

Dva sestanka v dveh letih sta lahko samo zaključek, črta pod seštevek plodnih akcij in dejanj. Toda — na žalost, temu ni tako. Ti dve leti se ni zgodilo nič, kar bi lahko posadilo lovorov venec na glavo vseh nas, ki smo člani sindikata. Naložili smo peščici izmed nas izvoljenih dodatne dolžnosti, ki jih opravljajo poleg svojega dela in gledamo jih iz žabje perspektive in čakamo: vrgli nam bodo sadove svojega dela v usta.



Japonska inštruktorja Sadakane Hitoshi in Yonekura Hiroshi v Žitovem AOP

istočasno okvaro na drugi enoti, so se nas usmili. Razdrli smo dva naša in en Jeklotehnik računalnik, da smo lahko skompletirali en uporaben računalnik. Tega 'novorojenčka' smo nato tri tedne uporabljali skupaj z Jeklotehno za najnujnejše obdelave podatkov.

Ko sta Japonca Yonekura Hiroshi in Sadakane Hitoshi slišala za nedoumne posege naše carine, sta samo zmajala z glavama.

V dveh dneh so namreč pripele magnetne glave z Japonske v Ljubljano, nato pa so jih en mesec zadrževali v 200 metrov oddaljeni carini v Javnih skladiščih na Šmartinski cesti. Menda bi v Deželi vzhajajočega sonca že zdavnaj zašlo gospodarsko sonce, če bi morali Japonci zdaj, ko osvajajo z računalniki ves svet, trpeti takšne birokratske sončne (in gospodarske) mrke!

Globoko zmrznjena hrana na sejmu Alpe-Adria odtajala obiskovalce

Jakob Kandušar



Peterica Neumornih, ki je skrbela, da je bilo veliko ust nahanjenih in grl odžejanih na Gospodarskem razstavišču. Z leve: Nada Kocjan, Jakob Kandušar, Milena Černigoj, Dane Tudjina in Tatjana Remec

Letošni sejem Alpe-Adria na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani se je po svoje oktil s perjem razkošnega potrošništva, saj si se poleg čolnov, pol-jaht in jadrnic in celo letala — jadrnega, ne zasebnega, reaktivnega — obotavljivo prebil do našega razstavnega paviljona. Živčav čakajočih dijakov, gospodinj, sredinčkov, poslovnih mož in ustrežljivih, honorarno zaposlenih študentk, ga je obarval živo in pestro.

Naša pozornost je bila tokrat usmerjena k degustacijam, pokušinam bi dejali po naše, brez tujega perja.

Hrustavček, ki smo ga ponujali nestrpno čakajočim, je kraljeval in le redkokdo je izrekel kaj kritičnega o njem. Sicer pa si bomo prebrali rezultate ankete, ki so jo izvajali predstavniki propagandne službe. In s čim smo pritegnili radovedne, tudi lačne obiskovalce? Najobilnejša in tudi najbolj pestra ponudba je bil vsekakor program obrata zmrznjene prehrane, ki se je še posebej izkazal.

V šestih dneh pokušanja smo obiskovalcem najprej ponudili sirove cmoke, ki so bili nekoliko drugače pripravljeni kot piše v

navodilu. V sladki obliki in z vanilijevim prelivom so bili še okusnejši in so predstavljali samostojno poslastico. Sicer pa se tovrstni cmoki servirajo kot priloga k mestnim jedem.

Jakob Kandušar, ki je vodil kot tehnolog vse priprave in serviranje, je nato s pomočjo treh brhkih deklet nestrpnem gostregel z mesnimi žlikrofi. Najprej so jih skuhal, nato pa prelili s tekočo smetano, rumenjakom in potresli s parmezanom, solili ter spekli v pečici. Zlatorumeni, tenko zapečena skorjica je dokazovala, da je jed pripravljena. Jakob zatrjuje, da s tem postopkom gratiniranja izboljšujemo osnovni okus izdelka. Tudi pri jabolčnih zavitkih, ki so jih spekli in jih še tople ponudili okuševalcem vseh starosti, se je ob pultu trlo ljudi.

Naslednji dan smo ponudili svaljke, ocvrte v vročem olju, z dodatkom tatarske omake. To pikantno jed so hvalili celo znani »gurmani«, ki so jim degustacije hobi.

Sirov zavitek, v katerem so »gostovale« rozine, se je kar topil v ustih. »Takega še mama ne zmoroje!« je dejala neka dijakinja in se obližovala.

V soboto pa je čakalo radovedneže še Holandsko slano pecivo, izdelek slaščičarskega obrata tozda Pekarne na Šmartinski. Okusna novost, so dejali anketiranci.

Cena degustacije in njen pomen

Med komercialnimi predstavniki, ki so prihajali na naš »štant«, so bila pomembna slovenska in jugoslovanska imena, ki bodo v bodoče še kako vplivala na našo prodajo. Takšna masovna prireditve je tudi priložnost, da prodremo na tržišče in v javnost z novimi proizvodi, ki zahtevajo ogromne izdatke za radijsko, televizijsko ali časopisno reklamo. Poslovodje trgovin, šefi kuhinj, menz, družbenih obratov prehrane in tudi lastniki-zasebniki kioskov, s katerimi smo se bežno srečevali (ni jih mnogo) so pri demonstraciji Hrustavčka že pomišljali na prodajo. Zadržala jih je cena mešanice in mešalnega aparata.

Še vedno je razširjeno mnenje, da so skoraj vsi industrijski izdelki slabi, ta degustacija pa je tako gledanje zamajala. Sodobna Evropa, ki bolj racionalno izkorišča delovni čas, ima proizvode zmrznjene prehrane na jedilniku že več kot dvajset let.

Po mnenju Jakoba Kandušarja bi morala naša demonstracija poleg prikaza pripravljanja Hrustavčka z drago opremo prikazati še možnost priprave za vsako, tudi manj premožno gospodinjstvo: z najpreprostejšo opremo kot je žlica, ponvica in mrežica in cenejšo izvedbo mešalca — oblikovalca svaljkov — bi lahko marsikatera gospodinja, ki si drage opreme ne more privoščiti, cvrla okusni »novi pomfrittes« svoji družini in znanecem.

V času dopustov in piknikov pa je take vrste izdelek kot naročen za mimobežne turiste na obmejnih prehodih, v kampih, naseljih, na hotelskih plažah.

Upajmo, da ne bomo tako dolgo menciali na mestu in prepričevali vse o tej novosti, da bo kdo prehitel in prekrstil Hrustavčka v Zlomilčka ali Zaostajavčka, sam pa ga začel prodajati pod drugim imenom, z več poguma, držnosti, z več podjetnosti in v začetku — dokler se še ne uveljavi — ceneje!!!

Gospodinje lahko ob prikazanih proizvodih pokažejo svojo iznajdljivost in jih prilagajajo okusu svoje družine z raznimi dodatki. Ni se jim treba togo držati navodil.

Izdelki, ki smo jih dajali okušat potrošnikom, torej ne predstavljajo velikega izdatka.

Sodobni proizvajalci velikih serij proizvodov namenjajo neprijetno več denarja za reklamo, brez katere se potrošnik sploh ne more seznaniti z novimi proizvodi.

Dogovori o nadaljnjih nastopih s proizvodi zmrznjene prehrane

Predstavniki Žitovega obrata zmrznjene prehrane so se na sejmu Alpe-Adria že dogovorili za naslednje nastope. Degustacija Žitovih izdelkov je bila ob otvoritvi nove Emonine trgovine v Dravljah 15. aprila. Naše izdelke bo predstavilo svojim gostom tudi Gostinsko podjetje Vič, ki ima v svojem sestavu šest gostinskih obratov.

Nadalje bo Gostinski šolski center v Ljubljani v povezavi s predstavniki družbene prehrane Slovenije organiziral degustacijo v



Portorožu, Mariboru in Celju po delovnih organizacijah, kjer imajo delavci organizirano družbeno prehrano.

Akcijo bo vodila Olga Markovič, naša znanka in ocenjevalka jedi — slovenskih specialitet, ki smo jo spoznali v okviru televizijskih oddaj RTV Ljubljana. Kot vse kaže, se obetajo zmrznjeni

prehrani še lepi časi, nedvomno pa bomo morali za to še marsikaj storiti, tudi kar zadeva sodobnejšo opremo in morebitno razširitev proizvodnje.

Degustacija na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani je torej vesela pomladna lastovka, takšno pa je bilo tudi vse dni vzdušje na razstavišču.



za pripravo teh jedi. prihranite na času in delu!

V Emoninem Diskontu na Šmartinski cesti se je ustavila družina Banfič, oče Jože, mati Dragica in sin Boštjan, vsi iz Domžal. Predlagal sem jim, naj poskusijo zmrznjeno hrano: skute cmoke, jabolčni zavitek in krompirjeve svaljke, češ da si bodo prihranili mnogo časa pri kuhi. Mama Dragica je dejala, da je sicer sama naredila slivove cmoke in jih zamrznila v skrinji, vendar bo vseeno poskusila. Seveda pa ne dobi vedno vseh surovin, v tem primeru pa mora kupiti v trgovini. Zakaj pa ne Žitove? »Poskusimo, bomo videli, kaj je to!« so dejali oprezno

Enajst ur do Mehike, nikoli od doma

Ivan Cimerman

Avtobusno mravljišče ob glavni ljubljanski postaji (železniški) si komajda ali sploh ne zasluži naziva Avtobusna postaja. Kot da temu botruje plahost ljubljanskih županov? Ali bo četrti samoprispevek tisti, ki bo pripomogel k temu, da bodo dvonožne mravlje manj zbegane, bolje obeščene, da ne bodo tekale od okenca do okenca — pet minut pred odhodom avtobusa — in spraševale: »Pri katerem okencu pa lahko kupim karto za Novo Gorico ob 15. uri?«

Iz modrega Jatovega avtobusa, ki je pripeljal z letališča Brniki, se z veliko muko izkrcajo mati z neznansko prtljago. Poleg vseh torbic vlečejo za seboj še velikanski, novi kovček na kolescih, kot debelega psa na vrvi. Premaga me enkratni prizor, najprej jo slikam, nato pomagam. In vlečem usnjenega psička do postajališča številka 19. V Ribnico pojdejo, so dejali. Na granitnih kockah poskakuje dra-

goceni kovček kot pobesnel. Mati se zaskrbljeno ozirajo, saj se lahko vsa ta mehikanska lepota prevrne. Ej, kdo bi vedel, da pri naša vsa čudesa iz enajst ur poleta oddaljenega sveta!

Začneva kramljati in vse do vstopa v avtobus ne more premagati nezaupljivosti. Z lepo svilenom ruto z mehiško ornamentiko skrbno pokriva nekakšno 'spray bombo', ki ima naslikan mehiški sombrero.

Iz Mehike prihajajo mati, so mi dejali, pri sinu, ki je tam inženir in ima hišo in ženo Slovenko, so bili.

Tri mesece je dolga doba. Pobaram jih, kako jim je bilo všeč: »Nobena stvar mi ni čisto ugažala. Ne ljudje, ne pokrajina, ne navade, ne glasba!«

Tista slavna a la Mama Huanita, ki se je spomni iz filma En dan življenja, ki je zdaj že v filmskih arhivih — nič je ni pritegnilo. »Slabše živijo kot mi, čeprav vi-

Nova samoupravna organiziranost v DO Žito

Pomembni sklepi s sestanka v počitniškem domu Ukanc, ki je bil 25. marca.

Izhodišča, teze o organiziranosti in poslovni usmeritvi ŽK Žito je posredoval glavni direktor, Marko Sok. Poudaril je, da celica, kakršna je tozd, nima dovolj ekonomske moči in kadrovskih potencialov.

