



Westnik

GLASILO SOZD MERX

ŠTEVILKA 7 — LETO I — SEPTEMBER 1981

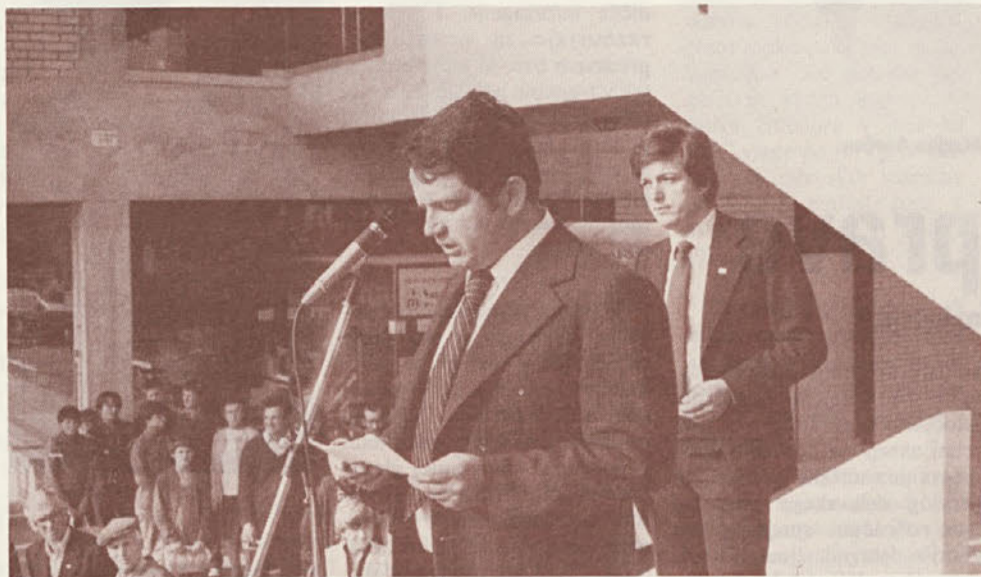
Pripravljamo dolgoročni plan razvoja

Aktivnosti pri pripravi in sprejemanju planskih dokumentov so v SOZD zelo pestre. Trenutno smo v fazi sprejemanja planskih dokumentov za srednjeročno obdobje 1981—85, pred nami pa so tudi aktivnosti pri pripravi gospodarskega načrta za leto 1982. Vzporedno s pripravo letnega plana se bodo v SOZD pričele priprave dolgoročnega plana do leta 2000, katerega osnovna usmeritev je v prioriteti vlaganj, tržni usmeritvi in konceptu razvoja do leta 2000.

Nosilci dolgoročnega plana so delovne organizacije, SOZD, banke, poslovne in občinske skupnosti, SIS-i materialne proizvodnje ter drugi, ki se morajo med seboj vsklajevati in izdelati skupni plan. Nosilci smo v skladu z odlokom in programom o pripravi in sprejetju dolgoročnega plana občine obvezni do konca septembra 1981 sprejeti sklep o pripravi svojih planov, do konca novembra 1981 pa delovni program. S programom dela za pripravo dolgoročnih planov bomo zagotavljali usklajeno sodelovanje pri vseh fazah priprave dolgoročnega plana SOZD. Postopki in aktivnosti bodo podobne postopkom priprave srednjeročnega plana, saj bomo morali po programu pripraviti ustrezne elemente, le te usklajevati in pripraviti osnutek sporazuma o temeljih dolgoročnega plana. Sledila bo faza priprave osnutka dolgoročnega plana in predloga sporazuma ob koncu leta 1983 oz. v začetku leta 1984, ko bomo dali v razpravo predlog dolgoročnega plana in sprejeli sporazum. Po morebitnih pripombah in usklajitvi bo dokončno sprejet dolgoročni plan.

Čeprav je leto 1984 še zelo daleč, nas to vendar ne sme uspavati. Zagotoviti je potrebno usklajeno sodelovanje vseh organov upravljanja in DPO, posebno sindikata pri vseh fazah priprave plana, katere aktivnosti bo vodil odbor za planiranje v SOZD, aktivnost vseh delavcev pa je, da tvorno sodelujemo pri kreiranju razvojnih možnosti do leta 2000.

ŽARE FRANČEŠKIN



Na slavnosti je spregovoril tudi predsednik izvršnega sveta Občinske skupščine Mozirje, Anton Vrhovnik. Za njim stoji direktor delovne organizacije Savinja, Rudi Gabrovec

Blagovnica v Mozirju

Novo blagovnico je odprl Srečko Lamut

V prireditvah za praznik mozirske občine, dvanajsti september, v spomin na dan 1944. leta, ko so borci Šlandrove brigade osvobodili Mozirje, zadnjo postojanko v dolini, ki so jo držali v svojih rokah nemški okupatorji, je imel pomembno mesto tudi kolektiv trgovske delovne organizacije Savinja v Mozirju.

Na sam praznični dan, v soboto, 12. septembra, je bila namreč otvoritev nove blagovnice v Mozirju, zdaj celotne, kajti od prvih dni julija je posloval že pritlični del. Tokrat je šlo torej zares in slavnost je privabila ne le veliko domači-

nov, marveč tudi lepo število gostov.

Na slavnosti je prvi spregovoril direktor delovne organizacije Rudi Gabrovec, ki je opozoril, da je verjetno malo objektov, ki bi imeli že v začetku tako pestro pot, kot jo je imela prav ta blagovnica, saj je ideja o njeni postavitvi na tej lokaciji stara že dobrih dvanajst let. Nastala je namreč v tistih dneh 1969. leta, ko je v kolektivu padla odločitev, da kupi zapuščenno staro mozirsko šolo. Prvotno so razmišljali o temeljiti adaptaciji in saniranju obstoječega objekta, pozneje pa so ugotovili, da bi bila sanacija predraga, rešitev pa neko-

nomična. Tako so se odločili za gradnjo nove blagovnice.

Delo je steklo, pa ne brez zapetljajev. Toda, zdaj je končano in Rudi Gabrovec se je v svojem govoru posebej zahvalil za razumevanje in pomoč Ljubljanski banki Temeljni banki Velenje, Skupščini občine Mozirje in tudi vsem sovlagateljem. Ti pa so zdaj člani SOZD Merx: DO Blagovni center, TK Tkanina TOZD Veleprodaja, DO Mlinsko predelovalna industrija Celje. Svoj interes za sovlaganje pa je uvidel tudi Elkroj iz Nazarij.

Celotna vrednost naložbe z zunanjo ureditvijo, opremo in drugimi stroški bo preseгла 45 milijonov dinarjev, kar pomeni za mozirski kolektiv Savinja nemajhno žrtev in dokajšnje breme za v bodoče.

»Objekt, ki ga odpiramo, je rezultat minulega dela in odrek, kot tudi obveznost za naprej. Zato upamo in pričakujemo, da bomo v njem znali in uspeli zadovoljiti potrebe in želje krajanov in potrošnikov cele doline ter s tem ustvarili takšen dohodek, ki bo zagotavljal uspešno poslovanje v prihodnosti.« je sklenil svoj govor Rudi Gabrovec.

Kolektivu je za tem čestital za dosežen uspeh predsednik mozirskega izvršnega sveta Anton Vrhovnik, ki je hkrati izrazil upanje, da se bo po zaslugi nove blagovnice zmanjšal odliv kupne moči iz doline, da bodo torej prebivalci te občine našli v novi blagovnici vse, kar potrebujejo.

Prisrčen je bil tudi zaključek. Objekt je namreč simbolično odprl prvi direktor tega kolektiva, zdaj upokojeni Srečko Lamut, ki je s svojimi idejami postavil tudi temelje nove blagovnice in začel akcijo za njeno zgraditev. Zato je ta uspeh tudi njegov!

M. BOŽIČ



Še malo in Srečko Lamut bo s prerezanjem vrvice odprl novo blagovnico v Mozirju

Kdo naj prejema glasilo sozda?

Naklada našega glasila se v zadnjih dveh mesecih iz dneva v dan zmanjšuje preko dopisov direktorjev delovnih organizacij ali pa telefonskih klicev tajnic, računovodkinj itd. Tako je zmanjšala naklado KZ Slovenske Konjice od 130 izvodov na 30 in delovna organizacija Tkanina od 570 izvodov na 364. Oglasile pa so se že tudi delovne organizacije Potrošnik, Teko in Gostinstvo in turizem Celje.

Ni odveč, če ponovno spomnim na zakon in dokumente, ki govorijo o obveščanju, od zakona o združenem delu (členi 546 do 550) do internih aktov, kot je sporazum o združitvi in STATUT SOZDA. Zagotavljanje obveščeni delavcev o zadevah skupnega pomena je zapisano v sporazumu med temeljnimi cilji (člen 3), medtem ko pravi o informiranju v 56. členu statuta: organi sozda morajo zagotoviti redno, pravočasno, resnično, popolno ter po vsebini in obliki dostopno obveščanje delavcev o celotnem poslovanju sozda in njenem materialno-finančnem stanju, o pridobivanju in delitvi dohodka ter sredstev, o rezultatih doseženih z druženjem sredstev, kakor tudi o drugih vprašanih, ki so pomembna za upravljanje, odločanje in uresničevanje samoupravne delavske kontrole, o pripravah za ljudsko obrambo ... in 57. členu: informacije se posredujejo preko mesečnega glasila ...

Če je zapisano v aktu, da gre za informiranje delavcev, potem najbrž pomeni to vseh 5200 delavcev, ali pa bi moral akt določati, kdo so ti delavci, ki imajo pravico do informacije?

Če ne določa akt, kdo potem? Delavci sami ali kdo v njihovem imenu?

Na dopisih so podpisane odgovorne osebe, najbolj pogost vzrok pa je dinar, torej varčevanje, ki pa se lahko na področju obveščanja maščuje. **Kajne, da vsi vemo, da je le dobro obveščen delavec lahko dober samoupravljalec?** Naj navedem ugotovitev predsednika RS ZSS Vinka Hafnerja, da je povsod, kjer so šepali samoupravni odnosi, šepalo tudi informiranje. Lahko velja tudi obratno. O tem bi morali odgovorni delavci dobro razmisliti, preden se odločijo, da bodo znižali naklado našemu glasilu.

Strinjam se, da skupno glasilo sozda ni in ne more biti edina oblika obveščanja delavcev, ampak morajo imeti delovne organizacije znotraj razvite še ostale sisteme obveščanja, od oglasnih desk, biltenov, ciklostiranih obvestil.

Pravilna je tudi ugotovitev, da smo naredili premalo na področju podružbljanja informiranja, da bi se delavec spremenil iz objekta informiranja v subjekt. Akcija »Tisoč delavcev-sodelavcev« je imela namen pridobiti čimveč dopisnikov glasila. Kako naj bo dopisnik glasila delavec, ki glasila sploh ne vidi?

