



glasnik



glasilo delovnih ljudi živilskega kombinata žito ljubljana

AVGUST 1983

2

Izdaja živilski kombinat ŽITO Ljubljana
61000 Ljubljana, Šmartinska 154
Odgovorni urednik: Toljen Grafenauer
Uredništvo: Živilski kombinat ŽITO
Šmartinska 154, tel.: (061) 441-673, int. 32
Tisk: ČGP Delo, TOZD TČR, Ljubljana
Organizator obveščanja: Ivan Cimerman



Kombajni spominjajo na tanke. O, ko bi vsi tanki sveta raje želi pšenico kot pa - vojake. Tudi letos bo rekordna žetev, zlasti na jugoslovanskih žitnih bojiščih.

Pred žetvijo in po njej

Vse tesnejši stiki med kmeti in industriji

V tozd Mlini so se zbrali predstavniki kmetijskih organizacij, ki po republiškem dogovoru pridelujejo pšenico za Žito in so z nami pogodbeno povezani ter se z delavci Razvoj - inženiringa in Blagovnega prometa domenili o letošnjem odkupu. Letos nameravamo odpraviti nekatere lanskoletne slabosti, ki so zadevale vlago, poračun, način vzorčenja za manjše in večje količine, kar naj zagotovi kvaliteten moka.

Na posvetu so se dogovorili za bistvena izhodišča, ki jih navajamo: - Služba kontrole kvalitete ne more vzorčiti na 61 odkupnih mestih. Zato je bil sprejet sklep, na predlog tov. Marka Svetine, da bodo vzorčili na njivah pospeševalci sami, vzorce pa bodo pripeljali vozniki, skupaj s pšenico, v silose Mlinov. Tu bo služba za kontrolo kvalitete opravljala analize. Izvide ter obračun kvalitete pšenice bodo oddali takoj vozniku (po 15 minutah), hkrati pa naslednji dan poslali kopije analiz zadrugam tudi po pošti.

NAČIN VZORČENJA

Vzorčili bodo le količine nad 500 kg, po načinu, ki ga predpisuje jugoslovanski standard JUS E. B. 235, ki ga bodo poenostavili. Vzorec mora biti po poprečni kvaliteti in količini pšenice dovolj reprezentativen glede na maso, iz katere ga bodo vzeli. Če bo pšenica v vrečah, bodo vzorčili vsako vrečo, kadar bo do 10 vreč. Če bo od 10 do 100 vreč, bodo vzorčili iz 10 na slepo izbranih vreč. Če pa je vreč več kot 100, bodo vzorčili iz 15% izbranih vreč.

Pšenico bodo vzorčili iz traktorjev in tovornjakov, iz različnih globlin. Nato bodo »z diagonalno redukcijo« odvezemali zrnje do teže vzorca 1,5 kg. Tak poprečen vzorec bodo zapakirali v plastično vrečko, na njej pa bo listič s sledečimi po-

datki: KOLIČINA IN VRSTA PROIZVODA, DATUM, KZ, IME PRIDELOVALCA, PODPIS VZORČEVALCA. Tako opremljen vzorec bo dala služba za kontrolo kvalitete vozniku.

SKLEPI S SESTANKA SO BILI NA KRATKO SLEDEČI:

- Pridelovalcu, ki bo pripeljal manj kot 500 kg pšenice, je ne bodo vzorčili ali posebej analizirali, razen tiste, ki bo sumljive kvalitete, z visoko vlago in količino primesi. Za vse ostale tovore pod 500 kg pa bi veljal poprečni vzorec z enega prevoznega sredstva.

- Če bo na tovornjaku ali prikolici pridelek več proizvajalcev, težak več kot 500 kg, in več poprečnih vzorcev - in bodo iz količine in števila vzorcev ugotovili, da ni vzorčena vsa pšenica - bo veljala za nezorčeno pšenico poprečna analiza vzorcev na tistem prevoznem sredstvu. Pridelovalcu, ki bo sam pripeljal pšenico v Šmartinsko 154 ali na Vir, jo bodo vzorčili naknadno, v njegovi prisotnosti. Če bo več prikolic enega pridelovalca brez vzorcev, bodo naredili poprečni dnevni vzorec vseh prikolic. Tudi za druge primere bodo ob večjih količinah jemali vzorce iz vsake prikolice in naredili poprečen vzorec dnevne pošiljke.

Za pridelovalce je zelo pomembno, da jim bomo v Žitu poračunali za pšenico v enem tednu.

Za nemoten prevoz težkih tovoren se bomo dogovorili z republiškim komitejem za promet, da bodo miličniki skrbeli za nemoten transport, ki bo tudi ob sobotah, nedeljah in praznikih.

Od lanskih 20000 vreč, ki jih je dalo Žito pridelovalcem, smo jih

dobili nazaj le 5000, zato jih letos ne moremo nuditi. Žito se je obvezalo, da bo letos ob odkupu sušilo pšenico s preveliko vlago.

Čas odkupa je že tudi določen: od 7. do 23. ure.

In cena letošnje pšenice?

Letos si moramo še bolj pridobiti zaupanje pridelovalcev. Za enotno ceno odkupa bodo na republiški ravni strogo poskrbeli. Gotovo je zadruga ali kmet vezana na Žito, ki mu je nudilo seme, gnojila in mu zajamčilo odkup, vendar kmetovalce le obhajajo rahli dvomi. Zavzemajo se za enotno ceno pri odkupu pšenice po vsej Jugoslaviji. Zelo togo je določilo, da naj Mlini kupujejo pšenico po garantirani ceni, ko pa na vsakem tržišču določa ceno ponudba in povpraševanje in je torej prožna. Garantirana cena je smiselna, če je pšenice preveč, ne pa da določa ceno moka.

V Vojvodini je pšenica zgodaj dozorela zaradi suše, 30% manj pridelka si obetajo.

Za vsak kilogram pšenice gre in slovenska mlinarska industrija se mora vse bolj opreti na lasten pridelek. Ker so tišina in zastoji v Mlinih stvar najširše skupnosti, so tudi velikanske površine, ki jih moramo usposobiti, prva naloga slovenskega kmetijskega gospodarstva. Ljubljanska regija je vse predolga čakala na povezavo s kmetovalci. Zdaj mora dohiteti zamujeno.

Zrelo zrnje polni silose Žetev dala bogate snope

Julij - čas žetve. Ob nebotičniških silosih Žita na Šmartinski 154 stoje kamioni kmetijskih zadrug ali

kmetov, ki so sklenili pogodbe in pripeljali pridelek letošnje žetve slovenskih proizvajalcev.

Praktikantki Ljubica Škrbič in Nataša Lampe pomagata Milji Stankovič iz službe za kontrolo kvalitete, ki v vlagomerilec nasuje vzorec pšenice, uravna skale in odčita procent vlage v zrnju. Če je procent vlage nad 16 oz. 17, prepelejo pšenico v sušilnico na Viru pri Domžalah, ki smo jo najeli letos za naše potrebe.

Nataša Lampe na formularje LABORATORIJSKI IZVID vpisuje podatke o vlagi, procentu primesi, hektolitrski teži. Izhodišče za izračun vsote, ki jo dobi proizvajalec je standard, ki določa 13% vlage, 2% primesi in hektolitrsko težo 76. Voznik, šofer, ki je prinašalec vzorca, počaka deset minut, in takoj izve, koliko denarja bo dobil za pripeljano pšenico. Cena I. klase je 15, II. 14, tretje pa 13 din. Vlaga in primesi seveda ceno znižajo.

Ta predprstor, koder kontrolirajo delovanje silosov, je postal mnogo pretesen. Vozniki, neštete vrečke z vzorci, prah in prepil in ihta, zavzetost v želji, da bi čim natančneje - da bi ne bil kdo prizadet - izračunali za vsakega, kar mu gre.

Letos so se izognili mnogim lan-

skim pomanjkljivostim, zlasti pri izplačilu, saj so poračuni tedenski.

Jugoslovanska pšenica pa z vlaki

Letošnja žetev v Vojvodini, Bački, Banatu in Sremu je ena najboljših po vojni. Pa vendar še vedno ni zagotovila, da bomo dobili v Žitove silose toliko zrnja, kot ga potrebujemo, saj so razvili svojo lastno mlinarsko industrijo, za pšenico pa zahtevajo tudi devize, dolarje. »Žitoprodukt« OOUR »ŽITAR« je poslal v nekaj dnevih vrsto vagonov z dragocenim tovorom. Pšenica prihaja tudi na Vir, kjer jo sproti sušijo.

Služba za kontrolo kvalitete ima tako polne roke dela. Po štirje delajo v eni izmeni ob sobotah in nedeljah in praznikih, od 7. do 15. in 15. do 23. ure. Laboratorij je nekako zamrl, saj je glavno bojišče ob silosih.

Letošnji odkup pšenice od slovenskih proizvajalcev bo nedvomno uspel. Le dobra organizacija in plačilo vliva zaupanje. Le-to pa je temelj, saj nas čaka desetletje, ko se bomo morali opreti le na svojo surovinsko osnovo in obuditi zanemarjeno zemljo. Kmeta začenja mo vse bolj spoštovati. Še je čas.

Morje je največja njiva



Če te v Miholjaščici ušcipne takšna rakovica, te ne rešijo trije zdravniki

Morje je največja njiva

Žitovi martinčki v Martinščici na Cresu

Ivan Cimerman



V udobni novi hišici na Rabu se je družina s potomci Žitovega veterana Marjana Kržiča iz vrhniškega mlina odlično počutila

Novozgrajeno naselje počitniških hišic in blokov z apartmaji na otoku Cresu se to poletje z vsem svojim udobjem ponuja našim delavcem. Avtomobilisti se izognejo avtobusom in vlakom, s priškrtnimi boni in deviško umitimi vozili se strnejo z Evropo, ki se zgrinja na naše plaže in vzbuja devizno upanje. A vsi nimamo avtomobilov, zlasti ne tisti, ki so si sami kupili stanovanja in od hišnih svetov ne morejo zahtevati popravil na tuj račun. Zaklenemo torej vsakdanje ječe, mačke, pse in papige damo sosedom, natovorimo si goro kockov in potovalk – pa hajd, v Martinščico. In kje je ta osončena vasica?

Hm, najprej z avtobusom do Reke. Nato z avtobusom do trajekta v Porozinah, nato ves prežarjen in spoten izstopiš v mestu Cresu na otoku Cresu. Goro prtljage zavlečeš v pristaniško gostilnico, da se krčmar zdrzne, saj naju ima na sumu, da sva okupatorja. Ko zvrneva tretje žilce lozovače, se mu trde poteze bivšega mornarja omilijo. Ima neverjetno srečo: od dveh avtobusov, ki vozijo na teden do Martinščice, odpelje najin čez dve uri. Cigančki ogljenočrni oči govtajo Šumijeve Trio bonbone in Avena kekse, ki jih dobijo od naju. Sonce seka v zatilje. Dan zaman, prepotovan na vrelom soncu! Preklinjajoči šofer mrmra, da naj gremo raje na ladjo, ki odpelje drug dan zjutraj, on bo vozil to škatlo po raznih zaselkih od okoli »da če nam duša iskočiti iz tjela.« A to je le šala. Povsod asfalt. Prijazno ustavi pri kontejnerju, na katerem je mlad lastnik lastnoročno nakracal TRGOVINA. Culice s kumarami, paradižnikom, čebulo, česnom se še odebelijo z oljem, soljo, kisom, sladkorjem. In dve himalajski šerpi se prebijeta do apartmaja, ki ves hladen in pospravljen čaka.

Prvi ogledi. Do plaže v Miholjaščici je 500 metrov, do Martinščice dva kilometra, do kampa Slatina tri in pol kilometri, do zaliva Tiha trije. Tu je najlepše za samotne kopalce in prisrčne nagce, ki sprejmejo medse samo – nagce. Pleme! Kamp je presenetljivo lepo urejen, zlasti sanitarije. Iz rezanega kamna oštarija med borovci. Osvežujoče hladno pivo, balzam.

Nato jo odkrijemo, našo plažo. Z okroglimi, izlizanimi kamni, z majhnimi, ljubkimi zajedami za družčine, ki se predajo milini vode, sonca in brezskrbnosti. Nebo je azurno jasno. Mimo veslarijo trimčkarji, parčki v najetih čolnih, redki so motorni čolni, še redkejši »sulfarji« ti akrobati na deskah, z jadrji v rokah. Polt temni in belčki dobivajo znamenja kuhanih rakov, ki jih sicer lahko tudi naročiš iz zamrzovalne skrinje. Streljaj daleč – terasa s streho iz trstike. V hladni senčici si pogasiš žejo. Švedi čebļajlo, Nemci srkajo radensko, Jugoslovani pa sedijo za obloženimi mizami in zalivajo pe-

čenke veselo in razkošno, kot da jim je dan le en dan življenja. Cmokajo z užitkom.

Dva dni oblaki in veter. Ljudje si ogledujejo drug drugega, a trdnjave tujcev ostanejo. Jok otrok, zvečer televizorji. Nato vrsta kristalnih dni. Zjutraj krepak zajtrk, kosilo kje na terasi, brez večje zahtevnosti.

Slovenska pesem se oglašila spontano, kar zlijemo se, štirje bežniki, in ožgana Evropa nam zaploska na »odprti sceni«, da zardimo. Radi bi se nam pridružili, a je nežna slovenska melodija nedosegljiva za germanska raskava grla.

Če hočeš telefonirati iz Martinščice, se pripravi na nekajurno pustolovščino, ki se redko posreči. Na hodniku je en sam predpotopni telefon brez celice in: »Kako si, jesu li svi zdravi, doči ču...« se meša z »A zdaj pa sušite seno, bom pa pršu na drugo košnjo...«

Trgovina nima sadja, nekaj ovele paprike in paradižnika prodaja žalostna deklica ob stojnici. Kar v dvajset kilometrov oddaljeni Cres moraš skočiti, nakupiti in shraniti v hladilnik. Žitova kuhinja je odlično opremljena – od gromozanskega lonca do zobotrebca.

Dvodnevni izlet v Lošinj je vroče doživetje, ki si ga ne želiš nikoli več ponoviti. V avtobusnem prometu – srednji vek. Nazaj grede naju odloži dvanajst kilometrov od »doma« in poleg povoženih modrasov in kobilic na neskončni asfaltirani cesti sta tu še dve ljubki dekleti, natakariči za kamp. Kmalu ju pobere smertarski avto, naju pa mlada nemška družina z razkošnim potovalnim folksvagnom. Gredo, kamor jih duša žene. Cvenka dovolj! Marka je deklica za vse, radi jo vidijo. Rib ni. Le za čedno vsoto jih dobiš v restavraciji, že pripravljene. V tej vasici tudi ribičev ni, tu in tam ujamejo kakšen rep – zase ali za devize.