Za trajen razvoj pa je zato potrebno vsebinsko združevanje v okviru DO oziroma ustrezna delitev dela. V razpravi je navedel temeljne poslovne cilje ter predlagal sklepe, ki so jih sprejeli na tem zboru v Dogovoru o poslovni usmeritvi in ciljih združevanja ter organiziranosti poslovnih funkcij, ki se glasijo:

Naš bodoči gospodarski razvoj bo torej pomenil proces ustvarjanja novih značilnosti ŽK Žito na področju gospodarjenja. Za dosego tega sprejemamo:

1. Temeljne skupne poslovne cilje vseh tozdov, združenih v DO Žito oz. delovne organizacije ŽK Žito, ki so:

- a) povečanje proizvodnje
- b) povečanje izvoza in racionalizacija uvoza
- c) dviganje produktivnosti dela
- d) razvoj samoupravnih odnosov
- e) povečanje dohodka in akumulativnosti v absolutnih zneskih in na zaposlenega ter v odnosu na vložena sredstva
- f) zagotavljanje dolgoročne likvidnosti
- g) uporaba trženja.

Delavski svet DO Žito je na svoji 12. seji, dne 31. 3. 1982 sprejel naslednje sklepe o ukrepih za dosego dogovorjenih ciljev, ki so postali sestavni del gradiva na sestanku v Bohinju:

1. Tozd Razvoj-inženiring mora proučiti teoretične zmožljivosti v vseh dejavnostih, vodje tozdov pa skupaj z Razvojem-inženiringom na osnovi njihove analize pripravijo program večje izrabe zmožljivosti oziroma povečanje proizvodnje.

2. Povečanje izvoza in racionalizacija uvoza sta pomembni nalogi, ki ju bomo pospešeno uresničili s skupnimi naporji že v letošnjem letu tako, da bomo za dosego tega cilja proučili vse dodatne možnosti izvoza in jih uresničili.

3. Pri povečani proizvodnji ne bomo dodatno zaposlovali novih delavcev, temveč bomo dvigali produktivnost z intenzivnim za-

poslovanjem, oziroma zmanjševanjem neproizvodnega dela in racionalnejšo organizacijo poslovanja povsod, kjer je to možno in smotrnejše.

4. Vodje tozdov smo skupaj z družbenopolitičnimi organizacijami odgovorni za pospešen nadaljnji razvoj samoupravnih odnosov, ki doprinašajo tudi k izboljšanju medsebojnih odnosov, le-ti pa omogočajo uresničevanje poslovnih ciljev. V ta namen bo izdelan program delovanja samoupravnih organov.

5. Vsi skupaj se bomo zavzemali za povečevanje kvalitativnih dejavnikov razvoja (dohodek, akumulativnost, ekonomičnost, rentabilnost, nagrajevanje po delu) tako, da bomo primerjali medsebojne rezultate in zmanjševali razlike v gospodarski razvitosti posameznih tozdov, ki povzročajo socialno neenakost ter moramo zato težiti k temu, da se te razlike zmanjšajo s pospešenim razvojem manj razvitih tozdov, za kar je potrebna višja stopnja rasti v celem Kombinat.

6. Za zagotavljanje dolgoročne likvidnosti bomo skrbeli družno in posamično na vseh ravneh naše organiziranosti ter skupno koordinirali strateške naložbe za ohranitev dolgoročne likvidnosti vseh članic ŽK Žito.

7. Na področju trženja se bomo usposobili za doseganje ustreznih in potrebnih nabavno-prodajnih učinkov za nemoteno uresničevanje vseh naših skupnih ciljev, še posebej pa za zagotovitev povečane proizvodnje.

Na osnovi tako opredeljene poslovne usmeritve ugotavljamo, da so cilji združevanja tozdov v DO ŽK Žito, poleg že opredeljenih v samoupravnem sporazumu o združitvi v DO, še naslednji:

— dopolnjevanje moči, ki jo lahko dosežemo s komplementarnostjo naših tozdov

— združevanje in koncentracija sredstev in sil povsod tam, kjer je to smiselno in povečuje učinke

— specializacije posamičnih temeljnih organizacij, kar pripelje k ekonomiki velikih količin, visoki kvaliteti ter smotrni izrabi zmožljivosti

— namensko združevanje sredstev in sil pri občasni ali trajnejši projekti, nalogah in pri urejanju skupnih zadev.

Te združevalne cilje bomo uresničevali tako, da bomo skupno,

usklajeno in koordinirano opravljali predvsem naslednje naloge:

— skupno planirali dolgoročni razvoj

— organizirali enotno opravljanje finančnih poslov

— izboljševali pogoje dela in razvijali samoupravljanje v temeljnih in delovni organizaciji

— razvijali znanstveno-raziskovalno delo

— skupno določali medsebojna razmerja v skupnem poslovanju ter pri pridobivanju in delitvi dohodka.

Pomembno mesto za uresničitev dogovorjenih poslovnih ciljev in dosego združevalnih ciljev tozdov v DO ŽK Žito ima tudi Delovna skupnost skupnih služb, zato bomo v bodoče pri iskanju organizacijskih rešitev Delovne skupnosti upoštevali naslednji načeli:

— učinkovitost dela strokovnih služb in

— razvoj samoupravnih odnosov.

Da bi Delovna skupnost lahko učinkovito in v zadovoljstvo vseh tozdov opravila poverjena ji dela, bomo:

— naloge, ki jih bomo poverili Delovni skupnosti, pravilno in podrobno opredelili v vseh tozdih

— skrbeli, da bo Delovna skupnost za opravljanje in izvedbo poverjenih nalog primerno kadrovsko usposobljena

— skrbeli, da bodo osnove in merila za doseganje predvidenih rezultatov v odnosih svobodne menjave dela, oziroma v odnosih pridobivanja skupnega prihodka prilagojene opredeljenim, oziroma dogovorjenim nalogam. Na osnovi tako skupno dogovorjenih poslovnih ciljev, dogovora za njihovo uresničitev in spoznanih interesov združevanja, se vsi vodje tozdov in prisotni strinjamo, da po končni razpravi o vlogi, vsebini in usmeritvah posameznih poslovnih funkcij vodstvo DO ŽK Žito pripravi ekonomski elaborat o bodoči organizacijski obliki za dosego in izvajanje navedenih ciljev in vsebine dela, dogovorjene pri posameznih funkcijah.

Po razpravi o pomenu in vlogi posamezne poslovne funkcije smo se vsi prisotni dogovorili za bodočo obliko dela oziroma organiziranost, pa tudi način izvajanja posameznih poslovnih funkcij.



Naranjito, nova žvečilna guma tozda Imperial

Svetovno prvenstvo v nogometu v Španiji ni več daleč. Tudi mi se bomo priključili ljubiteljem nogometa na ta način, da jim bomo ponudili nov izdelek: žvečilno gumo Naranjito, z okusom pomaranče.

Likovni obraz, znak, je španski izdelek in zanj so tudi odstopili Jugoslovanom licenco, tudi Imperialu.

Tozd Maloprodaja, ki je zadolžen za prodajo novega izdelka, bo imel polne roke dela. Ker dobro sodelujemo z različnimi časopisnimi hišami širom Jugoslavije, zlasti z Borbo, se bo ta izdelek pojavil v časopisnih kioskih, samopostrežnih trgovinah in drugod, kjer pač kupujejo tovrstne izdelke. S posredovanjem Borbe nameravamo prodajati Naranjito v Srbiji, Bosni, Črni gori in drugod.

Žitovi trgovski potniki so se že napotili po svojih rejonih, ko so sredi aprila prejeli iz Imperiala prve pošiljke tega okusnega in osvežujočega izdelka.

Ljubitelji nogometa, zlasti pa otroci, bodo po naših pričakovanjih, radi segali po njem.

Na škatli, embalaži, ki bo vsebovala 150 kosov žvečilne gume, težke po 4,5 grama, je v duhoviti likovni govorici izraženo veliko svetovno pričakovanje zmagovalca, ki se mu, gibko in pravočasno, pridružujemo tudi Žitovci s svojim izdelkom.

Fotovest



Odprt prodajni kontejner za škartirano in drugo blago na Šmartinski 154

Bonbone, testenine, mlevske izdelke, kruh in druge izdelke Žitovih tozdov bodo lahko odslej potrošniki kupovali v lični hišici — dveh združenih kontejnerjih na Šmartinski 154, ob vhodu v Kombinat.

Tozd Maloprodaja se je odločil za to prepotrebno potezo in s tem odvzel Šumiju, Pekarnam, Mlinom in Pekatetam dodatne skrbi in obiske neposrednih kupcev. Nič več ne bodo »vdiralci« ob določenih dnevih na »dvorišče« bolj ali manj znani neznanci, kupci, ki jih je bilo včasih že težko nadzirati in usmerjati.

Zdaj je moč dobiti vse izdelke Žita na enem mestu. Začetek je obetaven, promet je vse večji in privablja zlasti prebivalce Jarš, največ pa sosede iz Javnih skladišč. Poleg naših izdelkov prodajajo tudi proizvode Ljubljanskih mlekar (sir, jogurt, mleko) tako, da je mnogo zanimanja za tiste, ki iščejo svež kruh in drugo za malico ali domov. Tudi skrivnih šviganj v trgovine ob petkih, ko gospodinjje kupijo večino najpotrebnejšega kar na pragu — je mnogo manj ali nič.

Velika prednost te kontejnerske trgovine je, da je odprta od 6. ure zjutraj do 16. ure popoldne, torej takrat, ko delavci najraje kaj kupijo.

Prispela moka ne ustreza naročeni

Mlinarji, ki praznijo vreče in imajo dokaj izkušenj, vedo povedati, da največkrat prispela moka ne ustreza predpisom in da ima previsok procent pepela.

Tri do pet delavcev prazni vreče v eni izmeni. Vozijo, dvigajo, režejo. Kako preprosto bi bilo, če bi prispela pšenica in bi jo mleli sami.

So pošiljke 20 ton, ki nosijo pet različnih datumov, kar pomeni, da je bilo zrnje zmlato ob petih različnih časih — za vse pa dobiš le eno analizo.

Vse, kar prispe, je dobro, vsaj vzeti moraš, kakor da je. Hkrati pa je to klic po obdelovanju svoje lastne zemlje, v kar se z vso naglico dandanes usmerja slovensko kmetijstvo.

Morda bomo prispeli na poti teh prizadevanj tako daleč, da bomo posejali in poželi SVOJA LASTNA POLJA PŠENICE. Potem bi se iz živilsko-predelovalne veje samo preimenovali v ŽIVILSKO-PRIDELOVALNO. Namesto črke »E« črka »I« — in povsem drug svet in delo. Če bi pa kmet: PRIDELOVALEC držal besedo, ko jo je dal PREDELOVALCU, ki mu je tudi dal milijarde za napredek in silose, bi imel vsak naslednji dogovor trdno jamstvo.

Zahvala

Zahvaljujem se vsem sodelavcem Žita, zlasti pa tozda Pekarne Bežigrad za pozornost, ki ste jo izkazali ob tragični izgubi mojega ljubega moža, Silić Rasima, prav tako za darovano cvetje in izrečeno sožalje.

Čatiba Silić in sorodniki

Osem mesecev po otvoritvi

Ni strahu za poslabšanje kvalitete kruha v Trebnjem

Ivan Cimerman

In zavladal je domači črni kruh. Tega Trebanjci pokupijo največ. Od napovedane 2,5 tone proizvodnje na dan, ob otvoritvi 21. julija 1981 v Trebnjem, se količina ni bistveno spremenila — zdaj velja za zimsko sezono.

Stevo Radakovič, ki vodi zdaj to pekarno in skrbi, da vse niti, ki vodijo k uspehu, dobro poveže, nam je nanizal nekaj bistvenih dejstev, s katerimi se vsak dan spoprime ta nova pekarna.

Kupna moč pada, padla je prodaja peciva in francoskega kru-

ha. »Trebanjski kruh« slabše prodajajo, saj kupci trde, da je tudi drugi kruh kvaliteten in — cenejši.

