

Nujen je resen pristop k delu

Na podlagi dosedanjih rezultatov in gibanj ugotavljamo, da v Žitu ne dosegamo plansko dogovorjenega deleža akumulacije v dohodku, ampak se njegov delež znižuje. Tudi delež za reprodukcijo v ustvarjenem dohodku v zadnjem časovnem obdobju pada. To slabi materialno osnovo naših dejavnosti in seveda prinaša, dolgoročno gledano, pomembne negativne posledice. Našteti trendi ali težnje so pričeli delovati že ob koncu preteklega leta, ko so bili sprejeti intervencijski ukrepi s področja cen. Vendar smo takrat še dosegali razmeroma dobre poslovne rezultate, ker je bil njihov vpliv zaradi kratkega časovnega obdobja delovanja razmeroma majhen.

Posledice negativnih trendov usodne...

V prvem četrtletju so negativni trend na strani vhodnih cen, večji del obdobja zamrznjene cene končnih proizvodov ter nestimulativen tečaj dinarja usodno vplivali na poslovni rezultat. Toz Imperial je to obdobje celo sklenil z izgubo 341,6 milijona dinarjev, toz Šumi pa ni ustvaril poslovnega sklada. Nesorazmeren cenovni udar ni prizanesel niti pekarstvu, ker so temeljne organizacije poslovale na meji uspešnosti. Za to podskupino dejavnosti je značilen tudi trend padanja proizvedenih in prodanih količin, kar pomeni slabše izkorišča-

nje delovnega časa, kapacitet in nižjo produktivnost. Poseben problem predstavlja toz Maloprodaja, ki s svojo slabotno ekonomsko osnovo, z visokimi stroški in nizkim prometom po prodajni enoti že dalj časa išče način, kako poslovati vsaj za silo uspešno. V tem obdobju je, gledano skozi prizmo poslovnega uspeha, poslovalo uspešno le mlinarstvo.

Ob določanju strategije za gibanje osebnih dohodkov in ob tem postavljenih ocen, da negativni trendi niso izgubili svoje intenzivnosti, smo izdelali obračune poslovnega uspeha za obdobje letošnjih petih mesecev in

oceno do konca prvega polletja. Rezultati obračuna kažejo, da je bila bojazen za konditorstvo upravičena, vendar z dosledno uresničitvijo sanacijskih programov, z intenzivno izterjavo nepravilnih terjatev ter z uveljavitvijo novih cen na tem področju ne bi smeli ob polletju ustvariti kakšne pomembnejše izgube.

Kakšna politika osebnih dohodkov?

Zaradi posledic, ki jih izguba povzroči na osebnih dohodkih (zakon o sanaciji in prenehanju organizacij združenega dela), se moramo odločno zavzemati za pokrivanje izgub še pred njihovim izkazovanjem iz tistih dejavnosti, ki jim trenutne gospodarske razmere še omogočajo pozitivno poslovanje. Na teh predpostavkah je zgrajena tudi politika o izplačevanju osebnih dohodkov za letošnje prvo polletje.

Ob navedenih ugotovitvah pa se moramo zavedati tudi vseh sedanjih in prihajajočih momentov tržnega in finančnega

značaja. Problem količinskega plasmaja, ki ga zaenkrat občutimo le v mlinarstvu, pekarstvu in testeninarstvu, se bo zaradi splošnih razmer po pričakovanju razširil tudi na konditorstvo. Povečala se bo povprečna prodajna razdalja, slabšali se bodo že sicer slabi prodajni pogoji (večje bonitete in slabši plačilni pogoji), povečal pa se bo tudi poslovni rizik.

V obdobju tega leta smo imeli na ravni delovne organizacije razmeroma ugodno finančno situacijo. Tako smo imeli povprečno po 6,5 milijard dinarjev sredstev plasiranih v organizacijah zunaj Žita po višjih obrestnih merah, kot jih je v tem obdobju uporabljala banka. Vzrok za to ugodno situacijo je poleg značilnosti posamezne dejavnosti tudi v tem, da še niso angažirane ali uporabljene sredstva za nekatere večje investicije. Po dejavnostih pa je stanje zelo različno. Posebno kritično je v konditorstvu, kjer so se krediti za vzdrževanje sprotne likvidnosti v zadnjem trimesečju glede na prejšnje trimesečje celo podvojili. Vzrok za povečano zadolževanje konditorstva so slabi plačilni pogoji v prodaji in nabavi ter v intenzivni rasti cen za surovine. Zaloge pri tem nimajo pomembnejšega vpliva, če jih ocenjujemo količinsko.

Kako ravnati v naslednjih mesecih?

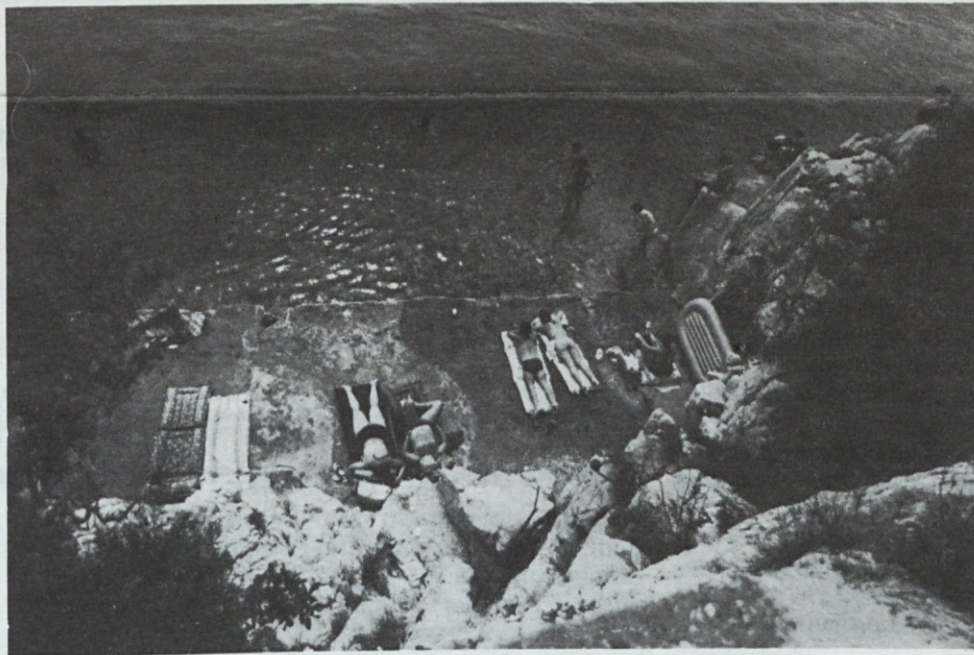
Za omilitev obstoječih in pričakovanih negativnih tendenc ali teženj je poleg sprotne iskanja najboljših variant ali različic v okviru vseh poslovnih funkcij pomembno predvsem:

- doseči visoko stopnjo enotnosti v medsebojnih odnosih;
- dosledno iskati tiste rešitve, ki v okviru delovne organizacije dajejo najboljše skupne učinke;
- doseči usklajen tržni pristop (distribucija, nabava in tako dalje);
- racionalizirati tako imenovane režijske funkcije po temeljnih organizacijah;
- racionalizirati in reorganizirati področja, ki so skupnega pomena;
- vezati nagrajevanje neposredno na rezultate dela.

Poslovodstvo delovne organizacije želi, da se s to informacijo – dopolnjeno s specifičnostjo posameznih delovnih okoliščin – seznanijo vsi delavci Žita. Resnost položaja naj bo istočasno tudi motiv za resen pristop k delu.

Nadaljevanje na 2. strani

Rudi Kajtner



glasnik

glasilo delavcev živilskega kombinata žito ljubljana številka 2 julij 1988

Razveseljiva novica Junjski osebni dohodek višji

Delavski svet delovne organizacije Žito je na predlog kolegija direktorjev na svoji seji v petek, 1. julija, sprejel novo vrednost osnovnega indeksnega razmerja.

Na osnovi ocene o gospodarjenju za obdobje januar-junij letos in možnosti, ki nam jo daje zakon o začasni omejitvi razpolaganja z delom družbenih sredstev za bruto osebne dohodke, je delavski svet sprejel sklep, da se s 1. junijem poveča bruto vrednost osnovnega indeksnega razmerja za 17 odstotkov, tako da znaša bruto 328.300 dinarjev.

Vroče poletje – tudi po zaslugi cen!

Leto je naokoli. Prišlo je poletje in z njim čas dopustov. Zaradi podivjanih cen, ki nas spremljajo že lep čas, je morje komajda še dosegljivo. Zato v začetku julija plaže niso bile ravno nabito polne. To kaže tudi pogled na pričujoči sliki!

Izvolili smo nove delegate za samoupravne organe

Vid Papež predsednik delavskega sveta Žita

Na volitvah, ki so bile v temeljnih organizacijah združenega dela 25. maja letos smo izvolili nove delegate, ki bodo zastopali interese sodelavcev v delavskem svetu, v notranji arbitraži in v samoupravni delavski kontroli delovne organizacije Žito v naslednjem dvehletnem mandatnem obdobju.

Za posamezne organe smo izvolili naslednje delegate:

Delavski svet delovne organizacije Žito

Delavski svet delovne organizacije Žito sestavlja po dva delegata iz vsake temeljne organizacije in iz delovne skupnosti. To so:

Henrik Heine in Franc Hribar iz tozda Mlini, Ivan Rejšel in Alenka

Kristina Blatnik-Fuks in Vid Papež iz tozda Pekarna Krško, Tatjana Ivanjšek in Stanko Mavsar iz tozda Imperial, Janez Buček in Franc Gabrovšek iz tozda Pekarna Vrhnika, Majda Pugelj in Milena Tomše iz tozda Maloprodaja, ter Biserka Davidovič in Judita Usenik iz DSSS.

Na prvi seji delavskega sveta delovne organizacije Žito, ki je bila v sredo, 15. junija, je bil za predsednika delavskega sveta izvoljen Vid Papež iz tozda Pekarna Krško, njegov namestnik pa je Niko Capuder iz tozda Pekarstvo in testeninarstvo.

