



Celje - skladišče  
D-Per

III 19/1986



1119881049, 12

COBISS •

# MERX VESTNIK

Številka 12 — Leto VI — December 1986

Glasiilo delavcev sozda Merx

Sozd Merx združuje: Avto Celje, Avtoehnika Celje, Blagovni center Celje, Dravinjski dom Slovenjske Konjice, GTC Golte, Gostinsko podjetje Celje, Hoteli — gostinstvo Celje, Kmetijska zadruga Celje, Kmetijska zadruga Laško, Kmetijska zadruga Slovenske Konjice, Kmetijski kombinat Sentjur, Košenjak Dravograd, Mlinsko predelovalna industrija Celje, Moda Celje, Potrošnik Celje, Reklama Celje, Savinja Mozirje, Teko Celje, Tkanina Celje, Turist Nazarje, Zdravilišče Dobrna in delovna skupnost skupnih služb sozda. — Naklada: 7600 izvodov. Izhaja enkrat mesečno. — Ureja uredniški odbor: Jana Mladenović, glavni in odgovorni urednik, člani: Zdenka Zimšek, Karmen Magyar, Zdenka Detiček, Danica Dosedla, Boris Kmet, Fanika Ilijaš, Herbert Lešnik, Bojan Dežan, Alenka Skapin, Jelka Samec, Zdenka Mažgon in Savo Ostrožnik. Tehnični urednik: Marjan Ivanuš, Delo-tozd Delavska enotnost. Naslov uredništva: Sozd Merx, Ul. 29. novembra 16, 63000 Celje — telefon (063) 21-352. Rokopisov in slik ne vračamo. Po sklepu republiškega komiteja za informiranje je glasiilo sozda Merx Celje oproščeno plačevanja davka, sklep št. 421-1/72. Tisk: Tiskarna Ljudska pravica, Ljubljana.

## Podpisan je samoupravni sporazum

PPO »Labudnjača« Bač, nov člen v verigi zagotavljanja dolgoročne preskrbe

Kmetijsko prehrabeno organizacijo »Labudnjača« Bač že dalj časa poznamo kot dobrega in solidnega poslovnega partnerja, saj njegove kmetijsko-prehrabene izdelke iščejo širom po Jugoslaviji.

Že dalj časa so se vlekli pogovori s to delovno organizacijo o sklenitvi samoupravnega sporazuma o dolgoročnem poslovnem sodelovanju in združevanju sredstev za razširitev proizvodnje pšenice, koruze in drugih pridelkov. Sedaj smo končno našli skupni imenovalec, uskladili vsa sporna vprašanja.

Tako so v torek, 9. decembra pri predsedniku kolegijskega poslovodnega organa sozda Merx svečano podpisali samoupravni sporazum, po katerem bo naša sestavljena organizacija sovlagala v ta sistem petnajst starih milijard za dobo petnajstih let in si s tem dolgoročno zagotovila 2000 ton pšenice, 1000 ton koruze, 500 ton pesnih rezancev in 500 ton lucernine moke.

Ponovno smo se dolgoročno povezali z delovno organizacijo, ki nam je blizu, ki stoji na trdnih temeljih gospodarjenja in v katero lahko zaupamo. Seveda pa s



Predsednik kolegijskega poslovodnega organa sozda Merx Franc Ban in komercialni direktor delovne organizacije Labudnjača Bač Cvjivo Djaković sta svečano podpisala samoupravni sporazum ter si izmenjala čestitki za uspešno opravljeno prvo dejanje na poti dolgoročnega medsebojnega poslovnega sodelovanja.

tem podpisom še zdaleč nismo končali vseh dogovarjanj za sovlaganje tudi v druge republike. Trenutno tečejo razgovori za sovlaganje v republiki Makedoniji v delovno organizacijo Vinojug-Gevgelija.



## Plansko poslovna skupnost

Sprejeli so program dela koordinacijskih odborov

Novembra je bila seja poslovnega odbora Plansko poslovne skupnosti Hmezad-Merx, na kateri so po kratki oceni dosedanjega dela sprejeli programe dela in konkretne aktivnosti na posameznih področjih v naslednjem letu.

Pred sejo poslovnega odbora Plansko poslovne skupnosti Hmezad-Merx so se sestali tudi vsi odbori, to je koordinacijski odbor za proizvodnjo, koordinacijski odbor za blagovni promet,

koordinacijski odbor za usklajevanje planov, koordinacijski odbor za finančno sodelovanje, koordinacijski odbor za organizacijo in svobodno menjavo in koordinacijski odbor za gostinstvo in turizem in pripravili smernice za delo v prihodnje, ki so jih potem predsedniki koordinacijskih odborov podali na samem poslovnem odboru. V razpravi so izoblikovali še nekatere dopolnitve za posamezna področja medsebojnega sodelo-

vanja, ki pa je bilo že doslej, po oceni vseh prisotnih, dokaj dobro in ni prišlo do nekaj večjih problemov.

Sejo poslovnega odbora Plansko poslovne skupnosti so zaključili s sprejetjem programov dela za vse koordinacijske odbore s pripombo, da morajo odbori na svojih prvih sejah za vsako nalogo posebej opredeliti tudi nosilca in določiti rok, do katerega morajo določeno nalogo uresničiti. Istočasno pa so

tudi menili, da bodo zaradi boljše medsebojne obveščenosti med koordinacijskimi odbori vse sprejete sklepe na posameznih odborih pošiljali vsem članom vseh koordinacijskih odborov. Do prihodnje seje poslovnega odbora pa bodo predsedniki koordinacijskih odborov pripravili predloge za nove člane odborov, seveda za tiste odbore, kjer je to potrebno.

J. M.

## Košenjakov Bife

V torek, 11. novembra, so Dravograjčani postali bogatejši še za en objekt. V naselju Robindvor so namreč svečano odprli novo Timino prodajalno, v isti zgradbi pa še bife naše delovne organizacije Hotel Košenjak iz Dravograda.

Za sam gostinski del naše članice je bilo potrebno odšteti 27 milijonov dinarjev. Delovna organizacija Hotel Košenjak iz Dravograda je imela kar 19 milijonov dinarjev lastnih sredstev, osem milijonov pa je prispevala naše interna banka iz združenih sredstev.

Povedati je še treba, da so sam objekt končali kar tri mesece

pred rokom in to v pičlih štirih mesecih. Gradil ga je dravograjski Kograd, ki je dobro opravil svoje delo.

Na sami slovesnosti se je Božo Štor, do nedavnega direktor Trgovskega podjetja Ojstrica, zahvalil vsem, ki so kakorkoli pomagali postaviti objekt, med drugim tudi naši delovni skupnosti sestavljene organizacije Merx oziroma sektorju za razvoj in investicije, ki je pomagal pripraviti ustrezno dokumentacijo.

Novi bife v naselju Robindvor je svojem namenu predala delavka delovne organizacije Hotel Košenjak iz Dravograda, Marija Strmčnik.

J. M.

Bistrica pri Limbušu

## Iz klasične trgovine samopostrežna prodajalna

V sredo, 26. novembra, so krajanji krajevne skupnosti Bistrica pri Limbušu ob navzočnosti poslovodstva sestavljene organizacije Merx in delovne organizacije Potrošnik svečano odprli prenovljeno Merxovo trgovino, katere investitor je bila temeljna organizacija Prodaja Celje.

Krajanji Bistrice pri Limbušu so tako končno le uresničili dolgoletno željo, kajti prejšnja klasična prodajalna je že bila premajhna za to krajevno skupnost, še posebno sedaj, ko se je število prebivalcev z novo blokovno gradnjo občutno povečalo.

Samopostrežna trgovina ima sedaj na voljo približno sto kvadratnih metrov prodajnih površin in prav toliko kvadratnih me-

trov skladiščnih površin. Prodajalna res ni zelo velika, a bo vendarle imela široko izbiro raznovrstnega prehrabnega blaga, kar je bilo videti že ob sami otvoritvi.

Skupna predračunska vrednost obnove trgovine je znašala 65 milijonov dinarjev, vendar pa pravijo v krajevni skupnosti, da je to le začasna rešitev, saj so določili prostor za večjo prodajalno.

Krajanji so svečanost ob otvoritvi nove Merxove samopostrežne prodajalne združili s krajevno proslavo v počastitev dneva republike. V kulturnem programu so nastopili člani DPD Svoboda in pihalni orkester Tevarne dušika Ruše.