Največ napečejo oljnatega, 80 dekagramskega — po 800 kosov, domačega črnega — 750 do 800 kg, domačega belega 700 do 800 kg. Zanimivo je, da ne pečejo nobene osnovne vrste kruha, pač pa le posebne vrste. Od posebnih so najbolj iskani ajdov, koruzni, janežev, krompirjev, rženi.

Premalo skladiščnih prostorov imajo, zato lahko uskladiščijo samo 13 ton moke, kar je tedenska zaloga. Iz Domžal jo dobivajo, v vrečah.

»Gostolova oprema še vedno 'šepa',« zatrjuje Stevo. Peč Burja nam povzroča težave, pregoreli so grelci za paro, sam sem jih nabavljal, čeprav sem jih pravočasno naročil pri izdelovalcu. Lahko trdim, da na Termotehnikinih pečeh spečemo bolj mehko pecivo. Burja pa ga izsuši. Po vsebini je na Burji sicer kvaliteten, nima pa mehke oblike svežine, le obliko ima lepo.

Ko smo si voščili novo leto, so nam vsi trgovci izrazili svoje zadovoljstvo ob dostavi in kvaliteti. Hkrati pa bojazen, strah, da se kvaliteta ne bi poslabšala. Potolažili smo jih, da se to ne bo zgodilo.

Delo nas sili, da bomo morali zaposliti še dva delavca. Dopusti in bolniške tudi ne prizanašajo. Štirje delajo zdaj pri kruhu: vodja izmene je obenem mešalec testa, tu so še tehtalec,

predpečnik in njegov pomočnik. Kuharica peče krofe in opravlja še druga dela. Sam pa sem »fant za vse«: nabavljam moko in surovine, popravljam, če je potrebno, štejem kruh v ekspeditu. Za večja popravila pokličem vzdrževalca iz novomeške pekarnice.

Vodja ekspedita ne more biti hkrati še skladiščnik, ker piše nabavnice in vozi dostavni avto. **En šofer za 35 oskrbovalnih mest** je mnogo premalo! Oskrbujejo trebanjsko občino, delno novomeško. Njihova glavna relacija poteka takole: Trebnje — Mokronog — Mirna — vas Dobrnič — Sela Šumberg — Mirna peč — Veliki Gaber — Zagorica.

Še nekaj je, kar je zagrešil ob pogovoru s Stevom novinarski kolega v Dnevniku: zapisal je: »... in tako so se Trebanjci odločili zgraditi lastno pekarno.« Resnica je taka: Trebanjci so dali zemljišče, denar za novo pekarno pa tozd Pekarna in slaščičarna Dolenjska.

Druga nerodnost zapisa v Dnevniku navaja: »... sem delal v Novem mestu, vendar smo tam pekli slabši kruh.« Novinar je tudi to zastavil po svoje. Resda vsaka nova pekarna obeta nekaj boljšega, toda — prav glavnega mešalca testa so dobili v Trebnje iz novomeške pekarnice in tudi Stevo sam je skrbel za kvaliteto kruha v Novem mestu — tako je gornja trditev iz trte zvita.

Huda kri se umirja v ritmu dela, ki sam dokazuje, kako si ta majhen kolektiv prizadeva, da bi čimprej odplačal svoje dolgove in da bi mu pri tem ostala v roki malce debeljša rezina kruha — za plačilo. Niso mačje solze odplačati vsoto, ki je znašala po investicijskem predlogu 22. junija 1981 36 064 668,80 din.

Ko sem predsednika sindikata, mladega Zdravka Šavlija, povprašal, kako živi in dela sindikat, je naštel vsa prizadevanja in nekaj izvedenih akcij. Dekleta v slaščičarni pridejo na delo ob enih, dveh ponoči, v trgovini v Metliki delajo do 18.30. Peki pa, kot vemo, prav tako ponoči. Zato je zelo težko uskladiti vse možnosti in hotenja. Kljub temu preveva ves kolektiv želja po uspehu.

Veseli in lepi spomini jih vežejo na veliko partizansko srečanje, ki so ga imeli lani, ob Dnevu borca, na Lazah, kjer se je zbrala velika množica ljudi.

Črnomaljski, Žitovi peki so imeli nalogo, da spečejo takšen kruh, kot so ga včasih pekli partizani v poljskih pečeh. V zemljo so skopali primerno odprtino, naredili dimnik, utrdili obok z opeko in ga poteptali.

Jože Karin, ki je bil vodja peke, ve povedati: »Gradil sem to partizansko peč in pekel v njej. Bukova drva so bila najboljša. Na Dinosu smo dobili pločevino, z ilovico smo vse skupaj lepo zamazali. Testo je vzhajalo na policah, pokritih s polivinilom, spodaj je bila žerjavica, ker je bilo hladno. Moka pa je bila malce 'bolj gosposka' kot tista, ki so jo nekoč uporabljali partizanski peki iz Belokranjske čete, katera obletnico bitke smo slavili. Naenkrat sem lahko spekel 40 kilogramov. Ljudje so z veseljem hrustali kruh in lahko rečem, da je imel izreden okus,



Dve leti bo, odkar so črnomaljski peki osvojili pokal, ki ga kažejo na sliki in prav bojevitost so razpoloženi za ponovno osvojitve, ko se bo začela medtozdovska nogometna bitka. Imena, ki so jih navedli za ta boj pa so: Jože Karin (kapetan), Ivan Balkovec, Štefan Špelič, Ivek Tklačič, Janez Karin, Fran Simčič, Jovo Zvonar in Nikola Bukovac. O nogometnem turnirju, ki je bil koncem aprila, pa bomo poročali v naslednji številki.

saj smo s peko komaj dohajali želje veseleče se množice. Da, vse je bilo iz narave, nobene elektrike in tehnike in visoke tehnologije, mesili pa smo kar v velikih škafih.

Kakšen izlet še, morda tovariško srečanje, proslave ob praznikih, pa je sindikalna zagnanost pri kraju. Seveda je vsak po svoje aktiven doma, morda si prizadeva, da bi še kaj zaslužil ob tej draginji.

Slaščičarka, ki z nadurami in nočnimi urami zasluži okrog 8000 din ali z nadurami in tremi nočnimi urami vsak dan do 10 000 din, mora veliko časa in moči posvetiti delu, gospodinjstvu in materinstvu pa tudi zahtevata svoje.

Slaščičarstvu je namenjen v črnomaljski pekarni predvsem prostor, ki zajema velikost dnevne sobe. Seveda niso odvisni sami od sebe, saj v tem »štabu« izdelujejo najzahtevnejše izdelke, peki pa jim pomagajo pri peki in drugih delih.

To jutro vodje ni bilo, nadomeščala jo je Marija Vidoš. In ob njej nepogrešljive slaščičarke Ivanka Matkovič, Mihelca Holbezen (ki je prišla pomagat iz keksarne) in moška sila Jože Karin.

Povedali so mi, da komajda utegnejo vse narediti, da bi zadovoljili dnevne naročnike. Tako morajo speči 1400 zavitkov, 400 rolad, 440 rezin, 60 do 120 kremšnit, 700 omlet (te so nekaj posebnega, tope se v ustih in so njihova specialiteta), do 50 tort in drugih izdelkov. Pri omletah jim pomagajo keksarji.

Ker meje na Hrvaško, so s sosedji tudi poslovno povezani. Tako oskrbujejo s slaščičarskimi izdelki Črnomelj, Karlovac, Dugo Reso, Vrboško, Novo mesto. Kekse pa največ prodajajo v Ljubljano, Zagreb, Karlovac in Novo mesto.

S surovinami jih oskrbuje Emona in Dolenjka, jajca dobivajo iz Perutnine Zalog.

Namesto masla, ki je že sanjski privid in ga je zelo težko najti na tržišču, uporabljajo margarino, ki je poleg smetane in margarine glavna surovina za sladke proizvode. Tudi pri oskrbi le-teh ima Dolenjka levji delež.

Izziv nogometašev je rodil turnir

Fantje, peki, ki so končali svoje delo, so se oblekli v majice in prijazno pristali na skupni posnetek. Pokazali so pokal, ki so ga osvojili v nogometu, v okviru kombinata Žito in ta paradna slika ima zgodovinski, dá — izzivajoč pomen in namen: pridite, pomerite se z nami, če si upate!

S Triglavčani v Lescah se že dogovarjajo, da turnir bo (zdaj, ko to pišemo, je že dogovorjeno, da bo v Črnomlju).

Od novoizvoljenega rekreacijskega odbora veliko pričakujejo, poživiti bo treba dveletno mrtvilo. Po smučanju torej še nogomet.

»Seveda bo treba nekaj denarja primakniti, dvorana je draga, organizacija tudi nekaj stane, gre še za opremo, pa značke bi lahko izdelali, da bi bilo obeležje bolj svečano. Morda bi bila zaključna prireditev celo na Mirni gori, s piknikom. Saj ne bi stalo veliko, ljudje, delavci, pa bi se med seboj spoznali in poveselili, da bi steklo delo bolj od rok,« so razglabljali ob našem obisku.

Na tem turnirju bi nato izbrali najboljše nogometaše, in iz njih sestavili ekipo, ki bi nas, Žitovce, zastopala na (ponovno oživljeni) življenjadi, o kateri že gre glas — da bo...

»Oddaljeni smo od središča, radi bi začutili tesnejšo povezanost,« zatrjujejo Črnomaljšani. In plemenit, amaterski, sproščujoči šport navdušencev naj ta hotenja poveže.

Nekaj izkušenj in obetov imajo s tekmovalnim trimske lige v Črnomlju, od 40 ekip so dosegli ob Dnevu JLA 6. mesto, beležijo pa še nekaj manjših spopadov in srečanj.

Prodaja keksov je občutljiva točka

Plan keksarne, 15 ton v treh mesecih, je bil očitno preveč ambiciozno zastavljen, saj se je pripetilo, da so jih od teh 15 ton prodali le 4. Tržišča še niso osvojena, poti, dogovori še neutečeni. Iz strahu pred zalogo so tako sami šli do trgovcev v Dugo Reso, Karlovac in Vrboško. Tare jih večna skrb: kako



Stevo Radakovič

Črnomaljska pekarna in slaščičarna pričakujeta več pozornosti

Ivan Cimerman



Takšne partizanske peč, ki jo imajo zgrajeno v miniaturi poleg črnomaljske pekarnice, lahko pride prav, če vsa tehnika odpove

bodo prodali proizvedene kekse. Zdaj jih pač napečejo, kolikor jih kdo naroči, velike peke, ki bi jim povrnili vložene stroške, pa ni.

Bolniški staleži in mnoga nadomeščanja so nadaljnja nadloga. Ni dobro, da novi stroji za proizvodnjo keksov delujejo le z 20% zmogljivostjo. Če bi kek-sarna delala s polno zmogljivostjo, bi zaposlili ob liniji 15 ljudi, trde.

Na račun embalaže, asortimenta in kvalitete menda ni kritik s strani kupcev.

Splača se jim tudi kupovati pri grosistih, ki so bližji Črnomlju kot pri onih, ki so v Ljubljani. Olje je 3,00 din cenejše pri litru, sol 1,50 din. Če pelje kamion iz Duge Rese naložen s surovinami namesto prazen, pa je s tem marsikak dinar prihranjen. Seveda jim trgovci za nekaj deset kilogramov ne dajejo popustov kot »en gros« odjemalcem, pa tudi pogojev: »če hočeš kupiti jajca, moraš kupiti še sol« jim ne postavljajo.

In kaj prodajamo Žitovega v Metliki?

Trgovina in bife v Metliki se lahko pohvalita z okusno notranjo opremo. Le da so razstavljeni izdelki v trgovini preveč odmaknjeni od uličnega okna in kupec v izlozbi ne vidi tistega, kar prodajajo. Toda — kupci so večinoma domačini in vedo, kaj lahko kupijo in kje. Preverjanje blaga na policah je rodilo sledeče rezultate:

Od konditorskih izdelkov prodajajo Poli lizike, ŠŠŠum bonbon, Baldriso, Herbo, CIK-CAK, lešnik Fourrè.

