



Celje - skladišče
D-Per

III 19/1984



1119841188,7

COBIS 5

MERX VESTNIK

Glasi delavcev sozd Merx

Številka 7 — Leto IV — November 1984

Sozd Merx združuje: Avtoelektrika Celje, Blagovni center Celje, Dravinjski dom Slovenske Konjice, Gostinsko podjetje Celje, Hoteli-gostinstvo Celje, Kmetijska zadruga Celje, Kmetijska zadruga Laško, Kmetijska zadruga Slovenske Konjice, Kmetijski kombinat Šentjur, Košenjak Dravograd, Mlinsko predelovalna industrija Celje, Moda Celje, Potrošnik Celje, Reklama Celje, Savinja Mozirje, Teko Celje, Tkanina Celje, Turist Nazarje, Zdravilišče Dobrna in delovna skupnost skupnih služb sozda. — Naklada: 7200 izvodov: Izhaja enkrat mesečno. — Ureja uredniški odbor s kolektivno odgovornostjo: Zdenka Zimšek, Karmen Magyar, Zdenka Detiček, Danica Dosedla, Boris Kmet, Fanika Ilijaš, Minka Bajda, Bojan Dežan, Zlatka Šostarič, Jelka Samec, Savo Ostrožnik in Zdenka Mažgon. Tehnični urednik: Marjan Ivanuš, Delo — tozd Delavska enotnost. Naslov uredništva: Sozd Merx, Ul. 29. novembra 16, 63000 Celje — telefon (063) 21-352. Rokopisov in slik ne vračamo. Po sklepu republiškega komiteja za informiranje je glasilso sozda Merx Celje oproščeno plačevanja davka, sklep št. 421-1/72. Tisk: Tiskarna Ljudska pravica, Ljubljana.

Vsem delavcem
sozda MERX
ob 25-letnici MERXA
in ob dnevu sozda MERX
iskreno čestitamo

SAMOUPRAVNI ORGANI
DRUŽBENOPOLITIČNE ORGANIZACIJE
IN KPO SOZDA MERX



Petindvajset let Merxa

Hiter povojni razvoj gospodarstva na širšem celjskem območju, migracija prebivalstva s podeželja v razvijajoče industrijske kraje ter sorazmerno slabo organizirana trgovina v tistem obdobju so zahtevali resen pristop k ustrezni organiziranosti celotnega sistema blagovnega prometa, kakršen bi zagotovil uspešno preskrbo in hitrejši razvoj trgovine.

Na začetku leta 1952 so ustanovili dve pomembnejši trgovski podjetji. To sta bili Koloniale — živila Celje in Potrošnik Celje.

V Koloniale živila so kot predmet poslovanja zapisali uvoz in izvoz kmetijskih in prehrabnenih proizvodov ter trgovanje na debelo s prehrabnenimi proizvodi in gospodinjstvi potrebnimi. Imeli so dve skromni skladišči in štiri tovarne kamione.

Zaposlenih je bilo 68 delavcev. Na čelu podjetja je bil direktor Ivan Uranjek, komercialni direktor je bil Anton Fazarinc, računovodja pa Ladislav Pleterski.

V Potrošniku Celje so si kot predmet poslovanja zadali trgovanje na drobno s prehrabnenimi proizvodi. Imeli so šest prodajal. Po popolni dezintegraciji ob koncu leta 1953 je ta organizacija poslovala od leta 1954 dalje kot trgovina na debelo s prehrabnenim blagom in gospodinjstvi potrebnimi. Imeli so majhno skladišče (Štogerjevo), dva tovarnjaka in en parizer s konjsko vprego. Zaposlenih je bilo 58 delavcev. Direktor je bil Stane Zagoričnik, komercialni Rupert Pirher in računovodkinja Klementina Zajbrl.

Zaradi skromne materialne osnove dela, izredno nizke akumulacije v trgovini v obdobju od leta 1952 do 1958 in zaradi skromne družbene podpore podjetji v svojem razvoju nista napredovali. Delavci so kaj hitro dojel, da se morajo povezati in združiti napore za hitrejši razvoj trgovine v tem delu Slovenije, za boljše in varnejšo preskrbo s prehrabnenimi proizvodi. Zato so v drugem polletju 1958. leta stekle razprave o združitvi obeh podjetij.

Delavska sveta trgovskih podjetij Koloniale — živila in Potrošnika Celje sta na ločenih sejah 25. novembra 1958. leta sprejela sklep, da se združijo v enovito trgovsko podjetje na debelo.

S 1. januarjem 1959. leta je združeno trgovsko podjetje na debelo začelo poslovati pod imenom Merx Celje. Direktor je postal Stane Zagoričnik, komercialni direktor Rupert Pirher in računovodkinja Klementina Skale.

Z nastankom trgovskega podjetja Merx se je začelo obdobje uspešnih integracijskih procesov na širšem celjskem, velenjskem, koroškem in zagorskem območju med organizacijami združenega dela trgovske, gostinsko-turistične, kmetijske in prehrabne proizvodne dejavnosti.

Skozi dolgo obdobje petindvajsetih let so delavci Merxa in drugih delovnih organizacij tvorno snovali in postopoma oblikovali po sodobnih organizacijskih principih oblikovano današnje sestavljeno organizacijo Merx Celje, ki uspešno izpolnjuje svoje družbeno in ekonomsko poslanstvo.

PRIREDITVE

Sobota, 10. novembra 1984

ob 11. uri

— SLAVNOSTNA SEJA DELAVSKEGA SVETA SOZD MERX

— na seji bodo podeljena priznanja delavcem in kooperantom članic sozda Merx,

— kulturni program bo izvedel moški pevski zbor delovne organizacije Avto Celje.

ob 14. uri

— SLAVNOSTNA OTVORITEV PREHRABNEGA CENTRA

— slavnostni govornik bo Janez Bohorič, podpredsednik IS Skupščine SRS

— v kulturnem programu bodo sodelovali: mešani pevski zbor Gostinskega podjetja Celje in Pihalni orkester radeških papirničarjev z mažoretkami in bobnarsko skupino,

— po otvoritvi bo ogled prostorov prehrabnega centra

ob 16. uri

— DRUŽABNO SREČANJE V HALI GOLOVEC

— v zgornji stranski dvorani Golovca bo predvajanje filma o sozdu Merx,

— za veselo razpoloženje bo skrbela skupina VENUS iz Celja z znanim pevcem,

— prireditve bo povezovala Metka Šišernik

Kako bodo poslovali

Ko so iskali rešitev za organizacijo skladišnega poslovanja, so upoštevali dejstva, da morajo v skladišču oskrbovati kupce v najkrajšem možnem času, da mora skladišče delovati homogeno in da se vse sestavine odvijajo usklajeno, da morajo dosežati optimalne načrtovane učinke.

Znotraj skladišnega poslovanja teče več postopkov in sicer prevzem blaga (identifikacija blaga na prevzemu, kontrola kvalitete, količine, manipulacija na prevzemu, obdelava podatkov vhoda blaga, priprava blaga za skladiščenje), skladiščenje blaga (sistem razmestitve blaga, vodenje skladiščnih lokacij), disponiranje naročil kupcev (obdelava naročil, evidentiranje naročil kupcev), planiranje odpreme in transporta (analiza zapadlih naročil za odpremo, terminiranje priprave in odpreme, terminiranje transporta, komisiranje in priprava, kontrola pošiljk, obdelava odpreme dokumentacije), odprema blaga in transport (identifikacija odpreme, manipulacija na odpremi, potrditev odpreme, transport blaga in oskrba kupcev). Naštete postopke opravljajo v štirih enotah, v skladišču živil, sadja in zelenjave, skladišču galanterije in v skladišču embalaže. V organizaciji poslovanja RPPC vključujejo tudi mejne poslovne funkcije (komerciala, računovodstvo), kjer obnavljajo in evidentirajo zaloge.

Izhodišča tehnoloških rešitev v poslovanju RPPC temeljijo na takšnih tehnoloških kriterijih, ki zagotavljajo racionalno koriščenje sodobnih sistemov skladiščenja prehranbenih proizvodov — tehnološki sistem upošteva sodobne organizacijske pristope, podprte z interaktivno obdelavo podatkov. Tehnološke rešitve morajo biti ekonomske, sodobne, enostavne, varne in humane, zagotoviti morajo prilagodljivost glede na spremembe vhoda in izhoda blaga. Postopki se bodo razvijali v več sektorjih.

Hladilnica — meri 574,06 kvadratnih metrov, kapaciteta je 500 do 600 ton blaga. Hladilnice

so dvonamenske, štiri hladilne komore služijo za hlajenje na režimu + 0°C — 25°C, tri hladilne komore pa za hlajenje na režimu + 0°C. Manipulacija v hladilnici je z viličarji in manipulativnimi pripomočki (palete, paletni zaboji, paletni nastavki).

Pokrit manipulativni prostor za sprejem sadja in zelenjave — površina meri 1.712,23 kvadratnih metrov. Tu opravljajo razkladanje, paletizacijo, predvsem sadja in zelenjave. Tu je tudi industrijski tir, ki omogoča poleg kamionske tudi vagonsko dostavo blaga.

Manipulativni prostor za skladiščenje, komisiranje in odpremo sadja in zelenjave — površina meri 1886,78 kvadratnega metra. Manipulacijo opravljajo z viličarji (električni ročni viličar, ročni viličar) ter s pripomočki, kot so palete, paletni zaboji in paletni nastavki. Paletni zaboji in paletni nastavki omogočajo skladiščenje blaga v blok sisteme do višine petih paletnih enot. V celotnem skladišču sadja in zelenjave se uporablja blok sistem skladiščenja.

Skladišče prehranbenega blaga — meri 4.179,27 kvadratnega metra, od tega 1.007 kvadratnih metrov blok skladišča in 3.172,27 kvadratnega metra regalnega skladišča. V samem skladišču prehranbenega blaga uporabljajo tri osnovne sisteme skladiščenja: skladiščenje v paletnih regalih, na policah paletnih regalov in v bloku. Skladiščenje v paletnih regalih in na policah paletnih regalov je takole: v regalni konstrukciji je vskladiščeno šest palet po višini. Prvi dve višini predstavljata komisiorano cono, ostale štiri višine pa silosno cono. V conah regalnih polic je komisiorana cona razdeljena v tri višine. Blago se v komisiorani coni odlaga po fiksnem sistemu skladiščenja, v silosni coni pa uporabljajo kaotični sistem skladiščenja. Kapaciteta regalne konstrukcije je 6.057 paletnih mest, od tega 4.117 silosnih in 1.940 komisioranih mest.

Skladiščenje v blok sistemu pa je takole. Blok sistem je namenjen za takšno vrsto blaga, ki brez škode prenese vertikalne obremenitve in je na zalogi v večjih količinah. Tako v bloku skladiščijo v glavnem alkoholne in brezalkoholne pijače in vrste blaga, kot so olje, sol, sladkor. Za boljši izkoristek blok skladišča predvidevajo paletne nastavke, ki omogočajo skladiščenje do štirih, celo petih palet v višino v enem stolpu blaga. Blok skladišče je sestavljeno iz osmih blokov, katerih kapaciteta je pri zlaganju treh palet v višino 1.125 palet.

Manipulacija je v vseh sistemih skladiščenja mehanizirana z električnimi viličarji. Glede na specifične potrebe uporabljajo specialne viličarje, od visokoregalnih viličarjev Jungheinrich Smelt z maksimalno odlagalno višino H3 7.300 milimetrov, do specialno za potrebe tega regalnega skladišča prirejenih električnih komisioranih viličarjev TIP EVN 8.

Skladišče aromatičnega blaga — zaradi izredno agresivnega vonja morajo določena pralna in čistilna sredstva skladiščiti v ločenem prostoru. V ta namen je posebno skladišče 272 kvadratnih metrov s kapaciteto 572 palet.

Skladišče galanterije — se nahaja v etaži in meri 800 kvadratnih metrov. Opremljeno je s poličnimi regali in blok skladiščem. V galanterijskem skladišču bodo skladiščili okoli 1.600 artiklov. Vse manipulacije opravljajo z električnimi ročnimi in ročnimi viličarji. Polične regale polnijo ročno.

Odpreme površine za živila in neživila — odpreme površine omogočajo istočasno pripravo komisiorov za 33 kamionov kvadrature od 12,6 do 15,5 kvadratnega metra. V odpremi prostor je vgrajenih 12 hidravličnih dviznih miz s tesnilnimi lamelami in rolo vrati. V odpremi prostoru se zbirajo komisioroni v odpremih blokkih. Glede na sistem distribucije so komisioroni lahko v rolopaletah ali v lesenih železniških paletah. Za si-



stem distribucije z rolo paletami uporabljajo kamione s hidravlično stranico. V distribuciji blaga služijo rolo palete za pripravo komisiorov, za nakladanje vozil z rolo paletami, za medfazno skladiščenje v maloprodajni mreži, za dostavo blaga do polic v maloprodaji, za zbiranje prazne embalaže v maloprodaji.

Manipulacijski prostor za sprejem prehranbenega blaga in neživil — prehranbeno blago, ki ga skladiščijo v regalnem delu, in neživila sprejemajo na rampi v velikosti 280,24 kvadratnega metra in na odlagalnem mestu prevzetih palet 73 kvadratnih metrov. V kolikor blago pri

vhodu ni paletizirano, to opravijo pri samem prevzemu blaga. Manipulacijo opravljajo z viličarji. Rampa je opremljena s tremi hidravličnimi ploščami, ki omogočajo premagovanje višinskih razlik med rampo in kamionom. Blago, skladiščeno v blok skladišču, razkladajo pod nadstreškom na zahodni strani skladišča. Prav tako tu po potrebi paletizirajo in s pomočjo viličarja vskladiščijo.

Skladišče prazne embalaže — prevzemu prazne embalaže je namenjen nadstrešek na zahodni strani v velikosti 400 kvadratnih metrov. Pri 70-odstotnem izkoristku prostora je možno vskla-

diščiti 850 palet, naloženih z embalažo. Manipulacije so ročne in mehanizirane z viličarji.

Embalirnica sadja in zelenjave — se nahaja v etaži in meri 633,30 kvadratnih metrov. V embalirnici pripravljajo sadje in zelenjavo za pakiranje, prebirajo, sortirajo in pakirajo sadje in zelenjavo. Za pakiranje služi šest strojev. To so Wickersheim, Ultra, R12, A44 in Minipak. Stroji A44, Wickersheim omogočajo avtomatsko pakiranje, medtem ko je pakiranje na ostalih strojih manj avtomatsko. Za vhod in izhod blaga imajo dvigalo, ostale manipulacije opravljajo s pomočjo ročnih viličarjev.