J. M.





Posvet v Slovenskih Konjicah

# Srednjeročni razvoj sozda

Ker so pred nami zelo zahtevne naloge s področja uresničevanja srednjeročnega načrta sestavljene organizacije Merx, je politični aktiv sozda skladno s sklepom z zadnje seje, o njej smo pisali v prejšnji številki Vestnika, sklical enodnevni posvet na to temo v hotelu Dravinja v Slovenskih Konjicah. Poleg članov koordinacijskega odbora sindikata in akcijske konference zveze komunistov sozda so na posvet povabili tudi vse predsednike delavskih svetov delovnih organizacij in predsednike konferenc zveze socialistične mladine. Udeležba je bila presenetljivo velika, pa tudi sama razprava delavcev je pokazala, da so pripravljeni sodelovati, da si želijo čim več informacij, predvsem o pomembnih strateških vprašanjih sozda, seveda če jim jih povemo na primeren način. Torej gre za nove oblike in metode dela, ki so prav na tem posvetu pokazale svojo primernost. Vse to pa je lahko samo spodbuda družbeno političnim organizaci-

jam sozda, da s takšnim delom nadaljujejo tudi v prihodnje.

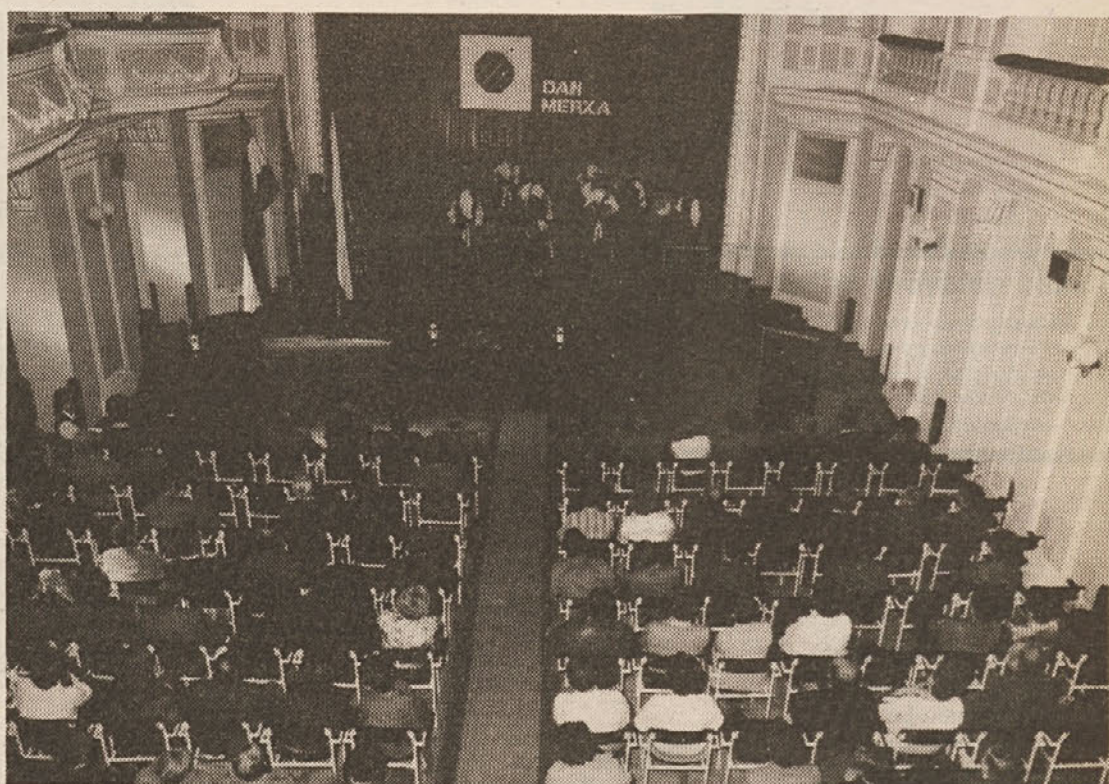
Pa nekaj več o samem posvetu. Po uvodnih besedah in pozdravu predsednika akcijske konference zveze komunistov sozda Alberta Lebiča in predsednice koordinacijskega odbora sindikata sozda Ružice-Maje Mrevlje je predsednik kolegijskega poslovnega organa Franc Ban spregovoril o srednjeročni razvojni strategiji sozda Merx. Poudaril je, da bomo še naprej krepili nekatere skupne funkcije sozda, kot so poslovno komercialna, finančna s poudarkom na krepitvi interne banke, plansko, razvojno investicijsko, informacijsko in kadrovske. Nato je za vsako dejavnost posebej, od kmetijstva, predelovalne industrije, blagovnega prometa do gostinsko-turistične povedal, kaj smo dosegli, kje so vzroki, da smo uspeli tako ambiciozen program prejšnjega srednjeročnega obdobja uresničiti, na nekaterih področjih pa narediti celo več. V nadaljevanju je prisotne seznanil z načrti,

za vsako dejavnost posebej, v naslednjem srednjeročnem obdobju, kakšna bo razvojna strategija, ki bo spremljala to asociacijo.

Po kratkem odmoru so se udeleženci razdelili v tri skupine. V prvi so bili predstavniki kmetijske in predelovalne industrije, v drugi predstavniki blagovnega prometa in v tretji gostinsko turistične dejavnosti. Po imenovanju vodje skupine je potekala v vseh treh skupinah razprava in oblikovanje aktualnih vprašanj o srednjeročni razvojni strategiji sestavljene organizacije Merx.

Po zaključku tega prvega dela posveta so si udeleženci ogledali tovarno Konus, v kulturnem domu pa še film o sozdu Merx.

Drugi del posveta so začeli z razpravo, predsednik kolegijskega poslovnega organa Franc Ban pa je odgovarjal na prej izoblikovana vprašanja po delovnih skupinah. Vprašanj je bilo dosti in so zadevala vsa področja in dela tega sistema. Naj-



več jih je bilo o organizacijskih spremembah, vključevanju novih članic, področju izvoza, nespoštovanju sprejetih sporazumov, razvojni dejavnosti, novih razvojnih programih, naložbah, združitvi transporta, izobraževalnemu centru, socialni varnosti zaposlenih, razvojni strategiji Plansko poslovne skupnosti Hmezad-Merx in podobno.

Menim, da so bili z odgovori zadovoljni prav vsi, kajti predsednik KPO Franc Ban je na vsako vprašanje odgovoril resnično preprosto in razumljivo.

Ko sem se na koncu pogovarjala z nekaterimi udeleženci o tem, kakšna se jim je zdela takšna oblika medsebojnega obveščanja in oblikovanja stališč do nekaterih globalnih vprašanj, so enotno menili, da moramo s takšnim delom in načinom v prihodnje samo nadaljevati.

Jana Mladenović

## Praznovanje dneva Merx — 25. november



Ob dnevu sozda Merx je bila 25. novembra v veliki dvorani narodnega doma svečana seja delavskega sveta sozda. Vodilo jo je predsedstvo (od leve proti desni) Ružica Maja Mrevlje, predsednica sindikata sozda Merx, Albert Lebič, predsednik akcijske konference ZK sozda Merx, Marija Conč, predsednica delavskega sveta sestavljene organizacije Merx, Ivan Lenko, predsednik poslovnega odbora sozda in Ivan Bevc, namestnik predsednice delavskega sveta sozda.



## Drugi zbor Interne banke

Sprejeli so predlog srednjeročnega načrta

Sejo zbora je odprla predsednica poslovnega odbora interne banke Rezika Škornik in predlagala za predsednika drugega zbora interne banke tovarišico Vando Prašnikar. Na njen predlog so delegati potrdili tudi vse predlagane kandidate za verifikacijsko komisijo, zapisnikarja in overitelje zapisnika.

Po potrditvi dnevnega reda in ugotovitvi pravilnosti oblikovanja sklepov in stališč prvega zbora interne banke je direktor Franc Senica kratko ocenil analizo poslovanja v interni banki v devetih mesecih letošnjega leta ter oceno do konca leta. Delegati zbora so sprejeli analizo in po poročilu verifikacijske komisije, ki je ugotovila, da je na seji več kot polovica delegatov ter da

zbor lahko nadaljuje s svojim delom, je podala svoje poročilo. Predsednica samoupravne delavske kontrole Krista Hudej. Iz njenega poročila smo lahko razbrali, komisija je namreč obravnavala devetmesečno poslovanje interne banke, da je le-ta poslovala dobro, da je znala izkoristiti trenutek, v katerem se nahajamo, da je poročilo dobro napisano. Predlagala pa je tudi, naj bi ponovno opozorili vse članice, da je interna banka sozda Merx pooblaščenca od Ljubljanske banke, Splošne banke Celje za avaliranje menic.

