

III 19/1967



1119670445,9

COBISS

merx

Vestnik

LETO IV. ŠT. 9 ♦ CELJE NOVEMBER 1967 GLASILO KOLEKTIVA

DAN REPUBLIKE

Na pragu pred nami je praznik — dan Republike — 29. november 1943. Tja v preteklost medvojnih jesenskih dni nas vsako leto, ko slavimo naš skupni rojstni dan, popeljejo misli.

Praznujemo rojstvo naše republike in obenem z rojstvom vse velike uspehe strmo navzgor prehojene poti. 24. let je minilo od dneva 2. zasedanja AVNOJ-a v Jajcu, od po membnege datuma, ki predstavlja kvalitativno spremembo v temeljih družbeno-politične ureditve naše države. Republika, ki povezuje bratske narode Srbe, Hrvate, Slovence, Makedonce, Bosance in Hercegovce ter Črnogorce živi in se razvija 24. let. Impulzivna pot njenega razvoja še ni končana, nasprotno naši cilji se pomikajo više in više, sočasno pa se stopnjuje tudi tempo razvoja. Izpolniti moramo vse naše naloge in doseči vse visoko zasajene cilje — brez oklevanja in obupavanja predtežavami, ki nam še stoje na poti. Preleteti moramo le liste naše zgodovine in uvideli bomo, da so vse zapreke premostljive.

Spomnimo se okupacijskih dni, ko nas je teptal, mučil in iztrebljal fašistični režim Hitlerjeve Nemčije ter Musolinijeve Italije, ko so nas izdajali domači izdajalci in tuji plačanci. S krvjo in trpljenjem, s heroizmi in nezadržanostjo smo premostili pekoče čase ter si pridobili zlato svobodo. Spomnimo se težkih časov porušene, skoraj popolnoma upoštevene domovine v eri obnove dežele po letu 1945. S pesmijo in složnim delom smo jo dvignili iz prahu in pepela v moderno, industrijsko razvito državo.

Obdobje administrativnega socializma, v povojnih letih nujna oblika vođenja gospodarstva, nam je danes že daleč odmaknjena zgodovina, saj smo z uvedbo delavskega samoupravljanja ter družbenega upravljanja že leta 1950 stobili na novo napredno pot. Po njej hodimo naprej in naprej.

Z gospodarsko-družbeno reformo so postavljene pred nas nove naloge. Uspešno jih rešujemo in izpolnjujemo. Nezdravi, bolni subjekti našega gospodarstva, širše naše družbe bodo v ekonomsko spre-

njenih reformnih pogojih morali odmreti in bodo odmrli. Tako je tudi prav, saj le v popolnoma zdravih gospodarskih razmerah lahko v na-

dalje pričakujemo doseganje še bolj-
ših uspehov na vseh področjih našega
gospodarskega in nasploh druž-
beno-političnega življenja.

**VSEM ČLANOM KOLEKTIVA
CESTITAMO K 29. NOVEMBRU —
DNEVU REPUBLIKE**

UREDNIŠKI ODBOR

Poslovni rezultati samopostrežnih prodajaln
v prvem polletju 1967

V prvem polletju letošnjega leta je na območju SR Slovenije poslovalo že 195 samopostrežnih prodajaln in marketov s skupno čisto prodajno površino 23.630 m². V letu 1966 je bilo nanovo odprtih 32 samopostrežnih prodajaln, v letošnjem letu pa bo spričo občutnega pomanjkanja finančnih sredstev za razširitev in modernizacijo trgovine število nanovo odprtih nekoliko manj samopostrežnih prodajaln. Ker pa je bilo že v prvem polletju odprtih 10

novih samopostrežb, lahko pričakujemo, da se bo do konca tega leta njihovo skupno število dvignilo na 200, čisti prodajni prostor pa bo presegal že 24.000 m². S tem se bo delež čistega prodajnega prostora samopostrežnih prodajaln v prodajnem prostoru vse živilske trgovine na drobno dvignil na 27 odstotkov.

Blagovni promet samopostrežnih prodajaln v naši republici še vedno narašča. V prvem polletju so samo-

(Nadaljevanje na 2. strani)



Kupujte v »Merx«-ovih samopostrežbah!

POSLOVNI REZULTATI SAMOPOSTREŽNIH PRODAJALN V PRVEM POLLETJU 1967

(Nadaljevanje s 1. strani)

postrežne prodajalne dosegle skupno 238.927 tisoč N din prometa, kar je 60 odstotkov več kot v istem obdobju lani. Delež prometa samopostrežnih prodajaln v prometu celotne trgovine na drobno se je dvignil od 6 odstotkov v prvem polletju 1966 na 8,1 odstotka v prvem polletju 1967, medtem ko se je delež prometa samopostrežnih trgovin v skupnem prometu živilske trgovine na drobno dvignil od 26,3 odstotka v prvem polletju 1966 na 34,3 odstotka v istem obdobju 1967.

Ker so trgovske organizacije v zadnjih obdobjih razširile asortima neživilskega blaga v samopostrežnih prodajalnah, se je razmerje prodaje blaga med živilskim in neživilskim blagom nekoliko spremenilo, vendar promet po posameznih blagovnih skupinah vseeno sorazmerno narašča.

Posamezno samopostrežno prodajalno je v letošnjem polletju poprečno obiskalo 154.140 kupcev. Najnižja poprečna vrednost enkratnega nakupa je bila 3,53 N din na enega kupca, najvišja pa 20,74 N din. Republiško poprečje vrednosti enkratnega nakupa v teh trgovinah je znašalo 9,06 N din, presevalo ga je le 35,4 odstotka samopostrežnih prodajaln. Na eno registrsko blagajno je poprečno prišlo 7831 kupcev, poprečni mesečni promet pa je bil 118.334 N din. Na eno registrsko blagajno pride poprečno 65 m² čiste prodajne površine samopostrežnih prodajaln.

