

V svetlobi razvoja

Zavod za družbeni razvoj Ljubljane je na podlagi odlokov o pripravi srednjeročnih planov občin in mesta od 1981. do 1985. leta ter dokumentov za dolgoročni plan do leta 2000, ki so jih občinske skupščine ljubljanskih občin in Skupščina mesta Ljubljane že prej sprejele, pred kratkim pripravil in izdal obširnejša navodila nosilcem izdelave teh planov z navedbo metodologije in konkretnih rokov za sestavo.

Priprave za izdelavo tega tako pomembnega dokumenta razvoja so se v občini Šiška že začele in so v fazi intenzivnega ter vsestranskega proučevanja. Temeljna izhodišča zanj so analize in ocene doslej doseženega razvoja, zlasti po obdobju od 1970. oziroma 1975. leta.

Kam bo usmerjen žaromet bodočega razvoja občine Šiška, je na podlagi dosedanjih ocen in spoznanj v grobih potezah orisal predsednik komiteja za družbeno planiranje in družbenoekonomske odnose občine Šiška Franci Stare.

Občina Šiška ima glede na prostorske omejitve, kar velja za Ljubljano kot mesto nasploh, specifične možnosti razvoja. Na njenem območju se je doslej že razvil nekaj zelo uspešnih industrijskih panog. Glede na omejene prostorske možnosti razvoja s širjenjem industrijskih kompleksov bo morala biti v bodočem koncipiranem razvoju vključena kot kompenzacija predvsem ekonomska in socialna komponenta, kar z drugimi besedami pomeni, da bo razvoj moral upoštevati predvsem populativne panoge. Mednje na prvo mesto sodijo vsekakor naslednje: strojogradnja, kemija, tekstilna in elektro panoga. Celoten plan mora ob tem hkrati odražati tudi stabilizacijski faktor prizadevanj.

Socialni razvoj kot posebna kategorija podružbljanja odnosov je odvisen od rasti življenjskega standarda ter utrjevanja samoupravnega položaja delavcev, ta pa je odvisen od družbenega proizvoda, ki ga bodo

ustvarile organizacije združenega dela iz produktivne sfere, ter od rasti prebivalstva in zaposlenosti. Pričakovati je, da bo ta razvoj ugoden, saj kaže družbeni produkt dovolj visoko stopnjo rasti. Prebivalstvo v občini Šiška raste z dokaj visoko stopnjo, enako pa tudi zaposlenost, vendar predvsem na račun mehaničnega gibanja, to se pravi priseljevanja. Avtohtoni viri rasti prebivalstva so dokaj umirjeni, zato bo bodoča usmeritev razvoja terjala sprejem določenih emigracijskih ukrepov.

Sestava srednjeročnega plana razvoja je nedvomno zahtevna in pomembna naloga, saj je od njegove solidnosti odvisna tudi kvaliteta in realnost plana dolgoročnega razvoja tja do leta 2000. Postavke prvega so dejansko prva stopnica drugemu. Plan sam še ne zagotavlja avtomatskega uresničevanja, če mu ne bo sledilo zavzeto, dosledno in disciplinirano izvajanje. Zato bo potrebno uvajati in upoštevati načelo kontinuiranega planiranja, ki zagotavlja sprotne spremljanje in izvajanje korekcij. Ob tem je treba zagotoviti dosledno izvajanje samoupravnega planiranja, kar pomeni tudi sočasnost planiranja v organizacijah združenega dela, v krajevnih in samoupravnih interesnih skupnostih.

Ceprav je samoupravno planiranje v naših pogledih morda še premalo poudarjeno in izraženo, vendarle ni mogoče negativno oceniti priprav v vseh organizacijah združenega dela, družbenopolitičnih in samoupravnih interesnih skupnostih v zvezi s planiranjem ekonomskega, socialnega in prostorskega razvoja.

Iz povzetih misli lahko sklepamo, da bo končna podoba srednjeročnega in dolgoročnega plana razvoja občine izoblikovana že v bližnji prihodnosti, saj je z rokovnikom določeno, da ga mora do 31. julija letos skupščina občine že sprejeti. **Ivo Osolnik**

V Kolinski načrtujejo tovarno gotove in polpripravljene hrane

Domači meni na industrijski način

Namen Kolinske, da v Ljubljani zgradi tovarno gotove in polpripravljene hrane, je v ljubljanski javnosti naletel na velik odmev. To ni nič čudnega, saj bo nova tovarna predstavljala precejšnjo novost v družbeni prehrani v celotnem slovenskem prostoru.

Ljubljana dnevno potrebuje 385 tisoč obrokov družbene prehrane, obstoječi obrati pa lahko krijejo le 70 odstotkov potreb. Potrebe se iz leta v leto povečujejo in nemogoče je pričakovati, da bi s klasičnim načinom pripravljanja hrane lahko zadostili obstoječim in novim zahtevam.