Z računalnikom v jutrišnji dan

Pomen ažurnih in točnih, predvsem pa kvalitetnih informacij za vse faze upravljalnega procesa poznajo v svetu bolj kot pri nas. A tudi doma se razmere v gospodarstvu postopoma spreminjajo in skladno s tem rasteta vloga in pomen informacij, ki so osnova za odločanje. V Blagovnem centru so ob naložbi RPPC

sklenili, da v poslovni proces novega Preskrbovalnega centra uvedejo sodoben, računalniško podprt informacijski sistem. Zasnova so ustrezen razvojni projekt.

Uresničevanje tako zastavljene projekta AOP je dolgotrajno, predvsem pa zahtevno, v bistvu inovacijski posel. Naloga, ki

terja veliko znanja in izkušenj pri projektiranju posameznih AOP rešitev, kar v bistvu pomeni prenos posameznih delovnih postopkov v računalnik. Prvi pogoj za izgradnjo, uvedbo in delovanje takšnega informacijskega sistema je jasna, dokumentirana slika poslovnega procesa na makro, mezo in mikro ravni z vsemi delovnimi postopki in operacijami. Ker je projekt zasnovan široko, je treba še posebej poudariti zahtevnost faze analize poslovnega sistema in iz njega izhajajoče faze sinteze AOP rešitev.

V skladu s sporazumom imajo pomembno vlogo pri izvajanju projekta delavci tozda AOP Kovidotehne, ki so osnovni nosilci izvedbe, deloma ob pomoči ZOP Ljubljana. Za področje informatike v širšem pogledu je ta projekt še posebej pomemben, saj gre za edinstven poskus poenotenja programskih podpore za dva deloma različna poslovna sistema. V tej fazi realizacije lahko trdimo, da so poenotenje s programskimi rešitvami v Kovidotehni uspešno izvedli.

Pred nami je faza uvajanja informacijskega sistema v delovni proces tozda Preskrba. Šele skozi to fazo bodo lahko dokončno preverili posamezne rešitve projektantov informacijskega sistema. Delavci bodo dobili v roke zelo učinkovito orodje, ki pa ni samo sebi namen. Ljudje so tisti, ki ga morajo v praksi koristno uporabiti.

Za potrebe AOP bodo v tozdu Preskrba vgradili 21 terminalov (DDR — Robotron), od tega 14 ekranskih in 7 stiskalnikov, ki bodo prek PTT linij omogočili neposredno povezavo s centralnim računalnikom IBM 4341. Tako bo v bistvu računalnik »v hiši«, vsak podatek bodo vnesli in bo na razpolago v trenutku nastanka ali vnosa. S tem bodo, zagotovili absolutno ažurnost in tudi (prek kvalitetnih programov) visoko stopnjo avtomatizacije delovnega procesa, kar se mora odraziti v spremembi deložive dela pri zagotavljanju preskrbe oziroma distribucije blaga.

Zlatko Privšek

Nosilci preskrbe

Delovna organizacija Blagovni center kot grosistična trgovska organizacija zagotavlja preskrbo z osnovnimi prehranbenimi in drugimi proizvodi osnovne preskrbe v osmih občinah celjske regije, dopolnilno pa še v Slovenj Gradcu, na Ravnan, v Dravogradu, v Radljah, Zagorju, Trbovljah, Krškem in v Sevnici.

Skladno z razvojno in naložbeno politiko v nekdanji delovni organizaciji Merx so v zadnjih dveh srednjeročnih obdobjih močno povečali število maloprodajnih zmogljivosti, z njimi v korak pa niso rastle skladiščne kapacitete.

V obstoječih skladiščih, kjer nimajo niti minimalnih tehnoloških, sanitarnih in ostalih pogojev za dejavnost, je oprema zastarela, tehnologija skladiščenja skupaj z notranjim in zunanjim transportom povzroča visoke stroške poslovanja. Ne morejo zagotavljati občinskih, republiških in zveznih rezerv, kar so čutili predvsem ob povečanem povpraševanju.

Dosedanji skladišni prostori niso več ustrezali po obsegu, kapacitete so bile razdrobljene, sanitarno-tehnično oporečne in dotrajane, neprimerno tehnično opremljene, niso imeli možnosti za minimalno organizacijo sprejemljivih oblik distribucije, skladišča niso ustrezala pripravi blaga za izvoz, ne realizaciji večjih razvojnih programov, stroški hrambe, distribucije in kala so nadpovprečno visoki, pogoji dela težki, neustrezni za delitev

dela znotraj in zunaj osnovne funkcije v skladiščih na relaciji proizvodnja — blagovni promet.

Izgradnjo regijskega prehranbeno-preskrbovalnega centra so zaradi širšega družbenega pomena opredelili kot prednostno nalogo na področju blagovnega prometa. Delavci so se odločili za temeljito tehnično-tehnološko in nabavno-prodajno posodobitev procesa dela. Bistvene prednosti vidijo v povečanem količinskem obsegu poslovanja, v izboljšanju ponudbe, pospeševanju prodaje blaga, ki je dohodkovno zanimivejša, v večji elastičnosti in prilagajanju povpraševanju, v znižanju stroškov poslovanja, v izboljšanju osebnega, skupnega in družbenega standarda delavcev, v izboljšanju motivacije delavcev, da bodo poslovali racionalneje, delili po rezultatih dela, v večji varnosti pri delu, v racionalizaciji pretoka blaga s pomočjo paletizacije v vseh funkcijah skladiščenja poslovanja. Materialni tok blaga bodo spremljali z interaktivnim, računalniško podprtim sistemom, ki bo v končni fazi omogočal stalno in sprotno spremljanje vseh sprememb in stanj v zvezi spremiki blaga, interaktivna obdelava podatkov pa bo k kupcem omogočila standarnizacijo prednaročil. Zagotovili bodo lahko skladiščenje občinskih, republiških in zveznih rezerv.

Tozda Prehrana in Agroprometa v obstoječih skladiščih imela na voljo 7.600 kvadratnih metrov lastnih skladiščnih površin.

Z usposobitvijo novih zmogljivosti bodo v novem tozdu Preskrba (brez dislociranih skladišč) razpolagali s skupno 15.621 kvadratnimi metri. V pritličju s 8.840 kvadratnimi metri, v zaklonišču z 240, v medetaži s 554, v nadstropju s 3.446 kvadratnimi metri. Zaprti prostori skupaj merijo 12.980 kvadratnih metrov, nadkrite površine 2.641 kvadratnih metrov, vsi objekti skupaj pa 15.621 kvadratnih metrov.

Objekt bo v celoti po predračunski vrednosti naložbe veljal 487 milijonov in 250 tisoč dinarjev, od tega gradbeni objekti 327 milijonov, domača oprema 89 milijonov in 240 tisočakov, ostalo 55 milijonov dinarjev. Stroški za osnovna sredstva znašajo 471 milijonov in 250 tisoč dinarjev, za obratna sredstva 16 milijonov dinarjev.

Glavni projekt za regijski preskrbovalni prehranbeni center je prevzel Ingradov tozda Projekta v Celju, projekt je vodila inž. arh. Majda Golob-Mareš s kooperanti. Tehnologijo skladišča in računalništvo so izdelali v ZOP Ljubljana, celotno opremo so projektirali v IBL Ljubljana. Ingrad Celje je s kooperanti Klimo, Elektrosignalom, Novijem, Cestnim podjetjem, Zvezdo Maribor, KTO Celje, Timom Laško, Rade Končarjem Zagreb, Aluminijem Komet, Olgo Meglič iz Ptuj, Zarjo Zalec in z številnimi drugimi v celoti prevzel izvajalska dela.

Nadzor so opravljali Janoš, Kaplanovič, Breznik, Špes.

Nova organizacijska struktura

Z izgradnjo osrednjega skladišnega objekta (RPPC) so morali v delovni organizaciji znova preveriti obstoječi organizacijski model. Spremembe je narekovala tudi neracionalno organizirana nabavna in prodajna služba, razdrobljena na raznih koncih, sajde in zelenjavo so nabavljali v tozdu Agroprometa, živila so nabavljali v tozdu Prehrana, prodajali pa v delovni skupnosti skupnih služb.

Kot izhodišče so postavili definicijo, da je organizacija dela eden od elementov za doseganje ciljev delovne organizacije, zato morajo pri oblikovanju težiti k temu, da cilje dosegajo s čim manj napora in s čim nižjimi stroški. Namen preoblikovanja so opredelili kot »prilagoditev načina dela spremenjenim razmeram delovanja delovne organiza-

cije za čimbolj nemoteno ter gospodarno doseganje ciljev ob zadovoljstvu delavcev pri delu».

Na tem izhodišču, opravljenem posnetku stanja in z opredelitvijo problemov so sklenili, da komercialno dejavnost za celotno delovno organizacijo organizacijsko združijo, da naj se v RPPC tehnološko in tehnično odvijajo proces skladiščenja in distribucije, ki ju opravljajo z vozili iz tozda Transport in obrtne storitve, v tozdu Prazarna pa naj nadaljujejo s proizvodnjo in predelavo živil.

Tozda Agroprometa in Prehrana sta se združila v nov tozda Preskrba z obojnimi predmetom poslovanja. Komercialni sektor so oblikovali v delovni skupnosti skupnih služb, kjer opravljajo poslovne funkcije nabave in prodaje.

Novo vodstvo

Delavci tozda Prehrana, prodaja na veliko, in Agroprometa so se na referendumu 17. avgusta odločili, da se povežejo v nov tozda Preskrba, trgovina na veliko. Njih cilj je bil, da s takšno reorganizacijo dosežejo uspešnejše ekonomske rezultate poslovanja v novem regijsko prehranbenem preskrbovalnem centru, v katerem bodo uporabili novo enotno tehnologijo in nov enoten informacijski sistem, kar vse je zagotovilo osnova za nadaljnji razvoj celotne delovne organizacije.

Po referendumu so evidentirali in kandidirali delegate za organe upravljanja in 12. septembra izvolili delegate delavskega sveta in samoupravne delavske kontrole. Delavski svet se je konstituiral 18. septembra. Za predsednika so izvolili Franca Kotnika, za njegovega namestnika pa Franca Gregla. Delavski svet je za vršilca dolžnosti individualnega poslovodnega organa imenoval Roberta Čemažarja, za njegovega pomočnika pa Franca Kerka.

22



Nepraznični razgovor s Francem Banom, predsednikom kolegijskega poslovnega organa našega sozda

Mnogo smo naredili...

Naneslo je, da 25. obletnica Merxa sovpada z iztekom štiriletnega vodenja sozda Merx. Zato je pravnji naš tokratni sogovornik prav Franc Ban, predsednik KPO sozda, da skupaj ocenimo in ugotovimo, kaj in kje smo, predvsem pa, kaj nas v sozdu čaka.

— Ko ste prihajali v Merx, so marsikateri menili; da so vaša načrtovanja, milo rečeno, — neuresničljiva.

»Pred štirimi leti sem delavskemu svetu predložil moje videnje razvoja našega sozda. Seveda so bile takrat predvsem ekonomske okoliščine povsem drugačne kot danes, ko se izteka to štiriletno obdobje. Šlo je za izredno smelo načrtovanje, ki so ga nekateri res ocenjevali kot neuresničljivo. Ko danes primerjam rezultate in gledam, kaj smo uspeli in vsi skupaj dosegli, sem zadovoljen. Iz več razlogov.

Dokaj čvrsto smo namreč že uspeli povezati delovne organizacije znotraj Merxa in to poslovno, samoupravno in politično. Tega ne bi zmogli, če ne bi imeli za seboj ljudi, na katere sem lahko računal tudi takrat, ko smo vztrajali, danes lahko to mirno trdim, na uresničitvi resnično smelih programov. Zadovoljen sem, ker so prav v tem času zveza komunistov, sindikat in samoupravni organi kljub neposrednim očitkom in kritikam ta program potrjevali in spremljali, kako ga v posameznih fazah uresničujemo.

Danes je sozd Merx močna asociacija, branžno organizirana, človek bi rekel, kar zanimivo — od primarne proizvodnje hrane, predelave, blagovnega prometa ter gostinstva in turizma. Nikoli nismo imeli ambicij, da bi se ukvarjali še s čim izven tega kroga dejavnosti.

— Do nedavna so uspehe merili s številom investicij, objektov, novogradenj...

»Usoda poslovnih delavcev na najodgovornejših položajih je hoče noče vezana na to, koliko je uspel zgraditi, koliko naložb izpeljati. Na žalost je še vedno tako. Mogoče je tudi v tem razlog za dostikrat zgrešene naložbe. V tem pehanju za pozitivne poene.



Od vsega, kar smo pomembnejšega načrtovali, v teh štirih letih nismo uspeli z izgradnjo industrijske pekarnice v Celju, nujne naložbe, ki je gotovo med prioritetskimi. Vsi v poslovnem odboru pa smo veselili, da smo z izrednimi naporji postavili prehrabeni center. S tem centrom bomo lahko utrdili in kvalitetno izboljšali oskrbo območja, ki ga pokrivalo. To je območje celjske, koroške, posavske in delzavske regije.

— Vi ste razvoj Merxa gledali nekoliko drugače, v utrjevanju in povečovanju sorodnih in povsem novih dejavnosti.

»Pomembno je, da so se v tem času v Merx vključevale pomembne delovne organizacije, ne na prisilo, bodisi politično ali kakšno drugo, temveč preprosto zato, ker vidijo v organiziranem sistemu svoje razvojne možnosti, svoj normalen razvoj v teh težkih pogojih gospodarjenja. To so delovne organizacije, ki se tako ali drugače vklaplajo v naš branžni proces organiziranja. Našo dejavnost smo nekoliko razširili v avtostroki, kjer pa mislim, da z delno preusmeritvijo delovne organizacije Avtotehnika in z ra-

zvižanjem programov, ki jih imajo v delovni organizaciji Avto Celje, posegamo po naši oceni na dokaj zanimivo gospodarsko področje.

Korigiranje ne pomeni odstopanja od začrtane poti

— Toda tako »pisana« dejavnost zahteva korenite spremembe tako pri delu kot v mišljenju ljudi.

»V Sloveniji imamo v tem hipu čez petdeset sozdov in moram reči, ko smo pred štirimi leti šli korajžno v reorganizacijo Merxa in v vključevanje drugih delovnih organizacij, smo se zavedali, da moramo že na samem startu postaviti stvari izredno čvrsto.

— Nekateri še vedno živijo v prepričanju, da je najbolje in najvarneje delati po starem.

»Nemalokrat so mi govorili, kako nima smisla ne to ne ono, ne interna banka, ne turizem, ne vlaganja v druge republike, da to ne bo dalo pravih rezultatov. Praksa kaže drugače. Normalnega poslovanja in dela si ne moremo več predstavljati brez rednega pretoka kapitala. Hočem reči, interna banka, marketing, razvojni sektor, plan in analize, kadrovske službe in informatika, to so ključne stvari.