Samoupravna delavska kontrola delovne organizacije Žito

Samoupravno delavsko kontrolo sestavljajo:

Avgust Pavlič iz tozda Mlini, Ines Stanjek iz tozda Blagovni promet, Bojana Čik iz tozda Šumi, Rudi Turk iz tozda Pekarstvo in testeninarstvo, Vilko Zupanc iz tozda Pekarna Kranj, Milan Sušnik iz tozda Triglav-Gorenjka, Zdenko Fric iz tozda Pekarna Dolenjska, Miran Hodnik iz tozda Pekarna Krško, Vesna Kunej iz tozda Imperial,

Andrej Košir iz tozda Pekarna Vrhnika, Angelca Sušnik iz tozda Maloprodaja, in Vera Kreculj iz DSSS.

Notranja arbitraža delovne organizacije Žito

Notranjo arbitražo sestavljajo:

Gregor Breznik iz tozda Mlini, Nada Oblak iz tozda Blagovni promet, Peter Dujmovič iz tozda Šumi, Janez Tome iz tozda Pekarstvo in testeninarstvo, Milan Markelj iz tozda Pekarna Kranj,

Vid Papež predsednik delavskega sveta Žita

Nadaljevanje s 1. strani

Nada Lužovec iz tozda Triglav-Gorenjka, Branko Staniša iz tozda Pekarna Dolenjska, Albina Kos iz tozda Pekarna Krško, Danica Lah iz tozda Imperial, Franc Nagode iz tozda Pekarna Vrhnika, Jožica Ravbar iz tozda Maloprodaja, in Mira Nastran iz DSSS.

Delavski sveti temeljnih organizacij so imenovali člane izvršnega odbora delavskega sveta delovne organizacije, komisije za osebne dohodke delovne organizacije in Komisije za družbeni standard delovne organizacije Žito.

Izvršni odbor delavskega sveta delovne organizacije

Izvršni odbor delavskega sveta sestavljajo:

Dore Grad iz tozda Mlini, Drago Vidic iz tozda Blagovni promet, Helena Fileš iz tozda Šumi, Jože Šolar iz tozda Pekarstvo in testeninarstvo, Ilijana Podjed iz tozda Pekarna Kranj, Ignac Blaznik iz tozda Triglav-Gorenjka, Branko Staniša iz tozda Pekarna Dolenjska, Anica Vimpolšek iz tozda Pekarna Krško, Bogo Novak iz tozda Imperial, Benjamin Blaško iz tozda Pekarna Vrhnika, Marko Svetina iz DSSS, in Nedeljko Kisin iz tozda Maloprodaja.

Komisija za osebne dohodke delovne organizacije Žito

Komisijo za osebne dohodke sestavljajo:

Gregor Breznik iz tozda Mlini, Majda Robežnik iz tozda Blagovni promet, Darka Kariž-Zupan iz tozda Šumi, Zenon Marn iz tozda Pekarstvo in testeninarstvo, Peter Govc iz tozda Pekarna Kranj, Gabi Kocjančič iz tozda Triglav-Gorenjka, Zdravko Šavli iz tozda Pekarna Dolenjska, Martin Lindič iz tozda Pekarna Krško, Hilda Račič iz tozda Imperial, Vasja Truden iz tozda Pekarna Vrhnika, Nedeljko Kisin iz tozda Maloprodaja, in Jožica Zalaznik iz DSSS.

Komisija za družbeni standard delovne organizacije Žito

Komisijo za družbeni standard pa sestavljajo:

Martina Medvešek iz tozda Mlini, Milica Pečnik iz tozda Blagovni promet, Marta Vidmar iz tozda Šumi, Niko Capuder iz tozda Pekarstvo in testeninarstvo, Bojana Pajnič iz tozda Pekarna Kranj,

Ivanka Berčič iz tozda Triglav-Gorenjka, Pepca Jugovič iz tozda Pekarna Dolenjska, Alojz Tomažin iz tozda Pekarna Krško, Bernarda Selič iz tozda Imperial, Silvo Jazbar iz tozda Pekarna Vrhnika, Marjeta Lozej iz tozda Maloprodaja, in Cveto Plestenjak iz DSSS.

Delavski svet v minulih dveh letih

Delegati z izoblikovanimi stališči svoje baze

Na konstitutivni seji novega delavskega sveta delovne organizacije Žito, ki je bila v sredo, 15. junija, je dotedanji predsednik delavskega sveta Janez Ferjan poročal o delu delavskega sveta v minulih dveh letih. Njegovo poročilo objavljamo!

Delavski svet delovne organizacije Žito je v mandatnem obdobju 1986-1988 zasedal na 18 rednih in 4 izrednih sejah ter na eni razširjeni seji z družbenopolitičnimi organizacijami, sklepal pa je še na devetih telefonskih sejah. Delo delavskega sveta je potekalo po poslovniku o delu delavskega sveta delovne organizacije.

Strokovna služba je pravočasno pošiljala delegatom vabila in gradiva za seje delavskega sveta, tako da je delo potekalo nemoteno. Seje so bile vedno sklepčne. Poleg delegatov so se sej redno udeleževali delavci poslovodstva delovne organizacije, predsednik sindikalne konference Žita in predsednik akcijske konference komunistov Žita. Delegati delavskega sveta so na seje prihajali z izoblikovanimi stališči svojih delovnih okolij, tvorno so sodelovali v razpravi in pripomogli k sprejetju posameznih sklepov delavskega sveta.

Pestra tematika na sejah

- priporočitev Delovne organizacije Bistrica Domžale k TOZD Pekarstvo in testeninarstvo;
- ukinitvev tozda Tehnični obrati in pripojitev k tozdu Pekarstvo in testeninarstvo;
- analiziranje rezultatov poslovanja delovne organizacije po periodičnih in letnih obračunih;
- sprejem srednjeročnega plana za obdobje 1986-1990 in plana delovne organizacije za leto 1987;
- sprejem sprememb in dopolnitev samoupravnih aktov na ravni delovne organizacije;
- sprejem samoupravnega sporazuma o skupnih osnovah in merilih za razporejanje dohodka, čistega dohodka ter delitev sredstev za osebne dohodke in skupno porabo;

- sprejem tipičnih del in nalog v delovni organizaciji;
- sprejem poslovnika o delu delavskega sveta;
- nakup počitniških objektov v naselju Barbariga;
- usklajevanje in potrditev vsakoletnih cen za storitve v počitniških objektih Žita;
- sprejem sprememb in dopolnitev pravilnika o osebnih prejemkih delavcev, ki štejejo med poslovne stroške;
- ocena o uresničevanju plana delovne organizacije za srednjeročno obdobje 1986-1990 in plana za leto 1987 ter izhodišč za leto 1988;



Konstitutivna seja delavskega sveta DO Žito novega mandata

• sprejem samoupravnega sporazuma o inovacijski dejavnosti. Posebna aktivnost je bila namenjena politiki osebnih dohodkov, saj smo skoraj na vsaki seji razpravljali o možnostih in ukrepih za povečanje osebnih dohodkov ter spremljali politiko osebnih dohodkov v naši branži in v gospodarstvu SR Slovenije. Poleg naštetega je delavski svet redno obravnaval pogoje za gospodarjenje v zaostrenih gospodarskih razmerah, ukrepe za boljši izkoristek delovnega časa in analiziral odsotnosti delavcev zaradi bolniškega staleža.

Tudi sproti odgovori na delegatska vprašanja

Tudi delegatska vprašanja na sejah so bila pogo-

sta. Na večino takih vprašanj so bili dani odgovori takoj, zahtevnejša vprašanja pa se je preučilo in na naslednjih sejah delavskega sveta posredovalo delegatom pisne odgovore.

Sodelovanje s poslovodnimi delavci, z družbenopolitičnimi organizacijami in s strokovnimi službami je bilo dobro, predlogi sklepov pa so bili strokovno pripravljani. Zato bi želel, da v bodoče delavski svet nudi vso podporo vodstvu delovne organizacije, da v teh težkih pogojih za uspešno gospodarjenje vodi naš kolektiv tako uspešno, kot ga je vodilo do sedaj.

V poročilu pa moram opozoriti še na določene zadeve, o katerih naj bi

novooizvoljeni delavski svet razpravljali. To so:

- slabi odnosi med temeljnimi organizacijami in delovno skupnostjo skupnih služb;
- nespoštovanje dogovora o nakupu mok;
- uresničevanje ukrepov, sprejetih na 18. redni seji delavskega sveta delovne organizacije;
- razvoj delovne organizacije Žito kot celote.

Na koncu poročila se je Janez Ferjan zahvalil dosedanji delegatom, vodstvu delovne organizacije in družbenopolitičnim organizacijam za udeležbo na sejah in za konstruktivne razprave, novim delegatom pa je zaželel uspešno delo in dobro gospodarjenje v naslednjem mandatnem obdobju.

Ob 30-letnici Žita

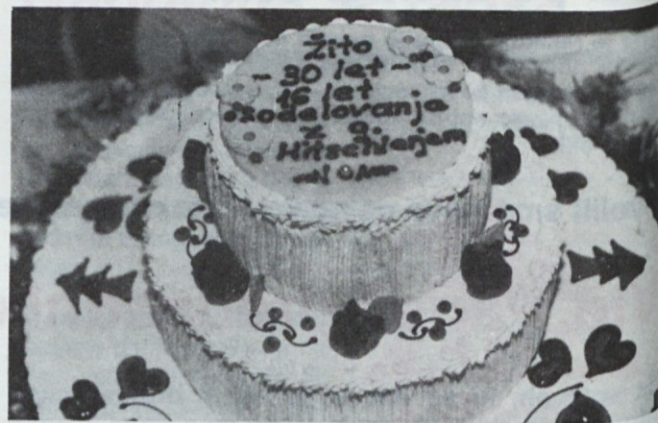
Obisk zahodnonemškega partnerja

V okviru slovesnosti ob 30-letnici ustanovitve Živilskega kombinata Žito je bil na tridnevem obisku pri nas od 12. do 14. maja naš stalni zunanji partner Walter Hitschler s skupino svojih najožjih sodelavcev.