Pravo mesto za še bolj odkrit pogovor je vsekakor sindikat, kot nosilec obveščanja v združenem delu. Ko bodo na svojih sejah posvetili več časa obveščanju v združenem delu, bo dobilo obveščanje mesto, ki mu pripada.

Verjamen, da je najpreprosteje stati ob strani, napisati dopis za zmanjšanje naklade ali pa obrniti telefonsko številko. Težje je napraviti oceno, ali je glasilo dobro ali slabo, kaj bi bilo še potrebno narediti, popraviti, da bi bilo glasilo zanimivo tudi za te delovne organizacije, ki se odločajo za zmanjšanje naklade. Še težje pa je sodelovati pri obveščanju svojih delavcev in tako prevzeti del odgovornosti tudi nase.

Naj še poudarim, da glavni in odgovorni urednik ni edina oseba v sozdu, ki bo skrbela za obveščanje, ampak so njegove naloge predvsem organizacijsko-tehničnega pomena, seveda poleg pisanja pošameznih prispevkov.

In kaj o tem menite vi, dragi bralci? Vsako razmišljanje bomo objavili. Istočasno pa nam boste pripomogli k realni, kritični oceni glasila.

JANA PERTINAČ

Ozimnica — velika odgovornost

Priprave na prodajo blaga za ozimnico so bile temeljite, dobre in skrbno izvedene. Nalogo smo sprejeli kot veliko obveznost do potrošnikov celjskega območja. V samo uresničitev obveznosti smo vključili tudi druge trgovske delovne organizacije in ne le članice naše sestavljene organizacije združenega dela.

Akcija je stekla 1. septembra in bo trajala vse do 10. oktobra. Sicer pa je časovno razdeljena tako, da je bila do 21. septembra v teku prodaja paprike in sliv, od 10. septembra do 10. oktobra krompirja, čebule, česna in zelja in nazadnje, prav tako do 10. oktobra še jabolok in Etinih kartonov konzervirane povrtnine.

Zaradi zamud pri dozorevanju in obiranju, je za dva dni od predvidenega zakasnila prodaja jabolok, medtem, ko so bili Etini kartoni konzervirane povrtnine na voljo šele po 20. septembru.

Za ozimnico smo pripravili in zagotovili zadostne količine blaga, tako med drugim 2.000 ton krompirja, 400 ton paprike, 300 ton čebule, 150 ton zelja, 100 ton jabolok, 10 ton česna, 50 ton sliv itd.

V prodaji za ozimnico na okoli osemdesetih mestih pa so veljale naslednje cene za kilogram prvovrstnega blaga: krompir 7,80, paprika 19, čebula 12, česen 60, slive 15, zelje 5,5, jabolka pa po 14,50 (jonatan in zlata parmena) ter po 15,70 din zlati delišes. Nekoliko ceneje, sicer pa od 7 do 13 dinarjev za kilogram, so jabolka na Slomu (KK Šentjur) ter pri KZ Sl. Konjice, seveda ceneje, glede na kakovost.



Cveto Remše



Anica Potočnik



Marjan Sorčan

Delali so s polno paro

Potrošniška mrzlica je povzročila veliko dela

Novica, da se bo podražilo olje, sladkor in mleko, se je hitro razširila med ljudmi. Že naslednji dan smo lahko v trgovinah opazili veliko gnečo. Vozički so bili polni blaga. Danes iščemo krivca za te neresnične informacije. Ljudje se razburjajo in pritožujejo, predvsem tisti, ki so prvi pohiteli v trgovine po zaloge. Nihče od potrošnikov pa pri tem ni pomislil, s kakšnimi težavami se srečujejo delovne organizacije, ki se ukvarjajo z embalaranjem sladkorja, polnjenjem olja, mleka.

V okviru sestavljene organizacije Merxa so se dogovorili za podaljšani delovni čas v embalarici sladkorja, temeljne organizacije Pražarna. Kako je potekalo delo v tem času, nam je povedala Anica Štucl, glavni obratovodja Pražarne: »Imeli smo določene rezerve pakirane sladkorja, ki pa so takoj pošle. Delavke, predvsem starejše, so se takoj samoiniciativno odločile za nočno izmenično delo, ko so izvedle, da jim je pripravljeno priskoči-



ti na pomoč 42 delavcev iz delovnih skupnosti. Prav tako smo vse ostale službe naše temeljne organizacije preusmerili v proizvodnjo sladkorja, saj je bil čas rednih letnih dopustov,

mi pa smo hoteli zadovoljiti potrebe potrošnikov na tržišču. Moram priznati, da je bila to za nas velika obremenitev, ki pa bi ob zrejši presoji nekaterih, vsekakor ne bila potrebna. »Brigadirji« so opravili v treh izmenah v času od 19. 8. do 21. 8. 1981 224 solidarnostnih ur in v tem času pripravili 96 ton več sladkorja, kot pa ga zahtevajo normalne potrebe. Utrujeni od dela smo bili zadovoljni, da se je stanje na tržišču umirilo. Ob tej priliki bi se rada zahvalila vsem delavcem iz naše temeljne organizacije, prav tako pa tudi delavcem iz delovne skupnosti skupnih služb delovne organizacije Blagovni center, Potrošnik in sozda za resnično požrtvovalno opravljeno delo.«

In kako je danes? Potrošniki so si naredili zaloge blaga, police v trgovinah so polne, zaloge sladkorja v embalarici so velike, delavke pa bodo odšle na dopust in tako izkoristile vse tiste ure, ki so jih morale delati v podaljšanem delovnem času in ponoči.

J. P.

Siromašne razprave

Kako smo obravnavali rezultate gospodarjenja?

Anketirani so odgovarjali na vprašanja:

Ali je bila napravljena ocena poslovanja za šest mesecev in obravnavana v samoupravnih delovnih skupinah? Kdaj so sprejeli polletni obračun delovne organizacije ali tozda in kako?

Cveto REMŠE, vodja samoupravne delovne skupine in delegat DS, DO Blagovni center: »Ocena poslovanja za prvo polletje ni bila napravljena in jo zato nismo mogli obravnavati v samoupravni delovni skupini. Prav tako nismo dobili nobenega pismenega gradiva za sprejem obračuna na delavskem svetu (potrjeval se je 31. 7. 1981), računovodkinja ga je podala na seji. V imenu samoupravne delovne skupine menim, da ta postopek ni pravi ter da na ta način delegati oziroma delavci ne moremo odločati o začasnih delitvi ostanka dohodka.«

Anica POTOČNIK, predstavnica mladine na delavskem svetu, DO Tkanina: »Gospodarska komisija je pripravila zelo različno poročilo o gospodarjenju za prvo polletje, katero smo obravnavali na delnih zborih. Končni obračun pa

smo obravnavali na delavskem svetu. Tako so lahko vsi delavci v naši delovni organizaciji na osnovi dobro pripravljene poročila odločali o predlagani delitvi dohodka in čistega dohodka.«

Marjan SORČAN, predsednik DS, DO Gostinsko podjetje Celje: »Ocena poslovanja je bila pripravljena in smo jo obravnavali po posameznih enotah. Za sprejem obračuna smo predhodno prejeli napisano gradivo, obravnavali smo ga na delavskem svetu in nato sprejeli na zboru delovnih ljudi. Kot predsednik delavskega sveta bi predlagal, da bi v prihodnje gradivo bilo bolj razumljivo napisano, da bi bilo čim manj števil.«

Iz te kratke ankete je razvidno, da še vedno v večini delovnih sredin ne sprejemajo po pravilnem postopku periodičnih, polletnih in zaključnih računov. Stališče in sklep sindikata je, da strokovne službe pripravijo oceno poslovanja za določeno obdobje, nato koordinacijski odbor za uspešnejše gospodarjenje ugotovi, ali je ocena dobro pripravljena in jo posreduje vsem samoupravnim delovnim skupinam v razpravo. Tako se delavci prvič seznanijo z grobo oceno poslo-

vanja in že dobijo določene osnove za sprejem obračuna. Istočasno se sprejmejo vsi potrebni ukrepi za dosledno uresničevanje začrtane politike. Na predlog delavskega sveta se nato obračuni sprejmejo na zborih delovnih ljudi. Od 5. septembra dalje pa bo potrebno ocene poslovanja pripravljati mesečno, saj je zbor delegatov organov samoupravljanja na svoji zadnji seji sprejel sklep (15. julija), da bodo morale vse organizacije združene dela do petega v mesecu pripraviti mesečno oceno poslovanja. Izvajanje tega sklepa bo spremljal občinski koordinacijski odbor za učinkovitejšo gospodarjenje.

Poleg tega pa nas je Izvršni svet SO Celje opozoril na pomembne naloge, ki nas čakajo v prihodnjem in katerim moramo dati prednost: večja storilnost, boljša organizacija dela, varčnost, delovna disciplina, zmanjšanje materialnih stroškov, dosledno nagrajevanje po delu, rast osebnih dohodkov usklajevati z družbenim dogovorom, zniževanje upravnih, administrativnih in režijskih delavcev, sproti spremljati realizacijo planov in zaostri odgovornost pri njihovem izva-



Aktiven oddih v naravi

TOK Šentjur — pobudnik kmečkega turizma na svojem območju

Planina pri Sevnici ima izredne možnosti za razvoj kmečkega turizma zaradi ugodne lege in značilnosti kraja. Ohranjene so razvaline romanskogotskega gradu iz časov kmečkih uporov in turških vpadov. Kraj je bil pomemben v času NOB. Zanimiva je kraška jama (Glija jama) z lepimi kapniki, ki je dolga 250 m, Sv. Križ 733 m in Bohor.

Kmečki turizem je lahko samo dopolnilna dejavnost na kmetiji. S turistično dejavnostjo se lahko ukvarja samo kmetijsko gospodarsko urejena kmetija, katere osnovni dejavnosti sta kmetijska in gospodarska proizvodnja.

Kmečki turizem je pomemben iz več vidikov:

- ker pomaga ohranjati kmetije, zlasti na območjih, ki so za kmetijstvo manj primerne,
- ohranja poseljenost kmetijskega prostora

— s kmečkim turizmom preprečujemo propadanje naše kulturne krajine. Pri novogradnjah ali obnovah hiš je potrebno zaščititi kvalitete kmečkega doma, vaškega naselja in krajine, ki so odločilni dejavniki za gospodarsko uspešnost kmečkega turizma. Kmetje radi naredijo po svoje, pa naj gre za notranjo ali zunanjo ureditev, še bolj pa zidarji, če gre za kakšne prezidave.

Letovanje je postalo neke vrste beg od vsakdanjega delovnega ritma. V pričakovanju, da je moč najti resnični počitek in okrepitev ter nabrati in posneti dovolj doživljajev. Ker pa vsi beže z istim ciljem, množičnost teh potovanj stopnjuje živčnost in povzroča prenatrpanost turističnih mest.