Prispe razodetje: orkester mladih muzikantov iz Gorice. Zdjaj je bistvo vsega na terasi kampa »SLATINA«, v vrtenju in dvorjenju čednim Nemkam in koketnim Slovenkam. Domačinke se drže ob strani, njihov čas je jesen. Ko smokve in grozdje povsem dozori in Evropa odpeketa. Noči so nabite z vonji tropskih rastlin. Orkester škržatov prevzame pobudo med odmori, ko si bobniči odpčijejo od butanja električnih kitar. Po enih ponoči ima besedo le še šumenje morja.

Ladja, ki vozi nazaj, je polna polobjokanih polzaljublencev. Dalmatinci pijejo in pojejo vseh pet ur, kolikor traja vožnja z ladjo do Reke. Stopiš na kopno in gledaš reko bledeh obrazov, ves zagorel. In še dolgo prisluškuješ butanju morja ob skale. Začenja se velika igra za kruhek.

S kruhi bežigradske pekarnice do slovenske obale

Ivan Cimerman

Noč je še, dve zjutraj. Peki bežigradske pekarnice, ki pečejo kruh in pecivo, so v polnem zamahu. Kamion, ki ga polnijo za našo vožnjo na morje, sprejme trajne kruhe: koruznega, ovsenega, Vikend, Prleškega, Štajerskega in Bio hlebčke. Na Šmartinsko skočimo po drobtine in toast.

Za preste Pekarne Center zmanjka prostora, naložili jih bodo jutri. Kava v jedilnici premaguje neprepano noč, tu in tam omahne zaspana glava v minuti odmora. Voznik Dušan Dajčman in spremljevalec Ciril Bitenc sta ta teden na svoji tretji vožnji v obmorske kraje. Če peljeta do Poreča in Novigrada, gresta na pot ob pol treh, če do Bernardina pa ob štirih zjutraj, vračata pa se ob devetih in sedmih zvečer: 17 ali 15 ur v pločevinasti kletki brez ventilacije v poletni vročini je velik napor, ki ga vse premalo cenimo!

Pot: Zahodna obvoznica. Avto, ves poln, hrope. Spodaj zagledamo kamion iz tozda Triglav, ob boku pa voznika zmrznjene hrane obrata s Šmartinske. Včasih se sreča na avtocesti tudi po šest Žitovcev, ki hite k potrošnikom. V Bernardinu poznajo naše zmrznjene izdelke. Cestnina: 59 din.

dopolnilo. S trajnejšo obstojnostjo, po 25–50 kosov ga vzamejo.

MARKET KOZINA: Poslovodkinja Silva Hrobat trdi, da mora predolgo čakati (mesece), da zamenjamo blago, ki mu je potekel rok. Več prožnosti! Voznika bosta vzela nazaj nekaj hlebčkov, že plesnivih, drug teden, ker nimata nadomestnih, svežih. Nevede sta pripeljala v prodajo tudi mesec dni stare kekse, ker ni bilo svežega datuma na njih. Uveljavila pa sta naše kekse in prepečenec, nista zaman pripeljala vzorcev. Danes vzamejo 120 kosov kruha. Ura je 9.47, čaka še 23 strank! Srh te obide. Še nekaj: radi bi moko po 25 kg in 2 kg... Dobro, da imamo moko iz Mlinotesta, celo krmilno so nam pripeljali, čeprav njihovi mlini stojijo. Hrvatje pa so dejali: »Če vam žito prodaja makarone, pa naj vam še otrobe! Vezana prodaja pač.«

KOPER, EMONA-JESTVINA, Titov trg 2: Poslovodja Nino Bordon pravi: »Žitov kruh je za nas zelo pomemben, ker traja, vse »sprotne« manjke dopolni. Mlinostest in koprsko pekarno, ki sta glavna oskrbnika, za tri leta navajamo naše stranke na Žitov kruh, odkar Bežigradčani vozijo k nam. Glejte, stranke čakajo

govina pod hotelom ŽUSTERNA, ki je najbolj znan hotel v Kopru – oskrbuje svoje goste z Žitovimi izdelki. MARKET TIMAVA, POSLOVALNICA 20. Poslovodkinja hiti v Žusterno vprašat, če rabijo kaj od Žita, morda toast. Redki gostje lenobno srkajo pivo pod oleandri, da se nam sline pocede. Plakat napoveduje koncert skupine LUNA iz Novega Sada, naše mile žitnice. Upamo, da ne bo lunin mrk pšenice za moko in kruh za turiste, tu, sredi vrelega asfalta, kjer sta oba fanta že vsa prmočena od potu ob razkladanju in nošenju košar. Proti Izoli drdramo polprazni. MARKET NANOS, prijazen poslovodja Maks Filipičič: Zelo dobro prodajajo ŠŠŠum bonbone in Majo. »Pozimi so kupovali več vašega kruha, ko so šli na zimsko počitnice v kočje in vikende, kjer ni blizu prodajal. Vaša velika prednost je ambulanta oskrba, ranocelniki ste!« Na policah slano pecivo, Avena, Vitana.

»Glejte: tu je prostor za Žito, damo vam ga samo za vaše izdelke, pripeljite polico 2,20 x 1,20 m in na njej boste lahko imeli samo Žitove izdelke, kot ima svojo velikansko polico PODRAVKA – zdaj, ko tako primanjkuje mesa.



Žitov prodor na morje, vreden posnemanja. Na prekoceankah je trajni kruh neprecenljive vrednosti za dolge plovbe

POSTOJNA, NANOS MARKET: Udomačen kuža laja prijazno, to je Muri. Prleški, Bio hlebčki, Štajerski... vsega 200 kosov, zneseta Dušan in Ciril v košare in pustita pred vrati. Mesto še spi. SENOŽEČE; SEŽANA – TIMAV, poslovalnica 5: Zelo dobri odjemalci, 350 kosov iztorvorimo. Glavni oskrbniki so z Bertokov in sezanske pekarnice. Trgovski potnik Žita jih oskrbuje predvsem z mokami. »Kje pa imate kekse Simfonija?« V zadregi smo. Niso jih dostavili iz Krškega! »Pred leti smo naročili direktno od potnika vse konditorske izdelke, zdaj jih dobivamo iz skladišča. Pogrešamo bonboniere, čokolado, žvečilno gumo. Zdjaj, ko ni krmilne moke, otrobov in belih mok, bi lahko povečali prodajo drugih izdelkov!« Pripravljeni smo poskusiti s prodajo ostalih Žitovih artiklov, samo prinesite jih!

Hitimo mimo pašnikov kobilarne Lipice, kjer je na asfaltni cesti pozimi poledica. Seno dehti, nekdanja grofova posest je raj plemenitih konj, ki jih še ni na pašo. Znana pršutarna je blizu LOKEV, kjer se ustavimo. Na policah Žitovi izdelki, moka, testenine, Plavica, Visoki C, Bazooka. Mlinotest ponuja Tolminski zlati kruh. Nobenih Žitovih keksov ni. Vitana, Avena, Simfonija niso vzbudili zanimanja kupcev, tudi slano pecivo in kamniški kekse ne. Poskus sta izvedla prav Dušan in Ciril, kot prava komercialista. In takih poskusov je na naši poti mnogo. »Mlinci so predebeli, oni iz bežigradske pekarnice so bili boljše,« trdi poslovodkinja Liljana. Gledam: zdrobljeni so. »Pogrešamo bele moke, kaj je z otrobi? Odkar ne smemo zamenjati blaga, ki ostane se je promet njati blaga, ki ostane, se je promet vlomili, a niso odnesli nobenega Žitovega hlebčka, zdaj ocenjujemo škodo.«

MARKET V DIVAČI: Po 30–40 kartonov mlincev so jemali ob praznikih, zdaj ne več! Tu je mnogo Šumijevih izdelkov: Poli, Vitabon, Herba, Iglu, Fru-fru, pa še Zmajček; Imperialovi žvečilni sta Šport in Bazooka. Iz Pekarne Center imajo radi preste, jemljejo še mlince. Navajeni so na Mlinotestov kruh, naš je bolj

– četrtek je! Tudi turisti dobro poznajo vaše kruhe. Če je slabo vreme, pridejo v Koper in takrat je dobro, če imamo na policah kaj Žitovega, trajnega. Kruh je artikel, za katerega nihče ne ve, koliko ga bo rabil, vsak tvega naročeno količino. Trgovina je odlično založena v Žitovimi izdelki, za to skrbi potnik Dušan Pucelj. Srce Kopra je to, blizu stoji oder za poletne igre.

EMONA JESTVINA, POSLOVALNICA 5: Terezija Pasutto meni: »Dugustacijo Žitovih izdelkov smo imeli. Kaj pa zdaj? Kje so izdelki? Vitrin ni! Odprti LEDO hladilnik imajo, notri se je znašel Snežek – listnato testo ob LISTNATEM TESTU – Banatski specialitet – Gibanica sa sirom. Kralj je kruh. Koristen napotek za naše komercialiste: 150 kosov Preka gre na ladjo Brodokomerca. V sezoni pridite dvakrat, ne le enkrat na teden! Mornarji čakajo. Vaši kruhi so primerni za dolge plovbe.« In divjamo k naslednji od 11 trgovin, ki so v Kopru in nas čakajo.

PRESKRBA 3, TIMAV: »Vzeli bi več, če bi Žito vzelo škart nazaj. Prleški je iskan, ker ima 12 dni rok trajanja. 19 zavojčkov toasta je ostalo, splesnel je, ker je zmanjkalo sira, pa ga niso kupili!« Dušan in Ciril zamenjata star za svež toast. »Ajdovega ni?« »Ni moke!«

NANOS, POSLOVALNICA 59: Tudi tu dobimo nazaj 10 kosov vikenda. Naselje SEMEDELA je polno zahtevnih kupcev z ličnimi hiščami. Vse kipi od bujne zelenjave in sadja, ki gre s kruhom, ribami in črnim vinom, Koprčanom. Pod nami se koplje v sinjini koprsko pristanišče. Velika dlan, ki rabi veliko kruha. Ki ponuja podjetnim. Ki jo moramo bolj proučiti! Neznanka. Teh 110 kosov so – drobtine v primer z možnostmi!!!

EMONA – JESTVINA: »Preste bi radi, pa jih nimate s seboj!« Ustavimo pred POSLOVALNICO 4, OLMO: »Nič ne vzamemo! Storno.« Pred sezono menjajo šefe, pa to vpliva na štetje kruha. Inventura, proračun za zaprtimi vrati. Dalje! Tr-

In že se vzpenjamo k PORTOROŽU, srcu slovenskega turizma. NANOS, POSLOVALNICA 2. Imenitni hoteli so njihovi sosedje, pa zdravstveni dom. Tem bi lahko ponudili dvojne zemljice, novost bežigradske pekarnice, ki jih razgrabijo v Kliničnem centru v Ljubljani. Za hotele vzamejo 60 kosov Prleškega, pa toasta. »Ta dober kruh je prišel!« se ustavi čakajoči. »Ko bo tretja vojna, ne bomo jokali za belim kruhom!« hudomušno modruje. Sledi HP DROGA, POSLOVALNICA 16: »Tujci so skromni, naše bi morali naučiti stradati, tako prevzetni so. Vsi bi radi nekakšne specialnosti. Poslušajte, recite vašim, da je zdaj slabša oskrba, kot pa je bila lani. Če ne boste pripeljali piškotov, jih bomo vzeli od RADNIKA. Tako ne gre: da stranko navadiš na nek izdelek, enkrat ga pripeljete večjo količino, potem obljubite, pa nič. Simfonija je tak primer. Pričakujem redno dobavo, vsakih 14 dni,« opozarja nejevoljen poslovodja Zlatko Kranjc. Preka jedo svetovljanski gostje v hotelu Palace: 300–400 hlebčkov vsak teden. Plaža z mivko sega prav do te prodajalne, kjer se začno kabine za kopalce. Kako preprosto bi bilo, če bi tvegali in pripeljali pecivo, kekse, bonbone in druge Žitove izdelke in poskusili s – stojnico. Kako daleč mora iti od sonca truden kopalce, preden za drag denar dobi kaj za pod zob. Stojnici, ki sta bili marčni uspešnici, v kleti Maximarketa in Supermarketa v Ljubljani, bi morali predstaviti sem, na turistično bojišče. A kdo bo to storil?

LUCIJA – BELI KRIŽ – PIRAN – BERNARDIN: naša fanta neumorno razkladata, povsod je slika približno ista: potrebe nihajo, le trajni kruhi jih lahko dosega, zapolnijo.

Sistematičnega pristopa in študije in intervencije brez pisarniških modrovanj pa ni! Šofer mora zbirati naročila, delati reklamo, tolažiti stranke, blažiti lažne obljube, sprejemati pohvale (ki jih je res mnogo), nakladati, razkladati, voditi evidenco in s prijaznimi besedami vzpodbujati prodajalke, vse za dober, prisrčen poslovni vtis.



Koper, prvi z leve poslovođa Emone – jestvin, Nino Bordon, Dušan Dajčman in Ciril Bitenc



Jalov poskus miličnika. Bežigradska voznika imata vse dokumente v redu.

Potrebna bi bila dolgoročna povezava, morda s turističnim centrom Bernardin na slovenski obali, kjer bi na osnovi sporazumov in nakupov, že uveljavljenih izdelkov pridobili marsikak turistični dolar – tu, doma, da bi nam ne bilo treba tako hlastati po zahodnih tržiščih. Zahod hodi vendar k nam, jest naš kruh, ponudimo mu še druge izdelke! Tu so še turistični velikani Kompas, Globtour, Atlas... ki imajo stotisoče postelj zakupljenih po obali in kop-

nem, hotele, motele, mejne prehode, bungalove, kampe. Z njimi bi lahko ublažili marsikako kritiko gostov z vsega sveta, ki morajo predvsem – jesti: ponudimo jim lahko celoten Žitov asortiment pekarstva, konditorstva, mlinarstva in testeninarstva.