Gostje so si med obiskom ogledali tudi proizvodnjo v »sladkih« temeljnih organizacijah - v Imperialu, Šumiju in Triglavu-Gorenjki in se z njihovimi predstavniki ter z vodstvom delovne organizacije pogovarjali o nadaljnjem sodelovanju.

Naša delovna organizacija že 16 let uspešno sodeluje s firmo Hitschler International.

Ob trideseti obletnici Žita nam je naš poslovni partner podaril umetniško delo



Spremembe v sedanji gospodarski in zunanjetrgovinski politiki

Prve lastovke za obete na boljše...

Dolgo pričakovani ukrepi, ki naj bi liberalizirali ali sprostili poslovanje v notranjem gospodarstvu in zunanjetrgovinski menjavi, so končno pred nami. Slonijo na treh predpostavkah in sicer na sprostitvi cen, liberalizaciji uvoza in na prostem deviznem tržišču, ki je bilo doslej omejeno z zakonskim členom, ki je določal prioriteto ali prednostni red plačil v tujino.

Sprostitev cen naj bi v prvi fazi pomenila povečanje cen, v drugi fazi, po preteku nekaj mesecev, naj bi pomenila njihovo postopno zniževanje v odvisnosti od delovanja trga. Ob tem naj bi prihajalo do postopnega zmanjševanja dinarskih sredstev, ki naj bi vplivala na znižanje uvoza in povečanje izvoza. Manjša možnost za prodajo na domačem tržišču naj bi namreč prisilila proizva-

jalce v večji izvoz, čeprav pod trenutno stroškovno ceno in s tem retrogradno ali povratno, v reproverigah od finalista nazaj do bazične proizvodnje na znižanje domačih cen. Koliko bo to uresničljivo, je v tem trenutku še nepredvidljivo.

Liberalizacija uvoza, sedanja stopnja 46 % liberalnih uvoznih režimov, naj bi se v naslednjih treh mesecih zvišala še za 10 odstotnih točk, pa

naj bi vplivala na boljše oskrbo z repromateriali iz uvoza.

Na izboljšanje izvozne ponudbe naj bi vplival tudi liberalnejši uvoz opreme. Omejitev sprotih plačil na 100.000 ZDA dolarjev za uvoz opreme v vsakem tozdu v tekočem letu naj bi v najkrajšem času odpravili. Kot spodbudo za večji uvoz opreme s takojšnjim plačilom se predvideva tudi znižanje carinskih stopenj za

20 %. To pa naj ne bi veljalo za uvoz opreme na kredit, ki bo prav tako mogoč v okviru raznih tujih aranžmanov. Zaželen pa bo tudi uvoz v leasingu; zlasti v primerih, ko koristnik ne bo imel zadosti dinarskih posojil.

Devizno tržišče, kot razmerje med prilivom in odlivom tujih valut, se je v začetnem obdobju v mesecu juniju pokazalo veliko ugodnejše od pričakovanj. Narodna banka Jugoslavije je računala, da bo morala z neprijetno večjimi sredstvi intervenirati na tržišču, kot pa je bila dejanska potreba. Zgodilo se je nasprot-

no; odkupila je večjo vsoto, kot jo je prodala.

Ta ugoden rezultat je pripisati tudi predhodnemu zadrževanju prilivov v tujini zaradi pričakovane devalvacije, toda tudi s tem se je že v naprej računalo.

Druga lastovka za ugodne obete je podatek, da je bil v maju prvič po dolgem času izvoz na konvertibilno območje večji od uvoza, kar naj bi nekako kazalo na trend pri nadaljnjem poslovanju.

B. V.

Informacijski sistem v zunanjetrgovinskem poslovanju

Tudi o tem bi veljalo še razmišljati!

Informacija — sporočilo, vest, podatek o tem ali onem iz dneva v dan dobiva večjo vrednost. Komunikacijski sistemi nas zasipajo z najrazličnejšimi informacijami od vsepovsod in o vsem mogočem. Informacije so lokalne, specifične, strokovne, širšega lokalnega pomena, državne, kontinentalne in svetovne. Specifične informacije se prepletajo iz svetovnega v širši prostor. Tako tudi poslovne informacije, ki se pretakajo znotraj poslovne enote na višji nivo ali raven in obratno, segajo tudi prek meje in nazaj. Te informacije se izmenjujejo tako po uvoznih zadevah kot po izvoznih.

Obseg poslovanja s tujino nekako določa obseg komuniciranja. Le občasni posli s tujimi partnerji določajo le časovno omejeno kontaktiranje, stalni posli s tujci pa terjajo

vzdrževanje stalnih stikov, ki lahko vodijo v prijateljsko sodelovanje, če so ti stiki pristni, iskreni in odražajo mogočo stopnjo pripravljenosti na dobro sodelovanje. Lahko pa so

takšni stiki tudi povod za nesporazume, za slabšanje že doseženega. Komuniciranje mora biti torej pazljivo in mora zasledovati poslovni interes, ne le izražati trenutno razpoloženje posameznika, ki oddaja ali pa sprejema informacije.

V ta namen naj bi veljal določen red v poslovanju, ki zagotavlja celovitost danih in prejetih informacij za čim popolnejšo uresničitev poslovnega interesa delovne organizacije. Nered v komuniciranju, ko se s posamezno informa-

cijo zasleduje le konkreten droben interes, odvojen od celovitega poslovnega cilja, vodi v težave, ki bi se jim bilo mogoče sicer izogniti, če bi oddano sporočilo predhodno ovrednotili. Zlasti škodljiv je pojav, če nekdo vpeljuje monopol nad odločanjem in s svojimi odločitvami zasleduje zgolj osebni interes uveljavljanja, ne priznava pa celovitosti komuniciranja in obstoječih pravil poslovanja, ki so ali določena z zakonitimi predpisi (obveznosti razpisa v Uradnem listu pred odločitvijo

o izboru dobavitelja) ali pa so določene funkcije porazdeljene s samoupravnimi akti, ki določajo pristojnosti posameznih služb.

Torej je funkcija komuniciranja lahko porazdeljena na posamezne faze, na posamezna področja ali stopnje, ki vodijo do končne odločitve, h kateri prispevajo delež strokovne službe. Ignoranca posameznih služb v takšnem komuniciranju predstavlja sistem dela, ki še ni uza- konjen. Pred tem pa bi bilo primerno, če bi se

vendarle nekoliko bolj spoštovalo obstoječa zakonita in samoupravna določila pri sprejemanju najpomembnejših informacij za tujino, ker bi tako lahko izboljšali posredovanje poslovnega cilja, čemur je tovrstno komuniciranje namenjeno.

Sistem komuniciranja znotraj določenega okolja naj bi omogočil oblikovanje informacije, ki bi izražala usklajeno odločitev tega okolja pred izhodom informacije v tujino. O tem bi veljalo še razmišljati!

B. V.

Novost iz tozda Mlini

Crispy se je dobro uveljavil

Letošnja proizvodna novost v tozdu Mlini je izdelek z imenom Crispy. S prvim odzivom potrošnikov so v temeljni organizaciji zelo zadovoljni. O proizvodnji in o prodaji novega izdelka smo se na kratko pogovorili z Mirkom Hrovatom, vodjo delovne enote ekstrudiranja.

Glasnik: »Po razmeroma dolgotrajnih pripravah je spomladi vendarle stekla proizvodnja v delovni

enoti ekstrudiranja. Za kakšen tehnološki proces pravzaprav gre?«

Mirko Hrovat: »Ekstrudiranje je tehnološki proces, pri katerem surovine v obliki mok ali zdrobov pod vplivom povišane temperature in pritiska prevzamejo amorfnost strukturo. Škrob preide v kvarterno in terciarno strukturo, kar povzroča skupaj z denaturacijo beljakovin plastificiranje in strukturno spreminjen proizvod. Moke oziroma zdrobi preidejo v razmeroma kratkem času

(tri do štiri sekunde) iz surovega v plastično, viskozno stanje. Masa je v reakcijskem polžu segreti na 130 stopinj Celzija in pod pritiskom 120 do 250 barov, zaradi česar se voda v viskozni masi pregreje in ko preide ta masa skozi ekstrudorjevo šobo, voda zaradi pregretosti eksplozivno zavre. Surovina dobi prhko strukturo, škrob se iz neprebavljiva

vega stanja spremeni v prebavljivo stanje. Izdelek z rotirajočimi noži narežemo na zaželeno velikost, nato pa ga v sušilniku še osušimo na tri do štiri odstotno vlago.«

Glasnik: »Na tržišče ste dali tri proizvode blagovne znamke Crispy. Kakšna je razlika med njimi in zakaj takšno ime?«

Mirko Hrovat: »Beseda Crispy je angleškega izvo-

ra, pomeni pa hrustljivo. Za tujko smo se odločili iz komercialnih razlogov. Za začetek smo dali na trg tri vrste izdelkov Crispy, vse tri pa spadajo v družino žit za zajtrk.«

Glasnik: »Komu, katerim potrošnikom je namenjen vaš proizvod?«

Mirko Hrovat: »Naši proizvodi so namenjeni skoraj vsem vrstam potrošnikov. Izkušnje s trga pravi-

jo, da je Crispy s kakavom zanimiv predvsem za otroke, medtem ko je Crispy z otrobi zanimiv za srednjo in starejšo generacijo potrošnikov. Crispy s pšenično klico pa je zanimiv tako za starejšo kot za mlajšo generacijo potrošnikov.«

Glasnik: »Kakšni so prvi odzivi kupcev?«

Mirko Hrovat: »Prvi odzivi kupcev so zelo dobri, saj delamo takorekoč brez zaloga.«