Triglav-Gorenjka ponuja potrošnikom mlečno čokolado z rozinami, 200-gramsko, ter rolade. Od Imperialovih izdelkov lahko vidiš na policah Bazooko, C gumo, cigarete.

Največ je Plivinih izdelkov: Supermint, Kavabon, Pepermint, Rondo C, Cevitamin. Tudi Lek ponuja svoj Vitergin, Kolinska Koloys, ki, ah, sprošča in ah — pomirja — zlasti konkurenco.

Zdenka Schweiger, ki je tod poslovodkinja, je povedala nekaj o svojem delu in problemih, ki jo tarejo: »Čokolade ni, ljudje so navajeni nanjo. Zgodilo se je, da so jo imeli v Mercatorju, mi, Žitovci pa nobene. V Blagovnem prometu so na nas nekako pozabili.

Pri oskrbi me tare pomanjkanje obveščenosti, saj nikoli ne morem izvedeti, kaj imajo, kaj so izdelali v Žitu novega. Na nek način bi morali izvedeti sproti, kaj snujejo in kujejo. Za Poli lizike smo, na primer, izvedeli v Mercatorju. Razmisliti moramo o tem, kako bomo obvestili trgovce o novostih.

Sama sem za vse: komercialo, nabavo, obračun prometnega davka in samoupravo. Naša trgovina ni v okviru tozda Maloprodaja. Tako ni nikogar, ki bi za nas nekaj naročal, sama moram skrbeti za trgovino in bife. Vsak kriči: »Izgubo imate, izgubo!« če pa pogledamo blago, ki ga prodajamo, vidimo, da ni velike razlike v cenah, ki so vnaprej določene. Čeprav iščemo artikla, ki imajo zaradi razlike v ceni večjo možnost za dobiček, jih je težko najti. Dve tretjini vsega prodanega je kruh, pri njem ni zaslužka, to vsivedo, rabata pa tudi ni, ker ne nabavljamo velikih količin.



Z leve: Zdenka Schweiger — poslovodka metliške trgovine, Marjana Grojzdek — soseda iz bifeja, Jože Urh — direktor DE Pekarna Črnomelj in Ivan Vesič, varnostni inženir Žita, ob pogovoru v metliški trgovini



Marjana Grojzdek najčešče postreže stalnim gostom, ki se radi mude v domačem vzdušju bifeja

Nikogaršnje dete smo, mi je še naprej tožila. Vendar ni tako hudo, samo malo več se moramo iskati in povezovati. Testenin iz Pekatet ne prodajajo, ker niso registrirani za prodajo tovrstnih izdelkov. Njihova posebnost so okusno aranžirani paketi za rojstne dneve, 8. marec, novo leto, in druge priložnosti, ko prodajajo največ slaščičarskih izdelkov in pijač. Le-te kupujejo od Dane v Mirni, pri Badlu, Istravinu na Reki, Maraski v Splitu itd.

Kekse zelo slabo prodajajo. Njihovi najbolj iskani proizvodi pa so ŠŠŠum bonbon, Visoki C, Alpski mlečni bonbon, draže jajčka, žele bonboni. Skoraj smo pozabili: medeni kolač tozda Triglav-Gorenjka je na vrhu spiska iskanih sladkosti.

Bife pri Grojzdeku

Marjana Grojzdek je bila edina, ki je to jutro stregla vsem gostom; no, ni jih bilo veliko, pa sem nehote pomislil na ljubeč napis, ki bi lahko krasil Žitov bife: »Pri edinem Grojzdeku«. Gostje so znani, domači, tudi »teve« Toni Gašperšič, nečak tete Mare, kdaj pa kdaj zaide sem in stresa vice, so dejali. Gostje popijejo zjutraj največ kave, čaja, konjaka in vinjaka. Tudi STOCK '84, slavna Badlova pijača, je postala zelo priljubljena. »Toplih malic ni. Poskusili smo z njimi pa se niso obnesle. Če pada dež, so naši gostje sezonski delavci, ki nimajo kaj delati. Sicer točimo le zaprta vina. Mošt ob trgatvi? Ne, tudi tega ni. Škoda, ti kraji so znani po Metliški črnini, tista 'flaširana' pa ima nadih industrije, strojev, ne pa veh in polovnjakov, duha zidanice.«

Ej koliko jih je, teh vikendaških lepotic, če se pelješ iz Novega mesta proti Straži!

Za abstinentne in otroke imajo Kokto, Frutelo, Tonic, Coca-cola, pa razne sokove.

In že jo gostje kličejo nazaj, Marjano Grojzdek. Vesele besede žubore po bifeju. Šalijo se, smejiijo.

Popoldnevi so za dekleta trudni, saj imajo neprekinjeno odprto od 6. do 18.30, tudi ob sobotah.



Marjan Rot, ki je zadolžen za protipožarno službo, seznanja delavce črnomaljske pekarnice s praktično uporabo gasilskih aparatov

Požarna varnost v obratih Žita

Ivan Vesič

Požarna varnost je del splošne varnosti in samozaščite družbene in osebne lastnine in ljudi.

Zaradi pogostih požarov v delovnih organizacijah in drugod nastaja v gospodarstvu vsako leto ogromna materialna škoda in tudi človeške žrtve. Največ požarov povzročijo ljudje zaradi neznanja, nediscipline, lahkomi-selnosti ali celo malomarnosti.

Če torej želimo odpraviti poglavni vzrok požarov in zmanjšati njihove posledice, moramo pristopiti k stalnemu in sistematičnemu poučevanju ljudi o požarni varnosti, kar je tudi zakonska obveznost delovnih organizacij.

Ker je delovna organizacija Žito pomemben člen verige za pre-skrbo Ljubljane in republike z osnovnimi živili, je tudi deležna večje pozornosti družbe za izvajanje požarne varnosti.

V marcu si je ogledala obrate tozdov požarna inšpekcija in enote poklicne gasilske brigade. Požarni inšpektor je odločno zahteval odpravo pomanjkljivosti. Z delavci gasilske brigade smo po končanih ogledih analizirali stanje požarne varnosti v tozdih in ugotovili sledeče:

1. Dostop gasilskih vozil v primeru požara do posameznih zgradb je zadovoljiv. Vedeti pa je treba, da mora tisti, ki prijavlja požar gasilski brigadi, javiti tudi vratarjem, da vedo usmerjati vozila na mesto požara.

2. Vodni viri — vodno omrežje ima prešibko napeljavo za uspešno gašenje, zato bi morali črpati vodo iz hidrantov v Javnih skladiščih.

Hidrante na dvorišču Kombinata vzdržujemo in so dobro označeni. Opazili pa smo, da so nekateri notranji hidranti založeni z materialom ali pa je onemogočen dostop do gasilskih naprav.

Na to nas je opozorila tudi požarna inšpekcija, ki bo po ponovnem pregledu ukrepala proti kršilec. Vodje obratov in skladišč so dolžni skrbeti za to, da so gasilne naprave ter transportne in požarne poti vedno proste, nezaložene.

3. Nevarnejša mesta za požare v tozdih so skladišča embalaže, celofana, gum — zaradi neurenosti, prezaloženosti in slabega poznavanja taktike pravičnega in varnega skladiščenja. Založenost hodnikov in transportnih poti bi ob morebitnem požaru onemogočala intervencijo gasilcev. Varjenje, rezanje, brušenje v prašnih prostorih in dela v laboratorijih, v kotlovnica je treba opravljati ob upoštevanju vseh potrebnih varnostnih ukrepov. Uporaba kuhalnikov in električnih peči je dovoljena samo, če dobi uporabnik dovoljenje delavca za požarno varnost. Precej je že bilo požarov zaradi neizključenega kuhalnika ali pa peči!

Kaj boš ukrenil ob požaru?

Vsak, ki opazi požar, je dolžan hitro in preudarno ukrepati ter začeti z gašenjem. Po obratih vse plakati s telefonskimi številkami: **Gasilci 93, ljudska milica 92, reševalci 94.**

Kako prijavljati požar?

Takoj je treba zavrteti telefonsko številko 93 in pri prijavi navesti ime in priimek, DO oziroma tozd, točen naslov, in objekt, kjer je izbruhnil požar. Navedi je treba še podatke: kaj gori, obseg požara in ali preti nevarnost ljudem.

Če sami ne uspemo pogasiti požara, takoj zapremo okna in vrata, da za gorenje zmanjka kisika, izključimo celotno ali del električnega omrežja ter vse druge energetske vire. Ustaviti moramo ventilacijo, dovod plina in pare in takoj začeti z reševanjem strojev in drugih predmetov, ki jih ogroža požar. Odstraniti je treba ves gorljivi material, izdelke in posode pod pritiskom ter poskrbeti za zdravje in življenje sodelavcev, ki so prizadeti zaradi požara.

Vratar je dolžan odpreti glavni vhod in obvestiti direktorja DO ter tozd o požaru in sprožiti alarmne naprave. Predsednik odbora za SLO po potrebi aktivira enote Civilne zaščite.

Stališča za nadaljnje delo

Po pregledu so člani požarne inšpekcije posredovali stališča in smernice za še boljšo požarno varnost v obratih tozdov. Posredujemo strokovno mnenje požarno-varnostnih strokovnjakov:

- Po vseh obratih tozdov montirati avtomatske javljalce požarov.
- Po vseh obratih sprostiti zatrapane prehode, transportne in požarne poti, gasilne naprave in hidrante.
- Delavce je treba stalno izobraževati o požarni varnosti in izvajati praktične vaje z gasilnimi aparati in hidranti.
- Zaostriti je treba odgovornost delavcev zaradi kršenja reda pri uporabi kuhalnikov, električnih peči v pisarnah in povsod tam, kjer uporaba ni dovoljena.

e) Večjo pozornost je treba posvečati vzdrževanju električnih napeljav.

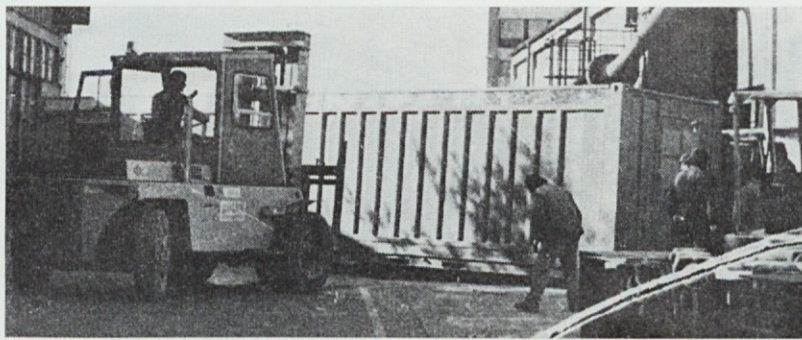
Zaloge vnetljivih tekočin moramo skladiščiti v za to posebej določenih prostorih ali ograjenih omarah. V vseh proizvodnih prostorih prepovedati kajenje, shranjevanje mastnih krp v pločevinastih posodah. Pri varjenju, rezanju in brušenju izvajati vse predpisane varnostne ukrepe ter po potrebi postaviti tudi gasilsko stražo pri takih delih.

Če želimo delati varno ter brez strahu, da bi nam ogenj uničil zaupano premoženje, moramo izvesti vse preventivne ukrepe za varstvo pred požarom. Če bomo vsi zavestno in disciplinirano skrbeli za požarno varnost, tudi rezultati ne bodo izostali.

V Gostolu izdelali prvo 12-tonsko kontejnersko pekarno in jo odposlali v Irak

Kontejnerska pekarna – novost v prehrambeni opremi

Srečko Pavšič



Kontejnersko pekarno nakladajo za kupca v Iraku



Notranjost Gostolove kontejnerske pekarne, novosti na tržišču



NA POMOČ! Vsak hip biti pripravljen na požar in vedeti ravnati z brizgalno v praksi, je glavni namen vaje



Poklicna gasilska brigada v tozd Pekarne Ljubljana med posvetom in preverjanjem naprav



Janez Lenasi (prvi z desne) se poslavlja po štirinajstih letih honorarnega dela na področju požarne varnosti. Sabina Glavan, vodja službe kontrole kvalitete, mu je izročila simbolično darilo

Trg postaja iz dneva v dan zahtevnejši, mi pa smo mu primorani slediti in se mu prilagajati, tako doma, še bolj pa takrat, ko gre za izvoz. V vseh do sedaj izdelanih več kot 450 različnih rešitvah pekarn se še isti projekt ni ponovil. Vsak investitor ima svoje specifične zahteve, zato se tudi ideja o tipskih pekarnah ni uresničila.

