

Konopljan

induplati glasilo delovne organizacije

induplati jarše

LETO XXVI.

ŠT. 2, FEBRUAR 1977

CENA 0,20 DIN

„ZMAJ“ SPET NAŠ

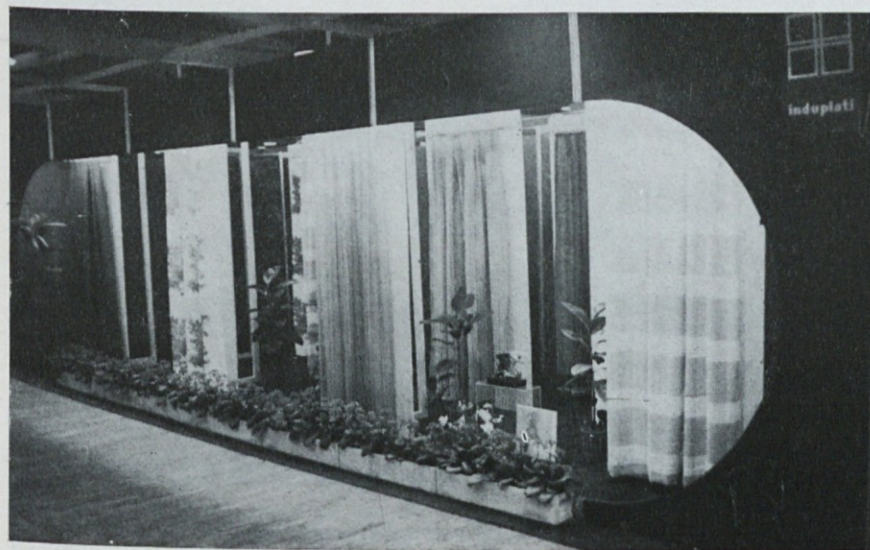
SEJEM »MODA 77«
PRINESEL PRIZNANJE
NAŠI DO

Skupščina mesta Ljubljana je 25. januarja ob sejmu »MODA 77«, kjer se je predstavilo več kot 350 razstavljalcev, podelila kipce »ljubljskega zmaja« in diplome najboljšim med njimi. O tem je odločila komisija za ocenjevanje izdelkov s petih različnih področij.

Kipce »ljubljskega zmaja« je dobila tudi tovarna Induplati Jarše za celotno izbiro zaves.



Tov. direktor Srečo Bergant sprejema »zmaja«



Pogled na osrednji razstavni prostor Induplati

Za osvojitvev »zmaja« ima veliko zaslug naš dolgoletni sodelavec, vodja razvoja novih artiklov tov. Ivo Sešek. V pogovoru z njim sem izvedela, da se z oblikovanjem ukvarja že od ustanovitve oddelka za oblikovanje proizvodov 1956. leta. »Takrat smo delali še lanene in pollanene izdelke — prte, tiskane zaves, brisače«, pravi. »Iz tega pa smo prenesli na sintetiko, kar se je dalo — predvsem zaves in prte«.

Na osvojenega »zmaja« smo še posebej ponosni, saj je to naš tretji »zmaj«. Prvič smo ga dobili na prvem podeljevanju leta 1970, drugič leta 1975, tretjič pa letos. Sicer pravi tov. Sešek, da smo vmes dobili 2 krat tudi diplomo, še pred tem, ko so delili medalje za posamezne artikle, pa smo imeli že več nagrajenih artiklov.

Vprašala sem ga, kako to, da je kar cela kolekcija nagrajena. Dejal je: »Komisiji se je zdelo zanimivo, da izdelujemo vse žanre zaves, ki obstajajo — pleteno, sukljano, tiskano, juaquardsko, težko in pestro tkano zaveso — torej kompletan asortiman v vseh žanrih in vseh barvah. To je bilo lepo prikazano tudi na razstavi.

Ker smo letos imeli skoraj še enkrat večji razstavni prostor kot lani, se ga je dalo lepše in lažje oblikovati, s tem pa so razstavljeni artikli prišli bolj do izraza. Razen tega smo lahko prikazali veliko več prtov kot ponavadi, ker je bila tudi izbira večja. Ker komisija obiskuje razstavne prostore drugega za drugim in obenem tudi ocenjuje mislim, da veliko pomeni tudi prvi vtis, ki ga razstavni prostor z artikli naredi nanjo. Zato ni vseeno, kako je razstavni prostor urejen in kako so artikli prikazani. In letos nam je še posebno uspelo zadovoljivo rešiti tudi to nalogo«.

(Nadaljevanje na 2. str.)

(Nadaljevanje s 1. str.)

Tovarišu Sešku in vsem, ki so pripomogli k uspešnemu delu in osvojitvi priznanja zanj, uredništvo Konoplana iskreno čestita!

Ob obisku sejma »Moda 77« sem spregovorila tudi z našimi zastopniki iz ostalih republik.

MALJKOVIĆ Relja, predstavnik za Srbijo:

Mislim, da je naša razstava letos res zelo lepo uspela. Zelo dobro je

opremljena. Malo je pa motilo, ker ni bilo dobro označeno, kje je naš razstavni prostor. Ljudje so navedeni, da smo razstavljali v zgornjem paviljonu, letos pa smo bili prvič v spodnjem. Lahko bi bilo več reklame. No, kljub temu je bilo veliko obiskovalcev, ki so se še posebej zanimali prav za nagrajeno kolekcijo. Tudi za nove prte je bilo veliko zanimanja. Naredili smo že precej kupčij.

ZELENIKA Ante, predstavnik za BiH in Makedonijo:

Novi artikli so povsem uspeli in potrošniki se že zanimajo, kdaj bodo v prodaji.

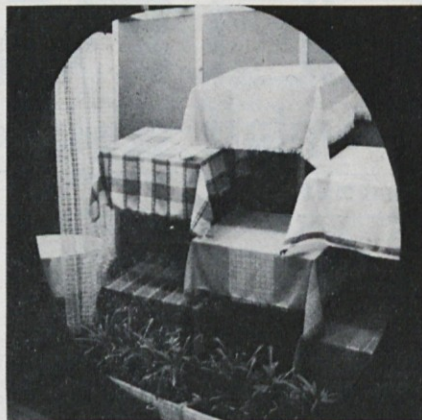
Razstavni prostor je dober, dovolj širok, notranji (zakulisni del ekonomičen in se z vsakim obiskovalcem, kupcem lahko dela brez prerivanja, čeprav je obisk zelo velik. Za stare artikle je še vedno dovolj zanimanja in povpraševanje po njih še ne upada.

ZAJMOVIĆ Ahmed, predstavnik za BiH in Makedonijo:

Kolekcija je zelo dobra. V zvezi s plasmanom: je nekaj artiklov, ki so vedno aktualni in bi se lahko razdali tudi, če bi bile v proizvodnji dvojne količine.

Na področju, kjer sem zastopnik, gredo prav tako v promet tudi rustikalne zavese, vendar s pripombo, da so nekoliko drage in z bojaznijo vzdrževanja teh zavese.

Posamezne naše tkanine so na tržišču zelo iskane, kljub veliki konkurenci. Veliko lažje jih je prodati, zaradi neprimerno boljše kvalitete in večje izbire. Pri markiznem platnu pa se dogaja, da ga na tržišču večkrat



Letos je bilo razstavljenih veliko prtov

zmanjka. Kupci ga naročajo pri konkurenci, ki ga izdeluje v neprimerno slabši kvaliteti, a z istim desensom, kar jih zavaja. Če bi bilo naše markizno platno na tržišču stalno prisotno, dvomim, da bi konkurenci uspelo ob naših izdelkih prodajati svoje.

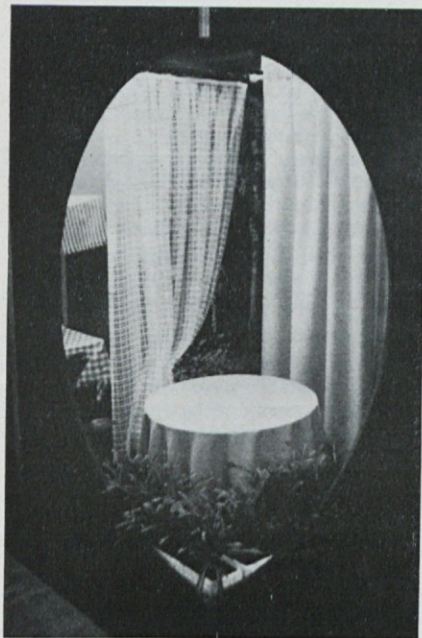
Veliko povpraševanje je tudi po zavesah, ki so se pojavile šele letos na razstavnem paviljonu razstavišča, zlasti še po artiklih 3307 in še posebej 3299.

Prede preden sem nastopil prodajno službo za Induplati, se je trgovina, pri kateri sem delal prejšnje leto, posebno zanimala za enobarvne zavese, podobne artiklu 3299, le da so bile brez juaquarda. V Makedoniji pa je veliko povpraševanje po tiskanih zavesah.

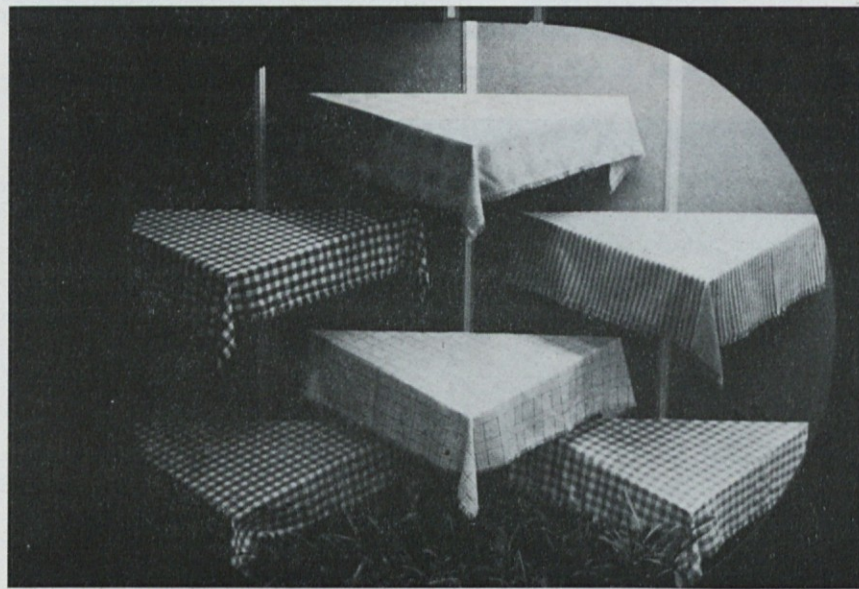
Urednica



»Zmaj« je naš!



