



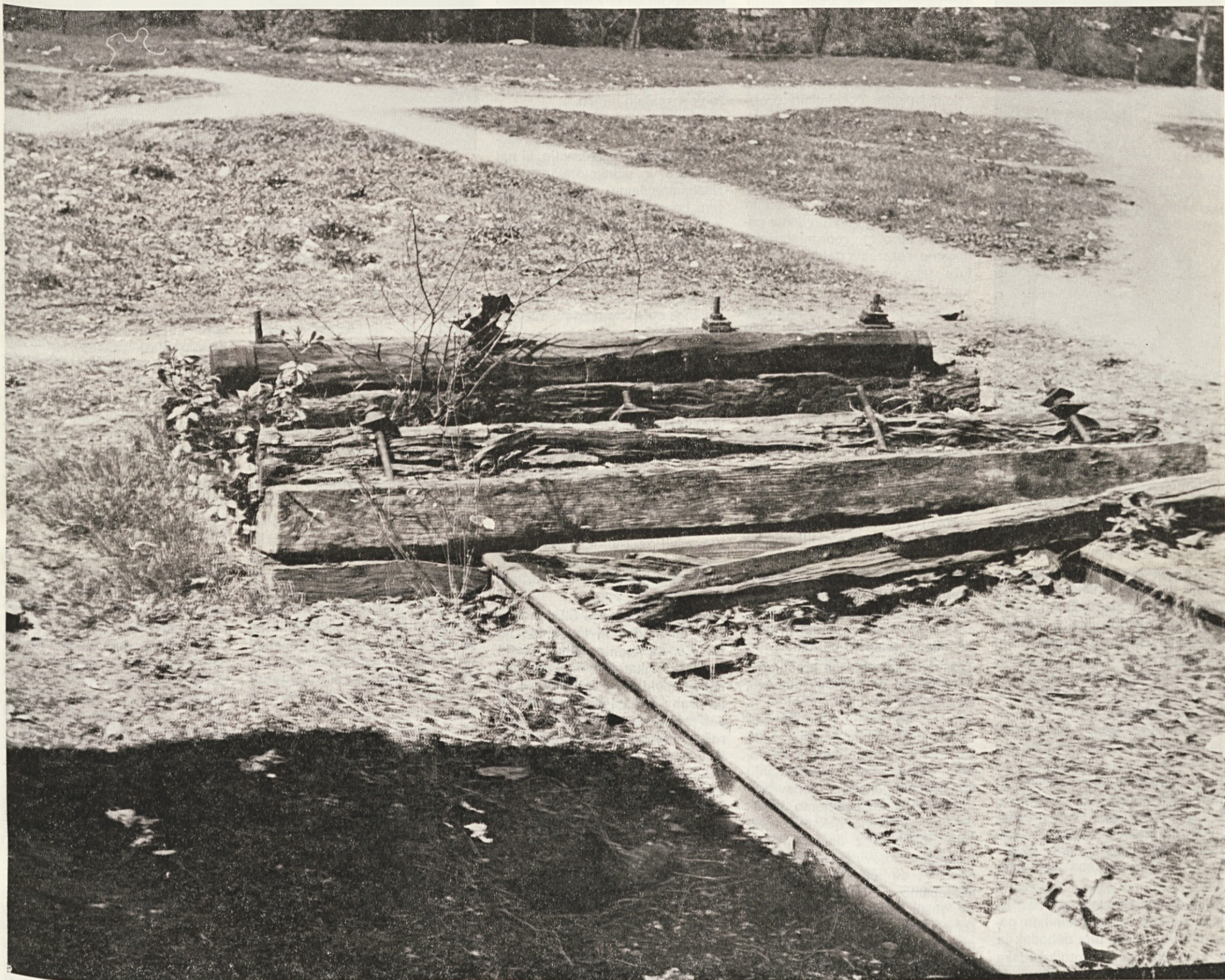
glasnik

glasilo delovnih ljudi živilskega kombinata žito ljubljana

December 1980

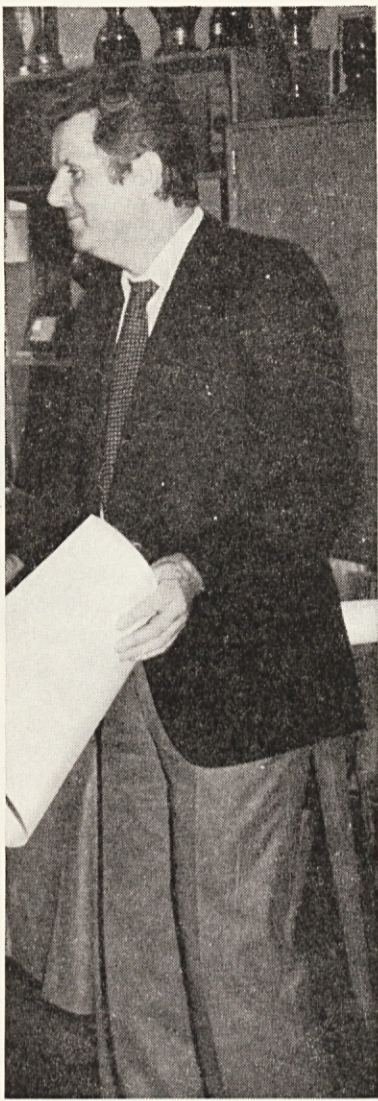
11-12

Izdaja živilski kombinat ŽITO Ljubljana
61000 Ljubljana, Šmartinska 154
Odgovorni urednik: Dominik Nemeč
Uredništvo: Živilski kombinat ŽITO
Šmartinska 154, tel.: 41-673, int. 32
Tisk: Tiskarna »Jože Moškrič« Ljubljana
Organizator obveščanja: Ivan Cimerman



**NA KRIŽIŠČU NOVIH POTI
ŽELI UREDNIŠTVO GLASNIKA
VSEM DELAVCEM ŽK ŽITO
SREČNO 1981**

Glavni direktor ŽK Žito, Bogo Bratina ob zaključku 1980



»S 1980. letom zaključujemo petletno obdobje. Kako ocenjujete gospodarjenje v tem času?« »Da, letos se zaključuje srednjeročno plansko obdobje, v katerem so se nakopičili nekateri problemi našega gospodarstva tako, da stopamo v novo plansko obdobje s posebnimi nalogami, ki jim kratko rečemo: stabilizacijske naloge. Za našo delovno organizacijo lahko rečemo, da je bila v preteklem obdobju uspešna, čeprav nismo dosegli in uresničili prav vseh zastavljenih ciljev. Značilno za obdobje 1976—1980 je, da smo ga začeli povsem nepripravljeni, saj v letu 1976 še nismo imeli nobenih planov in smo šele v letu 1977 opredelili cilje do leta 1980. Hkrati pa smo po sprejetju zakona o združenem delu dopolnjevali tudi samoupravno organiziranost v Kombinat.

Kljub vsem težavam pa ocenjujem, da smo dobro delali in gospodarili, saj sta bila dohodek in z njim povezana reprodukcijska sposobnost Kombinata taka, da smo izvedli vrsto planiranih investicij, ki jih sedaj, ko nekatere še tečejo ali so v zaključni fazi, ocenjujem na okrog 50 starih milijard.

V mlinski industriji smo pričeli s posodabljanjem proizvodnje in

transporta, kar bo bistveno vplivalo na zmanjšanje težkih fizičnih del in stroškov in na rast produktivnega dela. Nadalje smo začeli s sovlaganji proces dolgoročnega zagotavljanja osnovnih surovin; z naložbami v pekarstvu in z izgradnjo novih pekarn ter večanjem obsega te proizvodnje dosegamo znatno boljšo oskrbljenost trga, ki zanj skrbimo in sedaj že finaliziramo celotne, doma pridelane količine mok.

V konditorstvu smo z novimi proizvodnimi prostori in opremo precej izboljšali razmere v proizvodnji žvečilne gume in bonbov, medtem ko bomo program rekonstrukcije čokoladnih proizvodov in mehkega peciva uresničili v prihodnjem obdobju.

»Kateri so bili največji problemi pri gospodarjenju v preteklem letu?« »Mislim, da so nam povzročili največ težav problemi nabave oziroma zagotavljanja potrebnih surovin, repromateriala, opreme, rezervnih delov in embalaže, tako na domačem trgu kot tudi iz uvoza.

Manjša proizvodnja osnovnih kmetijskih pridelkov v letu 1980 — ki je posledica slabih klimatskih pogojev, manjši donosi, včasih tudi nestimulativne cene — vse to je in bo povzročalo, vse do nove žetve, nemajhne težave pri zagotavljanju prepotrebnih količin pšenice ter drugih žitaric, sladkorja, olja in ostalega repromateriala.

Še težja je situacija pri uvozu surovin in drugega repromateriala, čeprav smo omejili porabo na minimum.

Kljub težavam, ki so v manjši meri povzročale probleme v proizvodnji, zastojev doslej ni bilo, za kar gre zasluga vsem in naši dosedanji poslovni politiki.

Težave, s katerimi se srečujemo v tem času na področju nabave, pa niso le trenutne, problem, s katerim se bomo v bodoče še srečevali, je lahko še večji. Zato je izredno pomembno, da še nadalje delujemo pri vzpostavljanju dolgoročnih odnosov z dobavitelji surovin, da pospešujemo izvoz, da nadomeščamo nekatere uvožene surovine z domačimi, da trajneje zagotovimo uvozne možnosti in da skupno ter enotno nastopamo na nabavnem trgu.

»V 1980. letu smo izvršili oziroma pripravili številne spremembe v organizaciji poslovanja in samoupravni organiziranosti (združitev Tozd Gorenjka in Tozd Triglav, reorganizacija DSSS, koncept nadaljnjega povezovanja DO. Kako se bo to odrazilo pri nadaljnjem delu?« »Dobra samoupravna organiziranost in organiziranje dela nasploh sta pomembna dejavnika razvoja samo-

upravnih odnosov in racionalnosti poslovanja. Ustanavljanje, združevanje in ukinjanje temeljnih organizacij združenega dela bo tudi v bodoče prisotno, kajti stalno se bo potrebno prilagajati novim pogojem poslovanja pa tudi razvoj ustvarja osnove in zahteva spremembe. Seveda pa bi morale biti take spremembe sad skupnega dogovora. Spremembe in dopolnitve organiziranosti DSSS so bile nujne. Mislim, da je predlog, ki je v končni obravnavi, dober in pomeni hkrati korak k prilagoditvi organiziranosti skupnih služb našim pogojem dela in njihovo dimenzioniranje v realnih mejah.

Hkrati s tem pa smo večkrat poudarili nujnost širšega povezovanja delovne organizacije, ki naj prispeva k učinkovitejšemu in racionalnejšemu poslovanju. O tem bomo že v prihodnjem letu verjetno konkretnije razpravljali in pisali.

»Ob zaključku leta in v začetku 1981 bomo sprejeli srednjeročne plane. Kaj nam ti prinašajo in kakšne so perspektive razvoja Kombinata?«

»Tako kot drugi plani, bo tudi naš srednjeročni plan ter njegovo uresničenje moralo prispevati k stabilizaciji gospodarstva. Trudili smo se, da bi kar najbolj uskladili želje z realnimi možnostmi in mislim, da smo delno uspeli. Vsekakor pa ostajajo naši plani dokaj ambiciozni. Njihova uresničitve pa bo odvisna predvsem od višine lastnih sredstev, ki jih bomo ustvarjali za reprodukcijo v prihodnjih letih in od možnosti pridobivanja bančnih ter drugih sredstev.

Razvoj Kombinata je bil nenehno zelo dinamičen in upam, da bo tudi v prihodnje, kljub težki situaciji, v kateri bomo zagotavljali predviden razvoj. Seveda pa bo treba v naslednjem obdobju dati prioriteto naložbam za dolgoročno zagotavljanje surovin, naložbam, ki naj povečajo izvoz ter naložbam za odpravo ozkih gri v proizvodnji in njeno mehanizacijo.

»Kakšno poslanico bi naslovili na delavce Kombinata?«

»Celoten dosedanji razvoj Kombinata Žito je bil pravilno usmerjen, kar dokazujejo iz leta v leto boljše poslovni rezultati. Za to gre zasluga vsem delavcem v Kombinat. Prepričan sem, da bo leto 1981 in naslednja leta prav tako uspešna, da bomo znali in zmogli premagati vse težave ter da bomo tudi v bodoče uspešno gospodarili.

Vsem delavcem Kombinata želim srečno in uspešno novo leto 1981!«

Reorganizacija delovne skupnosti skupnih služb

Dominik Nemeč



Na posvetu direktorjev ŽK Žito razpravljajo o bodoči organiziranosti in delu

Že dalj časa so po tozdih Kombinata izražali mnenje, da sta organiziranost in število zaposlenih v delovni skupnosti skupnih služb neprimerni. Tako mnenje se je izražalo na vseh ravneh poslovnega in samoupravnega življenja in dela, zato je delavski svet delovne organizacije 28. 3. 1980 na predlog glavnega direktorja imenoval komisijo za izdelavo predloga o bodoči organiziranosti DSSS. Komisija je morala predlog sestaviti predvsem ob upoštevanju stališč tozdov o smotrnejši organiziranosti DSSS in na podlagi dejanskih potreb tozdov.

Po dolgotrajnem delu je komisija izdelala delovni osnutek, ki je bil podlaga za nadaljnje delo. Ta delovni osnutek so najprej obravnavale poslovodne strukture tozdov in DSSS. Usklajevalni postopek je bil izredno dolg in je terjal mnogo sestankov, tako na ravni delovne organizacije kot po posameznih tozdih. Delavski svet delovne organizacije je 27. 10. 1980 obravnaval osnutek samoupravnega sporazuma o medsebojnih pravicah, obveznostih in odgovornostih med združenimi tozdi in DSSS v ŽK Žito Ljubljana, ki je nastal ob prizadevanju vseh strokovnih struktur v Kombinat in vsebuje predlog nove organiziranosti DSSS. Po obravnavi je delavski svet delovne organizacije dal osnutek v 15-dnevno javno razpravo. Na podlagi pripomb, podanih v javnih razpravah, je komisija, s sodelovanjem posveta direktorjev, izdelala predlog omenjenega sporazuma, ki ga bo obravnaval delavski svet delovne organizacije na seji 24. 12. 1980.

Nov sporazum opredeljuje tista dela in naloge, ki so skupnega pomena za vse tozde in jih loči

od del in nalog, ki jih delavci DSSS opravljajo le za posamezne tozde. V skladu z usmeritvami in dogovori ter predlagano reorganizacijo DSSS je komisija za samoupravne akte v predlogu sprememb in dopolnitev statuta delovne organizacije opredelila sledečo organizacijo DSSS: delovno organizacijo vodi glavni direktor, ki mu pri delu pomagata dva pomočnika, DSSS pa vodi vodja DSSS. Delo DSSS je organizirano v sklopu 6 služb: pravno-informativna, splošna služba z oddelki, služba za plan, ekonomiko in organizacijo, služba za AOP, računovodstvo z oddelki in posebna finančna služba.

Ob upoštevanju predlagane organizacije DSSS in delitve dela so na posvetu direktorjev, na predlog komisije za reorganizacijo, izdelali predlog števila izvajalcev v DSSS za opravljanje del in nalog skupnega pomena in za posamezne tozde. Tako bo delo za vse tozde izvajalo 40 delavcev, za posamezne tozde pa 79 delavcev. Skupno bo torej v DSSS v bodoče delo združevalo 119 delavcev, kar pomeni zmanjšanje za 18 delavcev. Predlog števila izvajalcev za posamezne tozde se bo dokončno oblikoval med dogovori med strokovnimi službami DSSS in posameznimi tozdi.

