

Dominik Nemec

Tema meseca

Ob vse večjih stabilizacijskih prizadevanjih se borimo, da bi zagotovili večji vpliv ekonomskih kriterijev na gospodarjenje in uveljavili vlogo združenega dela, kot je zapisano v ustavi zakonu o združenem delu.

Prav delavci, združeni v tozdih materialne proizvodnje, morajo nositi najtežje naloge stabilizacije, saj so edini vir dohodka za »državo«, družbene dejavnosti zunaj materialne proizvodnje, pa tudi same OZD in njihove skupnosti.

Tudi v Živilskem kombinatu Žito Ljubljana veljajo te ugotovitve, katere je tovariš Kardelj opredelil v delu Protislovja družbene lastnine in jih upoštevamo v borbi za trdnjši gospodarski položaj našega Kombinata. Vendar mora tudi nematerialna sfera dejavnosti, ki živi od dohodka, ki ga ustvarijo delavci v neposredni proizvodnji, prevzeti del stabilizacijskega bremena. Z oblikovanjem tozd smo naredili velik korak v poglobljanju samoupravljanja. Delavci so se začeli zavedati, da je njihova vloga pri odločanju o bistvenih ekonomskih usmeritvah v tozd in širših oblikah združevanja dela in sredstev vse večja. Pri njih prevladuje zavest, da gre dejansko za združevanje njihovega dela in sredstev, ki so jih s svojim delom z družbenimi sredstvi ustvarili. Ob tem pa smo priče raznim pomanjkljivostim, za katere je eden izmed vzrokov zapiranja za »plotove« tozd.

S samoupravnim sporazumom o združitvi tozd v Delovno organizacijo ŽK Žito so se delavci tozd odločili, da bodo v okviru delovne organizacije združevali delo in sredstva za reševanje nalog, ki so skupnega pomena. S ciljem, da bi opravljali naloge, smo sprejeli vrsto samoupravnih sporazumov, s katerimi združujemo delo in sredstva: o posebni finančni službi, o stanovanjskih vprašanjih, o sredstvih rezervnih skladov tozd, o doseganju skupnega prihodka in skupnega dohodka ipd.

Vse s sporazumi dogovorjene obveznosti pa ne izpolnjujemo. Eden izmed vzrokov je prav skupinsko-lastniško, torej podjetniško ravnanje tozd, ki ga hote ali ne hote podpirajo lokalni družbeno politični dejavniki, inicirajo in hranijo pa poslovodne strukture tozd. S tem pa podirajo načelo zakona o združenem delu, da je dohodek družbena lastnina in namesto naporov za doseganje visokega dohodka, vlagajo vse sile v doseganje dohodka za »našo« tozd.

Zaradi takega ravnanja v Kombinatu ne morejo zaživeti dohodkovni odnosi, kot so načrtovani v samoupravnih splošnih aktih in planskih dokumentih ter se »kapital« ne prelije, kot smo si zamislili, ampak ostajamo pri starih kreditnih odnosih (sanacija tozd Pekatete), ali pa se dogaja celo to, da sredstva »bežijo« izven delovne organizacije.

Še toliko težje je zagotoviti sredstva za prednostne naloge pri spreminjanju strukture gospodarstva, tako v delovni organizaciji kot v širši družbeno politični skupnosti.

Taka podjetniška miselnost omogoča rast zaposlovanja in s tem podvajanje »administrativnih« delavcev ter negira ekonomsko utemeljeno načelo skupnega organiziranja strokovnih opravil. V tozdih Kombinata zaposlujejo nove planerje, kadrovičke, pravnike, računovodje, čeprav so za izvajanje teh nalog tozd ustanovile delovno skupnost skupnih služb. Z ekonomskega vidika pomeni to veliko obremenitev, saj tozd »plačuje« celega delavca, z združitvijo opravljanja strokovnih del v skupnih službah pa se stroški strokovnih kadrov porazdelijo med tozd. Podjetniško-tozdovska miselnost podpira tak neekonomičen način, saj predpostavlja, da bo tako lažje »samostojno« odločala, obenem pa ne misli na to, koliko se jim manjša dohodek.

Tovrstno ravnanje je potrebno izkoreniniti z naporji vseh subjektivnih dejavnikov pa tudi že uveljavljenimi družbenimi mehanizmi. Predvsem je treba poostriti odgovornost poslovnih in samoupravnih organov Kombinata, ki do sedaj niso reagirali ob kršitvah določb veljavnih samoupravnih aktov, v katerih so delavci izrazili svojo voljo o obstoju, delu in razvoju celotnega Kombinata.

Kako smo poslovali v prvem polletju 1980

Cveta Rojina

Polletni obračun je narejen in spet ugotavljamo, kako smo gospodarili v prvi polovici letošnjega leta. Kljub vsem napovedim o zaostrenih pogojih gospodarjenja ob začetku poslovnega leta, predvsem pa ob sprejemanju letnih planov, lahko ugotavljamo, da je rezultat na ravni DO še dokaj ugoden, čeprav so odstopanja od planov po posameznih tozdih precejšnja.

Fizični obseg proizvodnje

Če želimo označiti posamezne dejavnosti posebej, potem moramo reči, da je mlinska industrija sicer izpolnila zastavljene planske cilje, vendar pa je bilo predelanih žit še manj kot lansko leto ob istem času. Med posameznimi mlinskimi obrati zaostajata za planom Mlin Ljubljana in Mlin Vrhnika, medtem ko je Mlin Bistra realiziral že skoraj 66 % letne proizvodnje.

Proizvodnja testenin, ki je že planirana zelo skromno in v okviru danih možnosti, letnega plana ni dosegla. Dosežena proizvodnja pa je kljub vsemu nekoliko večja kot v lanskem I. polletju. Tudi nedosežene nove cene za tovrstne proizvode so vzrok za manjšo proizvodnjo.

Tozd Pekarne ne dosegajo plana skoraj za 5 %, nasproti lanskemu letu pa smo proizvodnjo povečali skoraj za 1 %.

Tako stanje v pekarnstvu je vsekakor razumljivo, saj ugotavljamo, da je postopek za doseganje novih cen izredno dolgotrajen. Zato se v pekarnstvu trudijo in skušajo izpadli dohodek nadomestiti z bolj ugodno strukturo peke kruhov, ki so nekoliko bolj akumulativni. Žal pa je pekarska dejavnost ne le pod strogo družbeno kontrolo, ampak tudi močno vezana na zahteve trga. Ugotavljamo, da se letos še naprej povečuje proizvodnja osnovnega kruha T 500, v majhnem obsegu tudi peciva, da pa posebne vrste kruhov ne presega planiranih količin oziroma še nekoliko zaostajajo.

Konditorstvo v celoti, če seštejemo vse tozd s tovrstno proizvodnjo in nekatere obrate, letnega plana ne dosega, je pa kar za 8,4 % večja od lanske letne proizvodnje. Prav tako kot v pekarski industriji, je tudi v konditorstvu vprašanje povečanja cen bistvenega pomena. Od zahtevane podražitve za 18,4 % nam je družba priznala le 10 %. Veliko je bilo težav pri proizvodnji artiklov, katerih surovine so vezane na uvoz in za katere so potrebni embalažni materiali. Proizvodnja mehkega peciva prav tako ni dosegla letnega pla-

na proizvodnje in sicer za 3,9 %. Izpad planiranih količin za področje Makedonije je že eden izmed vzrokov za nižjo proizvodnjo. Drugi vzroki so: visoki transportni stroški, neplačane fakture in odpisi. Podražitev je bila le delno realizirana, pa tudi cen za nekaj novih proizvodov, pripravljenih za tržišče, niso uspeli zagotoviti.

Proizvodnja zmrznjene hrane, ki smo jo proizvedli v prvih 6 mesecih, močno odstopa od postavljenega plana — dosežena je le 32,6 %, je pa skoraj za 30 % večja od lanske letne. Morda je bil plan za leto 1980 postavljen nekoliko visoko in ga bo težko doseči. Nekaj bo k povečani proizvodnji prispevala tudi postavitev novih pakirnih strojev, pa tudi proizvodnja nekaterih novih proizvodov bo morda ublažila izpad proizvodnje v I. polletju.

Celotni prihodek in delitev dohodka

Celotni prihodek, ki smo ga planirali za leto 1980, smo dosegli le 46,3 %. Zakaj tako? Vzrokov za to je več, nekaj bistvenih pa je: nedoseganje planiranih cen proizvodov, slabša struktura proizvodnje na račun pomanjkanja surovin, in ne nazadnje tudi visoka neplačana realizacija. Celotni prihodek pa je za 6 % večji od lanske letne. Tudi ostali elementi delitve celotnega prihodka so vsi večji od lanskih, vendar pa plana za leto 1980 ne dosegajo.

Dohodek kot bistven element

planiranja je prav tako nižji od plana, vendar skoraj za 15 % večji od lanskega ob istem času. Čisti dohodek prav tako ne dosega plana. Posamezne kategorije dohodka OD so dosežene, letošnji osebni dohodki pa so višji za 16,5 % od lanske letne. Akumulacija (pospešena amortizacija, poslovni sklad in rezervni sklad) pa je za 8,6 % večja od lanske letne in dosega 44,7 % planirane akumulacije.

Kako se gibljejo posamezni elementi delitve celotnega prihodka, je še bolj poudarjeno v sami strukturi celotnega prihodka v primerjavi s preteklimi obdobji. Če primerjamo posamezna obdobja med seboj, je morda plan za leto 1980 s predpostavko o doseženem dohodku 27,9 % v strukturi nekoliko preveč optimistično postavljen. V polletnih rezultatih letošnjega leta je namreč dosežen le 26,8 %. Tako so porabljena sredstva udeležena po planu 72,1 % dosežena pa 73,2 %.

Prav tako je čisti dohodek planiran z 19,6 %, realiziran pa z 18,7 %. Osebni dohodki pa so porasli nad planiranimi, od 13,5 % po planu na 13,7 %. Skladi so manjši od planiranih. Vendar pa je akumulacija višja od lanske letne, čeprav planirane ne dosega.

Kazalci uspešnosti poslovanja

Podobno kot smo opredeljevali rezultate že predhodno, lahko ugotavljamo, da dohodek na zaposlenega ne dosega plana, je pa

Nadaljevanje na 2. strani

Bogo Bratina ponovno imenovan za glavnega direktorja ŽK Žito

Delavski svet delovne organizacije Živilskega kombinata Žito, Ljubljana, je na svoji 2. seji, dne 5. septembra 1980, imenoval za naslednje štiriletno mandatno obdobje za glavnega direktorja Boga Bratina, ki je že doslej opravljal to funkcijo. Ob imenovanju mu želimo mnogo uspeha in uspešno vodenje delovne organizacije.



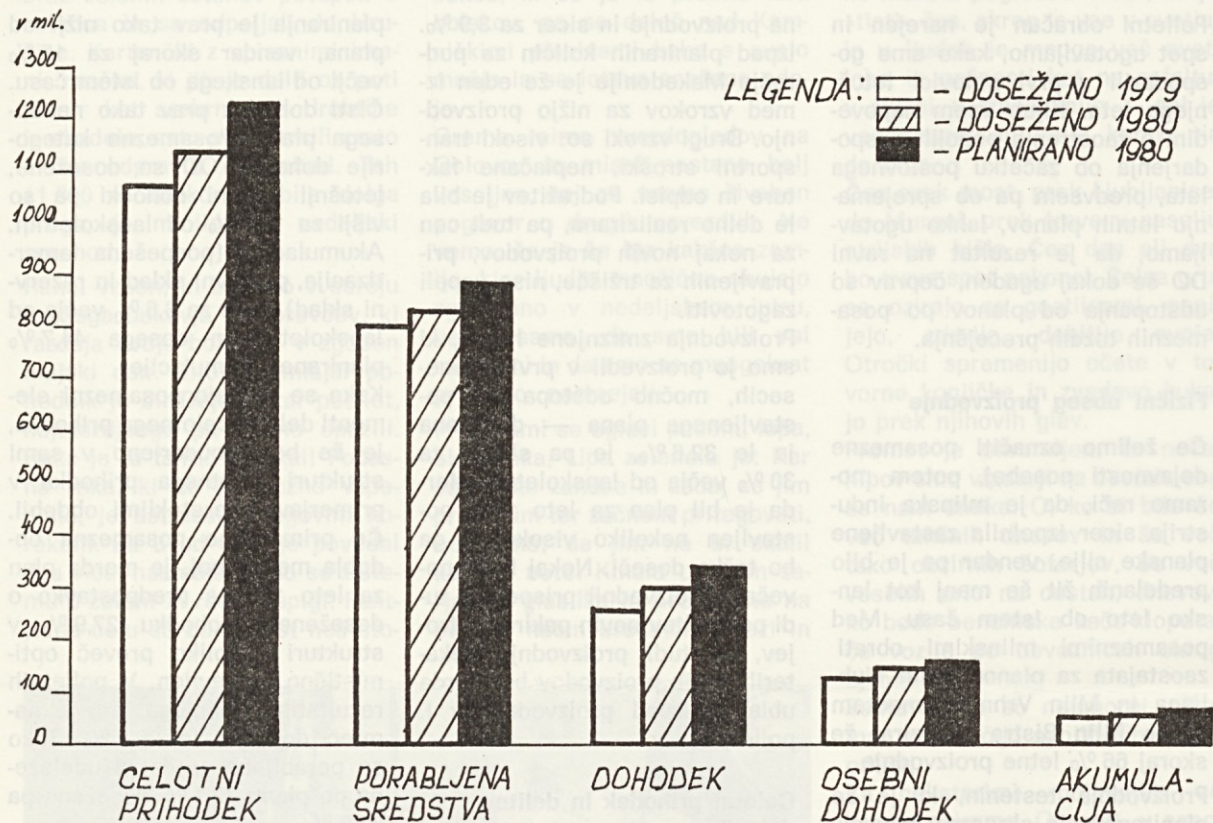
Nadaljevanje s 1. strani

Kako smo poslovali v prvem polletju 1980

Delitev celotnega prihodka za DO Živilski kombinat Žito Ljubljana

	Leto 1979	Plan 1980	I—VI/79	I—VI/80
Celotni prihodek	100,0	100,0	100,0	100,0
Porabljena sredstva	74,1	72,1	75,3	73,2
Dohodek	25,9	27,9	24,7	26,8
Čisti dohodek	18,3	19,6	17,6	18,7
Osební dohodek	13,3	13,5	12,5	13,7
Stanov. grad.	1,1	1,0	0,7	0,8
Drugi nameni v SP	1,1	1,2	0,8	0,9
Poslovni sklad	2,3	3,1	3,0	2,6
Rezervni sklad	0,6	0,7	0,6	0,6
Akumulacija	6,5	5,8	5,4	5,6

za 11,4 % večji od lanskoletnega. Enako je tudi s čistim dohodkom na zaposlenega. Stopnja rasti zaposlovanja je 1,2 %, kar pomeni, da presegamo plan. Pri tem je treba opozoriti, da je v podatkih o realizaciji zaposlenih upoštevano število zaposlenih na osnovi vkalkuliranih ur, medtem ko po planu upoštevamo več ali manj poprečno število zaposlenih. Delež akumulacije v dohodku pa je v primerjavi s preteklim letom nižji, po planu pa dosežen. Poprečni mesečni neto osebni



Primerjava rezultatov

v 000 din

	Plan 1980	I—VI /1979	I—VII/1980
Celotni prihodek	1 231 301	1 075 345	1 140 251
Porabljena sredstva	887 493	809 644	834 982
Dohodek	343 808	265 702	305 269
Osební dohodki	166 405	134 200	156 337
Akumulacija	71 157	58 534	63 537

dohodki so doseženi le 93,2 %, vendar so za 12,8 % višji od lanských. To pa je vezano tudi na naslednji kazalec, ki pove, da se delež osebnih dohodkov v čistem dohodku močno povečuje. Planirali smo 69,1 %, v lanskem polletju je bil realiziran s 70,7 %, letos pa se je povečal na 73,4 %. To pa nam vsekakor kaže, da je rast sredstev za osebne dohodke, glede na ustvarjen dohodek, previsoka.

Osební dohodki

Glede na dosežen porast dohodka smo po metodologiji za spremljanje izvajanja dogovora o uresničevanju družbene usmeritve razporejanja dohodka za leto 1980, izračunali tudi možen porast osebnih dohodkov. Izračun nam torej prikaže, da je več kot polovica temeljnih organizacij izplačala večjo maso osebnih dohodkov, kot bi jo smele po družbenem dogovoru. Nekaj vzrokov za nedoseganje dohodka pa smo omenili že predhodno, poleg tega pa je tudi indeks porasta osebnih dohodkov precej večji, kot je realen porast (analitična ocena!). Primerjava v naslednjem obdobju bo že nekoliko bolj realna in ob nekaterih kazalcih bo tudi dohodek višji (dosežene cene tudi v pekarstvu!). Ob rezultatih lahko torej ugotovimo, da si bomo morali v naslednji polovici leta še veliko bolj prizadevati in čimbolje gospodariti, s ciljem, doseči čimvečji dohodek.

Analiza delovnega časa

Iz podatkov je razvidno, da delež nadur v celoti vendarle postopoma pada, čeprav pri deležu nočnih ur tega ne moremo ugotoviti. Tudi boleznine, ki so po prvih treh mesecih bile že manjše od leta 1979, so spet v porastu. Le-ta je sorazmerno visok, saj to pomeni, da v delovni organizaciji kot celoti vsak dan izostane z dela okoli 100 delavcev. To pa vsekakor ni vzpodbudno, če hočemo, da bo naš ustvarjen dohodek večji, s tem pa tudi produktivnost dela boljša.

Analiza prodaje

Uspešnost prodaje v prvih 6 mesecih letošnjega leta je bila bolj ali manj uspešna. Prav tako kot v sami proizvodnji, je tudi tu več vplivov in vzrokov za odstopanje od zastavljenih planov. Pomemben dejavnik za nižjo prodajo je bila vsekakor preskrba s surovinami, zlasti iz uvoza. Poleg tega so stabilizacijski ukrepi močno prizadeli prav potniško službo, na katero je vezana vsa prodaja konditorskih proizvodov. Limitirani so bili osebni dohodki, kot tudi nadomestila za potne stroške. Vse to pa prav gotovo ni bila najboljše vzpodbuda k

pospešeni prodaji le-teh proizvodov.

Zaradi sprememb v deviznem poslovanju s tujino je bilo veliko težav pri nabavi surovin. Tako je bil asortima čokoladnih proizvodov včasih skrčen le na 2 artikla. Prodaja zvečilne je bila dokaj uspešna, saj je prekoračen plan kot tudi lanska prodaja.

Prodajo šumijevih proizvodov po planu niso uspeli realizirati. Glavni vzrok je izpad novih proizvodov, kar 59 ton, morda bi nekaj propagande bilo koristno.

Prodaja mehkega peciva ne dosega planirane. Glavni vzrok je izpad prodaje na makedonskem trgu.

Prodaja mlevskih izdelkov je manjša, prodaja testenin pa se odvíja po planu, le pri dolgi testenini je bilo nekaj težav.

V želji, da bi posredovali čimboljše informacijo o gospodarjenju v prvi polovici leta, je potrebno osvetliti tudi nekaj problemov, ki posredno prav tako vplivajo, da planiran dohodek ni dosežen.