Eden najlepših koticikov naše razstave



Posrečena rešitev oblikovanja razstavnega prostora
Razstavni prostor je bil lepo oblikovan. Notranji, zakulisni del ekonomičen in dovolj prostoren za nemoteno delo z obiskovalci

Spet podražitev

VELIKO POVEČANJE CEN BOMBAŽNEGA VLAKNA

Z ozirom na veliko povečanje cen osnovnih surovin je posebna komisija Sekretariata za tekstilno industrijo pri Zvezni gospodarski zbornici izdelala predlog za povečanje cen tekstilnih proizvodov. Predlog za povečanje cen je podan v Sporazumu o določanju nivoja povečanja cen za osnovne skupine izdelkov tekstilne industrije za leto 1977. Sporazum je podpisano od vseh predstavnikov že tekstilne industrije, vendar je za njegovo uporabo potrebna še verifikacija Zveznega sekretariata za trg in cene. Na sestanku Skupine proizvajalcev bombažnih izdelkov pri Zvezni gospodarski zbornici dne 22. 12. 1976 je predstavnik omenjenega Sekretariata izjavil, da lahko verifikacijo omenjenega sporazuma pričakujemo po sprejetju resolucije o ekonomski politiki za leto 1977 in sporazuma republik o predlogu dogovora o cenah za leto 1977. Oba omenjena dokumenta bosta predvidoma sprejeta v mesecu januarju. Iz navedenega

lahko zaključimo, da bo do povečanja cen tekstilnih izdelkov prišlo v mesecu februarju ali najkasneje v mesecu marcu.

V sporazumu se predvideva naslednje povečanje cen tekstilnih izdelkov:

Vrsta izdelka	Povprečno povečanje v %
Bombažna preja česana	39
Bombažna preja kardirana	24
Sintetična preja	16
Preja iz mešanice bombaž-sintetika	18
Bombažne tkanine iz česane preje	25
Bombažne tkanine iz kardirane preje	14
Tkanine iz sintetične preje	8
Tkanine iz mešanice bombaž-sintetika	18

Ing. Jože Klešnik

Analitična ocena delovnih mest

Program dela Komisije za izbiro metodologije za analitično oceno delovnih mest je bil oblikovan na sestanku upravnega odbora DITTIS Jarše s šefi sektorjev DO Induplati. Petčlanska komisija je pričela delo z ozirom na sklepe ustanovnega sestanka. Na mesečnih sestankih je komisija oblikovala in izbrala metodologijo. Ker je bilo delo v zvezi z izborom metodologije poverjeno DITIS, je Komisija na zaključnem sestanku 18. 1. 77 sprejela sklep:

Delo v zvezi z izborom metodologije je zaključeno. Komisija je izbrala in oblikovala metodologijo, ter okvirno obliko metodologije analitične ocene delovnih mest izročila predsedniku DITTIS Jarše.

Vsled obsežnosti izbire zahtev za posamezna delovna mesta, navajam samo izvlečke okvirnih sprememb pri oblikovanju nove metodologije.

Pri pogojih dela se pri analitičnem ocenjevanju upošteva delovna mesta, kjer nastopa vpliv temperaturnih razlik. Obstoječa metoda ocenjevanja obsega pet stopenj, v katerih si sledijo delovna mesta, kjer se gibljejo delovne temperature v razponu od 25–35°C in višje, z upoštevanjem telesnega napora. No-

vo ocenjevanje delovnih mest bo zajelo tudi delovna mesta, kjer se pretežno del delovnega časa opravlja delo pod 35°C ali celo pod 0°C.

Na nekaterih delovnih mestih so bile izvršene meritve prašnih delcev oz. koncentracije prahu. Število teh prašnih delcev v 1cm³ zraka bo spremenjeno na osnovi že opravljenih meritev.

Na podlagi meritev je dano novo stopnjevanje za delovna mesta, na katerih se občuti ropot. Razpon bo obsegal tri stopnje, jakost ropota pa bo v razponu od 80 fonov do 100 fonov in naprej.

Novo bo tudi stopnjevanje pogojev dela, ki so pod vplivom škodljivih plinov in par. Obstoječa metoda navaja tri stopnje vpliva. Novo stopnjevanje pa se bo oblikovalo na podlagi strokovnih meritev na nekaterih delovnih mestih, kjer se seveda delo opravlja v pretežnem delovnem času.

Delovna mesta, ki zahtevajo telesni napor so nanizana v petih stopnjah. V novi obliki metodologije bodo te stopnje ločevale telesni napor na delovnih mestih, kjer se opravlja slično delo, vendar ima delavec pod upravljanjem več strojev.

Anton Videnšek

Velik promet

Blagajna Tovariške samopomoči je 1976 imela le malo manj kot za pol milijarde starih dinarjev prometa

Le leto manj kot Konoplan je »stara« naša TOVARIŠKA SAMOPOČ. Točnega datuma se ne spominjam več (Konoplan 12. 7. 1952). Tovariška samopomoč pa je začela z delom iz nič začetkom leta 1954. Torej nekaj več kot leto za Konoplanom, oboje pa je zanimivo le v toliko, da v teh dvaindvajsetih letih najdemo tudi mnogo poročil o uspešnosti poslovanja te tovariške pomoči v tovarni.

Pretežna večina članov kolektiva, zagotovo pa vsi starejši člani, so si že pomagali s posojilom, ki so ga dobili od Tovariške samopomoči, vsi člani kolektiva oziroma delovne organizacije pa so tudi člani tovariške samopomoči. Vsak novinec dobi pri vstopu ustrezen poduk o tej pomoči z vabilom, da pristopi. Odločitev je prostovoljna in le nekaj izjem v tej dobi je znanih, da so članstvo odklonili. Vedeti je treba, da dobi vsakdo svoj mesečni prispevek, ki je vrnjen če zapusti to delovno organizacijo in mu je ta vplačana članarina brezobrestna hranilna naložba.

V dveh desetletjih se je teh »malih« prispevkov nateklo v blagajno za 110 S milijonov dinarjev. S tem denarjem, ki je v veliki večini med člani prosilci, dobijo vedno novi prosilci vsak mesec denarno posojilo, ki je brezobrestno in ga je treba vrniti v desetih enakih zapovrstnih mesečnih obrokih. Prosilci pridejo osebno (največ je takšnih) k blagajničarki tovarišici Pepci BURJEVI (nasproti kadrovske službe) ali pa odboru Tovariške pomoči napišejo prošnjo. V tej mandatni dobi vodi odbor tovariš Janez GRČAR. Ustne in pismene prošnje precejeno in odločajo skoraj vedno v zadovoljstvo prosilcev.

V preteklem letu 1976 je imela blagajna za okrog 240 milijonov (starih) dinarjev dohodka in za 233 milijonov (tudi starih) izdatkov. Seštevka in saldo dasta velikansko število 470 milijonov starih dinarjev, kar je pri vsem le spoštljiva številka če še enkrat pomislimo, da se je vse začelo v krogu nekaj deset najbolj vnetih zagovornikov te pomoči, ki so takrat plačevali mesečni članarinski prispevek v višini 20 dinarjev (danes 0,20 din). Po štirih letih se je višina prispevka povečala na 50 dinarjev in po devetih letih na 200 dinarjev (danes 2 din). To kaže, da je iz skromnosti nastala solidna tovariška ustanova pri sindikatu. Res ne gre sprejeti tedanji prispevek z današnjim. Tudi zneski niso primerljivi, ker se je vrednost denarja za nekajkrat zmanjšala. Vseeno pa sta glavnic in letni promet, kot ga omenja naslov in besedilo, spoštljivo velika.

(Nadaljevanje na 4. str.)

(Nadaljevanje s 3. str.)

Nadzorni odbor sindikata, ki je opravil rutinski pregled amidistrativnega in finančnega poslovanja Tovariške pomoči je predlagal izvršnemu odboru OOS v Induplati, da naj pooblasti odbor TP, da ta odobri na pismeni predlog in v izjemnih primerih tudi prekoračitev limita, ki je danes 4.000 din posojila. Nadzorni odbor meni, da naj bo pri odobritvah prepuščeno odboru TP komu

dati več posojila, sodi le, da naj velja tudi v takšnih primerih pravilo, da mora posojiljemalec posojilo vrniti v 10 enakih zapovrstnih mesečnih obrokih. Do takšnega zaključka je prišel odbor na podlagi pregleda finančnega stanja in prepričanja, da gre za posojilo, ki naj ob današnjih cenah prosilcem pomaga iz finančne stiske in ne miloščina, s katero bi ne vedel ne kod ne kam.