Največji problem pa bo nastal, ko bodo vsi ti predlogi sprejeti in zapisani v samoupravnih splošnih aktih ter jih bo potrebno izvesti. Kam in kako bomo preporazporedili delavce, ki v bodoči organiziranosti DSS ne bodo našli svojega mesta in za njih v skupnih službah ne bo dela? Po določitvi zakona o združenem delu pa jim moramo najti delo v Kombinat!

Zavest potrjujmo z delom

Tone Rems

Kot sekretar osnovne organizacije Zveze komunistov Tozd Peکارne Dolenjska bi omenil le nekaj najvažnejših nalog, ki nas čakajo v poslovnem letu 1981. Na naših sestankih v osnovni organizaciji ZK, na izvršnem odboru sindikata, na delavskih svetih in na zborih delovnih ljudi so glavna tema nizki osebni dohodki in slabi delovni pogoji. Zelo malo pa delavci-samoupravljalci raz-

pravljajo o produktivnosti in o kvaliteti kruha in peciva. Zato želim, da bi v prihodnjem letu tisti delavci, ki najbolj vneto razpravljajo o prej navedenih temah — običajno so to slabi delavci, ki v razpravo pritegnejo še nekatere druge, vsaj delno spoznali, da se lahko pokrijemo samo toliko, kolikor je odeja dolga. Nikakor ne moremo dobiti več, kot smo ustvarili!

Na sestankih zelo velikokrat razpravljamo tudi o nedisciplini nekaterih delavcev. Gre predvsem za neupravičene izostanke z dela.

V prihodnjem letu želim in pozivam delavce, da bi na zборе, ki niso pogosti, prihajali v večjem številu. Čestokrat se dogaja, da na zborih delovnih ljudi vidimo in slišimo vedno ene in iste delavce.

Zavedati se moramo tudi to, da gradimo novo, sodobno pekarno v Trebnjem, ki bo zgrajena v letu 1981. Zato moramo še posebno skrbeti za produktivnost in

ustvarjeni dohodek, da bomo lahko odplačevali kredite, ki smo jih dobili za gradnjo.

Pred nami je v letu 1981 tudi velika naloga »Nič nas ne sme presenetiti«. V to akcijo morajo biti vključeni vsi delavci in dobro mora biti pripravljena. V januarju 1981 bo za 50 članov kolektiva organiziran osemurni seminar za usposabljanje v ljudski obrambi in družbeni samozaščiti. Za to akcijo so predvsem zadolženi vsi komunisti v tozdu.

Tudi naš delegatski sistem še ni zaživel tako, kot bi moral. Zato

moramo v prihodnjem letu posvetiti več pozornosti delegacijam v zboru združenega dela, kot v samoupravnih interesnih skupnostih.

Smo v letu odgovornih nalog — saj je prišel čas, ko bomo dokazovali našo zavest samo še z delom in delovnimi uspehi. Vsakdo med nami ima sleherni dan nešteto priložnosti, da se z zavestnim izpolnjevanjem svojih nalog vključuje v stabilizacijo. Gre za našo bodočnost, za ugled domovine in za naše večje blagostanje.

Zmrznjena hrana – proizvod bodočnosti

Marn Zenon, Rudi Cedilnik



Pakiranje zmrznjenih štrukljev v obratu zmrznjene prehrane

Prvi začetki in proizvodi

Zmrznjeni hrani, ki jo proizvaja obrat Tozda Pekarne Ljubljana, se obetajo dobri časi. Sodoben človek ima namreč vse manj časa za pripravljanje sveže hrane, zato vse bolj uporablja polpripravljene jedi. Vodja obrata zmrznjene hrane Zenon Marn in vodja komercialne službe Rudi Cedilnik nas bosta seznanila s svojimi triletnimi izkušnjami, ki jih imata na tem delovnem področju.

Rudi Cedilnik: »Dandanes prodajajo na jugoslovanskem tržišču sledeče globoko zmrznjene proizvode: mesne, sadje in zelenjavo, mlečne in testeninske. V Tozda Pekarne Ljubljana smo pričeli s proizvodnjo koncem 1976. Program proizvodnje naše zmrznjene hrane je usklajen s srednjeročnim družbenim programom razvoja mesta Ljubljane in SR Slovenije. Od začetnih deset ton mesečne proizvodnje smo prešli na več kot 55 ton, če prištetimo še polproizvode, ki jih izdelujemo v obratu zmrznjene hrane za naš slaščičarski obrat. Prvi proizvodi, ki smo jih naredili v naši temeljni organizaciji, so bili pogojeni z obstoječo opremo. Japonski stroj izdeluje okrogle proizvode, sestavljene iz ene ali dveh komponent. Naši prvi proizvodi so bili skutni cmoki, zdrobovi žličniki in sladka pita. Prve še izdelujemo, drugih dveh pa ne več. Zdrobove žličnike in sladko pito smo prenehali izdelovati, ker jih potrošniki niso sprejeli.

Misel o tovrstni proizvodnji se je porodila v takratnem razvojnem sektorju Žita v sodelovanju s Tozda Marketing Ljubljanskih mlekarn in Tozda Pekarne Ljubljana. Ljubljanske mlekarnice, ki na tržišču že dolgo prodajajo mlečne zmrznjene proizvode, prodajajo tovrstno blago tako, da opremijo trgovine z ustrežno hladilno tehniko, ki jo sami tudi vzdržujejo in popravljajo. Zaradi boljše izkoriščenosti te hladilne tehnike in lažjega vzdrževanja so nam Ljubljanske mlekarnice ponudile sodelovanje na tem področju. Tako je hladilna tehnika izkoriščena celo leto, prej pa je bila zaradi sezonske prodaje sladolevod izkoriščena le v toplih mesecih.

Trenutno proizvajamo že 9 vrst proizvodov, od tega 4 vrste cmokov: skutne, slivove, marelične in marmeladne, mesne žli krompirjeve svaljke, skutne štruklje, skutni in jabolčni zavitek. Največji delež v proizvodnji ima listnato testo, ki pomeni polovico proizvedenih količin.

Tehnologija, zamrznitev, trajanje

Zenon Marn: »V začetku našega razvoja smo imeli stroj za okroglo oblikovanje in stroj za oblikovanje drugih oblik. V našem skoraj štiriletnem razvoju smo dokupili polavtomatsko linijo za finalizacijo proizvodov na osnovi listnatega in drugih test. Vse proizvode, ki jih oblikujejo stroji, nalagamo na pladnje, ki jih vstavljamo v vozičke ter potisnemo v hladilnico s prisiljenim kroženjem zraka. Izdelki tu zmrznejo pri temperaturi — 35 do — 40° C. Tako zmrznjene proizvode zapremo v vrečke in skladiščimo pri — 18° C. Zmrznjeni proizvodi so uporabni do 1 leta, če jih hranimo pri — 18° C.

Kljub nizkim temperaturam uporabnost ne more biti daljša, ker ne moremo zaustaviti vseh mikrobioloških procesov. V domačem hladilniku lahko hranimo zmrznjene proizvode 3 dni, če so v zmrzovalniku in 1 dan, če so v samem hladilniku.

Surovine, sestav izdelkov

Izmed surovin uporabljamo največ moko, margarino, krompirjeve kosmiče, skuto in marmelado. Do sedaj nismo imeli težav z nabavo teh surovin, zadnje čase pa težko dobimo margarino in skuto.

V slaščičarskem oddelku imamo od spomladi težave pri izdelavi jabolčnih zavitkov, saj nimamo skladišč za shranjevanje jabolk, pa tudi hladilnih naprav za shranjevanje že narejenih zavitkov ne. Načrtujemo povečanje hladilnih zmogljivosti in prehod na pakiranje z novim strojem, v povezavi s tem pa se kaže možnost za uvajanje novih proizvodov.

Prodaja in trgovina v razmahu

Prodaja naših globoko zmrznjenih proizvodov v maloprodajni mreži poteka v sodelovanju s proizvodnimi in trgovskimi OZD, ki imajo po trgovinah nameščene zmrzovalne naprave. Največ naših proizvodov prodamo v sodelovanju z Ljubljanskimi mlekarnami, sledijo Mercator Ljubljana, Merx Celje, Mariborske mlekarnice in drugi.

V obratih družbene prehrane, hotelih in restavracijah organiziramo prodajo sami, neposredno s kamioni iz naše proizvodnje. Pri teh poslih sodelujemo s turistično poslovno skupnostjo v Ljub-

ljani, ki v povezavi z drugimi delovnimi organizacijami organizira razne degustacije, kamor so vključeni tudi naši proizvodi. Plasiranje tovrstnih proizvodov v restavracije in hotele se pri nas uveljavlja prepočasi, ker kuhinje niso ustrezno opremljene. Gostinci, proizvajalci hrane in opreme še premalo sodelujejo med seboj. Proizvajalci opremo izdelujejo po svojih zamislih, živilska industrija organizira svojo proizvodnjo na drug način, gostinci pa se taki situaciji prilagajajo vsak po svoje.

Polpripravljena in pripravljena hrana se bo vse češče pojavljala na jedilnikih zaposlenih. Če se bo hotela žena, delavka posvetiti družini in drugim dejavnostim v prostem času, ne bo kuhala na osnovi 'dolgih jedilnikov', ki trajajo po nekaj ur. Strokovnjaki predvidevajo v bodoče rast potrošnje opisanih proizvodov v družbeni prehrani za 15 %, v maloprodaji pa za 7,5 %. V obratu zmrznjene hrane Tozda Pekarne Ljubljana predvidevamo 10% letno rast proizvodnje. Tudi število zaposlenih je naraslo od začetnih 5 delavcev pred 4 leti na 45, kolikor jih je sedaj. Zaposlujemo predvsem nekvalificirano, žensko delovno silo. Nanje prenašajo izkušnje starejši delavci, delovne operacije niso zahtevne, novinci se jih hitro naučijo, če so ročno spretni.

V Tozda Pekarne Ljubljana načrtujemo nove proizvode, ki bi jih potrošniki pekli. Zanje bo osnova listnato testo z različnimi nadevi in dodatki. Novi proizvodi bodo piroške z različnimi nadevi, vetrnice, rezine, žepki in gibanice. Iz vsega povedanega zaključujemo, da bo povpraševanje po zmrznjeni oziroma polpripravljene pripravljeni hrani vse večje, kar moramo upoštevati tudi pri programiranju in planiranju razvoja Kombinata.

MIX BEUTL — Imperialova mešana novost

Izvažajo v Nemčijo, Francijo in Avstrijo

Tozda Imperial in Tozda Blagovni promet sta se dogovorila z nemškim partnerjem, firmo Hirschler, za plasiranje novega paketa z mešanimi proizvodi, ki so ga poimenovali MIX Beutl, lepa mešanica. Že sam izgled različno oblikovanih izdelkov in živopisna barvna embalaža potrjujeta ta naziv. V vrečki so proizvodi žvečilne gume: 4 ploščice, 2 barvni palčki, 2 zavitka dražejev, 2 velika kovanca v zlati prevleki, 1 C — vitaminska kocka, 8 nezavitič, raznobarnih kroglic (te so madžarske!) in 3 cigarete. Za vse navedene proizvode razen cigaret in C — vitaminske kocke, ki sta povsem Imperialovi — bo nemška embalaža.

Prva pošiljka, 2000 kartonov, ki bo tehtala 12 371 kg, je šla na pot petega novembra, januarja ji sledi druga.

Maloprodajna cena na nemškem tržišču bo 99 feningov za zavojček, na francoskem pa 2,5 franka.

Bio program

Tozd Razvoj-inženiring

Že pred 2400 leti je dal Hipokrat zanimiv nasvet: »Vaše zdravilo naj bo živilo!« Zato se ne smemo čuditi, če se dan današnji vedno pogosteje širi povpraševanje po zdravi prehrani, po tistem, čemur pravimo »nazaj k naravi«, po tistem, čemur so znali prisluhniti že marsikateri proizvajalci, ki so si vzeli za zgled proizvajalce medu, medenih izdelkov, pa različnih zeliščarjev, do piscev različnih diet, knjig o zdravem življenju, virih zdravilnih moči itd. Številne strokovne študije so pokazale, da se pri ljudeh, katerih prehrana vsebuje visok odstotek balastnih snovi, skoraj ne pojavljajo v zadnjem času vedno pogostejše bolezni črevesja, čeprav to ni genetsko pogojeno.

Živilski kombinat ŽITO je prvi v Jugoslaviji uvedel izdelek BIO otrobi, ki se je dokaj dobro uveljavil, malo kasneje pa ga je posnemala celo domača farmacevtska industrija (Pliva). Proizvod uporabljajo pri različnih dietah, želodčnih, črevesnih in žolčnih bolnikov in ga priporočajo celo bolnišnice in zdravilišča, ki se ukvarjajo z zdravljenjem tovrstnih bolezni. Bio otrobi pa so le začetek pripravljenih proizvodov, ki imajo namen izpopolniti določena področja v živilski industriji z izrazito naravno zdravstveno pogojenimi proizvodi, ki bi naj vsebovali dokaj učinkovite naravne snovi, ki so brez škodljivih vplivov na organizem. Kot začetek BIO PROGRAMA so na poseben tehnično-tehnološki način pripravljene otrobi, prvi proizvod, ki ima domač rastlinski zdravilni učinek, ter odgovarja zahtevam o vrsti in kvaliteti balastnih snovi za človeško prehrano. Balastne snovi so dobile tak naziv zato, ker se že desetletja smatrajo kot nezaželen balast (breme) v prehrani ljudi.

Pod tem nazivom razumemo tkivo sten celic, podporno tkivo, tkivo zunanjih slojev, ki imajo v svojem sestavu celulozo, hemicelulozo, pektin in lignin. Te snovi organizem ne more razgraditi, zato zanj to niso hranljive snovi. Balastne snovi rade nabrekajo in vpijajo tekočino ter zato bistveno vplivajo na procese v celotnem prebavnem traktu, o čemer so že veliko pisali. Zanimivo je, da že 15—30 gramov BIO otrobov dnev-

no zadostuje za urejeno prebavo. BIO otrobi pa so iz razvojnega vidika izhodiščni proizvod vrste proizvodov BIO PROGRAMA na področju mlinarstva, pekarstva, testeninarstva in slaščičarstva. Nadaljnji tovrstni, izrazito zaščitno dietični oziroma zdravstveni proizvodi so že zamišljeni za proizvodnjo kot npr.: namenska moka, posebni kruhi, dietične testenine, pecivo in keksi. Konkretno pa je Tozd Razvoj-inženiring pripravil že bio-kruh, birolade in bio-piškote (za Tozda Pekarna Vrhnika in Tozda Triglav Lesce). BIO PROGRAM, tako že realiziran kot tisti še v pripravi, zajema širše področje uporabnosti, od znanih žit in semen, krušnih in ostalih žitaric, do manj znanih semen in dodatkov tujega porekla, a visoke biološke vrednosti, kakor tudi proizvode, pridobljene s posebnim tehnično-tehnološkim postopkom (ekspanziranje, instantiranje, snackiranje). Med znanimi so v prvi vrsti sprejeti v naš program:

— pšenica oz. otrobi, ki so trenutno najbolj iskano in reklamirano sredstvo za urejanje prehrane,

— kosmiči ostalih vrst žit, pri katerih smo zlasti s prosenimi kosmiči, ki so tudi dietetsko najzanimivejši — dosegli najlepše rezultate,

— proizvodi iz lanenih, sončničnih, sezamovih in sojinih semen,

— proizvodi s posebnimi dodatki živalskega izvora (skuta, sir, jajca, mleko, sirotka ipd.),

— proizvodi, obogateni z minerali in vitamini.