Razen tega ima obstoječi način pripravljanja hrane v manjših obratih družbene prehrane zelo veliko pomanjkljivosti. Analize kažejo, da so obroki, pripravljani v teh obratih, zelo pogosto nezadovoljive kakovosti, problematični pa so tudi s sanitarnega vidika. Razen tega, če bi sešteli vse stroške, ki jih delovne organizacije imajo z organizacijo manjših obratov družbene prehrane, bi se kaj kmalu pokazalo, da se marsikateri delovni organizaciji ne izplačajo.

Priprave na gradnjo nove tovarne so razumljivo sprožile številna ugibanja in celo pomisleke. Največ pomislekov nastaja zaradi prepričanja, da bo tovarna pripravljala konzervirano hrano. V Kolinski pa zatrjujejo, da temu ni tako.

Dnevno bodo v tovarni pripravili 80 tisoč toplih obrokov, 74 tisoč mrzlih in 10 tisoč polpripravljenih obrokov. To ogromno dnevno količino hrane bo pripravljalo 482 delavcev, kolikor jih bo zaposlenih v novi tovarni.

Tovarna bo dnevno nudila tri različne menije z različno kalorično vrednostjo. »Najlažji« meni bo imel 500 kalorij, drugi 750,

tretji pa 1100 kalorij. Meniji se bodo ponovili vsakih mesec dni, izbrani pa bodo iz dolgega seznama najbolj običajnih jedi v Sloveniji. Hrana ne bo konzervirana, kar 30 odstotkov obrokov bodo s posebnimi transportnimi sredstvi še tople prepeljali v obrate družbene prehrane po tovarnah in ustanovah v petih ljubljanskih občinah.

Vsak obrok bo serviran v posodah iz posebne aluminjske folije, obroki, sestavljeni iz več jedi, pa bodo med seboj ločeni z isto folijo. Računajo, da bo le kakšnih 10 odstotkov toplih obrokov prišlo v maloprodajo, 50 odstotkov toplih obrokov pa bodo takoj, ko bodo pripravljani, ohladili na 4 stopinje Celzija. Pozneje jih bodo v manjših distribucijskih centrih pogreli na primerno toploto.

V Kolinski zatrjujejo, da tako pripravljena hrana ne izgubi nič na svoji kakovosti. Tako jo pripravljajo povsod, kjer imajo industrijski način proizvodnje hrane. Nevarno je le večkratno pogrevanje hrane, ali pa daljše izpostavljanje toploti, kar pa je danes še marsikje redna praksa.

Posebne strokovne skupine bodo v Kolinski skrbele za biološko ter higiensko neoporečnost hrane. Hrano bodo pripravljali v tovarni tako dolgo, da bodo bakterije in drugi mikroorganizmi uničeni, toda ne predolgo, tako da bi zadržala čimveč kakovostnih sestavin kot so vitamini, minerali in podobno. Izračunali so tudi, da hrana iz nove tovarne ne bo draga v primerjavi s cenami v obstoječih obratih družbene prehrane ter da bo tovarna kljub temu lahko zelo uspešno poslovala. **Miro Simčič**



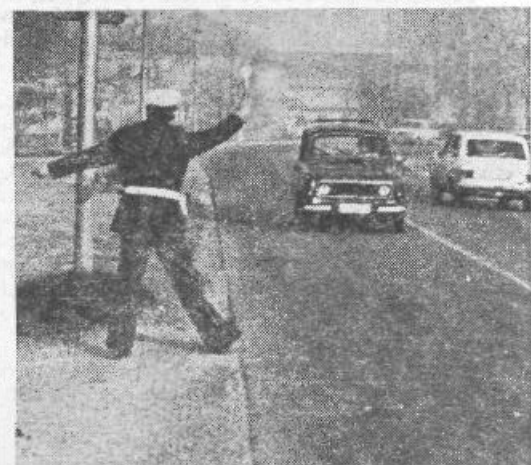
V muzeju neevropskih kultur sta obiskovalcem na voljo za ogled dve razstavi, in sicer »Indonezija v sodobni umetnosti« in »Batik iz Ugande«. Zanimivi razstavi, ki sta deležni pozornosti obiskovalcev, bosta odprti do konca tega meseca. (Foto: F. Rozman)

OBISK IZ ZAMEJSTVA



Učence celodnevne osnovne šole »Tine Rožanc« iz Pirniča so obiskali vrstniki iz edine slovenske celodnevne šole iz zamejstva »Fran Levstik« iz Proseka-Križa. Skupaj so pripravili zanimiv kulturni program ter se pomerili v več športnih disciplinah. Podpisali so tudi listino o pobratenju obeh šol. (Foto: F. Rozman)

»STOP« ZA PREHITRE



Po cesti I. reda skozi Medvode je izredno gost promet. Kljub omejitvi hitrosti skozi naselje pa vozniki zelo radi pritisnejo na plin. V več zaporednih akcijah so prometni miličniki kontrolirali hitrost in prenekateri voznik je moral zaradi prehitre vožnje seči v žep. Toda, namen akcije ni bilo kaznovanje, temveč opozorilo voznikom, naj spoštujejo omejitve hitrosti in pripomorejo k večji prometni varnosti. (Foto: F. Rozman)