



O oddihu in o tem, kako smo ga delavci Mercatorja preživeli, smo letos tudi v poletnih izdajah našega glasila bolj malo pisali. Zaradi obilice delovnih tem smo raziskavo o počitnicah odlagali vse do avgusta, s katerim se nas bo večina vrnila z žgočega sonca in obalne turistične gneče spet k delovnim pravilom in nalogam. Oddihu kot pomembni sestavini našega pretežno delovnega življenjskega ritma se oddolžujemo z reportažnim zapisom o Počitniški skupnosti Krško v Nerezinah na otoku Lošinju, kjer lahko preživlja dopust po 80 delavcev iz nekaterih naših organizacij. Več preberite na strani 8 in 9. Foto Matjaž Marinček

Center za obveščanje

## Skupna seja družbenopolitičnih organizacij in 7. zasedanje delavskega sveta SOZD

V mesecu avgustu so organi na ravni sestavljene organizacije Mercator sklicali dve pomembni seji. Ker sovpadata z zaključkom redakcije, vas moremo seznaniti le s problematiko oziroma dnevnimi redi, o sklepih pa bomo poročali v naši številki za september.

### Skupna seja KO sindikata in KS mladine – 25. avgusta 1980

Skupna seja koordinacijskih organov obeh družbeno političnih organizacij v sozdu je sklicana iz razloga, ker imata obe organizaciji v tej fazi samoupravnih postopkov na ravni sozda isto vlogo in naloge.

V prvi vrsti naj podata na skupni seji **oceno predloga smernic srednjeročnega razvoja SOZD Mercator v obdobju 1981-1985.**

Smernice so bile v fazi priprave delovnega osnutka obravnavane na seji poslovodnega sveta SOZD (kolegij direktorjev) 14. maja letos. Po njej so bile obravnavane na seji izvršilnega odbora 19. maja, ki jih je poslal v poprejšnjo obravnavo vsem organom TOZD in DO v sestavi Mercatorja. Obravnavna je trajala do 15. junija, oziroma vse do ponovne seje IO dne 30. 7. 1980, ko je bil oblikovan na podlagi prispelih pripomb iz obravnave predlog za delavski svet. Svojo oceno smernic naj bi podala tudi oba koordinacijska organa DPO in posredovala na 7. zasedanje delavskega sveta SOZD.

Na avgustovski seji naj bi se delegati sindikalnih in mladinskih organizacij v Mercatorju opredelili tudi do predloga obeh družbenih dogovorov, ki so ju oblikovali Zveza sindikatov Slovenije, Gospodarska zbornica Slovenije in izvršni svet Skupščine SR Slovenije. Oba družbena dogovora bosta predmet javne razprave v Sloveniji v mesecu septembru. Dokumenta se imenujeta:

**Družbeni dogovor o skupnih osnovah za oblikovanje in delitev sredstev za osebne dohodke in skupno porabo.**

**Družbeni dogovor o skupnih osnovah za povračilo stroškov, ki so jih imeli delavci pri opravljanju določenih del in nalog.**

Dogovora zajemata oz. urejata stvarino, ki je delno obsežena v Mercatorjevi Resoluciji o dopolnitvah uresničevanja srednjeročnega plana SOZD Mercator v letu 1980. To resolucijo je sprejel delavski svet SOZD 19. marca 1980, objavljena pa je bila kot priloga glasilu isti mesec. Toliko o osrednjih dveh točkah seje KO sindi-

kata in KS ZSMS, ki bo dne 25. 8. 1980 v Ljubljani.

### 7. zasedanje delavskega sveta SOZD – 27. avgusta 1980

Osnovna točka tega zasedanja je sprejem smernic srednjeročnega razvoja SOZD Mercator v obdobju 1981-1985, o čemer smo navedli nekaj več podatkov v prvem delu tega poročila. Predlog smernic bo v imenu izvršilnega odbora predložila predsednica IO, Zinka Gospodarič.

Razvojno planski sektor Delovne skupnosti SOZD je pripravil poročilo o periodičnem obračunu TOZD in DO v sestavi SOZD Mercator za prvo polletje 1980.

Tri točke so vezane na nadomestne volitve – zamenjavo delegatov v delavskem svetu ter enega člana IO. Zdaj nam je že znano, da so v M-Velepreskrbi, v TOZD Investa in TOZD Spectrum, izvolili za delegata Petra Škerlavaja, v Delovni skupnosti SOZD pa Marka Žagarja.

Predsednik komisije, ki je zadolžen za pripravo osnutka sprememb samoupravnega sporazuma, ki ureja področje medsebojne menjave dela med delavci delovne skupnosti SOZD in delavci TOZD ter DO, bo poročal o poteku priprave tega akta za sprejem, ki pa še ni predmet tega zasedanja.

Nadalje bo delavski svet obravnaval predlog za izstavitev garancijskih izjav za zagotovitev vračil investicijskih kreditov, ki so bili odobreni za izgradnjo blagovne hiše v Lenartu. Predlagatelj je Interna banka.

Podana bodo še poročila o izvajanju sklepov, predvsem v zvezi z izpolnjevanjem obveznosti združevanja sredstev po pravilniku o oblikovanju in koriščenju sredstev skupne porabe – za letošnje tri prosilce.

Sprejet bo ugotovitveni sklep o pristopu organizacij v sestavi SOZD k novemu sporazumu o delitvi nepremičnim upravno-poslovnih prostorov v Ljubljani.

Posebna točka je namenja razpravi o izvajanju stabilizacijskih ukrepov, predvsem v vidiku resolucije SOZD.



V tem mesecu je naš novinar obiskal Temeljno organizacijo kooperantov Kooperacija pri Mercator-Agrokombinatu v Krškem. V vasi Gorica pri Brestanici imajo trije kooperanti te organizacije skupaj sedem hektarov nasadov jablan in sestavljajo sadjarsko skupnost. Na posnetku je dvelletni nasad, v katerem bodo že letos nabrali nekaj zabojev jabol. Več o tem ter o sadjarstvu, vinogradništvu ter o delu pospeševalne službe pri TOK Kooperacija v Krškem preberite na strani 7. Foto Jože Rozman

## 7. seja izvršilnega odbora delavskega sveta SOZD

Center za obveščanje

### V obravnavi razmerja v svobodni menjavi dela

Sedma seja izvršilnega odbora delavskega sveta SOZD Mercator je bila 30. julija 1980 v Ljubljani. Vodila jo je predsednica IO Zinka Gospodarič.

Člani so obravnavali delovni osnutek sprememb in dopolnitev samoupravnega sporazuma o medsebojnih pravicah, obveznostih in odgovornostih Delovne skupnosti SOZD in delavcev TOZD in DO, združenih v SOZD Mercator, n. sub. o. in predloge za spremembo in dopolnitev osnutka smernic razvoja SOZD Mercator za obdobje 1981-85, ki so bile oblikovane v javni oziroma poprejšnji obravnavi v tozidih in delovnih organizacijah.

Osnutek predloga sprememb in dopolnitev samoupravnega sporazuma o medsebojnih pravicah, obveznostih in odgovornostih je pripravila strokovna komisija, ki jo je imenoval generalni direktor SOZD. Naloga komisije je bila usklajevanje obstoječega samoupravnega sporazuma z intencijami zakona o skupnih osnovah svobodne menjave dela in zakona o sistemu družbenega planiranja in o družbenem planu SR Slovenije. Delo komisije je vodil Metod

Škerjanc, dipl. oec., delavec M-Hoteli gostinstvo, ki je izvršilnemu odboru poročal o delu komisije in utemeljil izhodišča za pripravo delovnega gradiva. Pri tem je poudaril predvsem naslednje: dosledna uveljavitev določb zakona o skupnih osnovah svobodne menjave dela nalaga v samoupravnem sporazumu o medsebojnih pravicah, obveznostih in odgovornostih določitev vrsto del z opredelitvijo obsega zahtevnosti, temeljne pogoje o številu in strokovni usposobljenosti delavcev, ki jo terja opravljanje dogovorjenih del, osnove in merila za pridobivanje celotnega prihodka oziroma dohodka delovne skupnosti. Določitev teh elementov v samoupravnem sporazumu bi ob vsakoletni spremembi teh elementov sprožila nov samoupravni postopek za spremembo sporazuma. Taka rešitev pa je s stališča smotrnosti neprimerna. Zato je komisija predlagala, da se medsebojna razmerja med delavci delovne skup-

nosti in delavci TOZD in DO vzpostavljajo na podlagi letnega planskega akta Delovne skupnosti SOZD Mercator, ki vsebuje kvantifikacijo prej navedenih prvin. S tako opredelitvijo vloge in pomena letnega planskega akta Delovne skupnosti SOZD je Delovna skupnost SOZD dolžna pripraviti kakovosten program dela skupno s kvantifikacijo del oziroma nalog za uresničitev skupno dogovorjenih zadev in ga ponuditi v poprejšnjo obravnavo delavcem v TOZD in DO. Objektivna, strokovna, samoupravna in politična ocena programa dela oziroma letnega planskega akta Delovne skupnosti SOZD v TOZD in DO je podlaga za dokončen sprejem letnega planskega akta Delovne skupnosti SOZD. Na podlagi sprejetega letnega planskega akta Delovne skupnosti SOZD se vzpostavljajo medsebojna razmerja med delavci Delovne skupnosti SOZD in delavci TOZD in DO, t. j. uresničujejo se medsebojne pravice, obvez-



# Mercator

GLASILO DELAVCEV IN ZDRUŽENIH KMETOV

LETO XVII

Ljubljana, avgust 1980

št.: 8

nosti in odgovornosti, ki so načelno opredeljene v samoupravnem sporazumu o medsebojnih pravicah, obveznostih in odgovornostih med delavci Delovne skupnosti SOZD in delavci TOZD in DO, združenih v SOZD Mercator, in samoupravnem sporazumu o združitvi v SOZD Mercator.

Strokovna komisija je predlagala določitev nove osnove za obračunavanje prispevka TOZD in DO za delo in razvoj delovne skupnosti SOZD v korigiran dohodek TOZD oziroma DO. Korigiran dohodek TOZD oz. DO je dosežen dohodek TOZD oz. DO, zmanjšan za povprečni odstotek osebne in skupne porabe služb TOZD in DO in prispevek TOZD za delovno skupnost delovne organizacije, v katero je TOZD združena. Kot službe TOZD in DO so mišljene splošne službe TOZD oziroma DO. Strokovna komisija je v delovnem gradivu opredelila tudi t. i. »dvojno odgovornost« delavcev delovne skupnosti s posebnimi odgovornostmi in pooblastili, t. j. določila iz odgovornosti do organov in delavcev SOZD in odgovornosti do organov in delavcev delovne skupnosti.

V zvezi z določitvijo področij dela, ki se opravljajo v Delovni skupnosti SOZD, je strokovna komisija predlagala, da bi Delovna skupnost SOZD na novo opredelila de-

lovna področja, tako da bi samoupravni sporazum vseboval le makro opredelilne, mikro opredelilne pa bi bile razvidne iz letnega planskega akta delovne skupnosti SOZD.

Na podlagi poročila predsednika komisije so člani IO z nekaterimi manjšimi oziroma formalnejšimi dopolnitvami sprejeli delovno gradivo strokovne komisije in določili predlog sprememb in dopolnitev samoupravnega sporazuma o medsebojnih pravicah, obveznostih in odgovornostih med Delovno skupnostjo SOZD in delavci TOZD in DO, združenih v SOZD, in sklenili, da gre predlog v poprejšnjo obravnavo v TOZD in DO, ki traja do 15. septembra 1980.

Smernice razvoja SOZD Mercator za obdobje 1981-85 so po sklepu IO dopolnjene v poglavju »Investicije«, in sicer z dopolnjenimi predlogi M-Interne banke in delovne organizacije M-Sadje zelenjava. Pripombe M-Nanosa, TOZD Indus Koper, je IO zavrnil. Zavrnitev je utemeljil z že sprejeto usmeritvijo politike M-Interne banke. S pripombami M-IB in DO M-Sadje zelenjava dopolnjene smernice razvoja SOZD Mercator za obdobje 1981-1985 bo obravnaval oziroma sprejel delavski svet SOZD Mercator na svojem rednem zasedanju.

Vesna Bleiweis

## ZK o kmetijstvu in preskrbi

Prispevek generalnega direktorja SOZD Mercator na seji mestne konference ZKS Ljubljana

# Razočaranja se ne smejo ponoviti

Vprašanja razvoja kmetijske proizvodnje in preskrbe s hrano so bila postavljena na dnevni red skupne seje članov mestne konference ZKS Ljubljana (70 članov) in predstavnikov medobčinskih svetov ZKS ljubljanske regije. Sestanka, ki je bil 9. junija letos v Ljubljani, so se udeležili še predstavniki Zadrugne zveze Slovenije, SIS za preskrbo mesta Ljubljane, Kmetijskega inštituta in nekaterih kmetijskih zadrug, SLO ter direktorji večjih organizacij združenega dela, ki so zadolžene za proizvodnjo, predelavo in preskrbo s hrano.

Generalni direktor sozda Mercator, Miran Goslar, je ob tej priložnosti podal šest konkretnih predlogov, ki so bili vključeni v zaključke konference, in jih na tem mestu zaradi njihovega pomena priobčujemo.

### Zanesljiv položaj tistih, ki proizvajajo hrano

»Prvi predlog ima v bistvu karakter načela in bi moral priti do izraza dosledno v naši politiki, to je, da za Ljubljano kot velikega potrošnika ne sme biti pomembna samo čimboljše preskrba s hrano, ampak prav tako tudi družbeni položaj in ekonomski pogoji, v katerih delajo proizvajalci, ki jo preskrbujejo. Mislim, da bi to misel morali na vsak način vključiti v naše zaključke.

Naslednje vprašanje je vprašanje ocene dosedanjega dela SIS za preskrbo. Mislim, da je ta samoupravna interesna skupnost v tem kratkem obdobju resnično opravičila obstoj in je zelo uspešno uveljavila svojo intervencijsko vlogo. Ta samoupravna interesna skupnost je lahko primer, kako naj v velikih potrošnih centrih te skupnosti delujejo, kot mesto ugotavljanja potreb, kot mesto planiranja in bilansiranja, kot mesto intervencije, preko katere družbenopolitične skupnosti aktivno vplivajo na razvoj proizvodnje, bodisi z investicijskimi bodisi z intervencijskimi sredstvi, tam, kjer smatrajo za potrebno.