Ker je za današnje prehrabene navade značilna nepravilna prehrana, se je nujno že takoj soočiti z zdravstvenimi posledicami te nepravilne in često preobilne prehrane. Ravno zato se je Tozd Razvoj-inženiring odločil razvijati proizvode tako imenovanega BIO PROGRAMA, ki bi lahko kot redukcijska dietna oblika nudili možnost za izpopolnjevanje prehrabeno-fizioloških želja na bolj zdrav način. Razširjenost asortimana izdelkov iz BIO PROGRAMA bi torej izravnala ravnotežje pri nepravilni in preobilni prehrani, na osnovi vodilne misli današnjega časa: »Jesti moderno — jesti zdravo«.

Plužimo pred svojim pragom



Prvi sneg nas je vse presenetil, tako voznike naših strojnih parkov kot komunalna podjetja. Marsikomu je obtičal avtomobil v snegu in je zakasn timer v službo. Tudi na Šmartinski smo se dogovorili, da bodo Tozda Mlini plužili za vse. Vsak Tozd bo moral podpisati naročilnico za pluženje, saj je gorivo drago, šoferjev pa primanjkuje.

Trd kruh ob mehkem pecivu v TOZD Triglav, združitev s TOZD Gorenjka

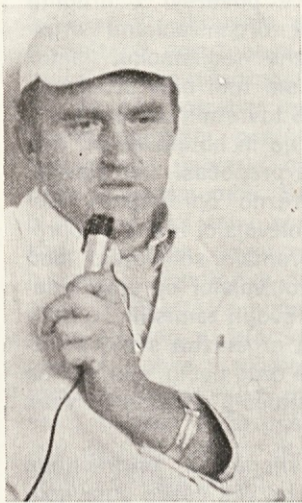
Ivan Cimerman



Brigita Gobec



Triglavovi proizvodi



Jože Glavač



Posvet ob ustanavljanju samostojne službe za avtomatsko obdelavo podatkov

Tržišče, na katerem prodaja Tozd Triglav mehko pecivo, doživlja svoje krizno obdobje. Potem, ko so se morali odpovedati tržišču v Makedoniji in je cena letalskih prevozov peciva skokovito porasla, so v zagati zaradi uvoza surovin za oblivo, ki jih proizvaja zanje Tozd Gorenjka. Pravkar so tudi glasovali za združitev obeh tozdov, za kar navajajo niz razlogov. O poslovanju, prodaji in cenah je spregovoril vodja komerciale, Janez Ferjan.

»Z makedonskega tržišča smo se umaknili letos v juliju zaradi neurejenih kadrovskih vprašanj. Nanje smo Tozda Blagovni promet že dalj časa opozarjali. Predstavnika, ki sta za nas opravljala ta dela, namreč nista pokazala zadostne pobude, saj smo morali v nekaterih mesecih odpisati tudi po 10% proizvodov. To pa že presega vse meje! Na makedonsko tržišče smo v preteklih letih prodajali po 25% naše proizvodnje mehkega peciva, to je 25 do 28 ton na mesec. Poprej smo imeli le 0,5% odpisa. Teh 10% pa je takšna količina, ki meji že na kriminal!

Novih tržišč zaenkrat še nimamo, pač pa smo začeli več prodajati po Sloveniji, prav tako v črnogorskem primorju. V primerjavi z letom 1979 smo dosegali letos 95% proizvodnje.«

»Novo leto je pred vrati in gotovo ste se že dogovorili za osnovne smernice in izhodišča za načrtovanje v naslednjem letu. Kakšen bo torej delež mehkega peciva v vaši celotni proizvodnji? In kako zavisite pri tem planiranju od vašega poslovnega partnerja, Tozda Gorenjke?«

»Količinsko nameravamo v letu 1981 doseči 1550 ton, tako kot leta 1979. Gorenjka planira 120 ton oblivo, kar bo zadoščalo za proizvodnjo naših mini rolad. Ker nismo izvedli investicije, tudi ne moremo povečati proizvodnje (načrtovali smo novo linijo za mehko pecivo). Sedanja linija je stara 10 let in če pride do kakršnekoli okvare, bomo proizvedli mnogo manj.

Poleg uvoženih surovin za oblivo zavisimo tudi od proizvajalcev domačih surovin. Težko nabavljamo konzervanse, emulgatorje, pecilne praške. Domači proizvajalci teh izdelkov pa so spet navezani na uvoz določenih sestavin zanje in nam kljub zagotovitvam ne dobavljajo redno potrebnih količin. Prejšnja leta smo uporabljali tovrstne surovine iz uvoza. Letos so nam jih obljubili iz uvoza do julija, pa jih še do danes nismo dobili. Tako života-

rimo iz dneva v dan, kot jih pač dobimo. Pred novim letom nam bodo iz HP Kolinske sporočili, če nas bodo v letu 1981 oskrbeli s potrebnim pecilnim praškom, sicer ga bomo prisiljeni uvoziti!«

Med dvema ognjema

»Podražitve surovin pri nas in v svetu in zaježene cene izdelkov, ni to poleg vsiljenih sovlaganj boj med dvema, če ne tremi ognji? Kako lahko poleg tega skrbite še za svojo lastno razširjeno reprodukcijo?«

»Letos laže prodajamo končne izdelke kot pa nabavljamo surovine zanje. Najtežje je s sladkorjem, ki ga dobivamo za redno proizvodnjo iz dneva v dan. Tudi tisti grosisti, ki nas oskrbujejo z maščobami, jih dobijo vse manj od proizvajalcev. Naša sovlaganja se nanašajo le na prodajo. V ta namen pripravljamo sporazum za graditev Robne kuče v Titogradu. S temeljnimi organizacijami v Žitu se moramo pogovoriti o združevanju sredstev v ta namen.«

Zagate z embalažo

Brigita Gobec, vodja priprave dela, je spregovorila o težavah z embalažo. Trenutno jim primanjkuje kartonska in celofanska embalaža: Edina tovarna za proizvodnjo celofana — Centrofan iz Loznice nas oskrbuje z njim. Brezpogojno ga morajo sprejeti, ne da bi se ozirali na kvaliteto ali rok dobave. Mnogo je škarta, ob visokih cenah pa je škoda vsakega metra, ki bi ga zavrgli. Ob dosledni kontroli kvalitete pa morajo spet zadošiti predpisom, saj bi morali vsako neustrezno embalažo zavreči. Dobavne roke vedno bolj zavlačujejo, od dogovorjenih nekaj mesecev bodo narasli na leto ali več čakanja. Težave bodo nastopile zato, ker so pri proizvodnji hitro pokvarljivega mehkega peciva vezani na kratke roke, ki jih z embalažnimi ni mogoče uskladiti. Predpisi, ki se v enem letu večkrat menjajo, bodo nadalje povzročali popravke deklaracij. Na tržišču bodo nastopili embalažo, ki ne bo več ustrezala vmes natisnjenim in čez noč veljavnim predpisom. Stabilizacija in štednja pri papirju — celofanu, se lahko odrazi tudi v kakšni kazni, za katero ne bodo krivi sami.

Večkrat se povežejo s tistimi proizvajalci, ki so ob njihovih transportnih poteh. Tako vozijo kamioni v eno smer izdelke, nazaj grede pa naložijo potrebno

embalažo, s čimer znižajo transportne stroške.

Novorojenček zatajil ob »porodu«

Brigita Gobčeva je izrazila obžalovanje, da je angleški sočni kolač, ki so ga z navdušenjem pripravili, zatajil že ob »porodu«. Delajo ga iz mešanice fig, sliv in rozin, elaborat zanj pa je izdelal Tozd Razvoj-inženiring. Že dva meseca ne izdelujejo tega izjemno dobrega proizvoda, ker ne dobijo suhega sadja. Tudi za klasično mehko pecivo velja, da zanj Gorenjka nima dovolj surovin za izdelavo obliva, zato delajo plan takorekoč iz ure v uro. Ker začenjajo delovni dan s planom proizvodnje za kolače, ga je silno težko narediti. Za dve izmeni, ki sta potekali do nedavna nemoteno, morajo biti nenehno v povezavi z nabavo surovin, komercialo, ta pa s prodajnimi središči in naročniki.

Ocena poslovanja 1980, pot naprej

Anton Pintar, direktor Tozd Triglav, nam je orisal prehojeno pot: »Ko smo načrtovali letošnjo proizvodnjo, smo planirali količinsko proizvodnjo ter rast dohodka z velikim optimizmom. Ob zaključku leta pa vidimo, da smo bili v izjemno težki situaciji, ki se odraža na eni strani v manjši količini proizvedenih izdelkov — mehkega peciva, na drugi strani pa vpliva na kočljiv ekonomski položaj temeljne organizacije. Osnovno težavo predstavlja pomanjkanje surovin in embalaže. Mehko pecivo, ki ga proizvajamo v sodelovanju s Tozdom Gorenjka, predstavlja 20—25% naše proizvodnje. Zaradi pomanjkanja surovin so stali stroji pred dve mesecema, tako stojijo tudi danes, ker nismo dobili medu. Letos se nam je pri proizvodnji mehkega peciva prvič pripetilo, da nismo pokrili stroškov proizvodnje, s čimer se je dohodek občutno zmanjšal. Po podatkih poslovne skupnosti konditorske industrije smo bili že v prvem polletju upravičeni do 23% zvišanja cen. S 1. majem smo jih uspeli zvišati le za 10%. Vse leto pa so rasle cene materialu, surovinam, storitvam in energiji. Tudi 11% povišanje cen, ki smo ga dočakali 1. novembra, ne more bistveno izboljšati nastalega stanja.

Če zremo v bodočnost, v leto 1981, je pred nami mnogo neznan. S katerimkoli dobaviteljem surovin razpravljamo, o sladkor-

ju, maščobah, medu, oblivih — nihče nam ne more za trdno zagotoviti, da bomo želeno tudi dobili.

Pekarstvo si zagotavlja večji delež posebnih kruhov. Na ta rovaš doživljamo kritike, vendar nas edinole takšno razmerje med vrstami kruhov varuje pred krizo tudi v tej osnovni dejavnosti, pekarstvu. Če porušimo še to ravnotežje, bi bile ogrožene vse osnovne dejavnosti v tozdu. Trgovine oziroma slaščičarne poslujejo solidno in smo lahko z njimi povsem zadovoljni. Cene jeseniške slaščičarne nadzira občina, s katero dobro sodelujemo, prav tako je z radovljiško in tržiško. Mehko pecivo bomo vse težje proizvajali, ob sedanjem stanju pa napovedi za leto 1981 niso nič kaj rožnate!«

Pekarstvo je temeljna dejavnost v Lescah

Če je mehko pecivo in čokolada v zagati, tega ne moremo reči za pekarsko dejavnost, ki ima za seboj v Tozdu Triglav petnajstletno tradicijo in izkušnje. Jože Glavač, vodja proizvodnje v pekarni, je na kratko presodil in predočil teh 15 let, ki so za njimi in povedal o njihovem pomenu in vlogi: »Oskrujemo celotno gorenjsko področje, na jugovzhodu do Podnarta na severozahodu pa do avstrijske oziroma italijanske meje. Do Rateč je okrog 50, do bohinskega kota pa 40 kilometrov za razvažanje kruha. Dvakrat na teden vozimo še v oddaljene kraje kot so Gorjuše, Koprivnik, Pokljuka...

To leto smo imeli v pekarstvu izredno veliko težav. Žetev v letu 1979 je bila skromna in kvaliteta mok zato dokaj siromašna. Klimatske razmere pri setvi, zorenju in žetvi so bili glavni vzrok za tako stanje. Moka predstavlja 98% vseh surovin.«

»Štiri nove cisterne ste dobili, moke skladiščite vanje. V čem je čutili izboljšanje proizvodnih pogojev in kako je s tehnologijo, strojnimi parkom?«

»Strojni park je zelo iztrošen, petnajst let je mejna doba. Nekaj smo obnovili lansko leto, zaradi izredno visokih investicij pa ga obnavljamo postopoma. Zračni pretok mok po ceveh iz cistern je velika pridobitev za pekarstvo; prenašanje in stresa moke do transportnih naprav zanje je preseženo. Teh 200 ton moke v cisternah nam zadošča za 14-dnevno ali tritedensko proizvodnjo, kot pač zahteva zimsko ali letna sezona, tudi turizem.«

Julija in avgusta je turizem na višku, več kruha morajo speči tudi junija in septembra. Čeprav so pripravljeni na to, je zanje to povečanje težko zadovoljevati s peko. Kot v drugih dejavnostih, si delavci tudi v pekarstvu žele normalne dopuste, prav v tem času pa morajo podvojiti svoje sile. Pomagajo si z zaposlovanjem dijakov in učencev, da tako omogočijo minimalne družinske dopuste, kakršne je sprejel s sklepom delavski svet.

S svojim obiskom smo želeli izvedeti nekaj o mehkem pecivu. Na dan obiska je prav zaradi pomanjkanja surovin proizvodnja mehkega peciva — stala. Združitev obeh tozdov pa je sprožila proces, ki je rodil in še bo — mnoge polemike na vseh ravneh, vprašanja, ki nas tarejo poleg pomanjkanja osnovnih surovin.

Tozd Triglav in Tozd Gorenjka združena

Ob napovedani združitvi obeh temeljnih organizacij smo zaprosili direktorja Tozda Gorenjka, Antona Pintarja, za izjavo ob tem dogodku.

»Kako dolgo že obstaja želja po povezavi v gorenjski regiji?«

»Leta 1948 smo po nacionalizaciji organizirali na območju Lesca (takratni okraj Radovljica) mlinsko podjetje Lesce s sedežem v Lescah. Obsegalo je upravo, skladišče in tri mlinske obrate. Leta 1956 je imelo to mlinško podjetje v programu izgradnje silosa za žito, dvovagonskega mlina in skladišča gotovih izdelkov za potrebe Gorenjske. Ko pa smo se dogovarjali na širši ravni, da bi zajeli večje območje, ne le gorenjsko regijo, kot smo prvotno mislili (Škofja Loka, Kranj, Lesce) pa smo postali zagovorniki integracije. Prišlo je do spojitve štirih žitno-predelovalnih podjetij. Dokler smo imeli sredstva združena, smo se razvijali po načrtanem programu, od izgradnje skladišč, mlinov, do izgradnje pekarskih obratov.«

»Kakšni ekonomski, kadrovski in drugi razlogi so vas privedli do združitve Tozda Triglava in Tozda Gorenjke?«

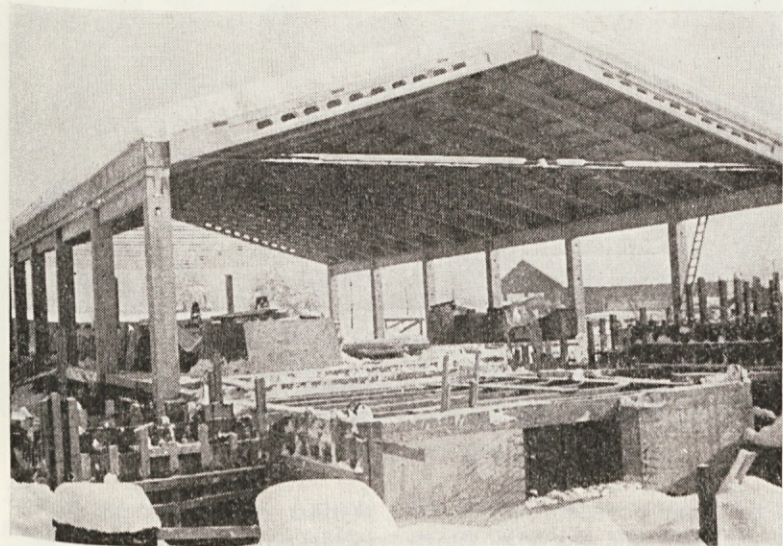
»Osnovno izhodišče, ki narekuje to združitev, je ekonomskega značaja. Po drugi strani pa se obeta boljši izkoristek delovnega časa in strokovnih moči, ki jih imata obe temeljni organizaciji. Misel o združitvi sega že daleč nazaj. Če se ozremo na leto 1973, ko smo organizirali temeljne organizacije, se je Triglav že ta-

Nadaljevanje na 5. strani

Nova pekarna v Kočevju pod streho

Od 4,5 ton na 12 ton kruha dnevno

Ivan Cimerman



Proizvodna hala ob koncu leta 1980

Devetnajstega avgusta letos se je začela uresničevati dolgoletna želja delavcev delovne enote Pekarna in slaščičarna Kočevje, ki sodi v Tozd Pekarne Ljubljana — začeli so z gradnjo nove pekarne. Predvidoma naj bi trajala dela do junija 1981, predračunska vrednost gradnje pa znaša okrog 50 milijonov. Sedanja proizvodnja 4,5 ton ob delavnikih, ob sobotah pa 9 ton kruha, ne zadošča več potrebam Kočevja in Ribnice, ki jo bodo odslej oskrbovali, saj morajo zdaj pripeljati okrog 500 do 1000 kg kruha in peciva iz Ljubljane. Proizvodni prostori nove pekarne bodo zavzemali 500 m², skladišču so namenili 550 m², 150 m² pa za potrebe slaščičarne. Sedanja zaloga v skladišču zadošča za 4-, v novem pa bo prostora za 20-dnevno proizvodnjo.