— Tu in tam je še vedno moč srečati tozdrovsko zapiranje.

»Bili so težki časi, tu in tam je to prisotno še danes, čutiti je tozdrovska zapiranja, toda brez vseh teh služb, povezanih na ravni sozda, uspešne sestavljene organizacije ne more biti. Trdim, da s politiko prisile ne moreš doseči željenih ciljev. Seveda pa rabiš, ker nismo ločljivi del te politike, skupne dogovore, nemalokrat tudi v občini ali v kraju, kjer smo prisotni. Uspeh je odvisen od odnosov in stikov z družbenopolitičnimi strukturami, ker ti pripomorejo k čvrstosti znotraj Merxa.

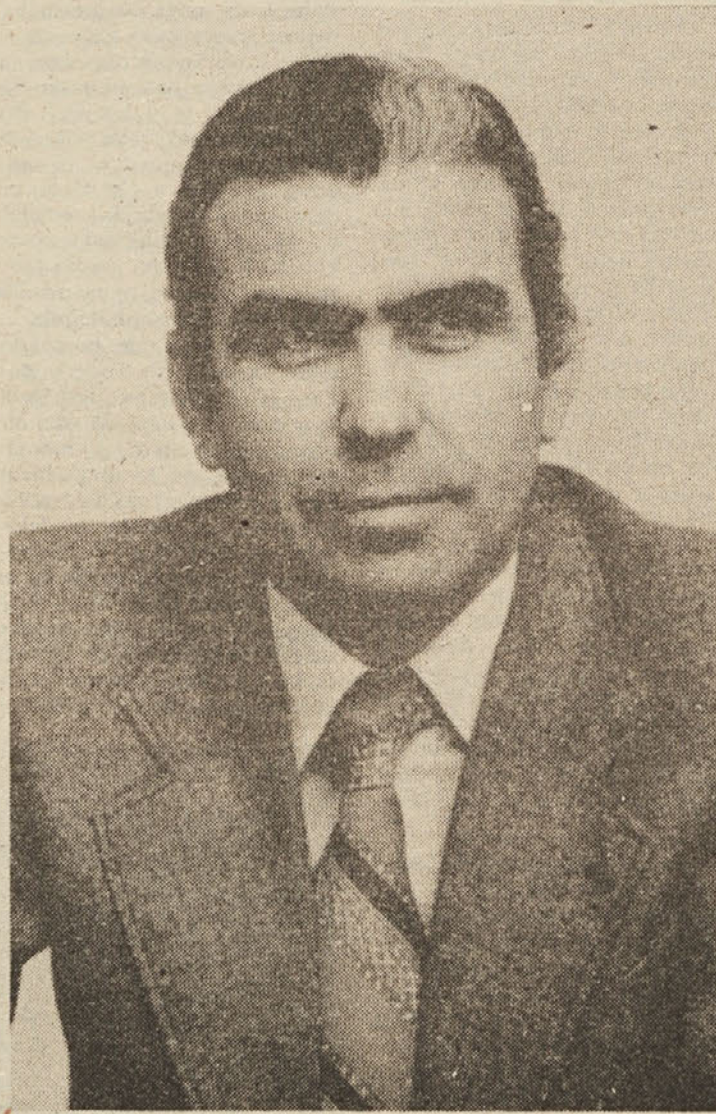
— Praksa potrjuje vaša načrtovanja, da samo združeni in močni lahko kljubujete težavam, kakršne se kažejo že v prvi fazi gospodarske stabilizacije.

»Nekateri moji poslovni prijatelji so mi govorili, da ne bom uspel združevati 40 odstotkov sredstev za skupni razvoj programov, kakor smo se odločili mi. Čvrsto smo stali na stališču, da samo na tak način povežemo interese in lahko zagotovimo uresničevanje dogovorjenih programov. V tem obdobju bomo morali določene reči prilagoditi, zaradi pomanjkanja obratnih sredstev korigirati koncept, toda to nikakor ne pomeni, da odstopamo od zastavljene razvojne politike. Moramo sprejeti določene ukrepe, povezane z obsegom investicijskih naložb in s povečevanjem obratnih sredstev. Dejstvo je, da samo z združevanjem lastnih sredstev v tako kratkem času ni mogoče realizirati takšnega števila naložb.

Ponuditi to, kar imamo in znamo

— Čemu je po vašem mnenju treba posvečati največ pozornosti?

»Usmeritve in programi v proizvodnji hrane, blagovnega prometa, gostinstva in turizma so resnično pomembni. Proizvod-



...ne moremo pa biti zadovoljni s socialnim položajem naših delavcev

nja hrane je bila in ostaja naša prvenstvena naloga. Mislim, da bomo v tej smeri samo nadaljevali, čeprav so na vidiku velike težave in problemi, saj se pogoji gospodarjenja iz dneva v dan zaostrejuje tudi v tej — prednostni sferi.

— Kaj pa področje blagovnega prometa, kar je bila nekoč osnovna domena Merxa?

»V blagovnem prometu bomo z izgradnjo blagovnega centra lahko širili ponudbo. Zgradili smo in gradimo nekaj pomembnih objektov, kot na primer blagovnici v Titovem Velenju in Radečah in celo vrsto manjših. Imamo izredno razvejano mrežo trgovin, ki jo bomo še posodabljali in bogatili.

— Gostinstvo je v tem času doživelo popolno preobrazbo in se iz klasičnega »oštirstva« ra-

zviža v pomembno in celovito turistično ponudbo.

»V gostinstvu in turizmu je po mojem mnenju tako ali drugače Merxova velika možnost. Imamo ambiciozne načrte, ki pa jih ne moremo realizirati čez noč, v kratkem, zaradi znanih razlogov.

Na čelu je nadaljnja gradnja in razvoj zdravilišča na Dobrni in zimsko športnih centrov na Zahodnem Pohorju, projekt Ribnica—Kope. Zadovoljni smo, da je ta čas dvanajst pomembnih slovenskih delovnih organizacij v sklepih svojih samoupravnih organov pristopilo v poslovno skupnost za realizacijo tega projekta. Rekreatijski center Golte, za katerega osebno mislim, da mu je mesto v našem sozdu, je naslednja pomembna naloga. Prepričan sem, da mu lahko z vrsto novih prijemov in naprav povrnemo ugled, ki so ga pred

Sozd Merx danes zagotavlja redno oskrbo 13,5 odstotkom prebivalcev Slovenije. S prisotnostjo v 25 slovenskih občinah ter s predstavnimi v Beogradu in v Somboru se vključuje v širši slovenski in jugoslovanski prostor.

V sozdu je zaposlenih več kot sedem tisoč delavcev, poleg njih je v kooperacijsko proizvodnjo vključenih 3 tisoč 700 kmetov, od teh je 600 članov zadrage.

V sozdu bomo letos ustvarili 34 milijard celotnega prihodka, 3,5 milijarde dohodka in 2 milijardi čistega dohodka.

leti imeli in potlej izgubili. Prepričan sem, da je zmotno stališče tistih, ki trdijo, da so Golte napačna, zgrešena naložba. Eno-stavno ni mogoče spregledati množice ljudi, ki prihaja na te prelepe mozirske planine, množice, ki bo vedno številnejša, saj bodo ljudje potrebovali vse več oddiha. Naš cilj ni, da se prilagodimo današnjemu dnevu, temveč da naredimo več in bolje. Tipičen primer so Kope, kjer smo začeli z gradnjo počitniških kapacitet za delovne organizacije.

Ne moremo biti zadovoljni s socialnim položajem naših delavcev

— Ni običaj, da ob praznovanju govorimo o težavah in vendar — imamo tudi »zgubarje«.

»Povedati je treba, da je v tej veliki združbi Merxa dvajsetih delovnih organizacij tudi veliko problemov. Ta hip in v tem obdobju smo še zmeraj trdno prepričani, da jih bomo uspeli razčistiti. Predvsem tisti del tozdrov in delovnih organizacij, ki v tem trenutku poslujejo z izgubo.

— Med zaposlenimi je upravičeno prepričanje, da za težave v mlinsko predelovalni industriji niso niti krivi, niti jih samo Merx ne more rešiti.

»Drži. In velja za celoten žitno predelovalni kompleks, do proizvodnje kruha, kjer so se zadeve tako zaostrele, da bomo odločno terjali razreševanje izven našega sozda, ker je sicer nemoženo, da bi delavci v mlinu ali oni v pekarni nosili sami vsa bremena. Da bi bil delavec za to, ker dela v

Prave ljudi na prava mesta

— Danes bolj kot včeraj se potrjuje praksa, da so gospodarski uspehi v največji meri odvisni od sposobnosti in ambicioznosti zaposlenih.

»Načrte, takšne ali drugačne, uresničujemo samo ljudje. Sposobni, kreativni, ambiciozni kadri! Prav tu je naša največja rezerva. Mi žal ne uspemo in ne znamo znotraj Merxa zamenjati ljudi, ki so nesposobni, ki ne dosegajo pričakovanih rezultatov. Tu pretiravamo s solidarnostjo, ki se nam potem obrača v škodo. To velja za celotni Merx in še posebno na ravni skupnih služb. Mislim, da nas je preveč od sozda do sozda in če smo že tu, bi morali dati več od sebe. Ne papirjev! Dohodka! Tu se bo bila ostra bitka. Ostali bodo le tisti, ki svojega dela ne merijo z urami, prebitimi v nekem prostoru, temveč z idejami in z uspešno opravljenim delom. Temu moramo v bodoče posvetiti še več skrbi. In takšne delavce seveda tudi ustrezno stimulirati! Področje nagrajevanja je še vedno bela lisa, po kateri svobodno in vsak po svoje še vedno na pamet šarijo v nekaterih tozdrov in v posameznih delovnih organizacijah.

— Žal se tudi to in primeri monopolističnega obnašanja odražajo v sodelovanju s sosednjimi in kolektivni s sorodno dejavnostjo.

»Zelo pomembno je sodelovanje z agroživilskimi sistemi znotraj Slovenije in cele države. Tu smo mi dosegli velik napredek.

— Zdaj je že mnogim jasnejše, da je bila usmeritev Merxa v prave dohodkovne odnose pametno zastavljena.

— Sodelovanja smo zastavili na dolgoročni osnovi. Na mnogih področjih smo v skrbi za nemoteno oskrbo vlagali dokajšnja sredstva in jačali poslovne vezi.

— Kako ocenjujete sodelovanje s Hmezadom? Prav na ta rovaš je bilo v Celju izrečenih mnogo kritičnih pripomb.

»Zelo pomembne so vse oblike sodelovanja s sestavljeno organizacijo Hmezad, s katero smo tik pred podpisom samoupravnega sporazuma o ustanovitvi planske poslovne skupnosti in kjer vsakodnevni kontakti in blagovni pretoki tečejo normalno. Letos bomo s Hmezadom dosegli že dve milijardi dinarjev prometa, kar v celoti negira pogosto natočevanje, kako slabo je medsebojno sodelovanje, kako bi bila regija bolj preskrbljena, če bi Hmezad in Merx sodelovala. Tako lahko pripovedujejo samo ljudje, ki ne poznajo razmer v agroživilstvu. V bitki za dohodek pa se seveda ne da izogniti mnogim medsebojnim spopadom na trgu, kar je primer v obeh sozidih. Tu je druga filozofija. Ko pa človek pogleda malo širše, regijsko, upam si trditi, da zadeve poznam, potem smo lahko zadovoljni s predpostavko, da imamo za sodelovanje še velike možnosti.

— O agroživilstvu in o združevanju le — tega v Sloveniji vrsto let ni bilo enotnih mišljenj. V zadnjem času se tudi tu končno mnogo spreminja.

»Podatek, ki resnično govori o tem, koliko smo v agroživilstvu v Sloveniji napravili, je tale: pred štirimi leti je Merx dobil iz slovenskega prostora 950 ton pšenice. Letos pa 10 tisoč ton. Kar je fantastičen uspeh. V Sloveniji ni bilo malo ljudi, ki so trdili, da smo v oskrbi s krušnimi žiti v celoti odvisni od drugih republik. Ko pa bomo na teh istih hektarjih dosegli kakšno tono ali dve več pridelka, se bomo približali polovični samooskrbi. To je eden najbolj zgovornih dokazov, da smo dosegli lep razvoj. Merx ga je.

— Merx združuje zvečine dejavnosti, kjer ustvarjajo nizko akumulativnost, kjer ni mogoče...

»Zato sem najbolj nezadovoljen s celotnim sklopom socialnega položaja naših delavcev. Znano je, da v pretežnem delu trgovine in gostinstva zaradi nizke akumulativnosti kljub prizadevanjem delavcev ne morejo povečati osebnih dohodkov. Na dlani je, da se tem dejavnostim ne obetajo nič kaj dobri časi.

— Verjetno niti vi niti delavci ne morejo biti zadovoljni samo s to nič kaj spodbudno ugotovitvijo.

»Res je. Morali bomo do maksimuma izkoristiti vse rezerve, ki jih še imamo, čeprav so nekatere in to največje, kot je prerazporeditev delovnega časa, izjemno občutljiva zadeva. Gre za okrog 25 odstotkov odvečne delovne sile, kar pa je trenutno nerešljivo — saj novih delovnih mest za prerazporeditev ni toliko na razpolago.



Podobe iz beležnice

Regina Rančnik:

Ne samo v stroju, v zemlji je denar

Večini se je delavnik že iztekel, ona pa je krožila med vrstami po terasah in pregledovala opravljeno delo. Ne gre ne zaupati, toda trgači včasih spregledajo po kakšen grozd. In grozd h grozdu da kozarec, kozarec h kozarcu liter. Liter konjičana. Letos je bil dvakrat obran. Najprej na pomlad, ko mu je vreme pobralo nastavke in poleti, ko je toča pobrala še zadnje upe.

Ko je Regina prišla v konjiško Kmetijsko zadrugo, še ni imela 17 let. Rodila se je tu blizu, v Spodnjih Prelogah, in odločila se je za zemljo. Za kmetijstvo. Zdaj je že 19 let tu. Odveč bi bilo govoriti, kako je bilo takrat pred devetnajstimi leti, kajti dan kmetijca ni nikoli enak dnevu in dvoje dobrih letin nikoli ne pride zapovrstjo.

»Plače niso in nikoli ne bodo v kmetijstvu odraz vloženega dela,« pravi, medtem ko v zvezčič zapisuje odhod dveh trgačev.

Od tu, iz okolice sta. Pripeljala sta se z avtomobilom zjutraj, da bi popoldne lahko še svoje postorila doma. Ko je »konica«, je tu, med temi trsi slišati dvoje, troje narečij in dva jezika. Po nekaj deset trgačev vozijo s Hrvaške. Obraze, ki jih je bilo malo pred tem moč srečati na oni strani Konjiške gore, v hmelju.