Jasno je, da je učinkovitost take politike odvisna tudi od obsega sredstev, s katerimi bo samoupravna interesna skupnost razpolagala.

Drugi predlog, ki ga dajem: **ustvariti trajno osnovo za finansiranje samoupravne interesne skupnosti za preskrbo Ljubljane in podpirati prizadevanja, da v Ljubljani, v vseh občinah, zagotovimo večji obseg sredstev kot doslej, da bo ta intervencija uspešna, bodisi v okviru proračunske politike bodisi v okviru direktnih virov za financiranje te samoupravne interesne skupnosti, z enim samim ciljem, da maksimalno izkoristimo pogoje za stabilno in organizirano proizvodnjo.** Poudarek je predvsem na stabilni proizvodnji v širšem proizvodnem zaledju Ljubljane, in sicer samo tiste proizvodnje, ki je zasnovana na trajnih odnosih z določenimi proizvajalci. Torej, podpirati je treba samo tisto, kar temelji na dolgoročnih pogodbenih in trajnih odnosih, ne pa tisto, kar se zdaj konjunkturno pojavlja, zdaj pa ne itd.

### Kriterij morajo biti blagovni tokovi

Mislim, da je material, ki nam je bil posredovan, in ki nosi naslov »Kmetijstvo in preskrba Ljubljane«, dober. Mislim, da je tudi dobra osnova za zaključke, zlasti tisti deli, ki govorijo na splošno o politiki, ki jo je treba v Ljubljani zagotoviti.

Morda je priloga, ki nosi naslov »Informacija o poslovanju organizacij združenega dela s področja kmetijstva na območju ljubljanske regije« nekoliko problematična v tem smislu, ker bi jo lahko napačno razumeli. Če bi jo namreč pojmovali tako, kot da nas zanima ekonomski položaj samo tistih organizacij združenega dela, ki imajo tukaj, v Ljubljani ali v regiji svoj sedež, potem bi zgrešili. Pri tem celo vemo, da nekatere od teh organizacij niti niso najpomembnejše v oskrbi Ljubljane, medtem ko nekatere druge, ki imajo sedež izven tako imenovane ljubljanske regije, praktično vso svojo proizvodnjo usmerjajo v Ljubljano. Skratka, kriterij bi nam morali biti blagovni tokovi – in to je tretji predlog, ki ga dajem in ki bi ga morali na nek način vključiti v zaključke – da niti samoupravna

interesna skupnost za preskrbo Ljubljane niti kakršenkoli organ občinskih skupščin, oziroma skupščine mesta Ljubljane ne bi smel ukrepov svoje intervencijske politike sprejemati po kriteriju sedeža organizacij združenega dela, pač pa po kriteriju pomena in obsega blagovnih tokov in vloge, ki jo imajo posamezne organizacije v preskrbi Ljubljane; zopet kot trajni pogodbeni oskrbovalci ne glede na to, kje imajo sedež. Mislim, da bi morala biti ta politika zelo jasno poudarjena v naši usmerjenosti, v usmeritvi te konference.

Poleg tega ne gre samo za kmetijske organizacije, ki so našete, ker konec koncev stalno govorimo o dohodkovnih povezavah, o reprovovavah itd. To se pravi, da ne moremo kmetijskih organizacij obravnavati ločeno od drugih organizacij združenega dela, bodisi živilske industrije, predelave, trgovine itd., ki se ukvarjajo s temi proizvodi.

### Razočaranja se ne smejo ponoviti

Naslednje vprašanje je vprašanje naše intervencijske politike, ki bi verjetno morala biti v največji meri usmerjena v živinorejo, in to preprosto zato, ker je tu največ administriranja, ki zavira to proizvodnjo, in drugič, ker imamo tu največje naravne neizkoriščene možnosti. To vsi ugotavljamo, samo kaj dosti nismo storili. Mislim, da moramo biti realni celo v tem, da verjetno ni kakšnih posebnih možnosti, da bi se zvezna ekonomska politika do živinoreje kaj dosti spremenila – ta politika pa je v bistvu diskriminacijska do živinoreje. Tu imamo že dolga leta depresirane cene. Prednost ima poljedelstvo, položaj drugih delov združenega dela v reprodukcijskem procesu pa je v bistvu neenakopraven. Tolerira se rast cen v surovinski osnovi, v koruzi in rematerialnih, ne da bi istočasno sprejeli ustrezne konsekvence v živinoreji, v mesni predelavi in trgovini. Posledica so velika razočaranja, ki so jih doživeli proizvajalci – omenili smo že prazne hleve itd. Ta razočaranja se ne smejo ponoviti, zlasti ne v kooperacijski proizvodnji, kjer imamo velike rezerve, kjer lahko povečamo z znatno manjšimi investicijskimi vložki in tudi z mnogo večjo lastno krmno bazo v samih kmetijskih gospodarstvih kmetov kooperantov. Verjetno moramo računati tudi v bodoče na področju živinoreje, da bomo še dosti časa v kleščah med povečanimi cenami in reprodukcijskimi stroški na eni strani in depresirano maloprodajno ceno mesa, pa tudi mleka, na drugi strani.

Pri tem pa imajo do zdaj najslabše izkušnje klavnice in predelava, ki smo jih morali reševati s pokrivanjem izgub itd. Zdaj se npr. zopet začneja tisti proces, ki je običajen, ko nekateri efekti povečanja cen mesa iz decembra počasi izginjajo in že rastejo izgube.

### Zagotoviti trajno sposobnost za kritje razlik v ceni

Iz tega, kar sem zdaj govoril, izhaja četrti predlog, ki ga dajem, da bi intervencija Ljubljane bila najpomembnejša prav v tem, da ne glede na takšno politiko cen zagotovi proizvajalcem, ki Ljubljano trajno oskrbujejo, stabilen in ekonomsko stimulativen položaj, s tem pa svojim občanom dovolj mesa, mleka in izdelkov na osnovi tega. Bistvo tega predloga je dinamični model politike cen, ki delavcem in kmetom v vseh fazah reprodukcijskega procesa omogoča dohodkovno enakopraven položaj. Bistvo predloga je v naslednjem: da vzpostavimo svojo intervencijsko politiko dinamično pariteto med ceno koruze (kot najpomembnejšim indi-

katorjem vhodnih reprodukcijskih stroškov v živinoreji), odkupno ceno žive teže mesa in maloprodajno ceno. Se pravi, da te tri elemente neprestano vzdržujemo v nekem konstantnem razmerju, kar pomeni, da bi proizvajalcem – ponavljam, samo organiziranim in trajno pogodbenim, ne pa vsakršnim – zagotovili trajni odnos v razmerju 1:8,5 med ceno koruze



Kancijan Hvastija: Hlevček

in živo težo mesnatih prašičev. To pomeni, če izhodiščni ceni koruze in navedenemu razmerju maloprodajna cena ne ustreza več, mora slediti intervencija. Poti pa sta samo dve: ali povišanje cen, ali pa ustrezna kompenzacija za razliko, ki je nastala v predlaganem razmerju. To je edina pot, da bi se izognili težkim posledicam, ki na-

stajajo v proizvodnji zaradi teh oscilacij. Mnogo kmetov, tudi mladih, se odloča za to proizvodnjo; na desetine jih je že, ki so zapustili delo v družbenem sektorju in se posvetili tej proizvodnji. To se pravi, imamo zaupanje in ne smemo dopustiti, da bi prišlo do novih razočaranja. Zato moramo na tej osnovi graditi naprej v organizirani kooperacijski proizvodnji, ki mora biti podprta z ustreznimi investicijskimi finančnimi sredstvi. To investicijo moramo tako tempirati, da bomo trajno sposobni plačevati proizvajalcem živo težo v navedenem razmerju. To bi praktično pomenilo kompenzacijsko samoupravno interesne skupnosti, kot pokritje razlik v ceni med takoimenovano določeno odkupno ceno, ki jo določa ŽPS, in dejansko tržno ceno žive teže mesa.

Da bo stvar bolj jasna, bom navedel primer: Sedanja maloprodajna cena je določena na bazi predvidene odkupne cene (govorimo okroglo) 35 din za kg žive teže mlade pitane govedu; cena koruze je že 5 din, celo več; razmerju 1:8,5 bi torej ustrezala cena 42,50 din, ne pa 35 din. Razlika torej, 7,50

obliki velikih družbenih sredstev za pokrivanje izgub, za katere vemo, da jih moramo potem na koncu odpisovati itd. Samo tak odnos zagotavlja zanesljiv položaj proizvajalcev in rast proizvodnje.

### Naj bo dražje, kar je boljše

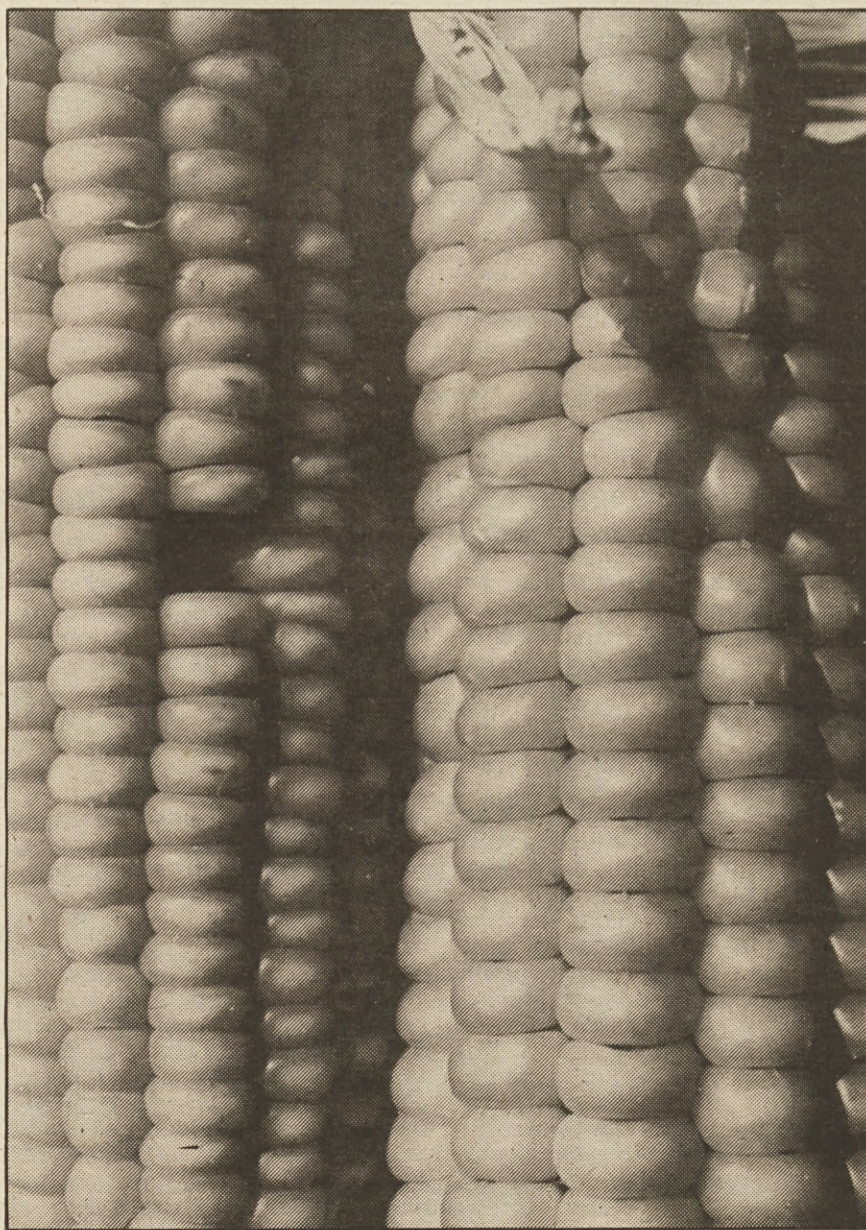
Peti predlog, ki ga dajem, se nanaša na cene in izhaja iz predpostavke, da so naša intervencijska sredstva omejena, da jih nikoli ne bo dovolj in da se zaradi tega moramo osredotočiti na najnujnejše. Mislim, da sta tu samo dve smeri: živinoreja, konkretno: mleko in meso; pa celo samo določene vrste mesa. Ostalo moramo reševati s hitrejšim prilagajanjem maloprodajnih cen. Bistvo tega petega predloga je v tem, da bi se morali zavzeti za to, da so cene vseh boljših vrst mesa in vseh trajnih in poltrajnih mesnih izdelkov oblikovane po tržnih razmerah – naj bo pač dražje tisto, kar je boljše. V sedanjih pogojih pa zlasti v predelovalni industriji rešujemo svoj ekonomski položaj s tem, da tekmujejo med seboj, kdo dol dal v izdelek čim slabšo surovino in na ta način lovil svoj dohodek, namesto da bi ga lovil s kakovostjo,

in seveda z ustrežno ceno, ki ustreza tej kakovosti.

Šesti, zadnji predlog, se nanaša na tisto, o čemer je bilo že govora in kar mislim, da bi res morali podpreti, to je problem pokrivanja izgub, mislim starih, pa tudi novih, ki nas še čakajo. Mislim, da bi morali zavzeti stališče, da bi intervencija v obliki pokrivanja izgub bila pravzaprav samo izjemna in začasna rešitev, ker če bi vzpostavili politiko, kot je predložena, potem nam tega ne bi bilo treba delati. V preteklosti, to je sicer treba priznati, so bili tudi krediti iz skladov skupnih rezerv dobrodošla pomoč, ki je rešila mnoge organizacije združenega dela družbene proizvodnje, zlasti mlečnih farm in klavnice, iz težkega položaja. Pomoč je bila dobrodošla, vendar organizacije združenega dela, ki so to pomoč dobile, objektivno niso v stanju, da bi vračale ta sredstva, ne da bi poslabšale svojo že sicer slabo ali pa neakumulativno situacijo. Zato bi predlagal, da podpremo predloge, da te obstoječe kredite pretvorimo v nepovratna sredstva, jih torej odpišemo in priporočimo upravljalcem občinskih skladov skupnih rezerv, da to čimprej uresničijo, pa četudi z ustreznimi samoupravnimi sporazumi z organizacijami združenega dela. Če pa to ne bo mogoče, tedaj je treba vsaj zagotoviti podaljšanje rokov vračil in znižanje obresti na simbolično višino, ker so tudi te znatna obremenitev.

