



Ob obletnici smrti Edvarda Kardelja

Grenka tesnoba nas je obdala 10. februarja lani, ko smo zvedeli za pričakovani in neizbežni kruti trenutek. Prenehalo je biti srce velikega revolucionarja, misleca in tvorca naše samoupravne socialistične družbe. Zapustil nam je neizčrpno zakladnico misli in naukov za prihodnost.

Ko je bil tovariš E. Kardelj s soprogo Pepco leta 1960 prvič pri nas na zdravljenju, je v knjigo vtisov tole zapisal:

»Trije tedni so mi v Rogaški Slatini pretekli izredno hitro. Razlog temu ni samo uslužno in prizadevno zdravstveno osebje in ne samo prelepa okolica Rogaške Slatine, marveč tudi občutek, da je »Zdraviliški dom« lepo upravljan in da je postrežba izredno dobra. Zahvaljujem se vsem tovarišicam in tovarišem iz kolektiva, ki so tako vsestransko poskrbeli, da bi nama bilo prebivanje v tem domu kar najugodnejše.

Posebej bi želel naglasiti, da so name močan vtis napravili red in čistoča in vsestranska skrb za pacienta. V dietalni prehrani je tukajšnja kuhinja pravi umetnik.

Oba z ženo želiva kolektivu, da bi tudi v bodoče dalje razvijal zdravilišče s takim in še večjim uspehom kot doslej in da bi s takimi uspehi prispeval tudi k stalnemu izboljševanju življenjskih pogojev lastnih članov.

Tovariške pozdrave vsem članom zdraviliškega kolektiva!

Rogaška Slatina 25. 11. 1960

E. Kardelj
Pepca Kardelj

Stabilizacijski ukrepi v TOZD Zdraviliška dejavnost-gostinstvo

Ena izmed osnovnih dolžnosti delavca samoupravljalca je, da se pri svojem vsakodnevem delu samoupravno obnaša, to je, da dobro gospodari in pravilno ravna s sredstvi, ki so mu bila s strani družbene skupnosti zapuana. Delavci v gostinstvu in turizmu oziroma v našem primeru v zdraviliškem turizmu, ko imamo poleg domačih gostov opravka tudi z inozemskimi, pa se moramo tega še prav posebej zavedati. Celemu svetu je znano, da v Jugoslaviji v praksi izvajamo samoupravni socializem. Ker je takšna dejanska demokracija določenim krogom v inozemstvu trn v peti, jo sovražna propaganda izkrivlja in drugače prikazuje. Marsikateri inozemski gost, ki pride k nam prvič, je dostikrat pod vplivom te sovražne propagande, zato mora biti naša dolžnost, da ga s svojim vsakodnevnim delom in obnašanjem prepričamo o nasprotnem. Pravilen odnos do gosta, samozavestna delovna disciplina, kvaliteta uslug in pravilno gospodarjenje z materialom, delovnimi sredstvi in inventarjem so glavna merila, s katerimi se meri naše samoupravljanje v praksi. To pa ne velja samo za zdravstvene in gostinske delavce, ampak tudi za ostale v Zdravilišču zaposlene. Urejeni parki in primerno vzdrževane sprehajalne poti, čisto in urejeno okolje, pravočasno popravilo hotelskih objektov, naprav in druga podobna dela so tudi merila samoupravljalске zavezi. Dobro počutje, konkretni rezultati našega dobrega gospodarjenja v obliki zadostnih skladov in primerni osebni dohodki pa prispevajo k gospodarski in s tem tudi politični stabilizaciji, tako v kolektivu, kot v širši družbeni skupnosti. Vse skupaj pa je tudi eden izmed pogojev naše obrambne sposobnosti.

Da se tudi naš kolektiv vključi v splošne napore h gospodarski stabilizaciji, so bili na občnem zboru osnovne organizacije Zveze sindikatov TOZD Zdraviliška dejavnost, dne 30. 1. 1980 in na seji delavskega sveta TOZD 1, dne 31. 1. 1980 sprejeti nekateri ukrepi, ki naj bi pripomogli k boljšemu gospodarjenju. Lahko bi jih razdelili na dva dela in sicer:

1. na organizacijske
2. na ostale ukrepe

ORGANIZACIJSKI UKREPI, ki naj pripomorejo k boljšemu gospodarjenju, so naslednji:

1. reorganizacija skladišč,
2. ureditev centralne čistilnice in pripravljavnice za sadje,
3. ureditev centralne pripravljavnice mesa.

Podrobni opisi in prednosti za ukrep pod točko ena, dva in tri so razvidni iz prispevka v da-

(Nadaljevanje na 2. strani)

*Žene,
mateze,
delavke!*

*Čestitamo
za praznik
8. marec!*

Stabilizacijski ukrepi v TOZD Zdraviliška dejavnost-gostinstvo

(Nadaljevanje s 1. strani)
našnji številki, ki obravnava to tematiko.

4. Postopen prehod na strežbo zajtrkov na samopostrežni način. V restavraciji Donat smo že pričeli, do sezone pa bomo s tako organizacijo pričeli tudi v restavraciji Zdraviliški dom in Pošta, pozneje pa še v ostalih restavracijah. S tem hočemo odoseči večje zadovoljstvo gostov, ker si bodo lahko posamezna jedila, ki jih strežemo za zajtrk, sami izbrali. Samopostrežen način zajtrkov bo odpravil dolgo čakanje pri strežbi zajtrkov. Poleg tega pa bomo dosegli znatno zmanjšano število opravljenih delovnih ur kvalificiranih delavcev in omogočili prehod na normalni delovnik, če ne celo krajši. Pri takem načinu strežbe zajtrkov bodo namreč delali PK in NK delavci z vajenci, kateri pa bodo pripravljali tudi pogrinjke. Kvalificirani delavci pa bodo stregli pri glavnih obrokih.

5. Prehod na novi način deserviranja rabljene posode, ko bodo natakarji že pri mizah oziroma vatačkah sortirali rabljeno posodo in pribor, bo pripomogel k lažjemu delu pomivalk, predvsem pa si od tega ukrepa obetamo znatno manjši lom porcelana in steklene posode.

6. Tipizacija porcelana, stekla, steklene posode, pribora in malega namiznega inventarja, katera je v teku in jo bomo v letošnjem letu pospešili oziroma končali, nam bo prinesla naslednje učinke:

— občutno zmanjšanje zalog inventarja in s tem manjšo potrebo po dragih obratnih sredstvih. Dosedaj smo namreč morali imeti za vsak posamezni tip inventarja najmanj enoletno rezervo, odslej bomo imeli samo eno zalogo, kjer bomo imeli, kot že omenjeno, enoten tip inventarja;

— lažje delo pri inventurah, manj dela pri inventurni evidenci in lažje delo strežnega osebja, kjer se posamezni tipi inventarja ne bodo med seboj mešali.

7. Tipizacija pijač bo prav tako pripomogla k zmanjšanju zalog in zgoraj omenjenih učinkov. Za vsako prodajno mesto, to je točilnice, bo določeno, katere vrste pijač morajo biti stalno na razpolago in kakšna mora biti minimalna zaloga teh pijač v obratu. Na podlagi tega se bodo tudi v skladišču pijač določile vrste pijač in minimalne ter maksimalne zaloge.

Tudi s tem bomo dosegli znatno zmanjšanje zalog materiala in omogočili lažje in hitreje delo po skladiščih, obratih, materialnem in finančnem knjigovodstvu.

8. Zbiranje odpadnega papirja, kartonov in stekla bo prineslo naslednje konkretne učinke:

— iztržek od prodanega odpadnega materiala,

— skromen doprinos k zmanjšanju zunanjetrgovinskega primanjkljaja s tem, ko bomo za zbrane količine odpadnega materiala zmanjšali potrebo po uvozu,

— boljše izkoriščanje kontejnerjev za smeti.

9. Žigosanje perila in označevanje drugega materiala, kot so metle, omela in podobno bo vsaj delno onemogočilo odtujevanje. V tem vidimo znatno zmanjšanje režije v obliki odpisov.

OSTALI UKREPI so pa tisti, za katere ne moremo reči, da so nekaj novega, temveč bi morali biti in delno tudi so stalni način našega gospodarjenja. Imenujemo jih sicer stabilizacijske, da se s tem spomnimo, da lahko in morajo doprinesiti k ugodnejšim rezultatom gospodarjenja. Tu navajamo samo tiste ukrepe, ki se dajo konkretno meriti in to predvsem po količinskih pokazateljih.

Na delavskem svetu je bilo tudi poudarjeno, naj se stabilizacijski ukrepi spremljajo in dajejo delavskemu svetu vsaj polletna zadevna poročila.