Poprečni mesečni promet na enega zaposlenega se je gibal od 9.303 N din do 40.808 N din. Na tako ogromno razliko pri doseženem prometu na enega zaposlenega vseka kor vpliva razlika v produktivnosti med posameznimi prodajalnami, ki pa je v veliki meri odvisna od zaledja potrošnikov, delno pa od števila zaposlenih. Republiško poprečje mesečnega prometa na enega zaposlenega znaša 22.028 N din. To poprečje je preseglo okoli 36 odstotkov samopostrežnih prodajaln.

Poprečna velikost samopostrežnih prodajaln znaša 128 m² čiste prodajne površine. Ustvarjen poprečni mesečni promet na 1 m² čiste prodajne površine se giblje od 583 N din do 4.479 N din, republiško poprečje pa je 1.816 N din. To poprečje je preseglo približno 38 odstotkov samopostrežnih prodajaln.

Skupne poprečne zaloge blaga so v I. polletju imele koeficient obračanja 7. Pri tem so se zaloge živilskega blaga mnogo hitreje obračale kot pa zaloge neživilskega blaga, saj je bil pri prvih koeficient obračanja 8,2, medtem ko pri neživilskem blagu le 4,1. Razmerje med živilskim in neživilskim blagom je bilo 64 odstotkov : 36 odstotkov.

(Iz Vestnika gospodarske zbornice)

IZ ZASEDANJ SAMOUPRAVNIH ORGANOV

Popravek v števil. 8,

VESTNIK — oktober 1967

V članku »Iz zasedanj samoupravnih organov« glasi 7. odstavek pravilno:

UO je imenoval nove poslovodje in sicer: v poslovalnici SOČA je bil razrešen tov. Pavlinc Cveto, ki je bil premeščen na delovno mesto trgovskega potnika, za poslovodjo pa je bila imenovana tov. **OBREZ Tilčka, za namestnika poslovodje pa je bila imenovana tov. SENEGACNIK Katica.**

Od 7. 10. do 6. 11. t. l. je imel UO tri seje, zasedali so tudi obratni delavski sveti: maloprodaje, proizvodnih obratov in organizacijskih enot, ki tvorijo obračunsko enoto in oddelke stranske dejavnosti. Obratni delavski svet enot grosistične dejavnosti zopet ni bil sklepčen, prav tako je bilo razpisano zasedanje centralnega delavskega sveta, ker pa ni bilo sklepčnosti se zasedanje ni vršilo. Iz evidence o udeležbi članov na zasedanjih je razvidno, da se nekateri člani vse od izvolitve niso udeležili niti enega zasedanja. Po sklepu CDS-a so bile enote o tem obveščene, da zahtevajo od prizadetih nasprotnem primeru bo enota primorana takega člana odpoklicati in izvoliti novega člana. Prav tako je bil poslan opomin vsem članom CDS-a, ki se zadnjega zasedanja niso udeležili in tako povzročili nesklepčnost. V zadnjem času so vse bolj pogosti primeri, da je sklepčnost komaj dosežena. Zaradi take nerestnosti posameznih članov je delo CDS-a zelo oteženo.

UO je razpravljal o vlogi tov. Skale Raffkota in Hriberšek Franca, ki sta se udeležila strokovne ekskurzije v München, katero je organiziralo Avto-moto društvo Šlander. Sprejet je bil sklep, da prispeva podjetje za kritje stroškov imenovanim v višini 50 %, kar znaša za oba cca 600,00 N din.

Na 7. redni seji je UO odobril službeno potovanje v Z. Nemčijo, Švico in Italijo tov. direktorju Pettau Francu, šefu računsko-gospodarskega sektorja tov. Dolinšek Vitomiru, šefu komerciale tov. Pirher Rupertu, vodju aranžerskega oddelka tov. Paunovič Aleksandru in aranžerju tov. Klinc Danetu. Zaradi obilice dela se je tov. Dolinšek Vitomir odpovedal službenemu potovanju. Tov. Klinc Danetu pa se ni omožgilo odpotovati, ker je zaprosil za razrešitev delovnega razmerja. Osnovne naloge službenega potovanja tako v zvezi reklamacije pri firmi HAMAC-Hansella ter reklamacije pri firmi KARL A. ZWANGER so bile uspešno rešene. O službenem potovanju je bilo podano na UO pismo poročilo o katerem je UO podrobno razpravljalo, nakar je poročilo potrdilo, kakor tudi stroške v

zvezi predmetnega potovanja.

Skupščina občine Celje je podala predlog za sodelovanje s prispevkom v znesku 3.500,- N din za nabavo in montažo usmerjene radijske zveze PDM 1/430-B Svetina-Celje, s tem bi pridobili dve telefonski številki, dočim je Svetina sedaj brez vsake zveze s Celjem. Ker imamo tudi mi poslovalnico na Svetini, bi v tem primeru bila ena številka dodeljena v poslovalnico. Drugo vprašanje je bilo obravnavano za ponovni priključek telefona v poslovalnici Socka. Ponovni priključek je bil odobren pod pogojem, da poleg stroškov za razgovore plača krajevna skupnost tudi 50 % stroškov pristojbine.

Prodajni oddelek je podal predlog spremembe plana potnikov enote Slovenj Gradec. V začetku leta je bil postavljen plan 550.000 N din vsakemu od potnikov, toda v osmih mesecih ni niti Mithans Ivan, niti Tajnšek Bruno, dosegel postavljenega plana. Prodajni oddelek je mnenja, da je potnik Mithans intenzivno obdeloval teren, vendar zaradi ostre konkurence in direktne nabave naših kupcev, ni mogel plana doseči. Z ozirom na to je podan predlog za znižanje plana za skladišče Slovenj Gradec od 250.000 ND na 200.000 ND in skladišče Celje od 300.000 ND na 250.000 ND, tako bi skupno znašal plan 450.000 ND. Prav tako je prodajni oddelek mišljenja za Tajnšek Brunota, da je zelo natančen in intenzivno obdeluje teren, vendar mu ni uspelo doseči postavljenega mesečnega plana v teh osmih mesecih. Tudi navedenemu potniku naj bi se znižalo plan na 450.000 ND mesečno, kar bi bilo v skladu z njegovo doseženo realizacijo.