Po zakonu o temeljnih bančnega in kreditnega sistema so tudi v interni banki pripravili samoupravni sporazum o ustanovitvi interne banke, ki je bil v javni

obravnavi vse do konca meseca septembra, je dejal Dušan Illovar, pomočnik direktorja interne banke. Ker so ga do zbora interne banke sprejele vse članice, razen vseh petih temeljnih organizacij Kmetijskega kombinata Šentjur, torej večina, so delegati sklenili, da je interna banka sestavljene organizacije Merx ustanovljena in da lahko od tega dne dalje posluje po novem samoupravnem aktu.

V nadaljevanju je Franc Senica, direktor interne banke, seznanil delegate s potekom javne obravnave o osnutku srednjeročnega načrta, na katerega so članice oblikovale manjše pripombe, ki so jih upoštevali. Poudaril je, da se bodo v naslednjem srednjeročnem obdobju še bolj

trudili, da bi izboljšali kakovost dela, kvalifikacijsko strukturo zaposlenih, da bodo lahko nudili več pomoči in svetovali članicam, naredili pa bodo tudi vse potrebno, da bodo v tem srednjeročnem obdobju izpeljali že načrtovano avtomatsko obdelavo podatkov.

V razpravi je predsednik kolegijskega poslovnega odbora Franc Ban dejal, da KPO ocenjuje, da je ekonomski položaj sozda dober, tudi zaradi dobre finančne politike, zato podpira takšno aktivnost interne banke tudi v bodoče. Nadalje je seznanil delegate, katere naloge nas čakajo v prihodnjem letu na komercialno poslovnem področju, razvojno naložbenem in finančnem. Zelo podrobno je povedal, katere večje naložbe so v zaključni fazi in kaj vse bomo gradili v prihodnjem obdobju, za vsako dejavnost posebej. Na koncu pa je ocenil še delovanje Plansko poslovne skupnosti Hmezad-Merx.

Delo interne banke in dobro sodelovanje z Ljubljansko banko Splošno banko Celje pa je pohvalil v svoji razpravi tudi namestnik predsednika Ljubljanske banke, Splošne banke Celje Niko Kač in zaključil, da samo krepitev in večanje pomeni za vsako asociacijo pravi nadaljnji razvoj.

Na kraju seje drugega zbora interne banke pa so delegati sprejeli v članstvo interne banke še delovno organizacijo Savinjski magazin, ki je izpolnila vse pogoje za vključitev in v zbor banke kot delegata iz te delovne organizacije verificirali Valerijo Čakš, za njeno namestnico pa Bojano Skok.



Letošnjo plaketo za poslovnega partnerja je prejel tudi Avgust Metlika, direktor zavoda za rezerve SR Slovenije



Anton Turnšek, kmet kooperant Kmetijske zadruge Celje prevzema iz rok Franca Bana, predsednika kolegijskega poslovnega organa sozda Merx plaketo z nagrado sedemdnevnega bivanja v Zdravilišču Dobrna



## Izobraževanje članov zveze komunistov

V skladu s programsko usmeritvijo smo člani Zveze komunistov TDO BLAGOVNI CENTER in TDO TKANINA pripravili razpravo o aktualni temi »Poskus opredelitve strategije postopne prenove Zveze komunistov«.

Uvod v razpravo je imel dr. Emil Rojc, direktor Politične šole Josip Broz Tito iz Kumrovc.

Člani Zveze komunistov od prenove veliko pričakujemo in ker je naloga dolgoročna, se je potrebno na to pot takoj podati. Zagotoviti je namreč treba enotnost dogovorov, kako pristopiti k uresničevanju, da bomo kar najbolj učinkoviti. Potrebna je predvsem akcijska ustvarjalnost.

idejnost in organiziranost. Spremeniti je potrebno vsebino delovanja in zagotoviti reševanje temeljnih razvojnih vprašanj ter vprašanj utrjevanja socialističnega samoupravljanja ter družbenoekonomskega položaja delavca in občana. Član zveze komunistov mora postati subjekt, ki je aktiven kjerkoli v sistemu, kot član družbenopolitične organizacije, kot delegat organov upravljanja ali delegat delegacije, pa tudi tam, kjer živi.

Pred nas postavljena naloga je izredno zahtevna in odgovorna, zato ji je potrebno nameniti vso našo pozornost, sicer ne bomo uspešno dosegli zelenih ciljev in načrtov.

Z. Z.

## Iz OOK Savinja Mozirje

Novembra so komunisti v delovni organizaciji Savinja Mozirje na svojem rednem delovnem sestanku razpravljali o pristopu in nalogah pri prenovi zveze komunistov v tem okolju za uspešnejše, učinkovitejše in demokratičnejše delovanje. Dotaknili so se predvsem nalog, ki posegajo na področja idejno-teoretične prenove, prenove vsebine delovanja, prenove metod političnega delovanja, kadrovske prenove in prenove moralnega lika in ravnanja članov zveze komunistov.

Na seji so, glede na to, da je odšel iz delovne organizacije dosedanji sekretar ošnovne organizacije, izvolili tudi novega sekretarja in sicer Stanka Prodnika, za njegovega namestnika pa Jožico Veber.

Zelo kritično so tudi spregovorili o stagniranju pri sprejemanju

novih, mladih delavcev v zvezo komunistov in se istočasno tudi obvezali, da bodo še nadalje sodelovali z vsemi možnimi kandidati in jih z različnimi oblikami izobraževanja pripravljali za vstop v članstvo zveze komunistov.

Kratko so spregovorili tudi o poslovnih rezultatih te delovne organizacije v prvih devetih mesecih letošnjega leta, o smernicah načrta za prihodnje leto in naslednje srednjeročno obdobje.

Naj na koncu dodamo še črno piko za občinski komite zveze komunistov Mozirje in akcijsko konferenco zveze komunistov sestavljene organizacije Merx, katerih predstavniki kljub pravočasnemu vabilu niso prišli na sejo osnovne organizacije zveze komunistov delovne organizacije Savinja Mozirje, pa čeprav je bila na dnevnem redu zelo pomembna tema za današnji čas.

## Povečati izvoz

Na zadnji seji odbora za koordinacijo zunanjetrgovinskega in deviznega poslovanja pri Interni banki so člani odbora po pregledu sklepov prejšnje seje obravnavali poročilo o uresničitvi uvoza in izvoza ter prilivov in odlivov za prvih devet mesecev letošnjega leta in se dogovorili za izhodišča za oblikovanje izvoznega načrta za prihodnje leto.

Člani odbora so ugotovili, da z rezultati v prvih devetih mesecih letošnjega leta nikakor ne moremo biti zadovoljni. Nekatere članice se sicer trudijo, vendar pa v sestavljeni organizaciji Merx nimamo svojih zanimivih izdelkov, ki bi jih lahko dobro in dolgoročno izvažali. Zato bodo morale strokovne službe sestavljene organizacije, predvsem pa marketing sektor v sodelovanju s

članicami kmetijske in predelovalne dejavnosti še naprej iskati vse možne oblike izvoza, predvsem pa ugotoviti oziroma raziskati zahodno tržišče in se prilagoditi njihovim potrebam, če je mogoče z lastno proizvodnjo.

Na koncu seje so člani odbora sprejeli tudi nekaj konkretnih zaključkov in sicer, da je potrebno vložiti maksimalne napore, da bi do konca leta povečali izvoz, da je potrebno takoj napraviti oceno, v kakšnem položaju se bo znašla naša sestavljena organizacija Merx, če bi v prihodnjem letu prišlo do zakonskih sprememb in bi uvoz bil vezan na izvoz ter da je potrebno storiti vse, da bi še do konca leta uvozili nujno potrebno opremo za naše članice.

# Nova naložba Tkanine v Zagorju

Ob navzočnosti predstavnikov občine Zagorje, posloводства in strokovnih služb sestavljene organizacije Merx, delovne organizacije Tkanina in drugih članic Merxa ter množice krajanov je

delovna organizacija Tkanina, temeljna Potrošnja Zagorje slovesno odprla novo blagovnico.