Mraz ovira gradnjo

Sreda decembra, petek: na gradbišču, ki je pokrito z 68 centimetrsko snežno odejo, je bilo to jutro — 16° C. Ob takem mrazu

Nadaljevanje s 4. strani

krat v celoti odločil, da organiziramo na Gorenjskem eno temeljno organizacijo, in sicer v povezavi s Pekarno Kranj in Gorenjko. Ta sklep smo na našem zboru že sprejeli, vendar sta se kasneje Gorenjka in Triglav organizirali kot samostojni temeljni organizaciji.

Mislil, da imamo z Gorenjko izredno veliko skupnega. Gorenjka je brez lastnih skladišč, zanje prevzemamo vse večje količine surovin, skladiščimo njihove vsakodnevne gotove izdelke, za njih opravljamo distribucijo mletja sladkorja. Gorenjka pa pripravlja za nas vse oblike in ostale materiale, ki so potrebni za finalizacijo naše proizvodnje. Kadre bomo ustrezno razporedili in zadolžili za delo.

Osnovno vprašanje še vedno ostaja: razvoj Gorenjke, investicije vanjo in mehko pecivo ter strojni park zanj. Ob prostorskih stiskah lahko tudi mehko pecivo najde skupaj z Gorenjko svojo razvojno pot. Slediti moramo razvoju in premagati položaj, v katerem trenutno smo. Ta težka situacija je gotovo prehodnega značaja in ne more dolgo trajati. S tega stališča moramo pripravljati naš nadaljnji razvojni program. Stremeti moramo za tem, da ga uresničimo, kot smo to zapisali v naših samoupravnih sporazumih.

delavci ne delajo, saj obstaja za to poseben pravilnik, ki pravi, da potekajo dela normalno do — 5° C, le izjemna (npr. betonska) dela opravljajo tudi pri nižjih temperaturah. Vodja gradbišča, ing. Ivan Devjak, nam je predložil potek dosedanjih del: »Pri izkopih nam je zadajala največ skrbi talna voda, teren je sicer tretje kategorije (zemlja z vmesnimi skalami), izkopavali smo brez razstreliva. Gradbeni dela opravlja GP Zidar iz Kočevja, montažna pa GP Pionir iz Novega mesta, Tozd Togrel, obrtniška (voda, elektrika, tlaki...) pa različni kooperanti.«

Ing. Devjak je dejal, da kljub sedanji krizi ni pomanjkanja gradbenega materiala za to gradnjo. Cene po predračunu pa ob zvišanih obračunavajo mesečno na osnovi trimesečnega procenta podražitve, ki jih imajo razdeljene po tabeli za stanovanjske, industrijske in ostale gradnje. Tekma s časom je neizprosna: cene naraščajo za okrog 20% mesečno!

»Povprečno dela tukaj 20—25 delavcev, ob polaganju armatur 7 do 9 več. En del smo zgradili do polovice tretje, drug do polovice 4. faze (proizvodna hala). Tej je sneg pokrival streho, na katero moramo pritrčiti izolacijo in pločevino.«

Oktober smo imeli 20 deževnih dni, prehitel nas je tudi novembrski sneg. Zdaj gradbišče delno miruje, čakamo na začetek odjuge. Pred nami je polaganje armature, betonaža, prezidne stene v proizvodni hali in skladišče. Držimo se rokov: groba instalacijska dela nameravamo končati do konca maja, z gradbenimi vred, z montažo opreme, novih proizvodnih strojev, pod pogojem, da nam zima ne kaže ves čas preostrih zob. Drugega novembra je zapadel prvi sneg in zavrli osnovna dela: betoniranje temeljev, polaganje opažev in armature.«

Martin Jakovac, delovodja; pravijo mu »duša gradbišča«: »Najbolj me skrbijo padavine, sneg, dež. Prepozno smo začeli, namesto aprila — sredi avgusta. Denarja ni bilo, niso se še dogovorili oziroma sprostili investicij. Z našimi delavci nimam težav. Nameščeni so po samskih domovih, če niso z družinami vezani na kraj, tople malice dobe v restavraciji.«

Ing. Devjak je izrazil svoje zadovoljstvo nad dejstvom, da direktor Tozd Pekarne Ljubljana, tovariš Anton Kosovel, tako

vztrajno in živo spremlja potek gradenj. »Redki so investitorji,« je dejal, »ki bi tako prizadevno spremljali izvajanje del na terenu, če ne more sam priti, pa nam telefonira.«

Vinko Mavrin: »Zaklonišče nam je zadalo največ preglavic pa še kotlovnica. Majhni prostori, močne armature, veliko vogalov in sami opaži, požro' veliko časa in gradbenega materiala, enkrat več kot za navadno gradnjo. Vsa dela potekajo tu ročno. Sicer pa izgradnja tovrstnega objekta ni tako zahtevna.«

Gradbinci so strnili svoje želje v vzklík: Več sonca! In kot v

našla svojo pot ob ,novem vetru', ki bo pihal iz Kočevja. Tudi s kadri ne bo nobenih težav. V Mariboru so v zadnjem času izšolali dokaj mladih strokovnih kadrov, ki se bodo zlahka prilagodili zahtevam nove pekarne, stroji pa ne bodo bistveno drugačni od že znanih.

Polno razumevanje občinskih organov

Tako prebivalci Kočevja kot predstavniki občine in drugih delovnih organizacij so nemalo ponosni na rast nove pridobitve. Dušan Tošaj je povedal, da so s



Gradbeniki in investitorji na gradbišču v Kočevju

podkrepitev te želje so se usuli iz barake, koder so čemeli zaradi mraza, na sneg, za skupni posnetek. Pol ure nato je že pripeljal kamion beton in opoldansko sonce je bilo priča oživiljenemu gradbišču.

Večje naloge, skrb pred preselitvijo

Novo nastaja z muko, s samoodpovedjo, vzbuja v začetku nezaupanje pred neznanim, nepreizkušenim. Menda prav taki občutki navdajajo ves kolektiv DE Pekarna in slaščičarna v Kočevju. Iz »dobre, stare«, no »dobre« porečemo že zaradi zanesljivosti, navade in navezanosti — pekarne se bodo preselili v povsem novo lepoticco. Kaj meni o tem Dušan Tošaj, direktor: »Najprej si močno želimo, da bi sedanje dotrajane peči sploh vzdržale do selitve, stare so 10 let, 4,5 tone kruha in peciva dnevno je zanje skrajna meja zmogljivosti. Nova oprema je že plačana in čaka. Prav vsi stroji so jugoslovanske proizvodnje, zato z nadomestnimi deli ne bo prevelikih težav.«

»Kakšni občutki vas navdajajo in kakšne bojzani vas obhajajo pred pragom novega leta, in izpolnitvijo želja?« »Dejal bi, da je prav tako kot pred vselitvijo v novo hišo: kot pravijo ljudje: 'Prvo leto daj hišo v najem sovražniku, drugo prijatelju, v tretjem se vseli vanjo sam.' Novi stroji, čeprav z garancijo, imajo nezavidljivo nalogo, da bodo morali ves čas, brez rezerve, proizvajati 12 ton kruha na dan. Že majhna okvara bo porušila oskrbovalni krog; okvare na sedanjih starih strojih, 'poflikamo' s tono kruha iz Ljubljane. Poleg kočevskega območja bomo oskrbovali še ribniško, zanesti se bomo morali na lastne sile.« Privatna pekarna v Ribnici bo verjetno dopolnilo in poživitev industrijske proizvodnje ter bo

sovlaganjem in drugo pomočjo dokazali, da budno in vneto spremljajo gradnjo in da je postala del njihove vsakdanje skrbi. Kaj bi ne — tudi občinske živilske rezerve bodo sodile pod streho pekarne.

Na vprašanje, če bo kočevska pekarna imela tudi cisterne za skladiščenje moke in tako mesečno zalogo, smo dobili odgovor, da je ta misel odrinjena nekam v leto 1984—85.

Iz večkrat adaptirane grajske konjušnice se bo torej vsa pekarna preselila iz centra slab kilometer bliže Stari cerkvi, vasi pred Kočevjem.

Vrvež v slaščičarni je prav novoleten, vrsta tort te omami z vonjem in okusnostjo. Iz pekarne nosijo vroče hlebce na deski v prodajalno, samo pet metrov stran, skozi dvoriščna vrata. Morda se jim bo stožilo po tej domačnosti in bližini. Človek se naveže na vse staro, pa naj bo še tako odsluženo in obrabljeno. Življenje pusti v pečeh, ob prodajnem pultu, ob mešalnikih.

Zaključujemo pogovor, le še Rajko Starovasin, ki skrbi za vzdrževanje strojnega parka in je ves zamaščen od strojnega olja — zamenjal je jermen na stepalnem stroju, izrazi svoje želje: »S Šmartinske v Ljubljani prihajam in skrbim za pekarne v Kočevju, Trbovljah, Kamniku... Ob novem letu si želim čimveč rezervnih delov v čim krajših rokih, saj po trgovinah ne dobiš skoraj nobenega materiala. Osebo si želim novo stanovanje.« Zaupal nam je, da je pravkar postal očka — krepkega sina Primoža. Priscrčno smo mu čestitali.

Rojstva, rojstva so bistvo sveta! Pa naj bo to rojstvo sina ali pa nove pekarne. In v teh pomladitvah je rast letnih časov, in upanje na kos kruha zase, ko ob nedeljah in praznikih ponoči pečejo peki kruh za vse nas.

Letni članski sestanki sindikalnih organizacij

Dominik Nemeč

Statut Zveze sindikatov Slovenije obvezuje sindikalne organizacije, da imajo ob zaključku leta oz. v začetku leta letne sestanke, na katerih pregledajo svoje delo v preteklem letu in naredijo program dela za prihodnje. Članski sestanki so priložnost za utrditev povezave med sindikalnimi organi in članstvom, ki mora prispevati zlasti k nadaljnjemu izboljševanju vsebine in metod delovanja, zlasti pa demokratizacije v vsaki posamezni sredini in s tem v celotni sindikalni organizaciji.

Osnovne organizacije ZS na letnih članskih sestankih analizirajo in ocenijo svoje delovanje in delo izvršnih odborov ter njegovih članov v preteklem letu, sprejmejo letno programsko usmeritev osnovne organizacije ter po potrebi opravijo kadrovske spremembe v izvršilnih organih sindikalnih organizacij.

Za celotno pripravo letnih članskih sestankov je odgovoren izvršni odbor osnovne organizacije, ob pomoči drugih družbenopolitičnih organizacij, poslovnih organov in strokovnih služb. Osnutek poročila in programsko usmeritev pripravi izvršni odbor oziroma ožja delovna skupina. Oba dokumenta po obravnavi na sindikalnih skupinah obravnavajo na izvršnem odboru, potrdijo oz. sprejmejo ju na članskem sestanku. V poročilu mora biti zajeto tudi poročilo blagajne, nadzornega odbora in posameznih komisij oziroma sekcij. O poteku letnih članskih sestankov vodijo zapisnik, ki ga je potrebno v roku 10 dni po članskem sestanku dostaviti tudi občinskemu svetu Zveze sindikatov. Konference osnovnih organizacij morajo prav tako pripraviti letne seje, njihove temeljne vsebinske usmeritve se praviloma nanašajo na ista vprašanja kot so jih obravnavale osnovne organizacije.

Rok za izvedbo letnih sestankov osnovnih organizacij je najkasneje do konca februarja 1981, za izvedbo letnih sej konferenc osnovnih organizacij pa najkasneje do konca marca 1981.

Letni članski sestanki in letne seje morajo omogočiti članstvu resničen vpliv na usmeritev in vsebino dela organa, ki so ga izvolili ter na tej osnovi tudi možne spremembe v sestavi posameznega organa, da bi tako zagotovili učinkovito delo posamezne organizacije. To priložnost naj sindikalne organizacije izkoristijo za resnično obliko uveljavitve demokratičnega odločanja in prenašanja problemov in odločitev delavcev, da se bo lahko Zveza sindikatov uveljavila kot enotna družbenopolitična sila in najširša organizacija delavskega razreda.

2-krat drugače

V prejšnji številki je prišlo do neljubih pomot: v članku z naslovom, Jesen življenja je tudi lepa, je tiskarski škrat dodal pod sliko še odvečni podpis o silosih; v besedilu pa je pravilno ime Marjan, ne pa Jože Moškrič. Za neljubo pomoto se opravičujemo.

Delavci Tozd pekarna Vrhnika imajo besedo

Ivan Cimerman



Ekspedit je občutljiva iztočnica

Brez uvodov. Le: sončen zimski dan, na poti v obrat zamirajoč utrip pravkar ugaslih pekarskih peči. Kruh je pečen. Ustavim se v ekspeditu, Franc Gabrovšek razpre pahljačo dejstev in ugotovitev: »Oskrbujemo okrog 140 poslovalnic, obširno območje, tja do Brezovice, Velikih Blok, Starega trga pri Ložu in še Postojno. Trgovsko podjetje Nanos ima v Postojni svojo pekarno, toda ljudje si žele naš kruh, poleg takozvanega italijanskega (štručke po 0,40 kg, z dodatki margarine, olja, iz moke tipa 500). Normalna peka znaša 7—9 ton na dan. V decembru, januarju in februarju proizvodnja pade, ljudje pečejo kruh sami, poleti so večinoma na poljih.

Turizem je poglavje zase, zahteva krofe, pecivo, hlebčke, pekarna je mnogo premajhna za ta čas.«

Zakaj šest avtomobilov?