Po temeljiti razpravi je UO usvojil predlog prodajnega oddelka za zmanjšanje plana potnikoma Tajnšek Brunu in Mithans Ivanu in sprejel sklep, da se spremembo plana predloži CDS-u v potrditev, predhodno pa v razpravo enotam grosistične dejavnosti.

Občinska konferenca SZDL Celje je podala predlog gospodarskim organizacijam, da namenijo določen znesek iz sklada za šolstvo v sklad za štipendiranje mladih talentov. Iz navedenega sklada bi nato bile podeljene štipendije res talentiranim študentom višjih in visokih šol, katerim je glede na socialne prilike študij otežkočen. UO je po razpravi sprejel sklep, da ni mogoče prispevati še dodatnih sredstev iz sklada za šolstvo, kajti naše podjetje prispeva v sklad za šolstvo II. stopnje nadpovprečni odstotek in naj v kolikor je formiranje tovrstnega sklada za štipendiranje res pozitivno, oddvojijo iz teh sredstev določen del za štipendiranje.

(Nadaljevanje na 3. strani)

IZ ZASEDANJ SAMOUPRAVNIH ORGANOV

(Nadaljevanje z 2. strani)

UO je odobril nadalje plačilo stroškov za cepljenje članov kolektiva proti gripi.

Imenovana je bila komisija za popis osnovnih sredstev in drobnega inventarja v naslednjem sestavu: OSO Milan, predsednik komisije, SKALE Rafko in OSTRELIC Ada — člana komisije. Sektor ekonomskih enot Laško imenuje za svoj sektor lastno komisijo.

Zavod za socialno zavarovanje Celje je posredoval gospodarskim organizacijam poročilo o poslovnem uspehu v razdobju od 1. 1. do 30. 9. 1967 in obrazložitev primankljaja, ki je nastal v tem razdobju. Člani UO so bili mnenja, da bi bilo potrebno na pristojnem mestu načeti tudi vprašanje glede kvalitete uslug v bolnicah, ker je v zadnjem času opaziti občutno poslabšanje kljub temu, da je dnevna oskrba zelo visoka. UO je imenoval tri-člansko komisijo, ki bo na osnovi podane razprave pripravila razna vprašanja, na katere naj poda nato Skupščina zavoda za socialno zavarovanje ob-

razložitev, oziroma na osnovi katerih vprašanj naj predstavnik tov. Mlinarič sproži razpravo v skupščini ZSZ.

UO je imenoval v. d. poslovodjo za poslovalnico KONFEKCIJA Laško in sicer tov. LAZNIK Albino.

Obratni delavski svet sektorjev prodaje na drobno Celje-Vojnik je imenoval naslednje komisije:

Razpisno komisijo v sestavu:

Žgajnar Albin, predsednik
Hozjan Matko, član
Dolinšek Milica, član

Kadrovsko komisijo v sestavu:

Senegačnik Katica, predsednik
Pajman Fanika, član
Vodišek Mira, član

Za znižanje stroškov in izboljšanje poslovanja:

Jezernik Just, predsednik
Zupanc Zofka, član
Gorjan Vlado, član

Predsednik ODS-a je Godec Stanko, namestnik predsednika Žgajnar Albin. Obratni delavski svet

je sprejel sklep o spremembi poslovnega časa v poslovalnici »PRI CINKARNI« in poslovalnici »BONBONIERA« in sicer:

PRI CINKARNI: od 7.30 do 15. ure
ob sobotah od 7.30 do 11. ure

BONBONIERA:

v zimskem času od 8. do 20. ure

ob nedeljah od 8. do 11. ure

v letnem času od 7. do 20. ure

ob nedeljah od 7. do 11. ure

Obratni delavski svet proizvodnih obratov je izvolil za namestnika predsednika Cencelj Elzo. Nadalje je imenoval naslednje komisije:

Razpisna komisija v sestavu:

Gregl Rezika, predsednik
Simonič Alojz, član
Žnidar Danica, član

Kadrovska komisija v sestavu:

Laneger Martin, predsednik
Turnšek Olga, član
Babič Marta, član

Komisija za organizacijo dela in poslovanje ter znižanje stroškov:

Žgajnar Viktor, predsednik
Šelih Anton, član
Kolenc Cveto, član

Kako bomo dočakali praznike

Ni odveč, če omenimo, da je v trgovinah pred prazniki dela čez glavo. 29. november stoji neposredno pred nami in z njim gneče po lokalih, zlasti tistih z živežnim blagom. Ali smo dovolj pripravljeni na

popolno zadovoljitev kupcev? »Nerodnemu« vprašanju je težko pritruditi, čeprav smo veliko storili, da bi zadovoljili vsem zahtevam potrošnikov.

Oddelki z delikatose in svežim

mesom so še posebej zapeljivi za stranke, ki hočejo imeti za izlete in domače zabave čimboljšo izbiro okusnih jedi. Zatorej pazimo, da bodo hladilne vitrine bogato založene. Važen moment je seveda tudi potrebna čistoča in sortiranost, skratka vzoren red. Ne smemo se hudoovati, če se stranke pri izbiranju ne morejo odločiti, ko pa je iz kupov kar povprek zmetanega blaga težko poiskati primeren artikel. Smotno vlaganje blaga v vitrine nam bo prihranilo odvečno delo in jezo, hkrati pa tudi povečalo promet, saj ne bo nepotrebnega zadržavanja pred policami, pred vitrinami in razstavnimi košarami.

Potrudimo se, da bodo naši kupci že pred prazniki v naših trgovinah praznično razpoloženi!

S. G.



Delikatesni oddelku v Marketu

Obvestilo!

Prosimo vse člane kolektiva, da sporočijo splošnemu oddelku spremembe: priimkov, stanovanj, porok in rojstev, zaradi točne evidence, katere moramo posedovati na podlagi novega zakona o evidenci zaposlenih.