### Sklep

Mislim, da bo ta konferenca zelo uspela, če bomo uspeli zaključke konkretno formulirati na osnovi današnje razprave, in če bodo konkretni predlogi, ki jih bomo dali, potem sprejeti tudi v konkretnih sklepih, odlokih itd. občinskih skupščin, tako da bi bile občinske skupščine po tej konferenci nekako zadolžene za hitro in učinkovito ukrepanje. Kajti na ta način bi lahko nadaljevali s politikom, ki jo je samoupravna interesna skupnost za preskrbo do zdaj že uspešno uveljavila.



Kancijan Hvastija: Koruza







## Proste cene surovin, določene cene svežega mesa in mesnih izdelkov

Jože Rozman



### Kaj tare

## Tovarno mesnih izdelkov v Postojni?

Tovarna mesnih izdelkov (TMI) iz Postojne, ki je tozd delovne organizacije M-Nanos, je bila ustanovljena leta 1949. Leta 1963 se je pridružila Kmetijski zadrugi Postojna, leta 1971 pa Veletrgovskemu podjetju Nanos, ki se je 1. januarja 1978 pridružilo sozdu Mercator. Zaradi neurejenih razmer na trgu s svežim mesom in izdelki iz svežega mesa in tudi zaradi drugih vzrokov, o tem več kasneje, se je TMI tako kot vrsta drugih slovenskih mesnoprredelovalnih organizacij znašla v težavah, kar drugače rečeno pomeni, da posluje z izgubo. Tako je bilo že leta 1978 in 1979, saj čisti dohodek ni zadoščal niti za pokrivanje osebnih dohodkov in skupno porabo, z izgubo 292 starih milijonov je zaključila tudi letošnje prvo polletje.

O vzrokih, da se je mesno-predelovalna industrija oziroma TMI iz Postojne, ki sodi po velikosti med srednje velike mesno-predelovalne organizacije v Sloveniji, znašla v takšnih težavah, je bilo veliko govora tako v ustreznih forumih kot v sredstvih javnega obveščanja. Preden si bomo ogledali razmere na našem živinorejskem in mesno-predelovalnem trgu, se seznanimo še s tem, kaj pravzaprav dela TMI iz Postojne.

ške pancete (slanine) in budjole (vratovine, šinjeka) je rezultat lastnega raziskovalnega dela. Posebno cenjen pri potrošnikih je kraški pršut, ki se po kakovosti loči od ostalih konkurenčnih izdelkov. Posebnost in hkrati jamstvo kakovosti pri vseh teh trajnih izdelkih je naravni proces zorenja oziroma sušenja v kmečkih sušilnicah na Krasu. Ti izdelki imajo zato videz »domačega« izdelka in so zelo iskani na tržišču.

s transportom, to je vhomom surovin in izhodom izdelkov, saj se ti dve poti stalno križata, kar onemogoča boljšo organiziranost in večjo produktivnost. Problematične so tudi hladilne naprave, saj so stare več kot dvajset let.

Lani so prenovili klavnico in klavno linijo, ki omogoča modernejši način klanja in ustreza sanitarno-tehničnim predpisom. V eni

izmeni lahko sedaj zakoljejo do 40 govedi, kar je dovolj za živino s postojnskega, cerkniškega in deloma vipavskega področja. Povečali so tudi hladilne prostore in neprimerna sta le še tako imenovani nečisti del klavnice ter garderoba s sanitarijami, kar bodo uredili letos.

Avtopark je obnovljen, avtomobili so opremljeni s hladilnimi napravami in povsem primerni za razvoj svežega mesa in mesnih izdelkov.

Na kratko lahko zaključimo, da so nekatere proizvodne zmogljivosti predimenzionirane, vendar so stroji moderni in z njimi lahko izdelujejo visokokakovostne izdelke, še večjo produktivnost pa onemogočajo ozka grla zaradi nekaterih premajhnih ali neprimernih prostorov.

### Maloprodajna mreža

TMI ima 38 lastnih maloprodajnih enot, v katerih prodajajo živila živalskega izvora. Večina prodajalnih enot ima primerne sanitarno-tehnične pogoje za prodajo teh živil. Maloprodajne enote so na štirih področjih:

- postojnsko in notranjsko področje (občine Postojna, Ilirska Bistrica in Cerknica) ima letni promet okoli 10 starih milijard dinarjev. Na tem področju prodajo približno 40 odstotkov vsega svežega mesa in mesnih izdelkov;

- Reka in Opatija
- Koper in Istra
- Sežana in Kras.

Na vseh teh treh področjih skupaj prodajo ostalih 60 odstotkov svežega mesa in mesnih izdelkov. Republiški zavod za cene in trg je 12. decembra lani odločil, da postojnsko in notranjsko področje ne velja več za turistično področje. S tem je postojnska TMI izgubila pravico, da prodaja na tem področju sveže meso za 5 odstotkov dražje, kar se seveda precej pozna pri njenem končnem finančnem obračunu. Odlok o 5-odstotnih višjih maloprodajnih cenah za sveže meso, ki je bil uveden leta 1973, še vedno velja za ostale tri področja, ki veljajo za turistična.

V lastnih prodajalnah prodaja TMI predvsem sveže meso, manj pa mesne izdelke. Nekaj teh gre v Mercatorjevo maloprodajo, večji del pa zunanjim kupcem v Beogradu, Zagrebu, Sarajevu, Reki in drugje. Ker so prevozni stroški do tako oddaljenih mest iz dneva v

dan večji, se želi TMI iz Postojne bolj vključiti v Mercatorjevo maloprodajo in biti s svojimi izdelki bolj prisotna na slovenskem trgu, predvsem na Postojni bližnjih področjih.

Zavedajo se, da ta pot ni lahka, saj so na slovenskem trgu močno zastopani drugi izdelovalci, veliko pa je tudi nekontroliranih prodaj.

### Koliko svežega mesa in koliko izdelkov ali preraščanje iz trgovinske v proizvodno organizacijo?

Od leta 1975 se je začela v Jugoslaviji pomembnejša proizvodnja mesnih izdelkov, ki so iz leta v leto vse bolj iskani na tržišču, kupci zahtevajo večji izbor in visoko kakovost. Klobasičarska proizvodnja se je od leta 1975 povečala za trikrat, proizvodnja suhomesnatih izdelkov za dvakrat. Predelava mesa raste z letno stopnjo več kot 8 odstotkov, kar dosega le redkokatera panoga. Analiza porabe mesnih izdelkov kaže, da potrošniki kupujejo vse več trajnih klobasnih in suhomesnatih izdelkov, saj je tudi kakovost teh izdelkov višja kot kakovost poltrajnih izdelkov. Vzrok temu je tudi dvig življenjskega standarda.

Ta smer je vidna tudi v postojnski TMI, če so še pred leti prodali več svežega mesa kot mesnih izdelkov, je danes to razmerje enako 65:35 v korist mesnih izdelkov, kar pomeni, da TMI počasi prerašča iz trgovinske v proizvodno organizacijo. To je seveda povsem razumljivo, saj klanje živine in prodaja svežega mesa prinašata izgubo, medtem ko jo mesni izdelki zaenkrat še ne, čeprav se manevrski prostor tudi tu, med vhodno ceno surovine in izhodno ceno izdelka, zaradi čedalje višjih cen osnovnih surovin in določenih končnih cen izdelkov, vztrajno zmanjšuje.

### Prihodnjic o sanacijskem načrtu

Ta slika oziroma predstavitev postojnske TMI je bila potrebna zato, da bomo prihodnjic na tem temelju zidali naprej in nanizali vzroke za nezavidljiv položaj mesno-predelovalne industrije, konkretno TMI iz Postojne, in iz sanacijskega programa, ki so ga naredili aprila letos, povzeli bistvene ukrepe za odpravljanje izgube.

### Trajni, poltrajni izdelki in sveže meso

Poleg prodaje svežega mesa in drobovine v 38 maloprodajnih enotah se v TMI ukvarjajo še z izdelavo treh skupin poltrajnih in trajnih izdelkov:

- mortadela je po daljšem času zopet v proizvodnem programu TMI, prodajajo jo v Zagreb, Beo-

### Ozka grla, neizkoriščeni stroji

Očitno je, da je proizvodni program postojnske tovarne specializiran na izdelke, ki so trenutno rentabilni, kar pa po drugi strani predstavlja nevarnost zaradi ozkega proizvodnega programa. Najbolj akumulativen del proizvodnje so kraški izdelki, vendar je



Vodja proizvodnje v TMI, Jože Vehar.



Direktor TMI v Postojni, Milan Kogovšek

grad, Sarajevo, Reko in v lastni maloprodajni mreži;

- skupaj s Perutninskim kombinatom iz Pivke so razvili tehnologijo za proizvodnjo izdelkov iz piščančjega mesa, ki so tudi novost v proizvodnem programu. PK Pivka je edini dobavitelj piščančjega mesa za izdelavo pivških in neverških klobas in hrenovk, ki so zaradi majhnega odstotka masti zelo primerne za dietno prehrano. V TMI obljublajo, da bodo to tehnologijo še izpopolnjevali. Najbolje se trenutno prodajajo vakuumsko pakirane hrenovke;
- tehnologija za izdelavo kraških izdelkov – kraškega pršuta, kra-

večja proizvodnja teh omejena zaradi ozkega grla – primanjkuje namreč sušilnic na Krasu. Te so najete pri zasebnikih, vendar jih je vedno manj zaradi ostrih sanitarno-tehničnih pogojev. Na drugi strani pa so stroji za proizvodnjo mortadele in piščančjih izdelkov izkoriščeni le 40-odstotno.

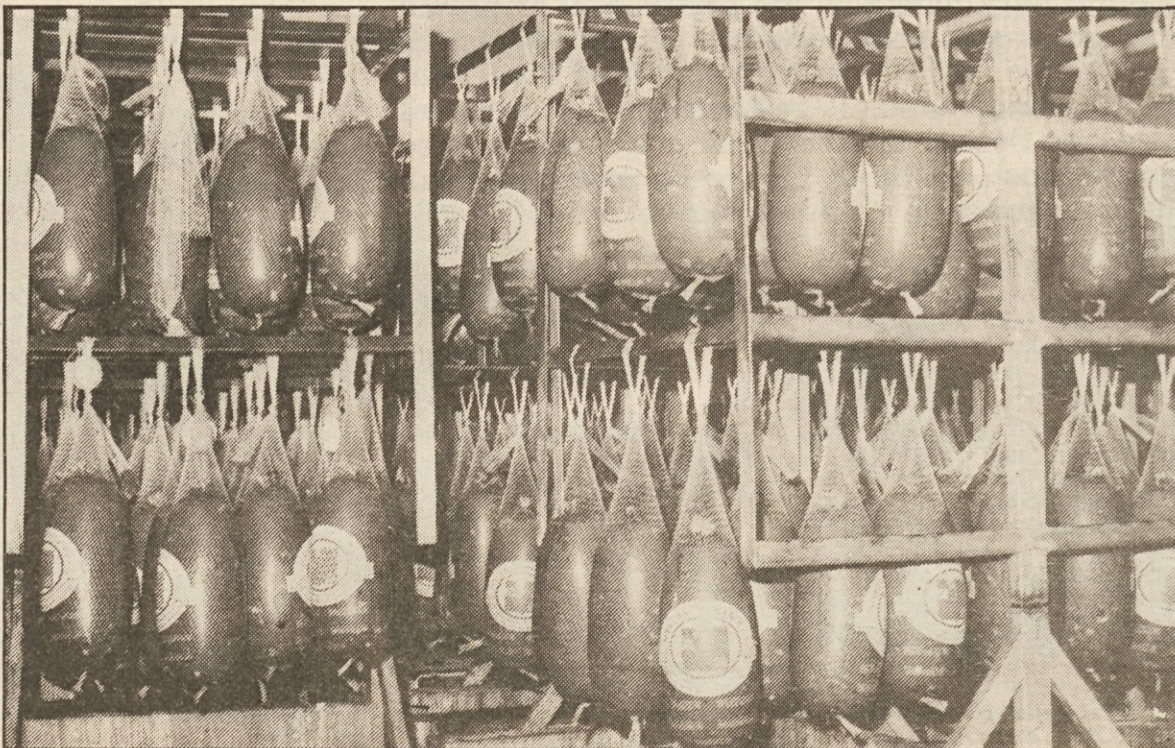
Nove linije strojev lahko sicer dnevno izdelajo več kot 10 ton izdelkov, vendar so prostori za termično obdelavo in skladišče premajhni in so zato drugo ozko grlo proizvodnje. Tudi prostor sam, kjer je nova linija strojev, je premajhen in ne ustreza potrebam večje proizvodnje. Težave so tudi

## Dobra mortadela – dober glas!

Mortadela (ital. mortadella, izpeljano iz morta=mirta, to je pripravljena z mirtinimi jagodami; debela salama iz govejega in svinjskega mesa s slanino in začimbami) je po 10.

mortadele in peč za termično obdelavo.

Osnova za izdelavo je zmrznjeno goveje in svinjsko meso ter slanina. Drobnemu mesu dodajo naravne začimbe in dodatke za



letih zopet v proizvodnem programu TMI. Postojnska tovarna je prav s tem izdelkom uživala velik ugled širom po Jugoslaviji in je bila takrat edini pomembnejši proizvajalec mortadele v državi. To proizvodnjo pa je morala zaradi zastarele opreme opustiti. Danes je pomembnejši proizvajalec mortadele poleg TMI edino Živinopromet iz Nove Gorice.