Že v predhodnih alinejah smo nanizali nekaj problemov, tako pri izpadu količinske proizvodnje in deloma tudi doseženega dohodka. Dohodek se oblikuje tudi pod vplivom zunanjih dejavnikov, ki so neodvisni od prizadevanj temeljne organizacije za pospešeno rast. Poleg vseh težav z zagotavljanjem surovin in repro-materiala in doseganjem cen na osnovi povečanih stroškov, je na izpad planiranega dohodka vplivala tudi neplačana realizacija. Visok je porast direktnih stroškov, od goriva in električne energije do ostalih stroškov, kljub vsem naporom stabilizacijskega obnašanja pri koriščenju ostalih sredstev za reklamo, reprezentanco, dnevnice, prevoze, pa porabljena sredstva nenehno naraščajo in zmanjšujejo dohodek. Dosežen porast osebnih dohodkov je bil tako previsok glede na ustvarjen dohodek. Tudi Tozd Maloprodaja se srečuje z velikimi težavami, da bi realizirala svoj letni planirani, tako celotni prihodek, kot tudi dohodek. Pomanjkanje prehranbenih proizvodov na eni in potrošniška mrzlica na drugi strani sta povzročila precejšnja nihanja in odstopanja od plana za leto 1980. Zamrznitev razlik v ceni pa bo prav tako zmanjšala dohodek in še bolj omejila izplačila osebnih dohodkov.

Precej problemov tare tudi ostale tozde posebnega pomena, posebno Tehnične obrate. Preusmeritev iz del tekočega vzdrževanja na opravljanje del investicijskega vzdrževanja in izdelovanje rezervnih delov ter manjše opreme je vezana na neizpolnjene obveznosti ostalih tozd DO Žita do Tozd Tehnični obrati.

Omejitve na področju investicij in precejšnje kasnitve pri pripravi dokumentacije, s pospešenim dogovarjanjem in sklepanjem samoupravnih sporazumov o opravljanju del in nalog na eni strani in zmanjševanju stroškov na drugi, bodo v Tozd Razvoj inženiring uspeli doseči, tako planirani dohodek, kot tudi zagotoviti potrebna sredstva za delitev osebnih dohodkov.

Sprejeti cilji stabilizacije postavljajo pred nas povečevanje proizvodnje na osnovi večje produktivnosti, veliko boljše izrabo delovnega časa, zmanjševanje proizvodnih stroškov, varčevanje z energijo, zmanjševanje vseh vrst neproizvodne porabe, predvsem pa osebne, hitrejša povečanje izvoza. Če bomo uspeli realizirati vse te postavljene cilje, bodo naloge izpolnjene, rezultat našega dela pa še boljši.

	Plan 80	I—VI/79	I—VI/80	Indeks I—VI/80 I—VI/79	Indeks plan 80 I—VI/80
CELOTNI PRIHODEK	2 462 601 997	1 075 345 392	1 140 250 738	106,0	46,3
Porabljena sredstva	1 731 198 497	794 183 464	814 316 982	102,5	47,0
DRUŽBENI PROIZVOD	731 403 500	281 161 928	325 933 756	115,9	44,6
Amortizacija minimalna	43 787 627	15 460 078	20 665 204	133,7	47,2
DOHODEK	687 615 873	265 701 850	305 268 552	114,9	44,4
Davki in prispevki	115 827 223	37 824 166	44 844 165	118,6	38,7
Amortizacija pospešena	49 782 056	19 757 343	26 815 632	135,7	53,9
DSSS	40 544 697	118 406 692	20 522 793	111,5	50,6
ČISTI DOHODEK	481 461 897	189 713 649	213 085 962	112,3	44,3
— OD	332 809 690	134 199 628	156 337 388	116,5	47,0
— stan. grad.	25 828 784	8 051 810	9 407 936	116,8	36,4
— drugi nam. v SP	30 292 101	8 685 279	9 821 850	113,1	32,4
— posl. sklad	76 108 903	32 511 000	29 442 253	90,6	38,7
— rez. sklad za druge potrebe	16 422 419	6 265 932	7 278 733	116,2	44,3
			797 801		
AKUMULACIJA	142 313 373	58 534 275	63 536 618	108,6	44,7
Zaposleni	2 344	2 301	2 373	103,1	101,2
KAZALCI USPEŠNOSTI POSLOVANJA					
1. dohodek na zaposlenega	293 351	115 472	128 642	111,4	43,9
2. doh. na pov. upor. posl. sr.					
3. čisti doh. na zap.	208 065	82 446	89 796	108,9	43,2
4. % ak. v doh.	20,70	22,03	20,81	94,5	100,5
5. % ak. v ČD	29,51	30,85	29,82	96,7	100,9
6. pov. up. posl. sr. na zap.					
7. za OD	141 984	58 322	65 882		
8. pov. mes. neto OD	8 159,98	6 740	7 604,08	112,8	93,2
9. delež OD v ČD	69,12	70,74	73,37	103,7	106,2

Nova pekarna v Kočevju

Ivan Cimerman

Uresničenje dolgoletnih želja

Delavcem delovne enote Pekarna in slaščičarna Kočevje, ki je v sestavu Tozd Pekarne Ljubljana, se uresničuje dolgoletna želja: devetnajstega avgusta je začel z deli na novi lokaciji GP Zidar iz Kočevja. Gradili bodo novo pekarno, za katero so se z glasovanjem odločili delavci iz Tozd Pekarne Ljubljana. Nujnost, ki je narekovala to investicijo, je že povsem dotrajana stara pekarna, potrebe prebivalcev naraščajo in čas je opravil svoje. Obisk te pekarnice še bolj utrdi upravičenost tega velikega koraka in naložbe.

Direktor Dušan Tošaj je v glavnih obrisih očrtal prehojeno pot. Pekarna Kočevje je bila med prvimi, ki so se priključile DO Žito. Leta 1967 je pekarna skupaj z delavci v trgovinah zaposlovala okrog 30 delavcev. Zmogljivost peči je bila slaba, izboljšali so jo 1969 z rekonstrukcijo. Z izpopolnjeno strojno opremo in uvedbo dveh izmen je stekla nemotena proizvodnja.

Kmalu so nastali problemi zaradi čedalje večjega povpraševanja na tržišču, tako na Kočevskem kot na območju Ribnice, kjer je oskrboval dotlej prebivalce zasebnik. »V letih 1972—73 smo mesečno proizvedli do 160 ton kruha mesečno, Ribnica je porabila okrog 30 % naših proizvodov. Zato so morali delavci delati po 10 do 12 ur dnevno. Delo je utrujalo, strojni park pa je bil povsem iztrošen. Ribničani so okrepili privatno peko kruha in po treh letih smo prenehali peči zanje. Danes proizvajamo okrog 100 ton mesečno. Tu je 11 vrst raznih kruhov. Pred dvema letoma potrošniki še niso zahtevali tako raznovrstnega izbora kot ga danes, zanimali so se le za klasičnega, črnega in belega. Močno smo si prizadevali, da smo spremenili sestav proizvodov v prid specialnih kruhov. Pečemo vse, rženi, ovseni; kočevski in belokranjski sta zelo iskana.

Oskrbujemo izključno kočevsko območje. Kljub našim nenehnim prizadevanjem za zadovoljevanje trga, zahteve občanov vse bolj naraščajo. Oskrbujemo tudi kraje do Kolpe — vas Faro, koder je postavil Itas svoj nov obrat. Enkrat tedensko, poleti dvakrat, oskrbujemo še Predgrad, ki je odmaknjen, še nerazvit in čutimo dolžnost, da jim pomagamo. Težko je z enim samim avtomobilom vse obiti!

K sreči nam skoraj 30 % proizvodnje proda lastna trgovina, ki je nasproti pekarni, kar nam prihrani stroške enega avtomobila in šoferja.«

Peka za nedelje in praznike

Če si ogledaš prostor, v katerem naj bi bil napečeni kruh uskladiščen, jih praktično ni. Prostor kakšnih 16 m² še zdaleč ne zadošča, skozenj se gre v garderobe in stranišča.

Pred nedeljami in prazniki začnejo z delom veliko prej. Ekspedit ne more sprejeti 7—8 ton peke ob sobotah in pred prazniki, zato nastane nemogoča gneča.

Trgovina začne z delom ob 6. uri in je odprta do sedme zvečer, vsak dan. Šofer prične razvažati kruh ob pol šestih.

Gradu ni več, pekarna še stoji

Med drugo svetovno vojno so porušili grad, zdaj tam stoji spomenik in prodajalna Nama. Prostor, v katerih je pekarna pa so sodili h gradu. V njih so bile grajske konjušnice. Prastari zidovi, vlaga, »mešana arhitektura« vseh mogočih in nemogočih adaptacij,

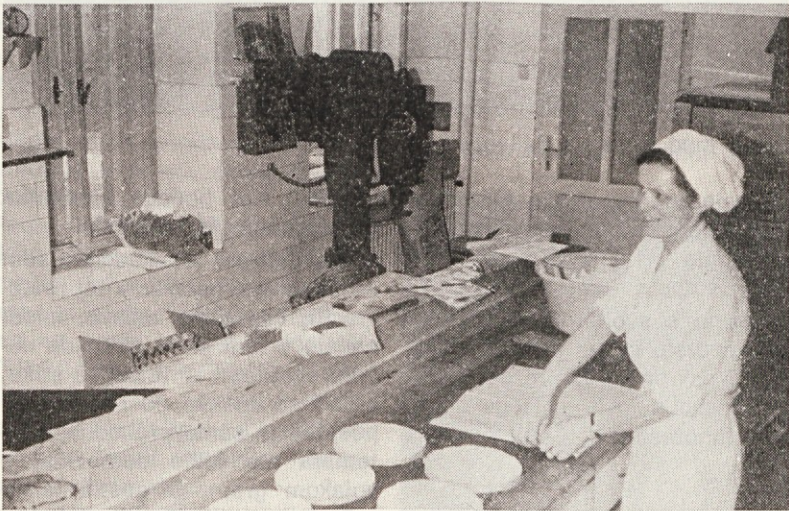
zmoremo, povpraševanje je veliko, prostora za več rok pa ni!« Z roko v roki sodelujejo s peki, ki jim spečejo pecivo, ko prenehajo s peko kruha. Pravkar so imeli zaradi zamašene kanalizacije majhno poplavo, ki pa so jo hrabro rešili. Peči za pecivo pa ne morejo montirati, ker ni pogojev zanje. V zadnjem obdobju



Edini prevozni avtomobil — med vhodom v pekarno — levo in trgovino — desno

drvarnice in leseni hodniki na starinskem dvorišču, to je podobna sedanje pekarni. Trgovina je svetla in vedra, vanjo so vložili dokaj sredstev. Takšen je tudi »Metka bar« nasproti Name, nekoč priljubljeno shajališče mladine.

Morda je bila napaka v tem, da so ob priključitvi k DO Žito začeli z rekonstrukcijo, sredstva v staroveške zidove pa se malokdaj obrestujejo. Vprašanja sanitarij, ventilacije in garderob tako še vedno niso rešili. Ta tolažilna rekonstrukcija z dvema pečema in drugimi stroji pa še vedno ni izpolnila njihove želje po novem in boljšem. Končno je bilo vse tako dotrajano, da je postala gradnja neizbežna.



Slaščičarska dejavnost je tudi pomembna

V sestavu nove pekarnice bo tudi slaščičarska dejavnost. Zdaj se stiskajo v majhni sobi, koder so tudi nekateri stroji za najosnovnejše delovne operacije. Vida Škoda, vodja slaščičarne, mi je opisala njihovo dejavnost: »Imamo svoje stalne stranke in zanje izdelujemo torte, kremšnite, krofe, bombice, kekse, čajne zvezdice. S surovinami se oskrbujemo iz Kočevskih mlekarn. Poleg naše je v mestu še ena slaščičarna, konkurenca ni prehuda. Mesečno dosežemo 250 000—300 000 din prometa. Ročno delo, utesnjenost in pomanjkanje modernih strojev delo otežkočajo. Nova oprema in posoda je neobhodna. Komaj

si prizadevajo, da bi svoje izdelke oblekli v embalažo in jih tako zaščitili.

Gradnja pred vrati, sredstva so

Dušan Tošaj je omenil, da čutijo delavci DE Pekarna Kočevje veliko hvaležnost do Tozd Pekarne Ljubljana, saj so se ob sprejetju v njihovo temeljno organizacijo zavedali, da jim bodo morali pomagati z investicijami in da jim bodo morali pomagati pri gradnji nove pekarnice. Objekt bo stal na površini 4000 m² in bo podkleten. Tehnični podatki nam povedo, da je nova pekarna tipska, skoraj v celoti podobna pekarni v Brežicah. V kleti, ki bo obsegala 800 m², bodo vskladiščili občin-

čevje. V skladu z urbanističnim načrtom je bila lokacija določena že pred leti, pekarna bo v industrijski coni.

O celotni investiciji nam je posredoval podatke tov. Ciril Udo- vič (stran 9).

Ob koncu sva si z direktorjem Tošajem ogledala še zemljišča, kjer bo stala pekarna. Kot po ključu je to tisti kos zemlje, kjer je stal pred vojno mlin. Lokacija je lepa in vsi že nestrpnost pričakujejo, da končno na njej zaro- potajo gradbeni stroji. Za ta dan, devetnajsti avgust, so pri GP Zidar obljubili, da bodo gradbišče — ogradili.

Delavci kočevske pekarnice o pekarni in bodočem delu

Tilka Mesojedec: »Devetindvajset let sem že v pekarni in doživela sem vse njene adaptacije. Po osvoboditvi smo poznali le črn, bel kruh pa današnje žemlje. Pol trgovine je bila frizerija. Majhen pult, polica, na njej kruh, ki smo ga nosili gor v košarah, to je bilo vse, kar smo takrat imeli. Šest pekov je peklo za vse mesto. Tudi veseli časi so bili. Za nas so pravili, da: parna pekarna pri pošti peče pristne preste po petdeset para! Ja, takrat smo bili Parna pekarna.«

Blaž Križ: »Naše skladišče sprejme okrog 30 ton bele in črne moke, kar nam zadošča za en teden. Po novem bomo skladiščili v cisterne, tako nam vsaj zadržujejo. Skladišče je zelo slabo, moke se nam kvarijo, majhni prostori so zelo težko dostopni za avtomobile. V novem skladišču bo transport urejen in dobri pogoji za delo.

Majda Gril: »V ekspeditu je silna stiska. Dnevno shranimo v prostoru 16 m² 3500 do 4000 kg



Anton Žnidaršič skrbno pometa razsuto moko

kruha, ob sobotah še enkrat več. Ob nedeljah in praznikih razvo- zimo kruh že prejšnji dan zvečer za velike odjemalce kot so Nama, Mercator, Trgopromet Kočevje. Oskrbujemo še delovne organi- zacije Itas, LIK, šolske vrtce, hotel Pugled in druge. Pomladi in jeseni pečemo še za vojaške po- trebe. Moja največja želja je, da po šestnajstih letih v pekarni začnemo normalno delati. Po- glejte, iz pekarnice nosimo hlebce prek dvorišča po snegu pozimi v trgovino.«

Anton Žnidaršič: »Od leta 1949 sem že pri hiši. Po moji inter- naciji na Rabu, smo krepko za- grabili za delo. Takrat je bilo 60 % koruzne moke za kruh, enotne pa 40 %, dobil si ga na karte. Ko sem se še učil, smo v stari Jugoslaviji najprej spekli kruh, nato pa smo ga s konji razvažali ali nosili s koši, ves dopoldan. Vsaka pekarna je imela po enega konja. Že dvanajst let se veselimo nove pekarnice, ko jo čakamo.«



Direktor DE Pekarna in slaščičarna Kočevje Dušan Tošaj (levo) na zemljišču bodoče pekarnice

Dragocena zrna

Končno smo se lotili prave bitke, bitke za hrano na lastnih poljih. Kmetom se obetajo lepši časi, če bo to bitko dobilo tudi usmerjeno izobraževanje in jih bodo zamenjale mlade generacije.

Letošnji pogoji za odkup pšenice v SR Sloveniji so temeljili na nekaterih ugodnostih:

- odkupna cena pšenice na osnovi 76 kg hektolitrske teže z 2 % tujih zrn in primesi in 13 % vlage znaša 5,70 din za kg;
- priznajo razliko 0,22 din za kg glede na pariteto Osijek;
- za stroške prevoza do silosa dobijo kmetovalci 0,10 din za kg;
- republika daje regres za mineralna gnojila 0,20 din za kg, če je bila pšenica proizvedena in prodana na osnovi pogodbe.

Slovenski proizvajalec pšenice, ki zadosti tem pogojem, dobi za 1 kg 6,22 din. Od oddane pšenice je lahko nakupil 10 % krmske moke. Letos imajo kmetje tudi to ugodnost, predvsem tisti, ki delajo v kooperaciji, da dobijo za oddano pšenico koruzo za pitanje govedi pod ugodnejšimi pogoji. Cena te koruze je 4,65 din za kg.

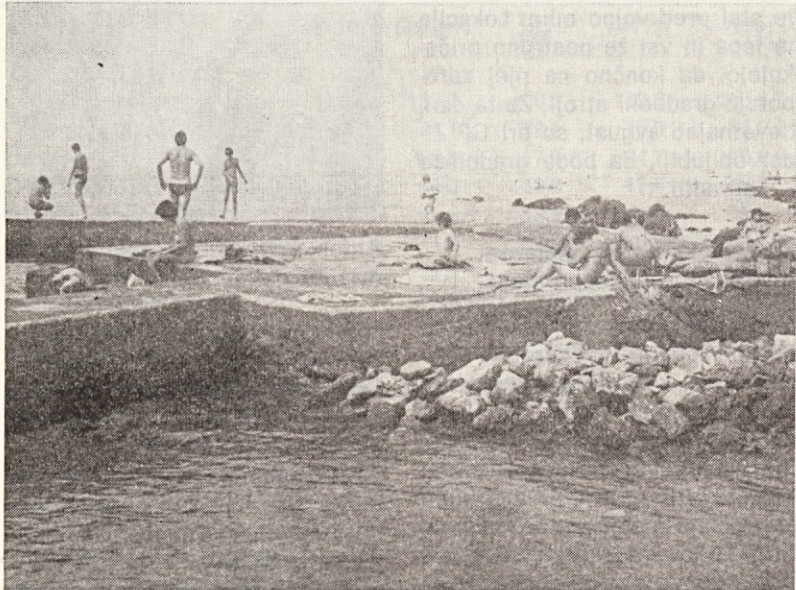
Podjetni in potrebni organizatorji odkupa kot so kmetijske zadruga pa bodo dobile za organizacijo in stroške odkupa nadomestilo 0,35 din za kg pšenice, ki jo bodo dobile od proizvajalcev.

Vse kaže, da se je letos nekaj le premaknilo na tem področju. Človek ne živi samo od kruha, naš človek pa brez domačega, se pravi doma pridelanega kruha, vse težje shaja.

Zagoreli, nasmejani, zgovorni v »Zatišju«, Bašanija

Ivan Cimerman

Prijateljsko vzdušje in domačnost



Kot zelena opojnost te zajame hladna senca pod tablo z napisom Zatišje, kjer preživljajo svoje dopuste delavci iz Elme, Tikija, Zmaja in Žita. Štiri ure pasjega avtobusnega ritma in zadušljivosti, avgust se nagiba v jesenski nadih, zadnji kopalci se odpravljajo na plažo, nekaj obotavljivih in vedrih ogovorim v prvi sapi.