P. S.

KAVA — KAVA — KAVA

Trgovske vrste in nazivi kave in najvažnejše lastnosti nekaterih vrst

Po odredbah pravilnika (14. čl.) se daje surova kava v promet pod trgovskim imenom, ki ga ima posamezna vrsta kave po območju pridelovanja oziroma po deželi pridelovanja in po lastnostih, ki so značilne za posamezno vrsto kave glede na obliko, velikost in barvo zrna, glede na okus in aromo pižaje itd. (Rio, Santos, Plantation, Harrar, Medellin excelso, Robusta, Gvatemala itd.).

Največ vrst kave ima v prometu svoje ime po deželi svojega izvora. Pogosto pa odgovarjajo nazivi tudi tipom kave glede na način predelave, mešanja, sortiranja in poliranja kave različnega izvora ter dobijo kave svoje značilne posebnosti glede arome, barve in oblike. Tako je videti, kakor da gre za posebne tipe kave, ki jih zahtevajo v trgovini. Razen tega so neke vrste kave dobile ime tudi po izvoznih lukah, prek katerih dobavljajo kavo, pa tudi po vrstah obdelave, oziroma sortiranja in pripravljanja za tržišče.

Najvažnejše južnoameriške kave

Med južnoameriški kavami so najvažnejše brazilске (Brazilija je največja svetovna pridelovalka in izvoznica kave). Teh je več vrst in so zelo cenjene.

Kava Rio je dobila ime po državi, v kateri je največ pridelujejo. Zrna so srednje velika, pravilna, temno siva, zelenkasta ali rumenkasta. Kava ima svojstveno aromo in poseben vonj.

Kava Santos je dobila ime po luki, prek katere jo izvažajo, čeprav jo pridelujejo v državi Sao Paulo. Zrno je pravilno in temno zeleno. Ponekod je zrno ovito s kostanjevo rjavo ali rdečkasto lusko (lupino), kakor je to tudi pri prej navedeni brazilski kavi Rio. Pogosto je najti v tej kavi tudi rdečkaste kamenčke ali delce rastlinskih stebelc. Kava je precej podobna kavi Rio, čeprav ima manj izrazit okus in aromo.

Kava Bahia je dobila ime po državi, kjer jo pridelujejo. Podobna je kavi Rio, je pa slabše kakovosti in vsebuje precej črnega zrnja in tujih primesi. Ima ostro aromo in okus, ki ni tako prijeten.

Kava Victoria se prideluje v državi Sao Espirito in ima slične posebnosti kot kava Bahia.

Kava Venezuela se razlikuje po vrstah kave, ki se pod tem imenom dajejo v promet. Boljše vrste imajo enolična zrna modrikaste barve in

imajo prav posebno prijetno aromo. Slabše vrste kave (triladost) imajo zelenkasto ali rumenkasto barvo in nepravilno obliko zrna.

Kava Columbia je podobna kavi Venezuela. Sem spada tudi kava Medellin, ki jo uvažamo tudi mi. Kava teh vrst je svetlo zelena, težka in posebno prijetno izražena okusa in arome ter zelo bogata s kofeinom.

Najvažnejše arabske in afriške kave

»Moka« je najbolj cenjena in najbolj kakovostna kava iz Arabije. Ima okroglasto obliko zrna, ki je precej majhno, sivozelenkasto in ima aromatičen vonj. Afriška kava »Moka« se prideluje v Etiopiji, kjer pridobivajo tudi kavo Harrar s podolgastim zelenkastim zrnjem. Afriška »Moka« se sestoji iz poluokroglih malih zrn motno zelene barve in ima približno kakovost arabske Moke. Kavo Moka močno cenijo in jo prodajajo po znatno višjih cenah kakor druge vrste kav.

Bourbon je kava, ki so jo nekoč posebn o cenili v Franciji. Zrna so jajčasta, koničasta, nekoliko debelejša od Moke, zelene ali rumenkaste barve.

Kava Rio nunes (afriška Moka) se prideluje v zapadni Afriki in ima mala zrna, okroglaste, temnorumene barve z zelo trdo lusko in vsebuje pogosto precej tujih primesi (prahu, kamenčkov).

Liberia (Manrovia) ima zelo debela zrna in se pra vpo tem razlikuje od drugih vrst kave.

Ostale manj važne afriške kave so Madaaskar, San Thomo, Nessibe itd.

Arabske in afriške kave imajo za bolj kakovostne od mnogih ameriških vrst kave, vendar njihov videz in oblika zrna nista tako lepa.

V zadnjem času uvažamo vedno več afriške kave, ki po kakovosti zadovoljuje, čeprav se je naš potrošnik že navadil na aromo brazilskih kav. Zato pripravljamo mešanice raznih vrst kav in na ta način kombinirajo kavine posebnosti.

Kave z Antilskih otokov

Kava Portorico je odlična zaradi velikega, jajčastega, podolgovatega in na eni strani ploščnatoga zrna in zaradi posebno izražene značilne brazdice. Barve je temno zelene do modrikaste. Dobre kave Portorico, ki prihajajo na evropska tržišča, imajo močno aromo in prijeten okus.

Kava San Domingo (Haiti) ima zrna neizenačene velikosti, barva pa je od belosivkaste do temne in je v

njej mnogo zlomljenih in spačenih in veliko primesi prahu in zelenkastih kamenčkov. Zaradi tega to kavo navadno ponovno čistijo v uvoznih lukah, da je sposobna za mednarodni promet.

Kava Jamajca se pojavlja v prometu prana ali neprana. Prva ima izenačeno temnomodro barvo, druga pa je sivozelenkasta. Zrno je podobno onemu San Domingo, le nekoliko debelejša je, bolj je izbrano in izenačeno ter ima včasih rdečkasto brazdo.

Kava Cuba je podobna kavi Portorico z zrnjem temnozelenke barve (Santjago De Cuba) in svetlozelenke ali zelenorumenkaste (Havana).

Značilno za to kavo je, da so zrna na dva dela razdeljena z globoko brazdo. Pogosto so zrna tudi siva ali škrlatnordeča. Kubanska kava se odlikuje po izraziti aromi.