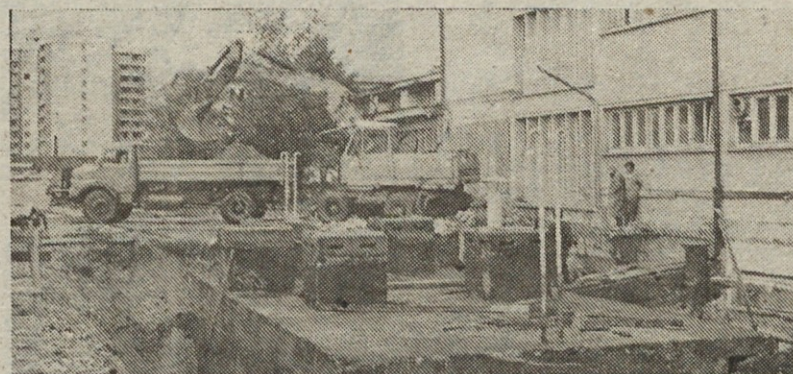
Dan umira, štirinajst ur vožnje je za nami. Še kosilo, požirek dobre, sveže pijače. Sežemo v žep: svoj denar trošita voznika, na dnevnicu sta morala čakati dva meseca, namesto da bi jo dobila sproti, pred vožnjo. Košaro in pol smo dobili nazaj ob dobrih treh tonah tovara, ki smo ga pripeljali. Zelo malo! Ciril in Dušan obnavljata naročila za jutri. Spet bo treba, sredi noči, v petek na pot. V soboto pa razvažati še po Ljubljani. Premalo spanja. Premalo šoferjev! Takšen tempo bo težko vzdržati, to ve vsak, ki je okusil vse »sladkosti« vožnje od dveh zjutraj do devetih zvečer.

Zato je umestno, da razmislimo o sezonskem terenskem dodatku za izjemne napore voznikov v sezoni in poštenem vrednotenju tega dela.

Zapadna obvoznica nas sprejme v svoje okrilje; prazen kamion z zlaznimi plašči pelje v garažo. Še spomin na razočaranega miličnika, ki nas je ustavil pri Koprju ob modri uniformi svetle noči, ki nam mežika iz ljubljanskih predmestij – in le še želja po snu.

Kaj je »B program«?

Prizidek k pekarni na Šmartinski 154



Izkop za temelje za prizidek k pekarni

Potrebe so v Pekarinah na Šmartinski 154 že dolgo narekovale gradnjo, ki se to poletje uresničuje. Zidamo namreč prizidek v velikosti 36 x 11 m, ki bo podkleten. V kleti bo strojnica in pomožni prostori, v pritličju pa zamrzovalnica gotovih izdelkov, hladilnica surovin in garderobe s sanitarijami. V prvem nadstropju bo pakirnica za pakiranje in zavijanje zamrznjene hrane ter skladišče za skladiščenje izdelkov in embalaže. In kdo gradi?

Projektant je DO Planum, tozd Biro za projektiranje; odgovorni projektant je ing. arh. Dušan Blaganje; izvajalec je SGP Pionir Novo mesto, tozd Gradbeni sektor Ljubljana. Za nadzor pa sta zadolžena Franc Verbins in Franc Tomažin iz Žitovega Razvoja – inženiringa.

Pogodbena vrednost projekta (brez opreme) je znašala dne 28. 3. 1983 28.251.000 din.

Objekt naj bi zgradili do konca letošnjega leta, z deli pa so pričeli 4. maja. Najprej so porušili nekdanji vhod v pekarno, nato so pri izkopu zavarovali vse napeljave, zlasti cisterne, saj gradiljo na velikih rezervoarjih kurilnega olja. Uredili so dotok goriva za nemoteno delo Pekarini. Tako so 18. junija že zabetonirali prve temelje, postopoma pa še druge. Prva plošča bo predvidoma zabetonirana v juliju.

V čem je pridobitev?

Mesečna proizvodnja obrata zamrznjene hrane znaša 30 do 35 ton, letno pa okrog 500 ton. Z novim prizidkom ne nameravajo nabaviti nobenih novih strojev. Začeli bodo izdelovati nekaj novih izdelkov zamrznjene hrane.

Nova hladilnica za 200 ton bo omogočila tudi delo v dveh izmenah, s tem pa zaloge za večja naročila. Pri –18 bodo skladiščili surovine, ki bodo imele daljši rok trajanja (margarina, marmelada). Predvidevajo, da bodo imeli tako večje zaloge izdelkov. Z zalogami bodo odpravili tudi nihanja v proizvodnji, da bodo lahko tekoče, enakomerno izdelovali enako količino, ne pa kampanjsko, v sunkih, s premori.

Pred 19 leti, ko je bila ta pekarna zgrajena, ni nihče predvidel, da bo število zaposlenih od takratnih 70 naraslo na današnjih 280. In vsa ta leta ni bilo nobene renovacije ali večje izboljšave.

Za delavce bodo velika pridobitev garderobe in tuši pa tudi zdajšnja razdelilnica hrane bo zaživela drugače.

Zdaj je potrebno zagotoviti tudi nemoteno prodajo izdelkov, izbor je velik, saj jih beležimo že okrog 23 vrst. Besedo bo imela prodajna služba in marketing.

Kdo bo spekel boljši kruh?

Tekmovanje med našimi pekarnami

Na posvetovanju Žitovih tehnologov v pekarstvu, ki je postalo ob organizaciji Razvoj – inženiringa že tradicionalno, se je izkristalizirala zanimiva ideja: Žitove pekarnice naj tekmujejo med seboj vse leto za izdelavo treh najkvalitetnejših izdelkov – kruhov in treh peciv. Za ocenjevanje oziroma tekmovalne bi pekli tiste izdelke, ki jih ima v svojem izboru največji del pekarn. Posebna komisija, ki bi bila sestavljena iz predstavnika Razvoj – inženiringa, predstavnika proizvodnega tozda in drugih strokovnjakov, bi naj šestkrat letno ocenjevala kvaliteto kruhov in peciv, ki jih bodo pekarnice predložile v konkurenco.

Normativi za ocenjevanje kvalitete kruha in peciva so znani in izdelani.

Cilj tega tekmovanja bi bila boljša kvaliteta, ki zdaj ob velikoserijskih industrijskih proizvodnji med posameznimi pekarnami zelo niha.

Na delavskem svetu DO Žito sredi julija so ta predlog z odobravanjem sprejeli. Marko Sok, glavni direktor DO, pa ga je dopolnil s predlogom, da bi uvedli ob takih priložnostih, ko bomo proglašali najboljše izdelke, še DAN PEKOV ter razstave z degustacijami za širšo javnost.

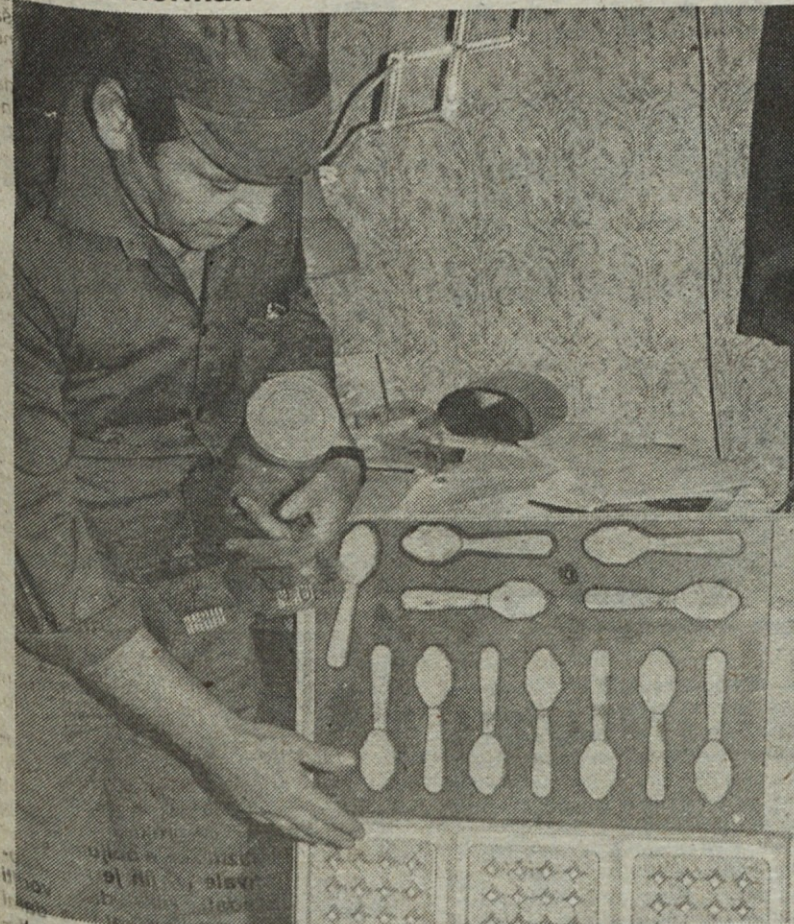
Na koncu leta bi seštelili vse priborjene točke posameznih tekmujočih pekarn in zmagovalka bi dobila prehodni pokal. Trikratna zaporedna zmagovalka bo prejela ta pokal v trajno last.

Predlog je vreden vse pozornosti in podpore, saj vzpodbuja zdravo tekmovalno vzdušje v boju za čimboljše izdelke, o katerih bo obveščena vsa širša javnost.

S tekmovanjem naj bi začeli jeseni, ob Žitovem srebrnem jubileju: 25-LETNICI ŽIVILSKEGA KOMBINATA ŽITO.

Vrhniška plastika – največ za izvoz

Ivan Cimerman



Jule Kratochwill, obratovodja vrhniškega obrata plastike, kaže modele, ki jih zdaj izdelujejo sami

Obrat plastike na Vrhniki je svojevrstna čebela, oziroma panj s petnajstimi čebelami, kolikor jih tam dela. Embalaža za Imperialovo žvečilno gumo, Šumijeve bombone in bonboniere, Žitovo pecivo in nešteti izdelki za zunanje partnerje po modelih, ki jih sami izdelajo, govore o iznajdljivosti in delavnosti.

Letošnji plan izvoza, ki je bil preplahlo zastavljen: 2.050.000 din, so izpolnili že v aprilu. Zgovoren je tudi podatek, da so lani v vsem letu izdelali 283.955 doz, letos pa že do 30. maja 194.043. Vse bolj znižujejo tudi število zunanjih storitev, saj bo letošnji delež za Žitove tozde 13.926.660 din, za zunanje pa 4.237.200 din.

Obratovodja Jule Kratochwill pravi: »V maju smo izgubili 720 ur za bolniške, poprečno stalno manjkajo štirje delavci. Ostali morajo zato bolj poprijeti. Ta mesec nas poleg rednega dela čakata še dve izredni naročila za skupno 350.000 doz. Sami smo naredili tri stroje za lepljenje in še nekatere izboljšave.« G. Schultz, ki je poprej vodil izdelavo embalaže za Walterja Hitscherja, je po ogledu obrata plastike zapisal: »Prostori so ustrezni in po potrebi bi lahko zvišali zmogljivosti. Stroji so zelo skrbno vzdrževani. Tudi orodja in ostale dopolnitve gre pripisati G. Kratochwillu, ki bi bil zmožen ob ustreznih podpori vzdrževati še večje naprave in z njimi zvišati produktivnost.«

In kaj so izboljšali? Najprej vsa izsekovalna orodja, ki so jih dajali

včasih delat v orodjarne, zdaj jih naredijo sami. Zgovoren je podatek, da je stalo tako orodje nekaj milijonov, doma narejeno pa le 50 starih tisočakov! Tudi do švedskega tračnega jekla za nože se dokopljejo na izviren način. Časi so devizni! Izboljšali so tudi orodje za čajne rezine. Na stari vakumirki so izdelali 18.000 kosov v osmih urah, danes pa že 40.000. Bistvo izboljšave je v globoki vleki, globokih modelih (60 mm). Stroj je bil kupljen za Triglavove rolade, kasneje pa so začeli zanje uporabljati kartonsko embalažo, tako da so ga »prekvalificirali« za izdelavo zahtevnejše plastike.

Pri surovinah, ki jih dobimo, so vedno kvalitetna nihanja v prožnosti, temperaturni občutljivosti itd., saj se domače surovine izmenjujejo z uvoženimi.«

70% za izvoz, za zunanje vse manj

Skoraj vsa domača naročila, ki so zelo donosna, so morali prekiniti zaradi izvoza Žitovih tozdov. Še eno vakumirko bi morali imeti, če bi hoteli delati še za slovenski oz. jugoslovanski trg. Roki so uglaseni na TAKOJ, katerokoli naročilnico pogledaš.

Primer: 15.000 Peks podložkov za »BREŽIŠKE REZINE« za tozd Pekarina Krško in slaščičarna Brežice. ROK DOBAVE: TAKOJ!

GROZLJIVO NARAŠČANJE CEN PLASTIKE: Od decembra 1982 do maja 1983 so narasle cene surovin poprečno za 130%. Ta peklenki

ples se celo nadaljuje! In sprejemati ga morajo – brez moči. Lani je stal kilogram surovine 220, letos pa že 890 din. Kam to pelje, kam to gre?!

Med pogovorom prinesejo delavci obod za tretji lepilni stroj, ki so ga zvarili po zamisli tov. Kratochwilla. Električno napeljava in ventile pa grelec bodo še privili, in strojček bo narejen v enem dnevu.

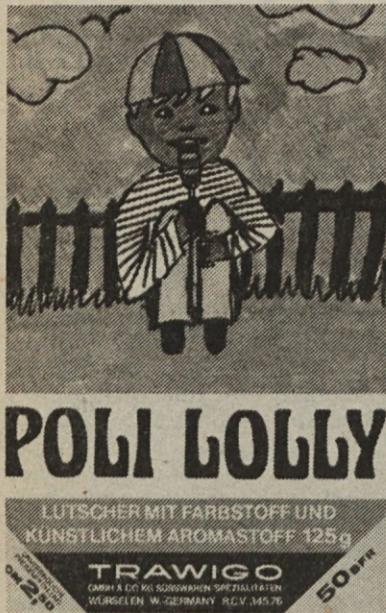
Lahko bi ga patentirali! Upam, da ga bodo prijavili komisiji za inovacije, če ne, ga bo kdo drug.

Ej, škoda je zunanjih partnerjev, saj so razni tehnični izdelki prinesli lepe denarce! V tem obratu predstavlja 60% stroškov sam material, vsi pa vemo, da je delo z izgubo tisto delo, ki ga opravljaš, če daš za material več kot 40% denarcev. To spoznanje se pa le omili, če zračunamo, da 360.000 doz po 25 pfeninogov prinese 90.000 mark. Vrhniki obrat je bil dovolj hiter za izdelavo 250.000 doz za BIG MIX. Imperialovi delavci so potem nanje pakirali žvečilno gumo za W. Hitscherja.

Šibka točka obrata plastike so kadri in hkratna množična naročila, ki jih je treba (brezpogojno) takoj zadovoljiti. Tudi za surovinami se morajo divje zaganjati, ker proizvajalci izsiljujejo nemogoče zahteve, kar je že blizu Divjega zapada: devize ali... Nekaj dijakov so v letnem času že navadili na zahtevna dela; druge pa bojo letos. V tej petnajstčlanski družini mora vsak znati vse operacije, da lahko streže kateremkoli stroju, če je potrebno. Ti stroji pa ne dopuščajo »akademske svobode«, kot prabit si ob njih. In to disciplino so sprejeli kot način dela. Ko bi jo le vsi.