Lepo vreme, godba na pihala in pevski zbor so privabili na otvoritev veliko krajanov, ki so

razdeljena v etaže. Naložbo so v glavnem financirali s svojim denarjem, ostanek pa so prispevali: delovna organizacija Tkanina, sozd Merx, družbeno politična skupnost Zagorje in gospodarstvo te občine.

Z otvoritvijo nove blagovnice v Zagorju se bo bistveno izboljšala struktura ponudbe v Zagor-

ju, potrošniki in občani pa bodo sedaj na enem mestu dobili vse. Mirko Lekar, po delovnem stažu najstarejši delavec, je prerezal vrstico in tako simbolično odprl novo blagovnico v Zagorju, ki jo bodo čuvali kot vzgledni primer samoupravnega dogovaranja.

J. M.



Na otvoritvi blagovnice v Zagorju je govoril Ivan Potočnik, glavni direktor delovne organizacije Tkanina.



Še trenutek in Zagorjani bodo imeli novo blagovnico



Prvi kupci na živilskem oddelku nove blagovnice

## Kreditni odbor Analiza poslovnih sredstev

Na šesti redni seji kreditnega odbora interne banke sestavljene organizacije Merx, bila je 11. decembra, so delegati po pregledu sklepov prejšnje seje obravnavali analizo poslovnih sredstev sestavljene organizacije Merx po stanju 30. septembra 1986, ki so jo pripravile strokovne službe interne banke po panogah dejavnosti.

Potrdili so tudi kratkoročna posojila in depozite, ki jih je dala oziroma najela interna banka za mesec oktober in november letošnjega leta.

Na koncu seje kreditnega odbora interne banke pa je Franc Senica, direktor banke seznanil prisotne delegate še z likvidnostno situacijo v interni banki sestavljene organizacije Merx.

J. M.

takšno blagovnico že težko in dolgo pričakovali.

Na otvoritvi je spregovoril direktor delovne organizacije Tkanina Ivan Potočnik, ki je med drugim dejal, da je še pred osmimi meseci malokdo verjel, da bodo za praznik republike že zgradili težko pričakovano blagovnico. Samo vztrajnost kolektiva in veliko razumevanje vseh, ki so lahko v kakršnikoli obliki odločali in sodelovali pri uresničevanju te naložbe, je omogočila, da je od odločitve pa do odprtja blagovnice poteklo manj kot leto dni.

Objekt so zgradili po zamisli arhitekta Artiča in predstavlja tip blagovnice, ki najbolj neposredno oskrbuje porabnike z izdelki široke porabe, tekstila in galanterije in izdelki osnovne živilske preskrbe. Blagovnica meri 1.182 kvadratnih metrov in je

## Naši nagrajenci

# Dvajset let samopostrežne trgovine Soča

Samopostrežno trgovino temeljne organizacije Prodaja Celje, Soča ni težko najti, saj leži v samem jedru mesta in lahko bi celo rekli, da ga ni Celjana, ki ne bi vedel zanjo.

Zakaj smo se odločili, da vam danes podrobneje predstavimo to enoto. Razlog je povsem preprost. Pred kratkim je namreč Soča med trgovinami z živili dobila največ glasov kupcev za kakovost ponudbe in si zato »prislužila« zlatega Merkurja.

26 delavcev je zaposlenih v tej enoti. 22 je žena in deklet in štirje moški.

»Nekaj moških pa le imamo, da lahko rečemo, da smo ljudje,« je v šali povedala Matilda Delakorda, poslovodkinja Soče: »Trgovski poklic je lep, predvsem pa koristen.«



Matilda Delakorda, poslovodkinja Soče: »Trgovski poklic je lep, predvsem pa koristen.«

korda, poslovodkinja samopostrežne trgovine Soča, v kateri dela že od 12. decembra 1966 leta naprej, ko so takratno klasično trgovino spremenili v samopostrežni način streženja.

»Poklica sem se izučila leta 1958. Kmalu sem prevzela mesto poslovodkinje v klasični trgovini v Gaberjih, potem sem šla leta 1964 za štiri mesece na usposabljanje v Švico. Leta 1965 sem prevzela mesto poslovodkinje v klasični trgovini Preskrba, leta 1966 pa so me prestavili v takratno prenovljeno Sočo, kjer sem bila pol leta izmenovodja in nato sem junija 1967 prevzela mesto poslovodkinje, kar delam še danes.«

nadaljevanje na naslednji strani



# Še so dobre restavracije

Priznanje za Majolko in Romana Bastiča

Med najbolj znane restavracije v Celju gotovo sodi restavracija Majolka, ki je svoj dober glas zaradi preste ponudbe, prijazne in hitre postrežbe ter prijatnega okolja v zgornjem delu restavracije ponesla že daleč po Sloveniji. Dokaz za to je priznanje in bronasta plaketa za doseženo kakovost gostinskih storitev v letošnjem letu, ki ji ga je podarilo splošno združenje za gostinstvo in turizem Slovenije.

»To je najvišje priznanje med gostinskimi lokali s tremi zvezdicami, kot jih ima restavracija Majolka«, nam je povedala direktorica te temeljne organizacije Ružica Maja Mrevlje in dodala: »Gostinske lokale ocenjuje posebna regijska komisija pri Medobčinski gospodarski zbornici s posebnim pravilnikom in sicer ocenjuje kakovost storitev od hrane do postrežbe in odnosa do gosta, nadalje kakšna je oprema lokala, vseh pomožnih prostorov in kakšna je zunanja ureditev. Kljub temu, da smo to visoko priznanje dobili, pa sami s seboj nismo zadovoljni, kajti zavedamo se, da bi lahko dali še več od sebe. Mogoče je ena izmed ovir tudi razdrobljenost prostorov. Prihodnje leto sicer načrtujemo obnovo restavracije Majolka in pridobitev dodatnih prostorov v prvem nadstropju. Toda ne vemo še, kako se bo vse to izteklo. Če bi nam to uspelo, potem bi v prvem nadstropju uredili posebno restavracijo z zahtevnejšim programom za bolj

zahtevne goste, v pritličju pa bi imeli skromnejši program ponudbe za manj zahtevne goste. S tem bi želeli mnogo bolj zajeti tudi vse mimoidoče ljudi, kajti še vedno si upam trditi, da mnogo premalo iztržimo glede na idealno lokacijo restavracije Majolka.«

In kako ste dosegli kakovost gostinskih storitev v restavraciji Majolka?

»Vsekakor z oživetjem nekdanjih hišnih specialitet v zgornjem delu restavracije, z zelo pestro ponudbo raznih cocktailov in buteljčnih vin in ne nazadnje s stalnim dopolnilnim in vsakodnevnim izobraževanjem vseh zaposlenih v tej enoti.«

Za nekaj besed pa smo zaprosili tudi vodjo te enote Romana Bastiča, ki je na letošnjem gostinsko turističnem zboru na Bledu prejel bronasto plaketo za mešanje pijač: »Po poklicu sem hotelski tehnik, v tej stroki sem že enajst let. Vedno znova bi se odločil za ta poklic, enostavno vzljubil sem ga. Vsak dan je nekaj novega, srečuješ nove obraze, pokažeš lahko svojo sposobnost in kreativnost. Najrajši pripravljam jedi in pijače pred gosti. To so razne flambirane jedi in mešanje alkoholnih in brezalkoholnih pijač. Vendar pa moram priznati, da ljudje v Celju, pa brez zamere, niso vzgajeni za kulturno uživanje jedi in pijač. Vedno znova se odločajo za neke standarne jedi, kot pa da bi uživali skupaj s človekom, ki



Roman Bastič, vodja restavracije Majolka in ljubitelj pripravljanja jedi pred gosti

mu pred njim pripravlja razne jedi in pijače. Moram priznati, da sem na tekmovanju na Bledu imel nekoliko treme, ker sem se ga prvič udeležil, potem pa je le šlo.«

Roman Bastič nam je še povedal, da imajo zelo širok izbor jedi. Poleg toplih obrokov in jedi po naročilu vam bodo vselej ponudili svoje hišne specialitete, kot so: ramsteak po gurmansko, svinjski file po primorsko, zarebrnica po koroško, piščanec po viteško, osoljenice, sirove kocke s



Osebe, ki v restavraciji skrbijo za kakovostno in dobro pripravo jedi in postrežbe

sadjem, vse vrste flambiranih jedi in razne cocktaile. Trenutno jih imajo pet vrst: Moulin Rouge, Butterfly flip, Bananin frapé, kivi s penečim vinom in za otroke Smerketo.