Poprejšnje preseljevanje ljudi iz vasi v mesta začanja dobivati že obratni pritok. Mnoge statistike raz-

vitejših držav že govorijo o prilivu v ruralni prostor, ne le zaradi stalnih naselitev, temveč zaradi nedeljskega in sezonskega turizma.

V kmečkem turizmu se zaradi njegove pogojenosti ne morata razviti tolikšna množičnost in prostorsko časovna koncentracija. Zato pospešuje zblizanje med ljudmi, odpravlja odtujenost. Turist postane spet subjekt, ki zadovoljuje svoje potrebe zunaj prenatrpanosti in brez živčnosti, ampak zaživi v gostiteljsko družino, njenim delom in okoljem, doživlja ter sprejema lokalno kulturo in se z njo plemeniti.

Na Planini urejamo 25 ležišč na treh kmetijah, ki so v neposredni bližini in, če bo imela celjska banka posluš pri dodeljevanju posojil, ne bo težav pri uresničevanju željenih ciljev. MIJA KOVAČIČ

V Mlinsko predelovalni industriji veliko bolnih

Pa podatkih, ki so zbrani za prvo polletje letošnjega leta, je stavež v delovni organizaciji Mlinsko-predelovalna industrija Celje zelo visok in znaša 21 %. Skupno je bilo zabeleženih 566 primerov staveža ali 94 zaposlenih na mesec. Najvišji odstotek je v TOZD Pekarne in slaščičarne Celje in TOZD Pekarna Rogaška Slatina 24 %, medtem ko ima TOZD Mlin precej nižji stavež, 12 %.

Vsekakor so vzroki za tako visok stavež težko in naporno delo in delovni pogoji, kateri so še posebej težki v pekarnah. Tukaj je poleg naporega dela prisotna še vročina in prah, ki delavca močno utrujata. V poletnem času doseže temperatura od 40 do 50° C, vlažnost zraka pa doseže tudi več kot 30 %. Takšni delovni pogoji vsekakor zmanjšujejo delavčevo storilnost in slabo vplivajo na njegovo počutje.

Delovni posojji so se v zadnjem času precej izboljšali, instalirali so ventilacijo, uvedli nove moderne peči. S temi izboljšavami se je obseg ročnega dela nekoliko zmanjšal, vendar določene operacije še vedno zahtevajo ročno delo, še posebno v slaščičarstvu. Takih pojavov, kot sta vročina in vlaga, se ne da odpraviti. Prisotno je še nočno delo, ki na delavčevo psiho zelo neugodno vpliva.

Veliko je že starejših delavcev z daljšo delovno dobo, pri katerih se pojavljajo razna obolenja, predvsem na hrbtenici, nogah in ožilju, kar je posledica stoječega dela in dvigovanja bremen. Izhajajoč iz teh podatkov, so si naše strokovne službe zastavile nalogo zmanjšati bolniški stavež in delavcem omogočiti delo pod čimboljšimi pogoji, da bo njihovo delo varno in da bo storilnost čimvečja.

ANICA ROŽIČ

Dolga je pot od zrna do moke

Predelava pšenice terja zahteve in natančen tehnološki postopek

»Glavna dejavnost naše temeljne organizacije je mletje in luščenje žita. Za to potrebujemo letno 23.000 ton pšenice, iz katere narmelujemo skupaj z uslužnostnim Mlinom v Vrbju 17.000 ton moke«, nam je pripovedovala direktorica Tatjana Žolnir in nadaljevala: »Pšenico skladiščimo v našem silosu (7.600 ton) ter v podnih skladiščih. Nekaj imamo tudi koruze za potrebe ožjega trga. Poleg tega pa opravljamo storitve v blagovnem prometu s skladiščenjem žit in mlevskih izdelkov (skladišče žitaric Celje, skladišče Slov. Konjice, skladišče Šmartno ob Paki ter skladišči v Sevnici in Trbovljah) in embalaranje žitaric, mlevskih izdelkov in drugih izdelkov iz žitaric v embalirnici v Celju. Za uspešno opravljeno delo v izredno težkih delovnih pogojih potrebujemo 98 delavcev, od tega 25 žensk. Za leto 1981 smo planirali 57 milijard celotnega prihodka (leto 1980 47 milijard), 4 milijarde dohodka (leto 1980 3 milijarde).«

Predelava pšenice od zrna do končnega proizvoda je zaključen tehnološki proces, sestavljen iz več operacij, ki so med seboj povezane. Tovarišica Alenka Novak, vi ste tehnolog v Mlinu. Ali bi nam lahko podrobneje opisali postopek predelave?

»Izkoristek objektov in strojev za predelavo pšenice je odvisen od kvalitete surovine in izbire tehnologije, pa tudi od pravilne organizacije in avtomatizacije procesa. Mlin in spremljajoči objekti so locirani tako, da obstaja možnost njihovega vključevanja v širšo in kompletno proizvodno enoto, še posebej skladišče surovin in skladišče končnih proizvodov. Tehnološki postopek predelave pšenice se sestoji iz: skladiščenja pšenice, čiščenje pšenice, mletja in odležavanja mok, pakiranja in skladiščenja mok.«



Vemo, da skladiščite pšenico v razsutem stanju v silosih. Ali so silosi samo skladiščni prostori?

»Namen skladiščenja pšenice v silosih ni samo ta, da zaščitimo pšenico pred kvarom, razgradnjo in zunanjimi vplivi okolja, ampak se med skladiščenjem izboljšajo tudi njene tehnološke lastnosti. Pšenico lahko v silosih skladiščimo ločeno po sorti in kvaliteti, zato v nadaljnjem procesu predelave sestavimo željeno mešanico različnih sort pšenice s ciljem dobiti standardno kvaliteto mlevskega proizvoda.«

Velik del postopkov v mlinarstvu se sestoji iz odvajanja različnih vrst prmesi v pšenici. Kako poteka čiščenje?

»Med čiščenjem pšenice se odvojijo organske, anorganske prmesi in tuja zrna na osnovi specifične teže delcev, velikosti delcev ter zračnega toka. V čistilnem delu mlina, ki ga sestavlja vrsta strojev in naprav, se pšenica čisti, pere, vlaži, po potrebi tudi kondicionira. Tako pripravljena pšenica mora več ur odležavati v celicah, da se ji sprejeta vloga enakomerno razporedi v zrnu.«

Najvažnejši del tehnološkega procesa predelave pše-

nice v moko je mletje. Opišite nam ga, prosim!

»V tej fazi se s pomočjo mehanske sile pšenična zrna odpro, izločeni endosperm (notranjost zrna) pa se zmelje v moko. Po mletju se material preseje. Najprej se odstranijo večji delci endosperma, ki predstavljajo pol produkt in jih je potrebno ponovno mleti. Nato se odstranijo kalček in otrobi (luska). Ker so ti delci bolj vlaknaste strukture, se med mletjem ne drobijo do finosti mok, zato jih s sejanjem z lahkoto ločimo. Vse operacije mletja, poti medproduktov in poti končnih produktov meljave, velikosti in število sit, so zajete v mlevs-

potrebne dolgoletne izkušnje in dobra teoretska osnova. Izplen mok, ki je merilo usklajenosti tehnološkega procesa in kvalitete surovine, nam da iz 100 kg pšenice najmanj 74 kg moke. Po vsebnosti pepela, oziroma količini mineralnih snovi, ločimo moko po tipih in to: T 500, T 800, T 1100, T 400 pšenični zдроб.

In kaj je zadnji proces predelave pšenice?

»Moka, ki jo dobimo pri mletju pšenice, mora odležavati v celicah za moko

najmanj 8 dni. Medtem časom v moki potekajo biokemične spremembe, pravimo, da moka »zori«. Prihaja do strukturnih sprememb proteinov in do spremenjenega odnosa voda — proteini. Nato moko pakiramo in skladiščimo. Za potrebe pekarn in večjih kupcev se moka embalira v juta ali PVC vreče po 60 kg. V embalirnici mlevskih izdelkov pa moko embaliramo v manjše enote po 1, 2 in 5 kg.«

Tovarišica Žolnirjeva, ali se pri nabavi pšenice, glede na stanje v pridobivanju surovin na jugoslovanskem tržišču, pri vas srečujete s težavami?

»V letu 1980 smo imeli izredne težave zaradi pomanjkanja pšenice. Zemljo, namenjeno za sejanje pšenice, so obdelovali za druge kulture. Nadalje je bil neugoden odnos med ceno pšenice in kuruzi, tako da so pšenico, ki je bila cenejša, uporabljali za krmo.

Tako smo že v letu 1980 sklenili samoupravne sporazume z velikimi sistemi v Vojvodini (Sirnium, Servo Mihajl), s katerimi imamo zagotovljeno 1/3 pšenice naših potreb. Ostalo pšenico bomo pač kupovali po tržnih pogojih na osnovi kupoprodajnih pogodb v Vojvodini in Slavoniji. Pri tem pa se zopet pojavi problem cene pšenice, ki je po navadi večja od garantirane po uradnem listu 8,30 din (za letos predvidevamo 15,00 din za kg) ter se ta razlika v ceni ne more prenašati na ceno moke. Veliki sistemi pa nam za izdobljeno količino pšenice postavijo tudi pogoje nabave določene količine njihovih artiklov (»po- leg pšenice morate vzeti še določeno količino sladole- da«). Ob pomanjkanju pšenice na domačem trgu, bomo morali kupovati uvoženo pod zelo neugodnimi pogoji.«