Vdreš v nek ritem in ga skališ kot bi vrgel kamen v morje. Najbližji, **Jože Zalar**, strne vtise: »V redu je. Hrane kolikor hočemo. Ne, specialnih kruhov nismo pekli, le zavijemo radi, saj veste, no, v oštarijo. Ženske ga še prej mahnejo tja, kot mi. Malo možnosti je, da se zgrešimo, obveščevalec ne pride v poštev, saj sta samo dve dobri pivski mesti.« Seveda, šegavo in nič kaj strokovnjaško ne zvenijo te besede, saj ga vsi na dopustih po malem »cukajo«. »Živžav je ponoči v sosednjih kampih, kar čutiš, kakaj vse vrvi in živi, pri nas je mir.«

Ivan Curk: »Kar dovtip bom povedal. Sem šel k okulistu. Ko sem nato obiskal zdravnika, me je vprašala asistentka: »Kaj pa ste po poklicu?« Pa sem ji odvrnil: »Odpisan, amortiziran upokojenec, kar hočete!« In veste, kaj mi je napisala: Da sem amortizer v pokoju!«

Prešeren rezget zajame ostale in sproščujoč smeh se razpira v veder razgovor. Ko ga vprašam, kako se piše, mi odvrne: »Bom povedal, samo, da ne boste narobe razumeli, Curk sem. Tu sem srečal prijatelja Jako, sicer pa sem že deset let izven kolektiva, a vezi so še vedno žive.« Kasneje mi povedo, da je to bivši direktor sedanje Tozd Pekarna Bežigrad in zmeniva se, da nam bo drugič povedal nekaj ob 20-letnici, ki jo letos praznujejo.

Hedvika Anderlič je sama skovala priložnostno pesmico in nam jo zrecitala: »Tako bom povedala, kukr je res. A žiher? Ampak u verzu: Sonce pripeka / denar se iz žepa izteka / morje je toplo in vroče / vince pa sladko, tekoče / hrane preveč, da jo mečemo preč.« In že jo zasvoji hihit. »Deset let sem preživela v Žitu in vedno znova zahajam sem. Rada srečam ljudi, ki smo bili z njimi skupaj.« »Je bil vaš direktor takrat Cure ali je bil Curk?« »Iz Zgornje Šiške smo se preselili k tovarišu Šporerju, potem pa k Tomažinu v Žito. Vse, kar sem

tukaj, v Bašaniji doživela, je bilo lepo.«

Ivanka Miklavčič, v naročju ima Sandija, sinka sedmih let: »Delam v Domžalah (obratna enota Tozda Mlini). Vesela sem, da mi ni treba kuhati, kuharica me celo prekaša. Sandi se je naučil plavati ob rojstnem dnevu.« Zgodaj zvečer gredo spat, dnevi so naporni in sonce neusmiljeno.

Alojz Miklavčič: »Letos smo drugič v Bašaniji, v Bohinju in Dramlju smo že bili. Tu je več zelenja, mir, toplejša voda. Silno rad plavam; kolesarim in planinarim pa doma. Šport vrača življenjsko silo. Red, čistoča in hitra postrežba so nadaljnje odlike tega doma. Sicer sem pek in delam v tem poklicu že od 1952. leta. Ne, knjige pa nobene nisem »zagrešil«, tu ni mogoče brati, Svetinovo Steno sem prebral, ko sem si spomladi zlomil nogo.« Z družino Miklavčič sem se vračal v Ljubljano in vso pot sem po drobcih zbiral zgodbo siromašnega fanta, ki mu je vojna ugonobila očeta in je z ljubeznijo ostal zvest svojemu poklicu, ki ga opravlja že toliko let. Hribi in gobe sta dve njegovi naslednji ljubezni, prvo smo že vprašali, kako se počuti.

Milutin Ravber: »Žena dela v Žitu, tale tu je moj vnuk, v Avstriji živi, slovensko razume, govori pa le par besed. Kot čuvaj tega malega nastopam. Istra se mi zelo dopade, škoda, da je tako zapuščena. Malce sem astmatičen in zdravje se mi tu izjemno izboljša. Dolga leta sem igral v opernem orkestru, bas klarinet.« Med simfonijami, operami, operetami, ki jih je igral, ni prostora za bučno juke-box, zahodnjaško glasbo. Zato je rad v »Zatišju«. Pravi, da teh orkestrov ne mara slišati, uglasiti pa jih tudi ni mogoče. »Privlači me domačnost, hitro se spoznamo med seboj, pa zelenja je ogromno, kar diha v nas.«

Giorgina Sirotić: »Domačinka sem, sicer pa ekonom v tem domu. Jedilnik imamo pripravljen za deset dni, enak za vse goste, po njem pa kuhamo. Zajtrk je pri nas samopostrežen. Zanj imamo kruh, pecivo, marmelado, maslo, med, pašteto, mortadelo, gaudo... kuhana jajca, čaj in kavo. Dvakrat dnevno imamo meso, ob kosilu in večerji. Oskrbuje nas Mesokombinat iz Reke, kruh dobivamo iz Umaga.

Kadar so začinjene jedi, djuveč in slično, dobe otroci mlečne jedi. Naši gostje plačajo 80, zunanji pa 90 din za kosilo. Cena polnega penziona znaša 210 din, prenočišče 60, sama prehrana 150.«

Mihaela Babšek: »Delam kot receptor, dom je v glavnem zaseden, z majhnimi izjemami; gostje so zadovoljni, z nekaterimi smo imeli težave, saj so nosili hrano v sobe, nato pa jo metali v smeti. Prosili smo jih, naj si naložijo na krožnike toliko kot lahko vsakdo poje. Prva leta smo tod prirejali ples, zdaj si iščejo gostje zabavo drugod, v Umagu, Savudriji. Za otroke je nedaleč tudi zabavišče. Zahtevnejši gredo v Portorož. Referenti nam sporočajo vse spremembe o prihodih gostov. Za Žito je zadolžena tov. Grafenauerjeva in lepo sodeluje. Mladina je tod bolj redka, prevladuje družinski turizem, pretežno z manjšimi otroci. V osemnajstih letih, kar letujem tukaj, sem marsikaj opazila: potrebne so skupne investicije v objekte, v otroška igrišča, stole, mize bi morali zamenjati.«



Slovo med šalami v Bašaniji

Mihaela in domačinka Giorgina sta nepogrešljivi, povezujeta in pomagata pri strežbi, praktično sta ves dan na nogah.

Giorgina s svojim avtomobilom dovaža vse, česar ne pripeljejo stalni oskrbniki, ki jim dovažajo meso, sadje in kruh (tega dobe od Mlinotesta!?).

Še en glažek...

Zvonko Gergiek: »Točaj sem in nad letošnjimi gosti se ne morem pritoževati, po deset dni ostajajo, mnogi me radi obiskujejo tu, za šankom. Od sedmih do dveh, od petih do desetih, to je moj delavnik, dvanajst ur na dan. Najčešče si gostje zažele Union pivo, žgane pijače in merlot. Travarica je pogosto okrepčilo, dopolnjujeta jo dobrovoljček in malvazija. Gostje si lahko nesejo pijače tudi na plažo, le kavcijo plačajo za steklenico. Z domačimi gosti ni nobenih težav, le prišleki, ki pridejo ob petkih in sobotah, se opijajo in razgrajajo. Tiste tri ure, ki mi preostanejo, izkoristim za počitek. Malce se tudi kopam in sončim. Kuharsko šolo sem končal v Raden-

cih in to je moja prva zaposlitev.« Spretno in zanesljivo streže gostom, kot da je rojen za svoj poklic. Upravnik, tov. Babšek, ga je pripeljal v Bašanijo in ni mu žal za dragocene prve izkušnje. Potihem mi je zaupal, da jo misli ucvreti v Avstrijo, kjer bo dobil »milijon in pol čistega«, pa kar za hišico bi začel hraniti. Prezgodnja misel za osemnajstletnega nadobudneža, sem si dejal.

»Iz drugih kampov radi prihajajo v našega, poceni smo, tu je pivo po 10 din, drugod pa 20; sokovi so pri nas s po 6, 7 din; žgane pijače, 0,3 dcl so po 6 din, drugod so po 15. Ora stane pri nas 6 din, drugod 20... Naša ekonomka spretno posluje, nabavlja vse pijače, ki gredo najbolj v promet, nikoli nam ničesar ne zmanjka.«

Nada Marinšek honorarno dela kot servirka, sicer je dijakinja srednje farmacevtske šole. 4700 din, ki jih bo dobila za prizadevno delo, ji bo zadoščalo za nekaj skromnega. »Ob šestih sem že tu, serviram in postrežem gostom, ob sedmih se prične zajtrk, okrog pol devetih je končano. Ob pol enajstih pa že pričnem pripravljati mize za kosilo.« Mlečnobela polt jo izdaja, da ne okuša morja kaj pogosto. Rada dela z ljudmi. Pošalila sva se, da ji bo njen bodoči poklic farmacevtke pri zdravilih omogočal, da bo lahko ljudi »na oni svet spravljala«, saj si mnogi zamišljajo zdravila kot vrsto

raj ves svet, v Evropi je le nekaj držav, ki jih še ni videla. Oči ji zažarijo, kot da bi hotela premagati utrujenost od kosila in utrujajočega ritma kuhinje, ki je prenizka, brez prave ventilacije in je že doživela svoji dve desetletji. »Rada se potepam. S štirimi kolegicami smo prekrizirale Švico, Nemčijo, Italijo, Češko.« Zdaj jo je zvabila tudi morja široka cesta.

Uspešna, bogata sezona

Leopold Babšek je upravnik tega počitniškega doma in povzel je nekaj glavnih misli in spoznanj, ki jih črpa iz svoje petnajstletne prakse, saj je pravi pionir tega naselja. »Pobudo za gradnjo hišic so dale leta 1962 Elma, Šumi in Zmaj. Lesene hišice smo preselili iz Povilj pri Novem Vinodolskem v Bašanijo. Pomagala nam je mladinska delovna brigada, kjer sem bil tehnični vodja. Najprej smo zgradili kuhinjo in restavracijo. Leta 1963 so bili le trije paviljoni in delež pri posameznih zgradbah so si delili Elma, Šumi in Zmaj. Danes smo počitniška skupnost in idealni deleži solastništva znašajo: za Elmo 41 %, Tiki 21 %, Žito 19 in Zmaj 19 % celote. Tako ima Elma 38 ležišč, Tiki 24, Žito 20 in Zmaj 19.«

V anketi, ki so jo izvedli med gosti, se je večina odločala oz. zaželela balinišče, kegljišče, mize za namizni tenis, igrišča in vrtiljak za otroke. »Za vse omenjene objekte je primerna zapuščena njiva zadaj za kuhinjo, prostor je naš, obsega 3500 kvadratnih metrov. Da bi lahko uresničili te želje, bi morali začeti s skupnim vlaganjem, po sezoni se bo o teh vprašanjih posvetoval upravni odbor.

Samo stavbo je treba prenoviti. Sprednji del jedilnice bi zaprli, vgradili bi nihajna vrata, zdaj je vse na strežaj odprto in svet je poln dolgorstežev, ki lahko odneso tudi stole.

Letošnjo spomlad smo to stavbo renovirali. Obnovili smo kuhinjo (električni plinski lonec, mize, regalne police, retropult.). Obnovili smo sanitarije za goste in kopalnice za osebje. Nadalje smo preuredili instalacije — vodo, elektriko, kanalizacijo.

Imamo načrt ing. arh. Petra Cerkenika, po katerem bi dvignili streho v kuhinji in tudi v paviljonihi.

Z drznejšimi, komercialnimi načrti pa nas oblega Istraturist, ki bi iz tega mirnega Zatišja rad naredil komercialni center za veliki turizem. Po njihovih načrtih bi stalo eno ležišče z infrastrukturo (zimski bazeni, trgovina, športni objekti in drugo) 500 000 din, kar bi zneslo 2,5 milijarde (starih din) za 50 ležišč.

Naš najbližji cilj je, da vplivamo na urbaniste, da nam dovolijo omenjeno nadgradnjo, zdaj, ko bo rešen generalni plan delavskega turizma na tem območju, bo prišel naš čas. K delom bi pristopili takoj po prenovitvi sob.«

Žitovci so letos dobro polnili dom, saj skorajda ni bilo praznih mest.

Tuji gostje dobe ležišče le, če kdo naših manjka. Na kosilo radi hodijo, naš kuhar-točaj je že pritegnil nemško skupino s slastno zapecenimi kračami, ki so jih pridno zalivali z vincom.

V domu so uvedli nagrajevanje po učinku in točko vrednotijo po kolektivnem delu. Vsi pri vsem pomagajo in bil sem presenečen.

Zaupaj mi, da je prava svetovljanka in da je prepotovala sko-

ko je trajalo kosilo za vse goste slabo uro! Tega ne doživiš v hotelu Palace. Upravnik in recepcionarka sta se pritožila nad gosti, ki si kot hrčki v jutranjem samopostrežnem delu nabirajo hrano, tudi pribor. V eni izmeni je zmanjkalo 46 žličk, kar je osupljivo. Spominki so tako na škodo vseh, lovci nanje pa si naj omislijo drugačen »plen«!

Letošnjo sezono je Leopold Babšek ocenil kot zelo uspešno, še kakšno leto, pa se bo lahko ves posvetil temu domu, saj se bo preselil po upokojitvi v Bašanijo.

Plaža je razvejana, morje plitvo in ježkov ni. Slana opojnost nudi drobne radosti: orjak na maja-

vem »surfing boat« čolniču omahne in se zravnava; otroci brodijo po nizki vodi; ploske skale, porasle z algami, so zatočišče zadrugam školjk; družine, družine; moške, ki uhajajo na pijačo in poškilijo po zagorelih Evropejkah; neštete breskvice, ki silijo izza skopih krpic; vsa ta gibka golota v objemu sonca... Morje je mirno, letalo preleti plažo in zaobrne k Sečoveljam.

Razbeljena avtobusna kletka nas sprejme za štiri debele ure vase, in že smo na ozki, črvasti sledi, ki jo dušijo tovornjaki, pravijo pa ji cesta. Modre misli trčijo ob meglico, ki se spušča nad Ljubljano. Jutri bo vse to svetel spomin.



Ljudje v belem, ki so skrbeli za goste

Prenovljeni počitniški dom

Dominik Nemec

Dolga je bila pot obnavljanja in razširitve »KAJŽE« na Pokljuki, ki so jo 1. avgusta 1980 po več kot enoletnem odmoru spet odprli.

Nova asfaltirana cesta te pripelje na prelepo Pokljuko in te mimo hotela »SPORT« odpelje k skupini brunaric, med katerimi je tudi Žitova »KAJŽA«, razširjena in popravljena. Ob prihodu te zbode v oči neurejena okolica, gradbinci niso pospravili za seboj, klopi so razmajane in nepobarvane, podvsod ležijo odpadki in kamni. V glavo mi šine misel o mladinski delovni akciji.

Lani aprila so se zaprla vrata doma in gradbinci so začeli z delom. Po dolgotrajnem dogovarjanju in iskanju primerne rešitve se je delavski svet delovne organizacije na predlog komisije za družbeni standard odločil za razširitev in prenovev in ne samo za obnovo kot je bilo mišljeno in dogovorjeno v začetku. Za rekonstrukcijo doma smo delavci Kombinata pridobili štiri ležišča, novo večjo kuhinjo z jedilnim kotom, kopalnico in sanitarije, za kar smo izvajalcu SGP GORENJČ Radovljica, plačali 1 045 133,05 din (po predračunu — prava cena še ni znana).

Ko si ogleduješ novi del brunarice, dobiš občutek, da prostori niso najbolje razporejeni. Za enajst ljudi eno stranišče, tri družine dva štedilnika (in še ena v »KAJŽICI«) in še vedno je ostalo ozkoin strmo stopnišče, primerno za izkušenega alpinista. Premišljuješ ali ne bi bili boljši stari prostori, na novo urejeni in udobno opremljeni, pa še trikrat manj bi stalo.

Vse te in podobne misli mi izgi-

nejo, ko stopim na plano, vdihnem svež gorski zrak in se mi pred očmi odpre prekrasna narava, ki ponuja obilico možnosti za aktiven oddih: gobe, robidnice, prijetni sprehodi, smučanje, alpinizem...

Vse ljubitelje narave vabimo, da izkoristijo možnost prijetnega oddiha na Pokljuki. Vse informacije in navodila bodo dobili pri vodji službe družbenega standarda — Bernardu Čibeju.



Remont v pasjih dnevih

Ivan Cimerman

Pomlajen strojni park v šumiju

Kolektivni dopust v Tozd Šumi ni veljal za delavce, ki so zadolženi za obnovo strojnega parka. Nasprotno, od 7. do 25. julija so imeli na skrbi prenavljanje vseh dotrajanih strojnih delov, zamenjavo, preverjanje delovanja, da bi lahko po povratku vseh delavcev z dopusta proizvodnja nemo-teno stekla.

Takšenle remont ni mala stvar. Kdor v teh stabilizacijskih časih, ko primanjkuje materiala vseh vrst, karkoli popravlja, se srečuje z vrsto na prvi pogled nerešljivih vprašanj. Fantje iz Šumija so že nekaj mesecev poprej, predno so začeli s popravili, pripravili vse potrebno. Plan remonta je obsegal: izdelavo nekaterih strojnih delov, generalni remont posameznih sklopov za stroje, nabavo nekaterih delov iz uvoza, razgovore z zunanjiimi sodelavci, ki so opravljali dela za Šumi, razgovore z delavci iz Tozd Tehnični obrati, nabavo tehničnega materiala in maziva, in vse drugo, kar k remontu sodi.

V celotni ekipi je delalo 23 šumijevih delavcev, 3 iz Tozd Tehn. obrati, 6 praktikantov, 2 privatna obrtnika in ekipa Slovenijacast. Tudi kuharice so se potrudile in so skrbale za malice in kosila, saj 12-urni delavnik zahteva krepko kalorično podporo.

O svojem delu so spregovorili sami. Emil Šajnovič je pravkar pilil dele stroja za lizike: »Ta stroj je iz Holandije in zdaj ga že toliko obvladamo, da mu lahko prilagajamo nekatere rezervne dele, ki jih naredimo sami v naši delavnici. Zamenjali bomo verigo, stiskalne plošče, ležaje in opravili druga manjša dela. Prehitro se je izbral, saj je deloval komaj

dve leti!« Pri svojem desetletnem delu na delovnem mestu vzdrževalca je spoznal, da bi bilo za strokovno rast zelo dobro, če bi se povezali z delavci, ki delajo v isti branži po Jugoslaviji, v Krašu, Pionirju, saj bi ob srečanjih izpopolnjevali znanje. Izmenjava izkušenj bi lahko potekala v obliki kratkih strokovnih posvetov. Človek, delavec, ki se zapira v svoje ozko področje, ne more slediti vsem dosežkom, kajti tehnologija v svetu skokovito napreduje.

Peter Dujmovič, Franc Piškur in Jože Ciber so se mudili ob komandni omarici za karamelno izkuho in kontrolirali njeno delovanje na stroju, ki nosi krstno ime TER BRAAK BV ROTTERDAM. Releji in kontakti, pa pritisk zraka, preizkus termotipal pri izkuhi, zamenjava tesnil, ventilov — to so bila opravila zanje.

Kje najti selenski upornik? Referent nabave Marjan Rot ga je po dolgem iskanju le našel in zmagoslavno prinesel k stroju. »Iskra selenske upornike izvaža. Zgodi se, da dobimo iz uvoza prav Iskrine rezervne dele, seveda, plačamo zanje petkratno ceno!« nam pove. »Za tovarne dela takšne upornike Iskra Trbovlje, na uvoz pa moramo čakati tri mesece. K sreči pozna vodja vzdrževanja Marko Černetič nekoga, ki... drugače bi vse obstalo.« In že hiti po druge nadomestne dele od trgovine do trgovine, v manjša slovenska mesta, če je treba.