Lipovšek

O zakonu o združenem delu

V začetku decembra je bil objavljen v Uradnem listu SFRJ zakon o združenem delu, katerega osnutek smo delavci spomladi letos dobro pretresli, še posebej ob analizi samoupravnih razmer v naši organizaciji. Zakon pomeni celovito ureditev na področju združenega dela, poleg tega pa prinaša vrsto pomembnih novosti, s katerimi se poglablja in natančneje opredeljuje ustavno pravni položaj delavcev v združenem delu, še posebej pa dosledno urejujejo družbeno ekonomski odnosi. Kot tak je zakon poleg ustave nedvomno najpomembnejši akt za dosledno uveljavljanje našega samoupravnega sistema, katerega temelj je združeno delo. Z novim zakonom smo tedaj v našem družbeno ekonomskem razvoju naredili novo pomembno etapo, v kateri dosledno uresničujemo pot, ki smo si jo jasno začrtali že s prvim zakonom o delavskem upravljanju pred več kot 25 leti. Zaradi tega je sedaj naša najpomembnejša naloga, h kateri moramo takoj pristopiti, da se najprej natančno seznanimo z določili novega zakona, da takoj zatem tudi opravimo vse potrebno za njegovo dosledno uresničevanje v praksi. V ta namen bomo seveda morali novim zakonskim določbam ustrezno prilagoditi svojo organizacijo in z njimi uskladiti naše samoupravne akte. Pri tem nas že zakon zavezuje k temu, da si za izvršitev teh pomembnih in zelo obsežnih nalog določimo program, v njem pa tudi določimo zlasti roke, v katerih bomo uresničevali posamezne od teh nalog. Zakon obenem določa za dokončno uresničitev vseh navedenih nalog tudi skrajni rok, ki znaša 2 leti od dneva njegove uveljavitve, kar pomeni, da bodo morale biti navedene naloge v vseh organizacijah dokončane najpozneje do srede decembra 1978. leta. Kot se zdi, da je navedeni rok, ki je dan organizacijam za izvršitev navedenih nalog in s tem prehod na dosledno izvajanje zakona v praksi, razmeroma dolg, pa je treba spričo obsežnosti in pomembnosti teh nalog ugotoviti prav nasprotno, da namreč teh nalog v navedenem roku ne bo mogoče uresničiti, če ne bomo takoj z vsemi si-

lami pristopili k njihovem uresničevanju.

V nadaljevanju bomo podali nekaj novosti, ki jih prinaša zakon o združenem delu in ki so pomembne za našo samoupravno prakso. Na področju samoupravnega odločanja določa novi zakon, da delavci v TOZD odločajo z osebnim izjavljanjem o neodtujljivih pravicah z referendumom na svojih zborih, s podpisovanjem oz. posebnimi pismenimi izjavami in z drugimi oblikami osebnega izjavljanja. Ob teh vprašanjih, o katerih se sprejemajo sklepi z osebnim izjavljanjem delavcev, se mora zagotoviti njihova poprejšnja obravnava, za katere organizacija nalaga zakon posebno odgovornost poslovodnemu organu TOZD. O organiziranju poprejšnje obravnave odloča delavski svet, ki mora o tem obvestiti sindikat. Na zahtevo sindikata je delavski svet tudi dolžan organizirati poprejšnjo obdelavo.

Zakon posebej določa vprašanja, o katerih odločajo delavci v TOZD obvezno z referendumom. Tako odločajo delavci z referendumom:

— o samoupravnem sporazumu o združevanju dela delavcev v TOZD (kar je nov samoupravni akt, ki ga prinaša zakon),

— o samoupravnem sporazumu o združitvi v delovno organizacijo, sestavljeno organizacijo in poslovno skupnost,

— o spremembah pri organiziranju TOZD,

— o statutu TOZD, delovne organizacije in sestavljene organizacije,

— o osnovah plana TOZD,

— o osnovah in merilih za delitev sredstev za osebne dohodke in za skupno porabo delavcev,

— o drugih samoupravnih sporazumih, če je to v zakonu določeno,

— o sklepih, ki se nanašajo na odpoved pravici za gospodarjenje z združenimi sredstvi.

Poleg tega lahko določijo samoupravni sporazum in statut TOZD še druga vprašanja, o katerih odločajo delavci z referendumom. Končno odločajo delavci z referendumom tudi o vprašanjih, o katerih se odloča z osebnim izjavljanjem, če tako odloči večina delavcev TOZD.

Predlog akta TOZD, o katerem odločajo delavci z osebnim izjavljanjem, določi delavski svet TOZD, če ni v zakonu ali statutu TOZD določeno, da ga določi komisija ali drugo telo, ki ga izvolijo delavci. Predlog akta, ki ga določi delavski svet delovne organizacije oz. sestavljene organizacije in o katerem odločajo delavci z osebnim izjavljanjem, obravnava pred tem in zavezame o njem stališče delavski svet TOZD.

Zanimivo je, da o posameznih vprašanih vlaganja oz. združevanja sredstev odloča na osnovi skladno z zakonom izvedenega postopka delavski svet in da tedaj o teh vprašanih ne bomo več odločali neposredno na zborih. Tako odloča delavski svet na osnovi organizirane poprejšnje obravnave:

— o predlogu sklepa o sklenitvi kreditne pogodbe za investicijska vlaganja ter drugih pogodb in samoupravnih sporazumov, s katerimi se pridobijo večja sredstva za razširitev materialne osnove dela,

— o združitvi sredstev lastne akumulacije za dolgoročnejša vlaganja v lastni organizaciji združenega dela in v drugih oblikah združevanja teh sredstev,

— o združitvi sredstev za uresničevanje drugih skupnih ciljev v skupnem delu in skupnem doseganju dohodka ob skupnem riziku.

Predlog vprašanj, ki so zgoraj navedena, mora delavski svet ob organiziranju poprejšnje obravnave poslati tudi sindikatu.

Glede na to, da zakon o združenem delu že velja in da so z dnem uveljavitve tega zakona med drugim prenehali veljati tudi predpisi, ki so doslej urejali vprašanja samoupravnega odločanja v organizacijah združenega dela, bomo morali navedene določbe zakona že takoj uporabljati v naši samoupravni praksi.

Zakon o združenem delu prinaša tudi precej novosti na področju urejanja medsebojnih razmerij v združenem delu (delovnih razmerij), ki nas prav tako neposredno prizadevajo in ki nas zaradi tega morajo nedvomno živo zanimati. Vendar pa je treba pri tem poudariti, da je zakon začasno še vzdržal v veljavi dosedanje predpise, ki urejajo ta razmerja, in sicer do dneva, ki ga bo določil republiški zakon, vsekakor pa najpozneje do 31. 12. 1977. Z ozirom na to bodo v tem prehodnem obdobju še veljali dosedanji predpisi, ki urejajo ta razmerja, in bo ta del zakona o združenem delu postal v praksi obvezen po vskladitvi republiške zakonodaje z njim in poteku ustreznega prehodnega obdobja za prilagoditev samoupravnih aktov. Ne glede na to, da je neposredno praktično uresničevanje novih določb zakona o združenem delu s področja medsebojnih razmerij začasno odloženo, pa bomo na te določbe, pri tem pa predvsem na tiste najpomembnejše novosti, ki jih prinašajo, opozorili v prihodnjem sestavku.

Dipl. iur. Ingo Paš

O toplem obroku v Induplati

O zdravi prehrani govorimo in pišemo zadnja leta v vseh občilih, bodisi strokovno ali nestrokovno. Izgleda, da naš narod ne more iz svoje kože in ima vero, da le maščoba v obliki svinjske masti in veliko ogljikovih hidratov v obliki kruha in krompirja prinašajo zadovoljivo moč za delo. V zavest nam ne more priti to, da dajo moč beljakovine, od maščob pa olje, prav tako kot svinjska mast. Za zdravo prehrano naj omenim med drugim, da nikakor ne pride v poštev prežganje. Zaradi vsakodnevnih preobremenitev v duševnem življenju (ne v telesnih obremenitvah), ima veliko ljudi težave z želodcem. Če potem ta »nervozni« želodec še obremenjujemo s hrano, kakor sta svinjska mast, svinjsko meso, prežganje (ki so najpogostejša vsebina naše prehrane), potem ta želodec oboli tudi organsko. Zdrava prehrana naj vsebuje več beljakovin in manj maščob in ogljikovih hidratov. Pozabiti ne smemo na zelenjavo, ki sicer ne daje veliko kalorij, zato pa daje prepotrebne varovalne snovi: minerale in vitamine.

Vse premalo jemo mlečnih jedi in pijemo samo mleko. Kako koristno bi bilo, če bi vsaj dvakrat tedensko ob malicah popili 2 dl mleka, prav gotovo pa bi bilo negodovanje večine potrošnikov pri tem preveliko. Vsekakor bi morali sistematsko in postopno prevzgjajati nas same, da bi znali jesti pravilno in se ne zanašati samo na čustveno stran ob pogledu na vsebino krožnika, ampak na vsebinsko stran!

dr. med. dela Šiška Marija

V naši DO sem večkrat slišala pripombe glede kvalitete malic, zlasti toplega obroka. Problem slabe kvalitete malic se menda vleče že precej dolgo. K razmišljanju in pisanju o tem pa me je spodbudilo dejstvo, da nekateri delavci tkalnice od 17. 1. do dne, ko o tem pišem (24. 1. 77), niso dvignili bonov za malico in da je bilo zaradi tega veliko slabe volje in razburjanja, celo očitkov z obeh prizadetih strani — delavcev TOZD Restavracije in delavcev ostalih TOZD naše delovne organizacije.

Rada bi čimbolj resnično in nepristransko prikazala stanje in se zato opiram tudi na mnenje drugih, ki so sodelovali z menoj.

Za mnenja o toplem obroku sem vprašala številne delavce, žal mi je le, da mi čas ni dopuščal obiskati še delavce naše TOZD Konfekcije v Mengšu, Pečah in Mokronogu, vendar obljubljam, da jih bom čimprej obiskala in poročala tudi o njihovem mnenju. Saj delovni človek danes odloča tudi na tem področju in novi družbeni odnosi prav to od nas tudi zahtevajo.

