

Lastni izobraževalni center

Gradbeno podjetje Tehnika namerava pri republiški izobraževalni skupnosti verificirati lastni center za izobraževanje, ki na neki način že nekaj časa deluje. Ves potreben instruktorski kader imajo že sami, zato jim ne bo treba povečati personala.

Namen centra je predvsem, da bi si z lastnimi sredstvi, z lastnim kadrom in v lastnih prostorih zagotovili bolj ceno-ekonomično in svojim potrebam prilagojeno izobraževanje, predvsem dopolnilno izobraževanje odraslih.

Osnovne dejavnosti centra naj bi bile: skrb za praktično strokovno izobraževanje učencev, dopolnilno izobraževanje zaposlenih delavcev in tehničnega kadra, specializacija vseh profilov, družbenoekonomsko in organizacijsko-politično izobraževanje, seminarji na delovnih mestih, izobraževanja s področja varstva pri delu, prekvalifikacija invalidov, delovodska šola, strokovno usposabljanje in mentorstvo s pripravniki v podjetju, usposabljanje za civilno zaščito, skrb za štipendiste v času študija in po njem, izobraževanje kadrov za sam izobraževalni center.

JUGOTEKSTIL



Izvoljen je bil odbor delavske kontrole v TOZD Yulon

O delavski kontroli govorimo v naši družbi čedalje več. Zal pa je še mnogo pojmov v zvezi s to akcijo nerazčiščenih in nedodelanih in tudi v zakonodaji in notranjih aktih podjetja še ni našla ustreznega mesta. Da bi predloge vendarle začeli uresničevati, so na Yulonu zbrali in proučili vse, kar je bilo o delavski kontroli doslej izrečenega in zapisanega, bistvene stvari pa so vnesli tudi v novo sprejeti akcijski program.

Nedavno tega je bil že postavljen prvi odbor delavske kontrole v obratu. Vanj so izvolili svoje zastopnike zbori oddelkov, pridružila pa se jim bosta še predstavnik osnovne or-

ganizacije ZK in sindikata ter (po strokovni plati) zastopnica pravne službe.

Odbor bo takoj začel s svojim delom: v začetku po načelih, zapisanih v akcijskem programu, kasneje pa bo svojo dejavnost izpopolnjeval na osnovi lastnih izkušenj in ob upoštevanju splošnega družbenega razvoja na tem področju.

METALKA

Metalka ustanoviteljica društva Socialistična knjiga

Delavski svet je 15. marca 1973 sprejel sklep, da Metalka prevzame soustanoviteljstvo društva Socialistična knjiga.

Akcijski program, ki ga je sprejela II. konferenca ZKJ, posebej poudarja, da je marksistično izobraževanje neodložljiva potreba ne samo članstva ZK, ampak vseh delovnih ljudi in še posebej mlade generacije. V obdobju, ko svetovna družba prehaja iz kapitalističnih v socialistične družbene odnose, ne bijejo boja samo sile kapitalizma in osvobajajoči se delavski razred. Tudi v samem socialističnem družbenem redu se v prehodnem obdobju še oblikujejo konservativne sile, s katerimi mora delavski razred in njegove organizirane zavestne sile biti boj pri graditvi socialistične družbe. Zato je teoretično spoznavanje in razumevanje družbenih procesov bilo in ostaja odlika ter obveznost revolucionarnih gibanj. Revolucionarna teorija pospešuje prodor socializma in odkriva nove poti pri njegovi graditvi.

Zaradi tega so se 12. maja 1972 sestali v Beogradu predstavniki naših najbolj znanih delovnih in družbenih organizacij, med njimi tudi Metalke, z znanimi družbenopolitičnimi delavci na ustanovni skupščini društva Socialistična knjiga. Dogovorili so se, da bo društvo imelo naslednje cilje:

- populariziralo bo in širilo marksistično in socialistično literaturo, izdajalo kvalitetne in širokemu krogu bralcev dostopne knjige s tega področja;
- proučevalo bo zgodovino marksizma in socializma;
- proučevalo, urejalo in objavljalo bo dela Marxa, Engelsa in Lenina v jezikih narodov in narodnosti Jugoslavije;
- proučevalo, urejevalo in objavljalo bo znanstveno-kritična dela znanih svetovnih in jugoslovanskih marksistov in sploh predstavnikov socialistične misli;
- zbiralo, urejevalo in objavljalo bo izvorno gradivo, ki je pomembno za zgodovino in razvoj teoretične misli socializma.

Člani društva so občani, delovne družbenopolitične organizacije in njihove skupnosti. O pomenu društva govori tudi dejstvo, da je njegov predsednik Rodoljub Čolaković, predsednica upravnega odbora Milka Minić, med člani pa je vrsta najuglednejših jugoslovanskih političnih in znanstvenih delavcev, z Edvardom Kardeljem na čelu.

Metalka je s prevzemom soustanoviteljstva podprla plemenite cilje društva in si istočasno zagotovila prejem vse literature, ki bo pripravljena ali objavljena s pomočjo društva. Na ta način bo tudi omogočila samoupravljamcem, da se sistematično marksistično izobražujejo in usposabljaajo, kot pravi Engels, za boj na vseh frontah: ekonomski, politični in ideološki.