Ivan Baznik: »Tle stroji so za Herbo in Visoki C. Z rezervnimi deli smo se oskrbeli bolje kot lani, saj smo se zanesli večinoma na svoje izdelke. Iz uvoza smo uporabili le tiste, ki so ostali iz prejšnjih let. Veliko teh delov

sedaj izdelujemo v remontni delavnici med letom. V tej smeri bo tudi teklo nadaljnje delo. Zmogljivost zavijalnice je precej majhna, da bi lahko kakšen stroj v njej stal, saj je tu »ozko grlo« proizvodnje. Iz uvoza nam manjka predvsem elektromaterial, imamo težave z jermeni za vlek bonbonov, pa s posebno vrsto ležajev. Glejte, te nože za obrezovanje lizik so izdelali v Rapidu v Zagrebu, dobivali pa smo jih iz



Nemčije. Komplet ograjic s štirimi noži je zdaj petkrat cenejši, odkar jih izdelujemo sami. V remontni delavnici so pod vodstvom Dominika Koširja sestavili že mnogo rezervnih delov, tako se nam je nova stružnica že večkrat obrestovala. Začeli bomo s pripravo večjih sestavnih delov, ki jih bomo izdelovali vse leto. Trije, ki delamo tu, Dominik Košir, Velimir Pavlovič in jaz, smo zadolženi za popravilo 14 strojev, kar je skorajda preveč.« Vse bolj se kaže tudi povezava med šumijem in Tozd Tehnični obrati. Prednosti so očitne: krat-

ki roki, zmanjšana čakalna doba, skupna nabava materiala, pa še »na dvorišču« so, doma. Dominik Košir, vodja remontne skupine, se je za hip odtrgal od dela: »Letos smo izdelali razne sestavne komplete, od črpalk do kompletnih strojev. V šumiju delam že 22 let in poskušam svoje izkušnje prenašati na druge. Pri meni se privajajo trije učenci, vodovodni inštalater, strugar in ključavničar. Določenih delov pa le ne moremo narediti doma. Če povem, da stane preprost zobčnik v tujini 200 ali 300 tisočakov, mi pa ga izdelamo v treh urah, pomeni to za nas velik prihranek!«

delata tudi njihova mehanika. Nerodno je, da moraš iti skozi špalir strojev, predno se prebiješ do zasilne delovne mizice. Misliti bi morali na prizidek, čeprav je v teh stabilizacijskih časih težko, vendar ne bi toliko stalo. V teh dveh zasilnih prostorih za tekoče vzdrževanje se ne da mnogo narediti. Misliti moramo na to, kako dragi so deli iz uvoza in kolikšen prihranek lahko doprinesemo, pa bo prizidek najmanjši strošek.«

Pomoč praktikantov je dobrodošla

Letos so v šumiju sprejeli praktikante, predvsem iz strojne tehnične in elektro šole. »Naročili« so jih v času remonta, saj jih lahko aktivno in brez pohajkovanja ali »počitniškega tavanja« vključijo v neposredno, koristno delo. Dijaki, ki sem jih srečal v različnih časih, so marljivo delali.

Nobenega izmikanja in slepih ulic, kakršne so poznale prejšnje generacije, ni več. Miha Snoj, dijak strojne tehnične šole, mi je povedal: »Tretji razred sem končal. Na našo šolo so prispeli kartončki, prijavnice za prakso, ki traja 15 delovnih dni, to je 120 delovnih ur. Na tej praksi sem neposredno spoznal stroje, videl bistvo delovanja, njihov sestav in prednosti ter pomanjkljivosti. Za nas strojnike je pomembna konstrukcija, saj imamo predmet strojni elementi, pri risanju delov pa natanko vem, kako posamezni sklop sodi k drugemu, v celoto.

V šolo prinesem potrjen dnevnik. Vanj mi mojstri in vodje remonta vpišejo 5 ocen. Ocenjujejo redni prihod na delo, odnos do dela, do sodelavcev, kvaliteto dela, sposobnost...« Jože Grlica tudi dijak, je povedal, da prav rad pomaga, v rokah, počrnelih

Nadaljevanje na 6. strani

Nadaljevanje s 5. strani

Remont v pasjih dnevih

od olja, je držal del stroja, ki ga je umival z nafto.

Brez nadomestnih delov je delo nemogoče in mnoge je treba iskati, kjer je le mogoče. Seveda moraš pokazati pri tem delu mnogo iznajdljivosti, poleg tega pa poznati »morje ljudi«, saj drugače skorajda ne gre. O tem je spregovoril nabavni referent Marjan Rot: »Mislim, da je letošnja rekonstrukcija povsem uspešna. Po programu sem bil zadovoljen za nabavo vsega manjkajočega materiala. Moja naloga je bila, da za vsako ceno najdem nadomestne dele. Največ težav smo imeli z zunanjimi sodelavci pri struženju, brušenju, kaljenju, varjenju. Naša naročila so za njih, ki delajo na veliko, tako majhna,

da moramo čakati, da pridemo na vrsto, saj delajo serijsko, po 100 000 kosov, mi pa rabimo le dva, tri.

Iskra dela za izvoz in dobi, recimo, za en relej 1 marko. Ko smo mi kupili uvožen Iskrin relej od partnerja, ki je pooblaščen za uvoz, pa smo dali zanj petkrat več, pa še to »pod roko«. V tujini kupujemo na ta način naše proizvode, tudi žarnice. Če hočemo v Tozd Šumi zamenjati žarnice, ki jih je 2000 do 3000, jih ne moremo toliko dobiti naenkrat, saj dobim v Elektrotehni le 50 žarnic vsake tri mesece... In spet moram najti način, da dobim vse žarnice, ki so nam potrebne.

Za to montažo sem nabavljal tri tedne, dobil sem 80 % vsega zaželenega materiala. Ostalo, predvsem ležaje, različne pločevine, jekla in drugo smo dobili v povezavi s Tozd Tehnični obrati. Vedno bolj bomo rabili drug drugega. Pri tem sodelovanju smo prihranili precej deviz, zlasti za izdelke iz jekla, puše, osi, »podajne roke« za zavijalne stroje. Delavci so se vrnili z dopustov in tovarna diha s polnimi pljuči, saj je živ organizem, pa čeprav pravimo, da so stroji »brezdušni«. Kolektivno sodelovanje na remontu v teh pasjih dnevih, ko je bila vročina na višku in so se mnogi hladili v morju, je rodilo sadove. Naša pohvala pa gre fantom, ki so vse lepo popravili za nadaljnje delo.



Emil Šajnovič, nepogrešljiv pri vzdrževanju

Poletje na Dolenjskem

Delamo za tri

Julij najbolj bremeni proizvodnjo, saj je to čas dopustov, turizma in velike porabe vseh vrst pekarskih izdelkov. Čeprav ne žehti od vročine, kar močno prav pride delavcem pri pečeh in strojih z visoko temperaturo, pa daje svoj pečat celotnemu delovnemu uspehu. Nekaj kratkih orisov dela v tem sezonskem času nam je posredoval Bogo Kralj, direktor Tozd Pekarna in slaščičarna Dolenjska.

Omenil je, da so tako zavzeti z delom, da komaj dohajajo vsa naročila. Veliko delavcev je na dopustih, pet jih je odšlo na orožne vaje, za nemoten potek proizvodnje pa so angažirali vse razpoložljive sile.

»Letos je naša proizvodnja pod planom in je količinsko ne dosežemo. Krivda za to je v zvišanih cenah repromateriala, zvišanih stroških za energetiko (plinsko olje od lanských 4,20 na letošnjih 10,60 din), poleg tega se je nekajkrat podražila elektrika, česar vsega ne moremo pokriti z večjimi cenami kruha. Naša težnja je sicer ta, da bi prodali čimveč specialnih vrst kruha, vendar je proizvodnja padla tudi zaradi drugih razlogov. Čuti se vpliv neugodnega vremena — saj je za naše območje znano, da prodamo tem manj, čim več je padavin, saj je tu mnogo kmečkega prebivalstva, ki kupuje naše proizvode takrat, ko je lepo vreme in delajo na poljih in ne pečejo kruha sami; opazen pa je tudi padec kupne moči prebivalstva, po statističnih podatkih je padla za okrog 4 %, kar se kaže v zmanjšani potrošnji na vseh področjih. Seveda se vsi ravna po smernicah stabilizacije. Ljudje skrbno preudarjajo, kam bodo vložili kakšen denar.

Lani je bil vsak kilogram kruha obremenjen z 20 do 30 parami za kurilno olje, letos pa moramo zanj odšteti kar 80—90 par pri kilogramu. Tako porabimo za 8 kg kruha 1 kg kurilnega olja.

Počitnice, dopusti, vendar tečejo stroji nemoteno

Deset do 15 delavcev gre vsako leto v Žitove domove iz tega dolenjskega tozda in poprečno si vzamejo 10—14 dni dopusta. Preostali čas razdrobe med samim letom za druge namene (delo na polju, doma...). Njihov najbolj obiskani počitniški dom je Dramalj, kamor jih odhaja največ na dopust.

Strogo oko inšpekcijskih služb

»Zadnje čase opazamo poostreno kontrolo inšpekcijskih služb, saj reagirajo prav hitro. Zgodi se, da nastane malce daljša vrsta čakajočih pred prodajalno s kruhom in že ljudje zaženo krič in vik, češ: kruha je zmanjkalo. Pa ni tako! Naš interes je, da ga napečemo čimveč in če ga prodajalka naroči samo toliko, kot ga je navajena prodati v normalnih okoliščinah do desetih dopoldne — pa je sezona in dvakrat več kupcev in moramo dodatno pripekljati še več kruha — ker ga pač noče imeti na zalogi, lahko pokvarljivega, potem pač ni govora o pomanjkanju,« meni tov. Kralj.

Sindikalni izlet zbliža ljudi

Čeprav je bilo težko uskladiti delovni čas, saj delajo eni v soboto do 11. ure, drugi pa začno že v nedeljo zvečer, je vendar neobhodno potrebno, da se ljudje razvedrijo, srečajo v prijateljskem in neuradnem vzdušju, utrdijo medsebojne vezi, sklenejo nova poznanstva in se zbližajo med seboj. Tako je novomeški kolektiv obiskal škocjanske jame, Lipico in pekarno Bertoki. Slabo vreme pa ni moglo pregnati nad vse razigranega in vedrega vzdušja, ki so ga ustvarili udeleženci izleta, ki je povsem uspel.

Pred vrati je gradnja pekarnice v Trebnjem

»Tik pred začetkom gradnje smo,« je dejal Bogo Kralj. »Sredstva so odobrena, vsak čas bomo dobili tudi gradbeno dovoljenje, podpisali bomo pogodbe. Potrebe, ki narekujejo to gradnjo, temelje predvsem na dveh glavnih izhodiščih: trebanjsko območje je preveč oddaljeno od novomeške pekarnice, da bi ga lahko nemoteno oskrbovali in drugi razlog — preobremenjenost novomeške pekarnice, kjer morajo v sedanjih pogojih zaradi teh potreb zgodaj začeti s peko, kupci pa predolgo čakati na kruh.«

Ta investicija bo zelo bremenila Tozd Pekarno in slaščičarno Dolenjska, saj še ni v celoti izplačana pekarna v Črnomlju. Pekarna je družbeni standard, vanjo nihče rad ne investira. Tako so dobili od občine Trebnje zemljišče, kar pa seveda še ni dovolj. Po svojem bruto produktu ta občina ni bogata, kruh vsi potrebujejo, z izvozom pa izgub pri peki kruha ne bodo mogli kriti. Nizek poprečni dohodek na delavca ni zadostno jamstvo, da bo investicija kaj kmalu poplačana. Gospodarstveniki trde, da mora biti letni dohodek na delavca vsaj 40 milijonov, da se investicija »splaca«. V tem primeru pa temu ni tako, vendar potrebe silijo, tudi prebivalci zahtevajo nemoteno oskrbo. V stabilizacijskem obdobju pa je to vsekakor pogumen korak, je zaključil Bogo Kralj.

Tsang Hung Koon, praktikant iz Hong Konga, o sebi in o nas

Ivan Cimerman

Britanska kolonija Hong Kong je na drugem koncu sveta. Redko kdo zmora toliko denarja, da bi se s Kompasom popeljal na svoje življenjsko potovanje in se seznanil z ljudmi in običaji iz te dežele, ki meji na Kitajsko. Skrivnost (lažen) nadih Hong Konga nam je znan iz filmov, ki največkrat govore o tihotapljenju mamil, kriminalu ali trgovini z belim blagom.

Na letošnji počitniški praksi je bil v Žitu pravi pravcati Hongkongovec, ki je bil na pogled in tudi po poreklu Kitajec. Takoj opaziš odtenke druge civilizacije; več vljudnosti, prijaznosti in priščnosti zmorej, ki pa nikakor ni narejena. Šest tednov, mi je povedal, da bo na praksi. V Hong Kongu obiskuje univerzo Chinese University of Hong Kong. Mednarodna izmenjava študentov je postala naša praksa, saj navezuje ljubljanska študentska organizacija za mednarodne stike vezi z vsem svetom.

»Vsi naši časopisi so nenehno pisali o počutju vašega slavnega predsednika Tita in spremljali smo njegovo zdravstveno stanje prav tako kot vi v Jugoslaviji. To je bil res velik mož! Za Jugoslavijo sem se zanimal že mnogo poprej. Rad bi izvedel vse o načinu življenja v socialistični deželi, o ljudeh, navadah, običajih. Vaša dežela je preprosto — čudovita. Ko sem prišel v Ljubljano s kolegico, ki je nato odšla v Zagreb, nisem nikogar poznal. Zdaj imam že mnogo prijateljev,« zaokroži v širokem nasmehu in razkrije vrsto biser-nobelih zob. »Tu, v Žitu smo se zelo zbližali, kar za svojega so me vzeli in moram reči, da se imenitno počutim. Govorimo v angleščini, vmes pa se spozabim in že vpletem kakšno slovensko besedo.

Pri nas gredo otroci v neke vrste malo šolo s štirimi leti, tako kot pri vas. Uradni jezik je angleščina, občevalni jezik pa kantonska, narečna kitajščina, ki jo govori okrog 95 % prebivalcev Hong Konga. Otrok se začne takoj učiti angleščine v vrtcu, v angleškem duhu vzgojene hongkongske vzgojiteljice pa mu vcepljajo domače navade, kulturo ter ga vzgajajo v našem, tradicionalnem zgodovinskem duhu. Vedeti morate, da je Hong Kong komercialno, trgovsko, pomorsko in industrijsko središče, eno najvažnejših v Aziji in da je temu načinu proizvodnje prilagojen ves način življenja.

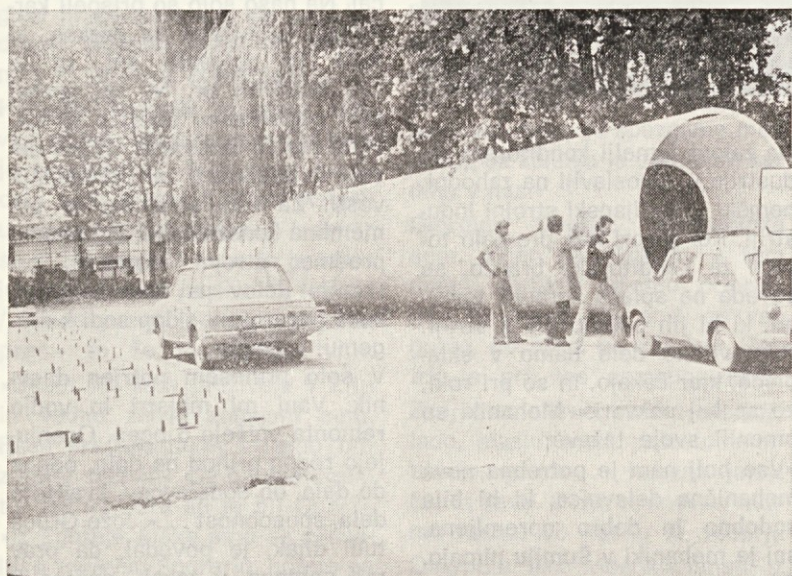
S hrano nimam nobenih težav. Pri nas slove izvrstni kuharji in po restavracijah najdeš jedi z vsega sveta, če le imaš denar... Slovenska hrana je podobna hongkonški, delno ameriški, ki smo je tudi vajeni. Silno mi je všeč cela vrsta kruhov, ki jih proizvajate in meso ter solata.«

Podrejenih ni, so le delavci

Tsang Hung Koon je bil najbolj začuden nad delovno, prijateljsko atmosfero, ki vlada v oddelku za avtomatsko obdelavo podatkov: »Nihče ne ukazuje po tisti hierarhični lestvici, kot pri nas v Hong Kongu; nihče ne poskuša vladati, nadkriljevati druge in jim samopašno ukazovati. To



Tsang Hung Koon v oddelku AOP



Ena izmed šestih velikank, levo čakajo temelji zanje

je vzdušje, kjer se lahko razvija jo dobre delovne navade! Pri nas vedno nekdo šefovsko pove-ljuje, kontrolira in kazensko nad-zira delo. Če je tvoj predpostav-ljeni, med vama ni prijateljskih, pač pa le korektni delovni od-nosi. Mislim, da so delavci pri vas mnogo srečnejši kot v moji deželi. Ko prihajajo na delo, ve-deželi. Ko bodo tam srečali prijate-lje, da ne bodo samo roboti ob tekočem traku, ki brezdušno opravljajo svoje točno tempirano delo in dobe svoj denar.

Po drugi strani pa opažam po-manjkanje izkoriščenega, ekono-mično izrabljenega delovnega ča-sa. Naši delavci po tovarnah sil-no težko garajo. Razne tvrdke sklepajo med seboj pogodbe za najem množične delovne sile, ki je pri nas zelo poceni. Deloda-jalec te lahko vsako minuto od-pusti brez posebnega razloga. Sto drugih že čaka in srečni so, če dobijo delo. Močno je čutiti priliv beguncev iz Vietnama in Kitajske, ki grozijo, da bodo po-rušili gospodarsko in populacij-sko ravnotežje. Tu je vprašanje prehrane, stanovanj, otrok... Zaradi teh doseljencev naš stan-dard pada. Stanovanja so zelo draga. Sobica, ki meri okrog 4 m², stane 80 ameriških dolar-jev na mesec.«

Računalniki so enaki po vsem svetu

Naš kitajski praktikant mi je po-vedal, da uporabljajo na njegovi univerzi v Hong Kongu prav tak IBM sistem s tipom računalnika kot pri nas, in z »jezikom« CO-BOL. Jezik, računalniški jezik namreč, pomeni način sporazu-mevanja, upravljanja s kompu-terjem, ta pogovor pa se shra-njuje na normiranih karticah. Ta-ko velja enak način sporazume-vanja za vse IBM stroje po svetu. Kitajski upravljalet tega sistema dobiva enake podatke na enak način in tudi beleži jih enako. »Zanima me biokemija; v naši medicini že uporabljajo kompu-terski sistem, vendar je še vse v razvoju. Pri vas v Žitu so sicer majhni sistemi, vendar se lahko tudi na teh mnogo naučiš.«

Kovčki izginiti

»Na moji poti iz Varšave do Za-greba so mi izgubili prtljago. Ne-nadoma sem stal 'gol', brez vse-ga na letališču, kjer so mi po-jasnili, da so dali mojo prtljago v napačno letalo. Šele deset dni kasneje sem jo dobil srečno na-zaj. Lahko si zamislite, kako sem se počutil brez vsega v povsem tuji deželi. Moji novi znanci so mi pri tem prijazno pomagali.