Novo tehnologijo za izdelavo mortadele so uvedli ob pomoči italijanskih mojstrov in strokovnjakov proizvajalca črev. Ta tehnologija je v TMI zaščitena in je poslovna tajnost. Potrebna je bila nova linija za proizvodnjo

kompaktnost pri obdelavi. Slanino zrežejo na kocke in barijo ter dodajajo zmletemu masi, ki jo na polnilnem stroju polnijo v umetne ovitke. Potrebna je še termična obdelava – pečenje pri temperaturi okoli 71°C ali tudi več, odvisno od kvalitete surovin. Mortadele pečejo od 18 do 48 ur, odvisno od teže. Izdelujejo 2-kilogramske, 5 do 6-kilogramske, 9 do 12-kilogramske in 25 do 30-kilogramske. Pečeno mortadelo hladijo še 24 ur pri sobni temperaturi, potem je pripravljena za prodajo in čaka v skladišču, kar prikazuje tudi naša slika. Besedilo in fotografija Jože Rozman







## 80 ležišč za Mercatorjeve delavce v Nerezinah

Matjaž Marinček

# Počitniška skupnost, ki ima lastno ladjo

Nadaljevanje s strani 8

dnost pa dajejo starejšim delavcem.

»Prvič sem tukaj. Tako zelo lepo in udobno je tukaj, da si česa boljšega ne bi mogla predstavljati. Vse kar potrebujemo, imamo pri roki. S seboj smo prinesli toliko hrane, da je vse niti pojesti ne bomo mogli.

Skoraj vsak večer je poskrbljeno za zabavo, ali na tukajšnji ploščadi ali pa v samih Nerezinah. Če bom le mogla, bom še prišla!«

Mnenja o organiziranosti zabave se pri nekaterih vprašanih torej krešejo – sicer pa je zabava zelo relativna stvar!

**Rezka Bobič**, delavka v blagovnici tozda Standard v Novem mestu, je, tako kot njena predhodni-

ca, dopust v Nerezinah preživljala prvič in sicer z možem in hčerko. Povedala je, da so pri njih imeli prednost tisti, ki doslej tukaj še niso letovali in da izmena traja 10 dni. Kaj več mi ni mogla povedati, ker sem jo za pogovor prosil, ko je bila v naselju šele deset minut.

Za konec sem obiskal še Petra Markoviča, direktorja tozda Sretnič, ki je mimogrede povedano,

tudi predsednik odbora samoupravne kontrole skupnosti in ki v nerezinskem naselju s člani družine letuje vsako leto.

»Tukaj preživljamo zelo kakovosten in pester oddih. Imamo polno svobodo gibanja – dan si razporedimo vsak po svoje. Vsako leto je več objektov, zato se tudi vsako leto več dogaja.«

Novinarjem često očitajo pretiravanje ali celo napihovanje resnice. Če ne verjamete mojim zapisom, povprašajte tiste, ki so že letovali v naselju Počitniške skupnosti Krško v Nerezinah na otoku Lošinju – v naselju, ki kani postati eno najlepše in najbolj urejenih vzdolž Istre in slovenskega Primorja.



V ospredju bazen z morsko vodo, v ozadju pa plesišče z 800 sedeži.

### AFORIZMI

**Velike ljubezni so odvisne od velike plače.**

**Samo v praznih glavah so misli svobodne.**

**Le na papirju je vse narejeno pravočasno in z oceno – odlično.**

**Kakšna je resnica v očeh, kadar se gleda skozi prste?**

**Najlepše so ljubezni na prvi pogled, ker so kratkotrajne.**

Simon Bošnjakov



Hišica Mercator-Izbire Panonije Ptuj z lepo urejeno okolico. Obe fotografiji Matjaž Marinček.

## Načrti komisije za družbeni standard

Mirko Vaupotič – M-Sadje zelenjava

# Dopust v prikolicah

Že v eni izmed pomladanskih številčk smo poročali o tem, da so za potrebe oddiha delavcev Mercator-Sadje zelenjave naročene avtomobilske prikolice. No, naši načrti so se, kljub pripetljajem, ki so v zadnjem času precej razburili slovensko javnost, uresničili.

Čeprav smo že skoraj obupali, smo v drugi polovici meseca julija prejeli naročenih pet avtomobilskih prikolic znamke IMV, tip 500/80. Z upravo Plave lagune smo imeli dogovorjeno takojšnjo postavitev prikolic v njihovem av-

tocampu v Zeleni laguni v Poreču. Članom kolektiva je bilo tako že v letošnji sezoni omogočeno letovanje po dokaj pristopni ceni (za uporabo prikolice je treba plačati 150 dinarjev na dan) in to v enem izmed najbolj urejenih avtocam-

pov. Na presenečenje vseh, ki smo letovanje pripravljali, se je prijavi- lo precejšnje število kandidatov (v trenutku nastajanja tega članka se je prva izmena že vrnila), tako da so letošnje avgustovske izmene razprodane, posebej še, ker so prvi letovalci bili polni hvale na račun udobnih in solidno opremljenih prikolic.

Ker je kasneje prispela še šesta naročena prikolica, smo jo na pobudo delavcev namestili v Bohinj in s tem omogočili aktiven počitek tudi tistim, ki želijo letovati v gorskem okolju.

Na zboru delavcev, pa tudi na zasedanju delavskega sveta, so člani kolektiva sprožili predlog, da bi, če le obstajajo možnosti, kupili še nove prikolice, saj je ob velikem povpraševanju članov kolektiva že sedaj jasno, da bo v prihodnjem letu več interesentov kot pa možnosti, da se ugodi vsem.

## Vabimo vas na potovanja!

### Jesenska potovanja z letali

Beograd – 2 dni –	10., 11., 17. in 18. 9. – 2.250 dinarjev
Beograd-Djerdap – 3 dni –	8.9. – 3.950 dinarjev
Beograd-Djerdap-Kragujevac – 4 dni –	5.9. – 4.750 dinarjev
Kopenhagen – 3 dni –	2.10. – 5.220 dinarjev
Rim – 3 dni –	3.10. – 5.700 dinarjev
Carigrad – 3 dni –	21. in 23.10. – 4.990 dinarjev

**Vse prijave in pojasnila dobite pri Mercator Turistu, Tavčarjeva 6, telefon (061) 312 254 in 317 285.**

**Mercator Turist – Naše delo Vaše potovanje**



Počitniška prikolica M-Sadje zelenjave v avtocampu v Poreču. Foto Mirko Vaupotič



Kancijan Hvastija: Vsi so odšli...

## Nova blagovnica v Ribnici

Matjaž Marinček

# V veselje kupcev in prodajalcev

Ribničan Urban bo še naprej prodajal svojo suho robo okrog po svetu, nakupoval pa bo zdaj doma – in to veliko bolje kot doslej!

V soboto, 2. avgusta, se je uredničila dolgoletna želja ribniških potrošnikov in vseh delavcev tozda Jelka (M-Rožnik), še zlasti tistih, ki so svoja dela in naloge opravljali v neustreznih delovnih pogojih. Dobili so novo blagovnico, ki bo nudila zelo veliko izbiro blaga, postrežba v njej pa bo lahko sodobnejša in bolj kulturna kot doslej.

Že uro pred napovedano otvoritvijo se je pred novo zgradbo zbralo veliko Ribničanov in okoličanov. Za svečano vzdušje je poskrbela domača godba na pihala. Zbranim je prvi spregovoril Jože Mohar, direktor ribniškega tozda Jelka. Nanizal je osnovne tehnične podatke o novi blagovnici in se iskreno zahvalil vsem, ki so pomagali pri realizaciji gradnje. V imenu sozda je govoril njegov generalni direktor, Miran Goslar, v imenu družbeno-politične skupnosti pa Viktor Pogorelec, predsednik Izvršnega sveta skupščine občine Ribnica. Blagovnico je svečano odprla Pavla Pajnič, predsednica osnovne organizacije ZSS tozda in namestnica predsednika delavskega sveta tozda.

Blagovnico je projektirala TOZD Investa (M-Velepreskrba), projektant pa je bil ing. Peter Škerlavaj. SGP Grosuplje jo je pričelo graditi meseca aprila lani.

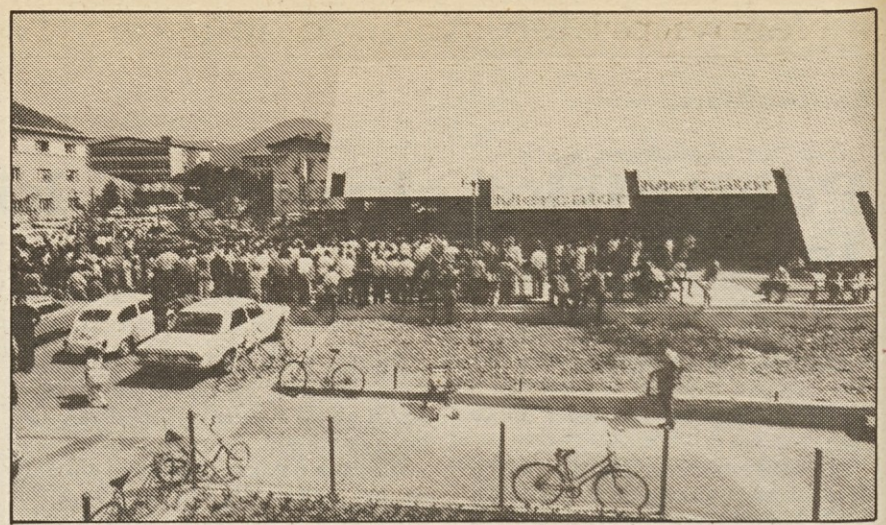
Bruto površina nove pridobitve je 2.490 m<sup>2</sup>, neto površina 2.294 m<sup>2</sup>, neto prodajne površine pa je 1.233 m<sup>2</sup>, od katerih zavzemajo samopostrežba 320, oddelek z galanterijo, kozmetiko in bižuterijo 215, tekstilni oddelek 210, športni oddelek 78, oddelek s tehničnim blagom 140, oddelek s pohištvom 210 in bife 60 kvadratnih metrov.

Predračunska vrednost investicije je bila 58.587.186 dinarjev. Od tega je bilo za gradbena dela predvidenih 70,4%, za domačo opremo 16,2%, za tehnično dokumentacijo 4%, za obratna sredstva 5,1% in za prispevek za energetiko 4,3% zapisane vsote. Končnega obračuna za opravljena dela še nimajo, predvidevajo pa, da ne bodo prekoračili v predračunu predvidenih zneskov. Omeniti je treba, da jim je Skupščina občine Ribnica za zemljišča, komunalne in druge prispevke zaračunala le simbolični znesek – 270.300 dinarjev.

Nadzor nad deli je opravila TOZD Investa, ki je dobavila tudi vso opremo.

Za zagotovitev vseh potrebnih sredstev je TOZD Jelka seveda rabila veliko kreditov: 47,8% sredstev je predstavljal kredit Ljubljanske banke, 12% kredit dobavitelja opreme in izvajalca del, 31,2% je bilo združenih sredstev sozda, za 9% pa so imeli lastnih sredstev.

Nekaj minut po otvoritvi je bila samopostrežba v novi blagovnici tako polna kupcev, da se je še komaj dihali dalo. Po skritih kanalih je potrošnikom namreč uspelo izvedeti, da bo moč kupiti tudi pralne praške. V zelo kratkem času je bila polica, na kateri so bile prej lepo razporejene škatlice z Avo in vrečice z Rubelom in Henkom, popolnoma prazna. Preostali kupei, ki so ostali brez praška, so se odpravili v ostale oddelke blagovnice in tudi tam pridno praznili denarnice, predvsem za izdelke, po katere so doslej morali kam drugam. V Jelki so prepričani, da bo tako tudi odslej in načrtujejo v blagovnici mesečni promet v višini devetih ali celo desetih milijonov dinarjev.



Ob otvoritvi se je pred blagovnico zbralo veliko Ribničanov in okoličanov. – Vse foto Matjaž Marinček



Prerezani trak je svečano oznanil otvoritev nove blagovnice.



Pred blagajnami se je trlo nakupovalnih košaric s pralnimi praški in kavo.



Zbranim je prvi spregovoril Jože Mohar, direktor TOZD Jelka.



Kmalu po otvoritvi so imele blagajničarke v samopostrežbi polne roke dela.

● Malokdaj zaidemo mednje ● Malokdaj zaidemo mednje ● Malokdaj zaidemo mednje ● Malokdaj zaidemo mednje ● Malokdaj zaidemo mednje

Matjaž Marinček

## Poslovodja dveh prodajaln

Tik pred Gerovim (občina Čabar, SR Hrvatska), cilja skromen kažipot v levo in trdi, da je do vasice Hrib 4 kilometre. Trdi, pravim – kajti sam še vedno dvomim, da je tiste ozke, sicer asfaltirane, a besno vijugave in strme poti z ozko odsekanimi robniki, na katero ponekod skozi goste krošnje bukovega gozda komajda kapne kakšen sončni žarek, le za 4 kilometre.

Hrib. Asketska enozložnica, za katero se zdi, da je vasi pisana na kožo – nič olepšav za ime kraja, ki leži na 755 metrih nadmorske višine, premore 70 hiš in šteje z vso mogočo okolico borih 400 prebivalcev. Kraj, v katerem stari umirajo, mladi pa odhajajo na boljše in se le poredko ali pa celo nikoli ne vračajo.

Josipa Molnarja, poslovodjo prodajalne na hribu, mi je med obiskom v Čabru omenil direktor tamkajšnjega tozda Opskrba (v sestavi delovne organizacije M-Nanos) kot človeka, ki v dvaintridesetih letih svojega službovanja ni bil niti en sam dan na bolniški in ki je od leta 1964 poslovodja dveh prodajaln hkrati. S tem je bila mera moje novinarske radovednosti polna in sem ga seveda obiskal.

Polne roke dela je imel, ko sem vstopil v mračno in utesnjeno prodajalno. Počakal sem, da je gospodinji postregel moko in sladkor, dekletcu dve oranžadi in gozdarjem, ki so se tega dne po končanem delu vrnili iz okoliških gozdov, steklenice vina in piva.