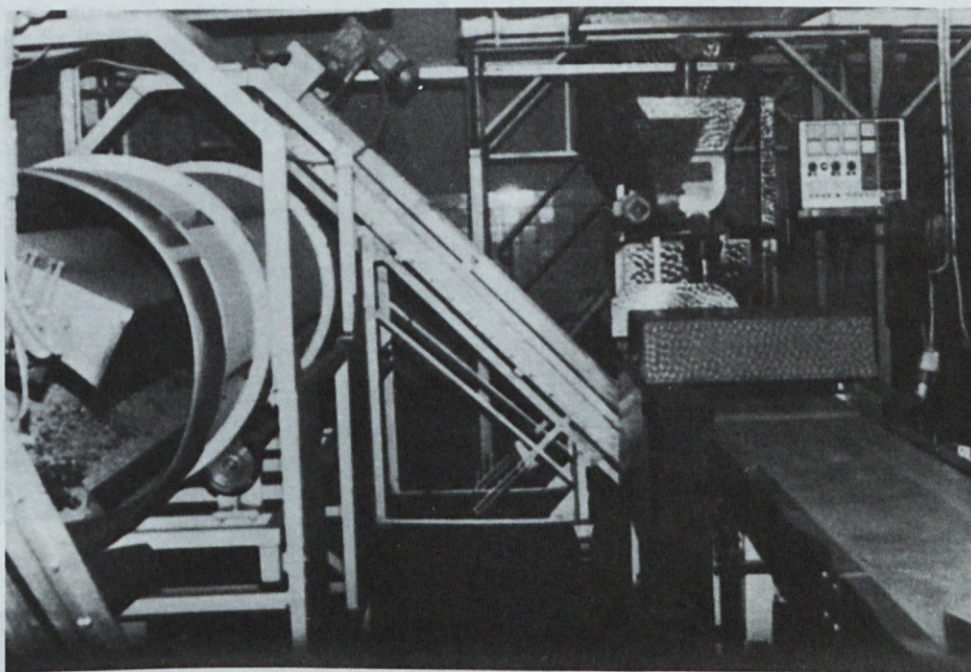
Glasnik: »Koliko je zaposlenih v delovni enoti ekstrudiranja in kaj, poleg Crispyja, še proizvajate?«

Mirko Hrovat: »V naši delovni enoti je zaposlenih dvajset ljudi, od tega jih šest dela v proizvodnji Sport müslija in Pizze.«

Glasnik: »Kaj pa razvoj? Ali že razmišljate o morebitni razširitvi ponudbe, o novih okusih oziroma celo o novih proizvodih?«

Mirko Hrovat: »S kombinacijo različnih surovin lahko proizvedemo veliko različnih proizvodov, kar pomeni, da bomo tudi v prihodnje s pomočjo razvojnega sektorja razvijali nove izdelke, ki bodo zanimivi za trg.«

Stroji za proizvodnjo Crispyja



Proizvodi delovne enote Ekstrudiranje



Poletje – čas dopustov

Novost v Žitovi ponudbi: Barbariga

Spet je prišlo poletje, letni čas, ki ga vsi težko pričakujemo. Pa vendar prinaša iz leta v leto beseda dopust s seboj vedno bolj grenak priokus zaradi vse višjih cen...

Denar – svetâ vladar

Morda se pri nas celo premalo zavedamo, da dopust ni le čas brezdelja, poležavanja na plaži oziroma počitka v senci ob vrčku piva ali druge osvežilne pijače. V svetu razumejo dopust kot čas, ki ga ljudje aktivno preživljajo z namenom, da si obnovijo od dela izčrpane organizme, da si naberejo novih moči za nadaljnje učinkovito delo. Temu namenu so prilagojeni aranžmaji ali ponudbe turističnih agencij, pa tudi nekatere firme organizirajo tovrsten dopust za svoje delavce. Takšna miselnost se v naših razmerah le počasi uveljavlja, največja ovira pa je spet – DENAR. O tem, da dopust predstavlja obnove delovne zmožnosti zaposlenih in

ne neke vrste razvado, se v sindikatu že precej dolgo govori. Toda, kaj ko pa so zakonska določila spremenjena tako, da je vsakršno poceni sindikalno letovanje praktično vnaprej izključeno, ker bi na ta račun neposredno trpeli osebni dohodki vseh zaposlenih. Prav zaradi tega so tudi cene v Žitovih počitniških objektih blizu ekonomskim in s tem bistveno višje v primerjavi z minulim letom.

Zanimanje za letovanje

Ob razpisu za letovanje v Žitovih počitniških objektih in prikolicah je bilo letos izjemno zanimanje med zaposlenimi. Število prijav je bilo tako veliko, da je bila spet potrebna skrbna selekcija, ker za vse ni bilo dovolj prostora.

Nova specialiteta je »rojena«...

Testenine lasagne

Razvojni program tovarne testenin Pekatete je v zadnjih nekaj letih krenil iz smeri proizvodnje klasičnih testenin v smer specialnih – po sestavi in obliki. Posledica take usmeritve je bilo ponovno rojstvo proizvodnje raviol (mesnih in sirovih) in v zadnjem času tudi proizvodnja testenine lasagne.

Lasagne (izgovori: lazánje!) je testenina v obliki ploščice, velikosti približno 165 x 75 x 1 milimeter in je izdelana po posebnem tehnološkem postopku z dveletnim rokom trajanja. Način uporabe tovrstne testenine je najrazličnejši. Lahko jih pripravimo kot običajno testenino ali kot specialiteto, imenovano lasagne.

Način priprave:

250 gramov testenin lasagne skuhamo, prelijemo z bešamelom in nadevamo ter damo takoj v pečico. Pri nadevih lahko poljubno uporabljamo svojo fantazijo, saj je možna uporaba najrazličnejših sestavin za nadeve. Za pripravo klasične jedi lasagne je recept na hrbtni strani zavitka teh testenin, tokrat pa vam predstavljamo recept za poletne lasagne.

Potrebujemo:

400 gramov testenin lasagne, tri jajčevce, šest

srednjih bučk, en kilogram olupljenega paradižnika, dva stroka česna, peteršilj, baziliko, nariban sir, bešamel, olje, 30 gramov masla, 30 gramov moke, pol litra mleka, sol, poper.

Jajčevce in bučke operemo in narežemo na podolžne rezine. Jajčevce položimo na desko, ki jo nagnemo nad korito ter pustimo eno uro, da se izcedi tekočina. Nato jajčevce in bučke ocvremo v vrelem olju. V kozici segrejemo štiri žlice olja in strta stroka česna. Ko česen zarumeni, ga odstranimo, na olje pa damo pretolčen ali sesekljan paradižnik. Nato solimo, popoprano in odišavimo s seseklim peteršiljem in baziliko. Dušimo pol ure.

Pripravimo bešamel in medtem skuhamo lasagne. Nepregorno posodo namažemo z maslom, na dno damo plast lasagne in nanje ocvrte jajčevce.

Prelijemo z nekaj žlicami paradižnikove omake, spet položimo lasagne, jih pokrijemo z bučkami in z nekaj žlicami paradižnikove omake. Tako nalagamo, dokler imamo surovine. Na vrhu damo bešamelovo omako, naribani sir in kosme masla. Pečemo pol ure pri temperaturi 200 stopinj Celzija.

Dober tek!

V juniju pa se je kar lepo število že prijavljenih delavcev odjavilo. Zakaj? Predvsem zaradi (pre)težkega finančnega bremena, redkeje tudi na račun slabega vremena – prijavljeni v predsezoni. Takšne odpovedi »tik pred zdajci« so povzročile strokovni službi precej preglavic, saj je težko najti drugega interesenta, ki bi bil pripravljen tako rekoč čez noč (na hitro) oditi na morje.

V Barbarigi letos prvič

Novost v letošnji Žitovi ponudbi letovanj so apartmaji v novem turističnem naselju Barbariga-Mandriol, v katerih lahko v eni izmeni letuje med 25 in 30 oseb. Apartmaji so očitno za letovanje zelo privlačni, saj je bilo prijav že prvo sezono več kot prostih mest. S to novo pridobitvijo pa se letovalne zmožljivosti Žita niso bistveno povečale, saj smo hkrati

zmanjšali število (pre)dragih postelj, najetih pri zasebnikih v Dramlju pri Crikvenici.

Naselje Barbariga-Mandriol je oddaljeno od Ljubljane 195 kilometrov in leži 18 kilometrov severno od Pule. Najboljšo cestno povezavo predstavlja regionalna cesta Koper – Buzet – Poreč – Vodnjan in skozi Peroj v Barbarigo. Za tiste, ki nimajo lastnega prevoza, je omogočeno potovanje do Pule z

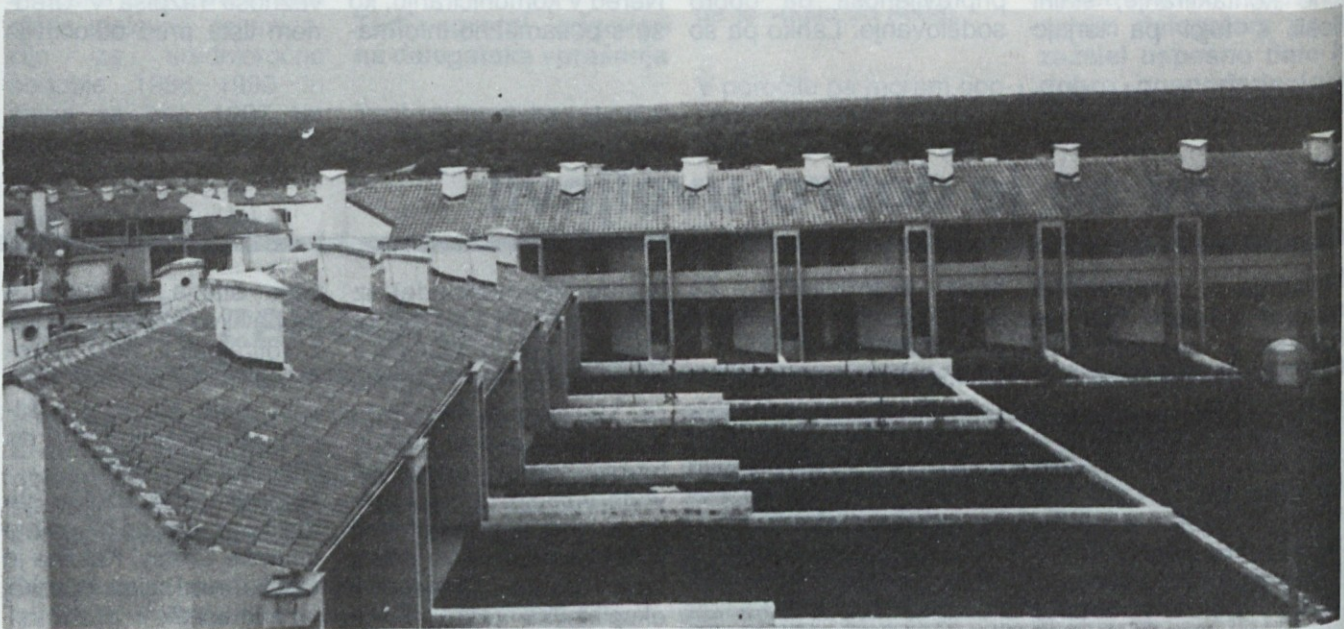
avtobusom ali po železnici.