Očitajo nam, da imamo v voznem parku preveč avtomobilov, kar je zgrešeno. Od Vrhnike do zadnje trgovine Cajnarje-Žilce pri Velikih Blokah je 100 kilometrov. Do 9. gredo ljudje že na polja in trgovka se pritožuje, da kasneje kruha ne more prodati. To pomeni, da mora en avtomobil ponoči prevoziti velike razdalje, da dobijo kruh na večih oskrbovalnih mestih. Če bi vozili na razdalji 5 kilometrov, bi seveda rabili le dva avtomobila. Tako pa gre prvi na pot ob štirih zjutraj in se vrne ob enih popoldan. Podobnih relacij je še več, saj mora tudi preostalih 130 poslovalnic dobiti naročeni kruh. Nazaj grede se ne vračajo prazni. Tisti, ki pelje z Velikih Blok in Starega trga, pobira košare. Obenem se še ustavi na Rakeku in odpelje slaščičarske izdelke. Tako se vključujemo v stabilizacijo, saj nam ni treba voziti iz Vrhnike posebej na Rakek, kjer izdelujejo kekse, štruklje, kremšnite, torte in drugo. Pet delavk dela tam, pridne so, da je kaj,« zatrjuje Franc Gabrovšek.

Po novem letu — garaže

Kadar nakladajo kamione s kruhom so pod milim nebom, izpostavljeni snegu in dežju! Štedijo za proizvodno halo, za garaže pa se še ni dovolj »nateklo«. Velike temperaturne spremembe so pozimi, ko delavec pride od peči, kjer je +30° na sneg, kar je nevarno za zdravje!

Popravljajo v Logatcu, ne v Tozd Tehnični obrati

Privatnika — avtomatika so naprosili tam, hiter je in na roko jim gre, piše se Brenčič. Če se kaj pokvari, se pripelje šofer z rezervnim kombijem nazaj na delovno mesto v Vrhniko, kraj za popravila je pri roki. Če bi dali popraviti v ljubljanski Tozd Tehnični obrati, pravijo, bi moral šofer ostati tam ves dan, pa še »šlepati« bi ga morali skozi center, kar je težko. Brenčič pride s servisnim avtom tudi drugam, če se kaj pokvari, do Logatca je le 7 kilometrov, do Ljubljane in nazaj pa izgubi vsaj tri, štiri ure. »Kje je še bencin, stabilizacija nas stiska, na vse moramo misliti!« trde.

Šoferji so zelo pomemben vezni člen

Poslovodke jim zaupajo ključne trgovine, tudi če pridejo ob dveh ponoči, ko one doma še spijo sladke sen. »Vi ne veste, kaj pomeni za stranko za določen teren, če je šofer dolgo med ljudmi, če je pošten in se nanj vsi navadijo, pa je z ljudmi domač, njihov. Vse pozna: ljudi, ceste, vreme, ovinke, navade ljudi, vsem muham je kos. Zna biti priložnostni psiholog, če komu odpovejo živci, ker je dobil kruh prepozno. Najvažnejše je zaupanje in poštenje. Vse storimo, da bi jih obdržali, novince težko dobiš!«

»Kako pa jih nagradujete?« jih pobaram.

Posebno točkovanje so uvedli. Ocenjujejo prizadevnost — da poskrbi za prodajo čimvečje količine kruha, tu je še skrb za avto — da ga pere, čisti pa da pride že pred vožnjo in ga pripravi nanjo; dodajmo še skrb za dobavnice, ki jih je treba popravljati, spreminjati, lahko je večš manjših popravil... V njihovo »lovišče« jim sili Ljubljana, Postojna, toda Vrhnici se ne dajo! Njihov glavni adut je kvaliteta, na katero skrbno pazijo. V mislih imam kmečki beli in domači kruh, ki sta glavna.

Silos se brezhibno polnijo

pravi Franc Nagode. Uradno so jih odprli 29. novembra, poskusno pa obratujejo že dva meseca. Nobenih težav nimajo, vse deluje brezhibno od vsega začetka. Kljub avtomatiki in zapletenosti mehanizma je upravljanje

teh velikanov zelo preprosto, nadzira jih vodja izmene. Avtomatika je izpodrinila le enega delavca, ki ga nujno rabijo v proizvodnji. Pa je volk sit in koza cela!

150 ton jim zadošča za tritedensko proizvodnjo.

Hibe, ki jih vidijo, so tudi boleče: v treh silosih so samo osnovne vrste mok. Ni možnosti, da bi jih prečrpavali iz dveh v enega ali iz enega v ostala dva, in različne vrste mok mešali z moko iz celice.

Najbolj boleče pa je spoznanje, ki se utrne na koncu razgovorov: pred petimi leti so ukiniteli mletje žita v sosednjem, 150 metrov oddaljenem mlinu, menda zaradi dotrajane opreme. Zdaj meljejo le koruzo, moko za kruh za Tozd Pekarna Vrhnika pa morajo voziti iz Ljubljane. No, to rano so silosi nekako zalizali.

Pridobitve, ki jih naštevajo ob uvedbi silosov, pa so sledeče: Prahu je manj, čistoča večja. Fizičnega dela je malo. Embalaže ni več nobene. Najvažnejše: produktivnost se je povečala za 7—8 %!

Zmerni optimizem

Franc Nagode je ocenil leto 1980 brez večjih optimističnih presečenj. »V leto 1981 vstopamo zmerno, skromno. Električna, nafta, vse se je podražilo mnogo bolj, kot kruh. Bojim se, da bo slabše, kot letos. Notranjih rezerv ni. Največje pričakovanje je nova proizvodna hala.«

Marija Slokan: »Leto 1980 je bilo leto pretresov, slabih dogodkov, pa vojn, izgubili smo našega Tita, kar vse vpliva na ljudi. Vsak se sprašuje, kaj bo.

Vesela sem, da smo zgradili hišo, naredili fasado in zaključili velika dela. Otroka učimo varčevati in delati.«

Jože Grom; pleskar, se je pravkar lotil velike, z vlagov zatemeljene stene in s »položaja« na lestvi je navrgel nekaj misli.

»Delo je nazadnje zoženo na nekaj vsakdanjih opravkov in težko se izraziš, skorajda nimaš kje pokazati, kaj zmoreš in znaš. Pri večjih delih pride bolj do izraza mojstrstvo, uresničiš lahko kakšno zamisel, idejo, nekako razmahneš se in veliko veselje imaš. Seveda so takele »flikarije« nujne za ohranjanje in vzdrževanje.«

Štefan Car je predsednik sindikata in eden najbolj zanesenjaških delavcev, so zatrjevali njegovi, dela še pri SLO in v DS. »Želje?« je zategnil. »Hmmm, no — da bi se nam izpolnili plani in s tem vsa naša prizadevanja. V srednjeročnem planu 1981—1985 je zajeta nova pekarna v cerkniški občini. Vrhniske načrte smo že omenili. Pričakujemo, da bodo vse zainteresirane občine prispevale svoje.

Kot predsednik sindikata pa si želim, da bi izboljšali stanovanjski standard (to leto smo kupili dve stanovanji), za pet prosilcev smo namenili dolgoročno posojila. Ob novem objektu naj bo še razdelilnica hrane, ki jo sedaj dobivamo iz tovarne usnja. Ob novem letu želim vsem našim partnerjem, sodelavcem v imenu Tozd Pekarna Vrhnika — srečno novo leto!«

Pet srečnih vseljencev

Ivan Cimerman



Pet srečnih pred svojim bodočim domom v Novih Jaršah, levo predstavnik gradbenega podjetja s ključmi

Med vsemi besedami, ki jih človek najraje sliši, je prav gotovo dom. Dom je izhodišče za naskok na svet, zatočišče, ko si ližeš rane ali toplo ognjišče, kamor se vedno znova vračaš. Lahko je tudi taborišče, v katerem taboriščar s napačnim človekom in nimaš več nikamor bežati. Največkrat pa je ena izmed osnovnih potreb, če že ne prva, poleg službe, dela. Vsaka delovna organizacija, ki zaposluje nove delavce, jim mora zagotoviti stanovanje, če ga še nimajo ali vsaj pomagati, da ga čimprej dobe.

Med srečniki, ki so dobili (pet jih je bilo) v roke ključke novega stanovanja tik pred zimo, je bilo lepo prebiti uro, dve. Gruča, sestavljena iz najbližjih znancev teh srečnikov, se je napotila pred novi blok soseske MS 12/2, je sledila rožljanju ključev. Vsakdo jih je dobil pet. Angela Burnik, Zdenka Čop in Bronka Marn so žensko veselo in razposajeno čebļajajoč prehiteli Šimeta Jurčevića in Sadika Spahijo, ki sta dostojanstveno korakala zadaj. Menda je bila najsrečnejša med njimi Angela Burnik iz DSSS, ki dela v Žitu devet let. Kar zažarela je in izmed zabojev z novo kuhinjo potegnila »ognjeno vodo«, da smo vstop v svetišče primerno krstili: »Petnajst let sem čakala na ta trenutek, zdi se mi kot novo rojstvo! Doslej smo bili z dvema otrokoma v eni sobi brez sanitarij in kopalnice. Moja skromna plača mi ni dopuščala večjih prihrankov, tako da znaša moj delež 61 947 din. Stanovanje sta plačala Litostroj, kjer dela mož, in Žito.«

Šime Jurčević: »Deset let delam v Tozd Pekarna Bežigrad, v Slovenijo sem prišel iz Slunja, sončne Dalmacije. Šest otrok nas je bilo pri hiši. Leta 1975 sem vložil prošnjo za najemniško stanovanje.«

Sadik Spahija: »S Kosovega prihajam, iz občine Srbec, dva otroka imam in z doma sem šel 1971, naravnost v bežigradska pekarno, kjer delam še zdaj.« Skrbnik bloka nas pričaka, odpira vrata, klici se razlegajo po zaenkrat še nezakurjenem bloku in vsak se sooča z uresničitvijo neke sanje, pričakovanja, ki se ne izpolnijo vsem. Posnetek pred novim stanovanjem, voščilo za srečno bivanje... in gremo.

V službi za družbeni standard, ki rešuje ta vprašanja so mi povedali še kaj več o reševanju stanovanjskih vprašanj. Sredstva združujejo v ta namen sledeči tozdi: Blagovni promet, Maloprodaja, Mlini, Pekarna in slaščičarna Dolenjska, Pekarna Kranj, Razvoj inženiring, Tehnični obrati, Pekarna Bežigrad in DSSS. Ti tozdi vodijo skupno stanovanjsko

politiko, po en delegat se udeležuje (kot predstavnik tozda in DSSS) sestankov komisij za družbeni standard.

Komisija za družbeni standard si na osnovi prošnje najprej ogleda stanovanja prosilcev ter točkujeta njihove stanovanjske razmere. Na osnovi tega ocenjevanja sestavijo prednostno listo. Točkujeta na osnovi samoupravnega sporazuma o reševanju stanovanjskih vprašanj delavcev, ki nosi datum 20. 7. 1978. Težišče ocenjevanja je na stanovanjskih razmerah, prav tako pa upoštevajo socialne (dohodek delavčeve družine, ločeno življenje, premoženjsko stanje, oče — mati samohranilec) in zdravstvene razmere; šteje še delovna doba, lastna udeležba (prispevek) in morebitna udeležba prosilca v NOB.

Prioritetno listo nato potrdijo vsi delavski sveti posameznih tozdov, tako za stanovanja kot za posojila iz stanovanjskega sklada.

11 milijonov več kot po pogodbi!

Podpisniki pogodbe so bili na milost in nemilost izročeni gradbenemu podjetju. Po pogodbah, ki so jih podpisali 13. 6. 1979, je znašala kupna cena dvosobnega stanovanja s kvadraturou 58,28 m² 647 111 din, dobro leto kasneje, ob izročitvi ključev našim petim srečnikom pa (po nesreči!) 11 starih milijonov več ali točno 110 132 din, torej je zdajšnja cena istega stanovanja 757 243 ND. Kupcu pa nihče ne jamči do kakšne višine se bo v »blažnici cen« vzpela cena kvadratnega metra. Potihem lahko upamo na blage kremplje gradbincev, ti pa na še blažje kremplje cementarn, opekarn, obrtnih storitev, ti pa na... začaran krog.

V Žitovem sporazumu ni člena, po katerem bi dobil prosilec več posojila v primeru, da porastejo cene kvadratnega metra stanovanja. Ponekod drugod (Gradiska) ta člen imajo!

Koliko posojila v letu 1980?

Najvišja mogoča vsota, ki jo je lahko dobil delavec v letu 1980, je znašala:

za 1 osebo 134 000 din,
za 2 osebi 200 000 din,
za 3 osebe 270 000 din,
za 4 osebe 316 000 din.

Prva bitka je dobljena: stanovanja so dobili. Druga, še večja: Boj z ekonomskimi stanarinarinami jih pa še čaka.

Betonska blokavska zatočišča bodo kmalu izobesila novo parolo: Moje sanje — ceneno stanovanje. Cene 14 500 din za 1 m² bodo kmalu le še — sanje.

Srečanje »Obveščanje v združenem delu«

Dominik Nemeč



Vinko Hafner govori o vlogi novinarja v združenem delu

7. in 8. novembra je v Krškem potekalo III. srečanje »Obveščanje v združenem delu«, ki se ga je udeležilo 225 urednikov, novinarjev in organizatorjev obveščanja v združenem delu. Srečanja sta se udeležila tudi odgovorni urednik Glasnika Dominik Nemeč in organizator obveščanja Ivan Cimerman. Osrednje referate na plenarnem zasedanju sta podala Franc Popit in Vinko Hafner.

Franc Popit je govoril o aktualnih družbenopolitičnih nalogah obveščanja v združenem delu. V govoru je poudaril, da vloga glasil ni v tem, da je orodje politike OZD, ker bi to pomenilo, da je politika, ki je specifična za neko OZD, ločena od splošnih in celovitih dogodkov in pogojev, v katerih se naša družba razvija. Prav v predpostavki, da morajo glasila zastopati politiko OZD, je vzrok za precejšnjo polakiranost glasil. Glasila oz. celoten informacijski sistem naj poudarjata predvsem utrjevanje ustavne pozicije delavcev v tozidih. Glasila imajo tudi nalogo, da mobilizirajo delavce, ne pa da jih samo informirajo.

Vinko Hafner je sklenil srečanje s prikazom aktualnih nalog v zvezi z vlogo sindikatov Slovenije, ob čemer je poudaril vlogo obveščanja pri izvajanju teh nalog in nekatera vprašanja o obveščanju v združenem delu.

Na srečanju smo sprejeli akcijski dogovor, ki usmerja nadaljnjo dejavnost na področju obveščanja in pomeni osnovo za dopolnitve oz. spremembe Zakona o javnem obveščanju.

V dogovoru smo zapisali, da je potrebno normativno določiti vire informacij in kdo jih je dolžan sporočiti ter prek kakšnih sredstev obveščanja. Obvladanje sistema obveščanja naj zagotavlja odbor za obveščanje, ki ga sestavljajo neposredno voljeni delegati, ki jih predlagajo osnovne organizacije ZS. Uredništvo je izvršilno telo odbora in ga vodi odgovorni urednik, ne pa več glavni ali kakšen drug urednik. Uredništvo je za svoje delo odgovorno odboru za obveščanje in prek njega izdajatelju, to je v združenem delu organizaciji ZS, s čimer se ukinja dosedanja praksa njegove odgovornosti delavskemu svetu.

Delo sistema informiranja in delo glasil naj se veže na akcije Zveze sindikatov Slovenije, ki so hkrati tudi akcije za dobro obveščeno delavcev. Zavest o dobrem obveščanju delavcev o vsem moramo razviti v vsem članstvu ZS, še posebej pri naših družbenopolitičnih delavcih. To spoznanje mora prevladati še predvsem pri vseh, ki jim je obveščanje del njihovih delovnih dolžnosti in to velja tudi za poslovodne organe.