»Rojen sem bil tukaj, na hribu, 1923. leta,« se je razgovoril, ko sva ostala sama in ko sem mu pojasnil namen mojega obiska. »Leta 1938 sem začel svojo trgovsko pot kot vajenec v Vinkovcih. Med vojno sem prepotoval Slavonijo, Srem, Kordun, Bosno in Liko. Bil sem borec osiješkega in kordunskega odreda 8. Kordunske divizije in PPK bataljona KNOJ. Član SKOJ sem postal leta 1944, naslednjega leta pa še član KPJ.«



»Včasih, kadar kdo umre, me zbudijo celo ponoči, da jim prodam, kar potrebujejo,« pravi Josip Molnar.

»Kdaj ste se spet vrnili v te kraje?«

»Dve leti po koncu vojne. Delal sem kot prodajalec po okoliških krajih.«

»Izvedel sem, da ste poslovodja dveh prodajaln hkrati.«

»Res je, že od 1964. leta prodajam dopoldne v eni, popoldne pa v drugi prodajalni. Še sreča, da sem si takrat lahko omislil moped in sem se tako lahko vsaj 6 mesecev na leto prevažal od ene do druge prodajalne.«

»Zakaj samo šest mesecev?«

»Preostalih 6 mesecev so bile ceste in poti zasnežene, zato sem moral teh nekaj kilometrov vsak dan prepešati. No, včasih sem si tudi nadel smuči, da je vsaj navzdol šlo hitreje.«



Po končanem delovnem dnevu se gozdarji iz okoliških gozdov zgrnejo pred prodajalno na Hribu in popijejo steklenico ali dve piva. –Foto Matjaž Marinček

Dogajalo se je, da je tovarnjak pripeljal blago, vendar je ostal v dolini, ker je bila cesta na Hribu zasnežena. Preskrbel sem sani in konje ter tako zagotovil vasi najnujnejše proizvode. 1974. leta sem si kupil fička in odtlej gre bolje in hitreje.«

»Popoldne delate v rodni vasi, na Hribu, kje pa dopoldne?«

»Med pol osmo in dvanajsto uro sem v Malem Lugu. Tamkajšnja prodajalna je nekoliko večja od te, zato imam tam večjo izbiro blaga in tudi promet je seveda večji. Sicer je pa Mali Lug tudi večji od Hriba.«

»Kakšne vrste blaga prodajate na Hribu in kolikšen je mesečni izkupiček?«

»Na zalogi imam samo osnovne

artikle. V zimskih mesecih je za 50 tisoč dinarjev prometa, poleti pa se ta mesečna vsota podvoji, saj domačini poleg bistveno večje količine pijače kupujejo tudi hrano za živino. V Malem Lugu je mesečni promet za 50 tisočakov večji.«

Malo je tako vestnih in prizadevnih delavcev kot je Josip Molnar. Tudi skromen je in skoraj izvleči sem moral iz njega, da ima kopicico odlikovanj – red za hrabrost, medaljo za hrabrost, red zaslug za narod III. stopnje, red dela s srebrno zvezdo – in da v vseh svojih letih službovanja ni imel niti dneva bolniške. Zadnje ne priča le o klenosti že rahlo osivelega poslovodje, temveč tudi o izjemni vestnosti in zavidevanju vrednem odnosu do dela.



Jože Rozman

## Jelšine poslovalnice v Rogatcu

Enovita delovna organizacija M-Jelša iz Šmarij pri Jelšah, ki je nosilec razvoja trgovine v šmarski občini, ima skupaj 50 poslovnih enot, od tega 48 samopostrežnic in klasičnih trgovin ter dve gostilni. V tokratni M-ulici se bomo sprehodili od enega do drugega konca Rogatca in obiskali pet trgovin ter dva gostinska lokala.

### Kratek skok nazaj

Rogatec, ki je pomembno cestno in železniško križišče, leži v dolini potoka Dragonje, ki se prav tu izliva v reko Sotlo. Ta razmejuje del Slovenije in Hrvaške oziroma Rogatec in Hum na Sutli, kot pravijo Sotla na hrvaški strani. V Humu na Sutli je velika steklarna Straža, ki zaposluje 2000 delavcev od tega 485 Slovencev. Domačini pravijo, da je Sotla reka z eno obalo, ker je meja le na papirju, dejansko pa ne, saj kadar govorijo o gospodarstvu in podobnih stvareh, mislijo na oba kraja skupaj. Sam Rogatec je trg, ki je spomeniško zaščiten. Njegovi začetki segajo v zgodnji srednji vek, saj je bilo že v 11. stoletju tu eno izmed upravnih središč posestev Breže-Seliških. Kasneje so fevd prevzeli Rogačani, potem Celjani in v 16. stoletju Habsburžani. Že leta 1130 se je kraj imenoval Roas in dobrih sto let kasneje Rohathes, leta 1283 pa je v listinah prvič omenjen kot trg. Nekoč kasneje se je imenoval celo mesto, vendar ni imel nikdar, niti danes, toliko prebivalcev, da bi bil zares mesto z vsemi mestnimi pravicami.

ko bi bilo lahko povsod, če bi se trgovcem dalo malo bolj delati in se hitro prilagoditi razmeram na trgu, je bil kritičen do svojih stanovskih kolegov Ludvik Mesarec. Poglejte, mi smo že pred pol leta nekako slutili, do česa bo prišlo, in smo se temu prilagodili in zato pri nas dosedaj prodali goro cementa. Ljudje prihajajo ponj iz Zreč, Zaboka, celo iz Zagreba in Ljubljane. Tale, ki je sedajle spraševal za 10 ton, se je pripeljal 45 kilometrov daleč, je vneto razlagal sogovornik. Nikakor pa ne moremo dobiti nekaterih vrst modulne opeke, sicer pa prodajamo vse vrste gradbenega materiala, opremo za elektro-, vodo- in toplovodne napeljave, gradbeno pohištvo, gospodinjsko opremo, vso belo tehniko, kurivo, akustiko in keramiko. Naša trgovina je v samem kraju in okolici, rečeno brez lastne hvale, na dobrem glasu. Trudimo se, da kupcu kar najbolj ustrežemo, čeprav je to danes zaradi pomanjkanja nekaterih vrst blaga težko. Veste, pri nas blago od potnikov naročamo vsi, ker en sam ne ve natančno, kaj vse v trgovini manjka. Sam naročam le tisto blago, ki ga

malice za delavce in poslovna kosila za bližnjo steklarno Straža.

### Bife pri pošti

V Rogatcu popotnik ali kdo drug ne more dobiti prenočišča, ker jih ni, čeprav bi jih nujno potrebovali. Tu so takorekoč stalni gostje razni strokovnjaki in monterji, ki delajo v steklarni Straža na drugi strani Sotle, pa morajo prenočevati drugje, namesto v Rogatcu. Nekdaj je bil hotel v stavbi, kjer je danes samo Bife pri pošti, pa ga danes ni več. Stavba je v starem delu Rogatca, na trgu, nasproti poslovalnice Donat. Primeren kraj bi bil kot nalašč za hotelček ali motel z restavracijo, prostora bi bilo potrebno le pošteno preurediti.

### Samopostrežnici in druge trgovine

Gostilne Grad, ki je na drugem koncu Rogatca, se drži samopostrežna trgovina. Od nje je le dober lučaj daleč do slovensko-hrvaške meje. Ta samopostrežnica je

bila ena prvih v šmarski občini in so jo odprli leta 1963. Ima malo manj kot sto kvadratnih metrov prodajne površine in 60 kvadratnih metrov veliko skladišče. V njej je tudi ločena mesnica z delkatesnimi izdelki in svežim mesom. Je pa menda edina trgovina pri nas, kjer dobi kupec še kilogram kave, če kupi 15 kilogramov praška. Seveda je poslovodja takoj dodal, da je to le šala, čeprav je res, da prašek kar dobivajo, kavo prav tako. Trgovino odpro že ob 6. uri zjutraj zaradi konkurence, ker na Hrvaškem špecerije odpirajo prav ob tej uri. Zapro jo ob 7. uri zvečer. Skupaj s samopostrežnico Center, ki je približno enako velika, le da ima namesto mesnice bife, sta obe trgovini dovolj veliki za potrebe Rogatčanov in okoličanov. Obleko, blago in obutev ku-

pujejo v Manufakturi oziroma Obutvi. Obe trgovini kar dobro poslujeta, to pa ne bi mogli reči za trgovinico v bližnjem Sv. Florjanu, ki je tu predvsem zaradi krajevnih potreb. V okolici Rogatca je potem še trgovina z mešanim blagom v Dobovcu.

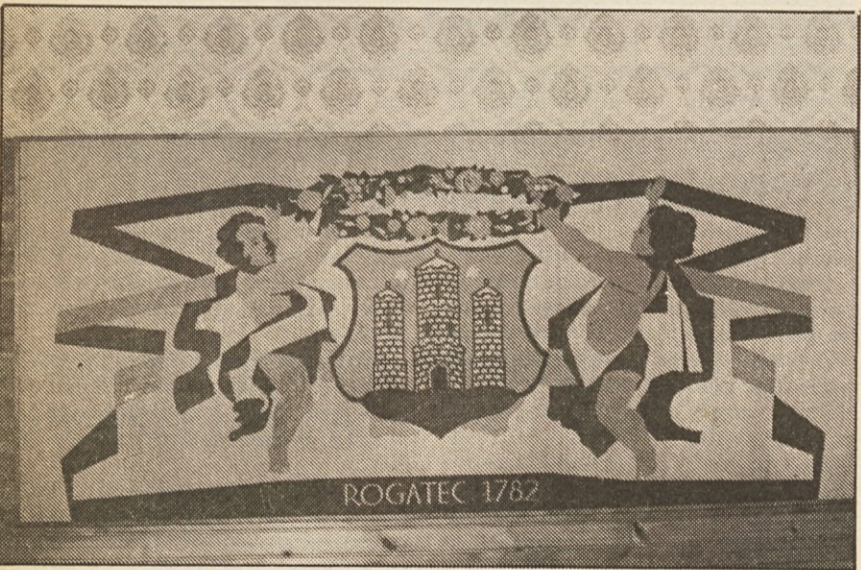
Ne bi mogli reči, da za 1485 prebivalcev krajevne skupnosti Rogatec M-Jelšina trgovina ni dobro poskrbela. Resda imajo tudi pri njih težave z delavci tako v trgovini kot v gostinstvu, saj predvsem dobri odhajajo, nove, dobre ljudi pa je težko dobiti. Imajo pa zato drug adut v rokah, ki zlasti v mestih in večjih krajih žal prehitro izginja: prijaznost in prisrčnost, primeren odnos do sočloveka, ki kupuje ali si ogleduje, najsi bo znanec, popotnik ali slučajen gost.



Lesne intarzije krasijo notranjost gostilne Grad.



Bife pri pošti: včasih je bil tu hotel, bo še kdaj? Na desni so skladišni prostori in silos za cement poslovalnice Donat.



Grb trga Rogatec kot lesna intarzija na steni gostilne Grad.

### Poslovalnica Donat

Na zgornjem robu malo večjega trga v starem delu Rogatca stoji poslovalnica Donat – tehnična trgovina. Vse M-Jelšine trgovine v kraju imajo svoje ime; ta ga je dobila po svetniku Donatu, po katerem se imenuje tudi cerkev, vrelec mineralne vode v Rogaški Slatini in bližnja Donačka Gora, ki s svojimi 883. metri stoji na robu Haloz.

Kar takoj za začetku je poslovodja Ludvik Mesarec, sicer razdan sindikalni delavec med sozdom, občino in republiko, hitel ognjevitopripovedovati, da v Rogatcu pa nimajo težav s cementom. Saj veste, da je razsutega cementa dovolj, vrec pa ni. Že meseca marca smo zato kolikor toliko primeren prostor v bližnji stavbi preuredili v začasen silos in cement prodajamo tako, da si ga kupec sam spravi v svoje vreče, zato pa je 20 par pri kilogramu cenejši kot drugod. Panike zaradi pomanjkanja cementa ni pri nas nobene, vsakdo ga lahko dobi, kolikor hoče. In ta-

je težje dobiti, je kot izkušen in vsega vajejen trgovec še povedal Ludvik Mesarec, potem pa sva stopila po trgu navzdol do gostilne.

### Grad,

kjer sva najprej naletela na predsednika krajevne skupnosti Rogatec Jelkoto Pusta. Ta je takoj izrazil priliko in povedal svojo in željo krajanov Rogatca, naj bi sozd Mercator dal več sredstev za povečanje in obnovo gostinskih lokala v Rogatcu. Želeli bi vsaj modernizirati gostilno Grad, je dodala poslovodkinja Rezika Klemenčič. Radi bi naredili nekaj sob za prenočišča, postavili kegljišče, kuhinjo opremili z novimi stroji. Sicer pa znajo žejnega in lačnega v gostilni Grad dobro postreči. Žejnim točijo odlično belo vino, ki ga dobijo iz Sladke gore pri Lembergu, lačnim ponujajo domačo hrano, saj sami pripravljajo suhe klobase, zaseke in podobno, vsak dan pa tudi kislo juho. Pripravljajo še



Ludvik Mesarec (skrajno levi) s svojo ekipo v poslovalnici Donat.

Vse foto Jože Rozman

## Kako so in bodo gospodarili

Pregled glasila

## »Informacije« iz M – Jelše

V uredništvo dobivamo tudi glasilo enovite delovne organizacije M-Jelša. Imenuje se »Informacije«. Sodeč po prvi strani izhaja že osmo leto, izdaja ga delavski svet, ureja pa uredniški odbor, za katerega je odgovoren Filip Škerjanec.

Izvod z zaporedno številko pet obsega enajst strani. Najprej prinaša sporočilo o nekaterih rezultatih gospodarjenja v prvem polletju 1980, ki sta ga pripravila računovodja Srečko Korošec in vodja splošnega sektorja Filip Škerjanec. Podrobneje obravnava investicije, obratna sredstva, gospodarjenje in rezultate gospodarjenja, z zakonom omejene izdatke, kadre in zaposlenost ter pogoje poslovanja v drugem polletju 1980.

Avtorja na preprost in razumljiv način razložita pri vsakem poglavju najpomembnejše elemente, nanizata probleme in dajeta tudi konkretna navodila, kako jih rešiti. Pomagata si s tabelami, ki so lahko berljive, pa

tudi na kratko komentirane, zato menim, da je članek prav res namenjen vsakemu zaposlenemu, da ga podrobno in jedrnat informira o najvažnejšem gospodarskem dogajanju v delovnem kolektivu. Na koncu avtorja ugotavljata oziroma upata, da bodo tudi v drugem polletju gospodarili uspešno, čeprav še vedno primanjkuje nekaterih izdelkov in čeprav kupna moč prebivalstva pada.