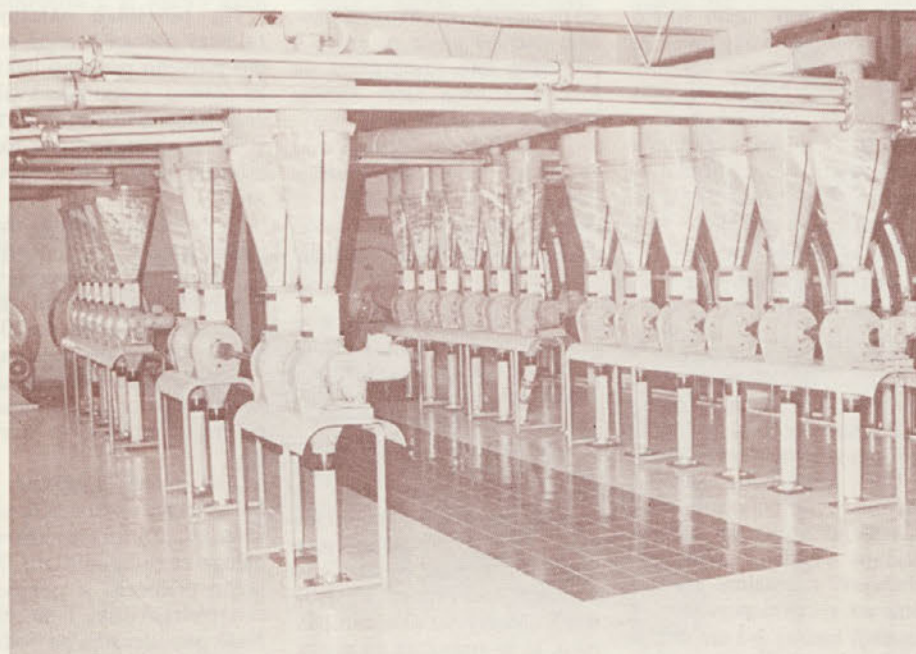
JANA PERTINAČ



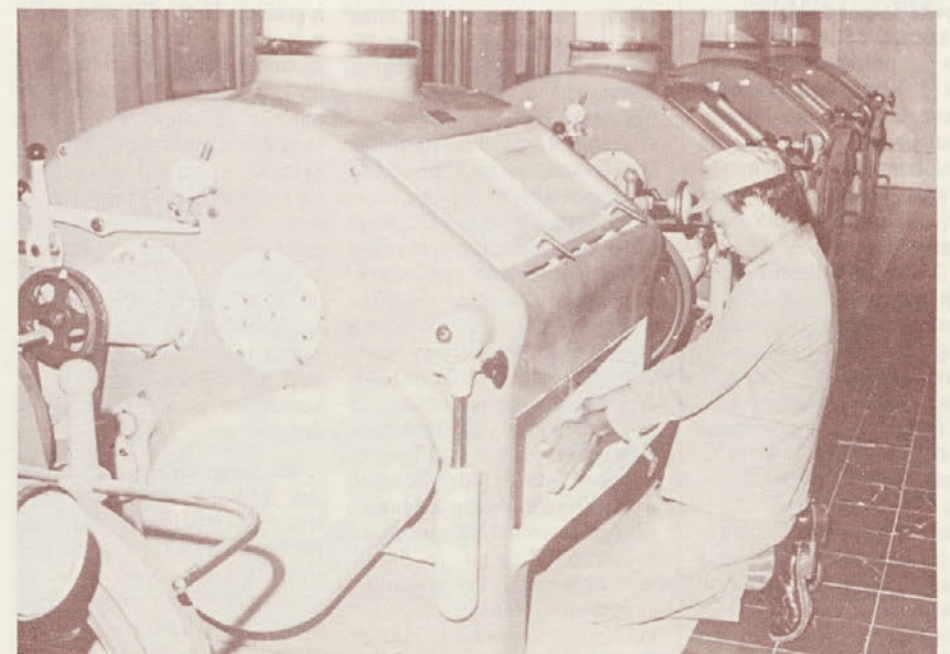
Milica Sevešek, Marija Lipovšek in Marija Amon pakirajo moko



Ferdo Dolar, Milan Potočnik in Milan Subaraš pri polnjenju otrobov



Sortiranje moke v tozdu Mlin



Mlinar Slavko Novak kontrolira valjčne mlino

Razprava o nagrajevanju

Kljub dopustom je bil v DO Potrošnik živahen politični utrip

Navkljub dopustniškemu razpoloženju, je družbenopolitična aktivnost vse poletje v delovni organizaciji Potrošnik potekala nemoteno.

Sindikalna konferenca je obravnavale delovne in življenjske pogoje delavcev v trgovini in razpravljala o realizaciji akcije, ki jo je začel republiški odbor sindikata delavcev trgovine SRS. Predlagali so, da bi kadrovska služba izdelala vprašalnik, ki bi zajemal problematiko zdravstvenega varstva, invalidskega problematiko, varstvo pri delu in delovnih pogojev, družbeno prehrano, delovni in prosti čas, otroško varstvo in stanovanjsko problematiko.

Navkljub težavnemu gospodarskemu položaju delovne organizacije, ki mu v veliki meri botrujejo zunanji vzroki, pa ne smemo zanemarjati socialne problematike in moramo nenehno bedeti nad delovnimi pogoji in zdravstvenim varstvom našega delavca. Takšnega mnenja so bili vsi člani sindikalne konference, v burni in razgibani razpravi. Ustanovili so iniciativno skupino, ki mora bedeti nad izvedbo zastavljene akcije.

Zelo razveseljivo je dejstvo, da se v delovni organizaciji Potrošnik lotevajo reševanja težkega ekonomskega položaja z uvajanjem novega sistema nagrajevanja po delu in v tem

vidijo eno glavnih zdravil za izvajanje stabilizacijskih prizadevanj. Člani sindikalne konference so z veseljem sprejeli dejstvo, da razprava o novem pravilniku o nagrajevanju delovne uspešnosti po temeljnih organizacijah poteka zelo konstruktivno in plodno. Z zanimanjem so vsi sprejeli rezultate poskusnega izračuna, ki je pokazal, da smo pri ugotavljanju delovne uspešnosti na pravi poti.

Nov pravilnik, o katerem bodo delavci odločali na referendumu konec septembra, pomeni dvig mase osebnih dohodkov za okrog 10%. Le ti so bili sedaj skoraj pol leta zamrznjeni, sedaj pa naj bi se povečali le na račun boljšega poslovnega rezultata in večje storilnosti, so v razpravi dejali delavci.

Člani konference so razpravljali tudi o novi metodologiji o vrednotenju del in nalog, ki je tudi v razpravi. Menili so, da prinaša nekaj bistvenih novosti, da pa bi veljalo počakati in jo le vskladiti z branžno metodologijo, ki jo pripravlja splošno združenje trgovine pri gospodarski zbornici SKS.

Člani konference so se tudi zavzeli, da naj bi delovna organizacija Potrošnik sodelovala na športnih igrah sodza Merx oktobra meseca v vseh disciplinah in kar v največjem številu.

Sestali so se referenti za šport in rekreacijo in že sestavili ekipe. Ker je čutili na nivoju delovne organizacije slabše informacije, so člani konference sprejeli sklep, da se uvede izdajanje internih informacij, ki bo delavce delovne organizacije tekoče seznanjalo s poglavitnimi dogodki, sprejeli pa so tudi sklep, da se morajo za vse temeljne organizacije izdelati stabilizacijski programi po delovnih enotah, ki se morajo obravnavati istočasno s periodičnimi obračuni.

Analogno sindikalni konferenci so svoje delo opravljale tudi druge družbenopolitične organizacije v vseh temeljnih organizacijah delovne organizacije Potrošnik, čeprav je bilo dopustniško razpoloženje.

ALEKSANDER PERDAN

Razprodaja starega blaga?

V izložbah celjskih trgovin že nekaj časa lahko opazimo velike plakate, ki vabijo potrošnike k nakupu blaga v posezonski razprodaji. Komentarji sredstev javnega obveščanja so dokaj različni, večina pa je mnenja, da se pri razprodaji prodaja manj vredno blago, katerega imajo na zalogi v skladiščih trgovin že več let. O tem smo se hoteli prepričati, zato smo poprosili za razgovor direktorja temeljne organizacije Maloprodaja, DO Tkanina, Alojza Forštnerja, ki nam je povedal: »Vse priprave na posezonsko razprodajo so potekale v skladu z dogovorom o dobrih poslovnih običajih. Letošnja razprodaja traja v času od 15. 8. do 15. 9. in nudi potrošniku 40% popust pri nakupu blaga. To, da smo ponudili potrošniku več let staro blago ne drži. V posezonski razprodaji je predvsem blago, ki ni bilo prodano v pretekli sezoni in ni več aktualno za naslednjo. Izjema pa je blago, ki ga ponudi za prodajo proizvodnja iz svojih skladišč.



Nov stroj za pakiranje

Nova, velika pridobitev za temeljno organizacijo Agropromet in celjske potrošnike je nakup stroja za pakiranje sadja in zelenjave. Pri povprečni teži 1,5 kg se lahko s pomočjo stroja v sedmih urah pripravi sedem ton blaga. Na stroju, za katerega so morali odšteti 320 milijonov din, se lahko pakirajo sledeči artikli: breskve, češnje, grozdje, hruške, jabolka, kaki jabolka, jagode, marelice, sveže in suhe slive, sveže in suhe smokve, banane, mandarine in paradižnik.

SOZD
merx
CELJE

Dopisujte
v svoje
glasilo

Preberite

1. Rok za izvedbo obeh sklepov, ki jih je sprejel zbor delegatov organov samoupravljanja se je iztekel.

Preverite pri predsedniku delavskega sveta oziroma zbora delavcev ali je bil zagotovljen normalen delovni postopek za sprejem dogovora o konkretnih nalogah za uresničevanje resolucije 3. kongresa samoupravljalcev. Rok je bil 15. september, ko bi moral biti poslan en izvod v vednost tudi Občinskemu svetu Zveze sindikatov.

Pri predsednikih koordinacijskih odborov za učinkovitejšo gospodarjenje pa preverite, če je bilo storjeno vse potrebno, da je bila do 5. septembra posredovana Občinskemu koordinacijskemu odboru ocena gospodarjenja za mesec avgust (podobna zahteva velja v prihodnje za vsak mesec posebej).

2. Izvršni odbori osnovnih organizacij in njihove konference so bili dolžni zagotoviti temeljito obravnavo gradiva za 3. konferenco ZSS o socialni politiki in zagotavljanju socialne varnosti (Delavska enotnost, sindikalni poročevalci št. 7/81).

Osnovni cilj te obravnave je bil namenjen oceni lastne usmeritve in aktivnosti na področju socialne politike v organizacijah združenega dela. Rok je bil 20. september. Ustrezno poročilo je bilo treba posredovati tudi Občinskemu svetu ZSS.

Bitka za kruh — potreba in nuja

Zagotoviti je treba čim več doma pridelane pšenice

Letošnja akcija za »kruh in sladkor« je močno razgibala nekatere sredine med pridelovalci, predelavo, ter družbenopolitične skupnosti in družbenopolitične organizacije. Na našem področju dajemo povdarek le akciji za povečano setev pšenice, ter organiziranosti odkupa pridelka. Nemalo je težav s katerimi se srečujemo, predvsem zato, ker smo doslej leta nazaj dobili manjkajoče količine pšenice iz intervencijskega uvoza. Stabilizacijski ukrepi so močno posegli tudi na področje pridelave in predelave pšenice, še zlasti v času bitke za uravnovešanje plačilne bilance s tujino. Prioriteta, ki je namenjena v sedanjem srednjeročnem obdobju prav agroživilskemu kompleksu za pridelavo hrane, nikakor ni slučaj. To je potreba in nuja, ki se je moramo zavedati vsi delavci in občani. Nemalokrat dobi človek občutek in tudi očiitek, da smo prav delavci v agroživilstvu odgovorni za dovolj hrane. Odgovornosti se zavedamo in je ne zavračamo, vendar soodgovornost obstaja in se je nekateri ne zavedajo. Konkreten primer je dolgotrajno in včasih že z dolgočasno dogovarjanje okrog organiziranosti interesne skupnosti za preskrbo. Končno je uspelo vsaj organizacijsko usposobiti skupnost. Vsebine, kaj šele konkretnih rezultatov še ni. Nehote se ti vsiljuje misel, kaj bodo rekli delavcem v tistih industrijskih sredinah ob pomankanju moka in kruha, ko so jim ob sprejemanju spora-

zuma mlačno pripovedovali o pomenu združevanja sredstev za boljšo preskrbo in ga niso sprejeli.