Prometna varnost – del družbene samozaščite

Vladimir Svet

Vsi vemo, koliko žrtev, materialne škode in s tem v zvezi drugih škodljivih posledic povzročajo družbi slaba prometna varnost. Vzroki za slabo stanje prometne varnosti zajemajo več komponent, kot so: poznavanje cestno prometnih predpisov, tehnično urejenost vozil, delovni čas poklicnih voznikov, problematiko alkoholizma med vozniki, njihovo etiko, in še bi lahko naštevali vzroke. Prav zato, ker tako stanje povzročajo družbi vedno večjo škodo, pomeni spremljanje prometne varnosti eno bistvenih komponent družbene samozaščite, in to prav tisti del, kjer morajo aktivno in preventivno sodelovati vsi delovni ljudje.

Nekatere naše temeljne organizacije imajo večje ali manjše število kamionov in drugih vozil. Kako skrbimo za prometno vzgojo, izobrazbo poklicnih voznikov, za tehnično urejenost naših vozil, za socialni položaj voznikov? Spomnimo se samo znaka za omejitev hitrosti za vožnjo po Kombinatnu in kako nekateri vozniki izigravajo z neprimerno hitrostjo po našem dvorišču!

Res je, da imajo temeljne organizacije z večjim številom motornih vozil organizirano nadzorno službo, da opravljamo sistematične preglede naših vozil v Tozd Tehnični obrati, da dosledno uporabljamo tahografe in beležimo odhode in prihode vozil, da v letu 1980 naši vozniki niso povzročili hujših prometnih nezgod ali več manjših, vendar z doseženim ne moremo biti zadovoljni.

Prav zato so prometno-varnostno situacijo kot del pravic in nalog s področja družbene samozaščite obravnavali tudi komiteji tozdov za ljudsko obrambo, delavski sveti v Tozd Mlini, Tozd Pekarne Ljubljana in Tozd Šumi. Sprejeli so vrsto nalog, s katerimi bi naj izboljšali sedanje delo strokovnih delavcev v avtoparkih, to je v službah notranje kontrole.

Poseben poudarek so dali komiteji zlasti strokovni vzgoji poklicnih voznikov, njihovem izpopolnjevanju ter tudi etični vzgoji voznikov. Tako potekajo že v letošnjem decembru dopolnilna predavanja za poklicne voznike, vse voznike bodo tudi testirali.

Dopolnilni pouk in testiranje bodo izvedli predavatelji Visoke šole Republiškega sekretariata za notranje zadeve.

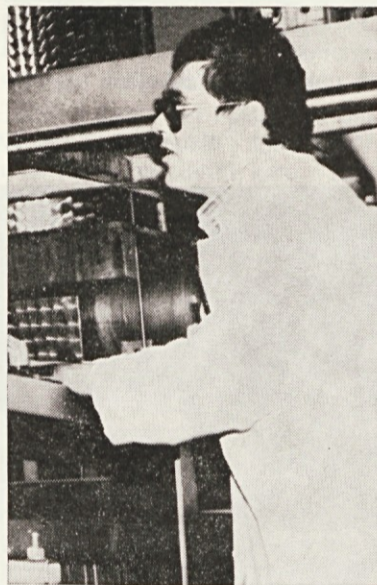
Sklenili so tudi, da bodo službe notranje kontrole opravljale občasne alkokteste ob prevzemu ali prihodu vozila, v vse akcije pa se bodo vključevale tudi službe za varstvo pri delu.

O svojih sklepih, ugotovitvah in planiranih akcijah so komiteji za LO in DS poslali poročila komiteju za LO in DS skupščine občine Ljubljana Moste-Polje. Zgrajeno imamo torej že dokaj dobro osnovo, ki pa jo bomo z doslednim izpolnjevanjem sprejetih sklepov dogradili in tako uspešno delovali tudi pri tem življenjsko važnem vprašanju družbene samozaščite.

Takoj pa se lahko lotimo še obširnejše akcije, kot je vzgoja zgolj poklicnih voznikov, namreč akcije za varnostno-prometno vzgojo vseh udeležencev v prometu — vse od poklicnih voznikov do pešcev, ki s svojim »prometnim znanjem« še kako pogosto ogrožajo varnost drugih in sebe.

Vsak stroj je svojevrsten inštrument

Mitja Černe, vodja izmene v Šumiju, nekaj o sebi



Nove vrednosti nastajajo prav tu, sredi delavcev in neutrudnega ropota, gibanja in pohlevnega podprejanja zahtevam teh mehanizmov. Ni naključno, da smo izbrali za pogovor mladega moža sredi srca, ki rojeva »sladkarije«, a je hkrati občutljivo na vsak dražljaj, ki ga zmoti.

»Če je tvoj oddelek bojišče in ti nekako poveljuješ in povezuješ, v čem je bistvo tvojega dela? Od koga (česa) zavisíš, na kaj lahko vplivaš?«

»Preden stečejo stroji, že moram vedeti, koliko delavcev manjka, kje lahko zastanejo. Lahko je motena celotna proizvodnja, če ni »ključnega človeka«. Z vodjem oddelka, ing. Florjančičem, še pravočasno rešiva ta problem. Delavke(ce) si sposodimo tam, kjer jih lahko brez škode pogrešamo. Letos ni bilo izjemnih kriz. Kadar izostane najpomembnejši delavec, vemo, da je imel za to tehten razlog.«

»Kolikšen strah pred okvarami vas navdaja, sladkorna masa se rada takoj strdi, le nekaj minut

ji je treba, in vse morate znova začeti?«

»Pohvalil bi naše vzdrževalce, ki se resnično potrudijo in store vse, kar lahko, da okvaro čimprej odstranijo. Pri devetih tonah bonbonov v osmih urah pomeni pol ure veliko izgubo.«

»Vse več nadomestnih delov izdelujete sami, v vaši, sedaj še skromni, delavnici?«

»Rešitev iščemo vse bolj doma. V začetku so tudi dražje, saj je proizvodnja rezervnih delov v tujini serijska, kalupi znani, za izdelavo določenega dela je treba mnogo priprav.«

»Neke vrste dirigent ste, za vse zvoke morate imeti posluš, zlasti za moteče?«

»Nadziram živo delovno silo, kvaliteto izdelka in vsi nenavadni zvoki, šumi, cviljenja, že napovedujejo napako. Največkrat me delavke same opozorijo nanjo. Neuki ljudje pravijo tem zvokom — ropot,« reče zavzeto.

»Kako privzgojiti delavcu zavest, da dela z odgovornostjo, občutek za pomembnost njegovega deleža v proizvodnji?«

»Zlasti jih navajamo na čistočo, red, saj smo v živilski stroki, kjer je to izjemno važno. Prenatranost s stroji in proizvodi pa nas sili v skrajnosti, stisko, ki pogojuje vse ostalo.«

»Kakšne lastnosti so vezane za delo v kolektivu?«

»Vsak bi moral imeti vcepljene osnovne delovne navade, misel, da mora svoj delež narediti — če pri nas eden manj naredi, a »vleči« drugi. Tudi namesto drugega je treba včasih kaj postoriti, če ga za trenutek ni. MOJE — TVOJE je pojem, ki tu zbledi!«

»Kako je vam potekalo obdobje vzgoje, kdo vam je vcepljal delovno zavest?«

»Od malih nog sem moral trdo delati, iz delavske družine sem, oče je bil krojač, mati gospodinja. Končal sem srednjo tehniško šolo strojne smeri, 10 let sem bil star, ko smo kupili radio. Nekaj perila so mi dali, kartonski pološčeni kovček, in sem jo mahnil v svet. Drugače smo se kalili, kot današnja mladina,

ki ne ve za vrednosti življenja in reči!«

»Čutite potrebo, da bi se mladi soočali s sodobnimi dosežki tehnike v delovni organizaciji, da bi strokovno rasli? Kako to doseči?«

»Kolikokrat se znajdemo pred neznankami, ki jih prinaša sodobna tehnologija! Če hočemo uvesti čimveč domačih strojev, bi morali v živilski branži, vsaj Jugoslovani, nujno izmenjavati izkušnje! Strokovni posveti, medsebojni obiski, kratki seminarji, to so oblike srečevanj. Nekaj šumijevcev je bilo na izpopolnitvi, uvajanju, v tujini.«

»Čisto tiho, na uho — kaj je bilo lepega letos za vas, kaj pričakuješ v letu 1981?«

»Štirinajst let delovne dobe je minilo kot bi ustrelil. Pred štirimi leti sem kupil parcelo, kredita pa nisem mogel izkoristiti, ker ni bilo vse urejeno za gradnjo, doletela me je 40% devaluacija. Svoj pravi dom bi rad imel, hišico, pa se vse tako oddaljuje v tem boju za dinar. Svetli trenutki so zame in za moje v hribih. Vrsta bega, užitek v naporu, preizkušanje samega sebe in nedotaknjena lepota tam gori na vrhovih, vidite, to me privlači.«

ic



Novinar: leteče uho (ak. slikar Stane Jagodič)

Beograjski prodajni sejem

Franc Zmrzlikar

V čas tradicionalnih sejmov sodi tudi Beograjski, ki je bil letos od 5. do 10. decembra. Ima značaj komercialnega srečanja, v manjši meri je namenjen tudi potrošnikom, Srbi mu pravijo »Sajam ugovaranja«. Nanj so bili povabljeni vsi največji proizvajalci prehranske industrije, ki oskrbujejo beograjsko tržišče in okolico, tak je Centroprom.

Žitovi predstavniki so se pogovarjali s komercialisti s Kosovega, z Agrokosovom so sklenili letno pogodbo za oskrbo kosovskega tržišča. Pogodba se nanaša predvsem na žvečilno gumo in bonbone. Zaradi negotovega položaja, v katerega je zašla Gorenjka, se za čokoladne izdelke niso dogovorili. Tako trgovina kot proizvajalci čakajo na nove cene, zato je bilo sklenjenih zelo malo konkretnih pogodb. Trgovina zahteva priznanje višjih stroškov ter soudeležbo proizvajalcev pod takimi pogoji, da nanje naši predstavniki niso mogli pristati. Vsa beograjska trgovina je zahtevala soudeležbo, kakršna je bila zastavljena v letu 1979 (28% od maloprodajne cene proizvodov).

Z ozirom na zakonske predpise o omejenih najvišjih stroških trgovine tako visok odstotek v letu stabilizacije ni bil sprejemljiv.

Na beograjskem sejmu so se pojavili novi proizvajalci žvečilne gume, kar smo opazili še na sejmu v Sarajevu npr. Soko Štark.

Leta 1981 bo izredno težak položaj na tržišču: proizvodni stroški rastejo, kupna moč prebivalstva pada. Bojimo se, da bo to vplivalo na možnost prodaje žitovega blaga.

Najbolj se takšna situacija odraža na prodajo konditorskih proizvodov, ki niso osnovni kot je kruh, testenine in moke.

Če hočemo torej polno zaposliti našo živilsko industrijo, se moramo nujno preusmeriti na izvoz, za nastop na tržiščih izven Jugoslavije.

Naši delavci o skupni menzi

Adaptacija v Tozd Mlini: DA ali NE?

Na enem samem »dvorišču« se naši delavci hranijo v štirih bolj ali manj primernih »hraniščih«, med katerimi si lahko lasti le eno, v Tozd Mlini, naziv menze. Vendar tudi ta ni prava menza, saj jo nazivajo »razdeljevalnica hrane«. V Tozd Pekarne je taka razdeljevalnica na hodniku, ki je v bistvu prehod in sečišče poti, v obratu Pekatete jedo delavci v majhni areni, prav tako na hodniku, obkoljeni z zaboji in odsluženimi stroji. V Tozd Šumi je jedilnica v kleti primernejša, tudi dobre kuharice imajo. V Tozd Mlini, kjer bi naj bila bodoča skupna menza, pa so okolje, oprema in higienske razmere še najbolj primerne za (večjo menzo) bodoči obrat družbene prehrane, našo dolgoletno »bolečino«.

Neposredno smo se pogovarjali z delavci, kaj menijo o tem:

Tozd Pekarne Ljubljana

Mihela Hlepe: »Naša menza ni prava menza, premajhna je. Hrane ne moreš izbirati, več obrokov ni. Rad bi kaj dokupil, pa ne moreš. Če imaš dieto, bi potreboval vsaj radensko ali mleko, mlečne izdelke.«

Jelena Babić: »Hodili smo že v Tozd Mlini, pet minut, pa si tam. Določili so čas, takoj smo prišle na vrsto. Vse delavke z ene linije gremo naenkrat, če stroje ustavimo. Pozimi si lahko ogrneš bundo.«

Brane Zajc: »V našem jedilnem kotu se kadi, stroji ropotajo, ljudje švigajo sem ter tja. To je bolj kraj za enominutni počitek pekov, pribežališče, kjer pokadijo, popijejo sok, si oddahnejo. Pakirnica ima popoldan mrzlo malico iz Novih Jarš.«

Tozd Pekarne, obrat Pekatete

Francka Rupnik: »Že 20 let se pogovarjamo, da bi v Žitu zgradili skupno menzo. Pri našem delu ob 48—50⁰ vročine smo delavke prepotene, nimamo časa, da bi se preoblačile pa še čakale v vrsti. Zato pričakujemo, da bi svežo hrano kuhali za nas v Mlinih in nam jo dostavljali. Okrog 20 milijonov smo dali za novo menzo. Tudi druga izmena bi morala imeti toplo malico, vsaj čaj, mleko, kavo.«

Angela Grof: »Malico pripeljejo iz Domžal ob 7.30, mi pa jemo ob devetih, krompir je postan, solata zvenela, slabo kuhajo.«

Jovica Ignjatović: »Sem za skupno menzo, za večji izbor, več jedil. Pogrešam sadje, sokove, oro in pivo si zdaj prinesemo iz Pekarn.«

Jože Jerlah: »Mi je čisto vseeno, če jem v garderobi. Mrzlo malico si prinesem z doma.«

Hakija Hajdarpašić: »Od direktorja do čistilke, vsi bi lahko jedli v Mlinih. Če bi hotel boljše jedi, bi doplačal. Delavci, ki delajo ponoči, bi moral imeti popust. Tudi ponoči in popoldne nič ne dobiš.«

V jedilnici Tozd Mlini

Cirila Dolinar: »Včasih je dobra hrana, včasih ni, skromen izbor, okolje pa prijetno.«

Nado Bobičanec so v Šumiju motili različni vonji iz proizvodnje, odenki pare in plinov. (Če bi si v Žitu kuhali sami, bi imeli vedno svežo hrano.)



Tozd Pekarne Ljubljana: odsluženi stroj, prodaja izdelkov in jedilnica



DE Pekatete: razdeljevalnica hrane ob nakopičenih zabojih



Tozd Šumi: samostojna kuhinja v kletnih prostorih



Lično urejena menza v Tozd Mlini

Zdravko Šavli: »Trije tozdi imajo popoldanske izmene. V tem času bi morala biti menza odprta za delavce, ki tam delajo.«

Anton Klobasa, iz Tozd Mlini: »Narediti moramo kuhinjo za prehrano vseh Žitovih delavcev. Prostor je rezerviran, načrti narejeni, govoričimo v neskončnost, naredimo pa nič. Nima smisla širiti obstoječo menzo, saj bi jo čez tri leta spet, preveč smo že vložili v taka širjenja. Nova, povsem nova kuhinja za vse tozde na Šmartinski je tisto, kar potrebujemo.«

Fantje iz Tozd Tehnični obrati so bili še bolj kritični.