Hkrati z bivalnimi objekti gradijo (naselje se namreč še širi) tudi vse potrebne spremljevalne objekte, odprta pa tudi trgovina. Veliko prostora je namenjenega rekreaciji, v naselju in okoli njega pa ne manjka bujne vegetacije. Vsaka enota ima tudi svoj vrt.

Zanimiv je tudi podatek, da traja sezona v Barbarigi praktično od 1. maja do konca septembra ter da so ugodne klimatske razmere primerne tudi za zdravstveno okrevanje delavcev.

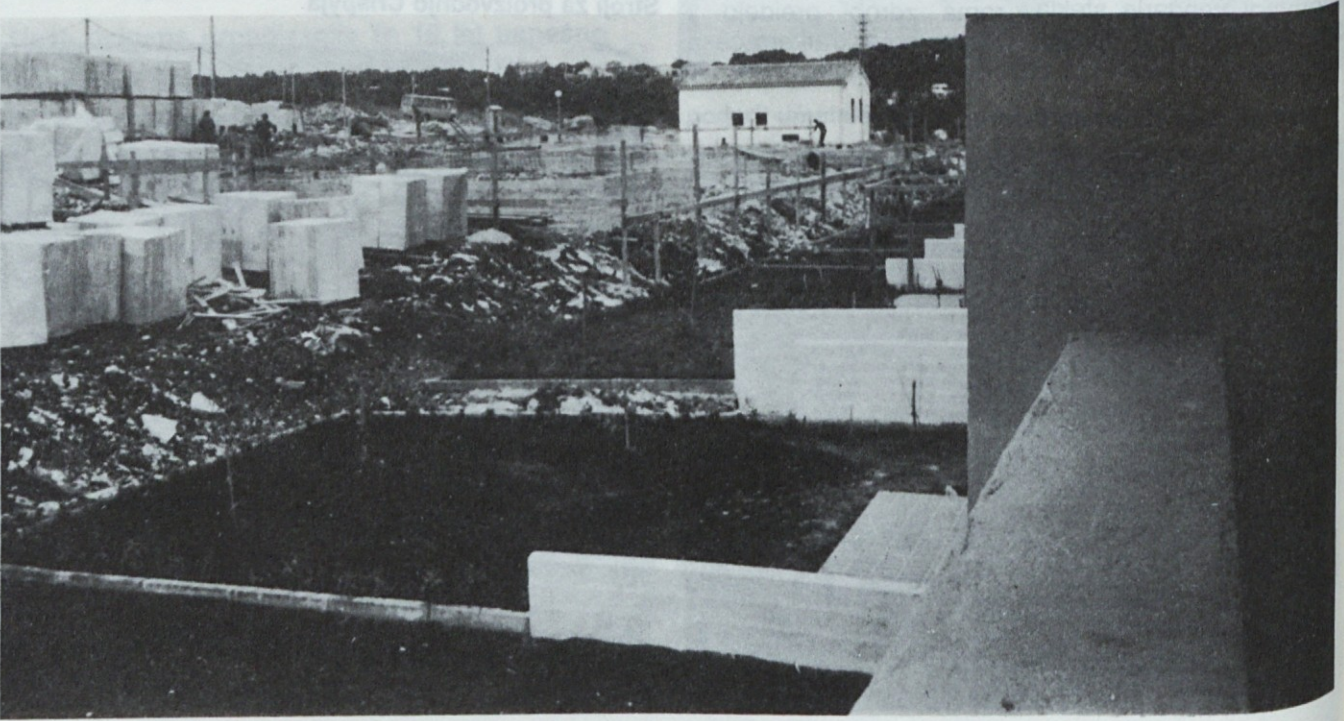


Plaža v Barbarigi je zaenkrat od vsega najslabše urejena, vendar zatrjujejo, da bo kmalu drugače. Predvidena je ureditev z vsem potrebnim standardom, gradnja marine in izposojevalnica čolnov ter športnih rekvizitov.



Pogled na bungalove in vrtove pred njimi v Barbarigi

Naselje v Barbarigi pri Puli že dobiva svoje oblike...



Quo vadis – Müsli rezine v Žitu?

Odpreti, ugrizniti, uživati

Prehranjevanje je postalo drugačno. Enostavno in hitro, zdravo in slastno. Za majhen apetit ali (če že mora biti) nenadno lakoto. V krčmi ali v podzemeljski železnici, v šoli ali v parku, doma ali v pisarni, na pikniku ali pri športu. Za vsak okus in vsako priljubljenost. Za otroke, mladoletnike in najstnike. Za Yuppije, direktorje in starejše. Malo sladko »zape-ljevanje« je tu! Odpreti, ugrizniti, uživati! Malo in priročno, z dobrim okusom in zdravo. Uživati z dobro vestjo. Križem krazem prek globusa, od ZDA do Nove Zelandije, od Azije do Evrope. Le eno desetletje je staro in kljub temu tako velikega pomena: Müsli rezine v Evropi, Granola-bars v ZDA. Star izdelek z novim obrazom. Le kdor je v tem, lahko v njemu vidi mnogo. V vsakem primeru moramo povedati veliko o kratki zgodovini. Kratka zgodovina o razvoju Müsli rezin – tukaj je:

Müsli rezine produkt našega časa

Ceres, rimska boginja poljskih sadežev in rasti, je bila botra za pojem »Cerealien«, kar je postala strokovna beseda v slovarjih. S tem pojmom označujemo izdelke, ki so pripravljene za na mizo, ki so lahko samostojni ali pa se jih uživa s tekočinami – v glavnem z mlekom – ponavadi za zajtrk.

Prvi poskusi z izdelki na osnovi žit so bili narejeni pred približno sto leti. Opravili so jih člani ameriške Seventh Day Adventist Church (Adventistična cerkev sedmega dne), ki so dajali prednost vegetarijanski hrani. Z nadaljnjim razvojem prehranjevalnih navad je nastal leta 1863 prvi komercialni proizvod z znamko, mešanica za zajtrk, ki jo je pripravil za uživanje J. C. Jackson. Svoj granulirani izdelek je imenoval »Granola«. Sledile so druge raiskave, kot so – na primer – iz različnih mok iz žitaric narejeni »Granola« – keksi J. H. Kelloga.

Danes poznani Müsli izdelki imajo praobliko v več kot 70 let starem receptu švicarskega prehranbenega raziskovalca Birchner-Bennerja. Njegov »Birchner-Müsli« je boter, ki je dal ime za vse naslednje müsli izdelke, ki v prvotnem smislu dejansko niso nobeni »Müsliji«. Strokovnjaki in potrošniki razumejo pod tem imenom danes mešanice iz najrazličnejših vrst žitaric – posebno pšenice in ovsa – z dodatki rozin, železniki, posušeni sadeži ali podobno, ki so v glavnem pripravljene z mlekom, jogurtom ali sokom.

Odrasli so se v preteklosti za to »zdravo kašo« težko navdušili, vendar pa je bila to za otroke dragocena in priljubljena hrana za rast.

Ceres, boginja poljskih sadežev in rasti, bi bila prav gotovo prijetno presenečena nad »svojim« območjem izdelkov, še posebej zaradi zanimivih

stopenj rasti prodaje. V dinamično naraščajočem trgu s cerealijami imajo različne mešanice in oblike Müsli izdelkov najvišje stopnje rasti. Na osnovi spreminjajoče se zavesti o prehranjevanju pazi danes potrošnik bolj kot kdajkoli prej na hranljive in balastne snovi. Izreden pomen imajo na tem področju Müsli rezine, ki jih v ZDA ali Veliki Britaniji imenujejo »Granola« ali »Müsli Bar«, v Avstraliji in Novi Zelandiji pa so poznane pod oznako »zdrava palčka« (Health bar).

Te rezine so v bistvu sestavljene iz mešanice najrazličnejših sadežev, žitaric in čokoladnih dodatkov in so sedaj vrhunec razvoja na področju cerealij. Nedvomno je zanimivo, da si to področje poglobimo. Dvomestne procentualne stopnje rasti in ogromna mednarodna množica izdelkov sta jasna kazalca naraščajočega zanimanja za ta moderni prehranbeni artikel.

Med industrijskim razvojem je direktno uživanje žitaric kontinuirano padalo. Vedno manjši sprejem beljakovin se je izravnal z večjo porabo mesa in mesnih izdelkov. V zadnjem času pa doživljajo žitarice izdelki vsekakor renesanso. Kot »Cerealije« si pridobivajo trend zdrave prehrane, ne le za zajtrk.

Velika zavest o zdravju je pri mnogih porabnikih posebno v industrijskih državah skoraj neomejena. Zaradi vse večje kritičnosti do problematike okolja postaja ta krog ljudi vedno večji. Skupaj s potrebo po zdravem stilu življenja se pojavlja tudi zahteva po polnovrednih, odličnih prehranbenih izdelkih višje kakovosti, ki so okusni in imajo veliko stopnjo prilagajanja.

Müsli izdelki in še posebej Müsli rezine zelo ustrezajo tej porabnikovi zahtevi in hkrati ustrezajo prehranbenim željam in

navadam potrošniške družbe, ki je ločena od tradicije. Müsli rezina je:

- visokovredno, zdravo živilo,
- idealen vmesni prigrizek prek celega dne,
- prava alternativa za »sladke kalorijske bombe«, in
- različnih okusov za vsakogar.