Lahko rečem, da sem se sezna-nil z družbenopolitično ureditvi-jo pri vas, ljudje so naravnost fantastični, na vse kriplje so mi pomagali, ko so videli, da sem tujec.«

Drobci slovenščine v slovo

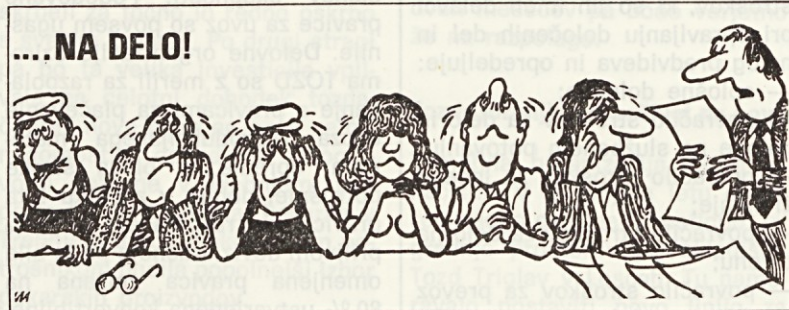
In spet s širokim nasmehom za-okroži nekaj pokitajščenih slo-venskih besed, ki vzbudijo prisr-čen smeh: »Reči že znam huvala, koliko, kje je postaja, rad imeti, pložim (povemo mu, da to ni 'plazim', ...pač pa se reče pro-sim) ...

Daleč nekje, na kitajski meji, bo Tsang Hung Koon razlagal znan-cem, kakšen kos sveta je videl in kakšna dežela je Slovenija. In mnogo lepega bo vedel pove-dati o nas.

PO POČITNICAH POLNI ENERGIJE...



....NA DELO!



Zdravnik v kraju bivanja

Manj lažnih bolniških?

Regionalna zdravstvena skupnost Ljubljana je objavila v uradnem listu SRS, št. 12, 5. maja 1980:

ZAČASNI SKLEP o ugotavljanjučasne zadržanosti od dela in dru-gih zdravstvenih stanj uporabnikov. Sklep se nanaša na prebivalce zdravstvenih skupnosti Cerknica, Domžale, Grosuplje, Idrija, Kam-nik, Kočevje, Ljubljana-Moste-Polje, Ljubljana-Šiška, Logatec, Ribnica Po tem sklepu ugotavlja zadržanost od dela zdravnik v kraju bivanja ali zaposlitve, ne pa zdravnik npr. iz »bolnikovega« rojstnega kraja. O tem jasno govori 5. člen omenjenega začasnega sklepa: »Začasno zadržanost od dela praviloma ugotavlja izbrani zdravnik v kraju bi-vanja ali zaposlitve najbližjem zdravstvenem domu. Za delavce, ki so zaposleni v delovnih organizacijah, v čigar sestavi delujejo zdrav-stvene temeljne organizacije ali zdravstvene postaje, pa lahko za-časno zadržanost od dela ugotavljajo tudi zdravniki v teh zdrav-stvenih temeljnih organizacijah ali v zdravstvenih postajah.«

Zdravniki-posamezniki bodo ugotavljali zadržanost od dela do 30 dni, od 31. dne dalje pa kolegij zdravnikov. Matere, ki bodo negovale bolne otroke, stare do 7 let, bodo dobile bolniško od svojega zdravnika do 15 dni, če pa bo otrok starejši od 7 let pa do 7 dni. Če bo otrok bolan dalj časa in bo potreboval ma-terino nego, bo o njeni bolniški odločal kolegij zdravnikov.

16. člen začasnega sklepa govori o tem, kam se bo pritožil uporab-nik, če se ne bo strinjal s temi odločitvami: na zdravniški kolegij temeljne zdravstvene organizacije. Uporabnik, ki bo ugovarjal od-ločitvi kolegija, bo imel možnost pritožbe v delovni organizaciji. Kolegij bo poslal delovni organizaciji potrebno zdravstveno doku-mentacijo o bolezni uporabnika (izvid, ugotovitve in mnenje). Ko-misija za pritožbe bo v delovni organizaciji prvostopenjski organ, nato se bo lahko pritožil na delavski svet in dalje — na sodišče. Skozi vsa ta rešeta pa bo padlo verjetno redko Žitovo zrno! Delov-na organizacija, ki bo podvomila v delavčevo bolezensko stanje, bo lahko pred izdajo izvida in mnenja kolegija zdravnikov zahtevala dopolnitev zdravstvene dokumentacije od zdravnika.

Ta sklep bo verjetno najbolj prizadel tiste, ki si s pomočjo zdravni-kov iz »domače kuhinje« podaljšujejo državne praznike ali vikende. Še bolj verjetno pa je, da bodo pritožbe — redke.

Izvolili smo nov delavski svet Kombinata

Dominik Nemec

V februarju in marcu smo delav-ci Kombinata izvolili delegate v najvišji organ upravljanja delov-ne organizacije ŽK ŽITO.

Novoizvoljeni delegati so se 2. julija zbrali na ustanovni seji. Zbrane delegate je pozdravil predsednik prejšnjega delavske-ga sveta Bojan Galien, kateri je podal poročilo o delu delegatov, ki jim je potekel mandat.

Volilna komisija je v svojem po-ročilu ugotovila, da so bile vo-litve izvedene zakonito in je raz-glasila volilne rezultate. Za de-legate v delavski svet delovne organizacije so bili iz posamez-nih temeljnih organizacij izvolje-ni:

Tozd Blagovni promet — Darko Lakovič, Alenka Vovk;
Tozd Gorenjka — Zdenka Berc, Franc Hrustelj;
Tozd Imperial — Jožica Pavlin, Zdravko Plut;
Tozd Maloprodaja — Urška Kot-nik, Tatjana Rogelj;
Tozd Mlini — Bojan Galien, Martina Medvešek;
Tozd Pek. Dolenjska — Stevo Radakovič, Pepca Jugovič;
Tozd Pek. Kranj — Jože Čizma-zija, Milan Zdravec;
Tozd Pek. Krško — Kristina Blatnik-Fuks, Karel Potočnik;
Tozd Pek. Vrhnika — Franc Na-gode, Tončka Rožmanc;

Tozd Pek. Ljubljana — Edo No-vak, Zenon Marn, Janez Korelc;
Tozd Pek. Bežigrad — Stane Fi-šer, Jože Meznarič;

Tozd Šumi Ljubljana — Joža Fi-lipovič, Drago Kasagič;
Tozd Razvoj-inženiring — Franc Tomažin, Mojca Grabnar;
Tozd Triglav Lesce — Cilka Čo-vič, Franc Jarkovič;
DSSS — Drago Mlinarič, Franc Zupančič;

Tozd Tehnični obrati — Janez Kotnik, Brane Kogovšek.

S poročilom verifikacijske komi-sije so bila dana novoizvoljenim delegatom oziroma delavskemu svetu vsa pooblastila, ki so do-ločena s samoupravnimi sploš-nimi akti.

Delegati so, na predlog konfe-rence OOS Kombinata, izvolili za predsednika Eda Novaka — dele-gata Tozd Pekarne Ljubljana, za njegovega namestnika pa Boja-na Galiena — delegata Tozd Mli-ni. Izvoljeni predsednik je po-zval vse kandidate k resnemu in aktivnemu delu, strokovne služ-be pa za pravočasno in kvalitetno gradivo, ki je podlaga samo-upravnemu odločanju.

Zaželimo našim delegatom uspešno delo in jim z živim so-delovanjem omogočimo, da bodo plodno opravljali funkcijo zastop-nika sredine, ki mu je izrazila svoje zaupanje.



Prva seja novega DS ŽK Žito

Druga seja DS DO

Dominik Nemec

V petek, 5. septembra 1980, je bila ob 9. uri 2. redna seja de-lavskega sveta delovne organiza-cije ŽK Žito. Seja je bila v sejni dvorani na šmartinski cesti 154. Vodil jo je predsednik delavske-ga sveta Edo Novak. Prisotni so bili delegati vseh tozd in DSSS, razen delegatov Tozd Blagovni promet.

Že v uvodu se je razvnela raz-prava o sprejetju predloga pla-na svobodne menjave dela med združenimi Tozd in DSSS. Ob-ravnavali so sklep delavskega sveta Tozd Pekarne Ljubljana in ga osvojili, razen delegata Tozd Pekarne Krško, ki je glasoval Analizo o poslovanju delovne organizacije je podala Cveta Ro-jina. Delegati so analizo sprejeli in potrdili z nekaj pripombami.

V nadaljnjem delu so delegati poslušali informacijo o pripravi srednjeročnih planskih dokumen-tov, ki jo je podal Miha Urbanija. Srednjeročni plan za obdobje 1981 do 1985 moramo sprejeti do konca letošnjega leta, zato moramo pohiteti s pripravo vseh planskih dokumentov in upošte-vati že sprejeti rokovnik. Pod 4. točko dnevnega reda so delegati obravnavali informacijo o bodoči organiziranosti DSSS. Delovni osnutek je v obravnavi, predlog pa mora komisija pripraviti pra-vočasno, da se bo lahko upo-števal v srednjeročnem planu.

Najzanimivejša tema te seje je bila obravnava predloga razpisne komisije in imenovanje glavne-ga direktorja delovne organiza-cije ŽK Žito Ljubljana. Predsed-

nik je zaradi pravilnosti in zako-nitosti postopka s seje odstranil vse prisotne, razen delegatov in predstavnikov pravne ter infor-mativne službe. Delegate je o poteku razpisnega postopka se-znanil predsednik razpisne komi-sije Janez Urbas. Komisija je delavskemu svetu predlagala kot edinega kandidata Boga Bratino, dosedanega glavnega direktor-ja, kljub temu, da omenjeni ni dostavil dokazila o aktivnem zna-nju tujega svetovnega jezika, ki

je eden izmed enakovrednih raz-pisnih pogojev.

Predsednik delavskega sveta je delegate opozoril na formalno napako v razpisnem postopku. Delegati so po burni razpravi pristopili k tajnemu glasovanju. Vsaka delegacija je imela en glas. Po glasovanju je delavski svet sprejel sklep, da za na-slednje štiriletno mandatno ob-dobje za glavnega direktorja de-lovne organizacije ŽK Žito ime-nuje Boga Bratino.



Dogovor o delitvi dohodka

Dominik Nemec

Uveljavitev načela delitve osebnih dohodkov po delu in rezultatih dela je eden izmed temeljnih ciljev stabilizacijskih prizadevanj. Dosedanja praksa delitve sredstev za osebne dohodke in skupno porabo kaže, da marsikje ta sredstva ne delijo v skladu z družbeno usmeritvijo in neusklajeno z zakonom o združenem delu.

Vse to je zahtevalo izdelavo družbenih dogovorov o skupnih osnovah in merilih za oblikovanje in delitev sredstev za osebne dohodke in skupno porabo. Zato so Zveza sindikatov Slovenije, Gospodarska zbornica Slovenije in izvršni svet skupščine SR Slovenije oziroma njihovi izvršilni organi pripravili osnutka družbenega dogovora o skupnih osnovah za oblikovanje in delitev sredstev za osebne dohodke in skupno porabo ter družbeni dogovor o skupnih osnovah za povračilo stroškov, ki so jih imeli delavci pri opravljanju določenih del in nalog.

S sklepom o organiziranju javne razprave, ki so ga sprejeli predsedstvo RS ZSS, GZS in IS skupščine SR Slovenije, so za nosilce javne razprave določili organizacije in organe sindikata na vseh nivojih njegove organiziranosti. Javna razprava bo v ŽK Žito potekala po osnovnih organizacijah ZS, ki naj analizirajo obstoječe sisteme delitve po delu in rezultatih dela, ugotovijo probleme in nepravilnosti, ki ovirajo uresničevanje načela delitve po delu ter zadolžijo delavske svete, da sprejmejo program aktivnosti z opredeljenimi nalogami, nosilci in roki za hitrejše uveljavljanje družbene usmeritve v sistemu delitve sredstev za osebne dohodke in skupno porabo.

Zbrana poročila bo obravnavala Konferenca OO ZS ŽK Žito in jih bo usklajene posredovala najkasneje do 20. 9. 1980 občinskim svetom ZS.

Osnutek družbenega dogovora o skupnih osnovah za oblikovanje in delitev sredstev za osebne dohodke in skupno porabo je razdeljen na sedem poglavij, v katerih obravnava:

- udeležence, cilje in vsebino dogovora;
- skupne osnove za oblikovanje sredstev za osebne dohodke in skupno porabo pri razporejanju čistega dohodka, posebno poglavje je oblikovanje sredstev za osebne dohodke in skupno porabo ob motnjah v gospodarjenju;
- skupna izhodišča za delitev sredstev za osebne dohodke;
- skupne osnove in merila za ugotavljanje udeležbe delavca v sredstvih za osebne dohodke, ki opredeljujejo osnove in merila za ugotavljanje prispevka delavca na podlagi: živega dela, minulega dela, ustvarjalnosti pri delu in posebnih pogojev dela.

Posebni podpoglavji sta skupne osnove za ugotavljanje zahtevnosti in uspešnosti dela delavcev, ki opravljajo naloge poslovnega organa in nosilca družbene funkcije.

V tem poglavju obravnavajo tudi: obračun OD, zjamčeni OD, in nadomestila OD (bolniški stalež ipd.);

- izhodišča za oblikovanje in porabo sredstev skupne porabe;
- samoupravno sporazumevanje o razporejanju čistega dohodka ter delitev sredstev za osebne dohodke in skupno porabo.

V tem poglavju dogovor predlaga načine in usmeritve pri samoupravnem sporazumevanju v de-

lovnih organizacijah in sestavljenih organizacijah ter med temeljnimi organizacijami, ki opravljajo enako ali podobno dejavnost;

— organe in naloge udeležencev (podpisnikov).

Osnutek družbenega dogovora o skupnih osnovah za povračilo stroškov, ki so jih imeli delavci pri opravljanju določenih del in nalog predvideva in opredeljuje:

- splošne določbe;
- povračilo stroškov za delo in naloge na službenem potovanju;
- povračilo stroškov za ločeno življenje;
- povračilo stroškov za delo na terenu;
- povračilo stroškov za prevoz na delo in z dela;
- povračilo selitvenih stroškov;
- izdatke za topli obrok in opremo kot poseben ukrep varstva pri delu;
- naloge in obveznosti posameznih udeležencev tega dogovora.

Z omenjenima dogovoroma udeleženci opredeljujejo skupna izhodišča ter delovne zadolžitve za družbeno usklajeno uporabo določil zakona o združenem delu na področju delitve po delu in rezultatih dela in povračil stroškov, ki so jih imeli delavci pri opravljanju določenih del in nalog, z namenom, da prispevajo k dobremu gospodarjenju z družbenimi sredstvi in na ta način želijo utrditi trajno in neposredno odvisnost rasti sredstev za osebne dohodke in skupno porabo od obsega in rasti dohodka kot rezultata delavčevega in celotnega družbenega živega in minulega dela. Tako bo tudi mogoče uveljaviti socialistično načelo, da delavec dobi za približno enako delo in rezultate dela tudi približno enak osebni dohodek.

Utrip izvoza in uvoza

ZUNANJETRGOVINSKI SEKTOR

1. Uvoz

Samoupravno urejanje ekonomskih odnosov s tujino prek SISEOT in enot te skupnosti je v letošnjem letu dobilo konkretnjšo obliko z usklajevanjem planov ekonomskih odnosov s tujino članov skupnosti. Podedovane pravice za uvoz so povsem ugasnile. Delovne organizacije oziroma TOZD so z merili za razpolaganje s pravicami za plačevanje uvoza reprodukcijskega materiala, opreme in blaga široke potrošnje, dobile v začetku leta pravico, da razpolagajo s 95 % prilivom deviz. Kasneje pa je bila omenjena pravica znižana na 80 % ustvarjenega konvertibilnega deviznega priliva. Od tako določene višine pravic pa lahko koristniki uporabijo do 15 % za nabavo opreme iz uvoza brez posebnih uvoznih dovoljenj. Za vse namene lahko poleg lastnih ustvarjenih pravic koristijo tudi združena sredstva po samoupravnih sporazumih o dolgoročnem poslovnem sodelovanju. Obenem se je spremenil tudi sistem uvoza opreme, ker samoupravni sporazum SISEOT določa za srednjeročno obdobje višino uvoza opreme za posamezno republiko s tem, da le-ta ne bremeni deficita, temveč se plačuje z lastnimi ali združenimi sredstvi.

Določila samoupravnega sporazuma, tako za uvoz reprodukcijskega materiala kot opreme, so temeljne organizacije našega Kombinata zatele v dokaj različni situaciji. Vsaka od tozd je sicer direktno ali indirektno odvisna od uvoza, ene bolj in druge manj. Raznolikost dejavnosti naših tozd v pogledu oskrbe z repromaterialom je v manjši meri prizadela mlinsko in pekarsko dejavnost, v močnejši meri pa konditorske tozd. V pogledu oskrbe z opremo pa poleg konditorskih tudi mlinarsko in pekarsko dejavnost. V tem pogledu sta se znašli v najtežji situaciji Tozd Gorenjka in Šumi, medtem ko je Tozd Imperial z večletnimi prizadevanji v izvozu dosegel stopnjo, na kateri krije potrebe uvoza repromateriala z lastnim izvozom. Za najnujnejše potrebe pekarske in proizvodnje testenin smo prejeli iz sredstev deficita 1 300 000 din, ki so bila razdeljena kot sledi:

Tozd Triglav 600 000 din
Tozd Mlini 100 000 din
Tozd Pekarna Lj. 400 000 din
Tozd Pekarna Dol. 100 000 din
Tozd Pekarna Krš. 100 000 din

promet začel iskati različne samoupravne povezave z DO, ki ustvarjajo s prilivom od izvoza več pravic, kot jih same rabijo za uvoz. Ker na nivoju Kombinata ni bilo zaslediti aktivnosti po celovitem povezovanju z asociacijami delovnih organizacij, v katerih bi lahko reševali tudi ekonomske odnose s tujino, je Tozd Blagovni promet iskal rešitve predvsem v sporazumevanju s članicami 7. enote in 11. enote, to je turističnimi organizacijami. V okviru 7. enote je bila in je več ali manj edina devizno suficitarna organizacija le DO Grúda Ljubljana, medtem ko Mercator-Slovenija Sadje in Emona krijeta le potrebe znotraj lastne organizacije. Od turističnih organizacij pa so se zainteresirale za sodelovanje le gorenjske turistične delovne organizacije in se povezale s SaS z našima Tozd Gorenjka in Triglav.

Za samoupravno sodelovanje v pogledu deviznega poslovanja pa smo iskali tudi sodelovanje z Gospodarskim razstaviščem, ki je sklenilo SaS že z dvema našima tozd (Pekarna Krško in Pekarna Vrhnika), z nekaterimi drugimi pa se že pripravljajo sporazumi.

Slabosti pri samoupravnem povezovanju so različne. Razdobljeno povezovanje, ki ne temelji na povezovanju po 67. čl. ZDP, temveč na 68. čl. ZDP, pomeni za nas izredno neugodno dohodkovno povezavo, ki se izraža v previsokem odstotku nadomestila za izgubo pri izvozu ali pa na združevanju sredstev za investicije.

Nenačrtno devizno-dohodkovno razdobljeno povezovanje vodi v zmanjšanje dohodka posameznih Tozd in s tem odliv dohodka iz Kombinata. Zato je potrebno, da se z ekonomsko politiko Kombinata že v elementih plana in planu samem začrtajo smeri nadaljnjih povezav, predvsem pa povečajo napor na vseh nivojih za povečanje proizvodnje za izvoz. Značaj dejavnosti Kombinata sicer zelo omejuje te možnosti, vendar bi bilo nujno povečati napore za izvoz konditorskih izdelkov z notranjo dohodkovno povezavo z mlevsko-pekarsko dejavnostjo. Le taka usmerjenost se dolgoročno lahko obrestuje, kakor tudi povezovanje z drugimi delovnimi organizacijami po 67. čl. ZDP.