»Zdaj sicer zemlja spet dobiva na vrednosti in kmetijstvo na veljavi, vendar smo v teh letih zagrešili veliko napak, ki jih zdaj plačujemo. Mladim nismo znali vcepiti ljubezni do zemlje, tiščali smo jih za stroje in v pisarne, zato moramo delavce voziti od drugod. Mnogo let bo spet minilo, da bo zapolnjena ta vrzel. In tako, kot nismo vlagali v ljudi, je bilo tudi z zemljo. Zemlja pa vrača samo, če ji daješ. Mi smo desetletja živeli v prepričanju, da nas naša zemlja ne more preživeti, da nam ne more vsega dati.

Mogoče in verjetno res ne vsega, toda mnogo tega, kar niti bogati nimajo. In tako je tudi s to našo zemljo tu pod Pohorjem.«

Regina ve, kaj govori. Kajti tu, na teh kopastih vzpetinah, si še pred nekaj leti videl le malo resničnih vinogradov. In od tu, s teh istih zaraščenih kolovoznih poti, ki so vodile k redko nasejenim, zvečine razpadajočim kmetijam, si lahko zrl po dolini Dravinje, kot daleč ti je neslo oko. Po desnem in levem bregu

Mirko Tanjšek:

Za vsakega Jugoslovana sem spekel deset kil kruha

»Tistega triinštiridesetega, ko bi se naj odločilo o poklicu, sem ostal odprtih ust. In razočaran. Sanjaril sem o urarstvu, razdiral in popravil ure, Nemci pa so odločili, da bom — pek. Vdal sem se v usodo, dosti kaj drugega mi tudi ni preostalo in sem oblekel pekovski uniformo. Tako sem »pri kruhu« že enainštirideset let.«

To je bila prva grenka kapljica, ki jo je moral zaužiti in je ni nikoli pogoltnil Mirko Tanjšek-Boris. 1929. leta se je rodil v Trbovljah, po dvanajstih letih je oče družino preselil v Velenje.

»Lahko si predstavljate, kako se počuti frkolin, ki sanja o svojem poklicu, veselju in radosti

se je vleklo — močvirje. Danes so tu polja, stotine in tisoče novih hektarov njiv, kot je na teh hribovih na stotine vagonov grozdja.

»Prepričana sem, da mora priti do še večjih sprememb v odnosih do kmetijstva. Spominjam se, da smo se pred leti na delavskem svetu borili za to, da bi nam družba pomagala aktivirati vse te neizkoriščene površine. Sami smo prihranili denar, vendar so nam rekli, da smo bedaki, ker mislimo denar vlagati v zemljo. Danes je že drugače, silijo nas, da bi še več vlagali, vendar le z besedami, denarja ni. Mislim, da ni več daleč dan, ko bo tudi za kmetijstvo več denarja. Kajti ne samo v stroju, v novi tovarni, v zemlji je denar!«

Reginin delavnik se tako kot večini delavcev kmetijske zadruge v Konjicah ne konča ob dveh, treh ali štirih popoldne. Toda kolektiv se je odpravil izplačevanju nadurnega dela, ker bi bilo to zanj predrago. V kmetijstvu so tri, štiri konice, ko moraš vpreči vse sile, ker narava ne čaka. Če k temu dodaš še vrsto neljubih okoliščin, kot je nenehen strah pred okvarami strojev, rezervne dele pa je težko dobiti, je razumljivo zadovoljstvo Regine Rančnik, ko v tistem svojem zvezku seštevca pospravljen pridelek.

Leto in muhasto vreme in za nameček še toča, kljub vsemu niso Regini omajali veselja do zemlje. Ko se utrujena vrača k svojim trem otrokom in možu delavcu, ponovno oživi. Ob tem je zanimivo, da ob takšnem delu, treh otrokih in gospodinjstvu najde moč in voljo ter seveda še čas tudi za drugo dejavnost, saj jo v Konjicah srečaš od krajevne skupnosti do raznih političnih organizacij.

»Človek se ne more zapreti med štiri stene in reči: kaj me briga vse ostalo. Če ne bomo mi poskrbeli, da skupaj uredimo še to in ono, dela pa je vedno veliko, tudi mladi ne bodo sledili nam. In to bi bila večja tragedija, kot če ti pridelek zmaliči toča...«

Vsekakor pa teh vinogradov tu, kakor daleč ti seže oko naokoli Konjic, takrat ni bilo. Regina ve za vsak trs, za vsako drevo. Kako tudi ne, ko ga vsakega posebej trikrat na leto vardeva.

svojega življenja, pa ti to potem nekdo — vzame. Morebiti sem tudi zato še z večjim veseljem in vztrajneje opravljal kurirske posle za partizane. Težko bi namreč rekel, da sem takrat to zahtevno poslanstvo opravljal iz zavesti, saj še prav nisem vedel, kako in kaj. Mogoče me je ravno tisti izbor poklica potem vzdramil, da sem se že čez leto znašel v partizanski uniformi.«

Ko je Mirko Tanjšek slekel uniformo, zadnja je bila oficirska, se je spet postavil za krušno peč. Potem se je izobraževal in spet okusil grenko okoliščin. Po šoli za tehnologe v Beogradu ni in ni mogel najti štipendije za študij na fakulteti. Tako je ostal

pekovski mojster, zadnjih 21 let je obratovodja pri »Mlakarju« v Celju.

»Tisti, ki me poznajo, me več ne sprašujejo o pekarstvu. Vedo namreč, da sem poštenjak in da povem na glas, kako je z nami peki. Res je namreč to, da peki, ki pečemo kruh za vse, uživamo najbolj grenki kos tega kruha. Delo ponoči, delo ob pečeh, delo ob svetku in petku, mar je potem čudno, da se mladi več ne odločajo za ta poklic! K temu dodajmo še nerazumljivo nizke dohodke in to, da redkokateri pek zapusti peč zdrav in uživa zaslužen penzijo, pa je računica na dlani. Samo izredni družbenopolitični zavesti pekov gre pripisati, da ob vseh teh okoliščinah ne prihaja do hudih problemov!«

Kruh je ali ni kruh, če mu ti nadeneš še tako zveneče ime. Le kateri Celjan ne pozna »Mlakarjevega kruha?« Zakaj je temu tako, ko vendar vemo, da pečejo kruh iz iste moke? »To je vendar jasno,« pravi Mirko. »Moka je živa stvar in vsak mehanski poseg jo uničuje. V našem kruhu je mnogo osebnega dela, ki ga noben stroj ne more nadomestiti.«

Mnogo Celjanov pozna Mirka Tanjška in večina ne ve, da je — pek. Poznajo ga kot športnika. Starejši se ga spominjajo kot partizanovca v Gaberju, ko je bil v državni vrsti kot orodni telovadec. Nekoliko mlajši zato, ker jih je po celjskih šolah učil telovadbo. Mnogo mlajši pa po njegovem družbenopolitičnem delu, saj si ga srečaš na občinski ali krajevni ravni. Zaradi bolezni je počasi predajal funkcijo za funkcijo, zdaj pravi, da mu je vodenje pekarnarstva kar dovolj. To je tudi razumeti, saj po celonočnem delu ob peči ali pri mešanju testa ni pričakovati še delo na športnem področju ali kje drugje. Vsaj v tolikšni meri ne.

»Ko sem prej omenjal družbenopolitično zavest pekov, nisem povedal, da ima ta visoka zavest, žal, tudi drugo plat medalje. Manj svetlo in za peke bolečo. Ta visoka družbenopolitična zavest in odgovornost do svojega poslanstva sta namreč krivi, da družba tako slabo vrednoti naše delo. Tudi v Celju. Bil sem član

Vinko Mastnak: Danes je živeti lepše, a življenje je težje

Zdaj ko sedim pred pisanim strojem, vsenaokrog je mir in pokoj in prijetno topló, ko skušam na ti dve strani praznega papirja vtisniti Vinko Mastnaka, se počutim še bedneje kot takrat, ko sem planil v njegov svet. Meni nič tebi nič pridruži k nekemu človeku, izstreliš vanj nekaj, zvečine že hudo obrabljenih vprašanj in hajdi k naslednjemu.

Kaže, da to Vinko moti manj kot mene. Res je, da se še zdaj nisem znebil občutka, kako se pravzaprav sploh ni pogovarjal za mano, ker so mu v mislih rojile zanj pomembnejše reči. Ta hip na primer ta, ali bo pravočasno prispel v Šentjur k mehaniku, da bi dobil avto. Brez avtomobila si v teh dneh kot riba na suhem, je razlagal. Dopoldne je končno dobil štiri vagonce za prevoz jabolk. Ko je zbobnal skupaj vse »kar na Slomu leze in gre«, kot je razlagal, da bi vagonce pravočasno naložili, je ugotovil, da mora najprej vagonce temeljito očistiti, kajti Nemca niti malo ne zanimajo naše železniške navade.

»V tem našem ljubem kmetijstvu je že tako, da trepetiš, ko seješ, trepetiš čez leto, trepetiš ko obiraš in trepetiš ko prodajaš,« se je opravičeval bolj sam sebi kot nam, ki bomo že čez uro Slom potisnili v pozabo in Vinka

samoupravnih organov in nešteti komisij, ki bi naj reševale te probleme. Bil sem zagovornik stališča, da mora biti pekarska industrija združena v Celju, da bi dobro povezana in organizirana zadovoljevala potrebe mesta in širše. In kaj se je zgodilo? Ko smo končno peki sami prihranili denar za gradnjo nove in moderne pekarnice v Celju, so ta denar prelili v gradnjo — motela! Ko smo spet bili tik pred tem, da končno le začnemo graditi potrebno pekarno, so nas prisilili v prevzem velenjske Fidelinke...

Toda kaj bi o tem, bo nekdo rekel. In prav ima. To je preteklost. Toda sedanjost je tu in ta je takšna, da v Celju še zdaj nimamo rešene oskrbe s kruhom. Jaz pravim, da to ni problem Merxa in še manj nas delavcev v pekarstvu ali mlinsko predelovalni industriji. Jaz se počasi poslavljam v pokoj, vendar mi ni vseeno, kako dolgo bodo moji fantje še delali in sploh vzdržali v takšnih pogojih dela ob takšnih dohodkih. Zato pravim, da je kruh najbolj grenak — peku...«



Regina Rančnik



Mirko Tanjšek



Vinko Mastnak

Leopoldina Bruderman:

Prodajalec ni zaradi trgovine, temveč zaradi kupca

»Da iščete pridno in tudi drugače aktivno delavko? Pridite k nam in vprašajte za Leopoldino ali Poldko, to ti je ženska, da ji v celem Merxu ni para,« nam je zatrjeval Puščuh, vodja enote v Dravinjskem domu. Tako smo se odpravili v Dravinjski dom, da bi videli trgovko, ki ji ni enake v sozdu Merx!

Roko na srce, res ji ni enake. Leopoldina je stara 71 let. Prodajalka od nog do glave. In človek. Njeni starosti ne bi verjeli, kajti na obrazu ji ni videti. Še manj je z njenega obraza razbrati življenje sedmih križev, ki si jih je oprtala.

Oprtala pa si jih je v resnici v Celju, kjer je bila rojena in kjer po osnovni šoli ni našla nobenega učnega mesta.

»Tako kot bili še mnogo hujši časi, kot nekateri pravijo, da so danes. Za mlade, predvsem za dekleta, ni bilo dela, kaj šele učnih mest. Imel si na izbiro; ali za dekle ali s trebuhom za kruhom,« pripoveduje ta ženska, ki se je pozneje zaradi materinstva odpovedala redni zaposlitvi in se zaposlila spet, da bi bila koristna družbi. Ali kot sama pravi, da »doma ne bi povsem zarjavela.«

sani Merxovi dejavnosti pa ni takšna, kot bi lahko in morala biti. Premalo smo povezani med sabo, premalo vemo o tem, kaj kdo dela in s čim se ukvarja, še vedno je preveč podvajanja. Poglejte na cesto, koliko avtomobilov z našim znakom vsak dan oddrda po cesti sem ter tja praznih. V naših delavnicah fantje izdelujejo opremo za trgovine, kajti samo s popravili strojev in naprav niso polno zaposleni, nekdo v Merxu pa naroči enako opremo v Ljubljani. In tako naprej. Toda kaj bi našteval. Zdal bi morali narediti velik korak naprej v povezovanju znotraj sozda. Tu ni kaj slepomišiti. Zadeve se moramo lotiti odločneje, kot smo se jih lotevali doslej in radikalneje obrezovati, kot pravimo mi sadjarji, suhe ali nerodne veje. Ne gre za nikarkršno novost, zato zadeve ne kaže ponavljati, ker jo poznamo tako mi spodaj kot oni zgoraj. O tem je bilo že mnogo povedanega in napisanega, zato končno že enkrat zainimo, kajti čas dela proti nam...«

In tako je Poldka, išoč delo, našla prosto učno mesto trgovske v — Mokronogu na Dolenjskem. Opravila je učno dobo in vse kar je bilo v zvezi s takratnim obravnavanjem vajencev, ki so morali opravljati vsa, tudi najtežja in najbolj umazana dela in postala trgovska pomočnica. In spet se je zgodba ponovila. V žepu je imela spričevalo trgovske pomočnice, vendar ne tudi delovnega mesta. Spet se je začelo romanje in iskanje. Končno je našla delovno mesto v Ločah pri Poljčanah.

»Delo v trgovini me veseli. Venomer si med ljudmi. Okoli tebe so zvečne mladi, ki ti dajo polet, da greš v korak z njimi in pozabiš nase, na svoja leta. Rada imam mlade, razumem njihove probleme in težave. Sama sem mati, zato vem, kako pomembno je prislunhiti mlademu človeku, najsi bo takrat, ko prekipava od sreče ali takrat, ko se mu zazdi, da stoji pred nepremostljivim problemom,« pravi ta skromna žena, ki ji ni bilo dosti »z rožicami poslano.«

V Slovenskih Konjicah si je z možem ustvarila dom in družino. Počasi, mogoče zato še z večjo

radostjo in ceno sta spletala svoje gnezdo, ko je njeno življenje spet v trenutku dobilo obličje.

V hudi prometni nesreči je izgubila moža, sama pa se je dolgo borila, da je lahko spet stopila za prodajno mizo.

»Človek nikoli ne sme obupati. Dasi ravno ni čisto tako, vendar pravim, kako si po vsakem udarcu močnejši, odpornejši. Saj pridejo trenutki, ko se začneš spraševati, zakaj tako, zakaj prav meni ali samo meni, ko gledaš naokoli in vidiš druge, ki v tem življenju vsako, tudi še tako drobno radost ne plačujejo s takšno ceno kot ti, toda takrat moraš zbrati razum in si reči, da le nisi tako čisto sam.