Delavski svet je sprejel tudi sklep, da se zaostri osebna odgovornost delavcev, ki so na en ali drugi način vključeni v izvajanje stabilizacijskih ukrepov. K boljšemu gospodarjenju bi naj pripomogli tudi naslednji stabilizacijski ukrepi:

1. Propagandna služba in služba prodaje zdraviliških storitev naj usmeri svoje delo tako, da bo poleg povečevanja obiska domačih gostov doseženo tudi povečanje obiska inozemskih gostov in s tem večji devizni iztržek. S tem in z zmanjšanjem našega uvoza opreme in inventarja na skrajni minimum bomo tvorilo pripomogli k izboljšanju zunanje trgovinske bilance.

Obe zgoraj navedeni službi naj usmerita svoje delo tudi v povečanje izven penzionskega prometa, to je raznih krajših seminarjev, posvetovanj, šolskih

izletov in podobnih oblik gostinskega prometa.

Propagirati je tudi obisk bazena in savne v hotelu Donat, naših specializiranih restavracij, kot so Bellevue, Sonce in ostalih gostinskih obratov ter raznih zabav, plesov in prireditev.

2. Prodajna služba Zdraviliške dejavnosti, recepcije in vsi ostali, ki sklepajo pogodbe s poslovnimi partnerji in prodajajo naše gostinske in zdravstvene usluge, naj sklepajo pogodbe in prodajajo storitve samo tistim, pri katerih je zagotovljeno plačilo.

Konkreten učinek od tega si obetamo v manjšem številu spornih in pozneje odpisanih terjatev in s tem povečanje dohodka.

3. Revizija najemnin in zaračunavanje ogrevanja prostorov je ravno tako ukrep, ki bo pripomogel k boljšemu dohodku.

4. Manjša poraba čistilnih in potrošnih sredstev, vode, električne energije, gorilnega olja, plina, loma in manjka specifičnega gostinskega drobnega inventarja in opranega perila so pomembne postavke naših režijskih stroškov.

Vse navedene postavke režije se dajo količinsko ugotovljati in imamo o tem primerjalne podatke prejšnjih let.

Delavskemu svetu bodo dostavljeni podatki o gibanju teh režijskih stroškov po posameznih obratih oziroma po poslovdstvih. Poraba materiala predstavlja največjo postavko porabljenih sredstev v našem TOZD, zato je treba zmanjšanju te postavke posvetiti vso pozornost. Sprejeti so bili naslednji ukrepi, ki naj k temu pripomorejo:

— ureditev centralne čistilnice in pripravljavnice za sadje;

— ureditev centralne pripravljavnice mesa;

— takšno gospodarjenje z materialom v kuhinjah, da bo poleg gornjega pripomoglo k vsaj 5% znižanju celoletnih materialnih stroškov.

Pet odstotkov znižanja količinske porabe na en obrok oziroma nočitev velja tudi za čistilni in potrošni material, vodo, električno energijo, gorilno olje, plin, lom in manjko specifičnega gostinskega drobnega inventarja ter opranega perila.

5. Druga po vrsti največja postavka porabljenih sredstev so »storitve«. Sem spadajo v glav-

nem stroški vzdrževanja objektov in naprav, ki jih za nas opravlja TOZD Vzdrževalna dejavnost. Na znižanje te postavke sami nimamo absolutnega vpliva, zato je potrebno, da naloge oziroma ukrepe, ki naj pripomorejo k znižanju te postavke, razdelimo med naš TOZD Zdraviliška dejavnost in TOZD Vzdrževalna dejavnost.

Naše naloge bi bile:

— takojšnje naročanje vseh popravil, da se izognemo še večjih okvar in s tem potrebi po večjem vzdrževanju;

— dosledna kontrola nad kvaliteto opravljenih storitev, delovnim časom in porabljenim materialom.

Naloga TOZD vzdrževalna dejavnost pa bi bila po našem mnenju naslednje (navajamo samo nekaj nalog):

— skrb, da se okvare in potrebna popravila čimprej popravijo;

— Skrb za racionalno izrabo delovnega časa;

— ukrepi za zmanjšanje porabljenega materiala;

— izdelava meril in delovnih norm za vsa delovna opravila, ki se dajo meriti;

— uporaba takih pralnih sredstev, da bo naše perilo imele daljšo dobo trajanja.

Na delavskem svetu so bili s strani članov predlagani še naslednji ukrepi:

— kontrola pravilne porabe pisarniškega materiala;

— sprememba delovnega časa sobaric pa tudi delavcev v pisarnah v zimskem času od 6.—14. ure oziroma pri sobaricah od 7.—13. ure in pri delavcih pisarn od 7.—15. ure;

— štipendije odobravati v bodoče skladno z dejanskimi potrebami v TOZD Zdraviliška dejavnost. Od vseh tistih štipendistov, ki ne izpolnjujejo svojih obveznosti zahtevati povrnitev štipendij;

— poskrbeti za zmanjšanje stroškov ogrevanja.

Popolnoma zanesljivo je, da bomo navedene ukrepe izpolnili samo pod pogojem, da se bo vsak izmed nas vključil v to akcijo, se obnašal kot dober gospodar in vzel celotno akcijo kot svoj lasten interes, interes kolektiva in celotne širše družbe.

Martin Kene

Analiza sedanjega stanja in bodoča organizacija nabavnega, skladiščnega, pripravljalnega in predelovalnega dela v zdraviliško gostinski dejavnosti

Takoj ob pričetku pripravljanih del za hotelski kompleks Tempel, to je izdelave idejne zasnove, je nastala dilema, kako organizirati skladiščno poslovanje in predpripravo jedil. Tu sta dve možnosti: ali v hotelskem kompleksu osvojiti dosežani klasični način dela ali pa v celotni zdraviliško gostinski dejavnosti izvršiti ustrezno reorganizacijo. Odločili smo se za slednje.

SEDANJE STANJE

Nabava je centralizirana. Gostinske skupne službe sklepajo na začetku leta pogodbe z najugodnejšimi dobavitelji živil, pijač, čistilnega, potrošnega materiala in drobnega inventarja. Skladiščniki vsak teden sporočajo potrebe, ki jih dobijo potniki v obliki naročil. Tako naročeno blago se dostavlja direktno v posamezna skladišča.

Ambulantno se obratom dostavlja mleko in mlečni izdelki, kruh in pecivo, pivo, brezalkoholne pijače ter delno zelenjava in sadje.

Živila naročajo skladiščniki direktno prek potnikov. Dobavitelji dostavljajo naročene količine v skladišča, ki z njimi oskrbujejo nanje vezane obrate.

Z mesom in mesnimi izdelki nas oskrbuje lokalna mesnica, ki deluje v sestavu DO Mesnina Celje. Način oskrbe poteka tako, da delavec mesnice zbere potrebe v kuhinjah za naslednji dan in jim naročene količine naslednje jutro dostavi.

Posledica tako razdrobljenega načina dobave so slabši dobavni pogoji in manjši delež pri skupnem prihodku.

Opisani način dobave se registrira prek skladiščnih evidenc posameznih skladišč, odvisno od tega, pod katero posamezni obrat spada.

2. Med naše dobavitelje spadajo v glavnem podjetja iz Rogaške Slatine, občine Šmarje pri Jelšah, Celja in Maribora. Z zelenjavo in delno s suhomesnatimi izdelki se oskrbujemo iz Zagreba, kamor jih hodimo sami iskat. Krog dobaviteljev pijač pa je iz razumljivih razlogov znatno večji in je razširjen na področje Slovenije in delno tudi na področje Hrvaške.

3. V sestavku zdraviliško gostinske dejavnosti imamo naslednja skladišča, ki oskrbujejo naslednje obrate:

Skladišče hotela Donat:

- kuhinjo hotela Donat
- restavracijsko točilnico HD
- kavarno HD
- aperitiv bar HD
- točilnico kegljišča HD
- bife športni park
- kuhinjo Bellewue
- točilnico Bellewue

Skladišče živil in pijač Zdraviliški dom:

- kuhinjo Zdraviliški dom
- točilnico Zdraviliški dom
- kavarno Zdraviliški dom
- slaščičarno Zagrebški dom
- Skladišče živil in pijač Pošta

- kuhinjo Pošta
- točilnico Pošta
- slaščičarno Pošta
- kuhinjo Soča
- točilnico Soča

Skladišče živil in pijač Slovenski dom:

- kuhinjo Slovenski dom
- točilnico Slovenski dom:
- kuhinjo Sonce
- točilnico Sonce
- točilnico kegljišče pri Soncu
- bife kopališče (odprt bazen)

Skladišče živil, pijač, potrošnega in čistilnega materiala Bohor:

- kuhinjo Bohor
- točilnico Vinotoč
- vse gostinske obrate in zdravstveno dejavnost, delno potrebe TOZD Polnilnica in TOZD Vzdrževalna dejavnost in Skupne službe — s čistilnim in potrošnim materialom

Skladišče gostinskega in drobnega inventarja Pošta:

- vse restavracijske obrate gostinske dejavnosti

Skladišče drobnega inventarja v Slovenskem domu:

- vse hotele

Skladišče pisarniškega materiala v terapiji (trenutno spada pod DSSS):

— Zdraviliško dejavnost

— Polnilnica — delno

— Vzdrževalna dejavnost

— skupne službe

4. Čiščenje in pripravo živil opravimo direktno v kuhinjah za vsak obrat posebej. Sem spada tako priprava mesa kot lupljenje krompirja ter čiščenje in rezanje zelenjave.