Kako bomo več izvažali?

Blaž Veber: dolgoročne aktivnosti



V zvezi z uredničenjem plana izvoza DO Žito potekajo razne aktivnosti znotraj in izven Žita. (Navzven potekajo kot stalna akcija v obliki dajanja ponudb naših najrazličnejših izdelkov, ki so primerni za izvoz tujim kupcem po vsem svetu.) Te ponudbe dajemo neposredno in posredno – preko naših poslovnih partnerjev. V aktivnost pri ponudbi je vključeno tudi vodstvo DO in Tozda Blagovni promet, posebej še zunanjetrgovinski sektor oz. izvozna služba. Glede na posebnost pri trgovanju z živilskimi izdelki, ki se morajo podrežati nacionalnim, zdravstvenim in drugim predpisom, so hitre akcije skorajda nemogoče, razen v nekaterih manj razvitih deželah, ki pa so slabi kupci.

V večini držav pa je še vedno opazen izreden intervencionizem (poseganje oblasti na tržišče), od režimsko – uvoznega, fiskalnega do ekonomskega – diskriminacijskega. Kljub temu, da se z razvojem prometa razdalje v svetu krajšajo in da rastejo potrebe po živilih, se zanje vse bolj zmanjšuje tržišče za normalno trgovsko oskrbo. Evropske države, ene ali druge ekonomske grupacije so zavarovale pred vdorom našega blaga z blagovnimi listami in zanj dovoljujejo več ali manj le (barter) posle.

Tako ostaja za naša prizadevanja odprt več ali manj le del svetovnega tržišča. Med taka odprta tržišča uvrščamo predvsem ZDA, Kanado, Avstralijo in del arabskih držav. V nekatere izmed njih, kot so ZDA, in arabske države se zato steka vsa svetovna konkurenca,

kar na svoj način spet zmanjšuje možnosti za uspeh. Tako stanje pa v sedanjem času poslabšuje še predimenzioniranost proizvodnih zmogljivosti, in zmanjšano potrošnjo zaradi velike brezposlenosti.

Gornjih dejstev ne navajam kot opravičilo za zaostajanje našega izvoza v primeri z zastavljenim planom, temveč le kot pojasnilo za razumevanje aktivnosti, ki skorajda niso uresničljive kratkoročno, pač pa v daljšem obdobju, po skrbno izvedenih pripravah blaga in proučevanja določenega tržišča, na katerega želimo izvažati.

Vse to pa je povezano z določenimi vlaganji in riziki, ki so povsem drugačna od vlaganj v nekurantne zaloge embalaže do neposrednih izgub zaradi neplačanih računov. Kljub hitremu prilaganju stanju so službe, skupaj z izvoznimi tozdi, vedno znova podvržene dilemi: ali naj se odločijo za določen riziko v preveliki želji po doseganju izvoza zaradi uvoznih potreb, ali ne. Znano je tudi, da brez vstopnine ni programa – kar pomeni, da je za vstop na tržišče potrebno nekaj vložiti, nekaj sejati, če želimo kasneje oz. sploh kdaj žeti. Od kvalitete semena je odvisen sad. Tu pa smo zelo revni! Če vendarle nekaj vlagamo v domače tržišče, pa v tujeja zaenkrat nismo sposobni nič!

Te ugotovitve veljajo za področje aktivnosti, ki potekajo znotraj DO. Že pri skromnem izvozu samo treh ali štirih tozdov se kaže njihova velika soodvisnost v samem poslovanju, že zaradi neenakomerne dinamike v realizaciji, ko je nujno prelivanje sredstev. Po drugi strani je potreben celovit nastop pred tujim partnerjem ali pa je vprašljiva ekonomska zainteresiranost določenega tozda, ki je različna od potrebe in možnosti DO. Sicer pa se že spreminja odnos proizvodnje do proizvodnje za izvoz, vendar se bo

tudi v tem pogledu moral proces nadaljevati tako, da se bo vsakdo zavedal nujnosti proizvodnje za izvoz. Izvoza namreč ne predstavlja le izvozna služba, temveč izvozna naravnost in sposobnost posameznega tozda, zlasti pa Žita kot celote, za vključevanje na tuje tržišče.

Število stikov odnosno ponudb zunanjetrgovinskega sektorja v tekočem letu nam sicer kaže določeno prizadevanost pri izvoznih aktivnostih. Uspeh pa je lahko v določenem trenutku v obratnem sorazmerju s temi prizadevanji kasneje pa se odrazi kot pozitivni. Ne bi naštevati vseh ponudb, ki smo jih ponovno poslali skorajda po vsem svetu, neposredno ali posredno – z velikimi obljubami o kvaliteti in nizki ceni, toda rezultatov kljub temu ni. Res se s tem ni mogoče zadovoljiti, zato vsakodnevno navezujemo nove stike in uvajamo nove oblike sodelovanja s tujimi partnerji in domačimi dobavitelji. Počasi se tudi v tej dejavnosti odražajo pozitivni premiki, ki pa jih takoj še ni mogoče izraziti s številskimi, a se bodo izrazili v daljšem času.

Trenutne aktivnosti na področju konditorstva potekajo za tozde Imperial, Šumi, Gorenjko in Tehnične obrate v obliki kooperacijskega sodelovanja s firmo Hirschler iz Zahodne Nemčije, ter s firmo Trawigo. Firma MAI, ki je kupovala Šumijeve izdelke, je propadla in se združila s firmo Richter, tu je še ameriška firma Confex, pa Atlanta, ki jo zastopa Astra iz Zagreba. Čokolado bi lahko izvažali v ZDA preko Interexporta, a ni surovin zanjo. Cote D'Or iz Belgije je posredoval kakaovec in kakao maslo za poskusno proizvodnjo zanje. Z DDR potekajo pogovori o izvozu bonbonov, ki bi jih zamenjali za premog. Pripravljamo izvoz žvečilne gume za Kanado; pogovori potekajo še z Italijani.

EAN – sistem označevanja živilskih artiklov, tudi naših izdelkov

Po svetu že dalj časa uporabljajo EAN sistem (Numerotation Européenne des Artikles) za označevanje različnih industrijskih izdelkov, tako tudi živilskih. Potrošnik sploh ne opazi odtisa različno debelih in v različnih medsebojnih razdaljah odtisnjenih »paličic« na embalaži. V ZDA imajo tako odtise »paličastega koda«, ki je osnova za elektronski sistem evidence maloprodaje, instaliran pa je pri blagajnah – na 90% vseh živilskih in gospodinskih izdelkov.

EAN sistem je torej evropski in hkrati svetovni sistem označevanja izdelkov. Namen tega označevanja je dati izdelku enkratno ime in številko, ki ga na osnovi programiranih označb ločujeta od katerega koli izdelka – predvsem tistih, ki jih prodajajo v maloprodaji, samopostrežnih trgovinah, supermarketih, blagovnih hišah itd. S pomočjo komputerja in pripadajoče elektronske opreme lahko spremljamo gibanje izdelka, za katerega smo predvideli, kje se bo pojavil, na katerih tržiščih, poleg njemu sorodnih izdelkov – konkurence. Proizvajalci dobijo za nadaljnjo proizvodnjo na ta način vse mogoče informacije v svoji panogi, prav tako komercialne službe, ki blago razpečavajo in prodajajo (zvedo, kje in v kolikšni količini določeno blago prodajajo). Na tej osnovni informaciji pa temelji plan in proizvodnja izdelkov, ki jih na določenem tržišču primanjkuje.

EAN sistem označevanja izdelkov vsebuje v svojem žigu – znaku najprej štiri osnovne informacije: označbo države, število proizvajalcev, število izdelkov in kontrolni znak. Združenje EAN označi vsako državo, ko jo sprejme med svoje člane. Števila proizvajalcev npr. žvečilne gume v Jugoslaviji ob Žitovem Imperialu ni težko določiti.

Odtis paličastega koda je odtisnjen v tovarni embalaže. Če ga ni,

ga lahko odtisnejo v prodajalnah s posebnim aparatom.

V praksi izgleda tako zbiranje podatkov o številu prodanih izdelkov – recimo konditorskih, takole: potrošnik pride do blagajne. Blagajničarka nastavi znak, ki je odtisnjen na izdelku, pod »čitalec«, ki tak znak – kod, zabeleži. Blagajna je zvezana z zbirnikom podatkov, le-ta pa nadalje z regionalnim (recimo za določeno občino) kompiuterskim centrom. Iz zbirnika podatkov – spomina lahko dobimo nazaj povratno informacijo, o ceni, blagajni in računu, ki ga je potrošnik plačal.

Elektronskih blagajn, zbirnikov podatkov in pomožne opreme za branje EAN kodov, identifikacijo izdelkov in obdelavo podatkov še ne proizvajajo v jugoslovanski elektronski industriji. Obstoje pa možnosti, da jo začne izdelovati po včlanjenju Jugoslavije v združenje EAN, v petih ali šestih letih.

Pobudo za včlanjenje živilcev v EAN sistem je dal UPI iz Sarajeva že konec leta 1977. Zanj se zanimajo tudi druge industrijske veje, zdravstvo, kultura, statistika, carina in ostali.

Gospodarska zbornica Jugoslavije je dobila po sestanku s 25 predstavnikov proizvajalcev izdelkov vseh gospodarskih vej vso podporo za uvajanje EAN sistema pri nas.

Včlanjenje v to združenje pa je drago. Plačati ga bo treba, sicer se ne bomo znašli na cesti napredka.

Na nekaterih Žitovih izdelkih se je že pojavil znak »paličastega koda«, predvsem tistih za izvoz. Tozda Maloprodaja bi nedvomno mnogo pridobil pri evidenci vseh prodanih Žitovih (in drugih) izdelkov, potniki in proizvodnja pa bi poleg planske službe dobili trdno osnovo vsakomesečnega stanja.

krat na teden še grahovega in ovsenega.

Iz prodajalne zaviješ še v bife, ki je prav prijeten kotiček z domiselno opremo in razporeditvijo prostorov. Cankarjev hlapec Jernej bi sicer raje zavil v gostilno, ne v ta JERNEJEV KOT. Nekam pregospoko bi bilo zanj. Mladina pa rada zahaja semkaj. Vroč hrenovko (Hot – Dog) lahko dobiš, pa krofe, tortice... no iz prodajalne vse to prinese... Kavo, čaj dobiš, šilce krepkega ali vrč piva zvrneš. Marija Čehovin in Boško Koljević pove-

čas dopustov rojeva stisko: »Ni ga, ki bi nas zamenjal!« pravijo v Jernejevem kotu.

Nerodno za večje skupine gostov je to, da nimajo na ozkem pločniku kje parkirati. Stara cesta resda spominja na nekdanjo Cankarjevo Vrhniko, le da na Klancu siromakov dandanašnji stojijo krasne hiše, siromaki pa so ostali v njegovih črticah, kjer opisuje žemljice in mater ter skodelico kave kot razkošje. O, skromnost naših dedov!

Vrhniška prodajalna kruha in Jernejev kot

Kdo ve, kaj bi dejal Ivan Cankar, če bi jo primahal po Stari cesti stare Vrhnike in se ustavil, potem, ko bi pustil za seboj Dunaj, v Žitovi prodajalni kruha in kupil imeniten

Barjanski hlebec, 1,5 kg težak ter plačal zanj 58,35 din? Marija Kovačič, ki bi ga ta dan postregla, bi ga prijazno vprašala, če bo kupil še kaj, saj je tod paša za trebuch: fran-



Jernejev kot in trgovina sta povezani v celoto



Marija Čehovin in Boško Koljević obvladujeta 'bojišče'

coske štruce, lepinje, krofi, štruklji, jabolčni zavitek, torte. Gorenjka ponuja Plavico, Šumi različne bonbone, Pekatete poljčke, ribano kaso, špagete, tu so še keksi in drugo. Pride očak: »Barjanca mi dajte, ta zaleže!« Štirje jedci so pri hiši in ta kruh počaka, če kdo pride na obisk, pa še okus in svežino obdrži. Na nalepki piše, da ga pečejo iz ržene in ajdove moke. V prodajalni ni drugih trajnih kruhov. Poleg Barjanca dobijo iz Žitove pekarnice dva-

sta, da so zelo zadovoljni s stalnimi gosti, da ni izpadov, preteprov in nevšečnosti. Le plača, plača je majhna, okrog milijon in sto tisočakov, starih, seve. Štirje se menjavajo, od 6 – 21. ure, v soboto popoldne in ob nedeljah je zaprto.

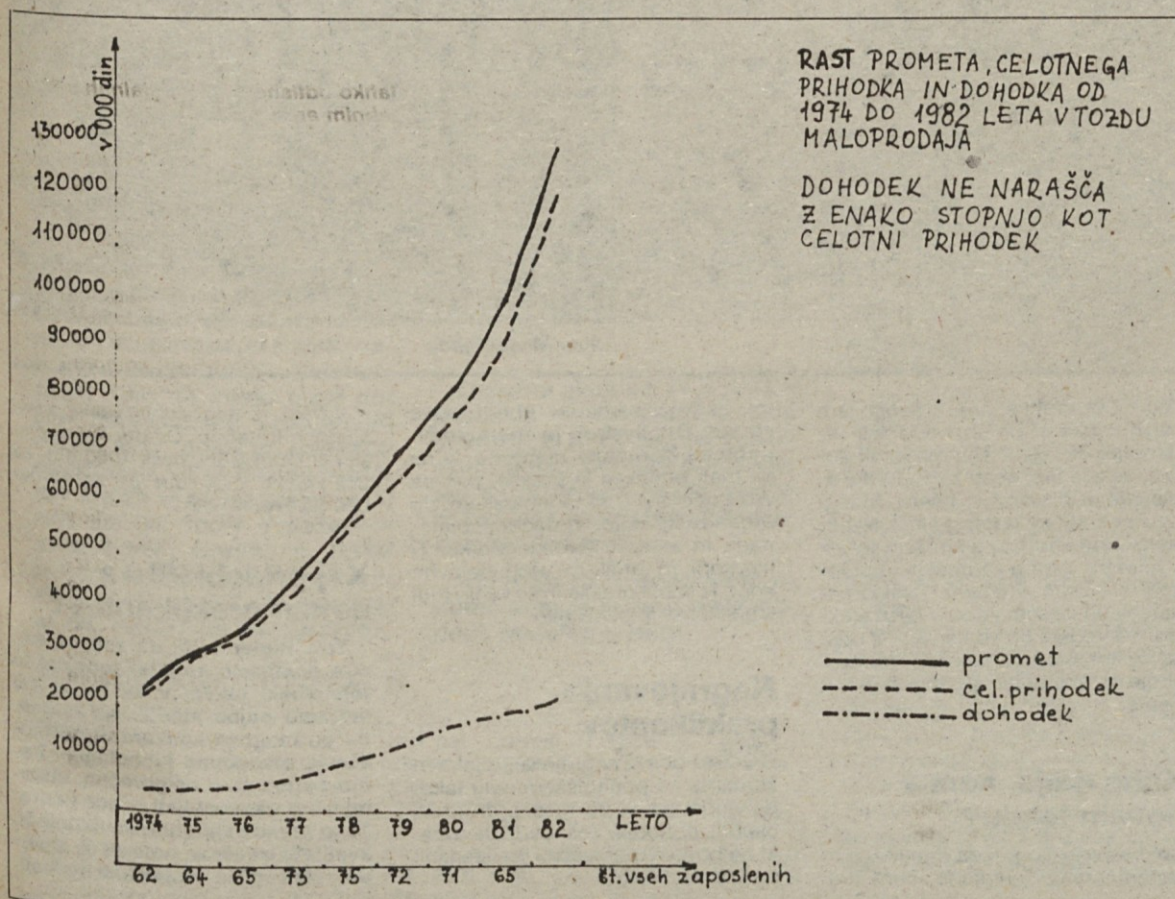
Dva, trije gostje trde, da so hitro, takoj postreženi, kar se jim drugje ne dogaja. Poleg čaja in kave lahko dobiš še mleko proti mačku (alkomaček) ali kamilice, kar po domače te 'pocajtajo'.