Kava Gvadalupa ima debela podolgovata zrna pravilne oblike svetlozelene barve in so deloma ovita z rdečkasto opno.

Kava Martinik je zelo cenjena zaradi izrazite prijetnega okusa in arome. Zrna so velika, zelenkasta ali zelenkasto sivkasta, ploščata s široko brazdo. Zrna so najbolj pogosto ovita s srebrnkasto lusko.

Najvažnejše severnoameriške kave

Kava Mexiko se odlikuje po debeli min lahkem zrnju (z ravninskih predelov) in trdem (s hribovitih območij). Najpogosteje je zrno zeleno modrikaste barve.

Kavi Gvatemala in Salvador sta si med seboj zelo podobni in ju je težko razlikovati, čeprav je Gvatemala neprimerno boljše kakovosti. Salvador ima zrna izenačene velikosti zelenkasto modre barve. Ti kavi sta precej cenjeni na tržišču. Včasih dajejo tudi kavo iz Hondurasa in Nikaragve v promet pod imenom Gvatemale ali Salvadorja.

Costa Rica ima trda zrna pravilne oblike, zelenosivkaste barve. Ima dobro izraženo aromo.

Kave iz Vzhodne Indije in Oceanije

Kava Java ima izrazito debela zrna, okroglasta ali podolgovata, pravilna in značilne temnorumenkaste barve. Do te barve pride zaradi posebnega postopka fermentacije, ki se izvrši v času transporta, ker je kava premalo suha. Tipi kave Gouvernement se pridelajo na plantajah pod strokovnim nadzorstvom vladnih organov. Te kave so boljše pripravljene za tržišče. Kavo Plan-

(Nadaljevanje na 5. strani)

KAVA — KAVA

tation pa pridelujejo na zasebnih plantažah ter brez kontrole.

Kava Ceylon se prideluje plantažno, pa tudi na najbolj preprost način pri domačinih. Prva je kvalitetnejša, zrna so sortirana in izenačene velikosti ter zelene barve. Kava, ki jo pridelujejo domačini, je slabše kakovosti, zrna so lahka belkaste ali rumenkaste barve, nesor tirana in je med njimi mnogo pokvarjenega zrna, ki daje včasih neprijeten vonj in okus.

Kava Indija se tudi zelo razlikuje po tem, kako je pridelana in pripravljena za tržišče. Izven plantaž pridelana kava ima okrogla jajčasta zrna rumenzelenkaste barve in ovita s tanko svetlo lusko. Plantažno pridelana kava pa ima pravilna dobro sortirana zrna zelenkastomodrikaste barve, ovita z ostanki luske srebrnospive barve in ima zelo izrazito aromo.

Pogoji, ki jih mora izpolnjevati surova kava v prometu

Po določbah 15. čl. pravilnika o kakovosti kave itd., (Ur. list SFRJ

št. 22/63) mora surova kava, ki se daje v promet, izpolnjevati tele pogoje:

1. da ne vsebuje več kot 12 % vode in ne več kot 5,5 % pepela;
2. da ne vsebuje več kot 10 % odpadnih primesi (zdrobljenih zrn, manjših od polovice, pokvarjenih, poškodovanih ali od mrčesa nagrizenih zrn, črn zrn in drugo);
3. da ne vsebuje več kot 1 % tujih primesi (kavine luske, osušenih mesnatih delov ploda, lesenih drobcov, kamenčkov, drobcov prsti in drugo);
4. da ni onesnažena z mrčesom;
5. da ni v tolikšni meri havarirani (zaradi vode poškodovana), da bi dobila pijača neprimeren okus ali vonj, in da ne vsebuje primesi takšne kave.

Glede na to, da imajo brazilske kave pogosto več odpadnih primesi, kot je predpisano (10 %), in bi se potemtakem morali uvažati samo najkvalitetnejši in najdražji tipi kave, predvideva pravilnik, da smejo brazilske kave vsebovati izjemoma do 15 % odpadnih primesi.

Kadrovska vprašanja

V času od 1. VIII. do 31. X. 1967 je na novo nastopilo delo pri MERX-u 23 delavcev, od tega 11 za določen čas.

V času od 1. VIII. do 31. X. 1967 je prenehalo delovno razmerje 6 delavcem s privolitvijo, 1 je bil izključen iz delovne organizacije, 2 pa sta se upokojila.

POSKUSITE SE NASMEJATI

DANAŠNJA MLADINA

- Hčerka moje sosedje je stara 12 let in se preoblači trikrat na dan.
- Hčerka moje znanke je pa stara šele 2 meseca, a jo preoblačijo že desetkrat na dan.

NIHČE

- Kdo je moder?
- Kdor se od vsakogar uči.
- Kdo je močan?
- Kdor obvlada samega sebe.
- Kdo je bogat?
- Kdor je zadovoljen.
- In kdo je to?
- Nihče.



Kava »Merx« v »Bonbonieri«

Pomanjkanje obratnih sredstev vpliva na deformacijo trga

Danes se na tržišču prodaja predvsem blago tistih proizvajalcev, ki ponujajo trgovini najboljše pogoje pri plačevanju faktur. Pod pritiskom pomanjkanja obratnih sredstev v trgovini je najvažnejši element izbire blaga, kot so kakovost in cene, potisnjen šele, v drugo vrsto. S tem je obenem tudi pogojena razširjena prodaja blaga, ki gre zelo dobro in hitro v promet, seveda na škodo sicer nujnega povečanja asortimana.

Spriču povedanega je donekle razumljivo, da se v sedanji situaciji kopičenja blagovnih zalog še vedno išče na tržišču ta ali oni artikel brez uspeha. Ni ga, a ne zato ker ni interesanten, temveč zato, ker je verjetno že njegovo rojstvo pri proizvajalcu vsled pomanjkanja obrat-

nih sredstev otežkočeno, če že ne onemogočeno. Največkrat je seveda ozadje logično namreč da določen predmet potrošniki le redko kupujejo. V tem primeru je razumljivo, da proizvajalcem primanjkuje obratnih sredstev, da bi lahko čim ugodneje kreditirali trgovino. Posledica tega pa je naravno, da trgovina ne more usmerjati kvalitete in asortimana proizvodnje skladno z zahtevnimi potrebami tržišča.