Tak način priprave živil, predvsem lupljenja krompirja in čiščenje zelenjave, ima pa posledico določen nered in povzroča nečistočo v kuhinjskih in pomožnih prostorih.

Slaščice za penzijske obroke pripravi vsaka kuhinja zase, v slaščičarskih delavnicah hotela Donat, Zdraviliški dom in Pošta pa še posebej pripravijo slaščice za prodajo v slaščičarnah in kavnarnah.

Pecivo za zajtrke nam dobavlja pekarna v Rogaški Slatini. Z izbiro nismo v celoti zadovoljni. Zdravilišče Rogaška Slatina je namreč v času, ko je imelo v svojem sestavu lastno pekarno, slovelo po širokem asortimentu in kvalitetnem pecivu ter specialno pripravljenem dietnem kruhu. Pogrešamo tudi posebej pripravljene kruhke za slavnostne obroke in sprejeme. Ker smo se, kot že uvodoma omenjamo, odločili za reorganizacijo oziroma tipizacijo skladišč in uvedbo centralnih predelovalnic v novem hotelskem objektu Tempel, nismo predvidevali lastnega skladišča, preko katerega bi se obrat kompleksa Tempel oskrbovali z živili, pijačami in drugim za poslovanje potrebnim materialom. Odločili smo se za postopno reorganizacijo skladišč, ki je trenutno v polnem teku. V realizaciji so tudi centralne pripravljalnice mesa, čistilnice in pripravljalnice zelenjave. Da se izognemo velikim investicijskim stroškom, smo se odločili, da bomo tipizirana skladišča in pripravljalnice uredili v prostorih dosedanjih skladišč.

V hotelskem kompleksu Tempel bo delovala samo centralna slaščičarna za pripravo slaščic in peciva za vse zdraviliško gostinske obrate. Priprava slaščic za penzijske obroke, predvsem dietne in tople, pa bo ostalo do nadaljnjega zaradi transportnih

težav v posameznih kuhinjah, vključno hotelski kompleks.

BODOČE STANJE

1. Nabava bo ostala še naprej centralizirana, to se pravi vodstvo gostinskih enot bo tudi v bodoče še sklepalo pogodbe z najugodnejšimi dobavitelji. Skladiščniki bodo kot doslej sporočali svoje potrebe vodstvu, ki jih bo v obliki naročilnic posredovalo potnikom oziroma dobaviteljem direktno.

Ambulantno bo obratom dostavljano še naprej mleko z mlečnimi izdelki, kruh in pecivo (do zgraditve novega hotelskega kompleksa Tempel).

Živila, predvsem špecerijo bo skladiščnik še naprej naročal potnikom.

Dobavitelji bodo dostavljali naročene količine živil, pijač in ostalega materiala direktno v specializirana skladišča, ki bodo preko interne transportne službe dostavljali blago v posamezne obrate.

Dobavitelji mesa, mesnih izdelkov, zelenjave in sadja bodo blago dostavljali v specializirana skladišča mesa in zelenjave, ki jih bodo v očiščenem predelanim oziroma pripravljenem stanju dostavljala posameznim obratom.

2. Krog naših dobaviteljev bo tudi v bodoče v glavnem ostal isti. Do spremembe bo prišlo samo v tem, da bodo izpadli tisti, ki nam do sedaj niso oziroma nam tudi v bodoče ne bodo nudili ugodnih dobavnih pogojev, ali upoštevali tipiziranih skladišč. Ustrezno temu se bodo namesto njih pojavili novi.

Posebno vprašanje pa je oskrbovanje iz krajevnih virov, to je s strani podjetij, ki delujejo na območju občine Šmarje pri Jelšah. Povečanje prenočitvenih kapacitet bo poleg povečanja števila zaposlenih iz območja gospodarsko nerazvite občine Šmarje pri Jelšah imelo in bo moralo imeti večji vpliv tudi na lokalno gospodarstvo. Tu mislimo predvsem na kmetijstvo. Občina Šmarje pri Jelšah je ena izmed redkih občin Celjske regije, če ma daje za trg več živine kot je

(Nadaljevanje na 4. strani)

(Nadaljevanje s 3. strani)

ne celo edina, ki proizvaja oziroma poraba mesa.

V obliki ustreznega poslovnega sodelovanja med Zdraviliščem in Kmetijskim kombinatom Šmarje pri Jelšah, ki pokriva območje občine Šmarje pri Jelšah, bi se lahko dogovorili ne samo o preskrbi z mesom, temveč tudi s krompirjem, zelenjavo, sadjem in ostalimi kmetijskimi pridelki vključno z vinom. Zaščiteno Virštajncan bi lahko postal delno nadomestilo za zelo iskano pa večkrat nedobavljeno vino Bizeljčan, ki ga v Zdravilišču velikodušno prodamo.

Večja preskrba z živili in pijačami s področja nerazvite občine Šmarje pri Jelšah ni samo delni doprinos k razvitosti, temveč ima prednost tudi v manjših transportnih stroških. Poleg tega je v primeru, ko pride do težav pri preskrbi na širšem področju, zanesljiv način zadovoljevanja potreb zdraviliško gostinske dejavnosti z živili.

3. Do zgraditve hotelskega kompleksa Tempel mora biti v celoti izvršena reorganizacija skladišč. V bodoče bi delovala naslednja specializirana skladišča, ki bi preskrbovala z vsem potrebnim materialom vse zdraviliško gostinske obrate:

— centralno skladišče mesa in mesnih izdelkov v dosedanjih preurejenih skladiščnih prostorih Zdraviliškega doma,

— centralno skladišče zelenjave in sadja v dosedanjih preurejenih skladiščnih prostorih restavracije Pošta,

— centralno skladišče ostalih živil v dosedanjih skladiščnih prostorih hotela Donat,

— centralno skladišče pijač v kletnih prostorih restavracije Sonce,

— centralno skladišče potrošnega, čistilnega in pisarniškega materiala, specifičnega gostinskega in ostalega drobnega inventarja ter tobačnih izdelkov v kletnih prostorih Slovenskega doma. To skladišče bi s potrebnim materialom in inventarjem oskrbovalo vse gostinske obrate in zdravstveno enoto TOZD Zdraviliška dejavnost, ostale temeljne organizacije in skupne službe pa v primeru, če se bodo za tak način preskrbe preko tega skladišča odločili.

4. Priprava in delna predelava mesa in mesnih izdelkov bo za vse obrate centralna. Locirana je v sedanjih skladiščnih prostorih Zdraviliškega doma in bo delo-

vala v sestavi centralnega skladišča mesa in mesnih izdelkov.

Čiščenje in pripravljane zelenjave in sadja bo centralno za potrebe vseh obratov. Prostorji za to so predvideni v dosedanjih skladiščnih prostorih restavracije Pošta. Sem spada tudi centralna lupilnica krompirja. Pripravljalnica in čistilnica bo delovala v sestavi centralnega skladišča za sadje in zelenjavo.

Slaščice in pecivo bomo pripravljali centralno v hotelskem kompleksu Tempel, kjer so za to predvideni posebni prostori, stroji in naprave. Močnata jedila za penzijske obroke, predvsem tople in dietalne, bodo do nadaljnjega še naprej pripravljali v posameznih kuhinjah.

Način preskrbe gostinskih obratov preko centralnih skladišč in pripravljalnice

1. Obrati bodo naročali vse potrebne količine živil in pijač s posebnimi naročilnicami na podlagi števila penzijskih obrokov, menzijskih in abonentskih ocenjenega ala carte prometa. Naročila bodo za 2 dni vnaprej razen za nedelje in praznike, ko bo naročilo ustrezno za te dneve večje.

2. Transport blaga bo opravljala interna transportna služba s kombijem.

3. Pijače bodo vozili v posamezne obrate 2 krat ali več na teden, odvisno od prodanih količin. Določeni bodo dnevi, v katerih bodo pijače vozili v posamezne obrate, razen v primeru sunkovitega prometa, ko bo potrebno tudi več voženj. Evidenca embalaže bo potekala po sistemu polno-prazno.

4. Meso in zelenjavo bodo obrati naročali na podlagi števila obrokov in ocenjenega ala carte prometa ter na podlagi veljavnih normativov.

5. Naročeni potrošni, čistilni in pisarniški material, drobni in specifični gostinski inventar ter tobačne izdelke bo prevzemalo direktno skladišče.

