

● PROBLEMSKA KONFERENCA KOMUNISTOV ŽITA

Težav ne bodo zmogli sami

Letošnje leto je tudi za delovno organizacijo Žito izredno težavno. Znani so zapleti s preskrbo in ceno moka, jasno pa je tudi, da kruha na prodajnih policah trgovin ne sme primanjkovati. Kako rešiti te zagate pekarstva in agroživilstva nasploh, so razpravljali na tretji problemski konferenci osnovnih organizacij ZK Žita 29. oktobra, poleg predstavnikov naše občine pa je bil na njej navzoč tudi član CK ZKJ Marjan Rožič.

V preteklosti so se problemske konference v Žitu izkazale kot uspešna metoda za reševanje težav; vendar je takrat šlo večinoma za odnose znotraj delovne organizacije, na katere so lahko vplivali. Zdaj pa so zadeve drugačne. Neurejene tržne razmere, ekonomske nelogičnosti med cenami njihovih izdelkov in surovin, nespoštovanje samoupravnih sporazumov, cenovna izsiljevanja, tako rekoč obvezne devizne participacije, pokrivanje tečajnih razlik in še marsikaj drugega zmanjšuje rezultate njihovih prizadevanj za povečanje produktivnosti, ekonomičnosti in rentabilnosti poslovanja. Ta problemska konferenca je bila tudi prispevek Žita k bolj razgibani dejavnosti ZK, saj je bila v predlogih sklepov 13. seje CK ZKJ postavljena zahteva, da morajo komunisti v slehernem okolju ponovno opredeliti svoje naloge in odgovornost.

Vodilni delavci in komunisti Žita, ki so se na tem sestanku oglašili k besedi, so izčrpno orisali težave Žita. Nekateri so menili, da stanje ni bilo še nikoli tako skrb zbujajoče, kot je zdaj. Poiskali so vse notranje rezerve, oprema pekarn je dotrajana in tehnološko zastarela. Če bo šlo tako naprej, prav kmalu tudi ne bo več pekov, saj nizki osebni dohodki, nočno delo in delo v izmenah ter ob praznikih ne privabljajo mlade v ta poklic. Že zdaj je med peki več kot polovica priučenih delavcev; pa še ti jim velikokrat, ko jih izučijo poklica, pobeagnejo za več denarja drugam.

Življenje iz rok v usta jim onemogoča razvoj. Toda ali morajo prav delavci Žita, so se spraševali komunisti na sestanku, nositi posledice nizkih cen kruha? Ceni pšenice in moka ne le da kar naprej rasteta, marveč so pri tem

Kot je bilo slišati na sestanku, pride v razvitem svetu na kupca 0,36 kvadratnega metra prodajne površine, v Ljubljani 0,17 v Mostah pa le 0,12 kvadratnega metra. Vseh devet tozdov Žita pa je do konca septembra letošnjega leta ustvarilo le toliko akumulacije, da bi zadostovalo za adaptacijo ene trgovine. To očitno kaže, kako nazadujemo v razvoju, je povedal predstavnik tozda Maloprodaje.

izpostavljeni še najrazličnejšim izsiljevanjem. Na primer: prodajalci pšenice zahtevajo tudi pokrivanje izgub; nekaj povsem običajnega je že devizna udeležba.

Posebno poglavje je tudi spoštovanje samoupravnih sporazumov o sovlaganjih. Žito namreč že od leta 1977 dalje prispeva denar za izsuševanje in izboljšavo zemlje, tudi v drugih republikah, in si na ta način zagotavlja okoli 90 odstotkov potrebne moka. Vendar učinek ni takšen, kot so pričakovali; ne le da ne dobivajo dogovorjenih količin moka, dogajajo se še bolj neverjetne stvari. Primerilo se jim je,

da so na tuje prodali njihovo pšenico, ne da bi oni sploh kaj vedeli o tem, pa tudi denarja za to niso dobili.