Takšen pa je barjanski kruh, najboljši iskani trajni kruh na Vrhnikih

Bifeji tozda Maloprodaja poravnavaajo mnoge dolgove

Dragica Sedej



Tozda Maloprodaja je bil ustanovljen 11. januarja 1973 s soglasno odločitvijo delavcev na zboru delovnih ljudi. Tozda sedaj sestavlja 9 poslovalnic, v sestavi le-teh so tudi štirje bifeji. Predmet poslovanja trgovin je prodaja osnovnih prehrabnih proizvodov, v večjih poslovalnicah pa je ta dejavnost dopolnjena tudi s prodajo konditorskih proizvodov ter alkoholnih in brezalkoholnih pijač. Stransko dejavnost, to je točenje vseh vrst pijač, kuhanje kave in prodajo vseh vrst tobacnih izdelkov, opravljajo štirje bifeji: na Gosposvetki 7, v Gradišču 7, na Vodnikovem trgu 5 in na Moša Pijade 25.

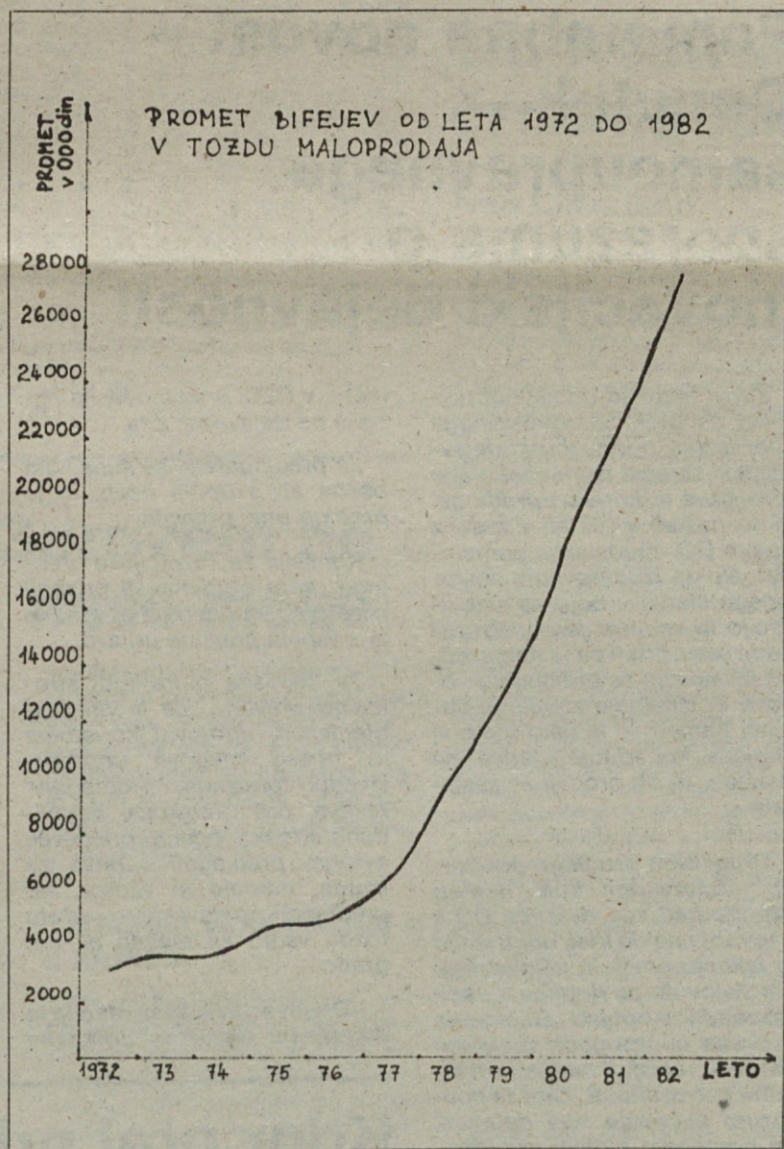
Če pogledamo promet bifejev (na grafikonu), ugotovimo, da v zadnjih šestih letih strmo narašča, kljub njihovi slabi opremljenosti ter prostorskim in kadrovskim težavam. Zakaj tako? Zakaj smo kljub dobrim finančnim rezultatom posvečali bifejem premalo pozornosti? Odgovor je enostaven – zaradi nizke akumulacije in ker v Žitu niso imeli posluha za naš razvoj, saj je ostala Maloprodaja skoraj na takšni ravni kot pred 15 leti in to iz razlogov, na katere sami ne moremo vplivati.

VEČ POSLUHA!

Kako bo vnaprej? Kakšne so naše težave in kako jih odpraviti? Že koncem leta 1978 so se začele težave s preskrbo kave, da smo omogočili vsaj nemoteno delo bifejev, poleg tega smo si morali sami organizirati prevoz za dobavo kave, kar je vse povezano z dodatnimi stroški.

Bifeji v Gradišču 7 čaka na obnovo že več kot 10 let, slaba ventilacija povzroča nezadovoljstvo tako pri gostih kot pri zaposlenih, saj ne ustreza normativom. Bifeji v Gradišču in na Gosposvetki že več let čakata na prepotrebno obnovo šanka, letos smo v mesecu marcu uspeli adaptirati in urediti lokal na Vodnikovem trgu 5. Kadrovske težave so si podobne tako v trgovini kot v bifeju. Kadar v večjih poslovalnicah manjkajo zaposleni, zaradi bolezni ali dopustov, je potrebno premeščati ljudi iz ene poslovalnice v drugo, kar je seveda za zaposlene zelo boleče. Tudi osebni dohodki so glede na težke pogoje dela nizki. Kljub temu osip ni velik, če pa je, je predvsem zaradi upokojitve in le redko zaradi nezadovoljstva s pogoji dela. Vzrok za majhno fluktuacijo pa niso dobri delovni pogoji in visoki osebni dohodki, ampak nizka kvalifikacijska struktura (večina brez kvalifikacije) in čedalje manjša možnost pridobitve druge zaposlitve.

Razlika v ceni oz. naš dohodek (razlika med prodajno in nabavno vrednostjo) je najvišji v bifejih, ki edini poleg še ene trgovine, z njim krijejo vse svoje obveznosti. Ostale trgovine poslujejo z izgubo. Iz tega



lahko sklenemo, v kako težkem položaju so naše trgovine, ki predvsem s prodajo kruha in mleka ne morejo ustvariti takega dohodka, da bi pokrile vsaj svoje najnujnejše obveznosti. Poleg tega so marže zamrznjene z manjšimi prekinitvami od leta 1971 oz. za bifeje od leta 1979. Prav tako so pogoji nabave deficitarnega blaga vedno težji, trgovine in bifeji morajo pristajati na vezan nakup. Kljub temu se mora trgovina kot osnovna nosilka preskrbe prebivalstva z osnovnimi živili, razvijati in hkrati reprezentirati proizvode ŽK ŽITO.

KDAJ ZDRUŽENI ŽITIVI BIFEJI IN TRGOVINE?

Tudi na II. Problemski konferenci je tekla razprava o združitvi vseh trgovin in bifejev Žita v okviru Maloprodaje. To je znak, da so o problemu Maloprodaje začeli razpravljati

tudi na nivoju DO ŽK ŽITO, kajti če bo šlo tako naprej, z ostankom dohodka ne bomo mogli kriti niti osebnih dohodkov, kaj šele da bi vlagali v prenavo trgovin in bifejev. V elaboratu o razvojnih možnostih Žita in s tem tudi Maloprodaje je nakazana drugačna organiziranost Maloprodaje. Blagovni promet naj bi nastopal v vlogi grosista (predpogoj so skladišča), Maloprodaja pa bi nabavljala preko njega. To bi povečalo tudi dohodek Maloprodaje.

Iz vsega povedanega je razvidno, da je o problemu bifejev nemogoče govoriti, ne da bi zraven omenili še problem trgovin, saj je prva in glavna dejavnost tozda Maloprodaje, trgovska dejavnost šele nato gostinska dejavnost. Vendar je potrebno zaradi čim boljše finančne učinka razvijati, v okviru trgovin, tudi bifeje in jih odpirati povsod tam kjer so zato možnosti.

Žitovi polizdelki za slaščičarstvo in gostinstvo

Minka Grablovič

Z razpoložljivimi prostimi zmogljivostmi v tozdih Šumi in Triglav – Gorenjka lahko izdelajo večje količine polizdelkov za slaščičarstvo in gostinstvo. Večina polizdelkov predstavlja osnovo za finalizacijo našega proizvodnega programa, vendar je ob redni proizvodnji mogoče zadovoljiti še druge porabnike kot so slaščičarne, gostinski obrati in druge večje živilsko predelovalne industrije.

Z dobro organizirano prodajo po celotnem jugoslovanskem tržišču bi lahko precej povečali fizični obseg proizvodnje in produktivnost, ker polizdelki ne zahtevajo toliko vložnega dela in sredstev kot izdelki za maloprodajo.

FONDANT (Tozd Šumi)

Fondant je polizdelek, narejen iz sladkorja in bonbonskega sirupa. Na sodobni strojni opremi dobimo po posebnem tehnološkem postopku iz raztopine sladkorja in bonbonskega sirupa gosto, tekočo, fino kristalizirano zmes, ki ji pravimo 'fondant masa' in jo lahko uporabljamo kot obliv za slaščičarske in pekarske izdelke. Fondant vsebuje visok odstotek sladkorja in je pri pravilnem skladiščenju zelo obstojen. Fondant masi lahko dodajamo najrazličnejše dodatke, kot so: maščobe, jedrasti plodovi, kokosova moka, rožičeva moka, sadni izdelki, citronski kislini, kava, čokolada, kakao prah itd. Lahko se aromatizira z naravnimi in umetnimi aromami in barva z naravnimi in umetnimi barvili.

Za pakiranje pripravljamo plastično embalažo s pokrovom z možnostjo sekundarne uporabe za 18 kg pakiranje. Fondant lahko pakiramo po želji kupcev tudi v drugačno embalažo.

INVERTNI SIRUP – NADOMESTEK ZA MED (Tozd Šumi)

Invertni sirup je produkt kislinske hidrolize sladkorja in je v tekočem stanju. Vsebuje okrog 75% suhe snovi. Po vsebnosti sladkorjev glukoze in fruktoze je podoben naravnemu medu in se lahko uporablja kot delni nadomestek za med v medenem pecivu. Za peciva lahko del sladkorja nadomestimo z invertnim sirupom, ker ohranja svežost in podaljšuje trajnost. Primeren je za prelivanje biskvitnega testa namesto sladkorjih raztopin. Lahko ga uporabljamo tudi za sadne in mlečno-sadne napitke in sadne sladice.

V tozdu Šumi lahko pripravljajo kisli in nevtralizirani invertni sirup.

TORTNI OBLIVI (Tozd Triglav – Gorenjka)

Tortni obliv s kakao prahom je namenjen za oblikovanje slaščičarskih izdelkov in sladoleda, kot nadomestilo za čokoladni obliv. Po okusu in barvi je podoben čokoladnemu oblivi, ker vsebuje precej kakao prahu. Izdelan je iz naravnih domačih surovin. Poleg tortnega obliva s kakao prahom izdelujejo v Gorenjki še sadne oblive.

Oblive prodajajo v blokkih, ki so pakirani v plastičnih vrečkah in transportnih kartonih po 9 kg.

SLADKI POSIP (Tozd Triglav – Gorenjka)

Sladki posip s kakao prahom je nadomestek za čokolado v prahu in ga lahko uporabljamo za posipanje, dekoriranje in izboljšanje okusa najrazličnejših slaščičarskih izdelkov, toplih in hladnih sladk in napitkov, lahko ga dodajamo tortnim namazom in testu.

Sladki posip je pakiran v na tron vrečah za večje potrošnike za maloprodajo pa v plastenka po 400 g in v vrečkah po 100 g

ŽITELA – LEŠNIKOV NAMAZ (Tozd Triglav – Gorenjka)

Žitela je kremni izdelek z lešniki, narejen iz naravnih surovin, z visoko vsebnostjo lešnikov. Ima fino mazavo strukturo zaradi dobre tehnološke obdelave in je primeren za slaščičarske namaze in kot nadomestilo za nugat maso. Po želji lahko dodamo še druge dodatke.

Žitelo bomo pakirali v pločevinke po 12 kg ali v posebne embalaže, po dogovoru s kupci.

Prva predstavitev Žitovih polizdelkov

Prvo informacijo o Žitovih polizdelkih smo že posredovali na posvetovanju o mlečnih izdelkih z demonstracijo in degustacijo v prostorih restavracije Urška v Ljubljani, 9. 6. 1983. Žitovo udeležbo na tem seminarju je organizirala naša propagandna služba.

Posvetovanje je bilo namenjeno gostinskim delavcem, ki žele popestriti in izboljšati gostinsko ponudbo, predvsem v času turistične sezone (kuharjem, natakarjem, poslovojem in zasebnim gostincem). Program so pripravili: Društvo živilskih in prehranskih strokovnih delavcev Slovenije in sekcija kuharjev pri Splošnem združenju gostinstva in turizma Slovenije, s sodelovanjem Ljubljanskih mlekar, Žita, Fructal – Alka in Srednje šole za gostinstvo in turizem, pod vodstvom priznane strokovnjakinje Olge Markovič.