Delovna organizacija Mlinsko predelovalna industrija rabi za predelavo letno 25.000 ton pšenice, da pokrije potrebe po moki za lastno predelavo in prodajo. V januarju letos smo uvozili 12.000 ton pšenice, da smo pričakali novo žetev. Za te količine pšenice katero smo predelano že pojedli (ali pa pokrmili), plačujemo tečajne razlike, ki pa niso majhne, dosegajo že skoraj 1,00 din po kilogramu. Ti stroški niso zajeti v nobeni kalkulaciji za ceno moka in naprej v kruhu, nosi jih le Mlinsko predelovalna industrija, oziroma 450 v njej zaposlenih delavcev. Povsem nelogično postaja, da ves vloženi trud in znoj mlinarjev in pekov, ki je bil vloženi v končni proizvod — kruh, izničimo, le-ta čestokrat konča v smetiščih ali koritih. Pri tem gre vendarle za ceno, kot za cenovna nesorazmerja med pšenico, moko, kruhom na eni, ter koruzo in ostalimi krmili na drugi strani.

Za povprečni osebni dohodek je bilo možno kupiti 1971. leta 632 kg belega kruha, letos pa kar 1.031 kg. Pa še naj kdo trdi, da kupna moč pada, za kruh to ne drži. Ravno obratno sorazmerje je pri krompirju in še celi vrsti pridelkov in izdelkov.

Ob navedenem neskladju cen so tudi vsi dobromišljeni ukrepi razvrednoteni. Tako

smo se pred dobrim letom dogovorili, da pečemo 0,80 kg težke štruce (4-članska družina po 0,20 kg dnevno), da tako prispevamo k ugodnejši bilanci pšenice v Sloveniji. V začetku so bili rezultati vidni, količine kruha so bile v upadanju, ker pa temu ni sledil tudi cenovni ukrep, je sedaj stanje še slabše. Zahtevek za korekcijo cen kruhu za povečane stroške peke smo predložili v mesecu decembru 1980, ti pa se niso povečali že od 1979. leta, vendar se je zavlačevalo z odločitvijo o povečanju, k temu je pripomogel tudi nov način sprejemanja cen preko skupnosti za cene, preden smo jih organizirali in izdelali kriterije za delo. Ob žetvi se je podražila moka za 37%. Šele 2 tedna za tem je bila sprejeta korekcija cen za posebne vrste kruha za 25%. Za osnovne vrste pa je »obljubljena« kompenzacija od 1. 4. 1981 dalje za povečane stroške peke od 16. 7. 81, pa še za del povečane cene mok. Vendar v tem trenutku še vedno ni sprejet odlok za tovrstna nadomestila izpadlega dohodka. Kompenzacija pa so bile sicer dogovorjene samo do 30. 9. 1981, kako bomo ukrepali potem še vedno ni jasno, kljub večkratnim urgencam in opozarjanju. Cenovna razmerja v primerjavi z ostalimi republikami so v celoti porušena. V Sloveniji imamo 2-3 din dražjo pšenico, ter 3 dinarje v povprečju cenejše osnovne vrste kruha. Ob takšnih neskladnih postaja jasno zakaj je kruh tudi krmilo.

Ob sklepanju sporazumov in pogodb za odkup letošnje žetve pšenice je sprva kazalo, da bomo zadovoljili potrebe za domačo pšenico. Čimbolj pa se je približeval čas žetve tako so tudi pridelovalci zniževali dogovorjene količine. Kljub velikim naporom odgovornih delavcev na SOZD in delovni organizaciji, nam bo po predvidevanjih uspelo v najboljšem primeru zagotoviti 60 — 65% potrebnih količin pšenice.

Ostale količine bomo ponovno morali pokriti iz uvoza. Za letos predvidevamo sicer 40% zmanjšanje uvoženih količin pšenice glede na uvoz v preteklem letu, kljub temu, da je bila letošnja žetev slabša. Razloga sta samo dva:

— V družbenem sektorju smo zanemarili tehnologijo pridelovanja pšenice. Sejali smo jo le zaradi kolobarjenja, ponekod pa tudi zaradi slame, kot stelje za živino.

— V zasebnem sektorju pa so površine razdrobljene, zadruga pa brez potrebne mehanizacije za setev in spravilo. Pridelovanje pa povsem ekstenzivno. Razen tega pa kmetje zadržujejo pšenico ob informacijah, da bo te primanjkovalo za pokritje potreb po moki, ker vidijo v tem varnost za zadovoljevanje svojih potreb. Često so potem tudi primeri, ko dobimo v zamenjavo okuženo pšenico, ki ni sposobna za pridelavo, vzrok pa je seveda neprijetno skladiščenje.

Akcijo jesenske setve, ki se pričinja moramo jemati, kot

nujen ukrep, če želimo, da se nam stanje ne bo ponovilo. Tudi v SOZD namenimo kmetijski nekaj njivskih površin za setev pšenice, vendar ni večjih ambicij na tem področju (tehnoško nepriljubljeni). Preveč se v ospredje postavlja samo odkupna cena — samo se preračunavati in uvažati manjkajoče količine v tem trenutku, ni sprejemljivo.

Sovlaganja za povečano proizvodnjo pšenice in si zagotoviti večje količine, bo potrebno sprejemati kot skupno obvezo vseh (SIS za preskrbo, banka).

Na površinah namenjenih za setev pšenice v regiji moramo bistveno povečati hektarske donose, z uporabo kvalitetnega semena ustreznih sort, ter z vsemi agrotehničnimi ukrepi ustvariti pogoje za optimalno rast.

Z odkupom bomo morali zbrati čimveč tržnih viškov. Sporazum, ki bo podpisan bo predvidel, da družbeni sektor zagotovi 40, zasebni pa 20 stotov pšenice po hektarju za odkup, ob tem, da bodo še dodatne ugodnosti v kreditiranju pridelave, zamenjavi za koruzo, itd.

Zagotovitev zadostnih količin pšenice od domačih pridelovalcev, je naša stabilizacijska naloga za prihodnje leto. Tako bomo prispevali k pokrivanju zunanjetrgovinske bilance.

Naša prizadevanja pa bodo toliko lažja, če bomo vsi prepričani, da je pšenica namenjena za kruh, ne pa za živinsko krmo.

EDI STEPIŠNIK

137 naših delavcev na Koroškem

TOZD Gostinstvo in turizem v Ravnah na Koroškem ima deset enot

Obmejne kraje na skrajnem zahodu podravskega dela SRS, ki se ob Meži in Mislinji odpirajo proti dolinskemu prometnemu vozlišču pri Dravogradu in pripadajo sedanjim občinam Dravograd, Ravne na Koroškem in Slovenj Gradec, označujemo kot koroško regijo, ki jo že stoletja oblikujeta rudarstvo in fužinarstvo.

Največji razvoj je po osvoboditvi v koroški regiji dosegla železnica Ravne na Koroškem, ki je danes tudi največji proizvajalec plemenitih jekel v Jugoslaviji.

Naglemu gospodarskemu razvoju pa ne sledijo dovolj hitro trgovina, gostinstvo in turizem. Predvsem na področju turizma ima naša regija neslutene možnosti za razvoj in sicer ob odprti meji z Avstrijo in ne samo z Avstrijo tudi z drugimi kraji Slovenije in Jugoslavije, se lahko turizem razvije v pomembno gospodarsko panogo.

Omejimo se na območje občine Ravne na Koroškem, kjer združuje svoje delo med drugimi tudi 137 delavcev-gostincev MERX-a.

Želimo vam predstaviti našo TOZD Gostinstva in turizma Ravne na Koroškem, ki deluje na območju Koroške.

V preteklem desetletju sta se gostinstvo in turizem močno razvila. Prirodnih možnosti za gostinstvo in turizem je veliko, vendar samo prirodne lepote ne zadostujejo. Potrebna je skupna turistična politika občin, podpora privatne iniciative, uspešna kreditna politika, akcije za vzgojo kadrov, dogovori in pogodbe z investitorji. Za hitrejši in skladnejši razvoj turizma in gostinstva pa so nedvomno potrebne prometne zveze, ter izgradnja objektov in turističnih naprav. Taka izgradnja pa zahteva visoke, iz lokalnih virov nedosegljive investicije. Ugotovimo lahko, da je turistično gospodarstvo kakor železnica, potrebna ji je visoka kako-

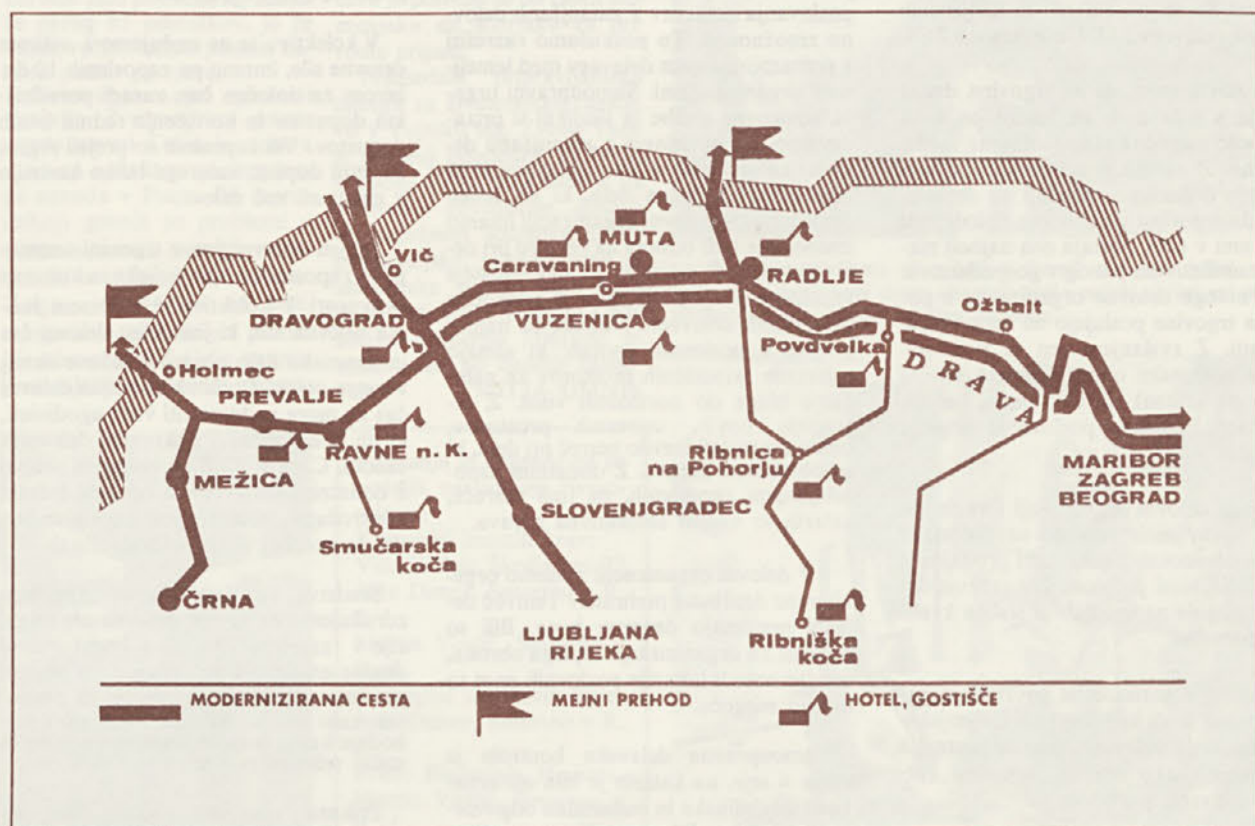
vost, primerne prirodne in družbene osnove, potrebni so dobri kadri, temeljita izgradnja, urejen promet, solidne konkurenčne cene, na kraju pa se je še potrebno boriti za tržišče.