Na zadnjih štirih straneh glasila so tri številčne tabele, pravzaprav dodatne priloge h gornjemu članku. Tabeli »Pregled prečnih zalag prometa in koeficient obračanja v 1. polletju 1980« in »Realizacija prometa za mesec junij in kumulativa za 1. polletje« imata podatke za vsako poslovalnico posebej, tabela »Realizacija po dejavnostih za mesec junij in 1. polletje 1980« pa navaja te podatke posebej za trgovino na drobno ter gostinstvo in turizem.

V številki šest je na prvih stra-

neh natisnjeno poslovno poročilo k periodičnemu obračunu za prvo polletje 1980, ki ga je pripravil računovodja Srečko Korošec. Tako kot običajno tudi tokrat objavlja primerjalni pregled elementov celotnega prihodka, dohodka in odhodkov skupaj s predlogom začasne razporeditve čistega dohodka. Na koncu avtor poročila ugotavlja, da je gibanje osebnih dohodkov in skupne porabe v skladu z resolucijskimi določili, da je torej njihova rast nižja od rasti dohodka, hkrati pa ugotavlja, da so letošnji osebni dohodki delavcev M-Jelše še vedno pod poprečjem lanskim osebnim dohodkom v Sloveniji tako v trgovini na drobno kot v gospodarstvu nasploh. Sklepna ugotovitev je, da so tudi v letošnjem prvem polletju poslovali dokaj uspešno, upajo pa, da b druga polovica leta še uspešnejša.

Drugi del šeste številke Informacij je poročilo »Primerjalni podatki po poslovnih enotah za prvo polletje 1980/79«. V tabelarnem pregledu so za vsako poslovalnico posebej nanizani najvažnejši elementi poslovanja, pokazatelji (ne) uspešnosti dela in sicer: koeficient obračanja zaloga blaga, promet, izplačilo OD, promet na zaposlenega, bruto marža, poprečne zaloge in realiziran plan.

Jože Rozman

## Gostilna pod starim kostanjem kljubuje že desetletja

Mile Bitenc

### Keršič v Šiški

Prav gotovo ni Ljubljančana, ki ne bi poznal stare gostilne Keršič v Šiški. Starejši ljudje vedo o njej povedati veliko dobrega. Tam so včasih postregli z odličnim »pohanjem«, nalili dobrega vina in sploh je bilo prijetno. Posebno poleti, ko je na vrtu pod mogočnim kostanjem včasih družbo zmotil le pisk tramvaja ali topot konjskih kopit. In kako je tam danes?

Odgovor na to vprašanje sem šel pred dnevi h Keršiču iskat sam. Pogovor, ki je razkril kup zanimivosti, je stekel pod senčnato krošnjo starodavnega drevesa na vrtu gostilne.

Sto šest let je stara hiša, ki nudi streho sedanji gostilni. Še danes

padla: Celovške ceste v naslednjih desetih letih na tem odseku še ne bodo rekonstruirali in tako so z deli začeli.

Velika pridobitev so novo zgrajeni toaletni prostori, saj stari svojemu namenu skorajda niso več ustrezali. Tu mislim na sanitarije

Točilnica, kjer strežejo le stoječim gostom, je svoj videz popolnoma spremenila. Vsa oprema je nova in ni treba posebej poudarjati, da je ta prostor videti zdaj povsem drugačen.

Jeseni bodo z deli nadaljevali. Sedanje kuhinjo bodo začasno

narjev. Vsa sredstva so zbrali sami in tudi za jesenska dela imajo potreben denar že razerviran.

Obiskovalec dobi zdaj o Keršiču povsem drugo mnenje. Ko sem slučajno spregovoril z enim izmed gostov, mi je dejal, da je vse, kar so storili, bilo že skrajno potrebno. Pohvalno se je izrazil o postrežbi in posebej pohvalil dobro kuhinjo, ki menda slovi po odličnem golažu in vampih. Moti ga le hrup, ki je na vrtu, saj ni primerne ograje, ki bi razen hrupa zadrževala tudi prah in smrad s ceste. Zelo pogreša zeleno grmičevje, ki je včasih varovalo tudi pred tistimi, ki bo radi pogledali na krožnike gostov.

V kolektivno razmišljajo seveda tudi o tem in pravijo, da bodo postavili primerno ograjo.

Zapisal sem pohvalo gosta na račun kuhinje. Zato sem nekaj besed izmenjal tudi z Anico Štiblar, ki stoji za štedilniki pri Keršiču že polnih 27 let. Spominjase starih časov, ko so bili menda tudi gostje drugačni. Z mesom, pravi, ni bilo problema. Veliko so napekli dunajskih in pariških zrezkov, vabili so imenitni vampi in golaži. Zdjaj pa so drugi časi. Ni samo težje priti do mesa, tudi želje gostov so drugačne. Prednost dajejo jedem na žaru, ki so bolj enostavne in tudi hitro pripravljene. Vsem se mudi. Morda tudi natakarnjem, ki

se premalo poglobijo in zato tudi postrežba šepa. Ti ljudje natakarsko delo, ki traja le krajši čas, pogosto uporabijo kot nekakšno »odskočno desko« za prekvalifikacijo.

»Nihče noče več delati zvečer ter ob sobotah in ob nedeljah.« je pripovedoval šef, Viktor Puš. Tudi slabe osebne dohodke imajo ti ljudje za vzrok, da zapuščajajo delo. Morda so plače res nekoliko slabše, vendar pa je po mnenju tovariša Puša problem treba iskati v premajhni odgovornosti do dela.

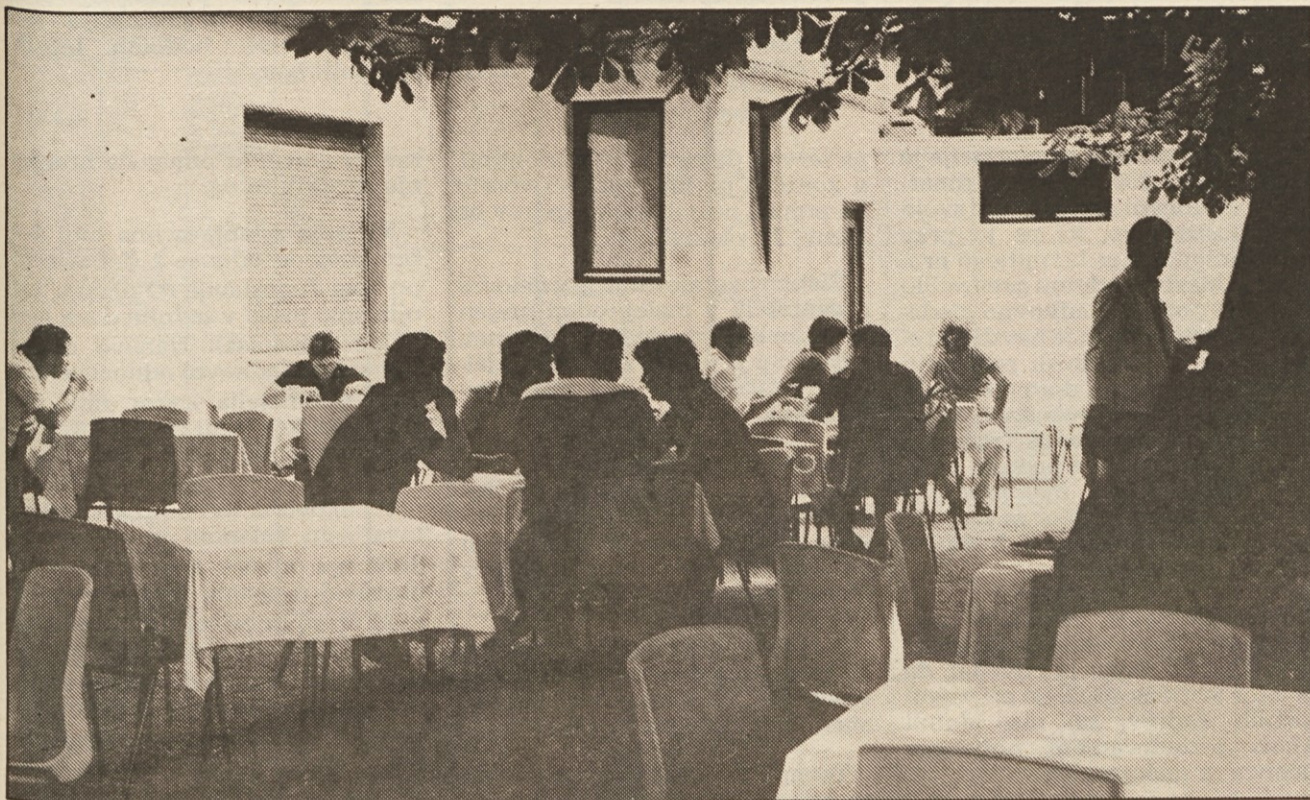
Težko je reči, kaj storiti. V Keršiču letno v povprečju po dva delavca iz strežbe odideta v službo, kjer je običajni delovni čas, kjer so sobote in nedelje proste.

Pri Keršiču delajo vse dni v tednu od sedmih zjutraj do enajstih zvečer. Živahno je že dopoldne, v času malic, ki jih pripravljajo po naročilu. Vrt je pogosto poln. V zimskih mesecih je gostov manj, saj »pod streho« sprejmejo lahko le 80 ljudi. V posebni sobi, včasih so jo imenovali lovsko, bodo od jeseni naprej gostje morali naročiti tudi hrano; samo pijačo bodo postregli v točilnici.

Dela je veliko za vseh 17, je povedal direktor Puš. Tisti del skladišča, ki je v kleti, je zelo nepriraden. Po strmih stopnicah je treba vsak dan prinesiti ničkoliko sodčkov, zabojev s pijačo in drugega. Težko je tudi delo v bifeju »Primorje« na Medvedovi cesti, ki je nekakšna »dislocirana« točilnica Keršiča. Kar ne morejo in ne morejo se znebiti gostov, ki se radi napijejo, pa potem nastane preprij, pogoste poškodbe inventarja ipd. Če bo šlo tako naprej, potem od nedavne prenovitve ne bo več ostalo kaj dosti.

Ob koncu morda le še nekaj številk. Ko so poleti renovirali, zaprtje lokala po načrtu ni bilo predvideno. Kljub temu so le malenkost pod planom in če se bo le dalo, bodo do konca leta razliko tudi pokrili. Sicer pa se pri prometu precej loči sezona od nesezone. Tako je za januar na primer zapisano v planu, da morajo ustvariti za 58 milijonov dinarjev prometa, julija pa se ta številka povzpne kar na 99 milijonov.

Tako je torej pri Keršiču v Šiški, ki sodi pod upravljanje tozda Ilirija (Mercator-Hoteli gostinstvo). Prijetno je tam; okusna je hrana, tudi postrežba je dobra in to je verjetno zagotovilo za zadovoljstvo. Naše mame in očetje imajo Keršiča morda še v prijetnejšem spominu. Kaj pa bo z gostilno čez leta, ko bodo ta del Celovške končno rekonstruirali, pa žal ne ve nihče.



V senci kostanjevega drevesa je prav prijetno posedeti.

se poznajo znaki preteklosti in le z manjšimi obnovenimi deli so kdaj pa kdaj lokalu hoteli dodati kanček novega.

Na pragu letošnjega poletja so se po dolgem času le odločili lokal za mesec dni zapreti in ga vsaj delno prenoviti. Načrti za prenovo so bili stari in deloma že tudi zastareli. Dolgo so čakali na to, ali bo do prenovitve, ki je bila že zelo potrebna, sploh prišlo. Kocka je

za goste, kajti za zaposlene so jih uredili pri novih garderobnih prostorih. Tudi skladišča so pridobili na novo, nekoliko pa se je spremenil tudi vrt. Stopnice, ki so nekdanj vodile na teraso, kjer so pred leti tudi postregli, so podrli. Zdjaj je na vrtu za 24 sedežev več prostora in tako lahko tukaj sedi kar 120 gostov, to pa je celo več kot v notranjih prostorih, kjer je na voljo le 80 sedežev.

preselili v drug prostor in jo temeljito obnovili. Malce jo bodo povečali in povsem na novo opremili. Prostor bo tako bolj funkcionalno izkoriščen, sodobnejša oprema, delovna orodja in stroji pa bodo delo tudi olajšali. No, še fasado hiše bodo obnovili in s tem bo opravljeno tudi vse, kar so si zapisali v načrte.

Dosedanji stroški prenovitve le nekoliko presegajo 2 milijona di-



Anica Štiblar že 27 let kuha vampe. -Foto Mile Bitenc

že kar iz navade dostikrat ponudijo le to.

In že smo pri dekletih in fantih, ki strežejo. To je druga plat medalje, ki pa je v gostinstvu več ali manj povsod enaka. Problemi z gostinskimi kadrom, pa tudi z zaposlenimi v trgovini, so prisotni povsod.

Kadra primanjkuje; tisti, ki se odločijo za gostinstvo, pa ponavadi ta poklic hitro zapustijo. V delo

sladkarije onstran stekla kar same vabijo. Mislim, da ni potrebno posebej poudarjati, da torte, potice, krofe in razno drobno pecivo pripravljajo v lastnih delavnicah. Razen sladice postrežejo tudi s pijačo in to pri mizicah, kar je tudi novost. Prodajne police v slaščičarni pa ponujajo tudi razne bonbone, bonboniere, kavo in pijačo, pa kekse in še mnogo drugih dobrot.

Drugi del lokala je dosti večji in tam sta svoje mesto našla snackbar in pizzerija. Prav pizzerija pa je pravzaprav tisto, kar je postalo močno vabljivo. Okusne pize kar same vabijo in brez vsakega rompa in pompa že marsikdo ve, da so v Marjetki še posebej okusne.

Odlične so pize Konditor, Vagabund in Ledina. Pravijo, da bodo napravili še druge, z drugačno oblogo. Pri pizzi je seveda važno

tudi testo: v Konditorju ga pripravljajo po posebnem receptu in povem vam, da je rahlo in krhko, skratka odlično.