Pripomniti moram še, da se je v času, ko je ta anketa nastajala, malica bistveno izboljšala, na kar je vplival zlasti zadnji sestanek komisije za standard in socialno pomoč in posvetovalni sestanek (18. 1. 77) predstavnikov restavracije, komisije za standard in socialno pomoč (ki jo je zastopala predsednica komisije) predstavnikov ostalih TOZD oz. predsednikov OOS. Sestanek je bil v posebni sobi restavracije in po burni in dolgotrajni razpravi so bili sprejeti konkretni sklepi za takojšnje reševanje tega problema. Med najpomembnejšimi je vsekakor ta, da delovna organizacija takoj prispeva 2,00 din k dosedanjim 12,00 din, pretežno za nabavo kvalitetnejšega mesa.

Mislim, da sem uvodoma dovolj osvetlila situacijo, sedaj pa si oglejmo, kaj so dejali drugi. Najprej sem

za mnenje vprašala tov. Franciško Dajčar iz ATR tkalnice, ki je predsednica komisije za standard in socialno pomoč pri konferenci osnovnih organizacij sindikata Induplati.



Topli obrok je že boljši

V sproščenem pogovoru mi je povedala:

»Komisija, ki jo sestavljajo predstavniki posameznih TOZD, obstaja skoraj 2 leti in je pristojna tudi za reševanje problemov prehrane delavcev med delovnim časom. Na sestankih, ki so bili več ali manj redno vsak mesec, smo večkrat tudi konkretno razpravljali o problemu kvalitete malic, vendar pravega odmeva s strani TOZD Restavracije ni bilo. Čeprav, priznam, da so opozorila in kritike za krajši čas zalegle, dolgoročno ni prišlo do pravih izboljšav.

Vse pomanjkljivosti higiene so opravičevali s premaloštevilno delovno silo (25 zaposlenih), katera je zaradi velikih obremenitev nezadostna, nekalitetno malico pa s pomanjkanjem denarnih sredstev. Problem se je vlekel že tako dolgo, da so ljudje postajali že nejevoljni, zlasti šla, ker se je večkrat primerilo, da je bila higiena izpod kritike (umazan pribor, nepobrisane mize, nečista solata, zelje itd.), kar vse je vplivalo na nezaupanje do hrane, ki so jo v restavraciji pripravljali, in do napetih odnosov z delavci restavracije. Verjetno je bilo puščanje toplih obrokov na mizah, malomaren odnos do kruha in inventarja nekakšna reakcija na nerešen problem kvalitete malice, ki se je nazadnje izostrila tako, da nekateri delavci tkalnice niso več prihajali po jedilne bloke.

Zaradi pripomb, ki so bile s strani restavracije izrečene na račun kraje jedilnega pribora in prtov, so ljudje zelo ogorčeni in užaljeni, ker je to posploševanje in zahtevajo, da se to prekliče.«

(Nadaljevanje na 6., 7., 8. str.)

Še isti dan po razgovoru s tov. Dajčarjevo sem šla v restavracijo in med malico povprašala prisotne o mnenju o toplem obroku.

Jenič Vika, tkalnica:

»Drugod imajo tudi bolj pestro hrano. Recimo: zraven makaronov še solato ali pa kompot. Okusi vse hrane so skoraj enaki, higiena ni najboljša, moti me tudi preveč mokast okus in mast. Tudi doma nismo navajeni na kdo ve kaj, ampak vsaj okusno je.«

Petrovič Milanka, tkalnica:

»Včasih premalo dajo. Pri segedinu je komaj pokrit krožnik. Tudi hladno malico vzamem včasih. Ampak če imam bone za toplo malico, se kuharice kregajo in nerade dajo hladno malico. Tudi jedilnika se ne držijo vedno.«

Baloh Matevž, ceradni oddelek:

»Zelo dobro bi bilo, če bi se malica izboljšala kot je bilo rečeno, a še boljše pa, da bi se tudi higiena. Pa še to bi dodal: če je menza za nas delavce, naj se nam posebej streže v enem prostoru, za zunanje goste pa v drugem.«

Njegov kolega pa je pripomnil, da so delavci ceradnega oddelka večkrat na terenu, da so jedli že v delavskih menzah v Polzeli, Jesenicah, Velenju, Litiji, v Litostroju in Ljubljani, pa je bila povsod malica boljše kot pri nas.

Sama pa se sprašujem, zakaj? Može, ker so tam jedli samo občasno, a če bi se hranili dalj časa, bi tudi povsod drugod odkrili podobne pomanjkljivosti (v novembrski številki litostrojskega glasila je bila obsežna anketa o malicah)? Saj v zadnjem obdobju veliko beremo tudi v dnevnem tisku o takšni in drugačni kvaliteti delavske prehrane in povsod naletimo na podobne probleme kot pri nas. Je pri naš malici res toliko slabša kot drugod? S tem vprašanjem sem spet nadlegovala goste — delavce pri mizah.

Veider Franc, skladišče konfekcioniranih izdelkov:

»Po moji presoji malica res ni po vrednosti, ki jo plačujemo (op. ur.: tedaj še 12,00 din) primerno kvalitetna. Mislim, da je tudi od sposobnosti, iznajdljivosti oseba odvisno kako bodo jedi pripravljene. Saj se da tudi s skromnejšimi sestavinami narediti kaj okusnega. Po kalorični vrednosti, ki smo jo v naši menzi dobivali, mislim da ne zadostuje. Po finančni vrednosti pa tudi ne, saj npr. trdo kuhano jajce v solati in nekaj salame, zraven pa rezina kruha ne doseže vrednosti 12,00 din, pa čeprav so tu vštete še usluge restavracije, ker moramo upoštevati, da je samostojna TOZD.

Govori pa se, da imajo delavci menze redno 15 % RD (giblivi del osebnega dohodka). Zanima me in gotovo tudi marsikoga v delovni organizaciji, če je to res in če je — od kje jim tak RD? Od presežka dohodka na račun malic?«

Kurzweil Breda, nabava:

»Malica bi bila res lahko boljše. Glede higiene pa: važno je, da so mize pobrisane. Moti me, da kuharice delijo polpete kar z roko namesto z zajemalko.«



Ob točilni mizi je vedno živo

Vesel Ivan, kovinske konstrukcije:

»Higiena ni najboljša in tudi ne kvaliteta.«

Zupan Marjana, oplemeniteljica:

»Mize so umazane. Sicer pa, če dobiš krožnik, do vrha naložen in če ga težko držiš tudi, ker je vroč, je nujno da polivaš. Zato mislim, da bi bilo dobro, če bi restavracija nabavila pladnje, na katerih bi se tudi najlepše videla osebna kultura posameznika; saj bi bila slika na pladnju tudi njegova slika.«

Jenko Janez, vzdrževanje:

»Mize niso čiste. Res pa je, da bi tudi sami delavci morali bolj paziti na higieno, saj nekateri prihajajo celo z umazanimi rokami jest. Malica pa mislim, da ni dovolj kvalitetna. Če primerjamo z drugimi podjetji, je tu neprimerno slabša.«

Pipian Marjan, vrtnar:

»Če prideš takoj za drugimi, miza ne bo počiščena; to pa tudi ne moreš zahtevati, ker ni krivda samo menze, ampak tudi delavca. Sem pa tudi jaz mnenja, da kvaliteta malic ni taka, kot bi morala biti. Želim samo to, da tisto kar je, naj bo dobro skuhano!«

Zanimala sem se tudi, kako je z malico za nočne delavce. O tem sem povprašala našega gasilca Hribar Toneta in tov. Juračiča iz vzdrževanja, ki je bil dežuren v kotlarni. V sproščnem pogovoru sta povedala, da je v nočnem času povprečno od 25—50 delavcev oz. delavk. Da je bil toplem nočnej obrok organiziran približno pred enim letom, da so prej dobili nočni delavci le tople pijače in hladno malico (kruh, salamo, sir, konzerve ipd).

»Jaz in čuvaj pripeljeva iz menze toplo malico in potem se greje na radiatorju v moji sobi. Jasno, da se potem razsoli in je postana,« pravi tov. Hribar.

»Vendar zato ni neposredno kriva menza. Možno, da je bila prej hrana v redu. Mislim pa, da bi morali prav zaradi tega bolj izbirati vrsto jedil, saj vemo, da postan krompir, riž, testenine niso ne

zdrave ne dobre. Pa tudi kislo zelje in klobase so ponoči pretežke za želodec«. Tov. Juračič je tu pripomnil, da bi bila njemu veliko ljubša hladna malica, mogoče sir, jogurt, salama, sadje, in pa tople pijače: čaj, mleko, bela kava, kakao. To bi bilo tudi bolj primerno in zdravo za želodec. Sta pa oba mnenja, da je že to veliko, da je malica organizirana tudi ponoči, saj ni tako dolgo, ko so jo morali sami nositi od doma. Če bi pa bila še organizacija boljše (neprimerne posode, vsi še vedno ne prihajajo istočasno jesti, včasih neprimerna jedila), sploh ne bi imeli pripomb.

Tako, taka so bila mnenja delavcev-potrošnikov oz. odjemalcev toplih in hladnih obrokov. Kaj pa pravijo na vse to delavci restavracije? Napotila sem se k tov. Maksu Krambergerju, upravniku restavracije in mu zastavila nekaj vprašanj:

Tov. Kramberger, verjetno vam je znano, da se delavci že dlje časa pritožujejo nad kvaliteto malic. Ste tudi član komisije za družbeni standard in soc. pomoč. Kako ste konkretno reševali problem malic?

»Na sestankih smo večkrat razpravljali o kvaliteti malic in smo tudi upoštevali kritike in skušali stanje izboljšati. Toda pripomniti moram, da tudi na sestankih niso vedno konkretno navajali kdaj in katere jedi niso bile v redu pripravljene. Moj predlog je bil, da se pooblasti oseba ali več predstavnikov DO, ki bi vsako jutro, ko je hrana skuhana, prišli na pokušnjo in dali svojo kritiko. Vendar te odgovornosti ni hotel nihče sprejeti.«

Pravijo, da ste kot vzrok za tako stanje malic navajali pomanjkanje denarnih sredstev in preobremenitev delovnih zmogljivosti restavracije. Bi nam hoteli razsvetliti ta problem?