Izredno lepo so bili prikazani topli in hladni prigrizki in jedi ob pivu in vinu iz Žitovega listnatega testa in sirnimi namazi Ljubljanskih mlekar, prav tako pa ves ostali program zmrznjenih hrane (cmoki, ocvrti svaljki, štrukliji in zavitki) pod vodstvom našega slaščičarskega strokovnjaka Jakoba Kandušarja.

Nadalje so bili prikazani mlečno – sadni napitki in sladice z invertnim sirupom in fondant preliv in ter Gorenjkinimi oblivi, oblite rulade, hrustavček in tople jedi iz testenin.

Prisotne smo seznanili s sestavo in uporabo zgoraj navedenih polizdelkov. Med udeleženci je vladalo veliko zanimanje za nakup.

Takšnih degustacij si še želimo, saj je tovrstno pospeševanje prodaje ena izmed cenejših oblik reklamiranja, s katero si lahko zagotovimo večjo prodajo in s tem izboljšanje poslovanja celotnega kombinata.

Trije ljubljanski bifeji



Vodnikov trg

Gosposvetska cesta

Ulica Moše Pijada

Vajenec mora prerasti mojstra

Praktična vzgoja v pekarstvu in slaščičarstvu
Ivan Cimerman

Kadar prihajajo v delovno organizacijo novi delavci, pripravniki, dijaki ali učenci, jih mora nekdo uvesti v živo prakso in jih seznaniti z vsemi fazami dela. Poleg nekvalificiranih delavcev, ki se dela priučijo, je vse večja potreba po kvalificiranih in visokokvalificiranih, ki bi kasneje prevzeli na svoja ramena najodgovornejša proizvodna dela v tozdu ali delovni enoti.

Po dolgoletnem premoru se tudi v ljubljanskem pekarstvu odražajo prizadevanja po novih, šolanih kadrih. Tako so v šolskem letu 1982/83 v DE Pekaarne Ljubljana, na Šmartinski 154 že sprejeli na prakso pet dijakov iz Srednje agroživilske šole v Ljubljani. Njihov inštruktor je bil **Alojz Rigler**, ki že dvajset let dela v Žitu v pekarstvu in prenaša svoje bogate izkušnje na prihajajoče. O delu in načrtih inštruktorja nam je povedal: »Odkar je odšel iz Pekarne Center Martin Knez, takratni direktor in pisec strokovnih knjig o pekarstvu, se nekako od leta 1962 čuti velika vrzel na področju praktične vzgoje in uvajanja pekarskih in slaščičarskih izdelkov. V štajerski regiji so že pred leti ustanovili poklicno šolo za agroživilstvo v Mariboru, v Ljubljani pa je ni bilo, vse do dveh let nazaj.

Lani, 14. decembra smo sprejeli na štirinajstdnevno prakso tri dekleta in dva fanta iz novoustanovljene šole v Ljubljani, ki so delali pri nas v pekarni in slaščičarni. Kot inštruktor sem bil z njimi zelo zadovoljen.

Bili so marljivi in poslušni. Najprej sem jih seznanil z varnostjo pri delu, higienskimi pogoji, organiziranostjo DO, s samoupravljanjem. Nato so si ogledali strojni park, se seznanili z ljudmi, s katerimi so delali in vsemi fazami dela.

Ko so se naslednji dan vključili v neposredno proizvodnjo, so nekateri dosegli po krajšem času skoraj tiste norme kot že izkušeni delavci. V pekarni so prešli vse faze dela, od priprave testa, zamesenja, oblikovanja, peke... Prav tako tudi v obratu zmrznjene hrane.

Praktikanti so vsak dan pisali dnevničke, v katere so beležili svoja opazanja, opise del, kritične pripombe, predloge, zamisli in izkušnje. Največ pozornosti so posvetili strojem in surovinam.

Moje delo mi ni dopuščalo, da bi se vsakemu posebej posvečal, zato sem naprosil mojstre, da so jih nad-

zirali, jih uvajali v delo in premeščali s faze na fazo.

V pekarstvu, slaščičarstvu in pri izdelavi testenin so si pridobili pri nas dragocene izkušnje.

Mentorji naj bodo iz proizvodnje

Anton Rigler je strnil tudi izkušnje drugih delovnih organizacij:

»Ob prvih praktikantih iz šole za usmerjeno izobraževanje v agroživilstvu lahko naredimo koristne zaključke. Smatram, da bi morali dijaki, ki opravljajo obvezno prakso, imeti inštruktorje iz neposredne proizvodnje – mojstre. Le-ti jih bodo temeljiteje usposobili, navezali z njimi nenehne stike, ji premeščali, dopolnjevali in poučevali na samem delovnem mestu. Tako jih bodo trajneje pritegnili, navdušili za naše poklice in jim dali hkrati možnost za razvijanje lastnih inovatorskih idej ter zamisli, ki jih imajo mladi vse polno. Če si prepuščen sam sebi, zgubiš voljo in zanimanje, praktikantu pa se je potrebno nenehno posvečati.

Dandanašnji pek ni več fizični delavec, temveč upravljalec strojev in strojnih naprav. Zato mora biti dobro seznanjen z njimi, saj lahko ob stroju, ki je vreden pol stare milijarde, v hipu naredi škode za več deset milijonov – pa še kruha lahko zmanjka za tržišče. Mojstre pa bi morali za to občutljivo delo posebej usposobiti.

Mentorji in inštruktorji drugod

Če se ozremo po drugih delovnih organizacijah v Ljubljani, vidimo, da so za mentorje že organizirali tečaje (trimesečne) – tako npr. v Integralu. Dobili so naziv IZPRAŠANI MENTOR. V Iskri je mentorstvo že utečeno. Glavni mentor daje smernice iz splošnih predmetov, kot so: varstvo pri delu, higiena, organizacija, samoupravljanje... Mojstri, ki so iz prakse za posamezna področja, pa dijake oz. študente neposredno uvajajo v delo.

Posveti z dijaki in starši

V Kamniku, kamor se seli Srednja agroživilska šola iz Ljubljane, je bilo spomladi srečanje staršev in mentorjev posameznih delovnih organi-

zacij: Ete, Emone, Žita, ki šolajo tam svoje dijake ali pa jim bodo dali študentske. Starše so zelo zanimali pogoji dela in možnosti za napredovanje njihovih sinov in hčera. Mnogi so imeli še zastarele pojme o mlinarski industriji, ki ji strežejo težaki – mlinarji, vedno zaprašeni in obloženi s težkimi vrečami. Tudi o pekarstvu in slaščičarstvu v času elektrone redkokdo ve kaj več. V boju za dobre mojstre, tehnike, obratovodje je tako pojasnjevanje zelo koristno.

Kako dalje, kam v novem tozdu?

Novoustanovljeni tozdu Pekarstvo in testeninarstvo Ljubljana mora tudi

na področju kadrov ubrati nove strune. **Organizirati je treba seminarje za izprašane mentorje**, ki ne bi znali prikazati le prakso, pač pa vsa področja – od tehnološkega do organizacijskega, družbenopolitičnega in samoupravnega vidika. Ti mentorji bi prišli iz vseh delovnih enot, iz same prakse in se vanjo tudi vračali, meni tov. Rigler.

Nagrajevanje praktikantov

V Žitu bomo nagrajevali dijake in študente na počitniškem delu tako, da bodo dobili za mesec dni dela osebni dohodek (osnovo) delavca, ki ga bodo nadomeščali pri istem ali podobnem delu.

V Iskri so nagrajeni dijaki po naslednjih kriterijih: Če doseže oceno ZELO USPEŠEN, dobi 1500 din, za USPEŠEN 1000 din in za MANJ USPEŠEN 500 din.

Kaj pridobi Žito z delom praktikantov?

Tov. Rigler sodi, da zelo veliko. »Če pomislimo na hiter tehnični in tehnološki razvoj v svetu, ki mu moramo nujno slediti, spoznamo, da bo mogoče konkurirati na tržišču le s sodobno tehnologijo. Zanj pa moramo dolgoročno, sistematično usposabljati mlade kadre. Tako bomo vsaj ohranili obstoječo kvaliteto izdelkov, nato pa jo seveda – presegli in uvajali tudi novosti.

Pomembna novost – Osnutek samoupravnega sporazuma o inovacijski dejavnosti

Žitovi tozdi so dobili v obravnavo osnutek Samoupravnega sporazuma o inovacijski dejavnosti, ki zajema izume, tehnične izboljšave in koristne predloge, ki so nastali v DO ali v zvezi z delom DO. Predstavlja pomemben akt za izboljševanje obstoječega stanja v boju za stabilizacijo in vse manjšo odvisnost od uvoza. Hkrati pa je dolgoročna investicija za prihajajoče rodove in izrekanje zaupanja domači pameti, ki je tako vse bolj cenjena, kot so tuje licence vse dražje – in ob prodaji že zastarele.

Drugi člen predloga poudarja: »Sporazum ima namen vzpodbujati vse delavce DO k snovanju novih idej, odkrivanju in iskanju novih in učinkovitejših delovnih postopkov v vseh razvojnih stopnjah delovnega procesa in omogoča vsakemu delavcu razvijati lastne ustvarjalne sposobnosti. Zato ta sporazum zavezuje vse delavce, da postanejo aktivni vzpodbudjevalci inovacijske dejavnosti. Vsi delavci so dolžni odkrivati, usmerjati, idejno oblikovati in omogočati realizacijo vsake pobude svojih sodelavcev, da lahko uveljavijo svojo tehnično izboljšavo, koristni predlog ali izum.«

V devetem členu govori osnutek o tem, kdaj je v tozdu ustvarjen izum, tehnična izboljšava ali koristni predlog: če je do njega prišlo pri delu z družbenimi sredstvi, zlasti pa v zvezi z inovatorjevim delom v OZD, pri delu, ki je bilo opravljeno na zahtevo ali po nalogu OZD; na podlagi pogodbe, sklenjene med OZD in inovatorjem; v 6 mesecih od dneva, ko je inovatorju prenehalo delovno raz-

merje v OZD, a se inovacija naša na dejavnost Žita.

Za predlagatelja se šteje tista oseba ali skupina oseb, ki je predlog prav prijavila.

Komisija za inovacijske predloge mora obravnavati prispeli predlog v 45 dneh od dneva, ko je prispela pravilna prijava.

Ta komisija mora tudi strokovno preveriti, če je predlog utemeljen, ugotoviti koristnost in obseg njegove uporabe, izvedbo preizkusa predlagane rešitve, čas preizkusa, predvidene stroške, oceniti prispevek avtorja, predlagati varstvo za izume, modele in vzorce, ter predlagati delavskemu svetu tozda vsoto za plačilo ali nagrado.

»Osnova za izračun plačila je dosežena enoletna dejanska

korist od inovacijske dejavnosti, zmanjšana za stroške, ki so nastali v zvezi z izdelavo izuma, tehnične izboljšave oz. koristnega predloga«, zagotavlja 33. člen.

Če je pri inovaciji sodelovala skupina avtorjev, dobi plačilo vsa skupina, avtorji pa se med seboj sporazumejo za deleže. Plačilo je določeno po posebnih lestvici.

Lestvica izhaja iz DEJANSKE ENOLETNE KORISTI ALI PRIHRANKA. Če je inovator prihranil DO Žito 500.000 do 1.000.000 din, dobi nagrade 22.000 +3% razlike nad 500.000 din.

Vzpodbuden je tudi 40. člen, ki govori o tem, da ima inovator pravico do posebne nagrade za izum, tehnično izboljšavo oz. koristni predlog v DO tudi takrat, ko »njegovega vpliva na povečanje dohodka tozdu ni mogoče neposredno izraziti, a prispeva k izboljšanju delovnih in naravnih pogojev, varstvu ljudi in premoženja ter k varstvu in izboljšanju človekovega delovnega in življenjskega okolja. Pri tem gre za originalne, ustvarjalne ideje, ki jih bomo točkovali – in nagradili.

Tako, izumitelji na plan! Glasnik je že pred letom dni objavil prve dosežke na tem polju v Šumiju. Kje ste ostali?!

Kdor prej pride, prej proda

Za mehko pecivo, ki ga Tozd Triglav – Gorenjka prodaja v Makedoniji, je v Blagovnem prometu zadolžen tov. Jaka Kravanja. Od lanskega plana, ki je predvideval 70 – 80 ton, so prešli na letošnjega, ki predvideva 120 ton prodanih izdelkov. Povedali so nam, da so v prvih petih mesecih 1983 presegli plan za 30%, kar je lep uspeh. Julij in avgust sta meseca letnih dopustov, zato predvidevajo upad prodaje za okrog 30%.

Dvakrat tedensko naložijo na JATovo letalo po 600 kartonov,

skupaj 1800 kg mehkih rolač, jih peljejo do Skopja. Tam pa že čaka potnik Kole Nikolov, voznik Micko Trajkovski s tonskim kamionom, da prevzame meta pošiljko.

JAT pa pozna tudi zamudo takrat pa rada »vskoči« Tetovka iz Tetovega, ki prodaja prav tako mehko pecivo in ga – pripelje do trgovcev. Zgodi se celo, da Žitov tovornjak Tetovskinega prehitijo. Tov. Kravanja trdi, da so tetovske rolače p kvaliteti približno enake našim. Trgovci imajo najraje sveže, saj vemo, da je njihova življenjska doba 15 dni!



Sprejaj učenci, ki se imajo še čas odločiti, zadaj učiteljice in mentor Alojz Rigler

Tozdi plače po novem, DSSS po starem

Ponovni referendum za DSSS bo 30. decembra

Kocka je padla. Delavci Žita so dne 30. 6. 1983 glasovali za sprejem SAMOUPRAVNEGA SPORAZUMA O SKUPNIH OSNOVAH IN MERILIH ZA RAZPOREJANJE DOHODKA, ČISTEGA DOHODKA TER DEČISTEGA DOHODKA TER DEČISTEV SREDSTEV ZA OSEBNE DOHODKE IN SKUPNO PORABO. Doseženi so trije glavni cilji, ki so nas vodili pri pripravah na ta revolucionarni korak: nagraditi proizvodne delavce, zlasti tiste, ki imajo manj kot stari milijon plače, vzpodbuditi ustvarjalno delo in poenotiti enaka dela, ki so bila po različnih tozdih različno plačana. Ti cilji so bili torej doseženi v proizvodnih tozdih, v DSSS proces še teče, saj bo referendum, ki ni uspel (ZA je glasovalo 45, PROTI pa 53 delavcev)

ponovljen 30. septembra. Med tem časom bo treba uglasiti nesoglasja.

Ta proces je boleč in novouveljavljen sistem vseh nikoli ne bo zadovoljil. Morda je najboljša od vsega ravno dejstvo, da so dobili delavci v neposredni proizvodnji poprečno za okrog 24,7% večje OD, v DSSS pa za 15%.