V prvem polletju smo planska predvidevanja pri uvozu repromateriala uresničili kot sledi:

TOZD	Uvoz 1. 1.—30. 6. 80	Plan 1980	% realizacija
Šumi	3 264 984	14 614 118	21,8
Imperial	6 849 267	13 629 803	50,2
Triglav	634 509	5 107 869	12,4
Gorenjka	16 810 835	56 060 704	29,9
Pekarna Ljubljana	86 241	1 408 583	6,1
Pekarna Dolenjska	9 066	12 434	72,9
Pekarna Bežigrad	95 040	110 000	86,4
Pekarna Krško		12 600	
DSSS	38 055	59 400	64,0
Skupaj:	27 787 997	91 015 511	30,5

Naknadno je bil tudi deficit zmanjšan za 15 %.

Da bi lahko omogočili nemoteno proizvodnjo v tistih temeljnih organizacijah, ki so občutneje vezane na uvoz, je Tozd Blagovni

V 1. polletju 1980 smo uvozili opreme v skupni vrednosti 37 649 915 din, ki pa je bila v celoti zaključena in potrjena že v letu 1979.

Nadaljevanje na strani 11

Novo v Tozd Pekarna Bežigrad

Vikend kruh

Etiketa na novem proizvodu Tozd Pekarne Bežigrad nam skopo pove o sestavi 0,60 kg težkega novega proizvoda, ki je zavrt v staniol papir. Osnovne sestavine so pšenična in ržena moka, ovseni in krompirjevi kosmiči, kvas, sol. Trajnost kruha 5 dni. Razumljiva je ta skopost in koristna hkrati, saj je novoproducenti kruh sad raziskav in tehnologije, ki je poslovna skrivnost. Glavno, da so ga potrošniki sprejeli in da je dober. Sodi med bele kruhe.



Zoran Milovanović s Prleškim in Vikend kruhom

Zoran Milovanović, tehnolog, ki dela v tej pekarni kot vodja proizvodnje, mi je povedal, da je ta kruh pravzaprav »dvojček« prleškega kruha, ki ima rok trajanja 12 dni. Vikend kruh naj bi zapolnil krušne vrzeli med prazniki in vikendi, ko pekarni ne delajo s polno paro. Ta kruh je najbolje hraniti v PVC foliji, v originalni embalaži. »S tovarišem Klemenčičem, ki je tudi tehnolog, sva prvotni rok trajanja prleškega kruha spremenila od 7 na 12 dni. Mislim, da je ta kruh edini te vrste v Sloveniji, ki ima tako dolg rok trajanja. Edini konkurent mu je bil »pohorski kruh«, Intesov izdelek, ki pa ga ne izdelujejo več. Mnoge ljubljanske družine gredo na vikende, izlete, potovanja, zato je trajnost neobhodna. Računamo tudi na trimške kupce, ki se gredo shujševalne kure, športnike ...«

Na pot ob dveh ponoči

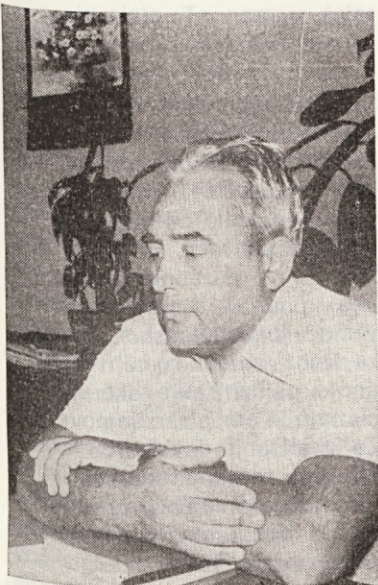
Petega avgusta sta se podala prvič na pot dva »novatorja« iz Tozd Pekarne Bežigrad, tehnolog Zoran Milovanović in šofer Dušan Tajčman. Vozila sta skrivnostni tovor: 1500 kg kruha. Njun

cilj so bili obmorski kraji Umag, Rovinj, Poreč, Rabac, Vrsar, kjer sta po dogovoru s prodajalnami in avtokampi prodala vso zalogo. »Ta naša poteza je bila prvi poskus, poskušali bomo navezati dolgotrajnejše stike s tem območjem in prodajati naš kruh tudi izven turistične sezone,« je dejal tov. Milovanović. Takšno sodelovanje predstavlja medrepubliško poživitev, dopolnilo, popestritev. Če računamo na nekontrolirane »navale« turističnih nomadov in eksplozije kruha lačnih, katerih ne more nihče predvideti v pravnem številu — potem malce poslovne spretnosti pa tudi mladostne drznosti ob prvem času nikakor ne škoduje. Nasprotno: tako smo navajeni hoditi po utrjenih poteh, da se bojimo tvegati nekaj drugega, nekaj novega!

Po prvem uspehu s prodajo kruha v obmorskih krajih so sklenili, da bodo to tržišče podrobneje proučili in da bodo dvakrat na teden poslali svoje hrustave hlebčke tja, kjer jih potrebujejo. Zdaj vozijo vsak torek in petek svoj kruh k morju. Zdi se, da je kruh in sol še vedno simbol davnega slovenskega gostoljubja, ne le v času turizma. Dober kruh in slano morje.

Investicije v sedanjem obdobju

Kaj načrtujemo, kam vlagamo?



Ciril Udovič

O najpomembnejših investicijah DO Žito, ki bodo omogočile rast in napredek, je spregovoril direktor finančno-gospodarskega sektorja, Ciril Udovič.

Najprej je omenil DE Pekarno Kočevje: »Ta pekarna je tik pred začetkom gradnje, nameravajo zgraditi skoraj povsem novo pekarno. Sredstva so zagotovljena v celoti, prav tako plačila na osnovi posameznih sklenjenih pogodb. Predračunska vrednost investicije znaša 47 000 000 din.

Strojni park v glavnem ne more več služiti in ga bodo le delno namestili v novo pekarno. Staro opremo bo tako skoraj v celoti nadomestila nova, ki jo bo posredoval Gostol iz Nove Gorice in Termotehnika iz Zagreba.

Pekarna v Trebnjem

V letošnjem letu bomo začeli graditi tudi pekarno v Trebnjem. Zagotovljena imamo že sredstva za celotno investicijo, ki jih bosta dali Zavarovalna skupnost Trig-

lav in Beograjska banka, deloma pa vlagamo tudi mi.

Predračunska vrednost te investicije pa je 33 500 000 din. Za Tozd Pekarna in slaščičarna Dolenska pomeni ta gradnja veliko pridobitev. Razbremenili bodo svojo proizvodnjo in hkrati poskrbeli za točno in redno oskrbo s svežim kruhom. Po drugi strani pa bo ta velika investicija vplivala na celotni dohodek tozda, čeprav nova peka ne bo v celoti nadomestila dosedanje zmogljivosti pekarnice v Trebnjem, pač pa jo bo le dopolnila. Pekarna v Trebnjem pa bo lahko svojim potrošnikom nudila popolnejši izbor pekarskih proizvodov.

Velike naložbe v mlinarstvo

Tozd Mlini so vložili sredstva v veliko naložbo, ki bo nedvomno izboljšala in posodobila celotno proizvodnjo. Gre za notranji pretok mok in njihov prevoz. Pekarne DO Žito bodo opremili s silosi, v katere bodo skladiščili moko. Predračunska vrednost te investicije znaša 85 000 000 din.

Do sedaj (začetek avgusta) so porabili za izvedbo tega načrta polovico investicije. Podražitve, do katerih je v tem času prišlo (za približno 7 000 000 din), pa so vplivale na začeta dela. Pekarne bodo za dalj časa oskrbljene z moko, en silos lahko sprejme 50 ton, število silosov pa je različno, od 3 do 6, glede na velikost, zmogljivost vsake izmed njih.

Naložba Tozd Pekarne Ljubljana

Tozd Pekarne Ljubljana se je odločil, da investira v DE Pekarna in slaščičarna Vesna — Kamnik. Tu imajo dotrajano linijo za peko kruha in jo morajo nujno zamenjati. Okrog 50 % celotne

investicije bo zagotovila kot kredit Ljubljanska banka, ki ga že ima v načrtu. Računamo, da bomo v letošnjem letu ta sredstva porabili za posodobitev. Trenutno Tozd Pekarne Ljubljana še nimajo dovolj sredstev za to investicijo, v obdobju naslednjih dveh mesecev pa bodo verjetno že na razpolago.

Tozd Gorenjka bo zaživel na novo

Temeljna organizacija Gorenjka načrtuje v letošnjem letu delno realizacijo celotne investicije, izgradnjo prostorov pri skladišču Tozd Triglav v Lescah. Tu nameravajo postaviti novo linijo za proizvodnjo čokolade oziroma čokoladnih proizvodov po investicijskem programu Gorenjke. Drugi del investicije bo realiziran po predvidevanjih prihodnje leto, obsega pa opremo in montažo. Na novi lokaciji bo tako nova linija, možno pa bo preseliti tja tudi del dosedanje opreme. Predračunska vrednost po dosedanjih ocenah za prvo in drugo fazo izgradnje Gorenjke bo dosegla vsoto okrog 190 000 000 din (devetnajst starih milijard!).

Prvotni investicijski program je zmanjšan na minimum, tako glede izgradnje objekta kot tudi nabave opreme. Podražitve in zadnja devalvacija so močno vplivale na ceno opreme, ki bo uvožena, vsaj v glavnem. Dovoljenje za uvoz opreme že imamo, posredovala nam ga je Samoupravna interesna skupnost za ekonomske odnose s tujino. Predračunska vrednost odobrene opreme, ki jo bomo uvozili pa znaša okrog 90 000 000 din.

Škoda, da linije za proizvodnjo čokolade ne izdeluje nobena tovarna v Jugoslaviji. Zato bomo uvozili stroje iz Italije, deloma tudi iz Zah. Nemčije.

kot je Žito, izluščiti najpomembnejše, najvažnejše, najbolj aktualno, žgoče. Kolikokrat resnica boli, in če boli, mnogokrat zaboli tudi pisca. Vse preradi obidemo, zamolčimo in za vogali »na uho« potvorimo preprosto vest, »ki ni za javnost«. Vse resda ni za javnost, mnoge vesti pa bi lahko vsaj telefonično sporočili v uredništvo. Če ne drugače — vsaj štiri, pet stavkov, napisanih s svinčnikom, bi poslali. Ni pomembno, če je stavek napisan slovnično pravilno, ga bomo že mi oblikovali po slovničnih pravilih in pazili, da se sporočilo, vest ne izkrivi.

Časopis ni orodje za osebna obračunavanja in namigovanja vseh barv in otenkov. Slediti mora vsem glavnim družbenopolitičnim tokovom, zlasti pa živemu, nepotvorjenemu utripu delovne organizacije, ki ga izdaja.

Kolikokrat se novinarju kdo izogne, prime se za glavo ali pa desetič obljubi, da bo »nekaj zapisal«. Tako dobi tisti, ki je »poklican za obveščanje« kaj neprijeten občutek odvečnosti, vsiljivosti in nadležneža.

Ko sem pisal tekst za plakat ob akciji »1000 delavcev — sodelavcev« sem poskušal tudi vam, ki berete Glasnik, sporočiti, da je vaš, da nam morate pri pisanju, obveščanju, pomagati, da morate z njim zaživeti, pošiljati

Končno štiripasovnica ob Šmartinski 154



Koncem avgusta so gradbeniki dokončali polovico nove ceste, ki pelje mimo ŽK Žito na Šmartinski 154. Investitor del je Samoupravna interesna skupnost za ceste mesta Ljubljane, izvajalec pa Cestno podjetje Ljubljana. Napovedujejo, da bodo dela, ki naj pripeljejo cesto mimo ŽK Žito, do barake, koder bo vodila Aerodromska cesta na desno — končana do konca novembra letos. Ta dela potekajo zdaj na drugem delu ceste, tistem pasu, ki je bližji Šmartinski 154.

Kako do Kombinata

Vhod bo na desni strani sedanjega vhoda, kjer so že odstranili zelenico. Rob bodoče ceste se bo dotikal sedanjega parkirišča. Nekaj parkirnih mest bomo s tem izgubili, dobili pa jih bomo tam, koder je sedanji vhod, ki bo pozneje zaprt.

Križišče s semaforji gradijo na sredi med Javnimi skladišči in sedanjim vhodom k ŽK Žito. Tako, ko bo dograjen še drugi pas — zdaj je stara cesta zaprta — bo mogoč dohod po tej novi cesti.

Medtem ko grade še drug pas, pa so bili Žitovci odrezani od vhoda v Kombinat. Zunanji pas je bil ločen od stare ceste z robniki in do vhoda so prišli z obkrožanjem

tako, da peljejo do barake (na sečišču Aerodromske ceste in Šmartinske), in se vrnejo po razkopani stari cesti do vhoda.

Tovariš Marjan Jerman, ki je zadolžen za koordinacijo med Žitom in gradbinci, nam je povedal, da so intervenirali in dosegli, da bodo premostili robnike že zgrajenega pasu s staro cesto. Tako bodo premostili rob zelenice, ki veže s staro cesto. Naši delavci lahko zavijajo v desno do sedanjega vhoda.

Dolgoročno — vhod med Tozd Mlini in Pekatetami

Bodoča Aerodromska cesta, ki bo tekla mimo sedanje neslavne barake, bi naj po načrtu zavila mimo mehaničnih delavnic, Pekatet in Mlinov ter se pozneje razvejala in obkrožila ves Kombinat, so nam povedali gradbinci. Seveda je vprašanje, kdaj bo dovolj denarja za uresničitev te zamisli.

Za nas je najpomembnejši semafor pri Javnih skladiščih in odcep, ki bo malce preusmeril današnji vhod in s tem tudi vrtarnico. Do takrat pa, ko bo zgrajen še drugi del štiripasovnice, se bomo na delo vozili prek premoščenih robnikov in stare ceste — tako so nam zagotovili gradbinci.

1000 delavcev — 1000 dopisnikov

Ivan Cimerman

Delavec delavcu sporoča



veščanje v vse dokumente razvoja organizacije združenega dela. Seveda pa je treba delavce poprej usposobiti in seznaniti s področjem obveščanja, da bi lahko tako široko zastavljena akcija uspela.

Dopisuj tudi ti!

Glasnik je glasilo delovnih ljudi DO Žito, tako piše v »glavi« časopisa. Pisati za javnost pa ni tako preprosto kot si marsikdo misli. Pisana beseda ima svojo težo, pomen in tehtnost, dolgo traja, mnogo dlje kot izgovorjena. Oblikovati svoje misli, stališča, predloge in spoznanja v ustrezno, preprosto in človeku razumljivo besedo so nas učili že v osemletki.

Delo, ki ga v velikih časopisnih hišah opravlja cela ekipa novinarjev, mora opraviti v delovnih organizacijah nekaj ljudi, običajno sta to urednik in novinar. Ni lahko iz utripa takega velikana

pisma, vesti, nas poklicati v vaš tozd, če se kaj (pomembnega) dogaja, spreminja, nastaja. Saj drugače so stavki, ki sem jih zapisal, brezpredmetni in časopis mrtev!

Oglejmo si nekatere misli, ki vas vabijo s plakata k sodelovanju:

- Tudi ti lahko pridobiš nove sodelavce za naš časopis.
- Postani dopisnik in sodelavec, ne le pasivni spremljevalec dogajanj!
- Sodeluj pri akciji za lepo, preprosto in delavcu razumljivo besedo.
- Le dobro obveščen in razgledan delavec lahko uspešno odloča.
- Pišem ne, sporočam in obveščam pa lahko!

V vsaki temeljni organizaciji žarišče obveščanja

Pozivamo vse predstavnike sindikata v temeljnih organizacijah, da nam pomagajo organizirati obveščanje po obratih, delavnicah in drugih delovnih enotah.

Mladinska organizacija in ZK bi naj v tej akciji tudi prispevali svoj delež. Vsak predsednik mladine naj pridobiva pišočke in tiste, ki imajo za pisanje veselje in smisel, lahko tudi samo voljo, ki nam bo že v pomoč. Če bo v vsaki temeljni organizaciji poleg vodilnih delavcev, ki so že po službeni dolžnosti nekako »edini posvečeni« za dajanje tehničnih in preverjenih informacij — še peščica ljudi, ki bi nas obveščala o raznih področjih: delo, proizvodnja, kultura, šport, rekreacija, medsebojni delovni odnosi — smo že na dobri poti.

Noben izgovor ni, če nekdo ne zna tipkati na stroji! To opravimo sami. Prispevke tudi honoriramo in nekdo, ki mu moralno zadoščenje ne zadošča, bo tako dvakrat nagrajen.

Ti morebitni dopisniki pa bi se sestajali vsaj dvakrat mesečno in se med seboj dogovarjali o vsebini in načinu dela.

Razveselite nas torej s svojimi pismi, predlogi in prispevki, in ta akcija ne bo le enkratno dejanje, pač pa način dela v bodoče!

Delovni uspeh v Tozd Mlini

Gregor Breznik



Rojstni podatki avtociisterne na Magirus Deutzu so sledeči: ITAS — Kočevje, nosilnost 11,5 t, lastna teža 10 500 kg, dolžina 9590 mm, širina 2480 mm. Dvaindvajset ton na 10 kolesih na naših cestah ni kar tako.

Moka v cisternah novost in prihranek

Mnogo smo že pisali o izgradnji terminala v Tozd Mlini Ljubljana ter o veliki investiciji, ki smo jo vložili v posodobitev proizvodnje. Sedaj, ko smo sredi montaže terminala ter usposabljanja silosov pri pekarnah za sprejem moka, ki jih bodo dovažale avtociisterne — lahko trdno verjamemo v novo obdobje. To velja tako za mlinarje, ki so se doslej mučili s prenašanjem vreč po skladiščih pekarn kot tudi za peke, ki so na klasični način prenašali vreče ter sejali moko v kotle, v katerih so mesili naš vsakdanji kruh.

Šele sedaj, ko smo najprej zamenjali staro linijo za preskrbo moka v Tozd Pekarne Ljubljana z novo, ki je popolnoma avtomatizirana, smo prepričani v popoln uspeh. Res, da smo bili v začetku vsi malo zaskrbljeni nad delovanjem celotnega sistema, kajti elektronika kot sopotnik in spremljevalec moderne dobe, brez katere si v sedanjem času ne moremo zamisliti avtomatike, je položila izpit. No, moramo priznati tudi to, da je bilo nekaj napak, vendar so bile v glavnem vse subjektivnega izvora.

Po skoraj trimesečnem obratovanju avtomatske linije za Tozd Pekarne Ljubljana so se ljudje in stroji »navadili« drug na drugega in tako smo lahko vsi zadovoljni, da gre vse po načrtih. Drugi zelo pomemben dogodek je bil, ko je začela obratovati nova linija za pakirnico in za pakirni stroj FAWEMO. Tudi ta zamenjava je izredno uspela. Naj povemo samo to, da se je zmogljivost transportiranja moka za drobno pakiranje povečala za petkrat, tako da imamo še velike rezerve ob morebitnih potrebah po pakiranih mokah.

Vrhunec dosedanje montaže pa je vsekakor polnjenje avtomatske avtociisterne. V 32 minutah napolnimo cisterno z 11 000 kg. Otvoritev praznjenja iz cisterne v silos je bila v Tozd Pekarna Krško, 12. avgusta letos. Vsi, ki smo bili prisotni, smo z nekim strahom opazovali, ali bo kompresor, ki je sestavni del avtociisterne, zmogel transportirati moko v visoke silose, ki se mo-

gočno dvigajo v nebo, okrog 18 m visoko. V veselje vseh nas je potekalo praznjenje brezhibno, cisterna je bila prazna v 20 minutah.

Led je bil prebit in že naslednji dan je cisterna prvič odpeljala moko še v Tozd Triglav v Lescah. Tudi tu je potekalo vse po programu, tako da smo lahko ponosni, da smo napredovali v tako kratkem času od zastarelega klasičnega ter tudi dostikrat ne ravno najbolj higienskega transportiranja med najsodobnejše tovrstne delovne organizacije, ne samo v Sloveniji, ampak tudi v Jugoslaviji.