Imam otroka, veselim se njihovih uspehov, tako kot svojih.

Mogoče še bolj. Kajti mnogo mojega življenja je bilo v senci strahu, v bojazi pred jutrišnjim dnem. Srečna sem, da je vsaj to mojim otrokom in mladim danes prihranjeno. Da smo le nekaj uspehi in da to ni tako malo.«

Leopoldina Bruderman je sinonim konjiških trgovcev. Prodajalka, ki jo pozna staro in



Leopoldina Bruderman

mlado. Ne samo zaradi njenega odnosa do sodelavcev v »Domu«, enoti SP Konjice, temveč zaradi njenega odnosa do dela. Kljub svojim letom se loti vsakega, tudi težaškega dela raztovarjanja blaga. Pri njej ni tistega »zakaj bi jaz, naj kdo drugi«, ona ta refren obravnava v obratnem smislu: »raje opravim to jaz, da drugemu ne bo treba...«.

Zanimiva je tudi njena filozofija trgovskega poklica. Ona namreč trdi in to z delom ter obnašanjem tudi dokazuje, da »prodajalec v trgovini ni zaradi trgovine, temveč zaradi kupca in kupčije«. Zato je prepričana, da je delo dobro opravljeno, če je kupec kupil le neznatno vrednost, vendar zapušča lokal z občutkom, kot bi kupil dragocestnost. Prav tako meni, da trgovci ni tisti, ki iz lokala »izpusti« kupca, ne da bi ta vsaj nekaj kupil ali se v lokal vrnil pozneje.

To je po njenem mnenju danes še kako bistveno, saj kupna moč občanov pada, s poštenim delom pridobljen denar pa ne gre, kot še do včeraj, nepreračunljivo razmetavati, kaj šele, da bi kupec zapuščal lokal z občutkom, da je bil ogoljufan.



Tilčka Delakorda

paša za oči.«

— Če smo tudi mi poštenu, moramo priznati, da je delavec v trgovini prvi, nad katerim se znesemo ob vsakem nihanju trga, pomanjkanju določenih artiklov ali podražitvah.

»Verjemite mi, da je nam dvakrat hudo. Najprej zato, ker ne moremo zadovoljiti občanovih potreb in drugič zato, ker zaradi tega ali onega pomanjkanja blaga ne moremo ustvariti planiranega prometa. Plane sprejemamo vnaprej in v njih ni moč vgrajevati morebitnih motenj v oskrbi. In ker v takšnem primeru ne dosegamo predvidenega prometa, nismo deležni stimulacije...«

— Zdaj ste sami načeli, v razgovoru z vami smo imeli predvidena vprašanja prav na to temo. Kako je v vaši trgovini v resnici s plačilom po vložnem delu?

»Moram povedati po resnici?«
— Samo po sebi umevno, saj vam bodo, če nihče drugi, že vaše

Vinko Križnik: Združitev je eno, zaupanje drugo

Po nič koliko spremembah, reorganiziranju in združevanju



Vinko Križnik

sodelavke zamerile, da niste povedali resnice. Mar je resnica tako boleča?

»Da. V trgovini, v špeceriji smo še daleč od plačila po vložnem delu, kaj šele od nagrajevanja po vložnem delu. Za mene kot poslovođa je to še tembolj boleče, ker ne morem vplivati na to, da bi pridni in zavzeti delavci bili v resnici nagrajeni za svoj trud in dobro delo. Po drugi strani pa je tudi res to, da vsak vodstveni delavec stremi za tem, da bi imel okrog sebe same dobre delavce. Tako je tudi z mano. Moram priznati, da je v tem lokalni že vrsto let ista ekipa, ki tvori okostje, sprememb je le malo. Torej je tudi to znak, da je sodelovanje med delavci dobro in da so odnosi v redu. To je namreč predpogoj dela v vsaki trgovini. Če nas kdo zapusti, to stori zato, ker se je naveličal čakanja na ureditev osebnih dohodkov v trgovini in si je našel boljše plačano delo...«

Razlika od prej je očitna in jo lahko vsak vidi. Odkar smo v sozdu Merx, smo mnogo naredili. Tako v sami klavnici kot v zadruhi. V tem času smo mnogo vlagali v kmetijstvo, zažvela je povsem nova proizvodna panoga, kuncereja. Danes lahko povemo, da je bilo malo ljudi, ki so verjeli in zaupali ideji o kuncereji, ki so bili pripravljeni združevati denar za tovrstne naložbe. Zdaj je zadeva že mnogo jasnejša. Kdo je pred nekaj leti verjel ali videl možnost, da bi iz laške občine poleg že znanih proizvajalcev in naše živine lahko še kaj izvažali? Danes so tu kunci.

No, in prav ob teh novih naložbah me moti ena, za mojo pamet nelogična stvar, to je politika interne banke pri sozdu. Po moji pameti je to naša banka, saj v njej združujemo zvečine denar delovnih organizacij sozda. Torej bi bilo pričakovati in sam sem tudi to pričakoval, da bomo imeli sovlagatelji člani sozda od te banke ugodnejše pogoje, kot jih nudijo druge banke. Tako meni, kot tudi mojim sodelavcem ne gre v glavo, da mi naša interna banka posoja tudi moj denar za enake ali malo manjše obresti, kot to dajejo druge banke. Zamera gor ali dol, tudi očitek, da »tega ne razumem«, kar je na koncu koncev tudi res, vendar se s takšno politiko interne banke ne strinjam.

Ob različnih priložnostih, kot je denimo zdaj ta ob praznovanju, govorimo najpogosteje samo o uspehih in manj ali nič o stvareh, ki jih nimamo urejenih. Jaz bi omenil dve, tri zadeve, ki bi jih v tem času, kar sedanji sozda obstaja, le že morali urediti. Najprej gre za delitev dela znotraj mesno-predelovalne industrije. Še vedno delamo vsi vse, ker trenutne tržne razmere to še dovoljujejo. Po moje pa bi morali točno programirati, kaj bo kdo delal in na tej osnovi načrtovati tudi razvoj, vlaganja, usmerjati strokovnost in specializacijo. Tako pa sestankujemo, načrtujemo, vsak bi rad obdržal tisto najdonosnejše ali tisto proizvodnjo, s katero trenutno dosega najvišje cene.

Priznam, da je vse to znano, da nisem povedal nič novega. To tembolj ne, ker bo kritik takoj zabil žebelj na glavo in mi potisnil pod nos dejstvo, da se na primer mi, v našem tozdu leta in leta nismo mogli dogovoriti z našo mehanično delavnico, da bi nam popravljala avtomobile... Ali, da se v Laškem vrsto let nismo mogli zediniti okrog gradnje hotela Hum, gradnje blagovnice in da še danes morajo po blago, razen po tisto najenostavnejše — v Celje. Tako človeku ne preostane nič drugega, kot spoznanje, da takšno zapletenost ne vodi nikamor in so verjetno prav zato tudi smeli načrti sozda toliko bolj osupljivi!«

Pogled četrt stoletja nazaj

V petdesetih letih je bila trgovina v mestu ob Savinji razdrobljena, posamezna trgovska podjetja so šela le po nekaj delavcev, tehnično so bili slabo opremljeni, o primernih skladiščih ni bilo govora. Delavci Potrtošnika in Koloniale — živila so odkrili edino možno razvojno pot — združevanje in organizacija dela na trdnih, dolgoročnih osnovah. Tako je združeno podjetje Merx 23. decembra 1958 formalno zažvelo. Kolektiv je tedaj štel 145 delavcev.

Takoj po ustanovitvi so sprejeli sklep o gradnji grosističnega skladišča na Spodnji Hudinji in le to je postalo jedro nadaljnega razvoja.

Samopostrežna in samoizbirna tehnika je tedaj v svetu doživela že tak razmah, da tudi v Jugoslaviji niso mogli več stati ob strani. Dilem o smereh nadaljnega razvoja trgovine pri nas ni bilo več. Samopostrežna in samoizbirna tehnika prodaje pa je v primerjavi s klasično zahtevala dosti večja vlaganja v tehnologijo in v prodajalni prostor. Optimalne površine samopostrežnih trgovin so za nekajkrat presegle do tedaj veljavne normative. Vse to je seveda z vidika potrebnih vlaganj za takratno razdrobljeno trgovino pomenilo neuresničljivo vizijo.

Z gradnjo novega Merxovega skladišča so zagotovili kapacitete ne le za potrebe mesta Celje, temveč tudi širše regije. Toda, spremembe je terjala tudi grosistična trgovina. Nujno je bilo treba skrajšati transportne poti.

Ta spoznanja so vodila k nadaljnemu povezovanju trgovine. Grosistična podjetja so pričela vsaka na svojem področju združevati in priključevati trgovino na drobno. V Celju so se aktivnosti začele okoli leta 1962 in trajajo vse do danes.

V prvi polovici šestdesetih let so veliko napravili za razvoj ma-

luprodajne mreže. Posodobili so tehnologijo prodaje; zgradili več samopostrežnih trgovin in marketov, preuredili marsikatero klasično trgovino.

Samoizbirna in samoostrežna tehnika prodaje je terjala predpakirano blago in pakiranje v določene komercialne enote. Te naloge se je lotil Merx. Začetki embalaranja segajo v leti 1959 in 1960. Prva sodobna pakirnica za živilsko blago je začela delati leta 1962. Razvoj embalarne je spremljala tudi lastna pražarna kave in izdelovanje bonbonov. Nakupili so prve večje avtomatske univerzalne pakirne stroje, dozirne tehtnice in drugo opremo. Tehnologija embalaranja je pri Merxu dosegla evropsko raven.

Združeni kolektivi v Merxu so se v 60. letih odločili za enotno kadrovsko, razvojno, plansko in investicijsko politiko. Šlo je za kolektiv, ki je štel že več kot 2000 članov in je imel okoli 400 učencev v gostinstvu.

Z integracijami v letih 1968 in 1969 so v Merxu svojo dejavnost razširili na mlinsko predelovalno industrijo, pekarstvo, gostinstvo, turizem. Ime firme so spremenili v Veletrgovsko, gostinsko, turistično in proizvodno podjetje Merx Celje. V letu 1974, v času formiranja tozdu, so imeli sedem tozdu prodaje na drobno, da tozda pekarnice in slaščičarne, dva tozda gostinstva in turizma, tozda za grosistično dejavnost ter transport in pomožne zadeve.

Konec leta 1974 so formalno sozda Dobrina s petnajstimi delovnimi organizacijami. Zaradi raznolikih interesov sozda nikoli ni prav zažvel. Nadaljnje povezovanje so v Merxu vzeli v svoje roke — začeli so postopek za reorganizacijo Merxa na štiri delovne organizacije po branžnem principu in za formiranje sozda Merx.

Gostinstvo, trgovina pred pol stoletja

Ob koncu tridesetih let je bilo v Celju in v okolici mesta v Unionu, v Evropi, v Pošti, pri Belem volu, v Zvezdi, Pri zamorcu, pri Belaj, Steguju in na Petričku gostom na voljo 258 postelj. Bile so v 86 enoposteljnih, v 71 dvoposteljnih in v 10 triposteljnih sobah. Med njimi je bilo 61 sob s tekočo hladno in toplo vodo. Evropa je imela obojno vodo v vseh sobah. Število sob in postelj za prehodne goste je v resnici nekoliko kolebalo, ker so nekatere trajno oddajali.

Novi zakon o obrti iz leta 1931 se delno dotika tudi gostinskih obratov, poseben zakon o gostinstvu iz leta 1938 je še natančnejši. Po tem zakonu je mestno glavarstvo gostinskim obratom posebej posebno pozornost in je hotele (oziroma obrate s sobami za goste) tudi klasificiralo po razredih. Vsi obrati s sobami oziroma hoteli za goste so bili v III. razredu, edinole Evropa v II. razredu.

Soba je tedaj stala 20 do 50 dinarjev, za pomožno osebje so računali dodatek 10 odstotkov.

Poleg hotelov in obratov s sobami za goste je bilo tedaj v samem mestu okrog 20 gostilnic, dve zajtrkovalnici in pet točilnic (delikatesnih trgovin). Število se je neznatno spreminjalo.

Po obrtnem zakonu iz leta 1931 je bila gostinska pravica osebna, toda za izvrševanje gostinske obrti so gostilničarji morali imeti popolno usposobljenost, za podelitve je bila zadostna delna ali omejena usposobljenost. Ker je bilo gostinskih lokalov več, kakor jih je danes, so bili navadno manjši. Celjski gostilničarji so imeli svoje združenje, gostilničarsko združenje.

Po uradnem seznamu iz leta

1936 je bilo v celjskem gostilničarskem združenju 126 gostilničarjev, 76 pomočnikov in 21 vajencev. Torej znatno več, kot je bilo v Celju in ožji okolici gostinskih podjetij (skupaj 72).

Za celjsko trgovino v tridesetih letih je bilo še kako pomembno, da so leta 1934 v smislu novega zakona okoliško občino priključili mestu. S tem je Celje dobilo več kot 10.000 prebivalcev in so ga glede delovnega časa v trgovinah lahko postavili ob Ljubljano in Maribor. Leta 1935 je izšla naredba, s katero so za Maribor, Ljubljano in Celje določili 9-urni delovni čas, medtem ko je drugod trajal 10 ur. Ob nedeljah in praznikih je bilo prosto, v Ljubljani, v Celju, Mariboru, Trbovljah in v Kranju z okolico do pet kilometrov so bile trgovske in obrtne poslovalnice lahko odprte dopoldne največ tri ure.

Celje je bilo v tej dobi trgovsko zelo živahno mesto. Po vojni se je razmeroma hitro opomoglo. Sejmi so bili ob istih semanjih dnevih. Kramarski in živinski sejmi so bili v soboto sredi posta, 21. oktobra in 30. novembra, samo živinski pa vsak prvi ponedeljek v mesecu. Vendar je pomen sejmov spriču redne trgovine zelo upadel. Celjski trgovci so prodajali blago meščanom in okoličanom, veletrgovci so razen tega zalagali manjše trgovine po deželi in tudi razpošiljali blago po državi.

V trgovini so se slovenski trgovci že pred vojno močno uveljavili, v tem času pa so prevladovali. Okrog leta 1930 in nekaj čez je bilo v mestu okrog 250 raznovrstnih trgovcev, ki so zaposlovali okrog 400 pomočnikov in drugih nameščencev ter 100 vajencev.

Tilčka Delakorda:

Trgovina je prvi barometer standarda občanov

Z enainvajsetimi leti prevzeti odgovornost in delo poslovođa v trgovini, to ni niti lahka niti nepomembna odločitev. Najprej gre za zaupanje v lastno sposobnost in potem za zaupanje kolektiva, ki ti je odgovornost zaupal.