Prednosti, ki jih pričakujemo od specializiranih skladišč

1. Zmanjšanje skladišč od sedanjih 8, od katerih jih 5 dela 7-urni delovnik, ostala 3 pa s polovičnim ali skrajšanim delovnim časom, na bodočih 5 skladišč s 7-urnim delovnikom — posledica manjše število zaposlenih.

2. Od sedanjih 8 skladišč jih je 5, ki imajo vse vrste zaloga in pijač, torej sedaj 5 kartotek, odslej ena kartoteka. Prednosti so

v tem, da bo manj dela v skladiščih pri knjiženju, manj dela pri inventurnih popisih in manj v materialnem in finančnem knjigovodstvu (manj skladiščnih dokumentov in faktur).

3. Manj zaloga materiala in s tem manjša potreba po dragih obratnih sredstvih. Doslej 5 zaloga vseh vrst blaga v vseh skladiščih, odslej največ v vrednosti 2 zaloga v enem skladišču.

4. Doseganje ugodnejših dobavnih pogojev v obliki večjega deleža prihodka med dobavitelji in nami — v našo korist. Dani bodo vsi pogoji, da dosežemo status grosista oziroma detajlista z enim skladiščem — odvisno od zadevnih predpisov.

5. Boljši in lažji pregled nad celotnim skladiščnim in materialnim poslovanjem. Boljše možnosti za nabavo potrebnega materiala.

7. Specializacija skladiščnikov za posamezna področja materialnega poslovanja in pogoj, da postane vsak specialist za svoje področje — posledice boljše poznavanje dela in boljši efekt.

Prednosti uvedbe centralnih pripravljalnice mesa in zelenjave ter centralne slaščičarne

1. Manj odpadkov in s tem boljši izkoristek materiala.

2. Dosledno upoštevanje veljavnih normativov.

3. Možnost, da nekatere vrste mesa oziroma dele, ki nam ostanejo pri pripravi mesnih porcij, predelamo v pečenice, krvavice in podobne mesne izdelke.

Istočasno pa s tem zagotovimo, da bodo nekateri naši specializirani gostinski obrati (Sonce, Bellevue) imeli stalno na zalogi pečenice, krvavice in podobne mesne izdelke, izdelane po veljavnih normativih in po stalno enaki recepturi.

4. Z organizacijo centralne slaščičarne v hotelskem kompleksu Tempel bo zagotovljena centralna priprava slaščic in peciva za zajtrke po enotnih recepturah, v enakih porcijah in z manjšim potrebnim delovnim časom.

5. Zelenjavo bodo čistili in pripravljali v glavnem nekvalificirani in polkvalificirani delavci in ne kot doslej kvalificirani delavci in vajenci.

6. S tem, ko odpade čiščenje zelenjave, lupljenje krompirja in priprava zelenjave in sadja v posameznih kuhinjah, so podani vsi pogoji za boljši red in čistočo v kuhinjah, ki lahko posta-

nejo, če se tako izrazimo, laboratoriji.

7. Podani bodo boljši pogoji za strokovno vzgojo vajencev, ki se bodo sicer ob začetku šolanja spoznali z delom centralnih čistilnic in pripravljalnice, ko pa bodo prišli v kuhinjo, ne bodo kot doslej dolge mesece čistili in pripravljali zelenjavo, temveč bodo morali takoj preiti k učnemu strokovnemu delu — to je k štedilniku.

8. Občutno zmanjšanje potrebnega števila KV delavcev v kuhinjah in delni prehod od sedanjih 2 izmen na kombiniran delovni čas. S tem, ko imamo štedilnike na plin, gorilno olje in električno energijo, posode z dvojnimi dnom, parne ali električne kotle (vse to že do sedaj), predvsem pa, ko bodo kuhinje dobivale pripravljeno meso, očiščeno in delno pripravljeno sadje in zelenjavo, bo odpadla potreba, da prva izmena pride v kuhinjo že ob 6. uri. Razen kuharjev za zajtrk bo večina delavcev v kuhinji pričela z delom v popoldanskem času — isto velja za popoldansko izmeno.

9. Meso bomo odslej dobivali po grosističnih cenah in v polovicah. To je po prečni ceni posameznih vrst mesa, ne pa ko doslej po posameznih precej dražjih kosih.

10. Kolikšen bo prihranek pri bodoči organizaciji skladišč in pripravljalnice v delovnem času proti sedanjemu stanju, se trenutno ne da izračunati. Na vsak način ga bo treba meriti v urah-točkah. Če bi ga merili samo v urah, bi verjetno ne bil tako velik. V urah-točkah bo večji, ker bodo v bodoče dela, ki so jih doslej delno opravljali KV delavci, odslej opravljali PKV in NKV delavci.

Primerjava bi bila možna samo, če bi lahko kot vzorec vzeli kakšno gostinsko podjetje, ki ima vse to že organizirano in ima podobno kapaciteto kot mi. V naši bodoči organizaciji pa je toliko specifične predvsem v tem, da imajo drugod vsa skladišča in pripravljalnice na enem mestu — mi pa na 5 dislociranih. Tako je vsaka realna primerjava nemogoča. Šele nekaj mesečna praksa nam bo dala končen odgovor.

Ne glede na to, kakšen bo rezultat prihranka na urah-točkah, pa so ostale prednosti opisane reorganizacije skladišč in uvedba pripravljalnice tako velike, da so same zase zadostna prednost, da k temu pristopimo.

MARTIN KENE

O turistični ureditvi in pogojih v Rog. Slatini

Turistično društvo Rogaška Slatina je v novembru sklicalo posvetovanje o izboljšanju turističnih pogojev pri nas. Odzvala se je le polovica vseh povabljenih. Problematsko posvetovanje je bilo decembra lani. Na njem je bilo podanih več referatov, ki so osvetlili temne točke zdraviliškega turizma pri nas.

Uvodni referat je podal tov. S. Čujež. Referat je naslovljen: **KAKO BOLJŠE VALORIZIRATI NARAVNE IN DRUGE POGOJE NAŠEMU ZDRAVILIŠKEMU PROIZVODU?**

Temeljna karakteristika zdraviliškega turizma je podčrtana z nekaterimi prednostmi, ki v drugih vrstah niso v tolikšni meri prisotne kot prav v zdraviliškem turizmu. Če so izpolnjeni nekateri objektivni pogoji, ima zagotovljeno sezono vseh 12 mesecev. Ekonomski faktor zdraviliškega turizma je socialno situiran človek v zrejših letih, ki je potreben kurative ali pa preventive pa tudi rehabilitacije. Kura temeljni na uporabi naravnega faktorja in nekaterih fizičnih in toplotnih pomagal. Ta način je zelo uspešna vrsta zdravljenja številnih klasičnih in modernih obolenj.

Dovolj materiala za razmišljanja o tem nam nudi praksa s pacienti, v živi in v pisani besedi, ankete, pa tudi mnenja objektivnih kritikov o urejenosti in organiziranosti služb v zdravilišču.

Mislím, da ne bom pretiral, če takoj v uvodu podam poskus šolske ocene nekaterih problemov:

1) Pogoji za zdravljenje po strokovni plati: prav dobro

2) Nastanitev in dietna prehrana: dobro

3) Organizacija izrabe časa pacientov v teku dneva: zadovoljivo

4) Komunalna ureditev in javni red: nezadovoljivo

Bilo bi še več kriterijev, mislim pa, da bodo vsi pogoji našli svoje mesto v gornjih štirih skupinah.

1)

Priradni faktor, to je mineralna voda DONAT, zadošča za pitne in kopalne kure in za embalarano prodajo. Kaj več si ob trenutni izdatnosti vrelcev in hotelski ponudbi ne moremo obetati. Ne zadošča količina iz vrelca STYRIA, tako da ga bomo morali sčasoma izločiti iz programa za pitne kure.

Raziskovalna dela na vrelčnem območju nam bodo morda odprla drugačne, bolj ugodne perspektive.

Kapacitete kopalnišča zadošča le ob dvoimenskem obratovanju. Z novogradnjo hotelskega komplek-

ZAHVALA

Iskreno se zahvaljujem za darovana venca ob smrti mojega očeta del. org. Zdravilišče in sodelavcem kuhinje hotela Donat.

Anica Kregar

sa Tempel bomo morali povečati tudi hidroterapevtske naprave. Pomembna je ugotovitev, da je organizacija sprejema pri zdravnikih in hidroterapevtskih postopkih zadovoljila kulturnemu in racionalnemu odnosu do bolnika. Pohvale na to dobimo tudi od drugih institucij. V zdravstveni program smo uvrstili tudi diagnostično dejavnost, ker nam jo je narekovala sama strokovno medicinska praksa. Endogastroskopije, rentgenske preiskave, laboratorij (biokemični) nimajo namena, da bi dosegli komercialne efekte, pač pa čim strokovnejšo medicinsko presojo pred postavitvijo diagnoze in programa za kuro. Če bomo uspeli izločiti popoldansko poslovanje terapijskih oddelkov (pa tudi večerno), bi v tej dejavnosti ne imeli kakšnih večjih organizacijskih problemov.