Naraščajoče številke prodaje pričajo, da je te proizvode sprejel praktično ves svet.

Sprehodimo se!

Müsli rezina v svetu

ZDA

Kot za mnoge druge artikule so tudi za Müsli rezine ZDA vzorno tržišče. Tam so se razvili prvi »Granola-bars«, ki so jih potrošniki zelo hitro sprejeli in so v najkrajšem času postali čvrst sestavni del celotnega trga s prigrizki (snacki). Vsekakor pa je bilo zelo težko najprej izdelane trde Müsli rezine spraviti na tržišče. Kakovost, struktura in lastnosti okusa so morali zato optimirati. Z razvojem druge generacije mehkih, sočnejših in za ugriz čvrstih rezin leta 1981 pa so bili ti problemi rešeni. V letu 1983 razvita s čokolado oblita varianta se je kmalu po prihodu na tržišče povzpela na vrh prodajnih števil in je pustila brez besed tudi zadnje dvomljivo. Celotna prodaja Granola-bars se je med leti 1981 in 1984 skoraj podvojila in je dosegla vrednost prodaje v letu 1986 že 359 milijonov dolarjev.

Tako so sčasoma nastale rezine najrazličnejših sestav in okusov. K osnovni recepturi pšenice, ovsenih kosmičev, lešnikov, posušeni sadeži, medu in/ali rjavega sladkorja so prišli visokokalorični dodatki, kot so peneni sladkor, karamel ali tofe. S tem so se različne mešanice Granola-bars in običajnimi rezinami zabrisale in »zdrava« podoba, ki so jo imele Granola-bars od začetka, je bila ogrožena. Proizvajalci, katerih izdelkov se na osnovi svojih sestav ni moglo šteti k Müsli rezinam, so izrabili svojo možnost in so ob povečanem povpraševanju po Granola-bars plasirali tudi svoje izdelke.

Zaradi tega je dvomestni stopnjah rasti na začetku 80-ih let znašala rast prodaje Granola-bars v letu

Kratka zgodovina razvoja Müsli rezin

Prve Müsli rezine so bile razvite okoli leta 1975 v ZDA kot enostavni pekarški izdelki za obogatitev zajtrka. Polagoma so se spremenili v Snack rezine, ki predstavljajo prehranbeno alternativo številnim poznanim sladkim rezinam. Müsli rezine zadovoljujejo sladkosnednost in se zelo približujejo idealom zdrave prehrane. Osnovni recept Müsli rezine je sestavljen iz treh

skupin in naslednjih sestavin:

- trdni sestavni deli (mešanice cerealij, posušeni sadeži, lešniki),
- vezne mase (glukozni sirup, sladkor, rastlinske trdne maščobe, lecitin),
- aromatske snovi.

Glede na variacijo tega deleža ločimo mehke in trde tipe rezin. Prvotna Müsli rezine so bile trde in hrustljajoče in so se razli-

kovale v bistvu le zaradi najrazličnejših tipov okusa. Zelo hitro pa je nastal velik sortiment trdih ali mehkih, posušeni, čvrstih za ugriz ali hrustljajočih, glaziranih ali s čokolado oblitih rezin z veliko paleto različnih okusov in kombinacij. Svetovna ponudba na tržišču je komaj dojemljiva – velika.

ZR Nemčija

Tržišče s cerealijami (žitnimi izdelki) v ZR Nemčiji je bilo od leta 1978 do 1986 na prehranbenem področju eno izmed delnih tržišč z največjo rastjo. K temu so največ prispevali Müsli proizvodi in Müsli rezine. Tako se je prodaja Müsli rezin povečala za 35 odstotkov.

Novi trendi gredo jasno v smeri brezsladkornih in vitaminiziranih rezin; predvsem takšnih, ki jih potrošniki sami spečejo.

Velika Britanija

Za Veliko Britanijo je značilna eksplozivna rast tržišča z Müsli rezinami in velika raznolikost izdelkov. Prodaja na drobno je v letu 1986 znašala 25 milijonov funtov in se je povečala za 50 odstotkov. Pričakujejo, da bo v letu 1988 znašala vrednost prodaje že 50 milijonov funtov.

Tudi v Veliki Britaniji je razvoj močno povezan z ZDA, saj imajo s prek 50 odstotki od skupnega tržišča z rezinami ameriške firme očitno vodilno pozicijo.

Francija

Čeprav koncept uživanja pripravljene cerealije ne ustreza francoskim prehranbenim navadam, je poraba tudi pri njih hitro narasla. Razlog za to je spoznanje zdravilne vrednosti cerealnih artiklov. Odločilno vlogo igra vpliv otrok na jedilne navade drugih družinskih članov. s tem bodo odrasli vedno bolj spoznavali proizvode iz žitaric in prek svojih otrok se bodo prepričali o prednostih te hrane.

Najhitreje narašča prodaja Müsli izdelkov, ki so

svoj tržni delež med žitaricami leta 1986 povečali na 39 odstotkov.

Istega leta so imele Müsli rezine na celotnem tržišču rezin (1,636 milijarde frankov) tržni delež 12 odstotkov (9 odstotkov brez obli-va, 3 odstotki z obli-vo), ki pa bi v naslednjih letih lahko še močno narasel.

Avstralija in Nova Zelandija

Tudi na petem kontinentu so prehranbene navade podvržene spremembam. Dosedanjim trem glavnim dnevnim obrokom v času relativno hitrega razvojnega procesa ne pripada več isti pomen. Potrošniki posegajo vedno bolj pogosto po množici prigrizkov (»Snacks«) in po hitro pripravljene hrani (»Fast food«). Poleg izredno uspešnega razvoja verig restavracij so se pri tem vedno bolj uveljavili sladki »zdravi prigrizki« v obliki Müsli rezin, keksov iz debelo mleto moke (Vollkorn) in podobno. Zdravo prehranjevanje je nov pomemben trend v načinu prehranjevanja Avstralcev, ki ni vodilo le do ureditve prek 1300 neodvisnih »trgovin z zdravo hrano«, temveč je tudi spremenilo police supermarketov in proizvodne programe prehranbene industrije. Potrošniki pričakujejo od živil, da so lahko prebavljiva in zdrava. Tudi zaradi tega so Müsli izdelki doživeli hiter vzpon. Njihova tržna vrednost med žitaricami je bila leta 1986 za 3,3 odstotka večja kot leto poprej.

Pogled v prihodnost

Tržišče

Cerealije, še posebno Müsli rezine, imajo veliko

Nadaljevanje na 6. strani

Zabeležili smo...

Obisk iz Sovjetske zveze

Na študijskem obisku v naši delovni organizaciji Žito se je konec maja mudila delegacija gospodarstvenikov iz Belorusije,

na čelu z namestnikom tamkajšnjega ministra za gospodarstvo.

Našo dejavnost in organiziranost delovne organizacije je gostom predstavil Rudi Kajtner, tehnične zmogljivosti pekarn pa je pojasnil Vojko Cuder. Za tem so si gostje ogledali delovno enoto Pekarna Ljubljana, kjer jih je predvsem pritegnila proizvodnja v obratu zmrznjene hrane in nova proizvodnja »zlatega prepečenca«

Predstavniki beloruskega gospodarstva so izrazili pripravljenost za navezavo tesnejših stikov.



Rudi Kajtner je gostom iz Sovjetske zveze predstavil naš kolektiv

Gostje so si ogledali tudi proizvodnjo v obratu Zmrznjena hrana

Müsli rezina v svetu

Nadaljevanje s 5. strani

prihodnost, saj z raznolikimi izdelki prodajne številke stalno naraščajo. Če primerjamo porabo na prebivalca v različnih državah, potem sta Velika Britanija in ZDA daleč spredaj, medtem ko se uživanje v ZR Nemčiji, Franciji in Italiji še skromno povečuje. Kljub različnim prehrabnim navadam pa potencial v teh državah še dolgo ne bo izčrpan. Tudi problem s klasifikacijo – kje se neha zdrav izdelek, kje se začnejo sladkarije – ki bodo po dokončni uveljavitvi rezin zanesljivo izgubili na pomenu, trenda razvoja ne morejo zavirati.

Okus

Razvoj gre hitro naprej. Stremi se za dobrimi, mehki izdelki z velikimi variacijami okusov. Investicije v nove proizvodne kapacitete kažejo pozitivne rezultate.

»Boljši okus z več čokolade, več lešniki in z več sadja« se glasi moto proizvajalcev; pojavljajo se rezine z manj sladkorja in z vitaminskimi dodatki. Kot polnila so poleg sadežev možne tudi karamelne, tofejske ali fondatne mase. Poseben izdelek predstavlja »Do it yourself« rezina, ki se jo že dobi na tržišču.

Nadaljnji razvoj bo usmerjen v:

- optimiranje produkta (triplastna rezina, rezina z jogurtom), in

- diferenciranje izdelka (rezine in kockice – Häppchen oblika, Müsli praline – eventualno tudi oblike).

Odločilno vlogo pa bo vendarle imela kakovost okusa, s katero »Prerezine« potrošnikov še niso mogle prepričati. Bogato doživljanje okusa je danes glavna zahteva, ki so jo postavili potrošniki Müsli rezin.

Žito-razvoj

Čez dva meseca – 1. oktobra...

»Žitova pekovska šola«

Razlogi, kot so: nizka izobrazbena struktura zaposlenih, kronično pomanjkanje poklicev s področja agroživilstva, visoka stopnja fluktuacije, potreba po višji in boljši kvaliteti naših izdelkov ter pretirano poudarjanje sistemskih formalnih oblik izobraževanja odraslih so botrovali razmišljanju o odpravi takšnega stanja in ideji o ustanovitvi interne »ŽITOVE PEKOVSKO ŠOLE«.

Namen internega izobraževalnega programa »ŽITOVA PEKOVSKA ŠOLA« je strokovno usposabljanje delavcev pekarskih tozdov, ki že opravljajo določena dela in naloge iz pekovskega poklica, pa za to nimajo ustrezne izobrazbe in znanj. V program bodo vključeni delavci, ki izpolnjujejo naslednje pogoje:

- nedokončana in končana osnovnošolska obveznost,
- 6 mesecev delovnih izkušenj iz opravljanja del in nalog v pekovskem poklicu,
- starost do 45 let.