Jože Krašovec: »Bojim se, da bo hrana trikrat dražja, kot je zdaj.«

Bojan Ilar: »Za navadnega delavca je v Mlinih predraga hrana. Bone, ki jih dobimo, imamo za pol meseca. V Žitu smo v službi, pa moramo plačati kruh po 1 din, pa še škartiran je in večkrat prisojen. Če bo hrana boljša in cenejša kot zdaj, sem za. Zanima me, koliko stane tisti taksi prevoznik, ki nam vozi malico iz Domžal. Je njegova cena vračunana v ceno malice?«

Albin Brinovec: »Sem prihajajo jesti tudi iz tistih tozdov, ki niso nič prispevali k izgradnji menze. Izgube menze ne pokrivajo, hrano pa jedo. Nujno je treba določiti čas, ko bi kakšen tozd 'primoral' na malico, zdaj jih večina pride ob devetih.«

Milan Frol: »Kako imajo to urejeno v SAP, Kolinski in Javnih skladiščih? Morali bi delavcu (pro)dati dodatne bone, da bi lahko takrat, ko potroši svoje, še kaj dobil, tako pa seže globoko v žep. Ob 11. uri je poleti v Mlinih že zaprto, pa si žejen in nič ne dobiš, ob treh zaposlenih. Tudi zunanji člani družin bi lahko hodili na kosilo. Bloke bi morali vnovčiti samo za hrano, ne pa za cigarete in vse mogoče reči.«

Henrik Heine: »Ko delamo popoldan, pijemo lahko samo vodo v stranišču. Zdaj je obrok premajhen, premalo dobiš. Te naše kuharice so revice, vsi jih kritizirajo, one pa nam dajo tisto čorbo, ki jim jo pripeljejo.«

Zorica Slovenec, vodja kuhinje: »Vidite, na teh dveh majhnih ploščah naj cmarimo za toliko ljudi, vsaka tričlanska družina ima doma boljše pogoje za kuhanje.«

Iz Tozda Blagovni promet so menili, da je skrajni čas za uresničenje te zamisli. Kje so že zamislili o ambulanti, vrtcu in obratu družbene prehrane?!

Miha Ham: »Smešno je plačevati tako ceno, ko pa imamo vse surovine že v Žitu: moko, testenine, ješprenj, včasih bi skuhal ajdove pa koruzne žgance. Tu je še kompletan program zmrznjene

hrane, ki bi lahko brez zamrznitve našla pot v menzo Mlinov, osrednjo kuhinjo. Sveže štruklje bi vsakdo rad jedel, pocenili bi proizvodni proces. Hkrati pa bi se izognili enolični industrijski prehrani.«

Ing. Peter Krušič: »Projekt kuhinje, idejni načrt je narejen, gre za podaljšanje obstoječe menze. Prav neverjetno je, da še nimamo skupne menze. V tovarni Lek imajo malico od 9.—10. ure, ob 13. uri pa že kosilo, lahko ga neseš domov v menažki. Poudarjam, da so vse surovine v 'hiši', v Žitovih skladiščih. Kupimo jih takrat, ko so najcenejše, ne pa sproti, pozimi, ko jim cene porastejo. Ti naši dvoriščni tozdi se morajo že enkrat dogovoriti za skupno dobro.«

Tozd Šumi ostaja pri svojem

Iz izjav delavcev v Tozd Šumi smo lahko razbrali le eno: ne čutijo potrebe po spremembi stanja. Njihova kuharica imenitno kuha, delavke(ci) so v času malice blizu strojem, vse je v »hiši« ...

Anka Mitrov: »V Šumiju sem 18 let. Meni je všeč ta naša hrana. Le eni, ki so bolni na ledvicah, se pritožujejo, radi bi dietna jedila. No, če bi ne bilo izgube, bi bilo pametno, da bi imelo Žito skupno menzo.«

Zoran Vajs: »Nismo za skupno menzo! Naša je dovolj dobra, vanjo smo že preveč vložili. Laže damo 20 milijonov za izboljšanje le-te, kot pa mnogo več za novo. Rešitev bi bila menza odprtega tipa, pa tudi za zunanje goste, člane družine, poslovne partnerje.«

Jože Jarc: »Najbolj se bojimo tega, da bo moral Šumi v primeru, če zgradimo novo menzo, gledati na število zaposlenih največ odšteti za pokrivanje izgube. Govorim o predlogu skupne menze za Tozd Mlini in Šumi. Vemo, da ima vsaka menza izgubo.«

Peter Dujmovič: »Obstoječa menza je dovolj dobra. Razlogov za to, da se hranimo tu, je več. Zdravstveni: možnost prehlada, če gredo v Mline. Higienske — zahteve po proizvodnji na osnovi zdravstvenih predpisov, tu je še izguba časa. Nadalje: linija se ne sme ustaviti, ker se sladkorna masa strdi; uro zgubimo za ponovni zagon. Ne vidimo razlike v cenah, večji obrat zaposli več ljudi, to podraži hrano, odplačevali bi še za gradnjo. Poleg tega ima Šumi že tradicionalno svojo kuhinjo.«

Teh nekaj izjav kaže na jedro, do katerega ni težko priti. Svoje pa bodo povedali tudi tisti, ki skrbijo za družbeni standard v DO Žito.

Zadimljeni žužki

V zgodnjih jutranjih urah jo maham v kopirnico, mimo Tozd Mlini. Vsa skladiščna vrata so zaklenjena, nikjer žive duše. Približa se mi varnostnik avto z mežikajočo lučjo:

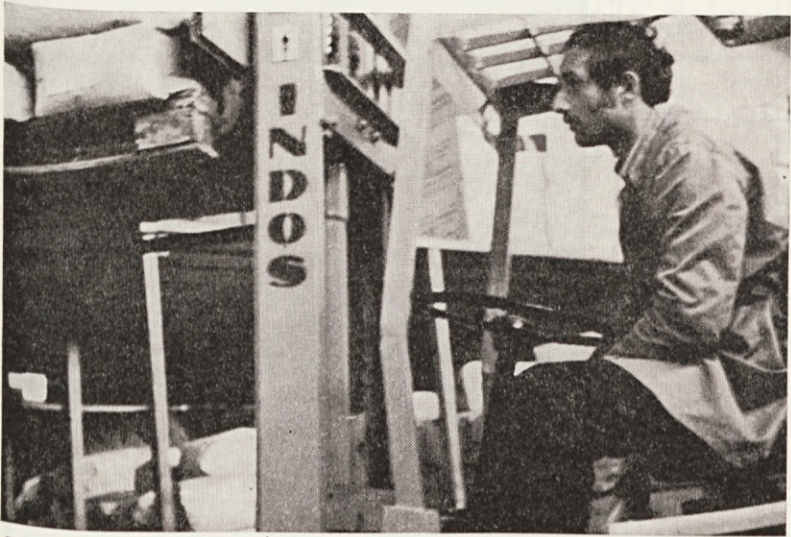
»Tovariš, ne približujte se, je smrtno nevarno! Žužke smo zadimili.« Osupnem. Zadimijo žužke, ljudje pa so v nevarnosti!

»Tiste, ki uničujejo žito. Zaredili so se.«

»Toda jaz nisem noben žužek, mene s tem ne boste potegnili!« Grem bliže vratom, tam pa je nalepljena smrtna glava. Človeška. In se čudim, zakaj ni narisana žužkova smrtna glava, saj gre za žužke. »Tovariš, niste noben žužek, zakaj pa potem silite mednje!« zaslišim za seboj.

Pojasni mi, da je koncentracija plina tako močna, da škoduje tudi ljudem. Jasno, novo leto se bliža in nerodno bi bilo, če bi ga začeli v sožitju z — žužki.

Včasih sedem, zdaj pa? Pekatete spet v polnem teku



Dušan Indjić dviga težke tovore — z viličarjem

Resnica ima več ušes in več ust, v bistvu pa je ena sama. Medalja ima dve plati, včasih, a redko, se postavi tudi pokonci. Skladišče nekdanjega Tozd Pekatete, zdaj obrata, je po kriznih nihanjih zaživelo na novo. Cene mesa so narasle, drugih živil prav tako, testenine so vse bolj iskane. Če pogledaš na seznam zaposlenih v skladišču obrata Pekatete, je slika sledeča: 1975 — zaposlenih 10 delavcev, 1976 — pet, 1977 — šest, 1978 — štirje, 1979 — trije, 1980 — eden in evidentičarka, pa kaže upadanje zaposlenih.

Dušan Indjić, ki nam je poslal dopis z naslovom Včasih sedem, zdaj pa sam, nam je opisal svoje delo: »Moje delovno mesto je voznik viličarja. Poleg tega sem še upravnik skladišča. V pakirnici prevzemam gotove izdelke in skrbim za evidenco, prav tako pri nakladanju in naročilih. Gotove izdelke vozim v pakirnice, ter jih sortiram v skladišču. Hkrati jih pripravljam na paletah za nakladanje kamionov. Vozim tudi moko iz centralnega skladišča v pekarno (Tozd Pekarne). Če je treba razkladat s kamionov olje, sol in sladkor za slaščičarno, me tudi pokličejo.

Z naročilnico moram kontrolirati vrsto in količino blaga, prešteti in še nakladati, poleg tega moram usklajevati čas prihodov različnih avtomobilov, ki odvažajo izdelke Pekatet. Za izdano blago tudi odgovarjam. Sveda je dela za enega preveč.« Vsi viličarji Tozd Mlini in Tozd Šumi imajo za eno skupino višjo plačo, le jaz ne, tako imam 11., oni pa 12. skupino, gre za 20 starih jurjev manj osnove.

Zvonili so telefoni, klicali so ga iz Mlinov, iz Pekarn, pripeljal je tovornjak za nakladanje, delavke iz pakirnice so čakale nanj — očitno pa če greš večkrat na samo delovišče, je vedno enaka slika — polna proizvodnja zahteva spet več delovnih moči.

Iz Tozd Mlini pričakujejo pomoč, spremljevalec šoferja Mičević namerava dati sporazumno od-

poved v Mlinih, ker mu delo ne ustreza, tam pa ga tudi potrebujejo.

Z dopusta se bo vrnil še eden, vodja skladišča Jože Brulc, ki je v skladiščnih poslih že pravi veteran. Tako bo Dušan dobil prepotrebno podporo.

S polnim zamahom

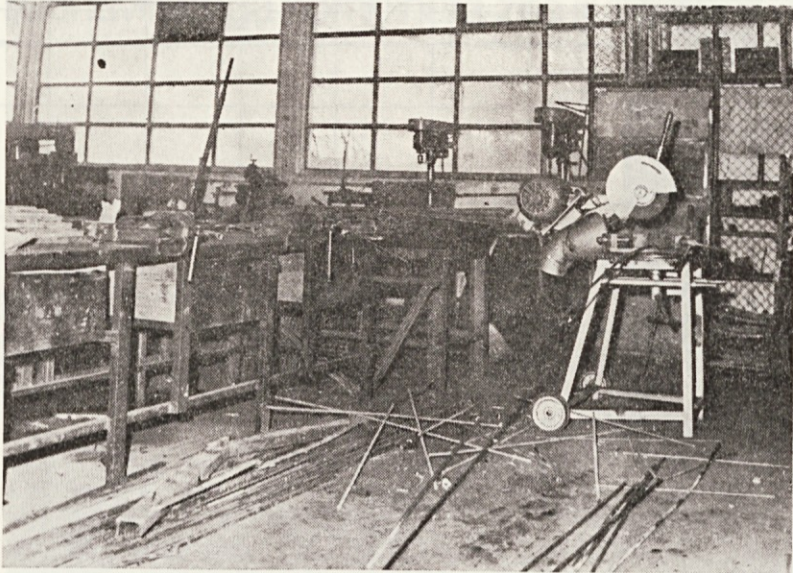
Ko običnem proizvodnjo, je tam silna ihta in stroji tečejo kot že dolgo ne. Saj komaj dohajajo! Blagovnica Velenje je naročila 260 kg testenin, pripeljali so jih teden dni prej, ker je bila priložnost — pa so jih zavrnili! »Uuuu, kako taka gesta razbesni!« se huduje Francka Drglina, ki vodi administracijo, »teh ubogih 18 vreč niso imeli kam dati, saj to je neverjetno! Kadar pa pride Mercatorjev šofer in ima še dovolj prostora na kamionu, pa vzame tudi po 1000 kg več, samo da je avto poln, pa čeprav imajo še zalogo in za novo blago še niso dali naročilnice.

Saj sem rekla, še iskali nas bodo! pa čeprav so se cene testeninam 15. septembra dvignile za 31%. Testenine in kruh nikoli ne propadejo. Le da smo včasih izdelovali več artiklov kot danes. Proizvodnja diha s polnimi pljuči, vsi trije stroji tečejo, povpraševanje je veliko, od nas kupujejo veliki grosisti Emona, Mercator, ABC Pomurka, Koloniale Maribor, Živila Kranj... Prihajajo tudi 'mali' kupci, po vrečo, dve. Duuušaaaan, kje je Dušan, aha, šel je v pakirnico nakladat, viš, kamion bo moral malce počakati...« hiti Drglina. Od leta 1947 do danes dela v Pekatetah in jih ima že »v krvi«.

Poslovim se z mislijo: če bodo v obratu Pekatete delali s tako vnamo, bo leto 1981 za njih leto »ponovnega vstajenja«. Delavcem pa je videti, da se trudijo, da bi dokazali, kako so potrebni in pri strankah — odjemalcih tudi zaželeni.

Premalo kruha »doma« za Tozd Tehnični obrati

Dominik Nemeč



Tihožitje v delavnici Tehničnih obratov

Leta 1978 so delavci ŽK ŽITO Ljubljana na referendumu sprejeli sklep o organiziranju Tozd Tehnični obrati, ki se je organiziral iz dela delovne skupnosti skupnih služb. Tako smo v Kombinatuh dobili še en tozd, ki je skupnega pomena za vse ostale tozde. Kot tak bi moral skleniti samoupravne sporazume o doseganju skupnega prihodka oziroma dohodka z ostalimi tozdi v Kombinatuh, vendar do sklenitve teh sporazumov ni prišlo.

Letos pa se je ob sprejemanju samoupravnih sporazumov o temeljnih srednjeročnega plana tozdov in delovne organizacije postavilo vprašanje: kako in kje bo Tozd Tehnični obrati v naslednjem petletnem obdobju dosegal dohodek?

Tozdi, razen Tozd Pekarna Kranj, v svojih planskih dokumentih niso točno opredelili, katera dela bodo poverili Tozd Tehnični obrati, ki tako ne morejo planirati in razporejati svojih delovnih zmogljivosti. Tako so delavci tozd postavljeni pred dejstvo, da si svoj obstoj in razvoj zagotovijo s prodajanjem svojih storitev drugim OZD, s katerimi bodo sodelovali na podlagi samoupravnih sporazumov. Te sporazume bi morala Tozd Tehnični obrati skleniti s tozdi Kombinata, vendar dosedaj razen v Tozd Mlini in Pekarne Kranj nikjer tega niso pripravljali storiti (nekateri so samo delno pripravljali). Sodelovanje med Tozd Tehnični obrati in ostalimi tozdi bo še naprej ostalo na ravni splošnega ugotavljanja potreb tozdov po storitvah, ki jih jim nudi Tozd Tehnični obrati. Dogaja se, da marsikatera tozd poišče izvajalca izven Kombinata, zmogljivosti oziroma delovna sredstva in delovna sila našega tozda pa so neizkoriščene.

Tehnični obrati so sposobni prevzeti skoraj vsa dela, ki so v zvezi s tekočim in investicijskim vzdrževanjem, po cenah, ki so včasih tudi za približno 50% nižje, kot jih ponujajo drugi izvajalci.