Proizvajalci v veliko primerih neposredno vplivajo na izbiro asortimana v prometu blaga. S tem so prav gotovo zanemarjena osnovna ekonomska merila tržnega gospodarstva — kvaliteta in cena. Z neekonomskim kreditiranjem se umetno stimulirajo nekatere tovarne, da pro-

izvajajo več, kot to zahteva tržišče. Na ta način so v teh tovarnah zmrznjena ogromna obratna sredstva. To istočasno nakazuje na nezdrav pojav, da se tudi v času ostre restrikcije kreditov za obratna sredstva le-te še zmeraj neracionalno izkoriščajo. Trgovina naj bi si ob današnji kreditni politiki čim bolj okrepila lastna obratna sredstva. Načelu sicer ni oporekati, dejstvo pa je, da zadovoljivega efekta še kljub okrepitvi lastnih obratnih sredstev ni pričakovati.

Vsekakor bi bila naloga poslovnih bank, da bi kreditirale prodajo blaga in ne zalog, ki predstavljajo mrtvi kapital, kakor se pogostokrat še dogaja.

Hitrejši tempo v krepitvi materialne osnove trgovine je ob dolgoročnih predvidevanjih pričakovati s svobodnejšim formiranjem cen in marž.

F. P.

Reportaža s potepanja po ČRNEM KONTINENTU

BOBNI NA PEŠČENEM HRIBU

Johannesburg je še počival in cestna razsvetljava je v milijonih žarnic obsevala polmrak zgodnjega nedeljskega jutra.

Z Johnom sva se odpravila na zanimivo predstavo. Avto je brzel kot strelica po praznih mestnih ulicah in ko sva se približala vzpetini ki jo povišuje razgledni stolp Brixton tower, mi je naklonil prve besede. Pokazal ti bom nekaj, kar lahko vidiš samo v Johannesburgu. Zavore avtomobila so zacvilile in izstopila sva. Vzhajajoče sonce je ožarjalo velike rumene kupe peska nedaleč od naju. Sedaj vidiš s človeško roko ustvarjene gore, mi je rekel. To so ostanki nekdanjih zlatih rudnikov, ostanki nekdanjega bogastva, s katerim so predniki zasidali temelj Johannesburgu, milijonskemu gospodarskemu središču Južne Afrike.

RUMENA GORA

Z ravne planote na Witwatersrandu (ime opuščena rudnika) je bilo slišati zamolklo udarjanje bobna. Ali so naši afriški zvonovi drugačni od vaših?, me je posmehljivo vprašal sopotnik. Samo prikimal sem in zaželel sem si čimprej doseči cilj.

Podnožje rumenega hriba je bilo zanemarjeno, prašno. Veter je raznašal razmetane papirje in škatle, vse je bilo prekrito s peščeno pajčevino. Mojo pozornost so pritegnile malomarno zasajene table z napisi FOR SALE (naprodaj). John mi je pojasnil, da pesek kupujejo podjetni sejalci, ki v zapuščenih odpadkih

najdejo še dosti zlata. Proizvodni postopek je bil namreč v prvih rokih še zelo enostaven, zato je precej dragocene rude ušlo skozi cedilo takratne separacije. Ozka asfaltna cesta se je zvijala v serpentinah do ploščadi na vrhu, ki je bila proti pričakovanju zelena in negovana. Domačini (the natives) so navozili na goro plodne zemlje in nerodovito podlago spremenili v »raj« za svoje plesne igre.

Skozi drevored vijolično cvetočih dreves jacarande sva se bližala ograjeni areni. Glas bobna je odmeval jače in jače. Zdaj ni pel samo eden, v presledkih se je oglašal ves bobnarski zbor.

WAR DANCES (bojni plesi)

Črni redarji na parkirnem prostoru so bili prazne oblečeni in iz njihovih obrazov sem bral silno resnost. Nedeljska svečanost mora poteci v vzornem redu; o tem ni dvoma. Dva stražnika ob vhodnih vratih sta vstopajoče pozdravljala z živahnimi vzkliki. Njuno mahanje s sulicami ter asagaji (ščiti) je bilo tako temperamentno, da sem zaprl oči, ko sta meni izrekla dobrodošli- co.

Belci moramo ostati na levi, me je poučil John, ko sva se znašla znotraj obzidja. Naši sedeži so lešeni in pred soncem nas bo varovala travnata streha. Le poglej, mi je dejal, kakšna gneča je na prostoru za črnce. — Stali in čepeli so na kamnitih stopnicah ter s smehom, (Nadaljevanje na 7. strani)

Zbor volivcev

Skupščina občine Celje nas je v skladu s svojim statutom zadolžila, da kot največja gospodarska organizacija v volilni enoti organiziramo sklic zbora volivcev najkasneje do 31. 10. 1967.

Volilno enoto sestavljajo poleg »MEX«-a še Tkanina-galanterija Celje, »Tobak« in »Tobačna tovarna« Ljubljana, skladišče Celje. Prvotno napovedani zbor dne 20. 10. t. l., o katerem smo že informirali skupščino, je odpadel spriču dejstva, da je Tkanina Galanterija izrazila željo po samostojnem sestanku in da je bil tedaj tudi službeno odsoten odbornik Občinske skupščine, direktor Franc Petauer.

27. oktobra so se zbrali v računovodski hali volivci »MEX«-a Tobačna in Tobačne tovarne. Odbornik tov. Franc Petauer je izbrpno prednašal materijo, predvideno z dnevnim redom po naslednjih točkah:

1. Obravnava zaključkov občinske skupščine o kadrovske problematiki.
2. Obravnava zaključkov občinske skupščine o problemih gibanja gospodarstva.
3. Informacija o dotoku in uporabi prispevka za regulacijo.
4. Informacija o dotoku in uporabi prispevka za uporabo mestnih zemljišč.
5. Informacija o dotoku sredstev za sofinanciranje šolstva.