V TOZD Gostinstva in turizma Ravne na Koroškem se vključuje devet oziroma deset delovnih enot, če štejemo jedilnico v železarni Ravne za samostojno enoto. V informacijo naj vam jih imensko predstavimo, to so: hotel MERX Ravne, Biffe espresso Ravne, Smučarska koča Ravne, jedilnice v železarni Ravne, Pri kolodvoru Prevalje, Stara pošta Prevalje, Družbeni dom Prevalje, Biffe espresso Prevalje, Koroški dom Prevalje in Biffe espresso Črna na Koroškem. Skratka, naši obrati si sledijo po vsej Mežiški dolini. V TOZD pa nas združuje delo 137 delavcev, med katerimi prevladuje ženska delovna sila, saj je kar preko 95% zaposlenih žensk. To so matere z otroki, žene delavke, ki se morajo marsikdaj odpovedati prostim vikendom z družino, zaradi večzmenkega dela, ter dela med prazniki in nedeljami, prisotno pa je tudi še nočno delo. Nočno delo se pri nas pojavlja samo v hotelu MERX, kjer se pripravljata malica za delavce železarne Ravne in v jedilnicah železarne Ravne, kjer je potrebno malico razdeliti.

Hotel MERX, naša največja delovna enota, je po obnovitvi leta 1979 najlepše urejen hotel na koroškem. Kljub sodobno urejenim prostorom pa še vedno nima urejene kuhinje, zato je ureditev kuhinje naša sedanja največja skrb.

Prav tako pa je lepo urejena Smučarska koča, ki stoji na slikovitem mestu pod Uršljo goro. Dostop do Smučarske koče je sorazmerno ugoden, saj so ceste speljane povsod v osrčje gora do višine 1500 m.

V gostinstvu pa nam precej pomenijo bifeji in sicer Biffe espresso Ravne, Biffe



espresso Prevalje in Biffe espresso Črna. To so obrati sicer z majhnim številom

veliko sejno dvorano, kjer prirejajo razne večje koncerte in ples. Nahaja se ob

cej odmaknjena iz središča Prevalje, ter se nahaja na skrajnem SV Prevalj ob železniški postaji. Do nedavnega, ko so se ljudje bolj prevažali z vlakom, je bila to zelo ugodna lokacija. Od uvedbe rednih avtobusnih linij, pa se je stanje obrnilo.

Če se peljete po prometnici skozi Prevalje proti Mežici in Črni, se lahko ustavite v Koroškem domu, ki ga domačini imenujejo Enci in je njihovo priljubljeno gostišče. Ljudje se radi ustavljajo, ter posedijo na senčnem vrtu ali v gostilni in ob dobri kuhinji tudi prigriznejo.

Omenili smo že jedilnico v železarni Ravne, kjer delavke postrežejo na dan preko 5000 delavcev železarne Ravne. Z železarno smo v tesnem sodelovanju, med seboj se dogovarjamo o kvaliteti in pestrosti malic. Želimo pripravljati malico, ki bo zadovoljila večino delavcev, saj v bistvu pripravljamo malico za vso Mežiško dolino.

Okvirno smo vam želeli predstaviti pokrajino, kjer delamo ter naše obrate in ljudi, ki so zaposleni v naši TOZD Gostinstva in turizmu Ravne na Koroškem. Prav tako pa želimo, da nas bi kdaj obiskali in se sami prepričali o tem, kar smo vam zapisali.

Naj še pripomnimo, da so koroško pokrajino in dušo koroškega človeka samorastnika predstavili svetu naši pisatelji Prežihov Voranc, F. Ksaver Meško, dr. Franc Sušnik, Marjan Kolar in Leopold Suhodolčan. Naši ljudje pa so poskrbeli tudi za kulturno rast in podo pokrajine. V njej delujejo pomembne kulturne ustanove, naj omenimo samo tehnični in etnografski muzej ter forma vivo, ki daje Ravnem in okolici posebno kulturno obeležje.

BRANKO ŠIVEC



zaposlenih, vendar pa z velikim prometom. Vsi bifeji so sodobno urejeni in se nahajajo na zelo ugodnih lokacijah to je na avtobusnih postajah.

Na Prevaljah smo v maju 1980 leta vzeli v najem Družbeni dom, ki je last Krajevne skupnosti Prevalje. Družbeni dom ima lepo urejen bife s kegljiščem, ter

glavni cesti skozi Prevalje, nasproti delovne enote Stara pošta.

Stara pošta je obrat, ki ga imamo v najemu, ter zaradi prometne točke in urejenega letnega vrta predstavlja pomembno delovno enoto v naši TOZD.

To pa ne moremo trditi za obrat Pri kolodvoru Prevalje. Delovna enota je pre-



Hotel Merx v Ravnah na Koroškem



Smuč koča

O socialni varnosti trgovcev

Marsikaj bi bilo treba še storiti, da bi se socialna varnost povečala

Izvršni odbor sindikata temeljne organizacije Dom, trgovina na drobno, je pripravil oceno o delovnih in življenjskih pogojih delavcev za III. konferenco ZSS.

Ugotovili smo, da se trgovina danes srečuje s težavami, za katere pa širša družbeno-politična skupnost nima vedno posluha. Z ukrepi je onemogočeno ustvarjanje dohodka v prodaji na drobno, tako da trgovina z zakonom določenimi razlikami v ceni, postaja ena najbolj nizko akumulativnih panog v gospodarstvu. Zato mnoge delovne organizacije s področja trgovine poslujejo na robu rentabilnosti. Z zvišanjem cen se sicer povečuje nominalni obseg prometa, fizični obseg pa je enak ali celo pada, kar ob povečanju stroškov poslovanja pripelje do izgub.

V naši delovni organizaciji Dravinjski dom, opravljamo prodajo na drobno v poslovnih enotah z majhnimi prodajnimi in skladiščnimi prostori, kar otežuje delovne pogoje zaposlenih in slabša kvaliteto ponudbe.

Današnje visoke cene povzročajo padeč kupne moči in s tem tudi življenjskega standarda delavcev, zato se postavlja vprašanje, kako ohraniti socialno varnost delavcev v trgovini.

Smo mlad kolektiv, z nizkim procentom izostankov z dela zaradi bolezni. Ugotavljamo pa, da se pri starejših delavcih pojavlja revma in bolezni ožilja, kar je posledica dela na prepihu v hladilnicah in sedem urne hoje. S tem v zvezi prihaja do invalidskega upokojevanja de-

lavcev in sicer celo do II. in III. kategorije. Istočasno pa je tu tudi problem zaposlovanja delavcev z zmanjšano delovno zmožnostjo. To poskušamo razrešiti z prerazporejanjem delavcev med temeljnimi organizacijami. Samoupravni organi, strokovne službe in sindikat si prizadevamo, da bi delavci z zmanjšano delovno zmožnostjo ostali v kolektivu in se usposobili za druga dela, ki jih lahko opravljajo. V delovni organizaciji imamo imenovane tudi odbore za varstvo pri delu. Od nesreč pri delu so najpogostejše vrezanine pri prodaji mesa in poškodbe skladiščnih delavcev. Nesreče so najpogostejše v poslovnih enotah, ki nimajo ustreznih skladiščnih prostorov za nalaganje blaga do normalnih višin. Z izgradnjo novih, ustreznih prostorov, bomo zmanjšali število nesreč pri delu, ki so objektivne narave. Z dodatnim usposabljanjem zaposlenih, pa tudi nesreče, katerih so vzroki subjektivne narave.

V delovni organizaciji nimamo organizirane družbene prehrane? Temveč delavci prejemajo denarne bone. Bili so poskusi za organiziranje toplega obroka, vendar zaradi lokacije poslovnih enot to ni bilo mogoče.

Samoupravna delavska kontrola je imela 4 seje, na katerih je bila obravnavana disciplinska in materialna odgovornost delavcev. Bilo je tudi nekaj primerov, ko so delavci zahtevali varstvo pravic pred samoupravnimi organi in sodišči združenega dela.

Za naše upokojevence vsako leto organiziramo srečanje z obdaritvijo v obliki darilnih bonov. Upokojeenci koristijo tudi

naše objekte družbenega standarda ter prejemajo interno glasilo.

V kolektivu se ne srečujemo z viškom delovne sile, imamo pa zaposlenih 10 delavcev za določen čas, zaradi porodniških dopustov in koriščenja rednih letnih dopustov. Vsi zaposleni so prejeli regres za letni dopust, katerega lahko koristijo v enem ali več delov.

Deljen delovni čas v trgovini onemogoča zaposlenim rekreacijske in kulturne aktivnosti. V kolektivu je predvsem ženska delovna sila, ki jim deljen delovni čas in izmensko delo povzroča težave okrog varstva otrok. Dodatek za deljen delovni čas ne more nadomestiti vseh ugodnosti, ki jih imajo delavci s skupnim delovnim časom. Cene v VVZ so visoke in skupaj z dodatnim varstvom in ostalimi izdatki povzročajo padec življenjskega standarda, še posebej pri mladih družinah.

Sredstva za stanovanjsko izgradnjo združujemo na nivoju delovne organizacije v razmerju 70 : 30 v korist individualne gradnje. Ugotavljamo, da imamo premalo enosobnih stanovanj in garsioner, zato smo se odločili, da bomo v prihodnje kupili manjša stanovanja in na ta način reševali probleme samskih oseb.