To bo morda deloma uresničeno pri kontejnerski pekarni, ki smo jo odposlali kupcu v Irak. V tem primeru smo zelo omejeni s prostorom in tehnologijo in potrošnik se mora temu prilagoditi. Vendar bodo pri tej pekarni tudi drugače. Lahko jo je prilagoditi za proizvodnjo okroglih žemljic, francoskega kruha ali zavitega peciva. Poleg tega ima vsak možnost tudi za ročno obdelavo testa.

Tehnologija je vgrajena v dva 20-čevljska kontejnerja (1 čevelj je 30,47 cm), ki sta čelno spojena. Kontejnerja sta specialno prilagojena glede zahtev za izolacijo, nosilnost poda, svetlobe, klimatizacije, vodne in električne napeljave ter ogrevalnih naprav.

V tlorisno površino 2,3 × 12 m so nameščene priprave za mehčanje vode s hidroforjem, za pripravo hladne vode, sejanje moke, zames, obdelavo, oblikovanje, fermentacijo in pečenje tako, da je še vedno dovolj prostora za nemoteno delo. Pekarna ima samostojen rezervoar za vodo in gorivo. Lahko jo bo priključiti na mestni vodovod in na električno omrežje ali električni agregat.

Celotni kontejner tehta skupaj z opremo približno 12 ton in ga je mogoče prepeljati s standardnim vozilom. Med obratovanjem stoji na posebnem betonskem podstavku. Moko in druge surovine uskladiščimo v drugem kontejnerju, pečene izdelke pa je potrebno sproti odvažati ali shranjevati v bližnjem prostoru.

Prednost kontejnerske pekarne

Namen tovrstne pekarne je, da zadovolji potrebe po kruhu na večjih gradbiščih ali deloviščih, za katere je značilno, da se selijo in je njihova redna preskrba zelo otežkočena.

S tako pekarno lahko tudi oskrbujemo prebivalstvo pri potresih, poplavih, elementarnih nesrečah, ko odpove oskrba po redni poti. Tehnologija v kontejnerski pekarni je prilagojena proizvodnji 250-gramskih okroglih žemljic, ki jih bo mogoče speči približno 120 na uro.

Izdelava specialnih delov, montaža opreme in opremljanje notranjosti je potekala hitro in natančno.

Humoreska

Stagnacija

Jože Praprotnik

»Javil si se torej na razpisano delovno mesto?« je spregovoril šef in se z zadnjim delom svojega uglednega šefovskega telesa še temeljiteje poglobil v fotelj.

Prikimal sem. Sploh nisem hitel pojasnjevati. Delovno mesto, za katero sem se potegoval, je bilo v drugem oddelku, torej bom dobil tudi novega šefa. Potem ko sem prikimal, sem še naprej modro molčal.

»V našem oddelku si se kar dobro odrezal,« je spet nadaljeval šef, potem pa pristavil: »Dosedanje delo je bilo strokovno, lahko si študiral postopke, izboljšave, marsikaj si lahko pogruntal, tam pa ne bo tako, ker je vse utečeno in predpisano. Stagniraš, dragi moj!« je šef zaključil s pomembnim glasom. Tokrat nisem mogel drugače in oglasil sem se: »Mlad sem še. Pravite, da sem sposoben in strokoven, mar lahko upam, da pridem v vašem oddelku še kam naprej?« sem bojzljivo končal.

»O, to pa ne!« je ponovno, tokrat malo trše začel šef. »Kaj ti pride na misel! Pri nas ne moreš napredovati, čeprav si strokovnjak, manjka ti še mnogo, za kar pa nisi sposoben. Kar si dosegel, si! Ni važno le tisto, kar imaš v glavi, temveč še kaj...«

Stavka ni končal, le popraskal se je po komolcih in se trdneje vsedel.

Zdaj stagniram. Manj delam, manj strokovnega dela imam, manj si razbijam glavo, manj razmišljam o postopkih, a več o izletih in zabavi. Pa še boljše plačo imam.

Rekreacija v Tozd Mlini

Več pomoči, boljša povezanost

Mustafa Veladžić

Tekmujemo v okviru zveze telesnokulturnih organizacij občine Ljubljana-Moste-Polje. Nastopamo v dveh panogah, velikem in malem nogometu. Nogomet je v našem tozdu edina dolgoročna rekreacija z večjo udeležbo, saj zajema večino delavcev. Eni nastopajo kot igralci, drugi pa kot gledalci, navijači.

Da bi tekmovanja potekala organizirano, je potrebno mnogo dela, po tej plati pa smo šibki, saj ostajam večinoma sam. Že vrsto let organiziram in vodim tekmovanja, skrbim za igralce, organizacijo tekem, dogovore in opremo. Takšenle »hobi« pa je mnogo dražji, kot bi si kdo mislil! Naj navedem le glavne probleme: vsak ponedeljek je treba preskrbeti čisto opremo in zadostno število igralcev, okrog 15. Za mali nogomet je ista pesem. Peljem se domov v Domžale, nato nazaj na tekme z vso opremo, v Moste ali Vevče. Tako imam v dvokrožnem tekmovalnem sistemu v trimski ligi malega nogometa 14 tekem in 22 tekem v velikem nogometu. O tej problematiki sem pisal delavskemu svetu tozda Mlini, od koder pričakujem odgovor.

Enkrat tedensko so tudi minimalni izdatki — za kokto in sendvič za vsakega igralca po odigrani tekmi.

Pri iskanju sredstev naletim na premajhno razumevanje, saj moram po trikrat iskati določeno vsoto ali pa plačati strošek s svojim denarjem, nato pa štiri do šest mesecev čakati, da bi bil ta račun plačan.

Izgledi za pomladno prvenstvo

Tekmujemo torej v malem in velikem nogometu, kjer sodimo v obeh ligah med glavne favorite. Običajno se plasiramo od 2. do 4. mesta. Prvo polovico sezone v velikem nogometu smo zaključili na 6. mestu z dvema odigranimi tekmama manj. V malem nogometu pa smo na koncu prvenstva na četrtem mestu. Spet smo se prijavi za novi del prvenstva. Odigrali smo že prvo kolo, neodločeno 4 : 4, kar je za začetek dobro. Če bomo resno nastopali, bomo spet med glavnimi ekipami, ki se potegujejo za prvo mesto.

Prvo, nepozabno srečanje vseh Žitovcev na snegu

Ivan Cimerman

Temu, kar se je dogajalo 6. marca v Kranjski gori, bi težko dali pečat tekmovanja. Bilo je srečanje na beli opojnosti, kot stisk roke in sproščujoče voščilo otrok, žena, mož, deklet in fantov. Od štirih, pa do 60. let. Zabršane so bile meje med gledalci in tekmovalci.

Uradno je bilo to tekmovanje v veleslalomu in teku za prvenstvo Žitovih tozdov. Tekmovali pa so v sledečih kategorijah:

Veleslalom ženske: A kat.: do 35. let, B kat.: nad 35 let in za teke — nežni spol vseh starosti.

Moški so tekmovali v veleslalomu v A (do 30 let), B (do 40 let) in C (nad 40 let) kategorijah; v teku pa v A (do 35 let) in B (nad 35 let) kategoriji. Tekmovanje je bilo posamično in ekipno po tozdih.

Prisrčna zanimivost je bilo družinsko tekmovanje v veleslalomu, pri katerem je lahko nastopil en član kolektiva, kot druga pa žena, mož ali otrok tega člana kolektiva. Bili so primeri, ko je otrok rešil čast staršev in ni »pogrnil«.



IZJAVE TEKMOVALCEV IN ORGANIZATORJEV

Karel Potočnik, tozd Pekarna Krško: Naš Karel je dal tekmovanju svojevrsten pečat, saj smo se mu od srca nasmejali, tako v avtobusu, ko je stresal šale, kot tudi na progi, ko se sploh ni hotel ustaviti, ko je prišel na cilj. Prijazno pismo je poslal v Glasnik, v njem pravi: »Jaz sem rojen v letu 1919 in sem v 63. letu starosti. Ravno športu se imam zahvaliti, da se še danes počutim dosti mlajši kot sem v resnici... Glede organizacije ne bi imel dosti pripomb. Lepo je to, da je bilo letos tako masovno organizirano, ker prejšnja leta so se udeleževali samo gotovi eni in isti... Kolikor se spominjam, smo letos prvič v Žitu imeli možnost družinskega tekmovanja in smatram, da je to zelo lepo in razveseljivo in bi bilo potrebno še naprej gojiti, ker marsikateremu članu kolektiva to dosti pomeni, če se takih ali podobnih prireditev udeleži tudi zakonec in otroci... Mi-



slim, da takšna združena tekmovanja ali pa izleti največ doprinesejo k tovarštvu, počutju enakovrednosti, ne glede na položaj pri vsakdanjem delu. Če se spominjam moje mladosti, mi je nekako toplo pri srcu, ko se res počutiš enakovrednega človeka in člana kolektiva, ne pa kot takrat, ko je bila razredna razlika tako velika, da si jo današnji mlajši rod sploh ne more predstavljati... Posebno razveseljivo je bilo, da je tudi glavni direktor tekmoval z nami in s tem mnogo doprinesel k občutku enakopravnosti in tovarštva.

Jože Šefman, tozd Mlini: »Ta, prva Žitova medtozdovska tekma na snegu dokazuje, da smo Slovenci narod smučarjev. V naših temeljnih organizacijah se je to dejstvo odrazilo v udeležbi iz vseh tozdov, le eden ni nastopil. Spet je oživljena Žitova smučarija.



Kot v. d. predsednika rekreacijskega odbora sem bil zadolžen, da s sodelavci uspešno izvedem to tekmovanje. Hoteli smo dobiti, kakšen interes vlada za tovrstne prireditve in iz tega smo dobili vzpodbudo, da v najkrajšem času prek konference sindikatov osnovnih organizacij ZS v Žitu skličemo predstavnike tozdov, da bi izvolili odbor rekreacijskega aktiva DO. Ta naj nemudoma izdela program, ki ga moramo finančno ovrednotiti ter ga predložiti v sprejem samoupravnim organom v potrditev, da bi ga lahko do konca leta izvedli.

Vsi, ki smo sodelovali pri organizaciji tekmovanja v Kranjski gori, smo bili presenečeni nad številom udeležencev, tako tekmovalcev kot navijačev. Imel sem občutek, da to ni bilo tekmovanje, pač pa vzpostavljajo poznanstev, prijateljstev, ki jih je podkrepila pesem ob podelitvi medalj.

Predlagam, da vsako leto eden izmed Žitovih tozdov prevzame organizacijo sličnega tekmovanja v kateremkoli športu, ki živi med nami. V Bistri imamo balinišče in asfalt, za nogomet, prostor za namizni tenis, v bližini je Vrhnika z bazenom... Bistra bi bila središče rekreacije. Ni potrebno poudarjati prednosti rekreacije za utrjevanje medsebojnih vezi. Na Šmartinski 154 lahko zgradimo z udarniškim delom igrišča za tenis, mali nogomet, košarko, odbojko. Že pred šestimi leti sem dobil od športnih delavcev brezplačen načrt za zgraditev teh igrišč (poleg tozda Razvojinženiring).

Vse delovne organizacije v Sloveniji, kjer se je razvila rekreacija, imajo poklicne organizatorje rekreacije. Tudi v Žitu moramo začeti misliti na to, da bi tak organizator koordiniral dejavnost raznih športov in pomagal amaterskim navdušencem pri izvedbi tekmovanj in organizaciji.