Delovna skupina, ki je usklajevala in pripravljala pravilnik in kriterije, je požela na delavskem svetu DO vse priznanje, saj so pripombe in dopolnitve in sestanki s predstavniki tozdov kar deževali.

Komisija za izvedbo referenduma nam je posredovala sledeče podatke o izidu.

DOSEŽENI REZULTATI PO TOZDIH

Ime TOZD	skup. štev. glas. uprav.		udel. na referen. (glasov.)		nevelj. glas.		glas. »ZA«		glas. »PROTI«	
	št.	%	št.	%	št.	%	št.	%	št.	%
1. Mlini	189	-	174	92,0	1	0,5	154	81,5	19	10,0
2. Pek. in test.	632	-	524	82,9	9	1,4	430	68,0	85	13,5
3. Maloprodaja	71	-	66	92,9	-	-	66	92,9	-	-
4. Pek. in sl. Dol.	115	-	91	79,1	-	-	79	68,7	12	10,4
5. Pek. Kranj	79	-	69	87,3	-	-	61	77,2	8	10,1
6. Tehn. obrati	61	-	48	78,7	1	1,6	39	63,9	8	13,2
7. Razvoj. inž.	29	-	28	96,5	-	-	18	62,0	10	34,5
8. Šumi	289	-	225	77,8	7	2,4	211	73,0	7	2,4
9. Trig. Gor.	329	-	286	86,9	4	1,2	220	66,9	62	18,8
10. Imperial	263	-	235	89,3	2	0,8	138	52,5	95	36,6
11. Pek. Krško	65	-	65	100,0	3	4,5	54	83,1	8	12,4
12. Pek. Vrhn.	75	-	62	82,7	-	-	48	64,0	14	18,7
13. Blag. prom.	86	-	74	87,0	2	2,3	60	70,6	12	14,1
14. DSSS	125	-	100	80,0	2	1,6	45	36,0	53	42,4
Skupaj	2407	-	2047	85,0	31	1,3	1623	67,4	393	16,3

Na podlagi navedenih podatkov komisija za izvedbo referenduma DO ugotavlja:
V celotni delovni organizaciji, to je 13 TOZD in v DSSS je od skupnega števila upravičenih glasovalcev 2407 glasovalo 2047 delavcev ali 85%.
»ZA« je glasovalo 1623 glasovalcev ali 67,4%.
»PROTI« je glasovalo 393 glasovalcev ali 16,3%.
neveljavnih glasovnic je bilo 31 ali 1,3%.

Pekarna v Gerovem ne peče več iz naše moke

Z Notranjske preko Babnega polja, ki meji na Hrvaško, skozi Čabar – do zaselka Gerovo je 10 let vodila pot Žitove kamione z moko do zasebnega peka Jožeta Štanfelja. Tudi do 20 ton na mesec jo je kupil od nas. Jože je delal v bežigranski pekarni, preden je začel na svoje. Zdaj je ugasnilo to življenje in že dve leti vlada v nekoč imenitni majhni pekarni grobna tišina. Vdova Verica ve povedati, da so spekli po 400 kg kruha na dan, poleg tega pa še pletenice, kifelje, makovke, žemljice in drugo. »Ljudje so prihajali po naš kruh z Reke in Zagreba. Oskrbovala sva Gerovo z okolico: Mali Lug, Smrečje, Gerovski kraj, Hrib, pa hotele, restavracije, gostišča in gorske kočice.

Po moževi smrti sem hotela ponovno odpreti pekarno, vendar za to ni bilo pravega zanimanja, saj so mi dejali, da bi morala peči za celo občino. Takšnih zmogljivosti pa naša parna peč na drva, ki peče naenkrat 48 kg, nima. Zdaj vozi z Reke kruh v naš kraj PIK, če bi ponovno odprla pekarno, bi se zmanjšala količina, ki bi jo PIK pripeljal, nastalo bi vprašanje, če se jim še spleča – lahko pa bi celo prenehali voziti. Tega pa so se zbal!

Poleg pekarne, v kateri so še vsi stroji, je bila pri Štanfelju tudi prodajalna. Najcenejša delovna sila je za zasebnika družina, sin Zdravko in Nives sta

staršema pridno pomagala. Leta 1979 je stal 1 kg belega kruha 9 din, leta 1983 pa že 28,30. Kurjava je bila poceni, tu so nepregledni gozdovi kvalitetnega lesa in kruh je bil odličen, vedo povedati krajin. Ozrimo se še malo po bližnji okolici.

Turistični vidik oskrbe s kruhom

Če se bodo predstavniki vrhniške pekarnice dogovorili s hrvaškimi občinskimi možmi za oskrbo Čabra in tudi okoliških krajev z Gerovim vred, bo treba misliti tudi na turizem, ki ima tod veliko tradicijo. Hotel SNJEŽNIK (B kat.) s 50 ležišči je iztočnica za izlete v Narodni park Risnjak, k izvirov Kolpe in Čabranke. Tod je znan lov na srnjad, jelenjad, medvede, divje svinje in polhe, ocvrte postrvi, ki jih love turisti pa kličejo po okusnem kruhu. Za zimski šport je poskrbljeno v kraju Tršče. Imajo 570 m dolgo vlečnico, stezi za smuk in slalom z zmogljivostjo 450 smučarjev na uro. V te kraje vozijo različne turistične agencije večje skupine gostov, mladina pa si rada postavlja šotore ob bistrih izviri. Kolektivni pikniki so že običaj. Ves Gorski Kotar je primeren za planince, ki se lahko vzpenjo na 1528 m visok Risnjak ali na 1505 m visok Snežnik. Slovenija in Hrvaška sta tod prijazni sosedi.

Žito na seminarju o večstranski aktivnosti kmečkih žena



Na mednarodnem seminarju, ki je bil posvečen večstranski aktivnosti žena in je potekal v prostorih Fakultete za sociologijo, politične vede in novinarstvo v Ljubljani, se je s posredovanjem Razvoj – inženiringa predstavilo tudi Žito s svojimi izdelki.

Seminar je organiziral pripravljalni odbor pod vodstvom predsednika Zadrufne zveze Slovenije, Lea Freliha. K sodelovanju so pozvali vse večje delovne organizacije iz agroživilstva. Mercator, Ljubljanske mlekarnice, Slovenijasade, Slovin, pivovarni Union in Laško, Fructal, Drogo, Rogaško Slatino,

Medex, Žito in druge.

Društvo učiteljev v gospodinjstvu se je povežalo s Pedagoško akademijo v Ljubljani, oddelkom za gospodinjstvo, z učitelji vzgojiteljske šole in s podjetji, da so skupaj nastopili v Mednarodnem študentskem centru, kjer je bila razstava.

Tov. Geli Šetina je povedala: »Učitelji gospodinjstva vseh izobraževalnih stopenj bi morali bolj sodelovati s slovenskimi delovnimi organizacijami v agroživilstvu. V tej improvizirani kuhinji smo pripravljali vaše izdelke s pomočjo vašega slaščičarskega mojstra Jakoba Kan-

dušarja. Sodim, da bi lahko pri praktičnem pouku na šolah našli dovolj razumevanja pri praktikih v Žitu, ki bi jim marsikaj pokazali, in prenesli nanje svoje izkušnje.«

Predstavniki Rogaške Slatine Vladimir Žučko je izjavil, da pozdravlja skupen nastop Žita in Rogaške, saj se pijače kot Donat, Tempel, Trimvit naravno pridružujejo kruhom in slaščičarskim ter konditorskim izdelkom Žita. Koristni bi bili skupni nastopi na različnih degustacijah, sejmih in razstavah, ki se odvijajo vse leto širom po Jugoslaviji. Izrazil je tudi pripravljenost, da bi z omenjenimi pijačami sodelovala njihova prodajna služba, ki ima sedež v Ljubljani tudi ob drugih priložnostih, kot so prireditve ali proslave.

Tuji gostje, s katerimi smo se pogovarjali, so izrazili presenečenje nad širokim izborom Žitovih izdelkov kot tuži nad njihovo kvaliteto, saj so jih okušali. Žitove dejavnosti smo predstavili tudi z letaki v angleškem in nemškem jeziku.

Predstavniki držav v razvoju, ki so se udeležili razstave in degustacije, so tako ponesli s seboj ugodne vtise o nas.

Od Avstralije do črnomaljske pekarnice

Ivan Cimerman

Lastovke se vračajo prek oceana nazaj v domovino vsako leto. Ljudje šele takrat, ko lahko uresničijo svoje življenjske želje in sanje. Te sanje so lahko čista sla po potovanjih in doživljanjih, po spoznavanju sveta ali po tihi družinski sreči v novozgrajeni hiši. Takšno je iskal tudi Alojz Jakofčič iz vasi Griblje pri Črnomlju, ki je preživel štirinajst let v Melbournu. Preudarno, jedro graditavke, izkušnje jim dajejo težo:

»Leta 1968 so hodili »lovci na glave«, različni predstavniki, ki so snubili naše delavce za delo v Nemčiji, kar po vaseh. Mene takrat ni privlačil denar in nemški čudež, šestindvajset let sem imel in mlada kri je vrela. Temu se je pridružila želja po lastnem domu, saj se nama je rodil sinček že po letu dni zakona. Žena je navezala stike s sestrično v Avstraliji, dobila sva garancijo in z osem mesečnim otrokom odromala v deželo kengurujev. V Melbournu sem se zaposlil pri podjetju Australian Telecommunications za vzdrževanje strojev, kot mehanik in avtomehanic. To delo mi je preskrbel moj nekdanji vajenec Franc Plut, ki je odšel čez ocean nekaj let poprej. Za tuje delavce so bili to zlati časi. Kadar je bil stroj pokvarjen, me ni nihče vprašal, koliko jezikov govorim, da sem ga le čimprej popravil.

Sprva sem imel velike težave z angleščino. Klatil sem z rokami, a gluho nemi pogovori so bili pre malo. Zato sem obiskoval večerno šolo, in se v živem pogovoru z delavci in ob delu seznanjal z jezikom. Svojski jezik je narekovalo samo delo. Kadar je bil stroj pokvarjen, me ni nihče vprašal, koliko jezikov govorim, da sem ga le čimprej popravil.

Žena je dobila službo čistilke v bolnici. Otroka nama je čuvala sestrična, ki ni bila v službi, saj je imela že svojega malčka. Po enem letu se nama je rodil poleg Egona še drugi sin Robert. Oba smo učili doma materinščino, saj ni bilo za Slovence rednega pouka slovenščine poleg redne šole, tako kot za druge narodnosti. Tu so bili Hrvati najpogostejši.

Robertu smo dali v angleški vrtec, štiri leta ga je obiskoval, s petimi leti pa je začel hoditi v angleško šolo. Doma smo se vedno pogovarjali po

naše. Materinščino smo ohranjali tudi z branjem Dolenjskega lista, v glavnem pa smo brali angleške knjige in časopise. Sogovornik preudarno išče naše besede, koplje po spominu, a jih še vedno ne najde. Štirinajst let je dolga doba!

»O, Avstralija je velikanska dežela, polna lepote in presenečenj. Na mojih službenih potovanjih sem videl vso Viktorijo, ki je večja od Jugoslavije, čeprav je najmanjša dežela v Avstraliji. Sprva sem se zelo težko privajal na melbournsko obmorsko klimo. Tam se mešajo vetrovi s kopnega in morja in prinašajo spremenljivo vreme. Zrak je težak, sonce, veter in dež se spodrivajo, izparine in pritisk ustvarjajo nekajdnevno moreče vzdušje.

V Melbournu se zadnje čase naseljujejo Japonci, sicer pa je poleg Angležev mnogo Nemcev. Jugoslovani se najpogosteje drže mest kot so Sidney, Melbourne in rudarsko mesto Perth.

Uradni jezik, je seveda angleški, vendar zadnje čase izgubljujejo Angleži svoj primat, tako da morajo tudi oni, kot Jugoslovani, prihajati v deželo z vizo, kar jim poprej ni bilo treba.

Otroka sta torej odraščala na tujem. Sta imela težave z življenjem doma?

»Starejši sin je končal osnovno šolo v Melbournu in zdaj obiskuje v domovini usmerjeno šolo, kovinske smeri. Seveda so bile nekatere težave z materinščino, ki pa smo jih družno prebrodili. Mlajši obiskuje sedmi razred osemletke in je izgubil eno leto. Ves čas smo doma gradili hišo, prihajal sem na dvo ali trimesečni dopust, žena je prišla nazaj pred dvema letoma, jaz pa to pomlad. Organizirala je notranja dela in zdaj že stanujemo v njej.«

– In kateri so spomini, ki ste jih prinesli v domovino, kako je treba delati?

»V začetku sem zaslužil le 55 avstralskih dolarjev na teden, po 14. letih pa do 250. Za trisobno stanovanje je treba odšteti v Avstraliji 80 – 100 dolarjev. Večina delovnih Avstralcov se hrani po načinu TAKE AWAY FOOD, kar pomeni, da prideš

Dve službi, ena malha

Večina Slovencev opravlja poleg redne službe še drugo, dopolnilno. Sam sem ob sobotah in nedeljah 12 let vozil taksi, včasih tudi med tednom. Redna služba je bila za sprotne stroške, dodatna pa za štednjo. Zgodilo se je, da sem spal le dve do tri ure na dan. Nekateri naši fantje so se tako zgarali, da so bili zreli le še za norišnico! Sam si že shajal s 100 dolarji na teden, z družino pa nikar. Če gre žena na porodniško, ne dobi plače pa tudi služba je potem več ne čaka kot v Jugoslaviji. Dokler si zdrav, si dober, če zbolijo, pa je hudo. Do dveh mesecev bolniške te še štiti sindikat. Po desetih letih dela imaš pravico do treh mesecev plačanega dopusta in do 14 dni bolniške (polnopllačane) na leto. Če hočeš biti zdravniško zavarovan, moraš sam plačevati zavarovalnino, prav tako za pokojnino. Sedaj laboristi prevzemajo oblast in nameravajo uvesti socialno zavarovanje. Angleška kraljica sicer povsod visi, po sodiščih, šolah in ustanovah še vlada angleški sistem, ki ga pa Avstralcji zlagoma spodrivajo in deželo vse bolj »avstralizirajo«.