Marjan Rožič je menil, da gre pri nespoštovanju samoupravnih sporazumov o sovlaganjih za obnašanje na star način. Vendar vmešavanje države ne bi bilo umestno, je dejal. Tudi tu se je treba bojevati za nove odnose. Strinjal pa se je s tem, da ne more biti le ena dejavnost tista, ki nosi vse posledice prenizke (glede na moko) cene kruha. Sicer pa so se v Žitu že odločili za široko akcijo v republikah in v tistih 26 slovenskih občinah, ki jih oskrbujejo s kruhom.

Indov

Že je tu mrz in pravi čas za pripravo domačih kolin, klobas, salam in drugih dobrot, ki jih kmetje že od nekdaj delajo doma. Od življenja se mora v teh mesecih posloviti prenekateri dovolj rejen prašiček. Zato ni naključje, da smo se v teh dneh oglašili v tozdu Agrotehniške-Grude Indov na Poljanski 95, kjer obdelujejo in predelujejo naravna čreva in izdelujejo umetne ovitke za razne mesne izdelke.

Direktor tozda Indov Vojko Hočevar je povedal, da se zimski čas pri njih prav nič ne pozna, saj so od leta 1974, ko so iz Črevarne, podjetja obrtnega značaja, postali delovna organizacija Indov, in od leta 1980, ko so se priključili kot tozdu Agrotehniški-Grudi, zelo povečali izbor izdelkov in njihova proizvodnja ni več sezonska. Zdaj več kot dve tretjini celotnega prihodka ustvarijo z umetnimi ovitki; prava čreva pa večidel izvozijo, le nekako 10 odstotkov jih prodajo doma. Pri nas jih namreč še vedno bolj malo uporabljamo.

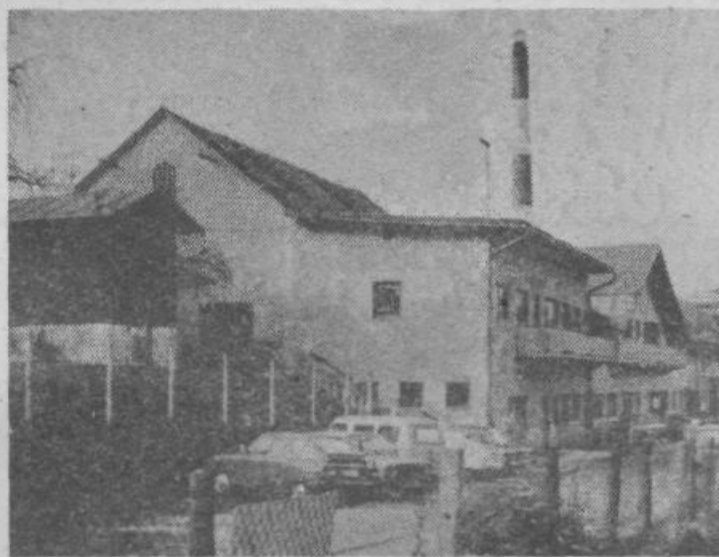
V zahodnih državah so naravna čreva veliko bolj cenjena

Tudi predsednik našega občinskega komiteja ZKS Pavel Vindišar je menil, da ne smemo dopustiti, naj bi vse težave glede preskrbe s kruhom nosil delovni kolektiv Žita. To je tudi osnovno sporočilo te partijske razprave, je poudaril, hkrati pa je tudi pohvalil delo te partijske organizacije.

Na problemski konferenci so se zavzeli še za povišanje cen konditorskih izdelkov (čeprav je njihova prodaja v zadnjem času padla za polovico, povečala pa se je povpraševanje po kruhu in testeninah) in za višjo devizno udeležbo pri izvoženih izdelkih. V devetih mesecih letošnjega leta so namreč v Žitu na tuje prodali za milijon dolarjev, kar sicer ni slišati veliko, vendar je treba ob tem vedeti, da je ta delovna organizacija do pred kratkim bila le uvoznik.

DARJA JUVAN

Čreva večidel izvozijo



Indov je ena redkih delovnih organizacij, ki se še ponaša s pravim tovarniškim dimnikom (Foto: Aleš Černivec)

kot umetna. Temu primerna je tudi cena izdelkov, oblečenih vanje. Mesni proizvodi v naravnem črevu so kar precej dražji od tistih v umetnem. Pri nas pa imata hrenovka v naravnem ali umetnem črevu enako ceno. Zato je razumljivo, da dosegajo za umetna čreva na tujih trgih boljše ceno kot doma.