2)

Hotelski del je do 75% nastanitvenih kapacitet obnovljen in sanitarno urejen. Nekateri nastanitveni objekti so do te stopnje zastareli (Slatinski, Beograjski, Trst, Turist), da jih tudi obiskovalcem s skromnejšimi zahtevami ni mogoče ponuditi. Restavracijska ponudba sestoji iz raznovrstne dietalne prehrane. Kritika je bolj subjektivnega značaja, ker izpolnjuje okuse po hrani, ki je je posameznik vajen iz svojega okolja. Podobno je s pripombami na rovaš servisa.

Očiten je problem pomanjkanja potrebnega števila strokovnih kadrov. Obiskovalci nam očitajo neekspeditivnost, ponekod servilnost, neažurnost tehničnih popravil, v jeseni zakasnitve s pričetkom ogrevanja bivalnih prostorov, ponekod pomanjkanje gostoljubnosti in profesionalne etike itd.

Vse to delno tudi drži. Res pa je tudi, da se nekateri gostje vedejo skrajno nevzgojeno in podcenjevalno do delavcev in strežbi in v terapijskih oddelkih. Naša pomanjkljivost je v tem, ker se ne poslužujemo sankcij izključitve in odpovedi gostoljubnosti.

Italijanski gostje nam očitajo neprimerno pripravljeno hrano, ki ni po njihovem okusu. Žele svoj tip hrane, ki pa ni identična z dieto.

Bellevue nudi le nezaten del tega, kar gostje pričakujejo od nočnega lokala. Dograditev bara v restavraciji Pošta bo temu dodobra odpomogla.

Pripombe gredo tudi na rovaš skromne ponudbe trgovskega blaga, s prigrizkom in napitki, obrtnih uslug, pomanjkanja tujih časopisov, sezonskega sadja itd. Rentabilnost prodaje vsega tega 1500 gostov v sezoni ne more zagotoviti.

3)

V ponudbi za izrabo prostega časa smo že mnogokaj postorili. Igrišča, rekreacija, plavalni bazen v h. Donat, kulturne prireditve, glasba, folklor, razstave, čitalnica dnevnega tiska in sposojevalnica knjig. Ker se gostje mnogo tega ne poslužujejo, se ustvarja navidezna praznina.

Plavalni bazen ob cesti je za goste praktično nedosegljiv, ker je zaseden z domačimi kopalci. Manjka

poljudno medicinskih predavanj s področja obolenosti prebavnih organov in srca z ožljem. S tem bi se močno približali stanju, ki pogosto je kompleksno kuro.

Že nekaj let je pod močnim udarom javne kritike zaščita javnega miru. Objektivno je to, da se ne moremo izogniti nevarnostim, ki jih povzročata cestni promet. Lahko pa bi bil bolj nadzorovan in kršilci kaznovani. Prestavitev prometa na bodočo obvoznico je neizogibna nuja. Pod neposrednim udarom nevarnosti prometa leži več kot 500 postelj, kar je skoraj polovica vseh kapacitet. K temu lahko prištevamo še sobe hotela Donat.

Ni ukrepov proti tehnično pomanjkljivo opremljenim mopedom, ki z odprtimi dušilci njihovi dirjači vozniški grobo motijo mir ponoči v noč.

Izgredi v naših lokalih, izzvanih po razgrajatih, so pojav, ki nas uvršča v vrh takšnih prestopkov v turističnih krajih. Odmernost nanje odvrača naše obiskovalce od obiskov večernih zabav. Organi javne varnosti največkrat in nepravilno valed posredno krivdo na gostinske delavce, češ da iz komercialnih ozirov točijo vinjenim osebam alkoholne pijače. To je površna ocena, ki oddaljuje preiskovalce od materialne resnice. Izgredniki se ne ustavljajo niti pred hotelskimi vrati, ko zasledujejo napadenega prav do sobnih vrat in skušajo nasilno vdreti v sobo. Na okna, od koder se oglašajo nejevoljni gostje zaradi kaljenja nočnega miru, mečejo kamne in kričeče psujejo. Nekajkrat nam je že bilo svetovano, naj aktiviramo družbeno zaščito. To pa je poglavlje, kjer bi bilo treba še mnogokaj reči.

Tatvine imetja gostov in poškodovanje avtomobilov so pojavi, ki ne zavzemajo zaskrbljujočih razsežnosti. So pa v manjši meri nenehno prisotne in ponavljajoče.

Kratek pregled o izpopolnjevanju naših turističnih uslug bi lahko strnil z naslednjimi sklepi:

a) Zdraviliški objekti so povečini sodobno opremljeni in izboljšani. Novi hotelski kompleks Tempel bo ponudbo v mnogočem popestril. Bolj pa moramo skrbeti za strokovno in splošno družbeno šolanje vseh delavcev, ki pridejo v stik z gosti.

b) Zdravstveno ponudbo še razširiti in po tej poti privabiti še druge segmente pacientov.

c) Gostu — oškodovancu zagotavljamo formalno zaščito, še več pa bi morali storiti v smeri dejanske stvarne zaščite premoženja in zaščite prvin javnega reda in miru.

č) Več propagande in reklam. Materialno bi morali prispevati tudi drugi, ki žive od turizma v Rogaški Slatini.

d) Vso pozornost zaščiti javnega reda. Ne smemo pozabiti, da nas tuji obiskujejo tudi zaradi politične stabilnosti in varstva miru v naši deželi. Prej navedeni pojavi ne govorijo ravno v prid temu. Dogovor o učinkovitem aktiviranju druž-

bene samozaščite bi pri tem mnogo pomagal.

e) Združevati potrebna sredstva za cesto obvoznico.

f) Ponudbo razširiti tudi na sodobno zahtevo pri aktivnem odmoru — to je več objektov za fizično rekreacijo in za kulturno razvedrilo.

g) Obrati naj uvedejo knjige za vpisovanje pripomb in pohval.

Sč.

Informacija o obratni ambulanti za delavce zdravilišča

Že nekaj časa je minilo, ko je vzniknila prva zamisel o obratni ambulanti za delavce Zdravilišča. Ta zamisel je zorela, se izpopolnjevala ter doživela svoj življenjski rojstni dan 4. 2. 1980, ko je pričela z delom obratna ambulanta v prostorih Zdravstvenega doma v Rogaški Slatini.

Da pa bo delovanje ambulante potekalo brez zastojev in da bo lahko delovala tako kot smo si zamislili, pa moramo vsi delavci upoštevati naslednja navodila:

— delavci Zdravilišča se morajo posluževati izključno obratne ambulante v Rogaški Slatini,

— pred odhodom v ambulanto mora vsak dvigniti interno napotnico, ki jo izda vodstveni delavec;

— vsi delavci, ki želijo usluge obratne ambulante, se morajo javiti med 7. in 8. uro zjutraj v obratni ambulanti in oddati medicinski sestri interno napotnico;

— delavci-ke, ki so v bolniški zaradi bolezni otrok, morajo dati potrditi bolniški list tudi v obratni ambulanti;

— prav tako morajo dati potrditi bolniški list vsi drugi delavci, ki bi se iz objektivnih razlogov poslužili uslug drugega zdravnika;

— vsi ki želijo dvigniti recepte, naj oddajo vsak torek do 9. ure zdravstveno izkaznico z vloženim listkom, kakšen recept potrebujejo, v administraciji TOZD. Te knjižice bo odnesla kurirka v Zdravstveni dom in jih drugi dan vrnila z recepti v administracijo TOZD, kjer jih bodo lahko delavci zopet dvignili.

Da bo potekalo delo v obratni ambulanti tako kot je zamišljeno, pa je v veliki meri odvisno tudi od nas samih, ki bomo z upoštevanjem navodil pripomogli k boljšemu in učinkovitejšemu delu obratne ambulante v zadovoljstvo tako nas samih kot tudi zdravstvenih delavcev.

B. Z.

Razprava in predlogi stabilizacijskih ukrepov v TOZD Vzdrževalna dejavnost

V TOZD Vzdrževalna dejavnost so obravnavali zaostreno politično in gospodarsko situacijo doma in v svetu. V razpravi so ugotovili, kako nujno je konkretizirati politiko stabilizacije tudi doma v temeljni organizaciji. O programu stabilizacijskih ukrepov so razpravljali na seji predstavnikov družbenopolitičnih organizacij, delavskega sveta in na letni konferenci sindikata. Program vsebuje vrsto pobud za ureditev discipline, varčevanje in za izboljšanje organizacije dela.