Rad bi se zahvalil Jožetu Pircu in Dragu Lipicarju za prizadevnost in veliko pomoč, ki sta jo nudila pri izvedbi in organizaciji tekmovanja v Kranjski gori.

Franc Tomažin, tozd Razvoj — inženiring: »Uspela je, ta prva zimska Žitojada. Bil sem odgovoren za prevoz v enem izmed treh avtobusov. Tri minute po napovedanem času odhoda smo že krenili! Pohvalil bi disciplino udeležencev, točno so se držali ure odhoda in dogovorjenih časov postankov. Poleg finančne plati, ki jo ureja rekreacijska sekcija, bi moral vsebinsko, poklicno delo za pripravo različnih športov voditi poklicni rekreator, profesor fizikulture, seveda, za začetek honorarno. Skrbel bi za širok spekter športov, da bi vsak našel nekaj zase, svojo panogo. Zagnani amaterji, kot jih imajo nogometaši v tozd Mlini, bi dobili več podpore. Pomemben je športni duh, ki veje iz takih srečanj.«



Marko Sok, DSSS: »Po moji oceni je prvo medtozdovsko srečanje Žitovcev na snegu dobro uspelo. Razpoloženje, ki je vladalo, je bilo prijetno. Organizacija je bila neposredna in zelo dobro izpeljana, pri čemer je organizatorje vodila misel za čim cenejšo in enostavnejšo izvedbo srečanja. To srečanje je eden izmed načinov, da se delavci Žita med seboj spoznajo, da bi se kasneje lažje sporazumevali in dogovarjali na drugih področjih.

Pri tovrstnem tekmovanju ne gre za to, da se nekdo »preforsira«, in hoče za vsako ceno doseči nekaj več, kot je sposoben. Vsak tekmovallec mora uskladiti težavnost proge s svojimi zmoglostmi. Tako je lahko pri tehkih vsak prispel na cilj, čeprav bolj počasi, kreativci in »pravi« tekmovalci.

Tudi tisti, ki so bili ob progi, ki so se gibali, vpili, bodrili, so bili praktično kreativci, saj so aktivno sodelovali.

Osnovni cilj za naše bodoče delo naj bo široka množična udeležba. Ohranimo te športne igre!



Janez Železnikar, tozd Šumi: »Teškaška proga je bila lepo izpeljana, vendar nas je na poti čakala »past«, ko se je začela strmo dvigati v hrib. Tako smo vsi tekmovalci narobe porazdelili moči in smo pritekli na cilj z rezervnimi energijami. Sotekmovalci so bili kljub rekreativnemu značaju teka vsi ostrji in zagrizeni nasprotniki.

Veleslalomski proga je bila primereno speljana, večini tekmovalcev je omogočala, da so brez napake ali celo poškodbe prispeli na cilj.

Dobra udeležba in odlično razpoloženje sta dokaz, da je tekmovanje zelo uspelo.

Vsa pohvala gre organizatorjem, ki so v kratkem času z minimalnimi sredstvi uspešno izvedli tekmovanje. Takšna tekmovanja naj postanejo tradicionalna, saj okrepjujejo medsebojne vezi in tovarštvo delavcev vseh tozdov.

V podobni obliki bi lahko izvedli letna tekmovanja v raznih športih, kjer bi bila udeležba množična, kar je prvi cilj tovrstnih srečanj.

Gojko Usenik, DSSS: »Vsekakor je tekmovanje uspelo. Želim, da bi postalo tradicija. Toda — naj ne bodo samo zimske, pač pa tudi letne športne igre.

Če pa hočemo to doseči, se moramo medsebojno sporazumeti z združevanjem sredstev v ta namen. Rekreacijski aktiv pa naj z razpoložljivimi združenimi sredstvi planira letošnje športne aktivnosti, hkrati pa izdela program za drugo leto. Mislim, da je treba na manjši Žitov rekreativni center za nekatere športe, ki bi bil prikladen za delavce, ki delajo v dopoldanski ali popoldanski izmenici.

**Ines Stranjek, tozd Blagovni promet:**

»Škoda, da nisem vozila počasneje, bi dobila lepega polža, pa mi ga je Joža 'odžrla'.«

Neva Jurišič, tozd Blagovni promet:

»Za zabavo smučam, en teden letno strnjeno. Tozdi naj se srečajo letno vsaj tri-, štirikrat na snegu takole — množično. Trenirane profesionalce pa dajmo v posebno skupino! Šefman, Pirc in Lipicer so zelo dobro izvedli organizacijo tekmovanja.«

Alojz Lebar, tozd Mlini:

»Polžka sem dobil za moj plasma, pa vam povem, da je mnogo lepši od medalje zmagovalca. Važno je, da smo po tekmovanju veselo zapeli in se nasmejali šalam. Razpoloženje je bilo enkratno! Pri pevskem zboru pa sem prvi, pojem namreč — prvi bas. Še več sličnih prireditev si želim, predvsem v okviru Žita, ne pa v občinskem merilu, kjer se naši ljudje izgubijo med neznanimi.«

Vojka Vidmar, tozd Blagovni promet:

(Oče, mati in hči. Hči na očetovih ramenih, pa po smučišču navzdol. On si to lahko privoščijo, saj je smučarski trener.) »Druga sem bila, 8 let sem že v Žitu in tekmujem. Može — Matevževa šolarka sem. Škoda, da je bilo tako malo ženskih kandidat našega tozda na progi! Ne gre za vrhunske rezultate, ekipno bi bili močnejši, če bi jih več nastopilo. Proga? Bila je zamrznjena, imela sem poškodovano koleno, nisem tvegala. Mnogi si nismo ogledali proge pred spustom, kar je seveda treba.«



Franc Rutar, DSSS: »Po nekaj dnevnih opravljanja del in nalog v Žitu sem nastopil kot tekmovalac. Vesel sem, da sem sodeloval. Iz poprejšnjih izkušenj vem, da so lahko sindikalne prireditve zelo 'profesionalne'. Lepo me je presenetilo, ko sem tukaj videl, da je zmagal športni, ne pa šampionski duh, da je šlo večini za sodelovanje, ne pa zmago. V tem je tudi pravi pomen takšnih sindikalnih, oziroma delavskih tekmovanj. Videl si lahko, kako nekdo vozi 'plug', nekdo drug je bil stilist, tretji se je komaj zaustavil v dolini. Vedro, veselo je bilo.«

Lado Sešek, tozd Tehnični obrati, opazovalec: »HOTEL SEM NASTOPITI S SANMI, PA NI BILO SANKASKE DISCIPLINE. VOZIL BI KOT FORMULA 1. DRUGO LETO NAJ BODO VKLJUČENI ŠE SANKAČI!«



Marija Koder, tozd Šumi: »O prvaštvu ni govora! S 23. leti sem začela zares smučati, ko sem si kupila smuč. Prvo srečanje na snegu med živilci je bilo na Voglu, tekmovali so iz Kolinske, celjskega Etola in Žita. Nekajkrat sem bila prva, tudi s proge sem že sfrčala, odkar tekmujem za Žito. Najlepša so bila tista tekmovanja, ko nobeden ni nič kaj dosti vedel o smučarji, zdaj pa že vsakega fantiča v klubih naučijo vse o stilu in imamo smučarske šole, šampijone pa vzore. Samo eden je lahko prvi, drugi pa se naj lep postavi v vrsto za njim, to so Križaji pa Stenmarki. V Kranjski gori so prišli na svoj račun tudi navijači, bilo je vzdušje sindikalnega izleta, ne pa tekmovanja! Važno je, da lahko posameznik sodeluje, četudi ne smuča! V Šumiju sem jih navduševala, pritegnila sem še Bojana. Moški so bili štirje, Mihelič, Železnikar, Vajs in Ferjančič. Enega, ki se rad izmuzne, pa smo pogrešali, ekipno smo bili četrti.«



Jakob Kandušar, tozd Pekarna Ljubljana: »Proga: dobra. Doživetje: Veselje! Najlepše: družinska kombinacija, ki je dala svojski ton prireditvi. Lepo je bilo od predstavnikov tozda Triglav-Gorenjka, da so po domače nudili na cilju čokolado in rolade. Le boni, za katere nisi mogel dobiti nič drugega, kot določeno hrano, so bili 'pretoga oblika prehrane'.«

Tatjana Možina, tozd Pekarne: »Zelo dobro organizirano tekmovanje! Naj postane tradicija, tudi za ostale športne dejavnosti. Lepo je, če se spletajo vezi med Žitovimi družinami prek otrok, ki so se tudi udeležili tekmovanja. Samo hrana, enolončnica, ki so jo dobili udeleženci, bi bila lahko boljša, pestrejša. V naši temeljni organizaciji bom skušala navduševati še druge za vse panoge rekreacije.«

Zora Križnar, tozd Pekarna Kranj:

»Samo trikrat sem nastopila, vključno z Žitovci. Vsi, kar nas je v naši družini, seveda nismo smučarji. Mislim, da bi se morali Žitovi delavci ravno na takšnih tekmovanjih, ki bi bila pogostejša, spoznavati med seboj.«



Andrej Šarc, DSSS: »V slalomu in teku sem nastopil, sicer pa lahko rečem, da je bilo po devetih letih mojega »žitovanja« to eno najbolj pristrčnih tekmovanj. Kot aktiven planinc sodim, da bi lahko združili smučanje s planinarjenjem. Primeren oblika zimske rekreacije je tudi turni smuk.«



Jože Pirc, DSSS in Drago Lipicer, tozdr Mlini, Ljubljana: Njuno organizacijsko delo in tudi aktiven nastop na tekmovanju v Kranjski gori je tako tesno povezano, da bi ju lahko nazval »smučarska siamska dvojčka«, saj eden ne bi mogel vsega ali pa le malo tega, kar sta lahko skupaj uspešno speljala.

Segla sta nazaj v spomin, ko so bili zasnutki tekmovanj na snegu, zimске igre živlcev, ki so se kasneje preosnovali v živiliade. Na vprašanje, kako ocenjujeta PRVE TEKME ŽITOVIH TOZDOV v veleslalomu in tekih, sta odvrnila: »Zelo uspešne so bile. Pol manj tekmovalcev smo pričakovali. Vseh je bilo 160, otrok pa 30. To je bilo enkratno mravljišče. Skupine bi lahko razdelili po starosti od 30 do 50 let, težko je 30-letniku teči s 50-letnikom. Za drugo leto si želimo več tekačev. Vzpodbudimo jih lahko z jesenskimi pripravami. Po dopustih bi se zbirali na trmskih stezah, pridobivali kondicijo v teku in vzdržljivosti, lahko že s smučarskimi palicami. Rolke so drage!

Predlagava, da bi kupili v Žitu opremo za 10 tekmovalcev-tekačev, ki bi jih imel rekreacijski aktiv na razpolago. Ko so tekmovali v IMP, so eni tekmovalci izročali opremo drugim, ki je niso imeli.

Jože Pirc je v svojem res odličnem teku premagal celo vrsto tekmovalcev, menda je pustil za sabo tri direktorje. In dve kolajni je dobil. Tudi Anica Pirčeva, njegova žena, je prispevala levinji delež: natipkala je rezultate in razmnožila sta jih, v treh urah smo jih že imeli v rokah. Olimpijski stil!

Pirca in Lipicerja je res čakalo skoraj vse: od prvega razpisa, sprejemanja prijav, iskanja terminov po klubih, nabave štartnih števil, pisanja kartonov, razdelitve števil in nato pobiranja, pa nešteti drobnih izglajevanj raznih zapletičev, vse do podelitve medalj in razglasitve.

»V letu 1983 pridite v še večjem številu, sindikat naj organizira navijače, ki bodo bodrili!« sta povabila. Ne pozabimo omeniti tudi Franca Mraka, ki je vodil elektronski sistem merjenja časov s svojo ekipo, postavili pa so tudi progo za veleslalom. Za vzorno postavljeno progo za teke pa gre zahvala Rudiju Praprotniku, Žitovemu trgovskemu potniku, ki je vzpodbudil športno društvo Brezje, da je bilo to športno »romanje« enkratno doživetje za vse.