No, Tilčka Delakorda je razpršila vse dvome in zdaj že sedemnajsto leto vodi prodajalno »Soča« v Stanetovi ulici v Celju.

»Mirne vesti lahko priznam, da je bila moja odločitev povezana z veliko žrtvijo. Ker sem bila mlada trgovka, ki je komaj dodobra okusila utrip trgovine, je bilo normalno, da sem svoj delovnik začela med prvimi in ga zaključevala med zadnjimi v drugi izmeni. Delo v trgovini je teamsko delo, kjer mora vsak doprinesti svoj delež. Po drugi strani pa je poleg pridnosti odločujoče zaupanje v sodelavca, saj na tem zaupanju sloni uspeh celotnega kolektiva,« pravi Tilčka, ko jo končno uspešno pripraviti in spraviti k zgovornosti.

Tilčka Delakorda si je svoje življenje v otroštvu zamislila drugače. Rada bi nadaljevala študij, žal ni bilo denarja. Tako je namesto na srednji šoli pristala v šoli za trgovce. Ko je imela v žepu spričevalo te šole in delovno knjižico pri »Postrežbi«, je ob delu nadaljevala izobraže-

vanje. Potem so ji, kot že rečeno, zaupali odgovorno mesto poslovođa trgovine, ki je na eni izmed najbolj prometnih ulic v Celju, vendar tudi v ulici, kjer do naslednje samopostrežnice ni niti lučaja daleč... »Nekdo bo rekel, da vsak svoje delo hvali in ga skuša prikazati v njemu najbolj ugodni luči, vendar je res, da je poleg odgovornega, delo v špeceriji tudi težko. Poglejte, vse blago mi v resnici trikrat preložimo. Najprej v skladišču, potem na policе v prodajalni in končno še enkrat ob registrski blagajni.«

— Pred dnevi smo prebrali neko testiranje, pri katerem so skušali v Ljubljani ugotoviti, koliko blaga preloži blagajničarka v samopostrežni trgovini. Izračun je bil osupljiv, saj gre za več ton. Povrh vsega delavka to blago prelaga iz košaric na mizo le z eno roko... »Mi tovrstnih testiranj nismo še naredili, vendar je res, da delavec v trgovini težko dela. Nepoznavalcu ali navadnemu kupcu se to sicer ne zdi tako, ker vidi le delavce zvečine ob registrski blagajni, vendar je resnično drugačna. Še tako nezainteresiran kupec takoj vidi prazno ali izpraznjeno polico. Prazna ali neurejena policca pa ni ravno

se je pri Kmetijski zadrugi Laško oblikoval tozda za proizvodnjo in predelavo mesa. V tem tozdu, točneje v mesnici dela tudi visokorasel mož, Vinko Križnik. Danes je skupinovodja, v mesnici pa je preživel točno pol svojega življenja. Začel je kot vajenec in ostal v kolektivu. Vinko je star 29 let, oče ene hčere.

»Z združitvijo v sozda Merx je mnogo bolje, kot je bilo njega dni v Dobrini, vendar ugotavljam, da moramo še mnogo stvari urediti,« pravi, ko za nekaj časa prekine z delom in si oddahne v prostoru, kjer imajo delavci toplo malico.

»Bil sem predsednik delavskega sveta, delam v sindikatu in v delavski kontroli, vodim zbor delavcev, to naštevam zato, da bi videli, kako ne kritiziram tjavendan.«

— Saj še nismo slišali kritike. »To pride zdaj na vrsto. Ob vseh reorganizacijah in nešteti napovedih, kako in kaj, se vedno srečujemo z isto rečjo, to pa je, da vse lepo preanaliziramo, načrtujemo, sprejemamo lepe sklepe, vendar se jih potem zvečine ne držimo. Spoštujemo in uredničujemo le tisti del, ki je v prid nam.

To je v neki meri upravičeno, ker smo že tolikokrat »padli skozi«, bili izigrani ali prikrajšani. Zato ni redek pojav, da se lepo vse dogovorimo in smo vsi »za«, na skrivaj pa že kupčkamo in iščemo luknje. Skratka, gre za zaupanje. Za zaupanje, da je zdaj to, kar imamo, res »ta pravo.«



25 Merxovih let

Ime Merx, ki danes spremlja razvoj trgovinske, kmetijske, živilsko predelovalne in gostinske turistične dejavnosti na področju celjske in koroške regije, potrošniki in poslovni partnerji poznajo že celih 25 let. Točneje, 25. novembra 1958 sta se dve preskrbovalni delovni organizaciji združili v delovno organizacijo Merx, ki je pričela svojo novo uspešno pot 1. januarja 1959. V četrto stoletje dela in razvoja je delovna organizacija Merx doživela mnoge spremembe.

Iz trgovske delovne organizacije se je Merx razvil v delovno organizacijo s trgovino na drobno, trgovino na debelo, predelovalno industrijo ter gostinstvom in turizmom. Iz enovite delovne organizacije s 154 zaposlenimi se je Merx v dveh desetletjih razvil v delovno organizacijo s 16 temeljnimi organizacijami in 3 tisoči zaposlenih. Svojo dejavnost je ta delovna organizacija razširila na 21 občin Slovenije in druge republike. Tako hiter in dinamičen razvoj ni slučajen, temveč je odraz stalnega prizadevanja kolektiva, da z iskanjem najboljših organizacijskih oblik in poslovnih odločitev zagotavlja oskrbo prebivalstva.

Končno se je s 1. januarjem 1981. leta delovna organizacija Merx preoblikovala v sestavljeno delovno organizacijo združenega

V sozdu Merx je zaposlenih več kot 7 tisoč delavcev, ki so ustrezno samoupravno organizirani. Poleg teh je v kooperacijski proizvodnji organiziranih 3700 kmetov kooperantov, od teh je 600 kmetov članov zadruga.

Z vsemi dejavnostmi sozd Merx ustvarja 34 milijard celotnega prihodka, 3,5 milijarde dohodka in 2 milijardi čistega dohodka.

Za kvalitetno opravljanje skupnih nalog je v sestavljeni organizaciji delovna skupnost skupnih služb, kjer v sektorjih marketinga, informatike, sektorju za razvoj in investicije, v sektorju za ekonomiko in organizacijo in v sektorju za kadre in splošne zadeve izvajajo skupaj opredeljene naloge.

Delovna skupnost temelji na svobodni menjavi dela z vsako delovno organizacijo, članico sozda. Dosedanja praksa je pokazala, da je takšna organiziranost delovne skupnosti racionalna in poslovno uspešna.

Pomembno vlogo v poslovanju in usklajevanju finančnih tokov sestavljene organizacije ima interna banka. V interni banki preko usklajene finančne politike uresničujemo vse razvojne investicijske programe, financiranje in zagotavljanje dolgoročne oskrbe ter po sa-



Kmetijska proizvodnja

Sestavljena organizacija združenega dela Merx se s svojimi proizvodnimi možnostmi uvršča med najpomembnejše kmetijske proizvajalce. Primarno kmetijsko proizvodnjo organizirajo v družbenem in zasebnem sektorju. V sestavljeno organizacijo se vključujejo štiri kmetijske delovne organizacije — Kmetijski kombinat Šentjur, Kmetijska zadruga Slovenske Konjice, Kmetijska zadruga Laško in Kmetijska zadruga Celje.

V primarni kmetijski proizvodnji razpolagajo s 19 tisoč hektari družbenih in zasebnih zemljišč.

Proizvodnja kmetijskih proizvodov v sozdu:

- goveda — 4.900 ton
- prašiči — 402 toni
- brojlerji — 795 ton
- kunci — 20 ton
- jarkice — 181.200
- jajca — 28.000.000
- mleko — 12.500.000 litrov
- jabolka — 4.500 ton
- vrtnine — 1.000 ton

V sestavljeni organizaciji Merx velja posebna skrb spreminjanju kvaliteten zemljišč z intenzivnejšo obdelavo, z melioracijami in komasacijami. Tako so v zadnjih treh letih meliorirali in komasirali blizu tisoč hektarov družbenih in kooperantskih zemljišč.

Živinoreja

Živinorejo organizirajo v družbenem in zasebnem sektorju. V družbenem sektorju dajejo poudarek pitanju govedi. V kooperacijski kmetijski proizvodnji kombinirajo proizvodnjo mleka in mesa. Poleg živinoreje pospešujejo proizvodnjo pitanih prašičev v kooperacijski proizvodnji. Gre za tako imenovane mini farme.

V perutninski proizvodnji se v družbenem sektorju usmerjajo v proizvodnjo konzumnih jajc, v kooperacijski proizvodnji pa v prirejo brojlerjev in jarkic.

Sadjarstvo in vinogradništvo

Sadjarstvo in vinogradništvo proizvodnjo organizirajo na 400 hektarih v družbenem sektorju. Sadjarstvo dolgoročno usmerjajo izključno za izvoz. Ob družbeni sadjarski proizvodnji imajo tudi sadjarsko proizvodnjo v kooperaciji, v sadjarskih skupnostih.

Visoka tehnologija vinogradništva se odraža v doseženi kvaliteti vina, ki je na ravni boljših slovenskih vin.



Prikaz deležev posameznih dejavnosti v sozdu Merx

	Merx	Kmetijstvo, predelava, industrija	Trgovina	Gostinstvo in turizem
Celotni prihodek	100	23,38	71,57	5,05
Dohodek	100	26,70	58,94	14,38

dela Merx. Sestavljeno organizacijo so hitro organizirali kot močno poslovno enoto, ki sedaj združuje 20 delovnih organizacij v celjski in koroški regiji. Osnovno organizacijsko načelo sestavljene organizacije temelji na nemotenem razvoju vseh dejavnosti, ki so zastopane v njej. Te pa so kmetijstvo, prehrambeno predelovalna industrija, blagovni promet in gostinstvo in turizem.

Sozd Merx je, danes s svojimi delovnimi organizacijami nosilec preskrbe ter gostinstva in turizma v celjski regiji, pomembna pa je tudi njegova udeležba v oskrbi koroške regije, v Zasavju in Posavju. Tako v sestavljeni organizaciji zagotavljajo redno preskrbo 13,5 odstotkom slovenskega prebivalstva. S prisotnostjo v 25 občinah Slovenije ter s predstavnimi v Beogradu in v Somboru se sozd vključuje v širši slovenski in jugoslovanski prostor.

moupravnem sporazumu dogovorjeno združevanje sredstev. Z združevanjem plačilnega prometa večine delovnih organizacij, članic sozda, zagotavljajo v interni banki konstanten pregled nad pretokom vseh likvidnostnih sredstev.

Na ravni sestavljene delovne organizacije delujejo družbenopolitične organizacije, ki skrbijo za koordinirano delo družbenopolitičnih organizacij v delovnih organizacijah. Na ravni sozda so organizirani predsedstvo akcijske konference komunistov sozda, koordinacijski odbor sindikata in aktiv zveze borcev sozda.

Na samoupravnem področju imajo v sozdu poleg delavskega sveta in poslovnega odbora sozda organizirane strokovne odbore za blagovni promet, za gostinstvo in turizem, za kmetijstvo in proizvodnjo, za splošne zadeve, za planiranje in odbor za učinkovitejšo gospodarjenje.

Razvojne usmeritve kmetijstva in predelovalne industrije

Sem sodijo delovna organizacija Mlinsko predelovalna industrija, tozd Klavnica Kmetijskega kombinata Šentjur in tozd Proizvodnja in predelava mesa Kmetijske zadruge Laško.

V klavno predelovalni industriji so kapacitete prilagoditi lastni surovinski bazi, predelavo pa potrebam trgovskih delovnih organizacij v sestavljeni organizaciji. Novost zadnjega časa je nova dejavnost — klanje kuncev.

Proizvodni programi klavnice v Šentjurju in Laškem vključujejo sveže meso v klasični obdelavi, mesno predelavo v klobasičarske in suhomesnate izdelke z usmeritvijo predelave v trajne izdelke.

Z rekonstrukcijo mlina in z dograjenimi silosi (skupaj 18 tisoč 800 ton) bo Mlinsko predelovalna industrija dober oskrbovalec trga in lastnih pekarn z vsemi vrstami mlevskih izdelkov. Dve industrijski pekarni in devet manjših pekarn že zagotavlja kvalitetno oskrbo s kruhom. Z gradnjo nove industrijske pekarnice v Celju naj bi to kvaliteto še utrdili.

Strokovno obdelana tehnologija vina v konjski kleti zagotavlja, da je na trgu moč dobiti kvalitetnega konjičana.

Proizvodi predelovalne industrije:

- sveže meso — 500 ton
- mesni izdelki — 1.600 ton
- kunče meso — 20 ton
- vino — 250.000 litrov
- kislo zelje — 800 ton

- mlevski izdelki — 23.500 ton
- kruh, pecivo — 18.000 ton

Razvojne usmeritve

V sestavljeni organizaciji bodo na področju proizvodnje in predelave svoje sile usmerjali predvsem v pospeševanje živinorejske proizvodnje na osnovi doma pridelane krme.

Njih cilj je, da intenzivirajo obstoječe resurse v družbeni in kooperacijski proizvodnji.

Manjkajoče potrebne surovine za nemoteno proizvodnjo bodo dolgoročno pridobivali s sovlaganjem v področja, kjer jim je ta proizvodnja primarna: (koruza, pšenica).

To pa ne pomeni, da ni potrebno iskati novih razvojnih možnosti, med katerimi se je izkazal predvsem program reje kuncev v farmsko intenzivni in

polintenzivni (mini farme) reji. Sedem zgrajenih farm za kunce je dobra osnova, da bodo do leta 1987 dosegli planiranih 50 tisoč kuncev letno.

S pospešeno rejo konj bodo nadomestili in nadoknadili vse tisto, kar so tu v preteklosti zamudili.

Sadjarstvo usmerjajo v proizvodnjo visokokvalitetnih sort namiznega sadja, namenjenega izključno za izvoz.

Pospešeno vodijo akcije za izkoriščanje vseh kmetijskih zemljišč (pašništvo, pašno-košni sistem, ovčereja).

V predelovalni industriji se usmerjajo predvsem v tako proizvodnjo, za katero bodo imeli zagotovljene surovine znotraj sistema oziroma regij (kandiranje in sušenje sadja, proizvodnja kisa in tako dalje).



Trgovina v sozdu Merx

Trgovina na veliko

Blagovni promet na veliko predstavlja v strukturi celotnega prihodka sozda 35 odstotkov. V sestavljeni organizaciji združenega dela so tri delovne organizacije, ki se ukvarjajo s trgovanjem na veliko. To so delovna organizacija Blagovni center Celje, delovna organizacija Dravinjski dom — tozdr Varnost Slovenske Konjice in delovna organizacija Tkanina Celje — tozdr Veleprodaja Celje.