Potrjen je bil naslednji program ukrepov:

1. ORGANIZACIJA DELA

Skladišče z nabavno službo bo bolj kot doslej skrbelo za hitro oskrbo delovnih skupin s potrebnim materialom, da ne bo več prihajalo do prekinitve delovnega procesa zaradi pomanjkanja materiala, da se bodo v bo-

doče delavci oskrbeli tudi z deficitarnim materialom in da v bodoče zaradi tega ne bo težav.

Ponovno je treba preveriti delovne pogoje na posameznih delih (tudi v pralnici). V izboljšanje delovnih pogojev bo treba več vlagati, kajti v boljših delovnih pogojih se dosežejo boljši delovni rezultati.

Organizacija dela v skupinah mora biti izpeljana tako, da dela pri vsakem delu le optimalno število delavcev in preprečiti primere, da opravlja delo en delavec, drugi pa mu z opazovanjem asistira.

Delovodja in ostali odgovorni delavci bodo posvetili organizaciji dela več časa kot doslej, posebno kontroli nad vsebino in obsegom opravljenih del v dopoldanski izmeni oziroma bodo vpeljali evidenco nad delom, ki ga opravljajo delavci v popol-

danski izmeni v odsotnosti vodstvenih in drugih delavcev, ki so odgovorni za nemoten delovni proces.

2. VARČEVANJE

Največ prihranka po vrednosti je možno doseči pri toplotni energiji. Za zmanjšanje porabe so potrebni naslednji ukrepi:

— preučiti je možnost vgradnje kalorimetrov za vse večje objekte, ker bo le-tako možno kontrolirati porabo;

— vsi pozimi zaprti objekti naj se ogrevajo le minimalno, da ne bi nastala škoda zaradi zmrzovanja. V vsakem zaprtem objektu se namestijo termostati, na katerih se dnevno odčita temperatura v objektu;

— nabaviti in montirati je radiatorske ventile v vseh objektih, kjer ventilov ni ali pa so pokvarjeni. Tako bo gost radi-

ator zaprl, ne pa da mora odpreti okno, kadar mu je pretoplo.

Poleg tega je preventivno sprejeti še naslednje varčevalne ukrepe:

— mesečno kontrolirati porabo goriv na motornih vozilih;

— v pralnici kontrolirati porabo pralnih sredstev;

— vodje skupin dnevno kontrolirajo ali se pri posameznih delih varčno uporablja material zlasti pa električna energija;

— v program investicijskih vlaganj je možno že letos zajeti gradnjo naprave za kompenzacijo jalove energije v TP Donat, ker se investicija rentira že v treh ali štirih letih;

— ponovno je preveriti porabo vode iz izvira Aleksander in predvideti možnost porabe vse vode iz tega vrelna.

Program stabilizacije v Zdravstvu

Stabilizacijski program in ukrep za izboljšanje izkoriščenosti delovnega časa naše enote nista presenetila. Z našo organizacijo dela že vrsto let dosegamo popolno izkoriščenost delovnega časa. Naše načelo je: opraviti dobro, strokovno pravilno delo v zato določenem času.

— Zato smo že pred leti napravili normativ fizioterapevtskih storitev (poraba časa na opravljeni postopek).

— Imamo tudi planiran čas za zdravniške preglede v ordinacijah.

— Imamo do podrobnosti planiran in izdelan plan režijskega časa po delovnih skupinah.

— Imamo letni in zimski delovni čas, delovni čas se prilagaja potrebi in dotoku bolnikov — gostov v našem zdravilišču.

Mirno lahko govorimo, da imamo izkoriščen fond delovnih ur in da se ure pokrivajo s storilnostjo.

Pri investicijah se obnašamo tako, da nabavljamo samo aparate, kateri nam takoj, ko so montirani, začno vračati vložena sredstva. V zdravstvu mrtvih investicij ni.

Uvažamo samo medicinsko opremo, katere naša domača industrija ne izdeluje.

Delovna disciplina v enoti zdravstvo je dobra. Delavci, ki se ne prilagodijo večini, sčasoma sami odpadejo in zapustijo kolektiv. Sicer pa vsak morebiten nesporazum ali nepravilnost rešujemo sproti in konkretno.

Osebo odgovornost do opravljenega dela imamo že tudi dolgo uvedeno. Na zdravniške predpise, v knjigo storitev in v druge evidenčne kartone zdravstveni delavci udarijo svoje parafe tako, da je takoj razvidno, kdo je določeni postopek opravil. To je najbolj točna kontrola opravljenega dela in osebne odgovornosti.

Strokovno izobraževanje izven ustanove je za zdravstvene delavce določeno z uradnim listom. Časa za strokovno izobraževanje ne izkoriščamo dovolj vsled premajhne zasedenosti delovnih mest.

STROŠKI, NA KATERE V ZDRAVSTVU LAHKO VPLIVAMO

Pregledali smo naše stroške in ugotovili, da bomo poostriili kontrolo nad porabo električne energije, dosledno nadzirali po-

rabo vode, čistilnih sredstev ter izdatke za tekoča popravila. Uvedli smo poostreno kontrolo nad zaklepanjem kompletne stavbe.

Vodovodno vodo izkoriščamo omejeno že s tem, ker smo pred leti uvedli kopanje v mineralni vodi. Tako smo prihranili vodovodne vode ca. 300 l na kad ter plin CO₂, katerega smo dodajali ogljikovim kopeljem. Ker je povpraševanje po mineralnih kopelih ogromno, imamo premajhne zaloge mineralne v dveh bazenih. Kljub stabilizaciji bomo v letošnjem letu nujno morali investirati v nov bazen, v katerega bo dotekala mineralna voda v nočnih urah. S tem bomo zagotovili zadostno število mineralnih kopeli.

Postavka poraba zdravil, RTG filmov, razkužil, obvezilnega materiala, plastičnih brizgalk in igel za enkratno uporabo je znašala v letu 1979 1.370.000 din. To postavko smo posebej pregledali in ugotovili, da pri njej ni mogoče prihraniti ničesar.

Stroški, na katere ne moremo vplivati:

— čiščenje šip na fasadi terapije (to delo opravlja gorska reševalna služba);

— uporaba toplotne energije za ogrevanje stavbe.

Terapija je po svoji arhitektonski izgradnji iz materiala, ki zelo hitro prepušča toploto, zato moramo stavbo ogrevati (sicer v zmanjšani obliki) tudi takrat, kadar ne obratujemo. Le tako lahko zagotovimo normalno obratovanje naslednjega dne (pravilno temperaturo prostorov);

— pomanjkljivost terapije je tudi to, da nima možnosti etažnega gretja.

Kot zaključek naj povem še to, da je velik del stabilizacije odvisen od delavca in njegovega odnosa do gosta — bolnika. Zato v letu 1980 organiziramo tečaje za interno kvalifikacijo, kjer bomo za starejše delavce obnovili, za novo generacijo pa na novo poudarili odnos do dela, bolnika in materiala.

Korekten, preprost in pošten odnos do našega gosta — bolnika je porok, da bodo zdravstvene ustanove bolnike napotile k nam na rehabilitacijo — zdravljenje. Zadovoljen gost je najboljše priporočilo in najcenejša, istočasno pa najbolj prepričljiva reklama za zdravilišče.

S. Š.

Delovni čas mora dejansko trajati 450 minut in 30 minut odmora za malico. Če gremo sešteti minute in ure dela pridemo do naslednjih ugotovitev:

Preveč je bolniških izostankov, med katerimi je tudi bolniški stalež zaradi kroničnega alkoholizma in lažnih obolenj. Samoupravni organi menijo, da je treba to vprašanje zaostri in se o tem dogovarjati s krajevno zdravstveno službo.

Podan je bil predlog, da morajo kronični alkoholiki na zdravljenje, kolikor pa to odklonijo, je treba preučiti možnost prekinitve delovnega razmerja. Za vse »sumljive« bolnike naj bi našli mesto v stacionarni terapiji ali pa lažja dela (čuvanje parkov in podobno), čeprav so v TOZD Vzdrževalna dejavnost taki bolniki redka izjema.

Odpraviti je treba vse zamude na delo, čeprav predstavljajo včasih le 5 minut, odpraviti je nedisciplino pri odhajanju na malico in prihajanju z malice, predčasne odhode z dela, ki so jih tudi že ugotovili, pa je treba preprečiti.

3. DELOVNA DISCIPLINA

Pojavlja se tudi občasna odsotnost z dela za opravilo zasebnih opravil, ne da bi bila odsotnost zabeležena in drugič nedomestena. Odnos do vsega tega nediscipliniranega vedenja bo treba zaostri povsod, brez izjeme pri vsem delavcih v TOZD Vzdrževalna dejavnost. Navadno se nedisciplina ponavlja pri istih delavcih, vendar bi te minute in ure pri letnem seštevku pomenile prav gotovo teden ali več dela na enega delavca.