Pize pečejo v avtomatski peči in že v nekaj minutah pride na drugi strani peči ven slastna in okusna jed, ob kateri še posebno tekne vrček točenega piva.

Gostje so zadovoljni nad dobrihmi pizzami in ostalim, kar ponudijo v lokalu, ki je tudi prav prijetno urejen. Tovarišica Mija Rodič, ki vodi ta lokal in kiosk na avtobusni postaji, pravi, da so prvi vtisi obiskovalcev pohvalni. Vsi skupaj, ki skrbijo za gostinsko ponudbo v Marjetki, se bodo potrudili, da bo tako tudi v naprej.

Ko govorim o novostih, naj omenim tudi to, da je lokal odprt vsak dan od pol šestih zjutraj pa do pol osmih zvečer. V avgustu in

septembru bo takšen delovni čas tudi ob nedeljah, kar je za »zaspno« Ljubljano prav gotovo dobrodošla stran.

Projekte za preureditev lokala Mercator-Konditorja na trgu OF 14 je izdelala TOZD Investa (M-Velepiskrba), ki je projektirala tudi vso notranjo opremo. Investicija znaša nekaj več kot devet milijonov dinarjev, vendar še ni dokončno obračunana. Večino tega zneska predstavljajo lastna sredstva, ostalo pa so krediti Ljubljanske banke.

Zapisal sem že, da so novemu lokalu nadeli ime Marjetka. Vsak zakaj ima tudi svoj zato: osnova za vse vrste pizz je Margerita, kar pa po naše povedano pomeni Marjeta. Od tod torej ime lokala, ki zaradi dobre ponudbe že prihaja na dober glas. In tako je tudi prav, kajne?

## Dobrodošla novost v Ljubljani

Mile Bitenc

### Pize tudi ob nedeljah

Mercator-Konditor na Trgu OF obnovil lokal – Marjetka je odlična pizzerija – Keramika na stenah bo napravila vzdušje še prijetnejše – V poletnih dneh odprto tudi ob nedeljah

Ljubljančane in številne tiste, ki dan za dnem hitijo na vlake in avtobuse, je v zadnjem času močno zanimalo, kakšen bo prenovljen lokal M-Konditorja na Trgu OF. Ko so pred dobrim mesecem dni delavci odstranili visoko leseno

ograjo, je že kazalo, da gredo dela proti koncu. Nekdanja slaščičarna je povsem spremenila svoj videz.

Marjetka, tako je novemu lokalu ime, je pravzaprav razdeljena v dva dela. Desno je majhna slaščičarna, ki je prav prikupna; dobre



Takole je videti Marjetka od zunaj...



... znotraj pa teknejo predvsem slastne pize. -Foto Mile Bitenc

## Še zadnjič o Mercatoriadi '80

Ferdo Lovrec – MIP Ptuj

# Obdržati preizkušeno, preprečiti improvizacijo

V julijski številki glasila smo lahko prebrali dva prispevka o letošnjih letnih športnih igrah Mercatorja. V prvem je pod naslovom KORŠ je odprt vsem! podana ocena 3. Mercatoriade, v drugem, pod naslovom KORŠ bo strožji, pa lahko preberemo, da dosedanje izkušnje narekujejo potrebo po spremembi Pravilnika o izvedbi in organizaciji letnih športnih iger. Menim, da ne bo odveč, če tudi sam k temu primaknem nekaj dobronamernih misli.

Ob dobro znanem dejstvu, da se prireditelj, zlasti pa njegov izvedbeni organ, ob tako veliki prireditvi srečuje z vrsto problemov in težav, sem prepričan, da bodo prav izkušnje preteklih iger primerno napotilo pri organiziranju in izvedbi športnih iger v

bodoče. Ne bi se namreč smele več ponavljati drobne pomanjkljivosti, ki niso čisto športno tekmovalnega značaja.

Morda bo kdo pripomnil, da je to stranskega pomena, vendar temu ni tako. Zakaj torej gre? Kljub temu, da idealnih pogojev

za izvedbo športnih iger, ob tako številnih športnih disciplinah, kot jih zajema naša Mercatoriada, in glede na to, da igre trajajo le en dan, ni moč pričakovati, pa vendarle menim, da se v bodoče ne bomo več srečevali s tako oddaljenimi športnimi prizorišči

kot so bila letos (tenis v Čatežu ter kros, vlačenje vrvi in ribolov v Kostanjevici – več kot 10 kilometrov od centra športnih iger). Večina tekmovalcev, ki je svoje nastope končala, pa tudi mnogi drugi, so si želeli ogledati še ostala tekmovanja, ki so se odvijala izven kraja, kjer so sami nastopali, kar pa zaradi neorganiziranih prevozov ni bilo mogoče. Pri tem je bil posebno neljub primer vozniška avtobusa ljubljanske registracije, ki popoldne v Leskovcu za prevoz v Kostanjevico ni hotel sprejeti v avtobus drugih udeležencev kot tiste, ki jih je v Krško pripeljal. Ostala je torej le osebna iznajdljivost.

V krajih športnih prizorišč ni bilo opaziti odgovornih športnih funkcionarjev, čeprav so bili prav gotovo povsod prisotni. Zato bi bilo v bodoče verjetno prav, da imajo te osebe na rokavu ali prsni primerno obeležje o funkciji oziroma dolžnosti.

Ker so se športne igre skozi ves dan odvijale večinoma v dveh

krajih, v Krškem in Leskovcu, bi moralo biti glede na interes večine udeležencev, predvsem pa tekmovalcev, organizirano sprotne spremljanje in obveščanje o doseženih rezultatih ter uvrstitvah ekip in posameznikov na primerenih panojih, kar bi morala zagotoviti informacijska služba.

Vsekakor je bila ob obilici drugega dela po končanih igrah priprava pismenih priznanj obsežno delo. Ker pa je vsako priznanje listina, ki bo jasno obešena kot prikaz uspeha ekipe oziroma posameznika ali pa hranjena kot spomin, bi bilo v bodoče tudi izpisovanje in estetskemu izgledu priznanj potrebno posvetiti več pozornosti.

Upam, da bodo člani KORŠ in vsi, ki so kakorkoli sodelovali v pripravah in izvedbi Mercatoriade '80, teh nekaj kritičnih ugotovitev sprejeli kot moj prispevek k odpravi največkrat vnaprej neugotovljivih pomanjkljivosti in za boljše organizacijo ter izvedbo vseh bodočih letnih športnih iger.

## Zanimivejše metode dela uredniškega odbora

Uredništvo glasila

# Bili smo gostje v DO Sadje zelenjava

Na povabilo organizacije M-Sadje zelenjava je imel uredniški odbor glasila Mercator svojo redno sejo v mesecu avgustu na sedežu te organizacije. Gostitelj namen je bil, da se odbor, ki iz meseca v mesec skrbi za uresničevanje vsebinske zasnove časopisa Mercator, seznanijo s samo delovno organizacijo kakor tudi s proizvodnim delom v njenih obratih na Poljanski cesti v Ljubljani. Člane uredniškega odbora sta sprejela vodja splošnega sektorja Franc Selan in Mirko Vaupotič, ki je član uredniškega odbora iz te organizacije.

Ob obisku nas je tovariš Selan seznanil najprej z njihovo organizacijo. Ravno 1. avgusta je minilo 33 let od njene ustanovitve. Njena

osnovna dejavnost je prodaja sadja in zelenjave na debelo, stranska pa prodaja na drobno v 35 poslovalnicah na območju Ljublja-

ne. Lanski promet organizacije je znašal okoli 700 milijonov dinarjev. V Ljubljani so imeli tudi svojo samopostrežnico, ki pa jo prav zdaj umikajo, ker bo njihove prostore v Mestnem domu preuredilo za svoje potrebe Lutkovno gledališče. Tovariš Selan je navzlic stroškom, ki so jih vložili pri Sadju zelenjavi v Mestni dom (130 milijonov), poudaril prvenstvo, ki jih imajo širše družbene potrebe. »Ugodneje je, da se nameni v okviru Mercatorjeve maloprodajne mreže poseben prostor za sadje in zelenjavo.« Opuštili pa bodo diskont – prodajo.

Mercator-Sadje zelenjava ima 370 redno zaposlenih in 22 učencev. Tovariš Selan je povedal, da je letos kritična situacija pri vzgoji lastnih kadrov, saj niso dobili kljub prizadevanjem nobenega učenca za maloprodajo.

Zelo veliko imajo nekvalificiranih delavcev, posebej v skladišču. Ker je pri teh delavcih stopnja fluktuacije zelo visoka (lani se jih je zamenjalo 45 %), so velike težave v skladišču, ker je tu hitro kvarljivo blago. V poletnih mesecih se rešujejo z zaposlovanjem študentov in dijakov preko Študentske-

ga servisa (letos 50 - 60 študentov), v konicah pa jim priskoči včasih na pomoč celo uprava zaporov na bližnji Povšetovi ulici.

Sistem nagrajevanja je v delovni organizaciji v maloprodaji urejen in že nekaj let vezan na promet, pri čemer je treba z enim prodajalcem ustvariti 10 - 15 milijonov prometa.

Obdelava podatkov teče preko Mehanografskega centra, pri čemer so vhodne enote v delovni organizaciji, sčasoma pa bodo prišli na obdelavo pri centru za AOP v Mercatorju.

Dostavo opravljajo s približno 50 kamioni, od katerih je polovica zasebnih. Te nagrajujejo po dostavljenem kilogramu blaga.

Tovariš Selan je že poudaril, da so odnosi DO Sadje zelenjava v Mercatorju odlični, da njihove obveznosti tečejo in da so ob polletju ugotovili dober poslovni uspeh. Letos so si prvič v 33 letih obstoja lahko privoščili nabavo 6 počitniških prikolic za letovanje delavcev. Kupili so tudi nekaj nove mehanizacije, ki bo razbremenila ročno delo. V načrtu imajo še obnovi-

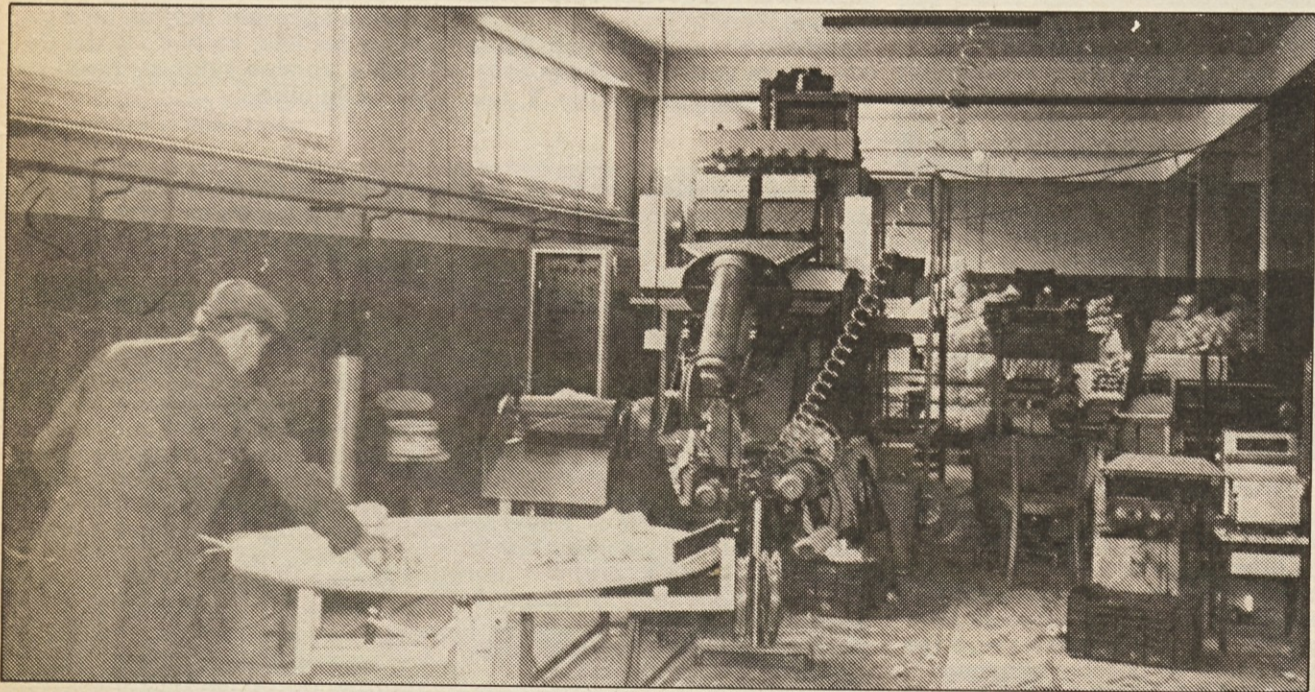
tev strojnice, ki omogoča hranjenje zimskih zalog.

M-Sadje zelenjava ima tudi dobro urejene odnose z dobavitelji po vsej Jugoslaviji. (O obisku pri njih smo pisali v zadnjih dveh številkah časopisa). Nanovo dogovorjeni dohodkovni odnosi vežejo tako dobavitelja kakor njih, da blago pride v redu do potrošnika, kajti skupen je končni dohodek.

V pogovoru, ki se je razvil med tovarišem Selanom in člani uredniškega odbora, smo izvedeli še marsikaj o cenah, o razlikovanju med njimi in privatnimi prodajalci sadja in zelenjave, o obveznostih enih in drugih do oskrbe in do družbe, o higienskih in delovnih pogojih, o tretiranju embalaže itd... marsikaj torej, kar bo koristilo pri objektivnem poročanju s področja te vrste preskrbe.