V trgovini na veliko je zaposlenih 860 delavcev, ki ustvarijo preko 10 milijard dinarjev realizacije. Specifičnost trgovine združene v sozdu Merx je v tem, da v svojem heterogenem sestavu poslujejo s prehranbenim blagom, tekstilom in galanterijo, s tehničnim blagom, z avtomobili in kmetijskimi stroji in z zaščitnimi sredstvi.

Za opravljanje grosistične dejavnosti imajo večja skladišča v Celju, v Slovenj Gradcu in v Krškem. Površine skladišč obsegajo 21.972 kvadratnih metrov. Primarna naloga trgovine na veliko je oskrba lastne maloprodaje, kakor tudi drugih maloprodajnih organizacij prehranbenega in neprehrambenega blaga. Pri nakupu blaga sodelujejo z večino proizvajalcev prehranbenega in neprehrambenega blaga v naši državi. Za dobro oskrbo so sklenili preko sto samoupravnih sporazumov in so vlagali znatna sredstva. Velik del prehranbenega blaga sami proizvajajo, predelujejo, embalirajo in pripravljajo za lastne maloprodajne trgovine ali ostalo trgovsko mrežo.

Samopostrežni način prodaje zahteva sodobno pakiranje proizvoda in temu sledijo tako, da v lastnih embalirnicah letno pripravijo in spakirajo 4.400 ton blaga. Na avtomatskih strojih opravijo vse delovne operacije, kot so kalibriranje, polnjenje v mrežice ali vrečke ter etiketiranje teže in maloprodajne cene. Na ta način pripravljajo za trg južno sadje, domače sveže sadje, zelenjavo, povrtnino, kislino zelje, kislino repo itd. V sestavu trgovine na veliko deluje tudi tozdr Prazarna in embalaranje živil. V tozdu pripravijo za trg preko 4 tisoč ton različnih živil, od tega 3.650 ton sladkorja, 120 ton riža, 4,5 tone začimb in dišav. Prazarna kave po lastnih receptih pripravljajo za trg že vrsto let renomirane kavine mešanice. Vzporedno s kavo skrbijo tudi za servirni sladkor v vrečkah.

Velik delež blaga, ki ga embalirajo, zavzemajo začimbe, čaji, bomboni in koruza — pokovka. Od začimb je največ popra, muškata cveta in oreha, cimeta, janeža, kumine. Poleg tega embalirajo tudi lešnikova in orehova jedra, rožiče, rozine in koruzo.

Pomemben del poslovanja trgovine na veliko odpade na nakup in prodajo brezalkoholnih in alkoholnih pijač, mineralne vode, piva, vina ter sadja in vrtnin. Letno posredujejo lastni maloprodajni mreži ter ostalim velikim potrošnikom nad 12 milijonov litrov vsakovrstnih pijač ter 13 tisoč ton sadja in vrtnin. Od tega 7 milijonov litrov piva in vina, 731.000 litrov žganih pijač, 4,5 milijona litrov mineralne vode in 360 tisoč litrov brezalkoholnih pijač.

V okviru trgovine na veliko s tekstilnim, tehničnim blagom pokriva potrebe maloprodaje izdelki iz tekstila, drogerije, izdelki iz stekla in porcelana, keramike in plastike. V programu so tudi igrače, šolske potrebš-

ne, športni rekviziti, športna oblačila, gospodinjski aparati, kolesa, motorji in avtomobili. Pomembna je tudi trgovina na veliko z zaščitnimi sredstvi in zaščitno opremo, ki preko svojih skladišč v Celju, Titovem Velenju, v Ljubljani in v Zagrebu trguje v širšem jugoslovanskem prostoru.

Dodatne zmogljivosti skladiščenja tekstila in galanterije, ki so bile zgrajene v letu 1974, so omogočile boljše založenost in izbiro blaga in dale možnost za zadovoljevanje potreb večjega števila kupcev. S tem so lahko razširili prodajno področje na celotno Slovenijo ter na pretežni del Hrvaške, zlasti na področje Podravine, Slavonije in Baranje. Z dobrimi poslovnimi rezultati so ustvarili materialno osnovo za nadaljnjo širitev veleprodajnih kapacitet. Tako so v letu 1981 zgradili razrezovalnico talnih oblog in dodatna skladišča v velikosti 3 tisoč kvadratnih metrov.

Pomembno vlogo v blagovnem prometu ima tudi lasten transportni park, ki ga sicer ima več delovnih organizacij, članic sozda, vendar je najmočnejši v delovnih organizacijah, ki se ukvarjajo s trgovino na veliko. Največ ga uporabljajo za dostavo blaga na prodajna mesta znotraj sestavljene organizacije, veliko blaga pa prepeljejo tudi za ostale uporabnike storitev po Jugoslaviji. V ta namen imajo več kot 200 tovornjakov različne nosilnosti, s katerimi prepeljejo letno nad 300 tisoč ton blaga.

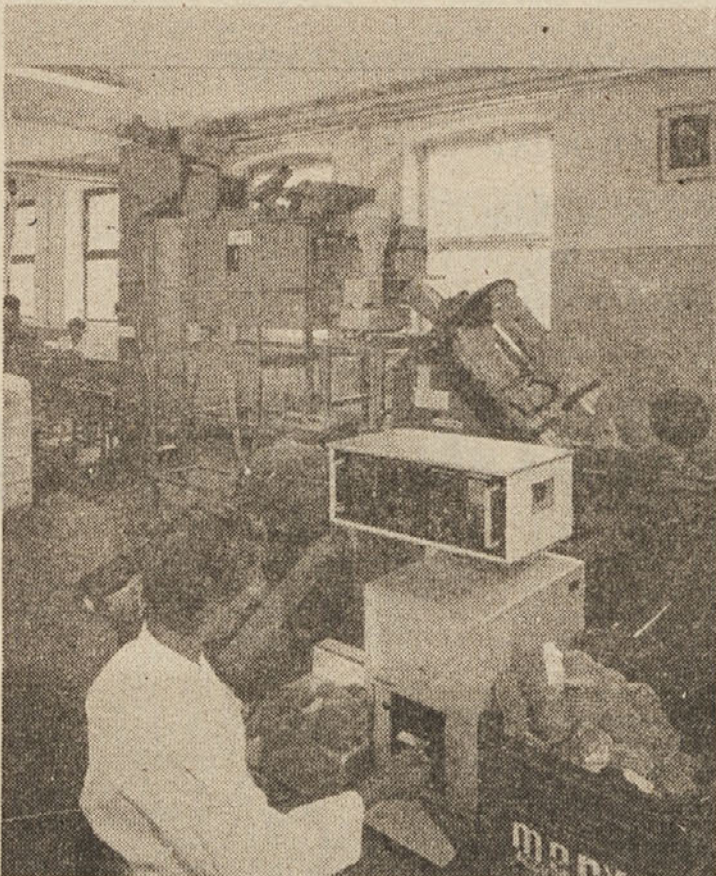
Razvoj

Osnovna naloga v razvoju trgovske dejavnosti v sozdu Merx bo tudi v bodoče razvijanje novih

sodobnih organizacijskih in tehnoloških postopkov v grosistični dejavnosti. To bo v največji možni meri mogoče uresničiti v novem, sodobnem regijsko prekrbovalnem centru v Celju.

Trgovina na malo

S trgovino na malo se ukvarja devet delovnih organizacij in sicer delovne organizacije Potrošnik Celje, TEKO Celje, Moda Celje, Avtotehnika Celje, Savinja Mozirje, Avto Celje, delovna organizacija Tkanina s tozdr Potrošnja Zagorje in Ma-



loprodaja Celje, delovna organizacija Dravinjski dom s tozdom Dom Slovenske Konjice in Kmetijski kombinat Šentjur s tozdom Trgovina.

V maloprodajni mreži je zaposlenih 2.762 delavcev, ki letno ustvarijo preko 15 milijard dinarjev celotnega prihodka, kar v strukturi celotnega prihodka sozda predstavlja 41,8 odstotka. Osnova prodajnega programa so poleg palete prehranbenega blaga tudi industrijsko blago, športni rekviziti, avto material z rezervnimi deli, tekstil in

podobno. Sozdr razpolaga z 10 blagovnimi hišami, 21 marketi, 42 samopostrežnimi trgovinami ter 204 specializiranimi trgovinami. V maloprodaji oskrbujejo prebivalstvo v 18 občinah.

V sozdu razvijajo tudi področje avto stroke. Tako pri prodaji vozil, rezervnih delov in drugega materiala kot tudi v servisiranju oziroma vzdrževanju vseh vrst prometnih sredstev in kmetijske mehanizacije. Ta dejavnost pomembno prispeva k razvoju transporta v celjski regiji, v Zasavju in na Koroškem.

Razvoj

Dolgoročni cilj trgovinske dejavnosti je intenzivno poslovno povezovanje s celotnim razpoložljivim asortimentom prodaje, zagotavljanje preskrbe in iz-

gradnja novih kapacitet. Z namenom, da bi potrošnika kar najbolj zadovoljili, bodo tudi v bodoče v svoje maloprodajne kapacitete uvajali vse tehnične in tehnološke novosti, ki se v svetu na tem področju pojavljajo.

Gostinstvo in turizem

Z gostinstvom in turizmom se v sozdu Merx ukvarja pet delovnih organizacij. V gostinstvu sozda je zaposlenih 1.172 delavcev. To dejavnost opravljajo v delovnih organizacijah Hoteli gostinstvo Celje, Gostinsko podjetje Celje, Turist Nazarje, Gostinsko podjetje Košenjak Dravograd, delovna organizacija Zdravilišče Dobrna in delovna organizacija Dravinjski dom s tozdom Jelen Slovenske Konjice.

V gostinsko turistični ponudbi v sozdu razpolagajo z 10 hoteli različnih kategorij, z 22 restavracijami, 29 gostišči, 18 bifeji, 5 slaščičarnami, dvema vinotočema, tremi pivnicami, tremi planinskimi domovi ter z ostalimi enotami (depandansami, espressi, grili, menjalnicami). Z omenjenimi kapacitetami nudijo 600 sob s preko 1.231 ležišči ter 10.420 sedeži. Letno prenočujejo v hotelskih objektih preko 200 tisoč gostov.

V turistični dejavnosti sozda je posebno zanimiv gorsko turistični center Kope. Leži na skrajnem zahodnem in najvišjem delu Pohorja ter nudi ugodno počutje poleti in pozimi. To je edinstven park, poln lepote, čudovitih razgledov in miru. Ugodne snežne razmere ter dva planinska domova s 123 ležišči, dve samopostrežni restavraciji s 510 sedeži, igrišča za tenis, košarko, roketi in balinanje, nudijo gostom velike možnosti za vsestransko rekreacijo. Kope sodijo med večje smučarske centre v Sloveniji, saj razpolagajo s 7 vlečnicami z zmogljivostjo 5.900 smučarjev na uro. Največja je dolga kar 1.400 metrov z višinsko razliko 500 metrov. Preko 50 hektarov travnatih smučišč, primernih za začetnike in tekmovalce, osvetljene proge za nočno smuko ter urejene proge so porok za varno in prijetno smučanje.

Drugi turistični center v sozdu je Zdravilišče Dobrna, ki je znano po izredni kakovosti termalne vode, zdravljenju kroničnih vnetij, revmatizma ter po postoperativni terapiji. Zdraviliški dom in depandanse imajo 430 ležišč, z izgradnjo novega hotela Dobrna pa je turizem pridobil še 220 ležišč. Zdravilišče razpolaga s 350 sedeži v restavracijah in sa-

lonih, s fizioterapijo in balneoterapijo, pokritim kopalnim bazenom ter drugimi najmodernejšimi zdravstvenimi aparaturnami za preventivne preglede. Lep in negovan park ter gozdnata in razgibana okolica dopolnjujeta zdraviliško ponudbo.

Razvojne usmeritve

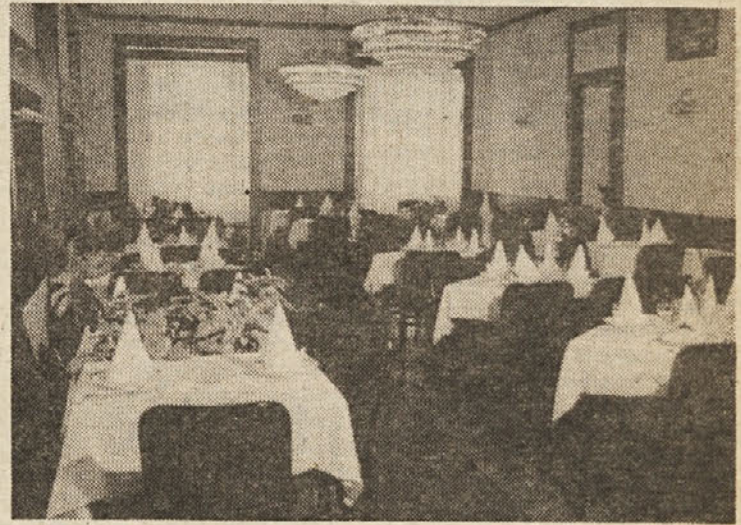
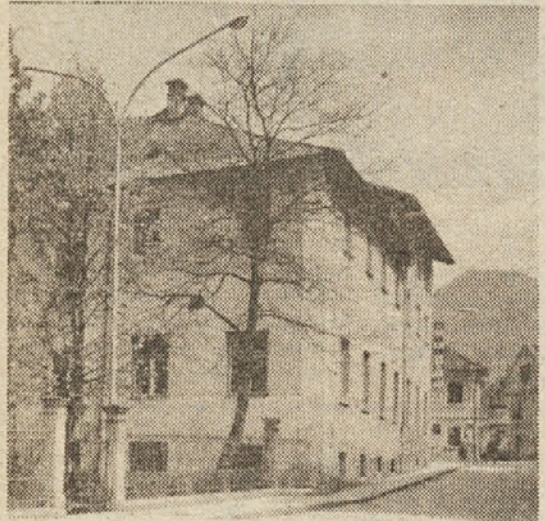
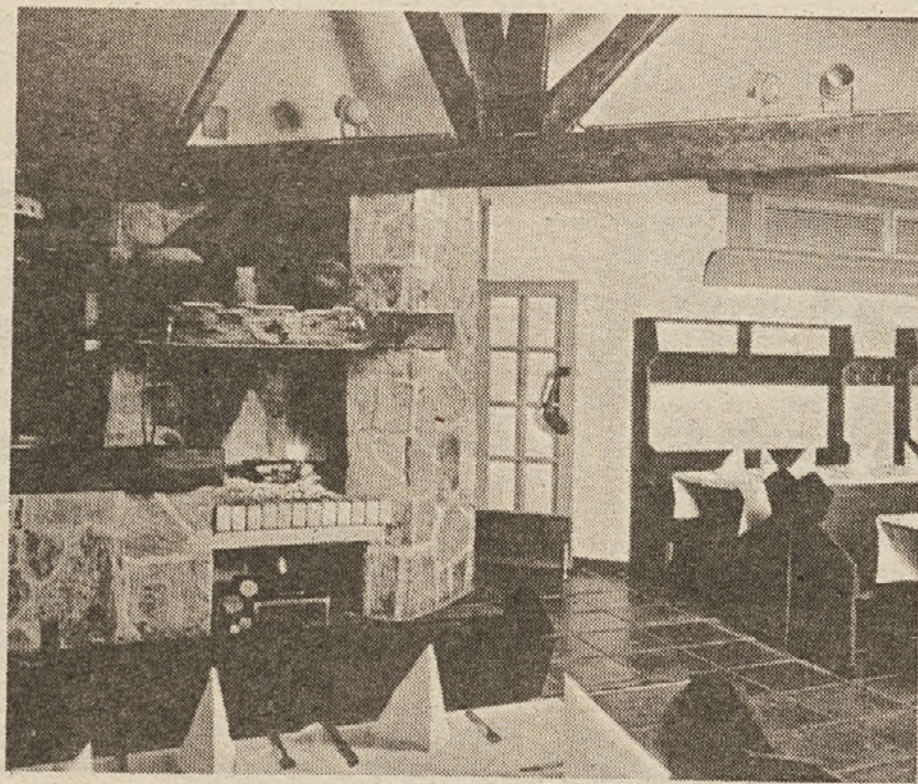
Razvoj gostinstva in turizma temelji predvsem na krepitvi kvalitete storitev in na izrabi tistih točk, ki imajo za to največ pogojev, v turistične namene. Za razvoj turizma, tudi tujskega, so v sestavljeni organizaciji velike možnosti zlasti v Zdravilišču Dobrna, na Zahodnem Pohorju in v Gornji Savinjski dolini.