Na Poljanski 95 ima Indov tudi svojo samopostrežno trgovino, v kateri prodajajo prav vse (razen mesa in krvi seveda) za domače kolone. Poleg črev je tu mogoče dobiti tudi že zmešane začimbe in razne dodatke, kot

● RAZVOJ IN INOVATIVNA DEJAVNOST V TOZDU EMBALAŽA SATURNUS

Veliko priznanje za nov proizvod

Saturnus najbrž domala vsakdo pozna po njegovem proizvodnem programu, zato naj sedaj posvetimo nekaj več pozornosti razvoju embalaže. Za začetek pa nekaj podatkov. S proizvodnim programom tozda Embalaža je pokrit velik del jugoslovanskih potreb po kovinski embalaži za prehranbeno, kemijsko, farmacevtsko in kozmetično industrijo ter industrije bele tehnike, strojogradnje in elektronike z napisnimi ploščicami. Gre torej za nekaj tisoč različnih proizvodov in je zato že delo v proizvodnji, kaj šele v razvoju, izredno pestro in zahtevno.

Sistemske se z razvojem ukvarjajo strokovnjaki s področja strojništva, kemije in grafike, ki združujejo delo in znanje v končnih proizvodih, tehnologijah ali celo v surovinah. Takšno delo pa zahteva stalno sodelovanje z znanstvenimi institucijami, kot so: Inštitut za tehnologijo mesa Beograd, tehnološka fakulteta za sadje, zelenjavo, mleko, mast in sir Novi Sad, Biotehnična strojna fakulteta Ljubljana ter razvojni organizaciji združenega dela, kot so: Fructal, Gorenje, Oprema, Plutal, Chromos, Color, Zorka itd. Cilji nekaterih skupnih sode-

lovanj so že deli nekaj vidnih rezultatov pri zamenjavi uvoženih surovin z domačimi, tudi nekaj novih izdelkov.

S Fructalom je bila osvojena nova oblika embalaranja kašaste otroške hrane. Za novo obliko pakiranja sokov v steklenico »JUMBO«, zaprto s TWIST OFF pokrovom, pa je na VIII. mednarodni razstavi embalaže strojev za pakiranje, opreme za industrijski transport in skladiščenje Savropak 84 v Beogradu prejel nagrado »ZLATI SAVROPAK 84« — priznanje za vrhunsko embalažo, in sicer za konične pločevinke v treh različicah uporabnosti v prehranbeni, kemijski in kozmetični industriji. Pločevinke so izdelane iz domačega materiala, njihova konična

oblika pa omogoča transport praznih pločevink tudi na velike razdalje, saj so transportni stroški do 8-krat manjši v primerjavi s klasičnimi pločevinkami.

Delo in napor vseh razvojnikov, posebno pa angažiranost Alojza Aliča so bili s tem priznani.

Veliko priznanje za nov proizvod
Kdo je Alojz Alič-Lojzek

Tudi tozdu Embalaža je na prejšnjem razstavi prisoten s široko paleto novih proizvodov.

Za konične pločevinke je prejel tozdu nagrado »Zlati savropak 84« — priznanje za vrhunsko embalažo, in sicer za konične pločevinke v treh različicah uporabnosti v prehranbeni, kemijski in kozmetični industriji. Pločevinke so izdelane iz domačega materiala, njihova konična

dipl. inž. MILAN GRUDEN

riž, kašo in podobno. Od 1. novembra dalje pa do konca februarja bo trgovina odprta vsak dan od 8. do 16., ob sobotah pa le do 12. ure.

Letos prvič prodajajo v njej tudi čreva B kvalitete, ki so sanitarno in veterinarsko prav tako neoporečna kot čreva A kvalitete, saj gre le za prekratke kose črev ali pa morda za čreva s kako luknjico; vendar se nakup takih črev izplača, saj je mogoče tanko goveje ali svinjsko črevo dobiti že za 12 dinarjev.