Živahna diskusija, ki je sledila poročilu tov. Franca Petauerja, je zboru volivcev vtisnila karakteristiko živahnega in plodnega skupnega sestanka, karakteristiko velike zainteresiranosti volivcev za družbeno politična in gospodarska dogajanja v naši občini in izven nje.

Marjan Bele

Poslovni partnerji pišejo

IPK OSJEK

Proizvodnja bonbonov

Bonbonska masa je osnovna masa vsakega bonbona. Sestoji iz zmesi saharoze in škrobnega sirupa. To je pravzaprav polizdelek v tehnologiji proizvodnje bonbonov. V tej zmesi je saharoza kristalna komponenta a škrobni sirup nekristalna komponenta, ki obenem preprečuje rekristalizacijo saharoze. V tej zmesi je torej saharoza topljena tvarina, škrobni sirup pa njeno topilo, zaradi česar postane bonbonska masa, potem ko se shladi in otrdi, prozorna.

Masa za bonbone se izdeluje v štirih različnih kvalitetah:

- I. kvaliteta vsebuje 70 % saharoze, ostanek je škrobni sirup;
- II. kvaliteta vsebuje 60 % saharoze, ostanek je škrobni sirup;
- III. kvaliteta vsebuje 50 % saharoze, ostanek je škrobni sirup;
- IV. kvaliteta vsebuje 20 % saharoze, ostanek je škrobni sirup.

Z dodajanjem različnih organskih kislin in neškodljivih organskih barv ter umetne ali naravne arome še vroči bonbonski masi, dobimo potem finalni izdelek — BONBON. Le-ta ima vse tiste karakteristike okusa, barve in duha, katere smo mu dodali. Ker je masa termoplastična, dokler se ne ohladi, jo lahko tudi poljubno oblikujemo.

Dobri bonboni morajo biti počasi topljivi. V prodajo prihajajo z različnimi trgovskimi imeni. Po sestavinah jih je klasificirati v vrste, definirane z zveznimi predpisi o kontroli živil. Tako so na primer poznane naslednje vrste:

1. Trdi bonboni
2. Trdi polnjeni bonboni
3. Svileni bonboni
4. Svileni polnjeni bonboni
5. Dražeje
6. Karamele
7. Žele — bonboni
8. Fondan — bonboni
9. Gumi — bonboni
10. Sladkorne figure
11. Pastile
12. Lakric — bonboni
13. Penasti izdelki
14. Likerni bonboni
15. Marcipanovi izdelki
16. Nougat izdelki itd.

Tehnološki postopek pri proizvodnji trdih polnjenih bonbonov, svilenih in svilenih polnjenih bonbonov.

Razlikujemo naslednje faze:

I. faza: čista saharoza se topi v vodi tako dolgo, da dobi gostoto okoli 80° Bx (Brixa) in se kuha na odprtem duplikatorju pri temperaturi na 110° C.

II. faza: sladkorni raztopini v duplikatorju se dodaja škrobni sirup z gostoto 80-82° Bx, dobro premeša in nekoliko prekuha.

III. faza: Sladkorno — sirupova zmes se s pomočjo črpalke premesti v vakuum aparat.

IV. Zmes se v spiralni cevi nad vakuum prostorom segreva na 134° C.

V. faza: Masa se ponovno spusti v vakuum prostor. Vakuumiranje se opravlja na 700 mm Hg in traja okoli 4 minute.

VI. faza: Bonbonska masa se izpraznjuje, pri čemer pade temperatura na okoli 120° C.

VII. faza: Bonbonska masa se transportira na »hladno mizo« kjer se z dodajanjem organskih kislin, barv in arome ustvarjajo lastnosti bonbonov.

Reportaža s potepanja po črnem kontinentu

(Nadaljevanje s 6. strani)

ploskanjem in petjem pozdravljali nastopajoče. Ni jih motilo pomanjkanje prostora in vroče januarsko sonce, ki se je dvignilo že visoko v nebo. Vsi razgreti so doživljali svoj veliki praznik. Bobnarji so za trenutek utihnili; postavni napovedovalec je pritekkel v sredo peščene arene. Z novejim perjem okrašeno pokrivalo je podrtavalo, ko so mu iz grla izvilale nerazumljive doneče besede. Ujel sem besedico Zulus. Prvi so potem zaplesali bojevnik plemena Zulu. Vsem črnecem so vseč živopisana oblačila, a nikjer poprej še nisem srečal bolj pestre kombinacije kakor ravno na mladih plesalcih. Izpod rdečih, zelenih, modrih krp so znojna mišičasta telesa ubrano sledila taktu energične bojne »melodije«. V orkestru, ki si je izbral prostor ob črnski polovici, so sodelovala le tolkala. Muzikantje so sedeli kar na tleh in s sunkovitim kimanjem pritrjevali divjemu igranju.

Z bučnim aplavzom smo pozdravili »vojščake«, ko so po končani igri odhiteli proti oblačilnici.

Severni Transvaal se je na prireditvi postavil s plemenom Shangaan. Ti so bili skoraj popolnoma goli. le kraguljčki na kolenih in komolcih so jim bili v okras. Kratke črne hlačke so se izgubljale v barvi teles krasno raščenih mladeničev. Orkestru so se pridružile piščali in glasbila, ki bi jih še najlaže primerjal z našimi violinami, dasi se po glasu in obliki precej razlikujejo od njih. Plesalci so se s pesmijo na ustih zvijali v neverjetne figure. Hrupno odobravanje občinstva jih

VII. a faza: Za svilene bonbone se masa navlači na poseben klin, da bi pri tem namotavanju zadržala v sebi kar največ zraka. Ta zrak ostane v masi kapilarno razpršen, od česar imajo potem svileni bonboni svetel sijaj.