»Stari ceniki za malico — 10,00 dinarjev so bili sprejeti že 15. 5. 75. Med tem časom so se osnovni stroški živil izračunano po normativih za 33 % zvišali, z njimi pa tudi vsi ostali stroški (elektrika, drobni inventar, čistilni material, povečana amortizacija itd.). To je bilo ugotovljeno na osnovi kalkulacij, ki so bile izdelane 25.

1. 1976 in popravljene v decembru še za povečane cene mesnih izdelkov. Zato smo s 1. januarjem 1977 malico podražili za 2,00 dinarja. Z zadnjimi cenami malic, ki so bile uveljavljene od 1. 1. 1977 pa je bila pokrita samo razlika med staro nabavno ceno živil in novo nabavno ceno, brez pokritja vseh ostalih stroškov, ki so direktno v breme restavracije kot samostojne TOZD.

Iz vsega tega pa izvira tudi drugi problem oz. je drugi soodvisen s prvim. Nastalo je vprašanje, kako zagotoviti sredstva za nemoteno poslovanje. Zatekli smo se k povečanju števila zunanjih odjemalcev malic (Tosama, Gradis-Tehnika), nekaj pa je šlo tudi na račun kvalitete živil, saj tudi iz domače gospodinjske prakse vemo: če boš imel več denarja, si boš lahko privoščil bolj kvalitetno hrano, kot če ga je manj.

S povečanjem števila odjemalcev je prišlo seveda do večjih obremenitev zaposlenih v restavraciji, kar je nedvomno tudi vplivalo na slabo kvaliteto malic.

Skupno število malic v letu 1975 je bilo 275 tisoč, celokupen promet kuhinje v tem letu pa je znašal 3.695.000 din. V letu 1976 se je skupno število malic povečalo na 425 tisoč, celokupen promet kuhinje 1976 pa je znašal 6.083.500 din. Torej se je realizacija števila malic v letu 1976 povišala za 54 %. Celokupni promet kuhinje pa za 85 %.

Dnevno število kosil se je v primerjavi z letom 1975 od 60–70 povečalo na 200, število večerij pa iz 30 na 120.

57 % malic pripravljamo za DO Industrije, 43 % pa za zunanje. Cene zunanjih odjemalcev so bile vedno višje kot za člane naše DO.

Slišala sem tudi pripombe na račun 15 % RD (gibljivi del osebnega dohodka), ki ga imate delavci restavracije. Je to res in če je, kako to utemeljuate?

Da, res je, da smo večkrat imeli 15 % RD, a ne vsak mesec. Plan za leto 1976 je bil sprejet. Tam je bil planiran promet po mesecih. Po sprejetem pravilniku o delitvi osebnih dohodkov je predvidena stimulacija na promet, ki se plačuje največ do 15 %. Ker je bil v vseh mesecih poslovanja v letu 1976 v TOZD Restavracija promet prekoračen od 21 do 50 %, letni plan pa za 28 %, mislim, da smo upravičeni stimulacijo dobiti. Da z osebnimi dohodki nismo posegli v čisti dohodek, je dokaz, da smo ustvarili v letu 1976 za 60 % več kot v letu 1975. Mislim, da je pri takšnem prometu stimulacija potrebna, če hočemo delavce pripraviti do učinkovitega dela.

Pripomnim naj še, da je zasedba delovnih mest, kljub povečanju prometa, ostala ves čas ista.

Za zaključek najinega pogovora: bi se dalo s strani restavracije navzlic vsem težavam, ki ste jih navedli, kaj izboljšati?

S tem, da je DO prispevala še 2,00 din izključno na kvaliteto toplega obroka in je torej skupen znesek za malico na posameznika 14,00 din in s tem, da se bomo tudi delavci restavracije še bolj trudili mislim, da bo tudi prišlo do zadovoljivih rezultatov. Dodajam pa: naj bi bili tudi delavci-odjemalci bolj strpni, saj smo končno vsi člani iste DO in vsi si prizadevamo doseči čimboljše rezultate pri delu, čeprav nam tako enim kot drugim to vedno ne uspe.



Kuharica Nada Kodela

Naslednji dan sem govorila še z dvema članoma TOZD Restavracije tov. **Stanetom Krambergerjem**, šefom strežbe in kuharico.

Tov. Stane, vi ste pri točilni mizi s pijačo in ste najbolj neposredno v kontaktu z odjemalci-delavci. Kaj bi lahko povedali o medsebojnih odnosih, saj vemo, da tudi to lahko vpliva na počutje pri uživanju hrane?

Iz izkušenj vem, da so nekateri (ne vsi) naši delavci strašno alergični na tujega gosta oz. skupino, ki naroča razne konzumacije v naši restavraciji, češ da gre to na račun družbene — torej njihove prehrane. To ni res in razumeti morajo, da smo restavracija odprtega tipa, ki mora nuditi usluge tudi tujim gostom.

Do raznih sprememb, ki so se zgodile po novem letu (npr. da kruh ni v košaricah po mizah) pa je prišlo prav zaradi nemogočega odnosa, ki so ga nekateri imeli do hrane in inventarja v restavraciji. Da je izgineval jedilni pribor, zlasti čajne žličke v času delitve jogurtov, solnice, pepelniki, celo prtički iz košaric za



Glavni kuhar Avgust Doma

kruh, pa niso laži, ker je bilo to pred pričami dokazano, saj smo večkrat preverjali stanje pred pričetkom malic (9. uri in po končanih malicah (ob 10,30 uri). Ne posplošujemo, da so kradli. Toda sprašujemo pa se le, kako je do tega prišlo?

Po drugi strani pa moram priznati, da tudi delavci restavracije nismo in ne moremo biti vedno dobro razpoloženi in prijazni, kar je razumljivo pri takem številu odjemalcev, zlasti če naletiš na takšne, ki so nesramni. Delo z ljudmi je najtežje, vendar svoj poklic preveč ljubim, da bi me mogle razne nevednosti iztriti.

Naša kuharica pa mi je v imenu vseh v kuhinji dejala, da bi najraje videla, da bi ljudje redno prinašali bloke po datumih in glede na toplo ali hladno malico, ker imajo v kuhinji tako najboljši pregled. »Želim si tudi, da bi bili ljudje malo bolj strpni, saj smo tudi mi ljudje! Imamo veliko dela, saj smo preobremenjeni (zlasti kadar je katera odsotna) in tudi nam kdaj popustijo živci pri tolikem številu gostov. Če nas je v kuhinji dovolj, je vse veliko lažje, saj navsezadnje svoj poklic z veseljem opravljamo«, je zaključila pogovor.

Zanimalo me je tudi, kaj pravita o malici predsednik konference osnovnih organizacij sindikata tov. **Venčeslav Perko** in podpredsednik **IO KOOS tov. Anton Ručigaj**.

Prvi mi je dejal: »Večkrat sem bil navzoč na sestankih komisije za standard in socialno pomoč in skoraj vsakokrat se je razpravljalo o malicah. Reakcija, ki je nastala sedaj — da v tkalnici niso vzeli blokov — me ni presenetila, saj so bila mnenja številnih posameznikov, da se nekaj takega stori, že stara. Tu bi povdaril, da je do tega prišlo spontano, brez posebnih spodbud določenih posameznikov.

Mislim, da se je večkrat pokazal enostranski odnos reševanja tega problema — na eni strani menze, na drugi pa tudi delavcev. Premalo smo samokritični!

Osebnostno pa vidim najboljšo in trajnejšo rešitev kvalitete malice v tem, da se loči družbeno prehrano delavcev od restavracije, ki je odprtega tipa (dajatve, ki veljajo za restavracijo odprtega tipa so drugačne od dajatve družbene prehrane).

Nazadnje pa pravim: Bistveno je zadovoljstvo ljudi. Zato menim, da ne bi smeli tako dolgo puščati gorečih problemov nerešenih, kot smo jih dosedaj.«

Tov. Ručigaj pa pravi: »Moje mnenje je, da bi si morala restavracija kot samostojna TOZD zagotoviti sredstva ne pretežno od družbene prehrane delavcev, najsibodi naše ali tujih DO, ampak tudi z drugimi uslugami, ker ima vse pogoje za to. Bolj bi si morala prizadevati, da tudi v času, ko našim delavcem ne nudi malice, pritegne tujega gosta (naj bo dopoldan, popoldan ali zvečer).«

O kvaliteti in sploh o problemih v zvezi z družbeno prehrano sem se pogovarjala tudi z našo zdravstveno sodelavko, višjo medicinsko sestro tov. **Majdo Škrinjarjevo**, ki je o tem problemu spregovorila takole:

»Vsak tisti, ki ima vpogled v družbeno prehrano ve, da je kljub velikemu napredku družbene prehrane (primerjajmo pred 20. leti in danes!) nenehno in povsod

opazno več problemov v družbeni prehrani:

1. Pomanjkanje zaščitnih snovi v hrani (zelenjava, sadje)

2. Cistost teh živil

3. Postanost in pregretnost in

4. Prisotnost prežganja v vseh jedilih, ki se jih gosti (ravno ta način gostitve hrane je več ali manj v vseh gospodinjstvih še prisoten, čeprav vemo, da so zdrava nadomestila za prežganje — nastrogan krompirček, smetana, drobtine, podmet!). To gostenje bi bil nasplošno problem naše družbene in celo domače prehrane, ki ne verjamem, da se bo kmalu odpravil. To pa zato ne, ker nimamo še osvojenega kulture prehranjevanja — da bi dali prednost biološki sestavi hrane.

5. Na zadnjem mestu navajam, (a po pomembnosti ne zadnje) večni problem te družbene prehrane pa je denar. Ta je največkrat krivec boljše ali slabše kvalitete živil.