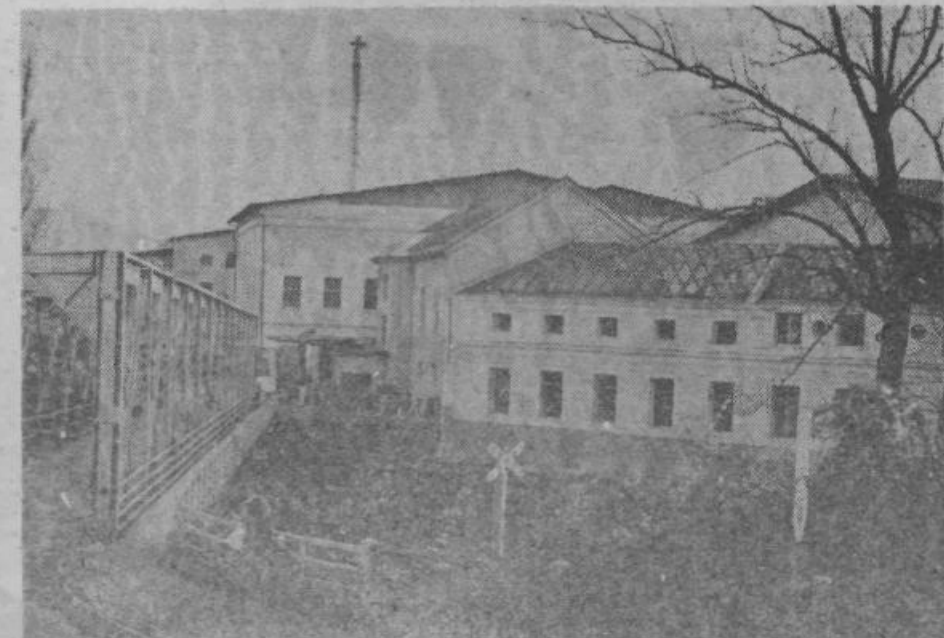
V Indov so letos zelo povečali prodajo na tuje trge, vendar še vedno več uvozijo kot izvozijo. (Zunaj kupujejo surovine za umetne ovitke, ki jih ni moč dobiti doma; menda na svetu obstajajo samo tri tovarne, ki izdelujejo tovrstne izdelke.) Z izvozom ustvarijo okoli 12 odstotkov celotnega prihodka. Njihovi največji kupci so Italijani (okoli 70 odstotkov izvoza); zanimajo jih predvsem svinjska in goveja čreva ter goveje danke. V Avstrijo pa prodajajo sušene telečje želodce, sušene svinjske mehurje in goveja tanka čreva. Že do zdaj so izvozili za 5 odstotkov več, kot so predvideli v letošnjem planu. V načrtu za leto 1984 pa so zapisali, da bodo izvoz letos v primer-

javi z lanskim letom povečali za 10 odstotkov.

Indov zadovoljuje okoli polovice potreb domačega trga po izdelkih te vrste. So najbrž ena redkih delovnih organizacij, ki ta čas poslujejo povsem brez posojil. Letos so s svojim denarjem obnovili garderobe in sanitarije ter tako zadostili zahtevam evropske gospodarske skupnosti glede razmer pri izdelavi izdelkov, namenjenih živilski industriji in izvozu. Urediti nameravajo še prepračevanje in ogrevanje prostorov ter kupiti dva nova stroja, enega za osnovno čiščenje naravnih črev, drugega pa za nasoljevanje.

DARJA JUVAN

25 LET
Naše skupnosti



● Nad 100 let stara poslovna stavba Papirnice Vevče se je uklonila sodobnejšim potrebam

Razvoj pač zahteva svoje. Nekaterim se je ob pogledu na minirane sesedaajoče zidove častitljive stavbe, v katere prostorih so delovno preživeli vrsto let, kar milo storilo. Oživeli so nostalgčni spomini, ki uokvirjajo zgodovinsko podobo Papirnice Vevče, položeno v temelje bogatega minulega dela, iz katerega so poginili novi stebri, vezi preteklosti prek sedanosti v nove generacije vevških papirničarjev. Besedilo Vida Barša, slika: Dušan G.