GRADIS

Razpis Gradisove nagrade in diplome

Nove storitve ali pa samo izboljšave delovnega procesa in orodja ne nastanejo čez noč. Strokovnjaki, ki se ukvarjajo samo s takim delom na inštitutih ali kje drugje, se ukvarjajo vse življenje z izboljšavanjem, pa še vedno pride izpod njihovih rok ali uma premalo novosti — zato pa so tudi toliko bolj dragocene. Še bolj cenjene pa so tiste, ki nastanejo kot plod samega dela v proizvodnji, saj te skoraj že pred uporabo prestanejo preizkušnjo. Dragocene pa so tudi zato, ker so nastale pod rokami strokovnjaka v sami proizvodnji, včasih tudi delavca. Da bi tako iskanje novega in boljšega še pospešili, marsikje razpisujejo nagrade za nove dosežke. In tako smo tudi pri nas lani sklenili, da bomo z nagradami in diplomami spodbujali posameznike, skupine ali enote k še večjim uspehom pri delu.

Gradisove nagrade oziroma diplome podeljujemo enkrat letno — ob počastitvi ustanovitve dneva podjetja 4. oktobra. Poglavitni kriteriji za dodelitev Gradisove nagrade so:

- vzorno organizirano gradbišče večjega obsega, ki je lahko zgled ostalim gradbiščem,
- vzorno urejeno skladišče,
- vzorno urejen način prehrane delavcev,
- izjemno, izredno urejeno bivališče delavcev,
- izjemna priprava dela večjega obsega v centrali in v enotah, če je sklepano, da bo tudi dosežena ekonomičnejša tehnologija dela,
- izjemni dosežki v organizaciji poslovanja na posameznih področjih, ki se odražajo tudi v večji produktivnosti dela, boljši ekonomičnosti in večji rentabilnosti,
- izjemni dosežki na področju projektiranja
- vzorno urejeni notranji odnosi,
- nadpovprečno dosežen uspeh enote,
- uspešna služba varstva pri delu,
- posebne zasluge pri preprečitvi škode za podjetje,
- izredno osebno prizadevanje na področju kulturnega in športnega udejstvovanja več delavcev v podjetju,
- izredno dobro vključevanje v družbeno življenje in navezovanje stikov na področju enote,
- poglobljanje samoupravnih odnosov,
- prizadevanje za uspešne integracijske procese v gradbeništvu,

— vse ostalo, kar prispeva k izboljšanju poslovanja v podjetju.

Podeljene bodo največ štiri denarne nagrade posameznim delavcem ali skupinam delavcev, in sicer: prva nagrada v višini 8000, druga nagrada v višini 6000 in dve tretji nagradi v višini po 3000 dinarjev.

Posamezni poslovni enoti pa bo podeljena diploma.

GOSTINSKO PODJETJE LJUBLJANA

Neizkoriščena pomoč kuharjem: Kaj je tehnolog-inštruktor?

Gostinska podjetja, ki vključujejo več poslovnih enot in združena gostinska podjetja z več TOZD, imajo določene težave s kvalitetnimi kuharskimi kadri. Tako so nekatere kuhinje zasledene z delavci, ki imajo slabo strokovno znanje, v poklicu so mladi s skromnimi delovnimi izkušnjami. Da bi

taka podjetja premagala te težave, uvajajo v svojo sistemizacijo delovnih mest delovno mesto tehnologa-inštruktorja.

Naloga tehnologa-inštruktorja so pomoč in svetovanje upravnikom in šefom kuhinj, kako organizirati delo, gospodarsko poslovanje kuhinje, strokovno izpopolnjevanje kuharskih kadrov, uvajanje novih jedil, dopolnitev in popestritev jedilnih listov, nadzor in pomoč za pripravo okusne in kvalitetne hrane, skrb za pravilno učenje učencev v gospodarstvu. Nadalje tehnolog-inštruktor svetuje in se ukvarja s tehnološkimi rešitvami za opremljanje novih in adaptacijo starih kuhinj, svetuje pri izbiri in nabavi nove opreme in strojev, sestavlja programe za dejavnost in značaj gostinskih obratov s popisom potrebne opreme in strojev, priključnih vrednosti energij s predračuni porabe le teh itd.

Da je tehnolog-inštruktor kos tem nalogam, mora imeti široko strokovno znanje, ne samo praktično, temveč tudi teoretično. Lastnosti in potrebna znanja naj bi bila: poznati mora poklic in imeti dolgoletno prakso, da je kos vsem nalogam in vprašanjem, ki mu jih postavljajo, da ima široko znanje, pozna tehnologijo in organizacijo dela kuhinje, gospodarnost, bogato in raznovrstno pripravo jedil domače, narodne in mednarodne kuhinje. Poznati in spoznati se mora s sodobno opremo kuhinj in jo uvajati v delovni organizaciji za izboljšavo dela in delovnih pogojev. Znati mora svetovati, kako sestaviti jedilnike, kako jih popestriti, prilagoditi letnemu času in zahtevam gostov. Svetuje in vpliva pri pripravi kvalitetne in okusne hrane, proučuje in seznanja kuharsko osebje s pripravo novih jedil in posebnosti, pomaga pri sestavljanju kalkulacij na podlagi normativov in cen. Pozna sisteme strežbe, da tako lahko svetuje kuharskemu osebju kako servirati jedila. Sposoben mora biti organizirati in voditi razne tečaje, seminarje, demonstracije in degustacije.

To so njegove glavne naloge. Pri vsakodnevnem delu pa se pojavi še dosti različnih večjih in manjših problemov, ki jih rešuje po svojih najboljših močeh in znanju.