Na koncu bi dodala še tole: dokler ostane pereč še problem, ki je čisto naš: z obstoječimi kapacitetami zaposlenih v TOZD Restavraciji in počitniškimi domovi poslovali za delavce domače DO in delavce tujih DO, poleg tega pa v poletnih mesecih še v naših počitniških domovih, ob kljub temu, da vse prej navedene probleme odpravimo, postal tudi najboljši zrezek 1. kvalitete podplat, ker ne bo časa, da bi bil v redu pripravljen.

Naša reportaža ali anketa, kakorkoli jo imenujemo, je postala mogoče preobsežna, vendar mislim, da je upravičeno, saj je bilo treba problem malic osvetliti z več zornih kotov. Hotela sem, da ljudje javno povedo kaj mislijo, predvsem zato, da bi duhove pomirila, ne pa obratno. Začelo bo Konoplan tudi v prihodnje spremljal kvaliteto hrane in če bo potrebno, o tem poročal, obenem pa bo tudi poročal o čistoči po obratih.

Urednica

Razširjena seja IO KOOS Induplati

Dne 27. 1. 1977 je bila v sejni sobi Induplati razširjena seja IO KOOS, na kateri so člani izvršnega odbora konference, predstavniki ZK Induplati, predstavniki ZSMS in še nekaterimi člani sindikata razpravljali o pristopu OOS konfekcije Mengeš k sporazumu o združevanju OOS v KOOS v Induplati Jarše, in o organiziranju sindikalnih skupin v konfekciji Mengeš.

Razpravljali so še o izvedbi dopolnilnih volitev v IO OOS konfekcije Jarše, o udeležbi naših tekmovalcev na tekstiliadi, o izbiri kandidatov za seminar o izobraževanju v delovnih organizacijah, o odvajanju sredstev KOOS za Klub samoupravljavcev občine Domžale, o višini izplačevanja regresa za letni dopust za leto 1977, pregledali zapisnik nadzornega odbora in okvirno določili datum sklica letne KOOS.

Sprejeti so bili naslednji sklepi:

1. Predlog o pristopu OOS Konfekcije Mengeš v KOOS Induplati Jarše se predloži v potrditev KOOS Induplati; prav tako pa vsi evidentirani kandidati za IO OOS Konfekcije Mengeš, nadzornega odbora OOS, za poverjenike sindikalnih skupin in za delegate v KOOS Induplati.

2. KOOS Induplati se predložijo v potrditev tudi evidentirani kandidati za IO OOS Konfekcije Jarše, nadzornega odbora OOS konfekcije Jarše, sindikati za poverjenike sindikalnih skupin konfekcije Jarše in kandidati za delegate konfekcije Jarše v KOOS Induplati.

macijo navajam nekaj podatkov iz tega gradiva.

Delovni ljudje in občani v naši občini smo mimo osrednjih javnih informativnih sredstev lahko seznanjeni o življenju in delu tudi:

— preko Občinskega poročevalca, osrednjega glasila, ki ga izdaja Socialistična zveza delovnega ljudstva občine Domžale in

— preko glasil, ki jih izdajajo delovne organizacije ter obvestil, ki jih izdajajo družbeno-politične organizacije in delovni kolektivi.

Tako izdajajo svoja glasila naslednje delovne organizacije:

— TOSAMA, delovna organizacija TOSAMA

— KONOPLAN, delovna organizacija INDUPLATI, Jarše

— KOLEKTIV, delovna organizacija LEK

— NAŠE DELO, delovni organizaciji Papirnica KOLIČEVO in VEVCÉ

— NAŠ NAPREDEK, delovna organizacija NAPREDEK Domžale

— DELAVEC-DELAVCU, delovna organizacija TERMIT Domžale

3. Vsi prijavljeni tekmovalci naše DO (23) za zimsko tekstiliado 1977 sodelujejo brez izbirnega tekmovanja. V ta namen KOOS financira dnevne karte za žičnico in startnino za posameznega tekmovalca.

Naredi se vloga na SMR, da se odobri prevoz, izredni plačani dopust in dnevnice (kot je veljalo do sedaj).

4. Predsedniki OOS, DS, ZSMS, ZKJ zberejo kandidate za tridnevni seminar o izobraževanju v delovnih organizacijah.

5. Klub samoupravljavcev občine Domžale naj dostavi predračun porabe sredstev.

6. Glede višine regresa za letni dopust 1977 je bil predlog, da se izplača v višini od 1.100 din do 1.300 din (delavci z višjimi osebnimi dohodki po 1.100 din, delavci z nižjimi osebnimi dohodki pa po 1.300 din). Po 100,00 din pa kot v dosedanji praksi prispevam za regresiranje za matere samohranilke in upokojenice in za dodatno regresiranje članov naše DO na Mali planini.

7. Tov. blagajničarki Tovariške pomoči Pepci Burjevi se zaradi vestnega vodenja blagajne dodeli enkratna nagrada v višini 2.000 din.

Predlog nadzornega odbora, da se članom Tovariške pomoči dodeli nagrada v obliki organizacije in financiranja izleta, se ne odobri, ker IO KOOS meni, da se člani Tovariške pomoči lahko vključijo v izlete samoupravnih organov.

8. Letna skupščina KOOS Induplati Jarše se skliče med 15. 2. in 25. 2. 1977.

Urednica

Informiranost v občini

Kako urediti sistem dopisništva

V torek, dne 25. 1. 1977 je bila v prostorih Regionalne zdravstvene skupnosti Domžale razširjena seja uredniškega odbora Občinskega poročevalca. Na sejo so bili vabljeni uredniški odbor Občinskega poročevalca, uredniki tovarniških glasil, evidentirani dopisniki in tajniki občinskih SIS. Edina točka je bila informiranost v občini oziroma konkretneje — osrednji problem: kako vzpostaviti mrežo rednih dopisnikov Občinskega poročevalca in kako izmenjavati informacije na občinskem, regionalnem in republiškem nivoju.

Sejo je vodila predsednica občinske konference SZDL, tov. Marija Ivkovič. Teze za razpravo pa je pripravil odgovorni urednik Občinskega poročevalca Karel Kušar. Za infor-

— KEMILAK, delovna organizacija HELIOS Domžale

Poleg tega izdaja Krajevna skupnost PREVOJE občasno SVEŽE NOVICE, osnovna organizacija ZSMS TROJANE glasilo ATRANS, Krajevna skupnost Jarše INFORMACIJE, delovna skupnost uprave SOB ODOLOCAMO, Občinska konferenca ZSMS BILTEN.

Osnovne šole: Vencija Perka, Šlandrova brigada, Josip Broz Tito, Dob, Moravče, Radomlje in Mengeš izdajajo glasila, ki so sestavni del dejavnosti literarnih krožkov na šolah.

Če lahko ugotovljamo, da imamo na območju občine precej informativnih glasil, ki izhajajo stalno ali pa občasno, potem lahko istočasno ugotovljamo, da smo zelo revni s svojimi informacijami v republiških glasilih, v radiu in na televiziji.

Zaradi tega bi se morali pogovoriti in sprejeti ustrezne sklepe, predvsem naslednje:

— kako vsebinsko oblikovati osrednje glasilo OBČINSKI POROČEVALEC in ga tesneje povezati z

Mladinska delovna akcija

Že dlje časa smo se mladinci IN-DUPLATI Jarše pogovarjali, da bi ponovno organizirali delovno akcijo, ker je bila prva uspešna. Odločili smo se za soboto, 29. 1. 1977.

Mladinke in mladinci iz predilnice, tkalnice, kovinskih konstrukcij in konfekcije so delali v obratu. Drugi pa smo delali v stari barvarni.

Zjutraj je deževalo, zato smo šli vsi delat v staro barvarno. Najprej smo očistili prostor, kjer so predhodno delali zidarji. Nato smo šli v skladišče barv in kemikalij, kjer je bilo treba poribati tla. Tov. Jerman nam je pri tem pomagal. Z viličarjem je prestavljal palete, tako, da smo lahko tla povsod očistili. Delo je bilo sorazmerno težko, toda saj smo prišli delat ne samo gledat. Ker sta dva mladince s tov. Blažičem pospravljala dvorišče, nas je v barvarni ostalo malo in smo morali krepko pljuniti v roke, da je bilo skladišče do dveh očiščeno.

Ce bi prišli delat vsi tisti, ki so se za to akcijo prijavi, bi lahko naredili veliko več.

Na akciji nas je bilo 28 in mislim, da smo nekaj le naredili, čeprav bi s prisotnostjo vseh tistih, ki radi veliko delajo z jezikom in obljubami, veliko več naredili.

Utrujeni, toda veseli, da smo za našo delovno organizacijo naredili nekaj prostovoljnega, smo odšli na kosilo v našo restavraco.

Milena



Cetrtek, 13. januarja 1977 so našo DO obiskali učenci 4. razredov radomeljske osnovne šole. Izvedeli so veliko novega, saj so mladi radovedneži spraševali o vsem, kar jih je zanimalo!

Zračne hale

V današnjem tempu razvoja gradbene konstrukcije hitro postanejo neustrezne svojemu namenu, bodisi po velikosti, bodisi lokacijsko. Zaradi tega današnje gradbene konstrukcije morajo zadostiti zahtevam, kot so: popolna industrijska izdelava, minimalna poraba materiala in energije, hitra gradnja, protipotresna varnost, cenenost itd. Vsem omenjenim zahtevam odgvarjajo zračne hale, ki imajo še to prednost pred klasičnimi konstrukcijami, da jih lahko in hitro odstranimo in premestimo na drugo lokacijo, če je to potrebno.

Zračne hale obravnavamo kot pnevmatske konstrukcije. Z ventilatorjem vpihavamo zrak v notranjost hale, tako da nastane konstantna zračna blazina, ki nosi streho hale brez podporne konstrukcije. Pri izpadu agregata za pridbivanje pritiska, se hala ne sesede dalj časa (lahko tudi več ur), ker zrak le počasi izhaja skozi netesnjene dele, toda za primer izpada električnega toka moramo namestiti še nadomestni agregat z bencinskim motorjem, ki se avtomatično vklopi, če izpade električni tok. Z vpihovanjem zraka je zagotovljeno tudi prezračevanje hale.