Prikazali smo vam samo najbolj pečeča področja, ki zadevajo socialno varnost zaposlenih.

FRANC BRODNIK

KMETIJSKI KOMBINAT ŠENTJUR TOZD KLAVNICA

Obveščila

cenjene kupce in potrošnike, da zaradi nujnih vzdrževalnih in rekonstrukcijskih del v oddelku klavnica začasno ne koljemo živine v lastni klavnici.

Hkrati obveščamo vse kmetovalce in potrošnike, da odkup živine, oskrba trga in proizvodnja mesnih izdelkov poteka v normalnem obsegu kot v času lastnega obratovanja oddelka klavnice ter tako oskrbujemo tržišče z rednimi dobavami izdelkov in svežega mesa.

KK ŠENTJUR
TOZD KLAVNICA

Kruh ni za odmetavanje

Padišpanja iz kruha:

Stari kruh narežemo na kose in ga v pečici zapečemo do zlato rjave barve. Nato ga damo v pekač in prelijemo s sirupom iz sladkorja. Sirup pa pripravimo tako, da 0,5 kg sladkorja vkuhamo v 0,5 l vode in dodamo 1 žlico ruma in en zavitek vanilij sladkorja.

Ko se ohladi, prelijemo še z raztopljenjo čokolado in okrasimo kruh s sadjem, želejem ali krema.

Kruh z bučami:

Stari kruh narežemo na tanke kose in ga damo v pečico, da se posuši. Tako posušen kruh zložimo v pomaščen pekač tako, da prekrijemo dno pekača. Nato naribamo buče in jih posujemo po kruhu, nato zopet naložimo eno plast kruha, eno plast buč itd.

V drugi posodi pripravimo zmes iz treh jajc in 1/2 l mleka in z njo prelijemo kruh in buče. Na vrh damo še kockice margarine. Vse skupaj damo v pečico in pečemo toliko časa, da mleko izpari in kruh dobi zlato rumeno barvo. Ko je pečeno, še posujemo s sladkorjem in še toplo serviramo za večerjo.

Din — ko

V DO Moda Celje je zaposlenih 140 mladih

Mladinska organizacija Moda Celje deluje že vrsto let, vendar je organizirano delo zaživelo šele pred dobrimi štiri leti. Sedanji predsednik mladinske organizacije je Branko Moškotevc, ki s polno mero odgovornosti in resnosti opravlja to funkcijo. V naši sredini je 140 mladih, seveda vsi ti niso aktivni, trudimo pa se, da bi zainteresirali za delo v organizaciji čim več mladih.

Imamo organizirane sekcije oziroma komisije. Naše delo je najbolj aktivno na področju kulture, idejnopolitičnega dela in športnem področju. Pri svojem delu se dobro povezujemo z ostalimi družbeno-političnimi organizacijami, organi samoupravljanja, še posebno pa z mladimi iz krajevne skupnosti Medlog. Z njimi smo se povezali predvsem na kulturnem področju, želimo pa razširiti tudi na ostala. Sodelovati želimo tudi z mladimi delavci iz ostalih delovnih organizacij, še posebno v okviru sestavljene organizacije. Največji uspehi naše mladinske organizacije so se pokazali prav na kulturnem področju. Imamo zelo aktivno dramsko skupino, ki nastopa ob raznih priložnostih v naši delovni sredini. Največja nagrada za naše delo pa je aplavz ter radost na obrazih naših poslušalcev. Vedno pa nas vzpodbudijo k nadaljnjemu delu besede in pohvale, ki nam jih izrečejo ob končanem programu delavke.

Posebej dobro se vključujemo tudi v idejno politično delo, kjer na sestankih obravnavamo aktualne teme za mlade, predvsem za tiste, ki si želijo pridobiti znanje in splošno razgledanost.

Vsako leto organiziramo tudi ekskurzijo v razne kraje naše ožje in širše domovine z namenom, da obogatimo znanje naših naravnih znamenitosti in obujamo tradicije NOB. Z veseljem se udeležujemo tudi raznih trim akcij ter pohodov v naravo, iz katerih se vselej vračamo nasmejani in dobre volje.

V našo organizacijo pa želimo pritegniti še več mladih delavcev ter jih tako prebuditi iz spanja z željo, da bi vse naloge, ki nas čakajo reševali vestno in da bi s svojim vzgledom in mladostno zagnanostjo se podali na pravo pot, ki nas bo pripeljala k uresničitvi skupnih ciljev. Na ta način bi tudi mi prispevali svoj delež, da bi se odnosi med ljudmi izboljšali, da bi nam bilo bivanje znotraj delovne organizacije še prijetnejše in tudi produktivnejše, saj preživimo skoraj polovico svojega življenja na delovnem mestu.

MARJANA PIŠEK

Na polje več pšenice

Široka akcija za povečanje rastlinske proizvodnje

Republiški komite za kmetijstvo, gospodarstvo in prehrano SRS je letos pričel široko akcijo za intenziviranje rastlinske proizvodnje v Sloveniji. Poseben poudarek je dan setvi pšenice ter sladkorne pese. V to proizvodnjo je vključil vse dejavnike od republike do pospeševalca v TZO in TOK ter seveda kooperanta.

Republiški komite za kmetijstvo je pripravil akcijski program in sicer:

1. Imenovanje koordinacijskih odborov za intenzivno rastlinsko proizvodnjo pri Izvršnih svetih skupščin občin
2. Odločitev obsega setve v občini in v OZD

OBČINA	POVRŠINE	(v ha)	Pridelani tržni viški (v t)
1. CELJE	Zasebni sektor	100	200
	Družbeni sektor	27	108
2. LAŠKO	Zasebni sektor	30	60
	Družbeni sektor	20	80
3. MOZIRJE	—	—	—
4. SLOVENSKE KONJICE	Zasebni sektor	50	100
5. ŠENTJUR	Zasebni sektor	30	60
6. ŠMARJE pri Jelšah	Zasebni sektor	50	100
7. ŽALEC	Zasebni sektor	400	800
	Družbeni sektor	220	880
8. VELENJE	—	—	—
SKUPAJ		927	2.388 ton

AGROTEHNIKA bo poskrbela za potrebna gnojila, SEMENARNA pa poskrbela za pravočasno dobavo kvalitetnega semena.

Z vsemi ostalimi ugodnostmi, ki jih pri proizvodnji pšeni-

jo večjo proizvodno pšenice v regiji. Osnovni je usmeritev regije v živinorejo, v Savinjski dolini pa hmelj. Zato je tehnologija pridobivanja pšenice na tem področju nedorečena, še večji problem pa nastaja, ker za pridelovanje, predvsem pa spravilo pšenice, nimamo v regiji dovolj primerne mehanizacije.

Tako je bil že 26. 8. 1981 sklican delovni sestanek regije, na katerem so sodelovali vsi, ki so neposredno vključeni v prizadevanja za večji pridelek pšenice, ki mora izhajati iz doseženega višjega hektarskega donosa in več zasejanih površin. V razpravi je bilo nakazanih precej problemov ki otežkoča-

Kljub vsem problemom, ki so nam že znani in tudi tistim, ki jih bomo spoznali v času priprave na setev, setvi in spravilu, so se najodgovornejši delavci v DO kmetijske proizvodnje v regiji odločili, da bodo v proizvodnjo pšenice vključili naslednje površine:

ce ni malo, so že seznanjeni vsi tisti, ki so po DO zadolženi da predvideni program realizirajo. Akcija je za SOZD, predvsem pa za naš SOZD, zelo pomembna, saj si bomo z doma pridelano pšenico pri-

ranili marsikateri devizni dinar. Vsi vemo, da bomo morali uvoziti preko milijon ton pšenice. Ob dobro organizirani proizvodnji pa to ne bi bilo potrebno.

JOŽE GRAČNAR

Iz sodne prakse

Delavec se je ob dodelitvi stanovanja zavezal, da bo v primeru, ko mu bo iz kakršnega koli razloga prenehalo delovno razmerje v temeljni organizaciji združenega dela, izpraznil dodeljeno stanovanje.

Delavcu je prenehalo delovno razmerje na podlagi pismenega sporazuma med temeljno organizacijo in delavcem.

Ali lahko temeljna organizacija združenega dela od delavca zahteva izpraznitev stanovanja na podlagi take pismene izjave, saj je bila dana v skladu s 67. členom takrat veljavnega zakona o stanovanjskih razmerjih.

Sedanji zakon o stanovanjskih razmerjih ne vsebuje več določbe prejšnjega 67. člena, ki pravi, da lahko da delavec ob sklenitvi delovne pogodbe pismeno izjavo, da se bo izselil iz stanovanja, ki ga dobiva v uporabo, brž ko mu iz kakršnegakoli razloga preneha delovno razmerje.

Ker v prehodnih določbah predpisuje 104. člen, da ostanejo obstoječe stanovanjske pogodbe, sklenjene pred uveljavitvijo tega zakona v veljavi, da pa se bodo za pravice in obveznosti, ki izvirajo iz njih, uporabljale določbe tega zakona, take izjave torej nimajo več veljave.

VILMA THALER

Živinorejski praznik v Vojniku

Spodbude za večjo prirejo mesa in mleka

Kmetijska zadruga Celje, ki deluje v okviru SOZD Merx, nas je z obema svojima temeljnima zadrugama organizacijama v soboto 12. septembra razveselila z živinorejsko razstavo v Vojniku.

KZ Celje je po svoji starosti še izredno mlada, saj je bila ustanovljena 1979. leta. Večjo pozornost posveča reji goveda šele zadnje čase, saj so se pred leti njeni kmeti kooperanti v glavnem bolj ukvarjali s hmeljarstvom, poljedelstvom in sadjarstvom. Osnove za vzrejo goveda si je zadruga pridobila

z lastno vzrejo in z nakupi v Pomurju. Spomnimo se še, da je bila zadnja živinorejska razstava na območju občine Celje, torej tudi na območju KZ Celje, 1969. leta v Medlogu. Tedaj je bila več kot polovica razstavljenih govedi še brez porekla. Nato je zadruga 1979. leta sodelovala le še na regijski razstavi živine v Šentjurju, sedaj pa je bila že prvič organizatorica lastne živinorejske razstave.

Pasemski sestav je bil v začetku zelo raznovrsten. V zadnjih dveh letih, ko se je na

splošno odstotek čistopasemskih telic zelo povečal, saj znaša že okrog 85 odstotkov, je že velika večina lisaste pasme, kakšna petina pa rjave.

Osemenjevanje govedi opravlja Živinorejsko veterinarski zavod Celje, ki dobiva seme za oploditev od sorodnega zavoda v Ptujju. Pri reprodukciji govedi so problemi v razdrobljenosti kmetij, oddaljenosti in pomanjkanju kadrov. Želja, je, da bi se osemenjevanje izvajalo na domu. Na območju KZ Celje so trije plemenjaki za prirodni pripust,

letno okrog 280 krav. Prav gotovo je potreba še po enem plemenjaku na Kozjaku za prirodni pripust.