Novo obdobje za Tozd Mlini

S to pridobitvijo se za Tozd Mlini vsekakor začne novo obdobje pri prevozu moka, ki velja tudi za vse pekarnice, ki so že ali pa še bodo opremljene s silosi.

Ta nova delovna zmaga je vsekakor pregnala vse dvome, ki so navdajali posameznike, saj smo spoznali, da je edina prava pot tista, ki nas pelje v korak s časom. Razbremenili smo vsa tista težka, fizična delovna mesta, ki so bila najbolj pereča. Res pa je tudi, da se bo transport moka še vedno delno odvijal po stari navadi, le največje količine bomo prevažali z avtociisternami, s čimer smo dosegli svoj namen. Kar zadeva izgradnjo terminala, se v Tozd Mlini zavedamo, da je investicija velika ter da nas v sedanji težki gospodarski situaciji obvezuje k še boljšemu gospodarjenju, s še boljšo tehnologijo. Le tako bomo dosegali čim večjo storilnost in produktivnost, ter kljubovali vsem sprotnim težavam.

Tozd Mlini odslej drugače

V začetku julija so v Tozd Mlini začeli prevažati moko v cisternah. Prvi pekarni Žita, ki sta dočakali to novost, sta bili v Brežicah in Lescah, ker imata že pripravljene silose za moko. Prva pošiljka v Brežice, 30 ton, in v Lesce 40 ton, je vsekakor količina, ki zadošča za lep čas. Staro se umika, novo prihaja! Ta cisterna je prva te vrste v

Avtomatska obdelava podatkov za Tozd Gorenjka in Tozd Triglav

Ivan Cimerman

Za dva Žitova tozda, Triglav in Gorenjko, je prispela nova, uvožena oprema za avtomatsko obdelavo podatkov. To je serija MDS — 2150. Delavci iz AOP so mi pojasnili, da je to klasična serija, na katero je mogoče priključiti več enot. Nanjo bodo obračunavali saldokonte, zajemali podatke, izpisovali fakture in v začetku še odpremnice, kasneje pa bodo to serijo uporabili še za kakšno drugo obdelavo.

Kako je bilo doslej?

Doslej so izpise iz dokumentacije za mehko pecivo tozda Triglav zajemali v AOP na Šmartinski. Za fakturiranje v tem tozdu je bilo treba zajeti na mesec več kot 4500 dokumentov, za kar so porabili 14—16 ur. Odslej bo te podatke zajemala temeljna organizacija oziroma posebej za to usposobljeni operater. Ko bodo zajeli podatke na trak, bodo ta trak poslali v obdelavo na Šmartinsko, tu pa jih bodo obdelali na računalniku. Trak z izpisom faktur bodo nato sami prenesli na papir, da dobijo podatke. Prednosti te nove obdelave so sledeče: Napake bodo skoraj povsem odpravljene in podvojeno delo bo odpadlo. Na ekranu se vidijo in operater jih sproti odpravlja.

Vsa dokumentacija ostane v temeljni organizaciji, po izpisu računov pa lahko sami kontrolirajo svoje (izhodne) dokumente. Čas obdelave faktur bo skrajšan od 14 na 8 ur. Tako bodo razbremenili »špico«, ko AOP na Šmartinski dela, 15. in zadnjega v mesecu, za druge tozde.

Serija MDS — 2150 ima 8 enot, od tega so štirje ekranski terminali, ena centralna enota, tračna enota, vrstični tiskalnik (ta izpisuje), diskovna enota — spomin in delovno področje za obdelavo ali shranjevanje podatkov.

Domača vzgoja operaterja

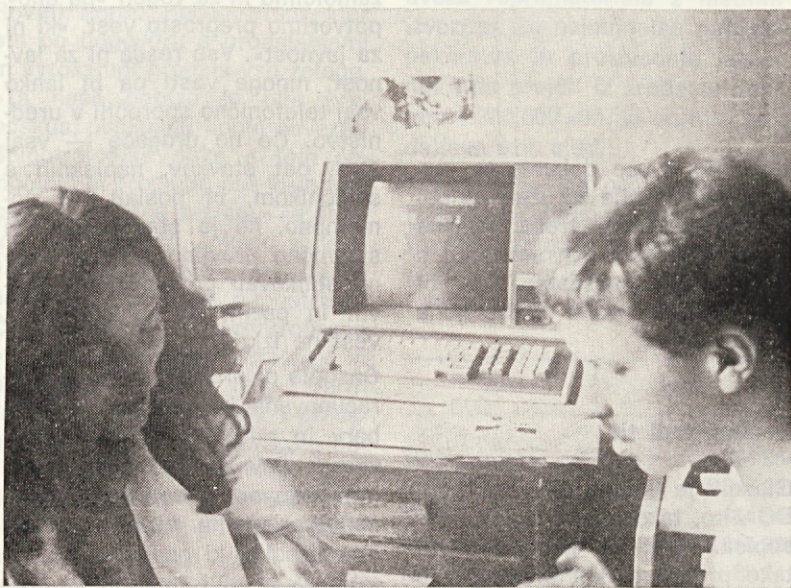
Andrej Maver, ki se je pravkar vrnil od vojakov in je poprej že delal v AOP, bo po praksi in uvajanju na Šmartinski sam vodil računalnik. V začetku bodo programe zanj izdelovali na Šmartinski. Povedali so mi, da bo sprva delal sam, kasneje pa bo dobil pomočnika za zajemanje podatkov. Andrej sam pa je dejal: »Leto dni sem delal v AOP in upam, da bom svoje delo v redu opravljal. Na tečaj za avtomatsko obdelavo podatkov zunaj Žita ne bom šel, morda pozneje, za izpopolnitev. Pred zaposlitvijo v AOP sem delal kot računovodja v Tozd Triglav in sem tako seznanjen z njegovo problematiko.«

Sedi ob ekranu in stroj javlja napake, ki so jih zagrešili. »Strojni jezik,« razumejo le redki, ki se pečajo z računalništvom. Izvemo, da je bila napaka v vrstici 230, tudi mesto, kjer je bila, pomaga najti.

Cveta Kristanova, programerka v AOP, dela z Andrejem in ga uvaža v skrivnosti elektronike, hkrati pa se sama izpopolnjuje. Kasneje bo delala programe za Tozd Triglav in skrbela za povezavo z ljubljanskim centrom. Povedala mi je, da obvlada jezik MOBOL, tistega, ki ga govori stroj, kar je za dekle — jezik več. Napisala bo torej glavne podatke za saldokonte, zajemala fakture, ko bodo stestirane pa jih bo poslala v Triglav.

Trije meseci so nekako potrebni, da obvladaš takšno sodobno elektrono, povsem pa — skoraj nikoli, ker je vedno opazen skokovit napredek s tisoči odtenkov in možnostmi.

Potihem odidem, neopazno se polašča stroj človeka, komaj ga bomo preraščali. Vendar — sodoben svet dobiva drugačno srce.



Cveta Kristanova in Andrej Maver pri programiranju

Jugoslaviji, trdijo mlinarji. Zamudno polnjenje in praznjenje vreč se je zdaj močno zmanjšalo, saj bo usmerjeno bolj v maloprodajo. Prihranek pa je nedvomno velik, če samo pomislimo, koliko vreč se pri prevozu raztrga ali drugače uniči.

Ena pa je stala 40 din. Seveda je to le delček prihranka. Moke bodo zdaj prevažali v takih pogojih (vlaga, pritisk, mešanje moka), da se ne bodo mogle pokvariti in izgubiti nekaterih lastnosti, saj bodo pod sodobnim tehnološkim nadzorom.

Poročilo službe za nabavo embalaže za obdobje januar—junij 1980

Miha Ham

Splošna gospodarska situacija v Jugoslaviji je izredno vplivala na ekonomske zakonitosti pri nabavi embalaže. To se je še posebej odražalo po sprejetju stabilizacijskih mer, ki jih je izdal ZIS in ne nazadnje z devalvacijo dinarja. S preusmeritvijo večine jugoslovanske industrije za izvoz, zaradi znanih vzrokov, se je pomanjkanje skoraj vseh surovin in embalaže še povečalo. Za izboljšanje devizne bilance je bil uvoz repromateriala in surovin močno omejen, zato embalaže, ki vsebuje uvozne komponente, praktično ni bilo na tržišču.

Proizvajalci te embalaže so realizirali naročila samo pod pogojem, da je kupec sam preskrbel uvozne surovine ali pa prispeval svoja devizna sredstva za nakup le-teh. Nekatera večja podjetja, proizvajalke embalaže, so tako situacijo zaslutile že proti koncu leta 1979 ter niso hotele podpisati kupoprodajnih pogodb brez sporazumov za združevanje deviznih sredstev za uvoz repromaterialov. Takšna situacija se je še posebej odražala pri proizvajalcih embalaže, ki bazirajo na naftnih derivatih, celulozi in raznih laminatih. Vso tovrstno embalažo pa v veliki meri troši prehrabna industrija.

Zaradi navedenih težav si je domača industrija pomagala na vse mogoče načine, predvsem pa tako, da je posamezne materiale zamenjala z manj kvalitetnimi. To se je kasneje odražalo na tržišču, ko smo prejeli reklamacije zaradi slabe kvalitete embalaže. Proizvajalci embalaže niso dosegali akumulativnih cen za svoje izdelke, zato so preimenovali posamezne surovine, ter tako z novim artiklom dosegli cene, ki so jim vsaj delno zagotavljale minimalno akumulacijo, kljub temu, da so bile cene z zveznim odlokom maksimirane. Nekateri proizvajalci (celofana, narton, papirja, kartonov) so že konec lanskega leta dosegli povečanje cen, vendar jih zvezni zavod za cene ni akceptiral pravočasno, ter so tudi ti artikli zapadli pod odlok o maksimiranju. Zakon o združenem delu pa vendarle omogoča v obliki samoupravnega sporazumevanja o dohodkovnem povezovanju oz. združevanju dela sredstev, ter dolgoročnem poslovnem sodelovanju, medsebojno dogovarjanje tudi o vprašanju cen mimo odloka. Takega sporazumevanja so se posluževali v večini primerov vsi tisti, ki jih je prizadel odlok o maksimiranju. Taki samoupravni sporazumi pa so imeli še to negativno lastnost, da so veljali retrogradno in smo morali poravnati vso razliko v ceni od začetka leta za nazaj.

Na splošno cene v letošnjem prvem polletju niso mirovale, saj kljub maksimiranju nekatere panoge, predvsem pa grafična, lahko prosto formirajo svoje cene.

Prav zaradi tega tovrstne embalaže ni primanjkovalo, dočim pri drugih panogah, kjer cen ni bilo moč doseči, proizvajalci enostavno niso proizvajali, oz. so izdelovali samo tiste artikle, ki so jim prinašali vsaj minimalno akumulacijo.

Plan nabave embalaže, ki smo ga izdelali v začetku leta, bo po-

trebno v drugem polletju bistveno korigirati, tako po količinski, še posebno pa po finančni strani. Posamezne tozd v Žitu zaradi vseh navedenih vzrokov, ki veljajo tudi za nas, nekatere artiklene proizvajajo. To nam v določenih primerih povzroča precej težav, saj smo v začetku leta z večino dobaviteljev sklenili kupoprodajne pogodbe in sporazume, ki pa jih ne moremo realizirati. Po drugi strani pa nam nekateri dobavitelji kljub sporazumu ne dobavljajo te embalaže.

V letošnjem letu se je pojavil nov moment pri medsebojnih odnosih med nekaterimi dobavitelji. Zaradi velikih želja po razširitvi proizvodnih kapacitet, predvsem deficitarnih materialov zaradi nastale situacije, so se ti proizvajalci začeli obračati na svoje kupce z zahtevki po sovlaganjih. Zakon o združenem delu omogoča tako povezovanje, vendar ga žal večina naših partnerjev enostransko obravnava, ter tako vlaganje smatra kot enostavni kreditni odnos, saj sovlagatelji nimajo nobenih možnosti pri odločanju tako proizvodnega asortimenta, investicij, akumulativnosti poslovanja kot vsega ostalega, kar zakon točno in jasno predvideva. Poleg tega služijo tako sovlaganja kot pogoj za sklenitev kupoprodajnih sporazumov. Zaradi težkih pogojev gospodarjenja in nizke akumulativnosti naše industrije taka vlaga-

nja predstavljajo dodatno breme pri poslovanju. V začetku leta se je začelo pojavljati vprašanje plačevanja. Zakon o zavarovanju plačil med uporabniki družbenih sredstev se čedalje bolj izigrava. Nekateri monopolni proizvajalci zahtevajo plačevanje z gotovino, to se pravi v 15 dneh in meničnega poslovanja ne priznavajo. V sporazumih o plačilnih pogojih je to točno navedeno za vsakega dobavitelja, ter so ti sporazumi sestavni del pogodb. Predelovalna industrija se tu nahaja kot vmesni člen med proizvajalci surovin in embalaže ter kupci končnih izdelkov, v najslabšem položaju, saj so prizadeti z obeh strani. Prodaja doživlja napade s strani kupcev po čim ugodnejših pogojih nabave naših izdelkov, ter plačevanje le-teh izključno z menicami. Zaradi tega se pojavlja nelikvidnost poslovanja in veliko pomanjkanje obratnih sredstev. Težave, ki smo jih imeli z nekaterimi našimi tozd glede povratnih informacij po prejemu embalaže, ostajajo še naprej. Kljub večkratnim obvestilom in opozorilom ter zahtevkom za dostavo teh informacij, še vedno ni pravega odziva in bo zato potrebno ob teh težkih pogojih nabave to bistveno zaostriti, kajti le z dobrim medsebojnim sodelovanjem bomo lahko delovali v objestransko korist.

Služba za kontrolo kvalitete

Sabina Glavan
Priprava tehnološke vode v naših obratih

Naravna voda je trda. V njej so raztopljene najrazličnejše soli. V pretežni meri so to soli kalcija in magnezija, ki tvorijo trdoto vode. Pri višjih temperaturah se soli vsedejo na stene cevi in tvorijo kotlovec, ter s tem ožijo cevi. Zaradi izločenega kotlovca se zmanjša pretok vode skozi cevi ali pa se te celo zamašijo. Kotlovec ima nizko toplotno in električno prevodnost in je zato prenos toplote oziroma elektrike skozi steno, obloženo z njim, slabši. Plast kotlovca v kotlu in instalacijah, ki je debela en milimeter, povzroča za 15 % večjo porabo goriva, štiri milimetre debela plast pa za 25 %.

Nevaren je v parnih kotlih, kjer lahko povzroči eksplozijo. Rad ovira delovanje regulacijskih naprav. Trdota vode torej povzroča v kotlu tvorbo kotlovca in blata, penjenje kotlovske vode in s tem nečisto paro. Posledice so: slab toplotni prenos zaradi kotlovca, toplotne izgube pri prekomernem kaluženju kotlovske vode, obloge na ogrevalnikih zaradi nečiste pare ter zmanjšanje varnosti in ekonomičnosti obratovanja.

Za preprečevanje izločanja kotlovca uporabljamo v naših obratih izmed več znanih načinov mehčanja vode dva, in sicer: mehčanje z ionsko izmenjavo in preprečevanje kristaljenja kalcita po postopku cepljenja s polifosfatom.

V prvem primeru uporabljamo ionske izmenjalce, ki omogočajo odstranitev trdote vode. Na pod-

lagi rezultatov kemijskih analiz, ki jih opravljamo v našem laboratoriju, ugotavljamo, ali je delovanje izmenjalca zadovoljivo. Če ni, moramo izmenjalec regenerirati, ponovno usposobiti.

V drugem primeru uporabljamo kemijske substance imenovane polifosfati z nazivom »metasili«. V vodni sistem je vgrajena odmerni posoda, ki je do vrha napolnjena z metasilom. Voda pri prehodu skozi plast metasila odnaša s seboj določeno količino fosfata, prav nič pa ne spremeni videza in okusa, trdota vode ostane ista, le kotlovec se več ne izloča in korozija na stenah cevi je močno zmanjšana. Obdelava vode s fosfati je relativno poceni in učinkovita metoda za zaščito pred korozijo.

Kolikšna morata biti trdota vode in vsebnost fosfata v njej, je določeno s predpisi, ugotovimo pa ju s kemijskimi analizami v laboratoriju.

Še večjo učinkovitost pa dosežemo, če napravo z metasilom vzporedno vežemo k že obstoječi mehčalni napravi (ionskemu izmenjalcu) tako, da obratujemo istočasno z obema napravama ali z vsako posebej.

Tak način obdelave vode v toplotnem sistemu imamo v Obratu Pekatete.

V letu 1976 je Služba za kontrolo kvalitete v sodelovanju z vzdrževalnimi službami v obratih začela z redno kontrolo delovanja omenjenih naprav za pripravo tehnološke vode.

Analiza prodajalen Tozd Maloprodaja

Tomo Dernovšek

Med prodajalnami Tozda Maloprodaja ima največ prometa na zaposlenega prodajalna Vodnikov trg in sicer kar 70 % več, kot pa znaša poprečje prodajaln Tozda Maloprodaja, najmanj pa Zaloška, 36 % manj od poprečja. Promet na zaposlenega ostalih prodajaln se giblje od +5 % do -10 % poprečja. Največ prometa na 1 m² prodajnega prostora imajo Vodnikov trg 115 % več, Šmartinska 101 % več, ter Celovška 50 % več, najmanj pa M. Pijade 51 % manj od poprečja vseh prodajaln Tozda Maloprodaja. Promet na 1 m² prodajnega prostora ostalih prodajaln pa se giblje od + 25 % do - 29 % poprečja. Primerjava prometa na prodajalno pa nima tako velike analitične vrednosti, saj je promet na prodajalno odvisen predvsem od velikosti prodajalne (korelacijska odvisnost je 93 %), velikosti prodajnega prostora (korelacijska odvisnost je 90 %), ter števila zaposlenih (korelacijska odvisnost je 62 %).

Največ skladiščenega prostora imajo Staničeva 78 % več, Gosposvetska 62 % več in Celovška 50 % več; najmanj pa Zaloška 76 % (!) manj, ter Bohoričeva 47 % manj od poprečja vseh prodajaln Tozda Maloprodaja. Skladiščni prostori ostalih prodajaln pa se gibljejo od + 10 % do - 27 % poprečja. Največ skladiščenega prostora ima Staničeva 152 % (!) več, najmanj pa Zaloška 73 % (!) manj od poprečja vseh prodajaln Tozda Maloprodaja. Skladiščni prostor na zaposlenega ostalih prodajaln pa se giblje od + 26 % do - 34 % poprečja. Največ skladiščenega prostora na 1 m² nadaljnjega prostora imajo Staničeva 235 % (!) več, Celovška 77 % več, ter Šmartinska in Vodnikov trg po 48 % več od poprečja; najmanj pa Zaloška 70 % manj in M. Pijade 68 % manj od poprečja vseh prodajaln Tozda Maloprodaja. Skladiščni prostor na 1 m² prodajnega prostora ostalih prodajaln pa se giblje od + 5 % do - 18 % poprečja.