Kaj naj napišemo ob koncu, dragi bralci. Upamo, da smo vas s tem kratkim člankom prepričali o kakovosti in izvornosti restavracije Majolka ter da se boste ob prvem večjem praznovanju odločili prav za to restavracijo, ki ima tri zvezdice.

Jana Mladenović

## Devetintrideset let zvest delavec v trgovini

V svoji delovni dobi je bil v bolniški samo 28 dni

S. 1. 12. 1986 se je upokojil Stane Lesjak, eden od prvih delavcev grosistične trgovine živilske stroke po vojni v Celju.

Stane Lesjak se je rodil 6. 11. 1926. v Podgradu pri Šentjurju. Oče je imel manjšo kmetijo in 9-člansko družino, Stane pa je bil najstarejši. Po končani osnovni šoli v Šentjurju je še nekaj časa ostal doma na kmetiji vse do konca druge svetovne vojne. Ker so bratje in sestre odraščali, denarja pa ni bilo pri hiši, se je zaposlil v mlinu in žagi v Šentjurju.

Po odsluženju vojaškega roka 1946—1948 se je takoj zaposlil pri okrajnem magazinu v Celju, kot delavec, od 1. 1. 1952 je nadaljeval delo pri takrat na novo ustanovljenem podjetju »Koloniale-živila«, prvem grosistu živilske stroke v Celju.

Ker ni imel zahtevane izobrazbe na delovnem mestu, ki ga je opravljal, se je takoj vključil v šolo za trgovske delavce in jo uspešno dokončal. Tako si je pridobil zahtevano kvalifikacijo za opravljanje del in nalog kot vodja embalažnega skladišča.

1. 1. 1959 pa je dočakal že tretjo združitev, saj sta se takratna grosista »Potrošnik« in »Koloniale-živila« združila v novo ustanovljeno podjetje »Merx« Celje. Vse do upokojitve je ostal zvest kot vodja embalažnega oddelka v Blagovnem centru.

Spominja se časov, ko so ustanavljali podjetja. V tistih časih so bile delovne razmere bistveno drugačne, ni bilo raznih pripomočkov za delo, vse je bilo potrebno opraviti ročno, edini pripomoček je bil ročni voziček (rudlc).

1950. leta se je udeležil prostovoljnega dela na avtocesti »Bratstva in enotnosti« Zagreb—Beograd.

Stane Lesjak je bil dolga leta tudi zelo aktiven v družbeno



Stane Lesjak

političnih organizacijah, več let je vodil sindikalno blagajno, bil je član DS in UO. Za vsa ta dela je dobil številna priznanja in srebrno plaketo »Merx«. Nepozabni so tudi spomini na številne izlete, ki jih je pripravil sindikat, pa čeprav so se peljali kar s tovornjaki, vendar je bilo prijetno. Z veliko vnemo in veseljem je opravljal zaupano delo in naloge, do svojih podrejenih pa je imel pravičen in tovariški odnos.

»Izredno sem zadovoljen, ko vidim, kako naše podjetje napreduje in kako je iz majhnega postalo veliko. Moje želje so, da bi še naprej tako napredovali, saj bom tudi jaz ponosen, da sem delal v takem podjetju. Zdravstveno stanje je še kar zadovoljivo. V svoji delovni dobi pa sem vsega skupaj bil v bolniškem staležu 28 dni,« je pristavil.

Sedaj, ko odhaja v zaslužni pokoj, mu člani BC želijo, da bi svojo jesensko dobo življenja preživel čil in zdrav in da bi še večkrat prihajal med člane BC, kjer je preživel veliko let svojega življenja.

Zapisal: Cvetko Pavlinc

## Dvajset let samopostrežne trgovine Soča

(Nadaljevanje s 3. strani)

Torej je bila Soča najprej klasična prodajalna?

»Tako je. Kot sem že rekla, so jo 12. dec. 1966 prenovili v samopostrežno trgovino s 112 kvadratnimi metri prodajnih površin. Lani oktobra pa smo jo spet obnovili in s tem pridobili še dodatne prodajne površine, saj smo prejšnje skladiščne prostore spremenili v prodajne, skladišče pa smo si uredili na prostorih prejšnje izdelovalnice bombonov. Za prihodnje leto pripravljamo še eno obnovo, ko bomo razširili delikateso v bivši Krea-tor.«

Ko se pogovarjam z njo, govori odločno, energična je, ne lovi se za besedami, pa vendar mislim, da jo imajo sodelavci radi.

Kaj pa problemi, ali se pri vašem vsakdanjem delu srečujete z njimi?

»Pri tem poklicu vztrajam, čeprav se ne bi zanj odločila ponovno, če bi bila še enkrat mlada. Zakaj? Zato, ker je to težaven poklic, predvsem v živilski stroki,

kjer je še vedno zelo veliko fizičnega dela in ni pravičnega nagrajevanja po delu. Vse blago, ki pride, morajo dekleta preložiti, razpakirati, označiti s cenami in zložiti na police. Tako vsak dan, vsak teden, vsak mesec in leta. Potem so tu še dežurstva. Šest mesecev v letu smo dežurni ob sobotah do osme ure zvečer. Ker je to mlad kolektiv, trgovina pa je odprta vsak dan od 7.30 do 20. ure, naše delavke nimajo urejenega varstva za otroke, težave so s prevozi na delo in z dela. Veliko jih je vedno na bolniški zaradi otrok, trenutno jih je na bolniški sedem. Toda z dobro voljo in skupnimi močmi se da doseči marsikaj. Dokaz za to je, da načrtovani promet vedno dosegamo, da imamo stalne kupce, ki so zadovoljni tako z izbiro blaga kot tudi z samo postrežbo. Skratka delamo, kot da bi delali za sebe, navdušujemo se za vse novosti, ker imamo tudi precej zahtevne kupce.«

Nehote mi je pogled ušel na staro blagajno v kotu, na kateri je bil lep vezen prtiček in na njem razstavljeno prejeto priznanje.

Matildi je trgovski poklic na kožo pisan. Vse opazi.

»To priznanje nam vsem v tej enoti pomeni zelo veliko. Zavedamo se, da bomo morali sedaj dati še več od sebe. Toda še bolj zadovoljni bi bili, če bi za to dobro opravljeno delo dobili še tudi kaj po materialni plati. Naj vam povem samo en primer. Še meseca oktobra je pomočnica z 12 leti delovne dobe in z dodatkom za delo na blagajni prejela osebni dohodek 92.000 dinarjev. Sedaj je nekoliko več, toda same osnove še vedno nima več kot 79.000 dinarjev.«

Kako pa je potem s pridobivanjem novih kadrov za ta poklic?

»Težko. Zelo neradi se odločajo za živilsko stroko, če pa imajo lepši osebni dohodek in boljše delovne razmere v tekstilni ali tehnični stroki. Zato nam tudi veliko kadra uhaja v te stroke. Tako imamo trenutno v naši prodajalni celo kmetijskega tehnika, natararico in kuharico. Mislim, da vam to pove vse.«

Povejte nam še kaj...

»Kaj naj vam še povem o naši Soči? Delamo menda dobro, kar

dokazuje tudi doseženi promet. S kupci in inšpekcijskimi službami nimamo težav. V knjigi pritožb ni vpisov, to pa je že tudi dokaz, da delamo pošteno in dobro. Med seboj se dobro razumemo. Če kdaj kaj ni v redu, to tudi takoj povem. Sicer pa od njih zahtevam zelo veliko. Ob določenih »špicah« vsi zaposleni delajo več ur, kot je potrebno, ne da jim to jaz rečem in zato me boli srce, ko ob koncu meseca prejmejo tako majhen osebni dohodek za tako veliko in dobro opravljeno delo.«

Veliko nam je povedala Matilda Delakorda, poslovodkinja v Soči, veliko resnice, ki je verjetno vzrok za to, da se danes mladi ljudje ne odločajo več za trgovski poklic, ki pa je po svoje tudi lep, predvsem pa potreben.

Jana Mladenović

## Tovariško srečanje jubilarov v Blagovnem centru

Strokovni svet, organi upravljanja in družbenopolitične organizacije so pripravili tovariško srečanje vseh zaposlenih, ki so v letu 1986 praznovali svoj 10., 20. ali 30. letni delovni jubilej.

Glavni direktor Venčeslav Zalezina je vse jubilate prisrčno pozdravil ter se jim iskreno zahvalil za dolgoletno učinkovito delo ter jim izročil tudi priznanja.