Na Dobrni bodo v naslednjem obdobju z razširitvijo in obnovitvijo nekaterih starejših objektov povečali število kvalitetnih prenočišč ter razširili terapevtski del. Na ta način bodo lahko sprejeli več inozemskih gostov, ki se že sedaj zelo zanimajo za zdravljenje v tem lepem okolju.

Z razširitvijo gorsko turističnega centra Kope in z njegovo ustrezno povezavo z visokogorsko vasjo Ribnico se spreminja Zahodno Pohorje v turistični rekreacijski center, edinstven po naravnih lepota in po možnosti razvoja letnega in zimskega turizma. Zato že v letu 1984 skupaj s konzorcijem večjih delovnih organizacij iz vse Jugoslavije pričenjajo uresničevati ta veliki projekt.

Gornja Savinjska dolina kot tretje izrazito turistično področje v sestavljeni organizaciji prav tako zasluži izjemno pozornost, saj je zaradi bližine večjih središč, ko sta Celje in Titovo Velenje, zanimiva ne samo za stacionarni turizem, ampak tudi za razvoj izletniškega turizma. Ker tudi na tem področju manjka kvalitetnih nočitvenih kapacitet, bodo napor v prihodnje usmerjeni predvsem v njihovo pridobitev.

Poleg začrtanih razvojnih programov gostinstva in turizma naj bi v bodoče vlagali povsod tam, kjer bi lahko prispevali k hitrejši rasti in dohodkovni krepitvi tega področja v sestavljeni organizaciji.



10 let Gostinskega podjetja Celje

10 let tozda Majolka Celje

30 let tozda NA-NA Celje

35 let tozda Savinja Laško

Gostinsko podjetje Celje praznuje

Gostinsko podjetje Celje je bilo ustanovljeno septembra 1974. Takrat, ko so se delavci tozdov Majolka, NA-NA in Ojstrica Celje odločili, na referendumu sklenili, da se združijo v delovno organizacijo Gostinsko podjetje Celje. Dve leti zatem je k samoupravnemu sporazumu o združitvi pristopila še temeljna organizacija Savinja Laško.

Leta 1981 se je Gostinsko podjetje Celje vključilo v sestavljeno organizacijo sozd Merx.

V tem kratkem 10-letnem obdobju so v Gostinskem podjetju Celje tako na investicijskem, strokovnem kot v organizacijskem smislu dosegali vidne uspehe. Z združevanjem denarja so zgradili nove gostinske objekte in sicer restavracijo Pri mostu, hotel B kategorije Turška mačka, grill bar Pod obokom ter pivnico Pri Starem piskru. Pridobili so 500 novih restavracijskih sedežev ter 46 ležišč visoke kategorije.

Posodobili in prenovili so tudi vrsto gostišč in v nekaterih ponudbo specializirali.

10 let tozda Majolka

Leta 1974 so se delavci, zaposleni v takratnih samostojnih de-

lovnih organizacijah Majolka, Pošta, Ljudska restavracija in Zvezda odločili, da se organizirajo v temeljni organizaciji Majolka Celje in kot tozd vključijo v delovno organizacijo Gostinsko podjetje Celje. Hiter napredek temeljne organizacije je potrdil pravilno odločitev delavcev. Z združitvijo sredstev na ravni delovne organizacije so pridobili dva nova gostinska objekta, restavracijo Pri mostu leta 1977 in grill bar Pod obokom leta 1976.

Prenovili in posodobili so restavracijo Majolka, Ljudsko restavracijo in slašičarno Zvezda. V tozdu Majolka danes združuje delo 123 delavcev, ki poslujejo v več delovnih enotah, v restavraciji Majolka, v restavraciji Pod mostom, v Ljudski restavraciji, v slašičarni Zvezda, v restavraciji Pošta, v grill baru Pod obokom in v gostilni Ob Savinji.

30 let tozda NA-NA

Gostinsko podjetje NA-NA so z odločbo skupščine Celja ustanovili avgusta 1954. Ob ustanovitvi je poslovalo v dveh nacionaliziranih gostiščih — v restavraciji NA-NA in v bifeju Dalmacija skupaj 15 delavcev.

Leta 1955 so v delovno organizacijo vključili nacionalizirano gostišče Turška mačka.

Da bi gostom ponudili čim boljše gostinsko ponudbo, so delavci z lastnimi sredstvi v letu 1959 adaptirali kavarno in slašičarno Mignon.

Leta 1962 so v delovno organizacijo priključili še restavracijo Koper v Celju.

Danes posluje tozd NA-NA v sestavi sestavljene organizacije združenega dela Merx Celje. Od skupnega števila zaposlenih je kar 60 odstotkov strokovnih kadrov.

Skozi vso 30-letno delovno obdobje so delavci svoja lastna sredstva vlagali v razširitev, v obnovo in posodobitev, v specializacijo ponudbe, tako da sedaj tozd posluje v sodobno urejenih gostiščih, v hotelu B kategorije Turška mačka, v restavraciji in pivnici Koper, v bistroju in bonbonieri Pri vrtnici, v bifeju Dalmacija in v penzionu NA-NA v Tišnjem pri Šibeniku.

Tozd NA-NA je med najuspešnejšimi gostinskimi delovnimi organizacijami v Celju in

tudi širše. V prvih šestih mesecih letošnjega leta so v tozdu pridobili 122.656.622 dinarjev celotnega prihodka.

35 let tozda Savinja Laško

Gostinsko podjetje hotel Savinja je bilo ustanovljeno 9. avgusta z odločbo OB LO Laško. Ob ustanovitvi je delovna organizacija poslovala v hotelu Savinja z osmimi zaposlenimi delavci. V prvih letih po ustanovitvi so v delovni organizaciji z najetimi krediti obnovili celotno zgradbo, od kuhinje do tujskih sob.

1. aprila 1962 se je k hotelu Savinja priključilo Gostinsko turistično podjetje Rimske Toplice. 1. julija istega leta pa še gostilna Hum v Laškem. Vse tri delovne organizacije so pričele poslovati pod imenom Gostinsko podjetje Savinja Laško.

Z lastnimi sredstvi so v delovni organizaciji razširjali in modernizirali obstoječe delovne enote. V letu 1968 pa so s pomočjo kredita občinskih skupnih rezerv ustanovili obrat Bife v Turističnem paviljonu pri mostu. Leto kasneje je pričelo obratovati

novi gostišče Pivnica Rotovž, v letu 1971 pa še bife Nabrežje.

Skozi vse obdobje so se delavci marsičemu odrekli in svoja lastna sredstva vlagali v razširitev in posodobitev delovnih enot. V želji po čim hitrejšem in čim večjem napredku so leta 1976 kot temeljna organizacija vstopili v delovno organizacijo Gostinsko podjetje Celje.

V tozdu je danes 59 zaposlenih delavcev, ki poslujejo v petih delovnih enotah, v hotelu Savinja, v pivnici Rotovž, v bifeju Nabrežje, v bifeju v Turističnem paviljonu in v gostišču Nova pošta v Rimskih Toplicah.



V letošnjem letu so v tozdu s pomočjo sozda Merx, delovne organizacije Gostinsko podjetje Celje in ob podpori širše družbenopolitične skupnosti pričeli z novogradnjo hotela Hum, kar je bila dolgoletna želja ne samo delavcev temeljne organizacije, pač pa tudi vseh občanov, delovnih organizacij in družbenopolitične skupnosti v Laškem.

Uspešno prehojena pot

S ponosom lahko govorijo o sicer kratki, toda uspešni poti Gostinskega podjetja Celje.

Pri pregledu dela ugotavljajo, da so v vseh pogledih dosegli veliko. Celotni prihodek se je povečal za več kot osemkrat, od onega pred desetimi leti v višini 70,7 milijona dinarjev na današnjih 600 milijonov dinarjev. V tem obdobju so v novogradnje in v adaptacije vložili okoli 14 milijard dinarjev, tako izboljšali delovne razmere zaposlenih, gostom pa omogočili uživanje raznovrstnih specialitet v prijetnih okoljih.

Vse to so dosegli z združevanjem dela, sredstev in znanja. Ti uspehi pa jih še močneje zavezujejo, da bodo še z boljšo in racionalnejšo organizacijo ter večjo medsebojno pomočjo premoščali težave, ki jih čakajo pri ureditvi letnih in srednjeročnih načrtov.

Zavest, da le s skupnimi močmi lahko dosežejo več, boljše rezultate kot tudi večjo socialno varnost zaposlenih, hitrejšo rast vseh tozdov, krepi delovno organizacijo.

Malo za šalo, malo zares...

Znamke izmišljenih dežel

Američan Donald Evans vse svoje življenje ni kupil niti ene poštne znamke, čeprav si je na veliko dopisoval s svojimi prijatelji filatelisti. Kadar je moral poslati pismo, je sedel za mizo in narisal poštno znamko. Vse si je izmislil: ime države, glavno mesto (če je bilo potrebno) in seveda vrednost v tuji valuti. Evans je kajpak pazil, da ni nikoli ponaredil znamke obstoječe države, ker bi bilo tako ponarejanje kaznivo, zato pa so bili njegovi ponaredki tako popolni, da jih niso odkrili niti poštne uslužbenci niti zbiratelji. Tako je ta nenavadni umetnik izdelal in na pismih poslal v svet 42 tisoč znamk držav, ki jih na zemljevidu ni nikoli bilo. Danes so pisma z njegovimi znamkami dragocenost.

Plavajoča bolnišnica

Ali ste že slišali, da bodo Švedi kmalu imeli plavajočo bolnišnico. Imela bo sedem nadstropij in bo lahko sprejela tristo bolnikov. Njena ploščad bo v obliki priklopnika, ki ga bodo ladje vlekle ob obali od mesta do mesta. Plavajoča bolnišnica bo preko satelita povezana z zdravniki — specialisti po celem svetu.

Pozabljeni Angleži

Angleži postajajo vse bolj raztreseni. V avtobusih, vlakih in letalih pozabljajo tudi nenavadne stvari, kot so zobne proteze, otroške vozičke, palice za golf, umetniške slike. Med pozabljenimi živalmi so na prvem mestu bele miši, hrčki in avstralske papige. Včasih je »plen« presenetljiv. Neki sprevodnik je našel v

oddelku manjšega krokodila, vendar z razvitim zobovjem, v vagonu podzemne železnice pa so v nekem kotu odkrili velikega in lepo pisanega kakaduja. »Bil je nenevadno klepetav,« je pozneje povedal uslužbenec, »psoval je in preklinjal, da se je kar bliskalo, vedel je vse, le priimka in naslova svojega lastnika ne.«

»Mačje oči«

Tako imenovane mačje oči, s katerimi zaradi varnosti zaznamujejo nevarne robove na cestah, so uvedli leta 1943. Iznašel jih je Anglež Percy Shaw. Domeselni občan je rešil veliko življenj in zaslužil na kupe denarja. Danes ima tovarno v Yorkshiru, kjer so mačje oči najprej namestile.

Prvi pisalni stroj

Ste že slišali, da so prvi pisalni stroj izdelali 1867, čeprav so ga iznašli že veliko prej. Zakaj? Imeli so ga le za zanimivo iznajdbo, od katere pa ni nobene koristi. V začetku so na stroj tipkali le moški, ker ženske za to opravilo menda niso bile dovolj močne in pametne.

Poroka le za visoke

Ali ste že slišali, da se je neka londonska agencija za sklepanje znanstev in porok odločila pomagati samo strankam z nadpovprečno telesno višino. Ženske morajo biti visoke najmanj 180 centimetrov, moški pa 190 centimetrov.

Tone semen

Gojitelji cvetja v kalifornijski dolini Lompoc, dolgi 19 kilometrov in široki 4,8 kilometra, vsako leto vzgojijo okoli 400 ton semen za cvetje, kar je svojevrsten rekord, saj skrbi za grede samo 125 delavcev.

Klofutajo šefe

Uslužbenci znamenite japonske firme Matsushitu lahko vsak

dan do mile volje klofutajo, pretepajo, boksajo ali kako drugače maltretirajo svoje šefe. No, ne ravno osebno, marveč lutke, ki so zvesti posnetki vodilnih ljudi. Kdor se hoče znesti nad nadrejenim, gre lahko vsak dan po končanem delovnem času v sobo z lutkami, nato pa si nad njimi da duška za vso tisto jezo, obup in nezadovoljstvo, ki so se nakopičili v njem.

Zadovoljstvo je obojestransko: uslužbenci tepejo, šefov pa ne boli.

Rešitev križanke iz številke 6

Vodoravno: STRELA, SOKOL, LA, TRAVEN, APOLOGET, RADIKA, FRANE, IVA, OMET, MILČINSKI, BO, ATRIJ, NONNI, OR, ONA, ROLETAR, VI, TC, STRNAD, ŽIVLJENJE, PIS, KALAMITETA, OCEAN, TA, ONEK, NIKOLAJ, MELIK, PAS, ER, VASO, AZI.