Šola bo pričela s svojim delovanjem 1. oktobra letos in časovno predstavlja večletno izobraževalno akcijo. Izobraževalni program bo potekal kot neprekinjen proces v treh izobraževalnih ciklih, po tri mesece v letu.

Program je zasnovan tako, da bo poleg splošnih smotrov in ciljev omogočal delavcem pridobiti predvsem strokovna znanja za pekovski poklic. Sestavljen je iz teoretičnega dela (120 šolskih ur) in praktičnega dela (2 meseca po 6 ur na dan). Učni načrt je izdelan tako, da bodo posamezne delovne naloge potekale vzporedno z razlaganji vsebin strokovnih predmetov. Praksa in teorija bosta tvorili enovit izobraževalni program.

Celotna izobraževalna dejavnost bo potekala v prostirih tozda Pekarstvo in testeninarstvo Ljubljana. Organizacijska izvedba je poverjena kadrovsko splošni službi DSSS, ki bo v stalnem in tesnem stiku s strokovnimi delavci službe za razvoj in raziskave. Vsi predavatelji v naši »ŽITOVSKI PEKOVSKI ŠOLI« so domači strokovnjaki, ki sami pripravljajo tudi učna gradiva.

Ob koncu strokovnega usposabljanja bodo udeleženci opravili komisijski preizkus znanja ter prejeli potrdila o uspešno končanem izobraževanju. Delavci, ki bodo uspešno opravili strokovno usposabljanje, si bodo pridobili možnost, da bodo vključeni v sistem napredovanja kadrov v Žitovih tozdih in DO ŽK Žito Ljubljana.

Jožica Krošelj



Končno tudi v Glasniku:

Literarni preblisk

Z vašo pomočjo začnemo objavljati novo in (upamo) poslej stalno rubriko z zgovornim naslovom. Omenjena rubrika je zaživela po pozivu k sodelovanju, ki smo ga pred časom objavili v Glasniku.

Tako, pred vami so štiri pesmi naše sodelavke, s čemer je prebit led tudi v tej ustvarjalni zvrsti. Sedaj ste na potezi drugi! Pri tem mislimo na vse tiste, ki imate dovolj poguma, da bi svojim sodelavcem predstavili lastne kratke literarne prispevke. V poštev pridejo vse zvrsti, od pesmic do basni, kratkih zgodbic in podobnega. Na željo lahko avtor ostane tudi anonimen ali podpisan samo s svojima začetnicama.

Pričakujemo dober odziv in sodelovanje!

Uredništvo

Istra

Gledam, kako mi med prsti šepetajo minute. Minute, rojene iz pen večernega morja, obarvane s srebrom istrskih juter. Nemirno pretakam rumene odseve trenutkov. Vroče nebo seje vame prgišča modre topline, poklanja mi mehke, počasne poljube.

Poslušam minute, razpete v strunah zaliva. Mrmrajo mi o sanjah, o tih želji v tvojih očeh. Vse steze so se prepletle z milino toplih besed in nežnih dotikov.

Hodim po belih kamnih konca. Resnica malo boli. Ostale so mi hladne roke in hladne oči. Dostojanstvo zatajenih solza in v duši slutnja nedovoljene bridkosti.

A.B.



Žitovi pohodniki v senci rožniških dreves...



Letos v organizaciji Žita...

Otrok

Majhen, droben fantek spi.
Rjave kodre mu kuštrajo sanje.
Med debelušnimi prstki je svet ves majhen, ves dober in lep.
Tople otroške ročice učijo upati, verjeti, učijo živeti.
Jaz pa stojim tu in plaho ljubkujem speči obrazek.
Spi ta mali fantek in se smehlja.
Kakor majhen, zlati angel.
Smehlja se...

In mi pomaga ljubiti ta svet.

Bolečina

Sama sem.
Mračni se.
Tišina boli.
Dežuje...
Mrzle kaplje na šipi drhtijo.
Gola veja na vrtu zajoče v pozdrav.
Le en list še, ki ga veter pretepa.
Sama sem.
NE!
Z menoj je ta zadnji list, ki mi je zaklical odhajajoč:
Pobegni!
Pozabi!

Ne morem.

Ostani tu

Ujela bi se v široko vetrovo roko.
Drhtela v šumenju poletja.
Ven bi šla,
ko se s pordelimi lici nasmehne jesen.
Umila bi se v pomladnem dežju.

Jokala in spala.
Ljubila otroke in sonce in tebe.
Tvoje roke in tople oči.
Čutila bi in molčala s teboj.

Dala ti bom peščico hrepenenja, jezera tišine, lučko ljubezni, svoje besede in smeh.
Vse, kar imaš rad.

Ostala bom s teboj na tem čudnem brezpotju.

V okvirčku

(Pre)malo pohodnikov

V soboto, 7. maja je bil 32. manifestativni pohod po poteh partizanske Ljubljane, ki so se ga udeležili tudi maloštevilni delavci Žita. Od skupaj 40 predhodno prijavljenih udeležencev se je na startu zbralo le nekaj več kot ducat pohodnikov.

Osem kilometrov dolga pot je vodila od Tolstojeve ulice za Bežigradom, po Poti spominov in tovarštva mimo Litostroja, Kosez, čez Mostec in po Šišenskem hribu do Tivolskega vrha ter po Erjavčevi cesti na Trg revolucije.

Po prihodu v cilj so se Žitovi pohodniki zbrali v prostorih tozda Maloprodaja in se primerno okrepčali. Tam so se jim pridružili tudi sodelavci, ki so skrbeli za red na ploščadi Trga revolucije.

Vzdušje je bilo ves čas zares prijetno in prav škoda je, da je iz leta v leto manj udeležencev pohoda iz naše delovne organizacije!

Pionirji so spet tekli na smučeh

Žitov pokal tudi letos množičen

Za konec četrte tekmovalne sezone za pokal Žita je bila 10. maja v prostorih delovne organizacije manjša slovesnost, na kateri so bila podeljena priznanja najboljšim posameznikom in ekipam.

Delovna organizacija Žito je minulo zimo že četrtič zapored prevzela pokroviteljstvo nad tekmovanji pionirjev in pionirk v smučarskih tekih. Kljub pomanjkanju snega v letošnji zimi se je na šestih tekmah za pokal Žita pomerilo več kot 1.200 mladih smučarjev – tekačev ali povprečno po 200 na vsaki tekmi.

Štiriletno Žitovo pokroviteljstvo nad mladimi kategorijami kaže že prve sadove in vzbuja upanje na boljše čase našega smučarskega teka. V perspektivni selekciji Plani-

ške šole za sezono 1988/89 najdemo namreč v kategorijah starejših mladincev in mladink med 20 imeni kar 15 takih, ki so bili v prvi sezoni tekmovanja za Žitov pokal med najboljšimi. Stirje med njimi – Kranjc, Klofutar, Grašič in Lačen – pa so celo že člani juniorske selekcije in nas zastopajo tudi v tujini.

Pa pogledajmo še letošnje zmagovalce v posameznih kategorijah!

- mlajši pionirji: Joško Petkovšek, SK Logatec

- starejši pionirji: Igor Bašelj, TSK Kranjska gora

- mlajše pionirke: Mateja Ambrožič, SK Logatec

- starejše pionirke: Lidija Cerkovnik, SK Bohinj

- pionirji, ekipno: ŠD Kokrica

- pionirke, ekipno: SK Logatec

- skupno, pionirji in pionirke: SK Logatec.

Lojze Gorjanc, direktor jugoslovanskih klasičnih reprezentanc, je spregovoril o minuli sezoni in o uspešnem pokroviteljstvu Žita



Smučanje ob dnevu mladosti

V soboto, 21. maja, je bil na Prisojniku že 36. veleslalom v počastitev dneva mladosti. Udeležili so se ga tekmovalci iz Saturnusa, Tikija, Papirnice in Žita. Nastopilo je več kot 30 smučarjev v petih kategorijah.

Rezultati so bili naslednji:

Ženske

1. Marija Koder, Žito, 49,35, 2. Renata Pogačnik, Žito, 51,47, 3. Silva Humerca, Žito, 1.08,46 in Katarina Privšek, Saturnus, 44,44, – zunaj konkurence.

Moški, skupina D (nad 46 let)

1. Sašo Kralj, Saturnus,

43,21, 2. Mitja Ljubeljšek, Saturnus, 46,20, 3. Franc Ažman, Žito, 46,52, 4. Jože Južina, Tiki, 48,71, 5. Boris Jenko, Saturnus, 48,90, 6. Miloš Podboj, Saturnus, 52,13, 7. Henrik Privšek, Saturnus, 52,15, 8. Milan Berlič, Tiki, 52,83, 9. Anton Zagorc, Papirnica, 53,19.

Moški, skupina C (od 36 do 45 let)

1. Matjaž Gmajnar, Žito, 42,26, 2. Edo Lampič, Saturnus, 44,49, 3. Miro Jeriha, Papirnica, 45,77, 4. Brane Jakopin, Tiki, 48,15, 5. Jani Denša, Tiki, 49,92, 6. Avgust Snoj, Saturnus, 50,09, 7. Martin Kreč, Saturnus, 52,58, 8. Janez Trtnik, Papirnica, 1.02,63.

Moški, skupina B (od 26 do 35 let)

1. Tomaž Erhovnic, Saturnus, 42,59, 2. Lovro

Čuden, Saturnus, 43,34, 3. Boris Vrščaj, Papirnica, 43,78, 4. Silvo Novak, Tiki, 44,80, 5. Janez Humerca, Žito, 44,86, 6. Darko Rutar, Žito, 48,88, 7. Marko Mihelčič, Saturnus, 49,28.

Moški, skupina A (do 25 let)

1. Mitja Gostinčar, Saturnus, 39,52, 2. Marko Kralj, Saturnus, 41,04, 3. Sandi Podobnik, Saturnus, 42,73, 4. Dušan Košir, Tiki, 45,07, 5. Drago Čikič, Žito, 47,14.