V Novem letu je vsem zaželel predvsem zdravja in osebne sreče ter izrazil željo, da bi bili tako uspešni kot doslej tudi v prihodnje, da bodo uresničili vse zastavljene cilje in s tem zagotovili socialno varnost zaposlenih.

ak



Večji del kolektiva samopostrežne trgovine Soča, ki je prejel za kakovost ponudbe zlatega Merkurja





Spomini na preteklost

# Štirideseta obletnica gradnje proge Brčko—Banovići

Brigadirji-veterani smo se udeležili proslave 5. 6. aprila 1986 v Brčkem, ko smo leta 1946 začeli delati progo »Brčko—Banovići«. Udeleženci v Brčkem smo želeli biti prisotni na zaključni proslavi 7. 8. novembra 1986. v Banovičih. Naša posebna želja pa je bila, da bi se peljali po progji, ki smo jo gradili, vendar je nismo mogli uresničiti, saj je proga usposobljena samo za tovorni promet.

Desetčlanska delegacija brigadirjev veteranov celjske regije je odšla na pot 7. 11. 86. zvečer s Kozara ekspresom in prispela v zgodnjih jutranjih urah v Zavidoviče. Od tu smo nadaljevali pot z avtobusi do Banovičev, kjer so nas pristrčno sprejeli, saj je slovenska delegacija štela kar 65 nekdanjih graditeljev.

Mesto je bilo praznično in z

vseh strani so prihajali avtobusi ter se ustavljali pri kulturnem domu »Džuro Pucar-Stari«, kjer je bil ob 11. uri kulturni program. Ta dom lahko sprejme 1500 ljudi. Sam program je bil izredno bogat in skrbno pripravljen in je prikazal Banoviče v besedi, recitalu in pesmi od leta 1946 do 1986. Zvrstilo se je nekaj govornikov, med njimi tudi predsednik OK SSO BiH — Banovići, ki je v svojem konstruktivnem govoru dejal: »Če v tistem času ne bi bilo Tita in vas graditeljev — verjetno danes Banovići ne bi bili taki, kot so — zato je za nas Tito še vedno živ in tudi drugače ne bomo dovolili govoriti. Zato tudi rudnik nosi njegovo ime.« Nadaljeval je s svojim govorom in dejal »Iskrena vam hvala, ker ste v tistem času res ogromno prispevali.

Po končanem programu so pripravili velik miting na Titovem trgu, kjer se je zbrala velika množica ljudi.

Ko se je miting končal, je sledilo pravo brigadirsko kosilo z nacionalno jedjo »srbski pasulj«.

Že med kosilom se je razvil prosti razgovor med brigadirji — veterani in misli so nam kar nehote uhajale 40 let nazaj in obujale spomine na dni, ko smo jih preživeli med hribi v osrčju Bosne.

Ogledali pa smo si tudi center mesta in okolico Banovičev. Skoraj ne moreš verjeti svojim očem, kako se je kraj spremenil v 40 letih. Tam kjer so takrat stale barake in nekaj malih hišic s prašnjimi in blatnimi cestami, se sedaj bohotno dvigajo v nebo stolpnice in stanovanjski bloki, lepe stanovanjske hiše, trgovine,

kulturni dom, hotel, zdravstveni dom itd. Vse to pa povezujejo široke asfaltirane ceste.

Banovići slavijo 7. november za svoj praznik, čeprav zgodovina piše, da je na današnjem področju Banovičev že prej bilo življenje. Lahko pa rečemo, da se nova zgodovina začne 7. novembra 1946, ko so odprli mladinsko progo Brčko—Banovići, ki jo je gradilo s prostovoljnim delom 62.268 mladink in mladincev iz vseh krajev Jugoslavije.

Lep jesenski dan se je poslavljalo. Sonce je zahajalo za bosanske hribe in nas s svojo škrlatno rdečo barvo še enkrat pozdravilo. V nas pa je vzklikla misel, da se bomo spet srečali, ko bodo Banovići in proga praznovali svoj 50. rojstni dan.

Brigadir-veteran  
Cvetko Pavlinč



## EL formula v Celju

Tik pred praznikom republike je po zaslugi naše članice delovne organizacije Moda in Elbroja iz Mozirja celjska Zidanska ulica izpopolnila podoba ulice butičnih in specializiranih trgovin. V prodajalni Formula EL bodo prodajali poslej izbrane izdelke-hlače z nekaj dodatki, našega priznanega izdelovalca hlačne konfekcije Elbroja. Da pa bi bilo ob odprtju trgovine tudi nekaj modnega blišča, so poskrbeli z modno revijo. Zaradi brhkih mladenk se niso jezili niti tisti, ki so morali čakati, da so ulico spet odprli za promet.

UM

## Blagovni center spet najboljši v sozdu Merx

Ob koncu leta ocenjujemo vrhu, zlasti tudi v tekmovanju prehojeno pot na vseh področjih ter ugotovljamo uspehe in neusphe, tako tudi na športno rekreativnem področju. V letu 1986 smo dosegli največ, kar je mogoče, bili smo prvi v zimskih in letnih športnih igrah sozda Merx, kar doslej ni uspelo še nikomur. Za vse dosežene rezultate gre zahvala vsem sodelujočim tekmovalcem, pa tudi organizatorjem. Nedvomno so ti uspehi plod načrtnega in organiziranega dela na tem področju. To se odraža tudi v uspehih in rezultatih, ki jih naše ekipe dosegajo v vseh panogah na občinskih prvenstvih in na sindikalnih športnih igrah, ki jih organizira ZTKO Celje. Tudi tu smo v samem

prehojeno pot na vseh področjih ter ugotovljamo uspehe in neusphe, tako tudi na športno rekreativnem področju. V letu 1986 smo dosegli največ, kar je mogoče, bili smo prvi v zimskih in letnih športnih igrah sozda Merx, kar doslej ni uspelo še nikomur. Za vse dosežene rezultate gre zahvala vsem sodelujočim tekmovalcem, pa tudi organizatorjem. Nedvomno so ti uspehi plod načrtnega in organiziranega dela na tem področju. To se odraža tudi v uspehih in rezultatih, ki jih naše ekipe dosegajo v vseh panogah na občinskih prvenstvih in na sindikalnih športnih igrah, ki jih organizira ZTKO Celje. Tudi tu smo v samem



Ženska odbojarska ekipa Blagovnega centra med najboljšimi v sozdu Merx in tudi v celjskih SŠI

## Razpis

za uporabo počitniške hišice v Čatežu v zimski sezoni

Terme Čatež izkoriščajo več izvirov termalne vode s temperaturo 43° do 62° C. Voda sodi med akvaterme in zdravilno deluje na kronične revmatične bolezni, degenerativne bolezni sklepov, hrbtenice, poškodbe lokomotornih organov, perifernih živcev, ginekološke, cirkulatorne in endokrine motnje.

Iz Celja je redna avtobusna zveza do Brežic dvakrat na dan, iz Brežic pa vsako uro vozi lokalni avtobus do zdravilišča.

Naša hišica v počitniškem naselju je od Zdraviliškega doma oddaljena približno 7—10 minut zmerne hoje. V njej lahko biva do 6 odraslih oseb. Hišica je v celoti opremljena, ogrevana, s svojimi sanitarijami in ločenima spalnicama prostoroma. V njej lahko pripravljamo tudi hrano. Najbližja trgovina je v Čatežu (4 km), do koder je redna avtobusna zveza.

Hišico bo mogoče najeti za 7 dni po okvirni dnevni ceni:

- delavci, ki sodelujejo pri njenem nakupu s samoprispevkom, upokojenci DO 2.000 din
- ostali delavci in delavci sozda Merx 3.500 din
- delavci izven sozda Merx 4.500 din

Za vsako prijavitveno osebo je potrebno plačati na dan 750 din V ceno je vključeno: neomejeno kopanje vseh uporabnikov hišice v Zdraviliškem domu, uporaba elektrike, vode.

Turistično takso je potrebno posebej plačati v recepciji.

Termini: 2. 1. 1987 do 8. 1. 87., 9. 1. do 15. 1., 16. 1. do 22. 1., 23. 1. do 29. 1., 30. 1. do 5. 2., 6. 2. do 12. 2., 13. 2. do 19. 2., 20. 2. do 26. 2., 27. 2. do 5. 3., 6. 3. do 12. 3., 13. 3. do 19. 3., 20. 3. do 26. 3., 27. 3. do 2. 4. 1987.