Relativno so zelo velike razlike med prometom na prodajalno, prometom na zaposlenega ter prometom na 1 m² prodajnega prostora. Mislim, da je eden od vzrokov teh razlik neprimerna velikost skladiščnih prostorov nekaterih prodajaln. Staničeva ima mnogo preveč skladiščnega prostora in tako tudi mnogo pre-

več uskladiščenega blaga, kar pripelje do manjše ponudbe, do manjše izbire ter v končni fazi do precej manjšega prometa, saj realizira le Zaloška manj prometa na prodajalno kot pa Staničeva. Tudi na zaposlenega ima Staničeva krepko največ skladiščnega prostora, medtem ko je njihov promet na zaposlenega celo 6 % nižji (!) od poprečnega prometa na zaposlenega vseh prodajaln Tozda Maloprodaja. Tudi na 1 m² prodajnega prostora imajo krepko največ skladiščnega prostora in sicer kar 90 % več od Celovške (ki je na drugem mestu med prodajalnami Tozda Maloprodaja) ter kar 235 % (!!) več od poprečja.

Prodajalci imajo zato po mojem mnenju relativno mnogo preveč dela s skladiščem, saj se ne morejo toliko posvetiti kupcem, kar se odraža tudi v prometu. Da bi zaposlili dodatno delovno silo, ne bi bila pravilna rešitev, saj bi se tako promet na zaposlenega, ki je že sedaj 6 % nižji od poprečnega, še bolj znižal.

Prodajalna Staničeva ima v uporabi 2 skladišči, ki merita 20 m² in 35 m². Da bi se prihodek prodajalne povečal, bi bilo dobro, če bi skladišče z 20 m² dali v najem, vendar pa, kot sem zvedel, to ni izvedljivo.

Druga možna - dolgoročna rešitev pa bi bila, da bi skladišče s 35 m² preuredili v bife. V bližini stadiona za Bežigradom, kjer se nahaja prodajalna Staničeva, ni veliko bifejev. Dobro bi bilo, če bi bil ta bife odprt tudi tiste nedelje, ko nogometaši Olimpije igrajo doma, saj mislim, da bi se promet bifeja močno povečal. Ravno nasprotna situacija pa je na Zaloški in M. Pijade. Na Zaloški imajo najmanj skladiščnega prostora na prodajalno (47 % manj od poprečja) ter najmanj prometa na prodajalno (40 % manj od poprečja). Na M. Pijade pa imajo sicer več skladiščnega prostora kot na Zaloški (38 % manj od poprečja), medtem ko po prometu na prodajalno zaostajajo le 4 % od poprečja.

Prodajalni Zaloška in M. Pijade imata krepko manj skladiščnega prostora na 1 m² prodajnega prostora (70 % oz. 68 % manj od poprečja). Temu primerno se odraža tudi promet na 1 m² prodajnega prostora. Najmanj ga imata prav M. Pijade in Zaloška (51 % oz. 29 % manj od poprečja). Tudi

Nadaljevanje z 8. strani

Utrip izvoza in uvoza

Izvoz:

Spremenjeni način pridobivanja deviznih pravic za uvoz je vplival na povečano željo tozdov po izvozu. Plan izvoza za letošnje leto je bil zato izdelan precej optimistično za vse tri tozde, ki so planirali izvoz. Upoštevajoč dejstvo, da je promet z živilskimi izdelki v vseh državah reguliran s posebnimi predpisi, še posebno pa za uvozno blago, je pri izvozu naših izdelkov potrebno računati s tovrstnimi posebnostmi.

Čas za pripravo določenega artikla za izvoz je tako izredno dolg, ker terja tako prilagoditev kvalitete kot embalaže. Priprava artikla za izvoz, ko se je kupec že odločil za nakup, traja najmanj pol leta, pa tudi do enega leta. Kolikor bolj temeljito je artikel pripravljen za določen trg, toliko več lahko pričakujemo od tržišča. Površnost pri pripravi največkrat pomeni, da ostane le pri poskusni pošiljki. Zato bi bilo umestno, da se bolj sistematično začne proučevati posamezna tržišča in da se priprava izvoznih artiklov organizirano vodi preko razvoja-inženiringa, kar je bilo že večkrat poudarjeno. Zaposlitev novega šefa izvoza v drugem polletju bo omogočila aktivnejše delovanje na tržišču, temu pa bi morala slediti tudi priprava.

Realizacija izvoznega plana je bila sedaj manjša iz različnih razlogov. Do pričakovanega izvoza čokolade na Poljsko ni prišlo, ker so Poljaki odstopili od nabave čokolade v Jugoslaviji. Izvoz dražirane gume je iz proizvodnih razlogov v zaostanku, cigaret pa v upadanju.

najmanj skladiščnega prostora na zaposlenega imata Zaloška in M. Pijade (73 % oz. 34 % manj od poprečja).

Najmanj prometa na zaposlenega ima Zaloška, 36 % manj od poprečja, medtem ko ga M. Pijade realizira celo 2 % več od poprečja.

Mislim, da bi bila dobra rešitev v povečanju skladiščnih prostorov na Zaloški in M. Pijade, saj bi se občutno povečal promet teh dveh prodajaln, vendar pa, kot sem zvedel, to ni izvedljivo niti na Zaloški, niti na M. Pijade.

Popreč. prodajalna v Tozd-u Maloprodaja	5666	150	1333	4,25	37,7	8,87	30,9	7,26	0,82
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Gospodsvetska 7	8930	187	1276	7	73	10,43	50	7,14	0,68
Staničeva 17	3747	168	1249	3	20	6,67	55	18,33	2,75
Bohoričeva 33	3883	106	1284	3	23	7,67	16,5	5,5	0,72
	3400	302	850	4	32	8	8	2	0,25
Šmartinska 132	6038	225	1208	5	20	4	24	4,8	1,20
Celovška 68	7194	132	1199	6	32	5,33	46,5	7,75	1,45
Černetova 25	4213	114	1404	3	32	10,67	27,5	9,17	0,86
Gradišče 7	4775	323	1364	3,5	42	12	28	8	0,67
Vodnikov trg 5	9051	73	2263	4	28	7	34	8,5	1,21
M. Pijade 25	5463	122	1366	4	75	18,75	19,25	4,81	0,26

- 1 — promet na prodajalno (v tisoč din)

2 — promet na 1 m² prodajnega prostora (v tisoč din)

3 — promet na zaposlenega (v tisoč din)

4 — število zaposlenih na prodajalno

5 — prodajni prostor na prodajalno (m²)
- 6 — prodajni prostor na zaposlenega (m²)

7 — skladiščni prostor na prodajalno (m²)

8 — skladiščni prostor na zaposlenega (m²)

9 — skladiščni prostor na 1 m² prodajnega prostora (m²)

Kruha dovolj, igralcev premalo

Rekreativni nogomet v Žitu



Trener, organizator — Mustafa Veladžić

V senci pravkar končane olimpijade je težko pisati o naših drobnih prizadevanjih, uspehih in neuspehih ljubiteljskega, rekreacijskega značaja. Samo tisti, ki je kdaj sam tekmoval, pa najsi bo samo na vaških ali predmestnih igriščih, in ni bil nikoli v slovenski ali jugoslovanski reprezentanci, ve, kakšna radost je gibanje, boj v gibanju. Brez »pozlačenih nog«, milijonskih nagrad ali kolajn. Ob zamrlih olimpijskih fanfarah se človek trpko nasmehne in se vpraša, kaj pa mi? Amaterji brez znanstvenih inštitutov za preučevanje vseh športov, brez zdravnikov, psihologov in dveh, treh trenerjev. Pravzaprav hočemo govoriti le o enem, Mustafi Veladžiću. Beseda nama je stekla o nogometni rekreaciji v Žitu in o rekreaciji kot o obliki obnavljanja delovne moči, tisti igrivi, sproščajoči, ki ljudi, sodelavce zbližuje.

»Naši delavci se vse premalo ukvarjajo z rekreacijo. Morda je to krivda peščice organizatorjev, ker volja do rekreacije obstaja, vsekakor pa bomo morali več storiti za razmah te aktivnosti. Zadolžen sem za nogomet. Tekmujemo v okviru občine Ljubljana-Moste-Polje, tekmovalja pa organizira ZTKO (Zveza telesno-kulturnih organizacij) ter občine. Žitovci nastopamo v velikem in malem nogometu. Mi, tekmovalci iz Tozd Mlini, imamo ekipe za veliki in mali nogomet, Tozd Pekarne Ljubljana pa le za mali nogomet.

Treniramo sicer kampanjsko, dokaj neredno, kadar stečejo tekmovalja; tekmujejo ob ponedeljkih in sredah. Nujno bi rabili več dresov, saj je praktično nemogoče uporabljati iste za dve zaporedni tekmi. No, žoge in drese smo dobili, »kopačke« pa ima vsak svoje; poprej pa smo igrali kar v čevljih.

Po napornih tekmah založimo denar za kokto, pivo in malico kar sami, nekaj seve dobimo nazaj od delovne organizacije, vendar se čuti odpor posameznikov za te malenkostne stroške, ki fantom okrepijo moči, saj igramo ljubiteljsko.

V enem letu je 12 kol. Igramo po dvokrožnem sistemu, dvakrat z vsakim.«

Trim tekmovalja v velikem in malem nogometu

Če preletimo seznam tekmovalnih ekip v velikem nogometu za lansko leto, vidimo, da jih je bilo 14 iz naše občine. Med njimi je zasedla ekipa iz Tozd Mlini 2. mesto, boljši so bili le Notranjci. Letos so naši fantje iz Mlinov po polovici tekmovalja na 4. mestu, tekmuje pa prav tako 14 ekip. Mlinarji optimistično in seveda upravičeno pričakujejo, da bodo »zmleli« svoje nasprotnike in dosegli vrh, neke okrog 3. mesta. Notranjci so zanje še vedno trd oreh, saj je med njimi mnogo bivših igralcev Slovana.

»V malem nogometu smo malce slabši,« mi je povedal Mustafa, »trenutno smo v zlati sredini, nastopa pa 12 ekip. Tudi tu mislimo pristati nekje bolj pri vrhu.«

Beseda je stekla o novih članih, pa organizatorjih, poštvovalnih in nesebičnih posameznikih, ki bi pomagali vsa taka tekmovalja izpeljati do konca. Mustafa Veladžić je »pater familias« obeh ekip, dečko za vse. Najprej je trener obeh ekip, pa selektor, ki skrbi za izbor igralcev, navezuje stike kot organizator, poiskati mora ustrezno igrišče za trening tekme, priskrbiti opremo in mnoge druge prepotrebne reči.

Kot nogometni trener prvega razreda z diplomo že ve, kakor se tej reči streže, vendar vsega ne bo več zmogel (skoraj) sam. Njegova zamisel je tekmovalje v malem nogometu za prehodni pokal Žita, ki se bo začelo tudi jeseni letos, v prvi polovici septembra. Na ta način bodo na tekmah izstopali posamezni nadarjeni igralci iz tozdov, ki bodo pozneje izbrani v Žitovo osrednjo ekipo. Lani je osvojila prvo mesto v tekmovalju med tozdi ekipa črnomaljske pekarne, ki je imela dokaj nadarjenih igralcev.

S ponosom mi je pokazal pokal, na katerem piše: REKREACIJA 79, VELIKI NOGOMET, TRIM LIGA, 2. mesto ŽITO — MLINI, ZVTKO Ljubljana-Moste-Polje.

Po turnirju za prehodni pokal Žita, ki bo potekalo med tozdi, bodo izbrani nogometaši igrali na tekmi, nato pa bodo zastopali Kombinac kot celoto.

Počitniški del leta počasi mineva in lenobno lagodnost bo nadomestila vsaj rekreativna bojevitost. Jesen je čas plodov.

Ci

V skrajni sili tudi streljaš

Ivan Cimerman

Eden izmed Žitovih tozdov. Vseeno kateri. Vsi se podreajo istemu programu: biti pripravljeni na vse. Kdo je sovražnik in kako se nas bo lotil? V miru, v vojni, ob diverzijah. Kako se ga bomo ubranili?

Za to zadolženi referenti razlagajo Zakon o varnosti in samozastiti, Vladimir Svet, vodja pomožnih služb in Janko Kunej, samostojni referent za družbeno samozastito iz BTC, Javnih skladišč.

Vsak, ki je sposoben delati, se je tudi sposoben braniti. Moški in ženske, kakor hitro prejmejo od načelnika narodne zaščite povabilo, se mu morajo odzvati.

Kaj je civilna zaščita, narodna zaščita, ljudska obramba? Ko ni nobene nevarnosti, smo vsi pripadniki narodne zaščite. Vojaški obveznik mora v mirnem času sodelovati z NZ.

V tovarnah delamo. Vsi delavci morajo svoje objekte sami čuvati, če bodo kakorkoli ogroženi. Sami najbolje vedo, kje so ranljivi, kje jih lahko kdo onesposobi.

Dokler lahko delaš, lahko tudi čuvaš in stražiš tisto, s čimer delaš: stroje, naprave, kotle, silose ... zgradbe, svoj kos kruha.

Imeti pištolo, biti varen

Fantje so zlasti nagnjeni k orožju, dekleta manj, čeprav jih sodobni čas peha v vojaške suknje. Kaj je to skrajna sila? Kadar vidiš in presodiš, da si ne moreš ohraniti svojega življenja drugače kot z orožjem, pištolo, ko ti nekdo grozi, da te ubije ali onesposobi. Ali pa — ko vidiš, da se je nekdo lotil tovarne z eksplozivom, da bi jo onesposobil, vrget v zrak. Ponavadi se moraš v hipu odločiti, seveda pravilno!

Skrajna sila: če te nekdo pritiska ob zid. Lahko ga obstreliš, onesposobiš za beg. Ni humano, če ga preprosto ubiješ, narediš ga raje neškodljivega!

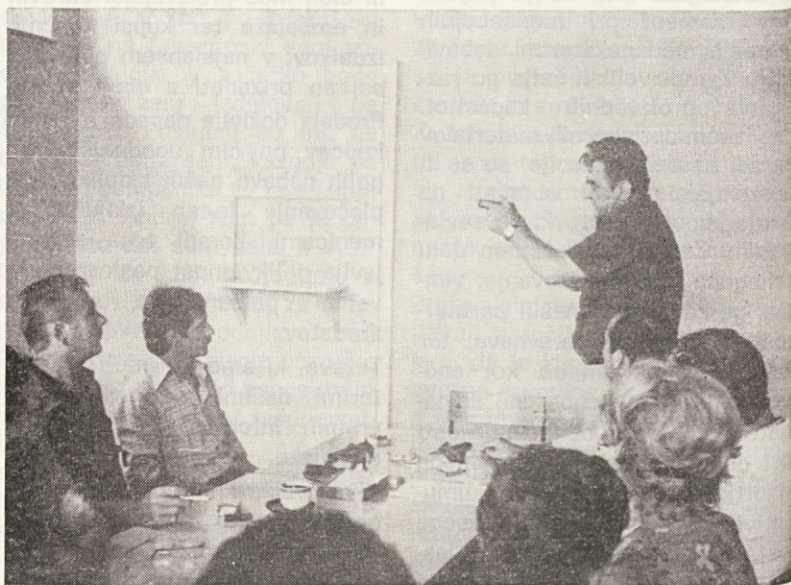
Pištola kalibra 7,65 mm. Janko Kunej jo razstavi, sestavi, opozarja na nevarnosti — če je naboj v cevi in če ga ni. Pristopim, medtem ko delavci vneto razstavljajo in sestavljajo orožje: »Žito me vsako leto povabi na sodelovanje s službo za narodno zaščito. Teoretično in praktično — na strelišču uvajam delavce v ravnanje z orožjem. Naš cilj je, da na celotnem območju Jarš usposobimo člane delovnih orga-

nizacij za določene situacije; člani delovnih organizacij in KS morajo biti pripravljeni za primer vojne, ogroženosti ali za boj z diverzanti, za vsak primer napada na našo samoupravno ureditev.«

Okorno in spretno šarijo roke, vajene hlebčkov in štruc in svinčnikov in strojev — po pištoli. Ta

drobna kovinska reč uničuje življenje.

Naslednji dan je praktično streljanje na strelišču. Imeti v rokah pištolo pomeni: imeti v rokah kogašnjekoli življenje. To pa že ni več otroška igra. Je nekaj več! Nalaga odgovornost in premislek, h kateremu se zlagoma privajamo. Če pride do česa ...



Janko Kunej razlaga o sestavljanju in uporabi pištole

Strelji v praksi

Po teoretičnem delu, ki je obsegal teorijo o načinu ravnanja z orožjem in o drugih pogojih, ki jih določa zakon o orožju in drugi predpisi o ravnanju z orožjem — so člani narodne zaščite naših temeljnih organizacij in DSSS opravili še praktični preizkus znanja.

Zbrali so se na strelišču ob Dolenjski cesti. Prvič so tokrat praktično preverjale svoje strelske sposobnosti tudi sodelavke. Nekatere je bilo spčetka malo strah, vendar jih je večina ta strah uspešno premagala in dobila tako veselje s pištolo, da so nekatere prosile za ponovno streljanje.

Rezultati streljanja so že vidno boljši kot v lanskem letu, zlasti pri tistih, ki so že drugič streljali. Zelo se je odlikoval Miha Ham, ki je skoraj z vsemi streli zadel prav v črno, kajti streljali so na tarče. Po mnenju vseh bi bil lahko tudi uspešen tekmovalac.

Pri nekaterih dekletih in ženah je bila trema tolikšna, da niso zadele cilja, vendar so vse zagotavljale in tudi iz prakse vemo — da bodo prihodnjič zadele bolje.

Vaja je v celoti uspešna in dosegla svoj namen, nam je povedal Vladimir Svet, ki je bil najprizadevnejši organizator na strelišču.

Lidija Grafenauer se poslavlja

Tri desetletja v Žitu

Delavci odhajajo in prihajajo, kot zahtevajo življenjske zakonitosti. V mnogih pekarnah sem slišal, da so preko zime zelo primerno zatočišče za »mimobežnike«, ki prezimijo na toplem, spomladi pa gredo s trebuhom za kruhom drugam. Težje je vztrajati v dobrem in hudem in dajati podjetju najboljši, kar imaš. Čas pa je neizprosni sodnik in na koncu nam poklanja prav malo. So ljudje, ki šele ob odhodu v pokoj uresničijo nekatere dolgoletne skrite želje.

Veseli vrvež v Tozd Blagovni promet me je po povabilu vsrkal vase. Simbolično so proslavljali odhod dolgoletne sodelavke Lidije Grafenauerjeve v pokoj. Iz Tozda Pekarne so dobili okusne torte, kolegi so prinesli rože in darilo. Slavljenska pa se je nasmihala skromno in nekako sramežljivo, saj take pozornosti ni bila vajena.

Drugi dan, ko je bilo proslavljanje mimo, sva se bežno pogovorila o njenem 28 let dolgem službovanju v ŽK Žito.

»Najlepše v tem dolgem obdobju je bilo trdno sožitje in ustvarjalni zanos, ki nas je navdajal. Nihče se ni spraševal, koliko nadur ima, koliko jih bo plačanih; gledali smo, kako raste bodoči velikan in se tega veselili. Zadovoljni smo bili, če smo ustvarili kaj novega.

Naš komercialni direktor Bojan Sever je bil strog, natančen in radi smo ga imeli. Zadnja leta sem delala v Tozd Blagovni promet v nabavi.« Vse, kar je bilo grdega in slabega, bo pozabljeno, vsa znanja, ki se kosajo z neznanji, plačilne lestvice in »delovna mesta« znanje dveh jezikov, italijanščine in nemščine, ki ju Lidija Grafenauerjeva obvlada pa bo lahko obnavljala v krogu svojih vnukov in potomcev.

Še bo prihajala nekaj časa, po štiri ure. Prispevala je svoj kamenček in okroglo zaključila bogato življenje: na dan upokojitve je dosegla svoj 70. rojstni dan, česar ji ne bi prisodil nihče, tako čisto še izgleda.

Sodelavci iz Tozda Blagovni promet ji želijo še mnoga srečna leta!



Prisrčno slovo Lidije Grafenauerjeve od sodelavcev Tozd Blagovni promet