V Žitovi pekarni v Črnomlju sem se zaposlil in ne vem še, kako bom uredil z leti za pokojnino. Morda jih bom dokupil za polno dobo, morda bo umestno, da bi po vseh devalvacijah na stara leta dobival avstralsko, dolarsko pokojnino, skupaj z delno našo...«

Zvečer šele je dom nam drag! sem se spomnil na ljudsko modrost. In za Alojza Jakofčiča, ki bo še s polno močjo prispeval svoje za našo skupno stvar v domovini, velja to še posebej. Velikanske izkušnje si je pridobil v deželi kengurujev: z bagri, kompresorji, buldožerji, polaganjem kablov, hidravličnimi napravami – vse to rabi strokovne roke za rast takšnih hiš in naselij, kot je Lojzetova, blizu kmetije, v Beli krajini, kjer vabijo breze in rodovitna zemlja.

Izobraževanje zaposlenih ob delu

Mari Medved

V naši delovni organizaciji že dalj časa ugotavljamo potrebo po kvalificiranih kadrih za poklice pekov, slaščičarjev, mlinarjev, testinarjev, konditorjev in embalerjev. Učenci se po končani osnovni šoli zelo neradi odločajo za navedene poklice, to pa smo v naših dejavnostih v zadnjih letih zelo občutili. Temeljne organizacije so bile prisiljene sklepati delovna razmerja z nekvalificiranimi delavci, ki so se z leti priučili za dela, za katera se zahteva kvalifikacija.

V letošnjem letu bomo po izvedenih akcijah po osnovnih šolah na ljubljanskem območju lahko pridobili dijake za razpisane štipendije, vendar se bodo ti štipendisti vključili v proizvodni proces šele po končanem študiju, ki traja tri leta.

K dogovarjanju s srednjimi živilskimi šolami so nas vzpodbudile potrebe, ki so nastale v proizvodnji in interesu za zaposlenih delavcev, za katere že pripravljamo program študija ob delu za poklice, ki smo jih navedli. Programe študija ob delu bi lahko uresničevali s pomočjo živilskega šolskega centra v Mariboru ali Srednje agroživilske šole v Kamniku, kamor se bo jeseni preselila iz Ljubljane. Zaradi bližine sedeža šole (kar pogojuje tudi stroške izobraževanja) smo zainteresirani za šolo v Ljubljani – enota Kamnik. Na tej šoli že pripravljajo program študija ob delu za pridobitev kvalifikacij v naših poklicih. V zadnjih mesecih smo opravili več razgovorov in izvedli dogovore s predstavniki Zavoda za šolstvo. Posebno izobraževalno skupnostjo za agroživilstvo (PIS) in s Srednjo agroživilsko šolo v zvezi s programom izobraževanja v prilagojeni obliki za študij ob delu.

Izhajali smo iz obstoječih življenjskih in delovnih izkušenj delavcev, ki se bodo izobraževali in oblikovali predlog, da bi čas študija ob delu za pridobitev kvalifikacije za navedene poklice trajal 15 mesecev. Ta predlog smo posredovali strokovnemu svetu PIS za agroživilstvo. Strokovni svet PIS je tako izobraževanje ob delu v časovno skrajšani obliki podprl. Vendar čas izobraževanja 15 mesecev ne pomeni, da bo učna snov okrnjena, saj bodo morali slušatelji ob koncu študija obvladati celotno snov, ki je potrebna za pridobitev IV. stopnje strokovnosti oz. kvalifikacije.

Program študija ob delu bo v 15 mesecih temeljil predvsem na najnujnejših predavanjih, konsultacijah, predvsem pa na samizobraževanju. Po končanem študiju bodo dobili slušatelji spričevala o pridobljeni kvalifikaciji za določen poklic.

Program, ki ga pripravljajo šola, bo strokovno obdelan tudi s strokovnjaki iz tozdov naše delovne organizacije, po potrditvi na svetu šole pa ga bomo začeli izvajati letos v oktobru oz. novembru.

Kandidati, ki se bodo vključili v študij, bodo morali imeti končano osnovno šolo in vsaj tri leta delovnih izkušenj pri podobnih delih, za kakršna se bodo izobraževali. Tudi delavci Emonine mesne industrije v Zalogu se zelo zanimajo za vključitev v ta program, za pridobitev KV mesarja.

Do izvedbe programa se bomo morali dogovoriti še za prostor in čas za izvedbo predavanj in konsultacij ter financiranja tega izobraževanja, pri čemer nam bo verjetno nudila del sredstev tudi Skupnost za zaposlovanje.

Zadetki v polno



Žitovci ljubljanskih tozdov so tudi letos na strelišču na Dolenski cesti dokazali, da bi ti stemu, ki bi ga ob morebitnem vojnem času dobili na muho, trda predla. Čeprav je obvladalo mnenje, da vse pištole niso enako dobro zadevale, da je bila kakšna med njimi tudi invalidka – to se je videlo po številu za-

detkov na nekaterih tarčah – pa so tako mnenje ovrgli tradicionalno dobri strelci. S tremi poskusnimi metki si dobil orientacijo, s petimi zaresnimi pa si imel priložnost pokazati, kako blizu črnega ali vanj lahko zadeneš.

Rezultati, ki so jih dosegli strelke in strelci, so boljši kot

vsaka leta nazaj. Nič čudnega, saj so odraz resnih priprav po posameznih tozdih, tako teoretičnih kot praktičnih. Tudi letos je Žitovcem, ki so zadovoljni za to področje, pomagal pooblaščenec RSNZ, tov. Janko Kunej, ki je kot strokovni delavec neposredno demonstriral delovanje in ravnanje s pištole.

Na streljanju so sodelovali predstavniki sedmih tozdov in DSSS, doseženi rezultati pa so sledeči – vseh 8 zadetkov so dosegli v DSSS: Miro Kolarič, Ivo Močilnikar, Miro Rozman, Janko Badovinac. V tozd mlini: Jože Šefman, Gregor Breznik, Franc Senica, Zorislava Slovenec, Matija Kosmač. V DE Pekarna Bežigrad: Jožef Jarc, Vinco Rožmanec, Stane Fišer, Života Milošević. V DE Pekarne Ljubljana: Alojz Jordan. V Razvoj – inženiring pa Lea Grad.

Poprečni rezultat je bil med 121 udeleženci 3,2 zadetka na strelca. Tovrstno preverjanje obrambne sposobnosti občanov – delavcev ohranja neko raven samozavesti in pripravljenosti v našem svetu, polnem naspotij in preprirov – v boju za miren jutri.

Mik dolarjev in nevarnosti

Žitova peka na začasnem delu v Iraku

Ivan Cimerman

Ivan Ivanuš je visok in suh, kot ga je izklesal svet, enoletno delo v Rutbi v Iraku. O svoji delovni pustolovščini pripoveduje: »Mikal me je svet, prihraniti sem si hotel za garsonjero, radovednost me je gnala, pa sem šel. Preko naše kadrovske službe sem se povezal z SCT-ajem, ki ima v Rutbi svoja gradbišča. Za njihove delavce smo pekli 250 gramski kruh, po 10 do 14 ur na dan, ne da bi vedeli za nedelje ali praznike. Vsakih 14 dni smo spekli za naše kuharje biskvit. Z mano je delal še Cvetko Todorović, spekla sva od 1800–2400 hlebčkov na dan. Pogoji za delo so bili – žareči, ne le vroči. Če vročini ob peči pristejemo še vročino zunaj nje – 50° C v sencu – čez dan toplomer niti ni mogel meriti previsokih temperatur – in velika temperaturna nihanja, od 0° do 10° C, kakršne so bile nočne ohladitve, so bili to pasji dnevi.

V novembru je padel celo sneg. Pekla sva v GOSTOLOVI KONTEJNERSKI PEKARNI, prvi te vrste. Reči moram, da je imela precej pomankljivosti. Od novembra do marca je tam deževno obdobje. Voda se je na strehi ustavljala in kapljala v pekarno, v mešalce, na testo, izolacija je bila slaba. Včasih smo se kar kopali in bi morali delati pod dežniki. Poklicala sva inženirja – delovodjo: »Bomo, bomo popravili!« je obljubil pa je minilo leto dni, da so res!

Obdelava testa je ročna, imela sva mešalec in polavtomatičen prenos testa v peč. Z 200 gramskih smo prešli na 170 gramske hlebčke, ker so bili prejšnji preobilni za en obrok. Moka je bila zelo kvalitetna, uvožena iz Francije, receptura pa v evropskem duhu. Zase pečejo Arabci drugače, njihov kruh je ploščat, elastičen kot gumi, slan in se koplje v olju.

FATAMORGANA
Vsak dan, ko je sonce neusmiljeno žgalo, in se odbijalo do peska, so se jim prikazovali prividi – fatamorgane. »Otoke si videl, čudovite vrtove in palme v daljavi, rože in pisane grmičke. Vsak grmiček je bil stokrat povečan. Puščava je živela svoje življenje, polno nevarnosti preži na tujca. Najnevarnejši so škorpioni, veliki tudi kot naši potočni raki. Tudi pod rjuho se zavleče in za kljuko se obesi, njihovi piki pa so smrtonosni! Škorpion je samomorilec – kamikaza. Ko okrog njega razliješ nafto in spozna, da ne bo mogel uiti, se sam ubije s strupenim želom. Tudi kače – strupenjače so nas nadlegovale. Ena se je zalezla v vrečo z

moko, le odličen refleks me je rešil smrtonosnega pika ...

Ko se je Irak spopadel s Sirijo, je bila meja zaprta. Blizu nas je moralo nasilno pristati sirijsko letalo. Pilota so zvezali z žico ...

Stanovali smo v barakah in kontejnerjih s klimatskimi napravami. Vodo so nam vozili 150 km daleč.

Vsak mesec smo dobivali iz domovine Delo, Športne novice, Komunista. Poslušali smo prenose tekm iz angleških in južnoameriških prvenstev v nogometu.

Zelo živahna je bila športna dejavnost: nogomet, rokomet; praznovali smo tudi velike jugoslovanske praz-

nike kot je 1. maj. Nekateri so si ogledali Babilon, osmo čudo sveta pri Bagdadu.

Prihranek? No, 6, 7 milijončkov čistega na mesec. Po šestih mesecih smo začeli dobivati 30% plače v dinarjih 70% pa v dolarjih ... Bo, za stanovanje, poleg kredita, bo ... Pa za študij ob delu, ki se ga je Ivan Ivanuš lotil z vso zavzetostjo.

Dobro je okusiti kos sveta, da se zaveš tega, kar ti daje domovina. Ej, vsega ni mogoče zapisati! Ponižnosti in opreznosti pa bi se ob težkem delu v puščavi morali navzeti mnogi lenobni kričači. Zdrav, mlad in močam moraš biti, za take napore ni vsak!



POŽENŠČENI AFORIZMI

Ivan Cimerman

Vse se zrcali v njej, dokler sije sonce. Ona je – voda.

Moški doživlja slovo od ženske nelzmerno globoko, zlasti, kadar je nasedel na plitvini.

Zadnjo modrost ne išči pod zadnjo plastjo pudra!

»Uničil mi je življenje!« je obtožila atomska bomba utrinek, ki je po pomoti padel na njen sprožilec.

Paradoks je, če te lahko življenje spravi v težaški položaj.



Srečanje štipendistov DO Žito

Konec junija smo v naši organizaciji pripravili srečanje s štipendisti. Udeležili so se ga vsi štipendisti temeljnih organizacij, žal pa jih ni bilo iz tozda Imperial.

Zbrali smo se v prostorih sejne sobe v tozdi Mlini. Ob prisotnosti nekaterih predstavnikov iz tozdov se je razvila sproščena debata o problemih in težavah dijakov pri njihovem študiju. Nekateri med njimi, predvsem v poklicih živilskih dejavnosti, imajo težave z določenimi predmeti (kemijo in matematiko), inštruktorji pa so dragi in si jih največkrat ne morejo privoščiti.

Verjetno bi se marsikateri naš štipendist razveselil pomoči, ki bi mu jo bil pripravljen nuditi kdo izmed naših strokovnjakov – tehnologov. Vprašajmo se, če bi se v katerem tozdu našel kakšen zane-

senjak, ki bi s svojim pridobljenim znanjem in izkušnjami posegel na to področje in bi ob inštrukcijah obnavljal tudi svoje lastno znanje?! Tako bi hkrati pritegnil naše bodoče delavce, verjamejo pa tudi, da bi našli način, kako bi takšne strokovnjake, ki bi pomagali našim štipendistom, nagradili oziroma pritegnili k inštrukcijam.

Štipendisti so si zaželeli še več podobnih srečanj, pa tudi ekskurzij po naših mlinarskih, konditorskih, pekarskih tozdih, kjer bi si radi ogledali različne proizvodne procese.

Dogovorili smo se, da se ponovno srečamo v septembru, če pa nam bodo sredstva dopuščala, bomo obiskali tudi katero izmed temeljnih organizacij DO Žito izven Ljubljane.

Novi - naročniški oddelek

V okviru tozda Blagovni promet je začel poslovati prvega junija naročniški oddelek, v katerem delajo štiri: Alojz Ščap (vodja), Vlasta Martinčič, Alojz Lebar in Ivan Rajšl. V tem oddelku zbirajo vsa naročila od potnikov in strank za mlevske, testeninarske in konditorske izdelke. Skrbe za razpečevanje in koordinacijo prevozov, kamioni so zdaj naloženi z vsemi mogočimi izdelki, če je le prostor za skupen prevoz na določeni relaciji. Prihranek v času in nafti je na dlani. Skoraj neverjetno pa je, kako dolga je veriga postopkov s papirji, »ki romajo iz tega novoustanovljenega oddelka in nazaj vanj:

1) Naročilo opremijo z vsemi potrebnimi podatki na formularju 610. 2) Pošljejo ga v AOP, kjer izdelajo odprednico. 3) Odprednica potuje nazaj v naročniški oddelek, kjer jo preverijo. 4) Več istovrstnih odprednic kompletirajo po relacijah, vrstah blaga in strankah. 5) Naročila dajo v skladišča blaga. 6) Vodje

avtoparkov jih razdele voznikom po kamionih (po en izvod). 7) Podpisane odprednice potujejo v razkniževanje, k materialnemu knjigovodji. 8) Naročniški oddelek jih dobi v ponovno kontrolo. 10) Nato gredo v fakturiranje v oddelku AOP (avtomatska obdelava podatkov). 11) »Obdelane« fakture prispejo nazaj v fakturni del naročninskega oddelka, od koder jih razpošljejo kupcem. Seveda je to veliko skrbi, tudi jeze.

Reklamacije, mimohodi ali pomankanje blaga, nedostavljeno blago, negodovanja zaradi embalaže, kvalitete in še česa – vse to se steka na ramena tega oddelka, ki skuša obdržati ugled in stranke, dolgoletne Žitove odjemalce.

Uskladitev vseh Žitovih prevozov je bil tudi eden glavnih razlogov za ustanovitev tega oddelka. Še vedno pa se tozdi med seboj niso sporazumeli za ENOTEN CENIK NOTRANJNH PREVOZOV in se vsak ravna po svojem.