Ekipno

1. Saturnus 5 točk, 2. Žito 14 točk in 3. Tiki 16 točk.

Zahvala ob upokojitvi

Prisrčno se zahvaljujem vsem sodelavcem – prijateljem za izkazano pozornost ob mojem odhodu v pokoj!

Bojan Galien,
Žito Domžale

Zahvala

Ob izgubi svoje mame se iskreno zahvaljujem sodelavcem iz Pekarne Ljubljana za podarjeno cvetje in izraze sožalja ter za spremstvo na njeni zadnji poti.

Alojzija Jankovič

Za ljubitelje skandinavskih križank

Poletna nagradna križanka Pekarna Center

Za objavljeno nagradno skandinavsko križanko v tej izdaji našega glasa razpisujemo tri denarne nagrade in sicer: 1. nagrado 2.500 dinarjev, 2. nagrado 1.500 dinarjev in 3. nagrado 1.000 dinarjev.

Pravilne rešitve poletne nagradne križanke je treba poslati na naslov: uredništvo Glasnik Žito, Živilski kombinat Žito, 61000 Ljubljana, Šmartinska 154 najpozneje do 10. septembra.

Rešitev nagradne križanke iz letošnje 1. številke Glasnika Žito – vodoravno je: Delovna, rt, srna, enota, Eta, stvar, tek, krt, ZOO, Atari, sipa, Riz, AMD, Šamac, utov, Li, tla, A, drozgi, Rogla, IO, Andora, St, RT, brinje, sto, AO, AD, OI, Sora, NL, nag, pokol, juha, op, as, ne, ee, norost, kot, Niagara, Ema.

Prispelo je 54 rešitev, med pravnimi pa je žreb razdelil nagrade takole:

1. nagrada, 2.500 din: Vesna Blatnik, Žito Pekarna Trebnje, 68210 Trebnje
2. nagrada, 1.500 din: Angelca Kiler, TOZD Imperial Krško
3. nagrada, 1.000 din: Darinka Zajec, TOZD Šumi.

Kotiček za zdravnika

Shizofrenija, delo in družba

Shizofrenija je psihična bolezen mlajših, značilna po dolgotrajnem poteku in počasnem zdravljenju. Po sprejeti medicinski doktrini mora shizofreni bolnik nujno ostati v delovnem procesu, ker lahko le z delom preprečimo njegovo družbeno sekvenciacijo.

Ko razpravljamo o shizofrenem bolniku, delu in

družbi, gre za izrazita vprašanja s socialnim prizvokom. Čeprav število teh bolnikov epidemiološko ni pomembno, saj jih je v SR Sloveniji v celotnem številu invalidov le okrog dva odstotka, ne smemo pozabiti, da gre pri njih za najrevnejšo populacijo v vseh ozirih. Reševanje njihovih problemov je občutljiv kazalec resnične (in ne proklamirane) humane naravnosti družbe. Glede na to, da ima delovna organizacija probleme pri prerazporeditvah začasno, delno nesposobnih bolnikov, se bomo lahko v tem sestavku na primeru delovne rehabilitacije shizofrenikov na kratko seznanili s tem širšim problemom.

Delo za družbo in v družbi je pomembna biološka, psihološka in socialna

dimenzija zdrave osebe. Izguba delovne sposobnosti boleče vpliva na potek bolezni, na sposobnost bolnikove socialne uveljavitve in na zadovoljitev njegovih psiholoških potreb. Če gre za duševno bolezen, so te spremembe vsekakor še bolj zapletene. Shizofrenija pa je bolezen, ki pogosto hitro pripelje do invalidnosti in to že v prvi polovici življenja, izrazito v prvi tretjini delovne dobe in v letih, ko so ljudje na vrhuncu svojih ustvarjalnih moči.

Bolnika se torej mora zaposliti oziroma mora ostati v delovnem procesu. Idealno bi bilo, če bi lahko ostal na prejšnjem delovnem mestu oziroma na takem, ki ustreza njegovim sposobnostim in željam. Ta ideal je pogosto nedosegljiv, zato pa ne bi smeli prenehati iskati bolniku še drugih možnosti za zaposlitev, ki je zanj še smiselna in koristna. Iz literature je razvidno, da je ob sodobni organizaciji v zdravstvu in na ravni delovnih organizacij mogoče rehabilitirati presenetljivo velik odstotek bolnikov. Pri nas, v naših razmerah, pa pride za veliko večino v poštev le upokojevec s I. kategorijo invalidnosti, torej popolna delovna nesposobnost.

Kaj preprečuje uspešno rehabilitacijo?

V čem je bistvo delovne nesposobnosti? Najbrž je na to vprašanje težko odgovoriti, ker gre za kompleksna dogajanja med bolnikom, delom in družbo, ki imajo različno težo od primera do primera. Najbolj znan je nauk o treh vrstah specifičnih ovir (>handicaps«), ki ne dopuščajo uspešne rehabilitacije duševnih bolnikov:

Predmorbidne ovire

Predmorbidne ovire so tiste, ki delujejo že davno pred prvimi opaznimi znaki bolezenskega procesa in utegnejo že takrat vplivati na socialno in delovno prilagojenost oziroma na mikrosocialno in makrosocialno delovno okolje. Sem štejemo splošne socialne pogoje, v katerih bodoči bolnik živi, njegovo socialno in delovno prilagodljivost, inteligentnost, šolsko izobrazbo, morebitno telesno invalidnost in podobno. Te spremenljivke so lahko dober prognostični potencial pri rehabilitaciji bolnika.

Primarne ovire

To so tisti dejavniki, ki so neposredno povezani z bolezenskim procesom. V glavnem so to psihopato-

loške motnje, potek, trajanje, popuščanje, njihova intenzivnost in vsebina. Zagotovo je sodobno zdravljenje shizofrenih psihoz tisti dejavnik, ki močno vpliva na kratkoročni in dolgoročni potek bolezni in s tem bolniku povečuje možnosti, da ostane v delovnem razmerju. Šele pod vplivom zdravlil postane bolnik sprejemljivejši ali sploh dostopen tudi za druga terapevtska in rehabilitacijska prizadevanja.

Sekundarne ovire

Sekundarne ovire, ki preprečujejo uspešno rehabilitacijo, so posredne posledice bolezni. So del prešibkih adaptivnih reakcij na bolezen oziroma izraz bolnikove neboljnosti in brezupnosti pri obvladovanju socialnih in drugih problemov. Duševni bolnik nosi v naši družbi še vedno pečat odtujenega, neproduktivnega ali celo nevarnega človeka. Zato so pogosto izolirani v bivalnem in delovnem okolju, kar močno podaljšuje fazo rehabilitacije, oziroma podaljša delovno nezmožnost – bolniški stalež.

Nujno je nenehno prosvetljevanje sodelavcev, da takšne bolnike (pa ne samo psihične, ampak vse delavce z zmanjšano delovno zmožnostjo) sprejmejo kot sebi enake, da jim pomagajo pri delu, ker bodo ob takšnem odnosu sodelavcev bolniki hitreje okrevali in se vrnili v delovni proces.

Predvsem morajo imeti vodilni delavci dovolj takta in potrpljenja. Ti v boju za normo in dobiček prepogosto pozabljajo, da so takšni bolniki njihovi prejšnji sodelavci in da bi lahko s pravilnim odnosom do njih bistveno prispevali k njihovi hitrejši ozdravitvi. Zdravnik mora v sodelovanju z delovno organizacijo pretehtati vse možnosti za spremembo delovnega mesta ali za drugačen delovni režim preden bo ocenil bolnika kot nesposobnega za vsako pridobitveno delo. Pri tem ne sme preveč popuščati raznim pritiskom, katerih končni cilj je bolnikova izločitev z vsemi opisanimi posledicami.

Dr. Bogo Rajič

Izdaja Živilski kombinat Žito Ljubljana; Šmartinska 154. Glavna in odgovorna urednica Zlata Vidmar-Ureja uredniški odbor. Urednik in novinar Marko Pograjc. Uredništvo: Živilski kombinat Žito, 61000 Ljubljana, Šmartinska 154, telefon (061) 441-673, int. 334. Pri urejanju sodeluje Center za razvijanje obveščanja v združenem delu, Ljubljana; grafično oblikovanje Aljoša Rebolji; grafična priprava in tisk v nakladi 2.000 izvodov Tiskarna Novo mesto.

GRAPE-FRUIT		GOSTINSKI OBJEKT	EDVARD KARDELJ	NEUMNEŽ, TRAPEZ	KEM. EL. II	VLADO DIVAC	VELEK SEALEC	POVEZANA SLAMA	TRST	PRI NAS POGOST POKLIC	PLUG	SESTAVIL: MARKO POGRAJEC
NAJBOLJŠI DOSEŽKI								DARILO	AFRIŠKI VELETOK			ZASILNI ZAMAŠEK
NAJBOLJŠA KARTA			RIJEKA		POD				VULKAN NA SICILJI			
DOLINAR TONE			M. IME (NOVAK)		KRAJ V HERCEGOVINI				CEŠKO-SLOVAŠKA			
KEM. EL. NATRIJ			POCESTNICA						AFRIŠKI VELETOK			
JANEZ VAJKAD VALVAZOR			POJAV NA VODI						TRST			
RIŽEVO ZGANJE				MLADO GOVEDO					PRI NAS POGOST POKLIC			
DOLGI RAVNI PREDMETI				KIKINDA					PLUG			
6. IN 3. ČRKA			PLANINSKO DRUŠTVO		ZADNJI DEL ŽUŽELK				SESTAVIL: MARKO POGRAJEC			
VRSTA UMETNIKA				ANTON AŠKERC	NEKD. RUSKI VLADAR				ZASILNI ZAMAŠEK			
POLJŠČINA (ZGANCI)									AFRIŠKI VELETOK			
KEM. EL. RADIJ			PIRNAT NACE	OCET					TRST			
AVT. OZN. NORVEŠKE			SLA PO BOGASTVU	OBLAK ANDREJ					PRI NAS POGOST POKLIC			
SE ENKRAT: VULKAN NA SICILJI			TONA						PLUG			