Plašč hale je narejen iz obojstransko plastificirane tkanine, ki je negorljiva. Za dosego dobre osvetljenosti hale se uporablja v glavnem bel prosojen material, ki zelo dobro prenaša svetlobo, tako da podnevi ni potrebna razsvetljava, seveda pa lahko namestimo tudi električno razsvetljava.

Zračne hale so predvsem uporabne za: športne hale, skladiščenje, prekritje kopalnih bazenov, prekritje gradbišč v zimskem času, razstavne hale, hale za razna zasedanja itd.

Velikost vhoda v halo je lahko izedena za dovoz z viličarjem, dovoz s kamionom ali pa za osebni dostop (vrtljiva vrata).

V razvojnem odelku smo pripravili izračun in načrte za zračno halo, ki bo ena izmed večjih dosežaj izdelanih v našem podjetju. Naročnik bo to halo uporabil kot skladiščni prostor. Dimenzije hale so: dolžina 72 m, širina 24 m, višina 9 m in tlorisna površina 1604 m². Za primerjavo še dimenzije naše zračne hale v dvorišču tovarne: dolžina 37 m, širina 19,6 m, višina 8 m in tlorisna površina 643 m².

Urednica

Dipl. ing. Pavle Stoimenovski

glasili delovnih organizacij in ostalimi glasili in

— kako urediti sistem dopisništva in to v smeri večje prisotnosti v občinskem glasilu, predvsem pa v osrednjih slovenskih glasilih in ostalih informativnih sredstvih?

Po pregledu gradiva se je začela obširna razprava. Ugotovili smo, da je problem dopisništva prisoten tako na občinski ravni — konkretno pri Občinskem poročevalcu — kot tudi pri glasilih delovnih organizacij. Večni problem: kako pridobiti ljudi, da bi pisali in pravočasno oddajali da gradivo? Prišli smo do zaključka, da je temu najbrž kriva premajhna usposobljenost. Ljudje bi pisali, a imajo občutek, da se ne znajo izražati, bojijo se izražati svoja stališča, opazanja, da ne bi bilo kaj narobe. Zato je nujno potreben nek mentor, usmerjevalec, ki bi povezoval dopisnike delovnih organizacij, občinskih svetov, dopisnike šolskih glasil in njihovih mentorjev, dopisnike SIS in druge ter jim nudil pomoč. Sprejet je bil sklep, da se nujno zaposli po-

klicnega novinarja, ki bi bil za tako delo najbolj sposoben (časovno in strokovno). Le tako bi sčasoma vzpostavili mrežo dopisnikov.

Sprejet je bil tudi sklep, naj bi težili k temu, da bi bil v ospredju vsake informacije delovni človek — njegovo delo, težave, pogledi; saj vse prevečkrat govorimo o strojih, tehnologiji itd.

Napaka, ki jo večkrat delamo, je tudi ta, da vse premalokrat dobro delo priznamo, pohvalimo. To je nujno, ker predvsem tako stimuliramo ljudi. Brez priznanj izgubijo voljo do dela.

Tako občinska kot glasila delovnih organizacij bi se morala bolj povezovati s šolskimi glasili, saj imamo prav v šolskih literarnih kroških potencialne kandidate za dopisnike, ki jih moramo vzgojiti, usposobiti.

Nujno pa je potrebno vzpostaviti tudi tesnejšo povezavo med uredništvu občinskih glasil in uredništvu glasil delovnih organizacij, pa tudi glasil delovnih organizacij med seboj.



Šport



Smučanje — zadovoljstvo — zdravje

Morda ne verjamete, toda smučati se lahko naučite zelo hitro. Meje skoraj ni. Že dveletni otrok lahko drsa na smučkah — s 50 leti stopiti na smučki še vedno ni prepozno. Za otroke je igrica, za odrasle zabavno učenje.

Izbira smučanja je velika. Za ljubitelje hitrosti, za preizkušanje v spretnosti, poguma je **alpsko smučanje**.

Za ljubitelje samote, idiličnih pogledov, preizkušanje vzdržljivosti je **smučarski tek**.

Kombinacija alpskega smučanja in smučarskega teka je **turno smučanje**.

Alpsko smučanje je vožnja, drsenje po strmini. Teren je nagnjen, pokrit s snegom. Dober smučar mojstrsko drsi po večjih in manjših strminah, zavija po svoji volji, pospešuje hitrost in zavira, ustavi se, kjer sam želi. Včasih seveda tudi pade. Pasti na mehkem snegu ni prav nič hudega, celo zabavno je.

Smučarski tek ali pravilneje tek na smučeh. Gre za to, da s smučmi na nogah hodimo ali tečemo predvsem na ravnem ali rahlo nagnjenem zasneženem terenu. Pri tem uporabljamo drugačne, lažje smučki in nekoliko daljše palice in sploh drugačno opremo kot pri alpskem smučanju. Na smučarski tek gremo pravzaprav dokaj lahko oblečeni, pa je vseeno kar hitro toplo.

Tako kot pri vsaki vrsti športa, posebnost pri smučanju, pripravimo mišičevje in sklepe na gibe, drže, aktivnosti, ki jih bomo izvajali na smučeh. Te priprave so v večini pred smučarsko sezono. Za osnovno pripravo predlagamo vadbo na TRIM stezah, če stanujete v stavbi z dvigalom, pojdite čimvečkrat peš po stopnicah navzgor in predvsem navzdol ter še druge gimnastične vaje kot so: poskoki, preskoki, vaje za krepitev nog in telesa.

Primerno izbrana oprema predstavlja ključ do končnega uspeha. Pri izbiri so bila dolgo prisotna napačna pravila, ki so zavirala uspešnost učenja mnogim smučarjem. Na primer: smučki morajo biti tako dolge, kakor visoko dosežete z roko ali palice morajo biti dolge do pod pazduhe.

Za pravilno izbiro smučki nam služijo sledeče tabele:

RAZREDI

1. Začetniki — hoja in drsenje po ravnini, igre na snegu, obrati, vzponi, smuk naravnost, učenje pluznega zavoja.

2. Začetniki, ki obvladajo spremenjanje smeri in zaustavljanje s pluznimi zavoji.

3. Nadaljevalna šola — tekoče zavijanje z izpluževanjem zgornje, spodnje ali obeh smučki naenkrat.

4. Nadaljevalna šola — prehod iz pluzne na paralelno tehniko.

5. Dobri smučarji — paralelna tehnika.

6. Dobri smučarji — paralelni razvoj od brega.

7. Zelo dobri smučarji.

8. Odlični smučarji, ki obvladajo vse tehnične prvine v ugodnih snežnih pogojih.

9. Odlični smučarji — obvladajo vse oblike krmarjenja na vseh vrstah snega.

Ko ste ugotovili, v katero skupino spadate, ugotovite po razpredelnici, koliko točk vam pripada.

Razred	Točke
1	10
2	14
3	17
4	20
5	24
6	28
7	29
8	30
9	31

Naslednja tabela upošteva starost

Leta	Točke
80	10
70	14
60	16
50	18
45	19
40	20
35	20
30	20
20	20
15	20
12	17
10	15
7	10
6	8
4	5

Višina v cm	Točke
200	19
195	18
190	17
185	16
180	15
175	14
170	13
165	12
160	11
155	10
150	9
145	8
140	7
135	6
130	5

Teža v kg	Točke
100	19
90	19
80	18
70	17
60	16
50	15
45	14
40	13
35	12
30	11

Na vrsti je seštevanje točk.

Skupno število točk	Dolžina smučki v cm
87	220
85	215
83	210
81	205
79	200
77	195
75	190
73	185
71	180
69	175
67	170
65	165
63	160
61	155
59	150
57	145
55	140
53	135
51	130
49	125
47	120
45	115
43	110
41	105
39	100
37	95

Za izbiro smučarskih palic služi sledeča tabela.

Velikost smučarja v cm	Dolžina palic v cm
190	136
180	129
170	121
160	114
150	107
140	100
130	93
120	86
110	79
100	71

Sedaj, ko smo si izbrali pravilne smučki in palice že lahko poizkusimo drseti po snegu.

Odlična mala šola smučanja je smučarski tek. To je prvo drsenje na podaljšanem obuvalu, smučeh. Seveda je smučarski tek tudi popolnoma samostojen šport. Zelo v časteh je med Skandinavci, kjer se z njim ukvarja v nekaterih predelih skoraj vsakdo. Smučarski tek je lahko pravi užitek, predvsem še izletniško ali turno smučanje.

Zelja in cilj večine smučarjev je, da zanesljivo presmučajo še tako strmo pobočje na katerikoli vrsti snega. Pot do tega cilja je dolga. Potrebno je veliko vaje. Ne ustrašite se že na prvem koraku, ker je končni cilj dokaj oddaljen. Vsaka dosežena stopnja daje svoje zadovoljstvo, ki pomeni novo spodbudo za nadaljni trud. Ze sama misel, da ste na svežem zraku in v naravi, vas lahko zadovolji in uspehi ne bodo izostali.

ZDRAV DUH V ZDRAVEM TELESU!

Rajko Kovačič

obvestila iz kadrovske službe

TOZD PROIZVODNJA

Vstopi:

1. Koščak Zlatko, del. v ceradnem oddelku, vstopil 17. 1. 1977,
2. Stankovič Ružica, raztezanje vlaken, vstopila 19. 1. 1977,
3. Grčar Andrej, transp. delavec v konf., vstopil 21. 1. 1977.

Izstopi:

1. Luteršek Alojz, del v oplem., izstopil 14. 12. 1976,
2. Farič Alojz, del. v priprav., upokojen 31. 12. 1976,
3. Orehek Marija, šivilja, izstopila 15. 1. 1977,
4. Perne Marija, raztezanje, izstopila 21. 1. 1977.