Sestanke med delovnim časom je treba skrajšati na zelo kratek čas, nepotrebne pa odpraviti ali pa prestaviti na čas po delu.

To so le nekatera dejstva, ki so bila ugotovljena v TOZD Vzdrževalna dejavnost. Vendar pa samo sprejeti sklepi za odpravo napak ne bodo dovolj, poslovodni in samoupravni organi bodo morali tekoče spremljati njihovo izvajanje. Le to bo rodilo prave sadove, bolj kot doslej pa bodo potrebne tudi sankcije za nespoštovanje sprejetih sklepov.

Hranilne vloge in obresti v minulem letu

Nadaljujemo z dosedanjimi navado in pogledimo koliko naših osebnih dohodkov je ostalo na hranilnih knjižicah konec lanskega leta in koliko obresti so nam hranilne vloge prinesle.

Dogajanje nas vsako leto veselo preseneti. Tudi največji optimisti ne bi pričakovali, da bo stanje hranilnih vlog na zadnji dan minulega leta za več kot 400 starih milijonov večje kot eno leto prej. Tako povečanje smo dosegli le še v letu 1977. Varčnost naših delavcev z zasebnim denarjem je torej izredna!

Ne bo odveč, če prikažemo celotno številčno serijo višine vlog v vseh letih, odkar prejemo osebnih dohodke na hranilne knjižice oziroma delno tudi na tekoče račune.

Po pripisu obresti so skupne vloge znašale:

V letu	Starih milijonov
1974	180
1975	380
1976	496
1977	900
1978	1.046
1979	1.451

Zadnje stanje je doseglo že skoraj trikratno višino povprečnih mesečnih osebnih dohodkov vseh delavcev Zdravilišča.

In kako je z obrestmi?

Kot hranilne vloge, tudi te iz leta v leto strmo rastejo. Lani so jih prigrigopodarili imetniki hranilnih knjižic nekaj več kot 77 starih milijonov, imetniki tekočih računov blicu 9 starih milijonov, skupaj tako 86 milijonov (točno 862.071,15 din), kar je več kot 15% povprečnih enomesečnih osebnih dohodkov.

Po letih so obresti znesle:

V letu	Starih milijonov
1974	6,5
1975	20
1976	32
1977	45
1978	61
1979	86

Številke govorijo same dovolj prepričljivo, le tako naprej! Recimo še nekaj o tekočih računih!

Za prejemanje osebnih dohodkov na tekoče račune namesto na hranilne knjižice se je že v letu 1978 odločilo 100 naših delavcev in v lanskem letu se je to število povečalo le za 2.

Banka celo lansko leto zaradi preobremenjenosti elektronskega računskega centra ni težila za povečanjem števila lastnikov tekočega računa. Sedaj se to izboljšuje, uvajajo se terminali v bančnih enotah, povečan je tudi centralni računalnik in težave ter zamude pri obdelavi bodo odstranjene. Interes za povečanjem poslovanja preko tekočih računov je pri banki znova zelo poudarjen.

Razmislite o prehodu na tekoči račun tisti, ki ga še niste odprli. Pred več kot letom dni smo v našem glasilu že pisali o prednostih, ki jih nudi. Če jih ne poznate, ali če niste o njih še povsem prepričani, povprašajte tovariša, ki jih pozna ali stopite v banko, kjer vam jih bodo nazorno predočili.

Verjemite, da ima tekoči račun mnoge prednosti pred hranilno knjižico za vas, prednosti pa ima tudi za banko, ker ji zmanjšuje pritisk na bančna okenca v nemogočih prostorskih pogojih. Odločite se zanj čimprej!

A. T.

KADROVSKE NOVICE

V mesecu januarju 1980 so sklenili delovno razmerje v Zdravilišču naslednji delavci:

TOZD ZDRAVILIŠKA DEJAVNOST

Datum sprejema ter dela in naloge

ZDRAVSTVO

Cerovečki Nada — 1. 1. 1980 — medicinski tehnik — pripravnik, za nedoločen čas;

Šmit Marija — 22. 1. 1980 — čistilka terapije, določen čas;

RESTAVRACIJE

Prole Stojanka — 16. 1. 1980 — pomivanje posode, določen čas;

Štern Vladimir — 25. 1. 1980 — samostojna priprava jedi, nedoločen čas;

Štern Helena — 25. 1. 1980 — natakarska opravila, nedoločen čas.

TOZD POLNILNICA

Jagodič Radko — 23. 1. 1980 — samostojna električarska opravila, vrnil iz JLA;

Rožič Franc — 21. 1. 1980 — skladiščni delavec v skladišču min. vode v Ljubljani, nedoločen čas.

TOZD VZDRŽEVALNA DEJAVNOST

Cvetko Edvard — 3. 1. 1980 — vzdrževalna opravila, nedoločen čas.

Delovno razmerje je prenehalo naslednjim delavcem:

Datum prenehanja ter dela in naloge

TOZD ZDRAVILIŠKA DEJAVNOST

Restavracije

Bedenik Danica — 17. 1. 1980 — čiščenje restavracij, sezonska zaposlitev;

Datum prenehanja — dela in naloge

Polajžer Jožetu — 31. 1. 1980 — natakarska opravila sporazumno;

Kamenšek Veri — 22. 1. 1980 — čistilka restavracije, sezonska zaposlitev;

Poropatič Mariji — 11. 1. 1980 — točajjska opravila, sezonska zaposlitev;

Volavšek Milici — 4. 1. 1980 — točajjska opravila, samovoljno zapustila delo.

Zdravstvo

Klasič Milanu — 9. 1. 1980 — priprava mineralnih kopeli, sezonska zaposlitev.

TOZD Polnilnica

Tkalec Mariji — 26. 1. 1980 — razkladanje-prebiranje, sezonska zaposlitev.

TOZD Vzdrževalna dejavnost

Brumec Ireni — 18. 1. 1980 — strojno likanje, sezonska zaposlitev;

Žgajner Antonu — 26. 1. 1980 — invalidska upokožitev;

Podhraški Silvi — 12. 1. 1980 — strojno likanje, sezonska zaposlitev.

Rodila je Gobec Marjeta, ekonom. fin. sektor, sina. K. T.

Realizacija mineralne vode organizacij, združenih v poslovno skupnost, za čas januar–december 1979

(v 000 stek.)

Organizacija	Jan.—Dec. 1978	Jan.—Dec. 1979	Indeks
»Radenska«	168.080	179.793	106,97
»Bukovička banja«	95.954	99.206	103,39
»Rogaška«	29.770	33.749	113,37
»Vrnjci«	28.549	27.562	96,54
»Jamnica«	53.761	60.235	112,04
»Milan toplica«	11.679	14.447	123,70
»Palanački kiseljak«	10.363	10.874	104,93
»Sarajevski kiseljak«	12.871	15.490	120,35
»Pelisterka«	6.795	6.744	99,25
»Skopljanka«	2.759	2.338	84,74
»Terme Lipik«	17.949	19.947	111,13
»Minakva«	2.879	3.154	109,55
»Križevci«	960	1.085	113,02
»H E B A«	12.294	16.389	133,31
»Klokot«	5.497	5.108	92,92
SKUPAJ:	460.160	496.121	107,81

(Vir: Bilten št. 16/79)

Predlog dogovora o uresničevanju srednjeročnega plana zdravilišča Rogaška Slatina v letu 1980

Srednjeročni plan za obdobje 1976–1980 smo temeljili na podlagi doseženih rezultatov v predhodnem 5 letnem obdobju, ko smo dosegali pri nočitvah 5% letno rast in pri proizvodnji mineralne vode 10% letno rast, pri proizvodnji plina pa celo 36%.

V tekočem planskem obdobju smo predvidevali, da se bo število nočitev povečevalo za povprečno 4,5% letno, da bomo prodajo mineralne vode povečevali za 6,2% letno in prodajo plina za 8,2% letno ter uvedli brezalkoholno pijačo.

Takšen količinski obseg v letnih planih nismo mogli realno pričakovati in jih zato nismo prevzemali kot delovno nalogo. Zaostanek je že od prvega leta tega planskega obdobja in je povezan s surovinsko osnovo.

S tem v zvezi so tudi spremembe v izvajanju investicijskega programa, kjer so delno odložene naložbe v polnilne stroje, povečane pa v polnilno in modernizacijo hotelov.

Planirano 20% rast zaposlenih dosegamo v vseh letih. Na grobo bi lahko ocenili, da dosegamo tudi planiran dohodek in z njim pokrivanje pričakovanega osebnega standarda ter investicijskih sredstev, kar smo podrobneje proučili v poročilih o poslovanju.

Osnova za celotni plan za leto 1980 je dosežek v količinskem in vrednostnem obsegu v letu 1979. Investicijske naložbe zadnjih let ne povečujejo kapacitet, dajejo pa možnost izboljšanja kvalitete — modernizacije hotelov, prevoz plina — in s tem boljših finančnih rezultatov.