Silva in Janez Humerca: »Srečanje Žitovcev v Kranjski gori je naredilo na naju zelo dober vtis. Takih srečanj ali podobnih v Žitu pogrešamo. Organizacija je bila enkrat za spremenbo res odlična. Gotovo so srečanja ob športu koristna in tudi veliko pomagajo pri boljšem delu, pri spoznavanju sodelavcev in prijateljsstvu.

Mi smo mlada družina in smo vsi, razen najmlajšega člana vneti smučarji. Mož, ki je tudi Žitovec, pa še posebej. Šport nam veliko pomeni in nas povezuje, samo časa nam vedno primanjkuje, ker imam nedeljski turnus in si urejamo stanovanje. Želimo si oživiti živiliade! Organizacija raznih športnih panog bi po vsej verjetnosti bila boljša, če bi bilo večje vsestransko zanimanje za šport, ki je velikega pomena za zdravo življenje in za še večjo produktivnost povrhu.





Ivan Marn, tozd Pekarna Kranj:
»Tekmujem vselej, če me na tekmo-
vanje povabijo. O srečanjih Žitov-
cev-športnikov, ki so bila, menim,
da so dosegla svoj namen, vse naj-
boljše mislim o njih, le pri organi-
zaciji se je rado malce zataknilo. Pa
tudi skromnejša bi lahko bila ne-
koč taka tekmovalja. V naši druž-
ni smo za smučanje navdušeni vsi
trije z ženo in sinom vred.

Florjan Medmeš, tozd Tehnični obrati:
»Od samega začetka je po-
tekalo vse v redu. Prevoz je bil od-
lično organiziran, brez zamud. Po
poti — dobro vzdušje, prav tako
med tekmovalcem. Imel sem pa tre-
mo, bil sem sam iz našega tozda.
S hčerko Natašo in sinom Andre-
jem smo nastopili, mami je samo
opazovala, poguma ji je zmanjkalo.
Poživitvev rekreacije se nam obeta
in to je veliko za nas, delavce.
Polžkova medalja zdaj dela družbo
diplomi, ki sem jo dobil za 10-letno
delo v Žitu.«

**Saša Kokoč, tozd Razvoj — inženir-
ring:**
»Če bi tekmovala pri skupini
A, bi zasedla 3., tako pa sem 4.
mesto. Za to priložnost bi lahko po-
delili značke, ki bi jih imeli za spo-
min vsi tekmovalci, ne le prvo-
uvrščeni. Šampioni so znani vsako
leto vnaprej in to malce moti. Pri-
jetna poživitvev je bilo družinsko
tekmovalje, tako si dobil občutek
večje in prijetnejše skupnosti, ki ji
pripadaš. To tekmovalje je »vsta-
jenje od mrtvih« po dveh letih. Sve-
že sile so na delu. Pomagajmo
jim!«

**Niko Capuder, tozd Pekarne, DE Pe-
katele:**
»Enkratna prireditev! Vsa
čast Pircu in Lipicerju, organizator-
jema. Prišel je do izraza resničen,
zdrav športni duh. To ni bil sestanek,
ko lahko vsak sili v ospredje,
čeprav nima nič za pokazati. Takoj
si videl, kaj kdo ve in zmore. Dobro
je, da je glavni direktor športnik,
da se je osebno zanimal za ves
poteh in še tekmoval. Naše ženske
so dejale: »Lejte, je Sok prišel!«
Predlog imam za vse: Nekateri de-
lovne organizacije so bile sovlaga-
telji pri izgradnji velikih rekreacij-
skih kompleksov, zato dobijo zdaj
njihovi delavci za 30 % cenejšo
vstopnico za smučarsko karto za
žičnico. Morda je še kakšna mož-
nost za Žito?!«

**Minka Grablovic, tozd Razvoj — in-
ženiring:**
»Zelo prijetno je bilo.
Otroci so imeli tudi družbo otrok —
vrstnikov drugih Žitovcev. In tudi
drago ni bilo! Leta nazaj je bilo
samo tekmovalno zastavljeno, le na
zmagovalce so gledali, množična
udeležba pa temu tekmovalju jem-
lje prvaški pečat, ljudje so se spo-
znali med seboj.«

Rezultati tekmovalj v veleslalomu
in tekih na prvenstvu
DO Žito v Kranjski gori, 6. 3. 1982

Veleslalom ženske B kategorije:

1. Marija Koder, TOZD Šumi	42,31
2. Tatjana Možina, TOZD Pekarna Ljubljana	49,07
3. Cveta Rojina, DSSS	50,01
4. Saša Kokoč, TOZD Razvoj	54,30
5. Minka Grablovic, TOZD Razvoj	1:03,89
6. Ines Stanjek, TOZD Blagovni promet	1:29,45
7. Jožica Pavlin, TOZD Imperial	2:00,89

Veleslalom ženske A kategorije:

1. Neva Jurišič, TOZD Blagovni promet	51,86
2. Vojka Vidmar, TOZD Blagovni promet	52,07
3. Darja Glavan, TOZD Triglav-Gorenjka	54,74
4. Dragica Piletič, TOZD Imperial	54,82
5. Silva Humerca, TOZD Triglav-Gorenjka	55,30
6. Nada Dobnikar, TOZD Triglav-Gorenjka	55,91
7. Zdenka Kunej, TOZD Imperial	56,08
8. Zora Križnar, TOZD Pekarna Kranj	56,20
9. Bojana Čik, TOZD Šumi	1:08,01
10. Alenka Pristov, TOZD Triglav-Gorenjka	1:17,17
11. Danica Grof, DSSS	2:11,56

Veleslalom moški C kategorije:

1. Franc Ažman, TOZD Triglav-Gorenjka	37,68
2. Jože Pirc, DSSS	38,83
3. Jakob Kandušar, TOZD Pekarna Ljubljana	42,55

4. Zdravko Kunšič, TOZD Pekarna Ljubljana	44,69
5. Rajko Mihelič, TOZD Pekarna Ljubljana	45,37
6. Janko Kokelj, TOZD Blagovni promet	46,85
7. Andrej Šarc, DSSS	47,57
8. Janez Železnikar, TOZD Šumi	49,94
9. Drago Lipicer, TOZD Mlini	55,62
10. Karel Potočnik, TOZD Pekarna Krško	1:06,89

Veleslalom moški B kategorije:

1. Franc Špendal, TOZD Triglav-Gorenjka	38,62
2. Jože Peternel, TOZD Triglav-Gorenjka	38,89
3. Marko Sok, DSSS	42,24
4. Lado Urek, DSSS	42,75
5. Miha Ham, TOZD Blagovni promet	42,88
6. Ivan Marn, TOZD Pekarna Kranj	43,43
7. Matija Dolinar, TOZD Pekarna Ljubljana	43,57
8. Jože Žarn, TOZD Pekarna Krško	43,76
9. Franc Zupančič, DSSS	44,21
10. Gojko Usenik, DSSS	45,43
11. Drago Vidic, TOZD Blagovni promet	45,48
12. Marjan Avguštinčič, TOZD Triglav-Gorenjka	45,66
13. Vid Papež, TOZD Pekarna Krško	46,98
14. Jože Terner, TOZD Pekarna Ljubljana	47,16
15. Jože Preskar, TOZD Imperial	47,57
16. Martin Lindič, TOZD Pekarna Krško	48,21
17. Niko Capuder, TOZD Pekarna Ljubljana	48,85
18. Željko Selak, TOZD Imperial	48,97
19. Pavle Jerič, TOZD Pekarna Ljubljana	49,08
20. Dušan Vujisič, TOZD Pekarna Ljubljana	50,11
21. Franc Tomažin, TOZD Razvoj	50,73
22. Milan Zaletel, DSSS	51,99
23. Silvo Groff, TOZD Blagovni promet	52,73
24. Branko Mihelič, TOZD Šumi	55,64
25. Medmeš Florjan, TOZD Tehnični obrati	59,05

Kartica

Ura dela tika, taka
glej da v kartici ne bo napaka,
če minuta bo preveč
kartičarju ne bo všeč.

Kartica postala si problem,
jaz napisala bi ti rečiem,
da enkrat bo konec
prepričevanja,
v kolektivu pa malo več
aktivnega delovanja.

Če mlinar pšenice ne dobi,
tudi pek kruha se posti,
če sladkorja, kakavovca konditor
ne bo imel,
se bo vsak od nas — lačen
za zapečkom grel.

Problemov drugih je še sto
in sto,
kartica res ni nobeno zlo,
zato naj se človeka ne ponižuje,
da delo naše napreduje.

Satira

Veleslalom moški A kategorije:

1. Janez Humerca, TOZD Triglav-Gorenjka	37,37
2. Luka Zupan, TOZD Triglav-Gorenjka	37,42
3. Milan Potrč, TOZD Triglav-Gorenjka	38,47
4. Andrej Novak, DSSS	39,63
5. Zoran Vajs, TOZD Šumi	39,65
6. Milan Sušnik, TOZD Triglav-Gorenjka	40,28
7. Matjaž Čarman, TOZD Pekarna Kranj	40,36
8. Bojan Palčar, TOZD Pekarna Ljubljana	44,14
9. Darko Rutar, TOZD Triglav-Gorenjka	45,48
10. Roman Golob, TOZD Pekarna Kranj	45,50
11. Branko Vodopivec, TOZD Imperial	45,66
12. Janez Šuštar, TOZD Mlini	46,34
13. Srečko Štangelj, TOZD Pekarna Krško	47,87
14. Tine Horvat, TOZD Pekarna Ljubljana	48,25
15. Mladen Meze, DSSS	48,88
16. Miroslav Rožman, TOZD Pekarna Krško	49,55
17. Slavko Humeč, TOZD Pekarna Krško	49,90
18. Stanko Bogovič, TOZD Imperial	50,29
19. Marko Ferjančič, TOZD Šumi	1:00,52

Veleslalom družinski:

1. Ažman, TOZD Triglav-Gorenjka	42,87
2. Špendal, TOZD Triglav-Gorenjka	43,86
3. Humerca, TOZD Triglav-Gorenjka	48,09
4. Koder, TOZD Šumi	48,51
5. Sok, DSSS	48,56
6. Papež, TOZD Pekarna Krško	49,66
7. Mihelič, TOZD Pekarna Ljubljana	50,70
8. Pirc, DSSS	51,35
9. Kandušar, TOZD Pekarna Ljubljana	51,44
10. Vidmar, TOZD Blagovni promet	51,57
11. Košak, TOZD Pekarna Vrhnika	51,81
12. Žarn, TOZD Pekarna Krško	52,14
13. Capuder, TOZD Pekarna Ljubljana	52,40
14. Usenik, DSSS	53,03
15. Dolinar, TOZD Pekarna Ljubljana	53,95
16. Rojina, DSSS	54,72
17. Mihelič, TOZD Šumi	55,77
18. Jenko, DSSS	58,25
19. Vujisič, TOZD Pekarna Ljubljana	58,39
20. Avguštinčič, TOZD Triglav-Gorenjka	59,89
21. Groff, TOZD Blagovni promet	62,23
22. Grablovič, TOZD Razvoj	62,94
23. Šefman, TOZD Mlini	62,97
24. Medmeš, TOZD Tehnični obrati	63,87
25. Terneš, TOZD Pekarna Ljubljana	69,63
26. Lebar, TOZD Mlini	73,41

Diskvalificirani, odstopili: št. 17, 21, 25.