Prednost uporabe bodo imeli delavci delovne organizacije, ki sodelujejo pri nakupu hišice s samoprispevkom.

Vsi, ki se za zimovanje v zdravilišču Čatež zanimajo, se prijavite referentu za družbeni standard v Ul. 29. novembra 16 v Celju.

O odločitvi komisije za družbeni standard bomo vse prijavljene pisno obvestili.

pred sodiščem združenega dela) ali kot obdolženec oz. oškodovanec, oškodovanec kot tožilec oz. zasebni tožilec (kazenski postopek) nima pravice do nadomestila osebnega dohodka zaradi odsotnosti z dela zaradi zglasitve na sodišču.

Delavci imajo pravico do povrnitve nadomestila osebnega dohodka za odsotnost z dela zaradi vabila za pričo, izvedenca, tolmača ali strokovnjaka. Delavcem v takšnem primeru izplača nadomestilo osebnega dohodka organizacija združenega dela, pri kateri je v delovnem razmerju, nato pa ta organizacija zahteva povrnitev izplačanega nadomestila osebnega dohodka od sodišča, ki vodi postopek (1. odst. 12. člena in 1. odst. 13. člena Pravilnika o povrnitvi stroškov v kazenskem in pravnem postopku pred rednimi sodišči v SR Sloveniji, Ur. list SRS, št. 1-81. Navedeni pravilnik se uporablja tudi v postopku pred sodiščem združenega dela).



## Iz pravne prakse

### Preklic pogojne odložitve disciplinskega ukrepa

»Ali se lahko preklic pogojno odložena izvršitev disciplinskega ukrepa prenehanja delovnega razmerja, če je delavec pred dokončnostjo disciplinske odločitve znova huje kršil delovno obveznost?«

Doslej praksa sodišč združenega dela glede tega vprašanja ni bila enotna, različno prakso pa je bilo zaslediti tudi v organizacijah združenega dela. Po gramatikalni razlagi 2. odstavka 158. člena Zakona o delovnih razmerjih je moč zavzeti stališče, da preklic pogojno odložene izvršitve disciplinskega ukrepa prenehanja delovnega razmerja ni možen, če je bila hujska kršitev storjena pred dokončnostjo disciplinske odločitve, saj navedena določba govori o tem, da se pogojno odložena izvršitev izrečenega ukrepa lahko preklicuje, če delavec stori v času, za katerega je ukrep odložen, hujsko kršitev delovne obveznosti.

Kljub taki gramatikalni razlagi pa praksa sodišč združenega dela SR Slovenije ne razveljavlja disciplinskih odločitev, s katerimi je bila preklicana pogojna odložitve disciplinskega ukrepa prenehanja delovnega razmerja pred dokončnostjo disciplinskega ukrepa. Delavci s takimi zahtevki niso uspeli, ker je sodišče ugotovilo, da je šlo za tako hudo kršitev delovne obveznosti, da bi bil lahko ali celo da bi moral biti izrečen ukrep prenehanja delovnega razmerja. Posledica bi bila enaka — prenehanje delovnega razmerja po 4. točki 1. odstavka 169. člena Zakona o delovnih razmerjih. Zahtevki delavcev so bili torej zavrnjeni, kot da bi bil namesto preklica izrečen nov (nepogojen) ukrep prenehanja delovnega razmerja.

Taka sodna praksa seveda velja le v primeru, če je nova kršitev delovne obveznosti tako huda, da se mora ali da se lahko izreče samostojno ukrep prenehanja delovnega razmerja. Glede na logiko take sodne prakse pa bi sodišče moralo raz-

zveljaviti preklic pogojno odloženega ukrepa, če hujska kršitev ne bi bila takega značaja, da bi se lahko izrekel ukrep prenehanja delovnega razmerja. V takem primeru disciplinska odločitev ne bi mogla imeti za posledico prenehanje delovnega razmerja, zato sodišče ne bi moglo mimo stališča, da kršitev pač še ni bila storjena v poskusni dobi.

### Zamudne obresti

Z dnem, ko vloži tožba na plačilo neplačanih obresti, dobi upnik tudi pravico zahtevati plačilo zamudnih obresti od neplačanih obresti (drugi odstavek 279. člena Zakona o obligacijskih razmerjih). Zato bo sodišče ugodilo tožbenemu zahtevku na plačilo zamudnih obresti od neplačanih obresti za ves čas od vložitve tožbe na plačilo neplačanih obresti (kapitaliziranih) obresti, četudi je zahteval upnik plačilo zamudnih obresti od neplačanih obresti pozneje, vendar samo v okviru postavljenega tožbenega zahtevka (1. odstavka 2. člena ZPP).

Ravno tako bo sodišče ugodilo zahtevku na plačilo zamudnih obresti od neplačanih obresti po spremenjeni, višji obrestni meri za ves čas od uveljavitve višje obrestne mere dalje, četudi je tožnik povečal obstoječi obrestni zahtevak na višjo obrestno mero pozneje, vendar tudi v tem primeru samo v okviru postavljenega tožbenega zahtevka (Vrhovno sodišče SR Slovenije).

### Nadomestilo OD zaradi zglasitve na sodišču

Vprašanje: Ali in kdaj ima delavec pravico do nadomestila OD zaradi vabila sodnih organov (redno sodišče, sodišče združenega dela)? Ali je kakšna razlika, če je delavec obdolženec, priča, predlagatelj, udeleženec oziroma stranka v pravi?

Odgovor: Kadar delavec nastopa kot stranka (pravdni, nepravnini in izvršilni postopek ter gospodarski spor), kot predlagatelj oz. udeleženec (postopek

MERX

BLAGOVNI CENTER  
CELJE

»AKTINIDIJA-KIVI«



SADEŽ VEČNE MLADOSTI

**Aktinidija — kivi tudi v Blagovnem centru**

Tozd Preskrba vam odslej v vseh poslovalnicah TDO Potrošnik nudi »sadež večne mladosti — Aktinidija-kivi«, ki je pravi rezervuar vitamina C. Uporabimo ga lahko za sadne kupe, sadne solate, sadne torte in osvežilne napitke. Poskusite, ne bo vam žal.

Kulinarčne dobrote s Celjskega pred sto in več leti

**Narodne jedi na Slovenskem**

V prejšnji številki Vestnika smo vas seznanili z vsebino seminarja, ki ga je izvedla Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje na temo »Narodne jedi na Slovenskem«.

Na kratko smo vam predstavili tudi kmečko ohcet pred 100 leti, ki jo je uprizorila folklorna skupina Anton Tanc iz Marija Gradca pri Laškem.

Danes pa bi vam radi dali nekaj kratkih receptov za pravo izvornih domačih jedi, ki so jih na takih gostijah pripravljale neke babice in prababice.

**SVINJSKA GLAVA** — Celo svinjsko glavo malo skuhamo in nato spečemo. Pečena in lepo dušena glava je bila namenjena godcem (območje Kozjanskega).

**PEČEN PURAN** — Celega pečenega purana damo na lesen krožnik in ga mora po običaju razkosati starešina na ohceti pred svati (običaj iz okolice Rogaske Slatine).

**POGAČE** — so bila darila svatov ženinu in nevesti. To je bilo delo redkih posameznikov, ki so imeli poseben smisel za oblikovanje in dekoriranje. Različno obložene pogače so izražale simbol obreda. Pogače se pripravljajo iz boljšega kvašenega testa. Ena takih pogač je ŠARKEJ ali BIDAR. Naredimo jo iz boljšega kvašenega testa, ki mu primešamo rozine ali jo nadevamo z jajci in spečemo v modelu.

**MAVŽLJI** — Svinjsko glavo skuhamo. Možgane očistimo in jih skuhamo posebej ali pa jih prepražimo z malo maščobe. Kuhano meso ločimo od kosti in ga sesekljam. Na drobne kosce zrežemo tudi možgane.

Kruh namočimo v vodi in ga ožmemo. Na maslu najprej prepražimo sesekljano čebulo, primešamo strt česen, sesekljan peteršilj in kruh. Pražimo nekaj

minut, dolijemo mleko, premešamo, da je gladko in odšavimo. Hladnemu kruhu primešamo dišave (pimento, limonino lupino in majaron), meso in možgane. V juhi, v kateri se je kuhalo meso, skuhamo riž, ki mora biti gost in ne premehak. Ohlajenega primešamo pripravljeno masi. Vse skupaj solimo. Če je zmes pregosta, jo razredčimo z juho, vendar mora biti tako gosta kot sekani- ca.