VIII. faza: Bonbonska masa se transportira na »toplo mizo«, kjer se izvajajo končna dela glede izgleda bonbonov.

IX. faza: Nato se masa transportira in vlaga v rol-aparat. Pri izdelavi ponjenih bonbonov se na ta aparat priključuje črpalka, s pomočjo katere se bonboni polnijo. Iz aparata se nato vleče masa v obliki niti, katera naseda v model. V modelu se bonbon izoblikuje. Iz modela bonboni pa grejo dalje po tekočem traku do strojev za celofansko omotavanje.

X. faza: Bonboni se tehtajo, deklorirajo in odvažajo v skladišče.

(Nadaljevanje na 8. strani)

je spodbujalo do onemoglosti, jaz sem samo premišljeval ali človek sploh zmore nekaj tako težkega, ne-navadnega.

Na sceni so se vrstila plemena. Skupina Ndebele je odigrala svoj ples na hoduljah. Črnici Pundos so poslali v igro otroke. Ko sem spremljal izvajanje pet, šest let starih malčkov, sem začel verjeti pripovedovanju ljudi. Že novorojenček — zamorček je odličan plesalec. Koliko se belci trudimo, da bi se priučili temu ali onemu plesnemu koraku. Črnцу je učenje prava igrača; samo en skromen poskus in že obvladuje vse finese.

Filmarji in fotografi amaterji so imeli mnogo dela. Zgodilo se je, da mi je neki gorečnejši postavil obilno filmsko kamero točno pred glavo. Nisem se hotel prerekati; z Johnom sva začela pogovor. Povedal mi je, da si var dances lahko ogledaš vsako nedeljo, seveda na različnih prostorih. Trinajst opuščenih rudnikov, trinajst senzacionalnih vab za turisti, mi je dejal. Vrh vsake rumene gore, ki je brez sotovariša — živega rudnika, je urejeno črnsko plesišče; seveda so ena večja, druga manjša, kakršna je pač bila zmožnost in marljivost črncev, ki so ga urejevali.

Arena je še zmeraj menjavala igralce. Žilavi fantje iz rodu Baven-da so se žonglersko pomerili s palicami, ki so v vražjem plesu predstavljale bodala. Johnu se je že mudilo domov, napovedovalec pa je naznanil nastop novih — Xhosas-ov.

Avto naju je hitro oddaljil; z vsako miljo je slabela moč afriškega bobna. Še enkrat sem se ozrl proti Witwatersrandu — vedel sem, da je tam gori vse razigrano.

Poslovni partnerji pišejo

(Nadaljevanje s 7. strani)

Tehnološki postopek pri proizvodnji karamel:

Proizvodnja karamel se znatno razlikuje od proizvodnje ostalih bonbonov. Tu se k osnovnim surovinam — sakarozni in škrobnemu sirupu v večjih količinah dodajajo: mleko v prahu, kondenzirano mleko, mlečna in rastlinska mast, razni zrnati mleti plodovi, kokosova moka, kava, kakao, a pri penastih karamelah še sredstvo za vezanje pene (beljakovine, želatina itd.). Vsi opisani podatki dajejo karamelam specifičen karakter.

V tehnologiji proizvodnje razlikujemo naslednje faze:

I. faza: osnovna karamelna masa se kuha v odprtem duplikatorju z mešalko.

I. a) faza: Pri penastih karamelah se istočasno s kuhanje osnovne mase v stroju za tolčenje snega stepa pena.

II. faza: Karamelna masa se iztresa na hladno mizo, kjer se ji dodaje aroma, kislina in razni drugi dodatki, karakteristični za posamezno vrsto.

II. a) faza: Pri nekaterih vrstah karamela se masa izvleči iz stroja, tako da zaide vanjo zrak.

III. faza: Masa se vlaga v »rolaparat«, iz katerega se potem izvleči v obliki niti, ki je speljana v glavno stroja s kalupi, tam se reže in ovija v omotni papir.

IV. faza: Karamela se tehtajo, pakirajo, deklarirajo in odvažajo v skladišče.

Tehnološki postopek pri proizvodnji dražej:

I. faza: Dražiranje.

II. faza: Sušenje v topli komori.

III. faza: Hlajenje pri sobni temperaturi.

IV. faza: Dajanje sijaja dražejam.

V. faza: Tehtanje, embalaranje, deklariranje in transport v skladišče.

Ta tehnologija ni zapletena, vendar je finalni izdelek zelo občutljiv in zahteva zato način izdelave veliko sposobnost in izkušnost tistega, ki ga izdeluje.

Tehnološki postopek pri proizvodnji ratluka:

Ratluk je stara orientalska slaščica velike kalorične vrednosti, zlasti kadar se dodajajo jederca raznih plodov.

Tudi tu razlikujemo pri proizvodnji nekoliko faz:

I. faza: Kuhanje ratluka v pokritih duplikatorjih z mešalko, pri čemer se nastajajoča para odvaža s posebnim ventilatorjem.

II. faza: Dodajanje kisline, barve in arome po končanem kuhanju.

III. faza: Spušcanje skuhanega ratluka v posode.

IV. faza: Dozorevanje ratluka s tem, da stoji na zračnem mestu pri sobni temperaturi.

V. faza: Strojno rezanje ratluka.

VI. faza: Tehtanje, embalaranje, deklariranje in transport v skladišče.

IPK Osijek



VABILO

Sodnik: »Kaj pa nosite to gorjačo v sodno poslopje?«

Obtoženec: »V vabilu je vendar zapisano, naj poskrbim za svojo obrambo.«

TOČEN ČAS

»Koliko je ura?«

»Ure sicer nimam, ko pa sem šel sinoči mimo postaje, je bila točno dvajset minut čez deveto.«

KDOR ZNA

Kupec: »Če je ta obleka volnena, zakaj pa je potem na listku zapisano, da je iz bombaža?«

Prodajalec: »Zato, da so molji v zmoti!«

ZAKAJ — ZATO

»Zakaj nekateri, ki nič ne delajo, tako lepo živijo?«

»Zaradi pomanjkanja dokazov.«