Rezultati tekmovanja v smučarskih tekih v Ratečah**Ženske:**

1. Zdenka Tonejc, TOZD Triglav-Gorenjka	16:10,93
2. Silva Humerca, TOZD Triglav-Gorenjka	25:56,85

Moški A kategorije:

1. Rudi Praprotnik, TOZD Blagovni promet	13:37,89
2. Jure Langus, TOZD Triglav-Gorenjka	14:24,40
3. Matjaž Mazi, TOZD Triglav Gorenjka	14:27,45
4. Franc Rutar, DSSS	14:55,92
5. Luka Zupan, TOZD Triglav-Gorenjka	16:25,10
6. Janez Humerca, TOZD Triglav-Gorenjka	17:03,70
7. Matjaž Semrajc, TOZD Mlini	17:32,78
8. Vinko Omejc, TOZD Triglav-Gorenjka	19:34,35

Moški B kategorije:

1. Jože Pirc, DSSS	15:35,09
2. Marko Sok, DSSS	16:24,63
3. Franc Špendal, TOZD Triglav-Gorenjka	16:30,65
4. Janko Kokelj, TOZD Blagovni promet	18:41,44
5. Janez Železnikar, TOZD Šumi	19:21,76
6. Andrej Šarc, DSSS	19:29,33
7. Jože Šefman, TOZD Mlini	25:30,61

Ekipno:

1. mesto TOZD Triglav-Gorenjka	6 točk
2. mesto DSSS	9 točk
3. mesto TOZD Blagovni promet	13 točk
4. mesto TOZD Šumi	19 točk

Ostali tozdi niso imeli kompletnih ekip.

Nič več denarja za mesečnike

Sestavni del predlaganega tarifnega sistema je spremenjen način izplačil za nadomestila za prevoz na delo. Tega nadomestila delavcu naj ne bi **IZPLAČEVALI VEČ V DENARJU, GOTOVINI, PAČ PA BI DOBIL KAR MESEČNO VOZOVNICO ZA JAVNA PREVOZNA SREDSTVA.** Morebitne razlike v ceni pa naj bi delavec doplačal sam.

Skupščina mesta Ljubljana je predlagala, da bi nov tarifni sistem uvedli 1. aprila.



Vinko in Gordica

Deset generacij potrebnih za najboljše lastnosti

Vinko Levstek o tekmovalnih kasaških konjih

Ljudje, ki so imeli v življenju velike strasti, so bili srečni, nesrečni pa takrat, ko so jih teh strasti ozdravili. Ta misel se mi je utrnila, ko sva z Vinkom Levstkom obiskala hleve, kjer imajo ljubitelji kasaškega športa 34 konj. Konjeniški klub Ljubljana ima tudi hipodrom v Stožicah in ko zagledaš vrsto plemenitih konj, ki čakajo na svoje gospodarje, te prevzame drzen, mladeniški občutek. Pojem konjske moči krasí dandanes Formulo 1 ali vsakdanjo 101. Kot zapozneli vitezi se ti zdijo ti zasebni lastniki, ki ohranjajo pristen stik z naravo in živalmi. Rekreativci, ki prerašča v vsebino dneva. Vinko odveže Gordico, ki ga z iskrim hrzanjem prepozna in pozdravi tako, da ga z nozdrvmi podrgne po ramenu. Veselo stopica in otresa z grivo.

»Petnajst let že tekmujem s kasaškimi konji in Gordica je moj deveti ljubljeneč. Če se ozrem nazaj in pomislim na dolgo vrsto tekmovanj, ki sem se jih udeležil, bi omenil (na mojo prošnjo, skromno in nerad) nekaj uspehov: 1974 sem dosegel 1. mesto v krožni dirki v Ljutomeru s kobilo Felno. Krožna dirka na tem tekmovanju je bila zaključna, upoštevati so predhodne uspehe z vseh slovenskih hipodromov, kjer sem tekmoval. 1979. leta sem bil s Felno hčerko Foro prvi na tekmovanju v Komendi ter drugi v Radovljici. Tudi Gordica je silno borbena. V letošnjem letu sva zasedla v Grosuplju prvo, v Šentjernej drugo in v Ljubljani tretje mesto. Šestega septembra sem dosegel na velikem mednarodnem tekmovanju na Brdu 6. mesto. Mnogo je bilo tudi uvrstitev na 4. in 5. mesta.« V trepljanju Gordice izraža vso ljubezen do zveste spremljevalke, ki ga gleda s pametnimi očmi.

»Sezona? Junija, julija in avgusta začnem jutranji trening ob pol petih zjutraj, tako vse dni, razen enega. Popoldan Gordico spustim, da prosto teka, saj je za kasaške konje znano, da potrebujejo čimveč gibanja.

Njen rodovnik sega daleč nazaj, morda 10 generacij. V Ljutomeru, kjer slavijo 110. obletnico vzreje kasaških konj, lahko iščemo njeno poreklo. Tam so vzredili iz uvoženih ameriških kasačev z dolgoletnim izločanjem najboljših potomcev današnje konje. Deset generacij je včasih potrebno, da dobijo čisto kri, dirkače z najboljšimi lastnostmi. Galop in hoja sta konju prirojena, kas (konj stopi na desno sprednjo in primakne levo zadnjo nogo) pa je sistem privzgojenih kretanj in nagnjenje do njih se prav tako podeduje.

Za primerjavo še rekordi: Svetovni rekord v kasu na 1 km je minuta in devet sekund; jugoslovanski pa minuta in devetnajst sekund. Človek — atlet teče enkrat počasneje.

Ne, rezultati niso tisto bistveno, kar privlači pri konjskem športu. Vinko pravi: »Žival je vedno enaka, nikoli hinavska, zahrbtna. Nudi sprostitev, odganja skrbi. Ko pridem v bližino hleva, me začuti med mnogimi ljudmi. Odvisnost, vdanost in popolna navezanost na žival vzbuja lep, trajen občutek.«

Humoreska**To je moja tovarnica**

Ivan Cimerman

Johnny Mislowitz se je vrnil domov iz Švice. Ostrmim: v osemletki sva bila skupaj, takrat se je pisal Janez Mislovič, kar Vanč smo mu rekli. Kravata iz Londona, obleka iz Pariza, kovčki iz kameljega usnja trdke Abdul al Aviorocket, le čevlje je imel šimečki, ker mu Zagreb ugaja.

Prileze iz avtomatskega BMW tipa 1000 in šesta noč; kot kavč ali sejna dvorana izgleda z vsemi zvočniki in ojačevalci.

Mehke, fine roke me trepljajo. »Črpalke, moj fant, črpalke izdelujem. Sem slišal, da je tu nekje, v Dravljah, industrijska cona. Rad bi takšen kos zemljišča, da bi lahko na njem pristajali poslovni helikopterji.« Ob sapo sem — v osemletki sami cveki, le matematika ga je držala nad vodo, zdaj pa — helikopterji.

»Ali ne bi mogli pristajati na terasi hotela Lev, kot doslej?«

»Ne, nimam rad posrednikov! Pa tudi tisti fluid, ki ga lahko vzpostavim med bodočo stranko in menoj, se tako razgubi. Poslovneža je treba pripraviti, vplivati na njegove odločitve, nekaj lepega, brhkega mu moram ponuditi.« Zaupa mi, da bi »tisto brhko« moralo govoriti dva evropska jezika, plesati klasične in sodobne plese in vedeti trikrat več o nočnem življenju, kot navadni turistični vodnik.

Mine teden, dva. Privihra z drugim avtomobilom, ker v BMW vgrajuje takšen sedež, da ga bo s streho vred vrglo iz avtomobila, če se bo zaletel; seveda — vrglo naj bi ga na travnik, ne na kolono za ali pred njim.

»Nič ne bo s helikopterjem, tudi športno letalo bi motilo zračni prostor, pri vas imajo raje ptice kot poslovne može. Prebivalci petih stolpnic so že vložili protest proti kaljenju tišine!«

Predlagal sem mu podzemno letališče: letalo bi pristalo nekje sredi gozdov, po rovu bi nato pridrselo do njegove tovarnice, ki izdeluje črpalke za črpanje vode, vina in nafte.

Pridirja po mesecu dni: »Ne dobim sečnega dovoljenja, letališče bi moralo biti v srcu smrekovih gozdov, ti pa so nacionalno bogastvo. Kot da jaz s črpalkami ne proizvajam nacionalnega bogastva! Phh!« sikne in odbrži.

Slabo leto mine, dve devalvaciji, osem podražitev je mimo, mi še živi. Znajdem se na nekdanji kmetiji: lupina-kozolci, srce-tovarnica. Zunaj omet odpada, znotraj — kot božično drevo: super stroji, super naprave, klima, supersuper izdelki: Johnny Mislowitz, naš Vanč, razkoračen, razlaga: »Pod zemljo je

vse, tu ni omejitev in taks. Tovarnica je kot atomski bunker, drobni industriji pomaga — matice, vijaki... To je moja tovarnica!« gruli. »Preusmeril se bom na letalske in helikopterske motorje. Črpalke so se že izčrpale,« se smehlja.

Počitniška**Ves svet je naš**

Ivan Cimerman

Štirinajst dni smo jim hranili živali: papige s prosom, mačka z jetrci, psa s piščanci. Nato so prileteli z DC 1001 noč, s Hava-jev. Bledi kot smrt. Oči onostransko strmeče. Ustnice ježno stisnjene, kot če pride 29. v mesecu inkasant zapret vodo, ker ni plačana.

»Vas je Honolulu utrudil?« zagrlimo s šopki rož. Žena pričakuje biser v školjki, jaz boben, sin hipijevsko rožasto tuniko. Naši sosede sokratovsko molče. Žena prinese papige, sin mačka, jaz upirajočega se psa. Vzamejo, pokimajo, zaloputnejo vrata. Mineta dva dneva. Roleta se odpre. Senca nasmeha jim huščne prek lic. Jezovi se sprostijo.

»Čista, destilirana groza, ti Hava-ji! Sonce milo, jasnina do zvezd, povsod lotosovi cvetovi, bronasta dekleta, ukulele — nekakšne kitare — parajo srce. Sedimo na pikniku in nenadoma: Potočnikovi, zamisli si: komercialni iz Sloveniacorn! Za znort! Skoraj sem se onesvestil. To je tisti tip, ki je zaslužil dvajset debelih z dvojnimi maržami.

Drug dan gremo v hotel ALOHA OE. Žene so šle v zaliv UKULELA Bay na nočno kopanje, mi pa smo naročili privatni strip tiz. Bobni razžarjajo žerjavico, prima vzdušje, sami fejest tipi. Kar naenkrat — strela triglavska — Novakova dva. To je tisti tip, ki sem mu prodal kompletno strojno opremo za izdelavo plastike, kot prijatelju, on pa jo je za trojno ceno preprodal naprej. Treščil sem predenj flašo božanske pijače ALOHA EX DREAM, zasikal in šel. Našo plesalko je nato plačal on. Tri dni je ni mogel najeti noben drug.

Tretji dan v baru ALOHA CO-MEALONG — še ne vstopimo prav, že nas napade v garderobi tisti oskubljeni jastreb — Podjedov Tine, tip, ki sem mu prodal serijo betonskih mešalcev z napako, samo da bi molčali in ohranili ugled firme. Skrival se je v grmičevju cvetja, dve kreolki pa sta ga pahljali s palmovimi listi.

Dobil sem preganjavico: v snack baru — naš kolega Cvetković, v Rajskih vrtovih, ob vodometu — Podurković, na farmi kokosovih palm — Rižovski, pa spet Novakovi, Rižnerjevi, Picekovi, nato na samotnem otoku Ramiz, ki od daleč vpije na turiste in tuli, da je otok njegov. Na tone pomirjevalnih tablet smo pogoltili, fate morgane pa ni bilo konec! Zdaj smo tu. Jutri gremo v Poreč: tam bom varen, ves svet je naš, mi smo od vsega sveta. Raje gledam svet pri meni doma kot moje poslovne partnerje v svetu,« pravi družinski poglavar.

Papige lačne vreščijo, mačka praska rezljano pohištvo, pes pa preganja sosedeve kokoši. Spet jih hranimo mi. Sosede še niso pri sebi. Tako so jih zdelali domači svetovljani, da so čisto pozabili na svoje živali.