DELOVNA SKUPNOST SKUPNIH SLUŽB

Vstopi:

1. Zaimovič Ahmet, trgovski zastopnik, vstopil 1. 1. 1977,
2. Vodnik Vinko, pravnik, vstopil 17. 1. 1977.

Izstopi:

1. Selimagič Smail, dvor. delavec, izstopil 14. 12. 1976.

POROČILI SO SE:

Beloševič Svetlana poročena Šmid.

POROČILO O GIBANJU OSEBNIH DOHODKOV ZA DECEMBER 1976

Vrednost točke za mesec december je ostala neizpremenjena in sicer din 0,0286. Menjajoči del OD pa je bil izplačan v sledeči višini:

R-D-Z za TOZD proizvodnjo in DSSS je znašal 109 %.

R-D za TOZD proizvodnjo in DSSS je znašal 107 %.

Za TOZD Restavracija in počitniški domovi in TOZD Industrijska prodajalna pa je bil izplačan menjajoči del v višini 115 %.

Za TOZD Slamnik Mengeš je bil obračunan stimulatívni del v višini 107,5 %.

Povprečno izplačani osebni dohodki so se gibali sledeče:

	Din
TOZD proizvodnja	3.481
Del. skup. skup. služb	4.613
TOZD Ind. prodajalna	4.455
TOZD Rest. in poč. domovi	4.259
TOZD Slamnik Mengeš	3.431

Vera Habjan

Razred	TOZD proizvodnja													
	pred.	prip.	tkal.	opl.	konf.	Peče	cer.	Mokr.	kov. k.	teh. s.	DSSS	TOZD Slam.	TOZD Rest.	TOZD Ind. P.
do 2100						2		5						
2100 do 2500					1			6			2			
2500 do 3000	34	29	31	24	32	11		23	1		12	14	1	
3000 do 3500	30	53	104	30	85	28	9	11	4	1	39	11	8	
3500 do 4000	13	20	37	19	37	3	7	10	15	5	44	2	1	5
4000 do 4500		5	15	16	9			6	6	3	50	3	5	1
4500 do 5000	2	4	8	5	4		1		1		21		3	2
5000 do 5500	1		7	1	1			1	2		12		3	
5500 do 6000	1		4	1	1					2	11		1	1
6000 do 6500			2					1		2	8			
6500 do 7000					1					2	7	1		1
7000 do 7500	1	1	1	1			1		1	1	3		1	
7500 do 8000											5			
8000 in več										2	14	1		
Skupaj	84	114	113	97	171	44	18	63	30	18	228	32	23	10
Najnižji OD	2433	2451	2316	2500	2473	1869	3070	1719	2506	3458	2451	2560	2977	3510
Najvišji OD	7067	7292	7389	7293	6872	3871	7067	6113	7099	10641	11660	8351	7452	6552
Povprečni OD	3225	3331	3502	3817	3389	3113	3773	3111	4002	5460	4613	3481	4259	4455

OBVESTILO

Na pustno soboto se boste lahko veselo zabavali v naši restavraciji. Pričetek zabave ob 20 uri, zaključek ob 0,1 uri. Zabava s plesom bo tudi ob dnevu žena 5. marca. Pričetek prav tako ob 20. uri, zaključek ob 0,1 uri.

Rezervacije naročite v bifeju restavracije.

TOZD Restavracija
Induplati Jarše

ZAHVALA

Ob smrti mojega dobrega očeta

GERGEK ALEKSANDRA

se sodelavkam in sodelavcem iz prejemalne tople zahvalujem za iskreno sožalje in denarno pomoč.

Kristina Šemen

ZAHVALA

Ob smrti moje mame

ČRNIVEC MARIJE

se zahvaljujem vsem, ki ste nam izrazili sožalje in jo pospremili na njeni zadnji poti. Še posebna zahvala sodelavkam iz šivalnice zaves in prodajalne, za pozornost in podarjeno cvetje.

Minka Zupan

ZAHVALA

Najiskrenejše se zahvalujem tov. dr. med. dela Mariji Šiška za njeno skrb in požrtvovalnost ob času moje bolezni.

Vsem ostalim pa, ki ste me obiskali v bolnici ali na domu, prav lepa hvala.

Sindikalni organizaciji predilnice enako lepa hvala za denarno pomoč.

Alešovec Marija

VARČUJMO

Pozivamo vse delavce, da v uredništvo Konoplana sporočijo ali napišejo, kje vidijo še možnosti varčevanja.

Prepričani smo, da lahko vsak, bodisi v skupnih službah ali v proizvodnji, na svojem delovnem mestu nekaj privarčuje s tem, da je discipliniran, da ne izostaja neopravičeno, da upošteva pravila varnosti pri delu in s tem zmanjšuje možnosti poškodb in tako tudi bolniške, da eventuelno manjkajoče ure nadoknadi, da ne postopa po tovarni, da štedi s pisarniškim ali izdelavnim materialom in telefonskimi stroški, da opravimo delo pravočasno in kvalitetno itd.

Če se bomo potrudili vsaj na teh področjih, uspeh ne bo izostal!

Stopnice — šotori „Induplati“

1. levi pritok Save pri Kranju
2. kurilno olje
3. otoki ob južni Koreji
4. jugoslovanski teniški igralec (Nikola)
5. priljubljena italijanska filmska igralka (Sofia)
6. eden izmed vodij francoske revolucije (Jean-Paul)
7. mišična napetost
8. letoviški kraj v vzhodni Istri blizu Labina
9. nemško ime za Slovana, ki se je v času preseljevanja naselil v stiku z germansko-nemškimi prebivalci od Baltika do Jadrana
10. mesto v severovzhodni Sloveniji
11. reka v severnem Pakistanu (Amu Darja)
12. ohladitev
13. gorski predel v severnem delu Indije
14. rimska provinca v starem veku
15. kraj na Madžarskem, vzhodno od mesta Pecs
16. vrsta hrošča

Ob pravilni rešitvi dobite na stopnicah imena osmih modelov šotorov »Induplati«.

Juš

MORDA ŠE NISTE VEDELI...

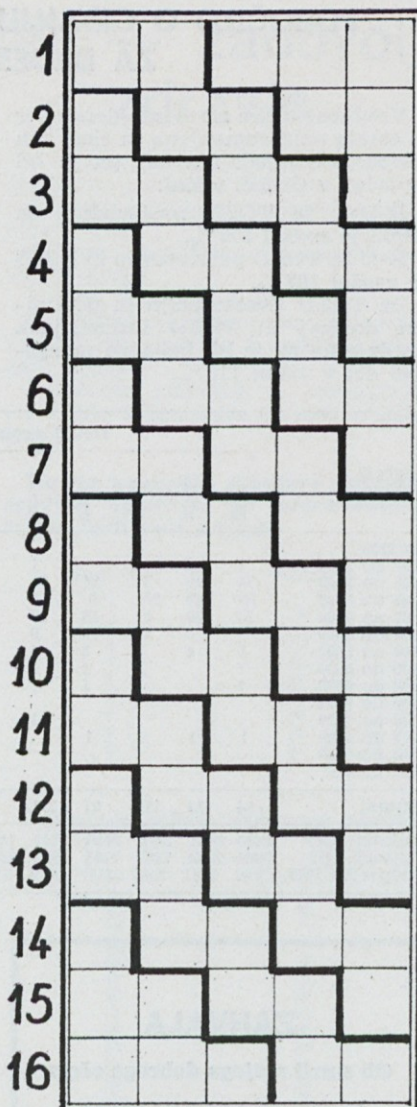
Mojster iz Oplemenitilnice pride nekega dne ob dvanajsti uri in trideset minut v Nabavo z naročilnico za led (8 blokov).

Led moramo imeti takoj jutri zjutraj. Lahko bi uporabili tudi sneg, če ne bi bil umazan, ali če bi ga ponoči kaj padlo, je rekel.

Seveda smo potem vsi držali »fige«, da bi ponoči zapadel sneg. Saj bi zaradi tako kratkega roka imela Nabava veliko manj težav, tako denarnih, kakor tudi drugih, če bi nas rešil novozapadli sneg.

Opomba: Led odnosno sneg se uporablja za ohlajevanje flote pri barvanju z naphtoli, če še niste vedeli.

Dana



AFORIZMI

Če bi bil mikrofonski, bi večkrat zardel.

Vsi veliki načrti propadejo, če jih izvajajo majhni ljudje.

Ljudje so postali neverjetno pokvarjeni: čedalje težje se jih da ogoljufati.

Molk je zlato, ampak samo takrat, če ima tisti, ki molči, veliko povedati.

Najteže je dati pravilen odgovor na napačno vprašanje.

Kakšna škoda, da so večne ljubezni tako kratkotrajne.

Moški ideal je izkušena nedolžna ženska.

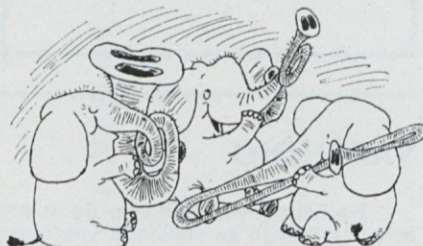
ANEKDOTA

Paderewski je svoji učenki naročil, naj odigra Schubertovo sonato. Preden je mlada dama sedla h klavirju, ji je mojster razložil, da je skladatelj, ko je ustvarjal to sonato, mislil na neko žensko in jo tudi posvetil nedosegljivi ljubezni. Učenka je začela igrati, toda slavni pianist jo je zgrabil za roko: »Nehajte, nehajte! Rekel sem vam, da je mislil na ljubico, vi pa igrate kot da bi mislil na taščo.«

MALA MODROST

Srečen je ta, ki zna zvezati šopek iz dosegljivega cvetja.

»PIHALNI TRIO«



»AMBICIOZNEŽ«