Na mizo razgrnemo dobro oprano svinjsko mrežico. V primernih razdaljah polagamo nanjo za žlico velike kupčke nadeva, ki ga je lahko tudi več, če želimo večje mavžlje.

Mrežico razrežemo ob kupčkah po dolgem in počez in zavijemo v nastale krpice nadev. Mavžlje spečemo. Ponudimo tople ali mrzle. K toplim ponudimo kislo zelje ali razne solate, kuhane ali surove.

**AJDOVI ŽLINKROFI**

Iz moke, jajc, soli in vode naredimo gladko, bolj mehko testo za rezance. Ko se odpočije (pol ure), ga razvaljamo debeleje kot za široke rezance. Krpa naj bo čimbolj pravokotna. Približno za 3 prste naložimo vsaksebi kupčke nadeva. Testo zrežemo na kvadrate, robove kvadratov stisnemo čez nadev in obrežemo s kolescem. Paziti moramo, da so žlinkrofi polni.

Nadev: v smetani razpustimo maslo. Ko zavre, solimo in zakuhamo ajdovo moko. Mešamo tako dolgo, da se testo loči od posode, nato ohladimo. Žlinkrofe kuhamo 15 minut. Zabelimo jih z drobtinami, prepraženimi na maslu. Po vrhu jih lahko še posladkamo.

Pri pripravi dobrot vam želimo veliko uspeha, pri njih pokušnji pa dober tek.

Fanika Ilijaš

**Rešitev nagradne križanke**

START, JORDAENS, KOTA, KAREL DESTOVNIK KAJUH, ONEK, RAS, STOG, ATENE, PATARENI, KOMENDA, IR, ONI, ANNA, OMARA, RIKO, LARAK, ENAČAJ, TS, SAN, ARARAT, KIT, VOTEK, MINORITI, ŠILO ALAIN, IVES, POTOČKA ZIJALKA, NECA, ANDREAS, DANOST

Izžrebani reševalci nagradne križanke:

- 1. nagrada — 2500 dinarjev: FRANCI JANC, 61430 Hrastnik, Novi log 7-b
- 2. nagrada — 2000 dinarjev: FRANC KERK, 63000 Celje, Zvezna 6

- 3. nagrada — 1500 dinarjev: PETER VREČKO, 63231 Grobelno, Grobelno 6
- 4. nagrada — 1000 dinarjev: FRANC KOREN, 63000 Celje, Nazorjeva 11
- 5. nagrada — 700 dinarjev: ANKA MRAK, 64000 Kranj, Cesta 1. maja 61
- 6. nagrada — 500 dinarjev: VOJKA GRUBER, 63000 Celje, Lopata 10

Nagradni razpis za novoletno križanko

- 1. nagrada — 3000 dinarjev
- 2. nagrada — 2500 dinarjev
- 3. nagrada — 2000 dinarjev
- 4. nagrada — 1500 dinarjev
- 5. nagrada — 1000 dinarjev
- 6. nagrada — 700 dinarjev

**Mikrosporija**

Leta 1977 so pri 7-letnem fantiču v Novi Gorici ugotovili, da se je — potem ko se je igral z mačko, ki jo je prinesla s seboj turistka iz Rima — okužil z glivično kožno boleznijo mikrosporijo, ki jo prenašajo živali, predvsem mačke, tu in tam pa tudi kak pes. Dotlej te bolezni na Slovenskem tako rekoč nismo poznali. Zelo verjetno se je šele takrat pritihotopila k nam iz sosednje Italije, kjer je z njo okuženih veliko živali in ljudi. Napada pa najraje otroke od 5. do 14. leta starosti.

Prof. dr. Majda Lunder, ki vodi mikološko ambulanto pri Univerzitetnem kliničnem centru v Ljubljani, navaja:

»Bolezen se pokaže na gladki koži ali na lasišču kot za kovanec velik okroglast madež, tudi več madežev, ki so sprva svetlordeči, pozneje pa potemniijo in se začno na površini drobno sivo luščiti. Tak madež ne srbi premočno in tudi ne načenja splošnega telesnega zdravja, ker napada samo zgornjo, roževinasto plast kože pa lase in dlake in ne gre v globlino. Najhujši zaplet je, če začnejo nekaj milimetrov nad prizadeto kožo odpadati lasje. Ker pa se obrambne moči našega telesa za to bolezen ne menijo preveč, je sila trdoživa nadloga, ki se je brez dolgotrajnega zdravljenja ne znebimo.

Sprva ta vnetna žarišča na koži in še posebej na lasišču niso preveč opazna, lahko jih tudi zamejamo za kak drug kožni izpuščaj in jih začnemo kar sami odpravljati s kakšnim »splošnejšim« ali domačim mazilom, kar pa je napak. Bolje bo, da jih samo prekrijemo z gazo ali prelikano krpo in se nemudoma napotimo k zdravniku za kožne bolezni. Prej kot začnemo nadlogo zdraviti — pojavlja se navadno najprej na obrazu, na lasišču, vratu, prsnem: kožu in končno tudi po rokah in nogah — hitreje se je znebimo!«

Od leta 1977 so se tja do leta 1981 pojavljali le posamezni primeri mikrosporije, a že leta 1982 so samo na UKC v Ljubljani zdravili 12 obolelih, v letu 1984 pa je prišlo do manjših epidemij v Domžalah (19 primerov) in nato v sosednjih Črnučah (12 primerov).

Prof. Lundrova opozarja:

»Letos smo že do srede septembra sprejeli samo na naši kliniki 85 obolelih, domala vsak dan pa prihajajo novi. Mikrosporija se je torej že zasedrila tudi pri nas, tako kot drugod po državi in širom po Evropi. Žal ni upanja, da bi se nehala širiti naprej.

Tako naše kot sosednje hrvaške izkušnje kažejo, da je pri nas glavni vir okužbe bolna mačka, predvsem potepuška mačka, ki okuži domače mačke v krajih, kamor zaide; bolezen pa večidel preskoči na otroke, ki se pač radi igrajo z »muckami«, četudi jih ne poznajo. Človek se lahko razen z neposrednim stikom z bolno živaljo okuži tudi z odpadlo dlako, luskami in predmeti iz okolja, kjer so se zadrževale okužene živali. Tu pa tam najdemo več obolelih v isti družini, vendar iz anamnestičnih podatkov nismo mogli nikjer zanesljivo potrditi prenosa okužbe z enega družinskega člana na drugega — čeprav je seveda tudi taka možnost verjetna.«

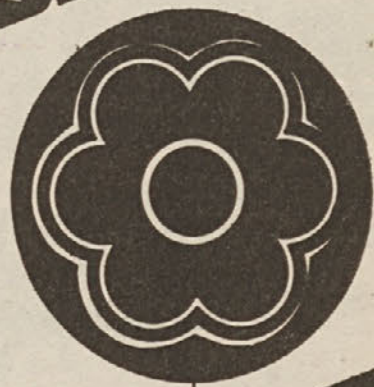
— Kako bolezen ustavljati, preprečevati?

»Na dveh frontah. Veterinarji bi morali iti sproti za sledovi bolezni, poiskati okužene živali in jih ozdraviti ali izločiti. Epidemiološke službe v zavodih za zdravstveno varstvo pa bi se morale mikrosporije med ljudmi lotiti z vsemi orožji, ki jih premorejo.

In nikakor ne bi smeli mimo tega, kar nas učijo izkušnje drugih. Medtem ko je, denimo, Italija do mikrosporije skrajno brezbrizna, čeprav je okuženih že zelo veliko njihovih mačk in psov, med glivičnimi boleznimi ljudi pa je prav mikrosporija že najpogostejša, se nemške zdravstvene oblasti in strokovne ekipe nemudoma podajo v vsak okoliš, odkoder je prišla prijava o novem primeru bolezni, temeljito pregledajo vse mačke in pse ter izločijo obolele živali. Zato uspeva Nemcem zelo uspešno dušiti širjenje mikrosporije!«

BOGDAN FINŽGAR

DEŽEVNIKOV PROIZVOD  
**LUMBRIVIT®**



naravno biološko gnojilo

MERX KMETIJSKA ZADRUGA LAŠKO

za šport rekreacijo in oddih

TKANINA CELJE



prodajalna **TRIM** celje

**Stil**  
boutique