Ob ugotavljanju, koliko dela posamezne delovne enote v Tehničnih obratih izvajajo za naročnike v okviru Kombinata, so ugotovili, da je v 1980. letu avtomehanična delavnica približno 70% svojih zmogljivosti koristila oz. prodala uporabnikom v Kombinatuh, plastika 50%, delavnica za popravilo mlinov 80%

in splošne delavnice 40%. Iz tega je razvidno, da ima tozd še proste zmogljivosti, ki jih pa mora prodajati drugim OZD. Da bi zagotovili neko trdno osnovo za delo in dobro gospodarjenje v bodoče, so delavci Tehničnih obratov prisiljeni sklepati z drugimi OZD sporazume in tako svoje kapacitete vezati na uporabnike izven Žita. Ob takem načinu dela se lahko zgodi, da bo v

Kubanski sladkor, ki ga je dobil Tozd Šumi iz Splita, je ležal v skladiščih štiri leta. Vzljubile so ga že miške, eno ali dve so ujeli živi. Dva kamiona so razkladali delavci od 11. dopoldan do 21. ure zvečer. Vzrok: skoraj vse vreče so počile in bela sladkost je v curkih polzela z viličarjev in izpod rok. Vzeti ali stati je bila dilema, saj so imeli le za dva dni zalogo.

Šumi uspel v ZDA

Po prvih poskusih z izvozom v ZDA se obetajo Šumiju nove pošiljke čez Lužo. Tvrdba Murray-Allen iz New Yorka je, kot vse kaže, zadovoljna z našo kvaliteto. Tako pripravljajo 6 novih kontejnerjev za izvoz alpskih in fru-fru bonbonov. En kontejner bo vseboval 11 do 12 ton tovara, cena pa bo približno 1 dolar za 1 kg. Okrog 70 ton bonbonov pa ni mačji kašelj!

Najbolj trpko ob tako velikem izvozu pa je dejstvo, da 45% tega deviznega izkupička dobi Samoupravna interesna skupnost za ekonomske stike s tujino. Malo manj trpko pa je dejstvo, da ta skupnost razdeli izkupiček za prioritete naložbe po republiki. To je približno tretjina deviz, ki jih bo Šumi potreboval v letu 1981. Kje sta pa ostali dve? No, še vedno ju pričakujejo od 'dobrotnikov' v grupaciji, kjer je živilstvo, le da je tam deviza za 50 ali 60% dražja. Ko v Šumiju delajo kalkulacijo, predvidijo tudi nakup teh dragih deviz.

Tudi med Arabci

Pred novim letom je krenil na pot tudi kontejner, ki je peljal iz Šumijevega skladišča visoki C. Pošiljka je bila naslovljena na Združene arabske emirate, v Dubai: na kartonu je pisalo — SINARA TRADERS, DUBAI.

To je še en dokaz, da smo začeli iskati svoje poti in navezovati stike z doslej malo obiskanimi a komercialno zanimivimi državami. Upamo, da bomo dosegli tudi druge tone na tonski lestvici, ne le visoki C, in da bodo imeli za naše proizvode dovolj — posluha in okusa!

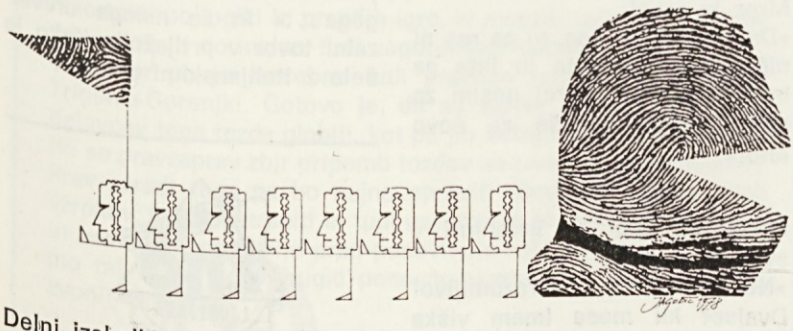
Pišče gre od koklje

Če je služba za avtomatsko obdelavo podatkov v Delovni skupnosti skupnih služb na Šmartinski 154 v Ljubljani — koklja, so stroji, ki so jih natovorili ob koncu 1980. za samostojno delo v Tozd Gorenjka in Tozd Triglav pišče — potem zdaj lahko pričakujemo, da se bo to pišče razvilo v kokoš. Z drugimi besedami: nastala je nova samostojna enota za avtomatsko obdelavo podatkov.

Andrej Maver, ki je bil na priučitvi pri domačih programerjih, bo bodoča 'duša' nove enote; verjetno tega dela ne bo mogel dolgo sam opravljati.

Novi, uvoženi stroji, ki bodo služili obema temeljnima organizacijama (ali le eni, združeni) imajo pred seboj še dolgo dobo.


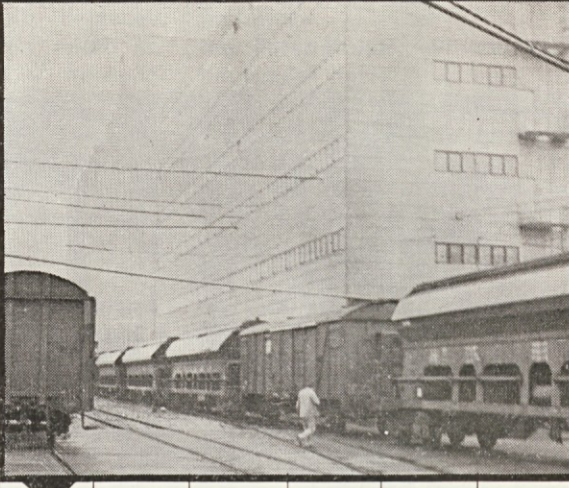
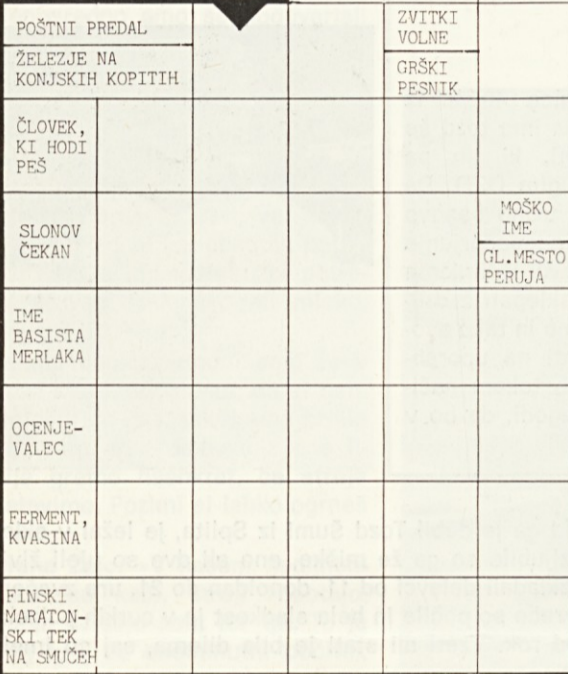
Kot da je služba AOP siromašnejša za perspektivnega delavca, kot da nam je odteklo mlade, perspektivne krvi, tako se mi zdi.



Delni izsledki samoupravne kontrole

Novoletna nagradna križanka

Rešitve pošljite v uredništvo Glasnika, na Šmartinsko 154, 61000 Ljubljana, do 15. januarja. Izžrebanci bodo dobili tri nagrade - pakete Žitovih izdelkov.

		NEKDANJA ANGLEŠKA POLITIČNA STRANKA	STARORIMSKA LJUBLJANA	PREOBLIKOVANJE	MLADOLETNIK, NAJSTNIK	ZDRAVILNA TRAVNIŠKA RASTLINA	LJAK, LIV	"ZLATO JABOLKO"	KLIC K OROŽJU V VOJSKI						
		SVEČENICA BOGINJE VESTE													
		TOZD "ŽITA"													
		TOZD "ŽITA"													
		URALSKO LJUDSTVO SAMOJEDI					IRIDIJ								
		BITKA, BOJ						VISOKA GRŠKA GORA							
		GLAVNO MESTO MALIJA							MILIMETER			VELIKO AVSTRALSKO DREVO	GALIJ	ANGLEŠKA UTEŽNA MERA	ŽELEZOV OKSID
	POMÉMBNA ŽITARICA	REKA PAD		LETUVIŠČE V Č. GORI					KOVINSKA ZLITINA						
		ŠTEFAN CERAR		VPIŠI: EAK					LISAST KONJ						
POŠTNI PREDAL		ZVITKI VOLNE				IZTEKANJE TEKOČINE									
ŽELEZJE NA KONJSKIH KOPITIH		GRŠKI PESNIK				TVOREC									
ČLOVEK, KI HODI PEŠ			MUSLIMAN, PRAZNIK					PRIPADNIK INKOV					MIK, ŠARM		
			IZRAZ ŽALOSTI					PEVKA KOHONT					POSODA ZA SMETI		
SLONOV ČEKAN			MOŠKO IME			VPIŠOVANJE					LUKA V IZRAELU			DELAVCI V PEKARNI	ŽABJA OKONČINA
			GL. MESTO PERUJA			ŽENSKO IME									
IME BASISTA MERLAKA				KRIŽANKA "ŽITA"	SUKANEC			RENIJ					PLAVALNI KLUB		
					OČE			EDEN OD ČUTOV			LANTAN		PUBLICIST VIDMAR		
OCENJEVALEC				AJDOV KRUH							KLUB IZ MILANA				
				SILICIJ							SREDIŠČE VRTENJA				
FERMENT, KVASINA				SNOV ZA IZDELAVO SVEČ							NAUK O SVETLOBI				
FINSKI MARATONSKI TEK NA SMUČEH				IVO ANDRIČ		SESTAVIL: JOŽE PETELIN	NARISAL: M.G.	PRITR: DILNICA			EKSPERT ZA STATIKO				

Rekreacija ob delu

Odpornejši in bolj zdravi

Mustafa Veladžić

Nismo vsestranski športniki. Ukvarjamo se s športom, v tisti panogi, ki je najbolj množična in denarno najmanj zahtevna, igramo nogomet. Nastopamo tudi v tekmovalnih ligah ZTKO občine Ljubljana Moste-Polje. Na teh tekmovanjih pa nismo neopaženi, saj že vrsto let dosegamo uspehe.

Kar zadeva veliki nogomet, smo ves čas v samem vrhu, v boju za prvo, drugo ali tretje mesto. Nenehno se borimo z najmočnejšimi ekipami iz delovnih organizacij, kot so Perutnina Zalog, Saturnus in Notranjci. Zanje smo zmeraj trd oreh.

V tej polsezoni smo na dobrem 3. mestu z dvema odigranima tekmama manj od skupno šestih. Vredno je tudi omeniti, da smo premagali Pravnike s 3:0, Ljubljanske poštarje s 5:1...

Pravi podvig smo naredili tudi v malem nogometu, kjer smo se prebili na 4. mesto. Tu beležimo 7 zmag zapovrstjo v drugem delu tekmovanja. Zmagali smo nad prvovrščeni, ki je bil brez poraza z rezultatom Koto: Žito 0:5 in Flamengo: Žito 2:7. Točko premalo smo zbrali, da bi se plasirali na 2. mesto in se uvrstili naprej v 1. ligo.

Kros ob partizanskih praznikih

Nastopali smo tudi ob partizanskem pohodu na Janče, kjer smo tekmovali v krosu na 2000 m in v vlečenju vrvi.

V zadnjem obdobju smo malce nazadovali. Premala je zainteresiranost tudi tistih, ki so odgovorni za šport in rekreacijo. Med delavci vlada zanimanje, vendar ni prave organizacije, pomoči večjih, ki bi pomagali privedi določene akcije do konca. Moram reči, da nisem sposoben vsega izvesti sam. Saj komaj izpeljemo nogometna srečanja. Sam sem bil pobudnik za organizacijo tekmovanja med Žitovimi temeljnimi organizacijami. Izvedli smo tradicionalni turnir v

vremenski pogoji nam niso dopuščali srečanj.

Dogovorili smo se za pomladanski turnir.

Vesel sem, ker smo izvedeli, da tudi po ostalih temeljnih organizacijah igrajo nogomet ter nastopajo na svojem območju. To so: DE Pekarna Črnomelj, Tozd Pekarna Bežigrad in Tozd Pekarne Ljubljana ter Tozd Gorenjka. Pri tolikih udeležencih bo pomladanski turnir izenačen in zanimiv. Kaj ko bi svoji ekipi organizirala tudi Tozd Šumi in DSSS?!



Nogometno moštvo Tozd Mlini

malem nogometu, ki je bil dobro organiziran. Ob tej priložnosti bi se rad zahvalil vodji rekreacijskega aktiva tov. Jožetu Šefmanu za požrtvovalno organizacijsko delo. Zmagovalec je znan in to zaslužen — DE Pekarna Črnomelj (lansko tekmovanje).

Letošnjega nismo izvedli, prepozno smo se aktivirali zanj in

Upamo, da bodo leta 1981 spet živilske športne igre Slovenije ali pa vsaj srečanja Žitovih tozdov.

Žitovi športniki bi lahko posegli v sam vrh tako kot smo ga zastopali nekoč v Mariboru, Portorožu in Celju.

Tovariški in športni pozdrav!

Male šale

Pred časom so nas v časopisu kritizirali, da nekatera imena naših izdelkov ne ustrezajo in da bi jih bilo potrebno posloveniti. Šlo je za lepinje. Temu mnenju je žolčno pritegnil tudi moj prijatelj, zagret zagovornik lepe slovenščine.

Zaman sem ga prepričeval, da je izraz »lepinja« težko posloveniti. Prav tako težko kot npr. čevapčič ali roštilj. To ni res, je pribil. Za roštilj imamo lep slovenski izraz. ??? Gril!

Prvo jutro v novem letu. Janez se majavih korakov vrača domov. Dva pijančka se oklepata kandelabra in eden reče:

»Poglej Janeza! Gibljivi del je ostal v gostilni, trdi pa se vrača domov!«

Ko so pred leti v neki ljubljanski delovni organizaciji uvedli deljen delovni čas in se zaradi tega razburjali, pulili lase in podobno, jih je obiskal Dedek Mraz in rekel:

»Deljen delovni čas, to pa res ni nič takega! Že leta in leta ga imam tud jaz: naprej nosim za božič, potem pa še za novo leto!«

Mesar se čudi ob inventuri v svoji prodajalni:

»Nerazumljivo, nerazumljivo! Dvajset kil mesa imam viška in ravno toliko kosti mi manjka!«

»Boste pri vas dobili trinajsto plačo?«

»Bomo, samo moji ženi tega nikar ne povej!«

»Ne bom, ti pa moji ne, da boste pri nas dobili, kar pri nas ne bomo!«

»Z ženskami pa res nisem imel sreče v preteklem letu: prva mi je ušla, druga pa ostala!«

Malo jaz, malo moj Džek

Makaroni so postali vse bolj iskan artikel. V maloprodajo delovne enote Pekatete na Šmartinski pride stranka: »Sem prišla po makarone za psa!«

»Za pse nimamo, lahko pa vam damo tiste, ki jih drugi jemljejo za prašiče.«

»Ne rabim za prašiča, pač pa za psa!« vztraja.

»A vam damo potem dve vrsti, dvakrat po 10 kg, vsaka stane 250 din?«

»No, pa dajte! Bom malo jaz jedla, mal pa moj Džek. Nemški volčjak je, veste, pa ne je vse od kraja. Prej sem mu kupila vsak dan kilogram mesa, vidite, zdaj pa je predrago, stabilizacija bo tudi za Džeka, revčka ubogega...« In že nalaga univerzalni tovor v prtljajnik. Kako je šele z italijanskimi psički?!