Predsednik pripravljalnega odbora za živinorejsko razstavo v Vojniku ing. Zvone Tanc je posebej poudaril, da bodo v občini Celje večje uspehe na področju govedoreje dosegli ob uspešnem sodelovanju reprodukcijske, pospeševalne in selekcijske službe, kajti tako bodo tudi krave v občini Celje boljše, primerno krmjene in kakovostne po dednih zasnovah.

MITJA UMNİK



Ovčerejo oživljamo sicer bolj v Gornji savinjski dolini, vendar kaže, da se ovčji tropi dobro obnesejo tudi v celjski občini, saj so kmetijske površine vendar pretežno hribovite.



Ob razstavljenih živalih se je kaj kmalu razpletel živahen pogovor. Moramo pribiti, da so krave to izredno mirno prenašale, le tu in tam je katera opozorila nase z glasnim »muuuuu!«



Sekcija kmečkih žena pri KZ Celje in Turistično društvo Vojnik sta pripravila v tamkajšnji osnovni šoli razstavo ročnih del in pogrinjkov.

Neenaki pogoji za letovanje

Že v prejšnji številki glasila smo iz ankete lahko razbrali, da delavci v sozdu niso imeli enakih pogojev za letovanje na morju ali v hribih. Višina regresa v delovnih organizacijah je bila različna, prav tako pa tudi cene oskrbe za deset dnevno bivanje. To nas je vzpodbudilo k temu, da smo pripravili pregled izplačanih regresov v vseh delovnih organizacijah sozda ter prikazali, kje imajo počitniške domove in kakšne so cene letovanja.

Predsedniki sindikatov, oglasite se in nam napišite nekaj besed o našem razmišljanju glede počitniške skupnosti v okviru sozda, združevanju sredstev za povečanje kapacitet, enotnih merilih za dodelitev regresa in cene oskrbnega dne. Sporočite nam, kaj menijo o tem delavci v vaši sredini. Ali imajo vaši domovi dovolj opreme za razvedrilo in rekreacijo, od žog, šaha, mize za namizni tenis, badmintona?

Zastavili smo vam nekaj vprašanj. Več bomo sodelovali, se dogovarjali in sporazumevali, več bomo naredili za dobro in prijetno počutje in hkrati počitek naših delavcev ob vsakoletnih rednih letnih dopustih.

jp

Zap. št.	Delovna organizacija	TOZD	Izplačani regres		Počitniški dom		Prikolica			Počitniška hišica				
			najnižji	najvišji	kraj	cena za 10 dni	št.	kraj	najemnina za 10 dni	št.	kraj	najemnina za 10 dni	cena po osebi	
1	Kmetijska zadruga Celje		1.800,00	3.200,00										
2	Kmetijska zadruga Laško		2.000,00	3.000,00			3	Mali Lošinj Primatura, Stoja	1.300,00					
3	Kmetijska zadruga Slov. Konjice		vsi enako 2.800,00				1	Primatura	900,00	2	Seča	1.200,00 900,00	200,00 300,00	
4	Kmetijski kombinat Šentjur		2.200,00	3.600,00			4	Medulin Strunjan	1.600,00					
5	TGDO Dravinjski dom Slov. Konjice		2.100,00	2.900,00			6	Medulin Mali Lošinj	brezplačno					
6	TP Moda Celje		vsi enako 3.300,00							4	Umag Dajla		15,00	
7	TDO Savinja Mozirje		2.800,00	3.600,00						1	Vrsar		40,00	
8	TDO Teko Celje		2.300,00	3.300,00						1	Rabac		45,00	
9	TP Tkanina Celje		2.950,00	3.400,00	Šilo 9 sob = 32 ležišč	2.300,00	1	Poreč	1.500,00					
10	Gostinsko podjetje Celje	TOZD Na-na TOZD Majolka TOZD Ojstrica	vsi enako 3.000,00		Tjesno 17 sob = 51 ležišč	1.800,00	2	Polar	2.000,00	1	Rogla	1.000,00		
11	Gostinsko podjetje Turist Mozirje		regresa niso izplačali ker v l. 1980 niso formirali SSP											
12	DO Mlinsko-predelovalna industrija Celje													
13	TDO Blagovni center Celje		2.300,00	3.300,00	Biograd/moru lastna prehrana, sobe privatne 83 sob = 220 ležišč		4	Strunjan	2.100,00	2	Strunjan	1.700,00		
14	TDO Potrošnik Celje									7	Ankaran	1.700,00		
15	Gostinsko-turistično podjetje Celje					2.500,00								

Skupaj SOZD Merx



— regresa niso izplačali
— najnižji regres 1.800,00
— najvišji regres 3.600,00

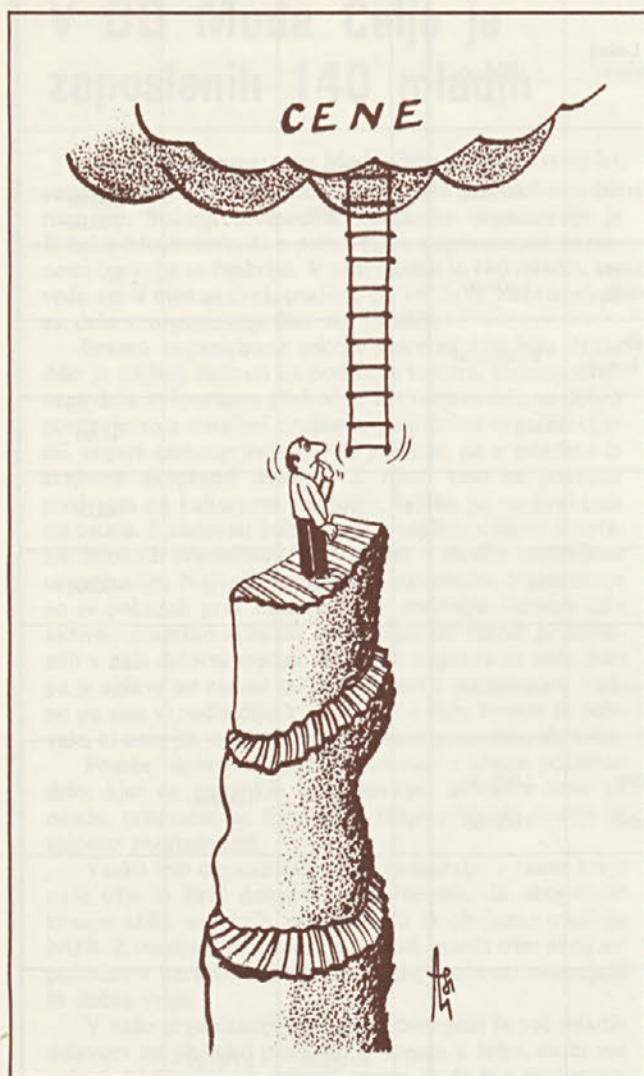
— 3 domovi,
— 109 sob = 303 ležišča
— najnižja cena 1.800,00
— najvišja cena 2.500,00

— 22 prikolic,
— brezplačno,
— najnižja najem. 900,00
— najvišja najem. 2.100,00

— 19 počitniških hišic,
— najnižja najem. 900,00
— najvišja najem. 1.700,00
— najnižja cena po osebi na dan 15,00,
— najvišja cena po osebi na dan 300,00.

NAGRADNA KRIŽANKA

		SOZD merx CELJE		KRAJ NAD REKO	POSNEMOV. BREZ NAVDIHA	POGLED NA POKRAJINO, RAZGLED	NAGRADNA KRIŽANKA			ŽIVILSKI OBRAT	VRSTA RAZCVETA	ŠVICARSKI PISATELJ, Claude	DEL DINARJA
		TOVARNA ELEKTRO PORCELANA	AFRIŠKA POŽIVLJ. RASTLINA				DUŠA UMRILIH PRI SLOVANIH	MERX CELJE	EGIPČANSKI SVETI BIK	OBLIKA REČNEGA IZVIRA RACMAN	S		
LEVSTIKOV JUNAK, Martin		VELIKA OS		KODOR SE UKVARJA Z BIOLOGIJO				ROMAN CLAUDA ANETA					
SOZD merx CELJE		VELIKE AFRIŠKE OPICE	VNETJE UŠESA	SLOVENSKA TOVARNA KOLES	LJUBL. PREVOZ. PODJETJE	VRSTA VRBE	V						
SESTAVA JEV	KURILNA SNOV	G											
	KRALJ NA KRETI							JUTROVO	DEL STOPALA				
VRTLJIVA NAPRAVA	M							SOZD merx CELJE	TEŽKE SANJE				H
VRSTA NAMAKAL NAPRAVE						T		STARA KULTURNA RASTLINA	MAJHEN ENOCELIC.			OČE	
SUKANEC				VENO TAUFER	TOVARNA V PTUJU	OSLOV GLAS		S	NIKALNICA	MOŠKO IME		D	LIJAK
OLIVNO ZELEN MINERAL					ČASOVNO OBDOBJE	IGRALNA KARTA				NAPLAČILO			VALJEVO
SHAJANJE										VITKA SRBSKA SMREKA			KARLOVAC
SOZD merx CELJE								SOZD merx CELJE	ITAL. SKLADAT. Gesualdo				SOZD merx CELJE



Nagradni razpis

1. nagrada: yassa potovalna torba
2. nagrada: šah
3. nagrada: plinski kuhalnik

Nagrade prispeva delovna organizacija TEKO Celje.
Pri žrebu bomo upoštevali le pravilne rešitve, pošljite jih najpozneje do srede, 7. oktobra do 12.00 ure.
Pošljite jih na naslov: Glasilo SOZD »Merx« Celje, Ul. 29. Novembra 16, 63000 Celje. Na kuverto napišite NAGRADNA KRIŽANKA.
Veliko razvedrila pri reševanju, vam želi uredniški odbor glasila.

Izid žrebanja

1. nagrada: Jožica Presečnik, Fegenska 12, 62380 Slovenj Gradec
2. nagrada: Irena Galun, Cesta za gradom 16, 61433 Radeče
3. nagrada: Marjana Zorko, Arclin 21, 63211 Škofja vas

Rešitev križanke, objavljene v 6. številki Vestnika

Vodoravno: DEMON, ODSTOP, ETUDA, MERIMA, POREČ, ATAMAN, POLNJENJE MOKE, TAN, ALOA, KAL, SAT, OVES, ORDAL, KARE, ZINKA, KIBIC, ITAL, DATUM, BA, IPIN, LEKSEM, TINO, DINAR, ANATOL, NEOBAROK, FE, NAKIT, INTERES, UTA, RANA, KSENON, MAL.