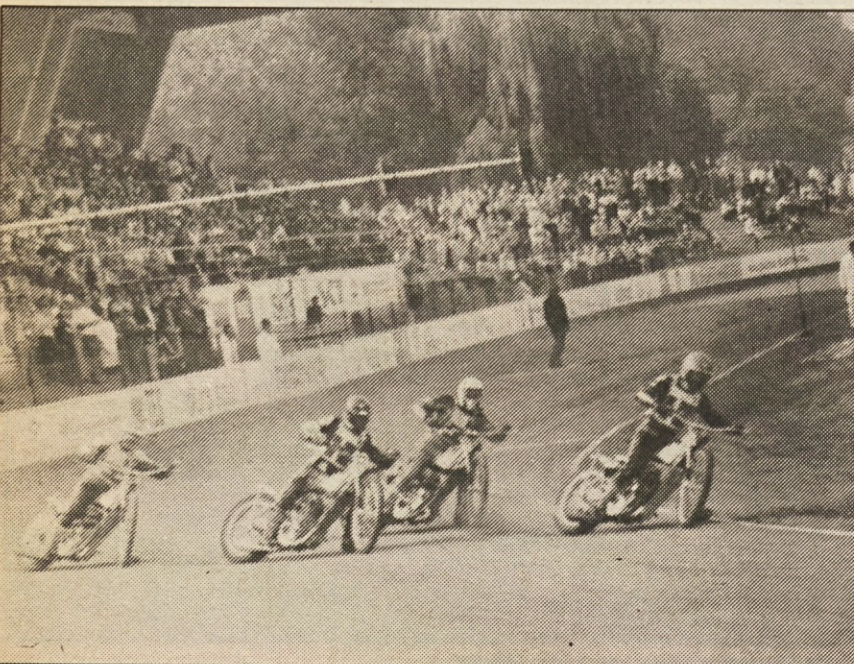
Člani uredniškega odbora so imeli priložnost, da si ogledajo pod vodstvom tehnologinje tudi obrate in moderno opremljeno parkirnico. O tem poročamo posebej.

– J. N.



Ob obisku so si člani uredniškega odbora glasila Mercator ogledali tudi nove pakirne stroje za sadje in zelenjavo za samopostrežni sistem. Foto Mirko Vaupotič

● Delovne akcije mladih ● Delovne akcije mladih ●



22. junija je Krško živelo za speedway – tega dne se je na novem stadionu odvijalo svetovno prvenstvo parov v speedwayu. Pri izgradnji stadiona so lani in letos z mnogimi urami prostovoljnega dela sodelovali številni mladinci, med njimi tudi mladi iz tozda Sremič (M-Hoteli gostinstvo) ter delovnih organizacij M-Preskrba, M-Agrokombinat in MIP Ptuj.

Zasluge za zelo uspešno organizacijo prvenstva ima domače AMD, Krško pa se je uvrstilo med tako znana imena gostiteljev kot je na primer Wembley, ki velja za Meko speedwaya.

Gledalci so bili navdušeni nad atraktivnimi vožnjami vrhunskih mojstrov tega športa. Besedilo in foto: Toni Koršič



Da bi čimbolj približali blago kupcu, predvsem pa, da bi se vključili v prizadevanja ljubljanskih delovnih organizacij, predvsem gostinstva in trgovine, so pri Mercator-Sadju zelenjavi sklenili, da v prodajalni v Nazorjevi ulici odpro izložbeno okno in s tem omogočijo prodajo kupcem kar skozi okno.

V prvem trenutku kupci tega niso »pogruntali«, saj je bila prodaja v tej prodajalni vrsto let enaka, sedaj pa se že vse pogosteje odločajo za nakup pri oknu. Ob hudi pripeki je bilo takšno nakupovanje še posebej privlačno, saj so se kupci izognili vročini in vrsti v prodajalni. Besedilo in fotografija: Mirko Vaupotič

# Nagradna križanka »Kismi«

AKTIVNA SKUPINA	MEJATA KLUBA, TRANS-FER	GEOMET. POJEM	POSTAJA MILICE	4. IN 2. SAHOG.	LITER	NAŠA DOMO-VINA	OKON-ČINA	ROB CESTE	M. IME
ANTON. FOKRA-JINA									
BIVSI JUGOSL. OTOK					VSTAJA, PUČ				
MOŽKO IME					SLIKA IZDELA NA Z VODENIH BARVICAMI	ŽIVLJEN JESLOVJE	NOGON. KLUB. LJUDSKA MILICA		
JADR. OTOK									
AVT. OZNAKA VIRO-VITICE		LJUBLJ. URBAN. ZAVOD			ŠAMPON ILIRIJE VEDROG				PROSTOR KJER SE STOTI
PIJAČA STARIH SLOVANOV					GOVEDO		NOVI SAD		
ZVRST MODER. GLASBE				NETO			ARAB. ŽRE-BEC		
UČENJE							DEL TEDNA	NIŽ PRAVOS. PODOBA	
URAN		ŽIVALI. VRTI POSVETILO Z ZAČET. ČRKAMI		AR					
AVT. OZNAKA KARLOVCA		IDOL 18. ČRKA							
HRIB NAD LJUBLJANO SVEDIŠČE VRTENJA				TONA					
ORANJE		MAŠ-KARA NIKALN.			NULLA	IME VOB. KAPARJA ČLAN SENATA			
SKLADBA ZA KLAVIR					ZUJELKA NAŠA REKA		KRAJ V SLOV. PRINORJU	NADA ČERNE	
NARODI SEMIT. JEZIK. SKUPINE					6. ČRKA	7. ČRKA ABECEDE KUŽNO ZNAHEN		ALBERT FINSTEIN RAČUN	
AFNA					1. ČRKA				
GORA V ŠVICI		PAVEL KER-NJAK		LASTNIK BANKE KOROŠKA REKA				GLAVNO MESTO GANE	POSTAV V VESOLJU
LUDOLF VOVO ŠTEVILO		ZELEN. V POŽAVI GERM. OREL			PRIPORIS. BORIŠČE ILOVICA				
KRAJ PRI DOMZALAH				YNETJE SARENICE KEM. ZNAK ZA SREBRO				OZNAKA ZA KILO-METER	
CELZIT	AR	CAPONE 2. SAHOG.			PROROK V OPERI, GLEDAL. TONA			ENAKI ČRKI METER	
NABIRALEC PR. RNE RGIJE									POLJSKA CVETLICA

KRIŽANKO SESTAVILA: MAJA HOČEVAR.

Pravilne rešitve nagradne križanke KISMI pošljite v ovojnici na naslov SOZD Mercator, Studio za ekonomsko propagando, Breg 22, 61000 Ljubljana, **najpozneje do petka, 12. septembra**. Na ovojnici obvezno pripišite KRIŽANKA KISMI. Trije reševalci, ki jih bo izbral žreb, bodo za nagrado prejeli izdelek Ilirije-Vedrog iz Ljubljane.

## Kupon križanka

Ime in priimek:

Poštna številka in kraj:

DO ali TOZD (naslov):



Kave dovolj - doklej? - Foto Kancijan Hvastija

### Izid žrebanja nagradne križanke »GEM«

Do predpisanega roka smo prejeli 382 rešitev križanke »GEM«, večinoma pravih. Izžrebali smo tri, reševalci, ki bodo za nagrado prejeli izdelke Ilirije-Vedrog iz Ljubljane, pa so:

- Anton Kos, 69252 Radenci 297,
- Marija Lipovšek, M-Nanos, TOZD Trgovina, 61381 Rakel in
- Helena Hercog, M-Velepreskrba, TOZD Grosist, Oranžnova 12, 61000 Ljubljana.

Nagrajenci, ki to žele, lahko nagrade prevzamejo v prostorih Studia za ekonomsko propagando na Bregu 22 v Ljubljani, sicer pa jih bomo poslali po pošti.

### Rešitev nagradne uganke »Steklo«

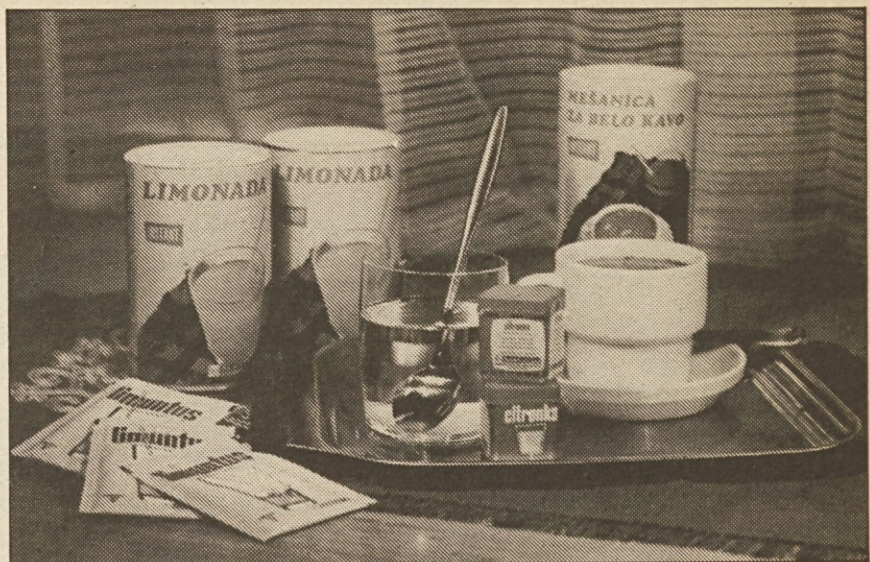
Čas dopustov se pozna tudi pri reševalcih zank in ugank. Tokrat smo v uredništvu prejeli le 63 dopisnic z rešitvami, od katerih jih je bilo kar 17 nepravilnih. Pravilna rešitev je bila: 1. Slovenija sadje, 2. Trebnje, 3. Enovite(a), 4. Konditor, 5. Lendava in 6. Osem, geslo pa je bilo STEKLO. Največ nepravilnih odgovorov je bilo na prvo (pisali ste Sadje zelenjava) in na zadnje vprašanje (osemnjast strani ni naše glasilo nikoli imelo).

Med pravih rešitvami je posebna komisija izžrebala tri, njihove avtorice pa so:

- Darja Jarnovič, Drska 17, 68000 Novo mesto,
- Darja Sirola, M-Interna banka, Aškerčeva 3, 61000 Ljubljana in
- Irena Lamut, M-Velepreskrba, TOZD Standard, Glavni trg 3, 68000 Novo mesto.

Nagrade, izdelke iz prodajnega asortimana tozda Steklo, bomo nagrajencem ali njihovim pooblaščenecem predali v uredništvu glasila.

### ● Kosilo z naših polic ● Kosilo z naših polic ●



Portoroška »Droga« nas v zadnjih časih seznanja z instant napitki, ki so okusni, ceneni in hitro pripravljivi. Poleti je žeja mnogokrat skorajda nepremagljiva. V množici osvežilnih pijač tudi »Droga« ponuja svoje.

Mešanica za belo kavo je instant, s pomočjo katerega lahko pripravimo prav okusen napitek. Vsebuje 90 odstotkov kavovinskega ekstrakta, 10 odstotkov pa je ekstrakta prave kave. Poglejmo, kaj pravi navodilo za uporabo: za vsako skodelico vzamemo dve do tri žličke instant mešanice, sladkamo po okusu in dobro zmešamo z nekaj kapljicami vode. Nato dodamo toplo ali pa hladno mleko in napitek je pripravljen. Morda ne bo odveč še opozorilo, ki pravi, da dozo hranimo dobro zaprto v hladnem in suhem prostoru.

Instant limonada prav tako služi za pripravo okusnega hladnega ali pa toplega napitka. Limonada

je aromatizirana z naravno citronino aromo, obogatena je z dodatkom vitamina C, dodan pa ji je še sladkor. Prav zato je uporaba še toliko bolj enostavna, saj pri pripravi dodamo le vodo.

Citronka pa je pravzaprav citroninska kislina, ki jo uporabljamo za pripravo osvežujočih napitkov. Škatlica, v kateri je 20 gramov kisline, zadostuje za pripravo štirih litrov osvežujočega napitka. Sladkamo po okusu.

Limuntus je mešanica citroninske in jabolčne kisline in je prav tako namenjena za pripravo osvežujočega napitka. Vsebinske vrečke, v kateri je 10 gramov Limuntusa, zadostuje za 2 litra pijače, ki jo sladkamo po želji.

Spretna gospodinja bo instante, ki smo jih tokrat predstavili, lahko uporabila še kako drugače. Važno pa je, da jih hranite dobro zaprte v suhem prostoru.

Mile Bitenc



# naš nasvet

Ni dolgo tega, ko je prišel na naše prodajne police. Mnogi so ga že preizkusili in všeč jim je: šampón Kismi.

Malce nenavadno ime, boste rekli. Prav res, toda nobena skrivnost ni, kako je to ime dobil. Ko so ga strokovnjaki testirali, so ga mnoge žene vzljubile prvi hip. Bile so navdušene nad njegovo svežino in rekly so, da bi ga kar poljubile, ker je tako dober. Prav to je pravzaprav »krivo«, da je dobil ime kismi (poljubi me = kiss me). Že na prvi pogled je nekaj posebnega, saj s svojo svilen zeleno barvo in prijetnim vonjem spominja na jabolko, na prve darove narave v najlepših sončnih dneh.

Šampón Kismi je napravljen iz mešanice najboljših sestavin, ki na lase in lasišče delujejo dobro in blago. Vsebuje tudi jabolčno kislino, ki umitim lasem daje lep, prirodni lesk. Tudi to je ena izmed posebnosti šampóna Kismi. Kar

spomnimo se na dobre stare čase, ko so naše babice po vsakem umivanju las uporabljale še malce kisa, da bi lasje imeli svež in naraven izgled. Živimo v času, ko neprestano hitimo in hitimo, na mnoge stare navade pa pozabljamo. Prav zato pa so v Iliriji-Vedrog šampónu Kismi dodali naravno jabolčno kislino, ki jo pridobivajo po posebnem postopku in je zato naravno čista: za razliko od sintetične vinske kisline ne vsebuje prav nobenih toksičnih sestavin. V suhem ekstraktu jabolčne kisline je še veliko vinske in citroninske kisline, pa veliko mineralnih snovi kot so kalcij, kalcij in magnezij.

Vse sestavine, ki smo jih našli, so v tej kislini pridobljene iz samih jabolk. Vse to skupaj daje našim lasem osvežujoč vonj, lep in gladek površinski izgled, svežino in elastičnost. Zaradi vsega tega je šampón Kismi res odličan.

Mile Bitenc



**ILIRIJA-VEDROG**  
LJUBLJANA, n. sol. o.