Predviden količinski obseg dejavnosti za leto 1980 smo opredelili na podlagi ocene doseženega, in sicer:

- Zdravniški pregledi — število — 39.000.
- Kopeli in postopki — število — 24.000.
- Nočitve — število — 320.000.
- Prodaja MG Donat — steklenic — 15.500.000.
- Prodaja Tempel — steklenic — 14.000.000.
- Prodaja plina CO₂ — kg — 2.800.000.
- Prodaja Trimvit — steklenic — 5.000.000.

Na podlagi dogovorjenih količin predvidenega poslovanja oziroma prodaje in že sprejetih ali predvidenih prodajnih cen za leto 1980 je planiran celotni prihodek temeljnih organizacij. Ocenjujemo, da lahko pričakujemo v Zdraviliški dejavnosti za 26% večji celotni prihodek in v Polnilnici za 22% večji celotni prihodek.

VRELCI — glasilo delavcev Zdravilišča Rogaška Slatina. Izdajajo ga delavski sveti vseh TOZD in SDS Zdravilišča. Izhaja mesečno v nakladi 750 izvodov in ga prejema vsi člani delovne skupnosti brezplačno. Ureja ga uredniški odbor. Glavni in odgovorni urednik: Stane Čujež. Tisk in klišej: ČGP Mariborski tisk. Glasilo je oproščeno temeljnega davka od prometa proizvodov na osnovi mnenja republiškega sekretarja za informacije.

Glede na napovedano gibanje cen in predviden dohodek v temeljnih organizacijah osnovne dejavnosti predlagamo, da se za vrednost dela Vzdrževalne dejavnosti prizna 20% povečanje internih obračunskih cen s tem, da se količinski obseg dela ne bo povečal.

Celotni prihodek Delovne skupnosti predstavlja priznana vrednost dela sektorjev skupnih služb, za kar predlagamo:

- za komercialo za Zdraviliško dejavnost 1,50 din od vsake dosežene prodane nočitve;

- za komercialo za Polnilnico, 0,22 din za vsako enoto prodanega proizvoda Polnilnice s tem, da bonifikacije, ki jih odobrava kupcem, v tem niso zajete;

- za center za znanstveno raziskavo mineralnih vod 0,9% od dohodka Polnilnice;

- za ostale sektorje 9% od dohodka vseh temeljnih organizacij in združena sredstva za avtomatsko obdelavo OD, amortizacijo vrelcev, stroške PTT storitev, glasila »Vrelci« in za pisarniški material.

V predlogu je upoštevano 21% povečanje celotnega prihodka delovne skupnosti.

Predviden obseg in porast materialnih stroškov in drugih porabljenih sredstev:

Napovedi glede gibanja cen so zelo različne in neopredeljene. Zanesljivo pa moramo računati na hitrejši porast cen blaga, ki ga primanjkuje — mesa, goriva, pralnih praškov in podobnega in s tem povezanimi storitvami. Skrbeti bomo morali, da nam skupni obseg porabljenih sredstev ne bo preveč zmanjšal dohodka. Glede na to situacijo menimo, da je sprejemljivo povečanje za porabljenih sredstev v Zdraviliški dejavnosti 37%, v Polnilnici 24%, Vzdrževalni dejavnosti 17% in v Delovni skupnosti 20%.

Ob enakem obsegu poslovanja in navedenih razmerij v gibanju prodajnih in nabavnih cen lahko pričakujemo okoli 20% povečanje dohodka v vseh planskih bilancah.

Da bi zagotovili resolucijska in samoupravno sprejeta načela delitve dohodka, ki se omejujejo predvsem na porast osebne in skupne porabe, predlagamo:

- da pri sprejemanju vseh spoznavskih obveznosti vztrajamo na usklajeni delitvi, kar pomeni, da se delež — stopnje za interesne skupnosti — ne smejo povečati. Pričakujemo, da v tem letu tudi ne bo bistvenih sprememb zakonskih obveznosti;

- da se v vseh planskih bilancah del dohodka namenjenega za osebne dohodke in skupno porabo opredeli po resolucijskih načelih delitve,

- enotno zagotavljanje sredstev iz delitve dohodka za sklad skupne porabe za leto 1980, za porabo v letu 1981 in sicer 11.000 din na zaposlenega;

- da se v planskih bilancah uspeha predvidi razpored v rezervne sklade po minimalni stopnji, to je za Zdraviliško dejavnost 1,5%, za

Polnilnico in Vzdrževalno dejavnost pa 2,5% od dohodka;

- za poslovni sklad in rezervni sklad smo po samoupravnem sporazumu dolžni razporediti najmanj 2% v Zdraviliški dejavnosti, 5% v Polnilnici in 3% v Vzdrževalni dejavnosti.

Predlagamo, da se združeno poslovanje omeji le na združevanje sredstev za delo vseh sektorjev skupnih služb, za avtomatsko obdelavo osebnih dohodkov, glasila »Vrelci« in pisarniški material — kar vse bomo zajeli v bilanci delovne skupnosti.

PLANSKA BILANCA USPEHA ZDRAVILIŠČE ROGAŠKA SLATINA — ZBIRNA

Postavka	v 000 din				
	Zdravil. dejavnost	Polnilnica	Vzdržev. dejavnost	Skupne službe	Skupaj
Število zaposlenih	472	180	122	111	885
CELOT. PRIH.	237.692	168.020	46.130	32.400	484.242
Amortizacija	14.000	7.200	1.700	2.000	24.900
Porabljen sred.	113.370	99.137	21.155	8.310	241.972
DOHODEK	110.322	61.683	23.275	22.090	217.370
Prispevki iz doh.	32.232	27.352	5.555	1.900	67.039
ČISTI DOH.	78.090	34.331	17.720	20.190	150.331
Osebnih dohodki	62.590	21.781	14.220	17.790	116.381
Skupna poraba	9.000	3.180	2.200	2.400	16.780
Akumul. skladi	6.500	9.370	1.300		17.170

PLANSKA BILANCA USPEHA ZDRAVILIŠČE ROGAŠKA SLATINA — PRIMERJALNA

Postavka	Indeks 80 : 79			
	Realno 1978	Drso leto 1979	Plan 1980	Indeks 80 : 79
CELOTNI PRIHODEK	303.801	390.259	484.242	124
PORABLJENA SREDSTVA	153.864	213.749	266.872	124
DOHODEK	149.937	176.510	217.370	123
PRISPEVKI IZ DOHODKA	44.518	53.662	67.039	124
ČISTI DOHODEK	105.419	122.848	150.331	122
OSEBNI DOHODEK	79.578	95.450	116.381	121
SKUPNA PORABA	12.526	13.880	16.880	121
AKUMULACIJSKI SKLADI	13.315	13.518	17.170	127

V vseh temeljnih organizacijah in skupnih službah je v planski bilanci zagotovljena planska mesečna vrednost točke v neto znesku 20 din.

Obračunsko vrednost točke bo mo ugotavljali vsak mesec:

1. Na podlagi razmerja med planiranimi in dejanskimi urami dela v kombinaciji z razmerjem med planiranim in dejanskim obsegom poslovanja oziroma doseženimi normativi za vsako delovno skupino.

2. S primerjavo mesečnega planiranega zneska za osebne dohodke, mesečnega zneska izplačanega v istem mesecu v preteklem letu ter izplačilo predhodnega meseca za vsako posamezno temeljno organizacijo, v Zdraviliški dejavnosti pa še ločeno za zdravstvo in gostinstvo.

3. Ob tromesečjih — pri obračunu poslovanja — preverjamo usklajenost porasta dohodka, čistega dohodka in osebnih dohodkov v razmerju, določenim s planom. Če porast ni usklajen, se to upošteva pri naslednjih izplačilih oziroma ugotavljanju obračunske vrednosti točke.

Podatke za ugotavljanje pripravi vsak mesec planska služba, ki jih lahko tudi ustno obrazloži na sestanku delavskega sveta oziroma kolegija, ki določi obračunsko vrednost točke, ki se izplača. Pri tem mora upoštevati dogovorjene limite — najvišje in najnižje vrednosti. Za prve 4 mesece je limita pri vrednostih 21 din in 19 din neto mesečne vrednosti točke. Za naslednje mesece bomo limito določali ob sprejemanju obračuna poslovanja.

Procent prihranka pri urah se upošteva s količnikom 0,6 in skupno s procentom preseganja prometa predstavlja procent za povečanje planske vrednosti točke = obračunska vrednost točke.

Ker so v tem letu zastavljene stroge omejitve pri izplačilih osebnih dohodkov, bomo istočasno preverjali tudi skupno maso izplačanih osebnih dohodkov ter na podlagi teh razmerij korigirali po prejšnjem odstavku ugotovljeno obračunsko vrednost.

Planska služba
Č. Z.