



glasnik



glasilo delovnih ljudi živilskega kombinata žito ljubljana

Maj 1983

1

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



*
* **Čestitamo k 1. in 25. maju,**
* **prazniku dela in mladosti!**
*



Še zarez in kruh gre v peč. Kam bodo naši svojo pot novopečeni hlebci iz vrhniške pekarnice?

Prizidek k pekarni na Vrhniki

Ivan Cimerman

Za Vrhničane in Logatčane prav posebno svečano obeležje. Zajelo je goste služb, ki so se tozdom in skupnih služb, ki so se simbolično, skupaj s predstavnikami družbenopolitičnega življenja in strokovnjaki živilsko-predelovane industrije poveselili ob otvoritvi prizidka k pekarni. Lahko rečemo, da je bil ponos, ki jih je navdajal ob teh trenutkih, upravičen, saj so nas pravzaprav presenetili s svojo točnostjo. Z gradnjo so pričeli 1. 8. 1982 in je potekala brez zastojev. Ko je opazovalec iskal ločnico med pekarno, zgrajeno 1975 in današnjim prizidkom, je bil v zadregi, saj je v resnici ni. Oba dela sta pravzaprav celota, tako po zunanem izgledu, vrsti

gradiv, kot tudi po notranji funkcionalnosti, kot smo videli kasneje.

Sama otvoritev je bila prisrčna, brez velikih govoranc in slavospevov. Direktor tozde Pekarna Vrhnika, Andrej Košak je pozdravil prisotne, delavci, med njimi predsednica sindikata Ljudmila Ivančič, pa so povedali z neprekritim ponosom nekaj besed o svojih sodelavcih, naporih in težavah. Nobenega traku ni prerezal nobeden predsednik, kot je to navada, le najstarejša delavka vrhniške pekarnice, Jožica Suhadolnik je s ključem, okrašenim s slovensko zastavico, odklenila vhod v nov prizidek.

Nadaljevanje na 2. strani

V letu 1982 poslovali uspešno

Miča Karpe

S katerokoli strani si ogledujemo bilanco uspeha za preteklo leto, se ne moremo pohvaliti z dobrimi rezultati, dejstvo pa je, da tudi preveč slabi niso. Niso zato, ker so bili doseženi pod izredno težkimi pogoji, ki so vladali, oziroma so še prisotni na gospodarskem področju. Lahko trdimo, da je izraz »kriza« najboljši realen za opis sedanjega stanja, čeprav smo si izmislili tudi druge, kot npr. stabilizacija, zoženje materialnih pogojev poslovanja, itd. Da vladajo nenormalne razmere v gospodarstvu, dokazujejo naslednja dejstva:

– gospodarskih rezultatov ni možno planirati realno niti za letno obdobje, ker se odloki, zakoni ali dogovori spreminjajo čez noč

– cene naših proizvodov niso usklajene z dejanskimi stroški proizvodnje

– kupna moč zaposlenih se stalno znižuje, ker se življenjski stroški iz dneva v dan večajo

– nemogoče je izpeljati nagrajevanje po delu, ker so sredstva za te namene omejena – navzgor z družbenim dogovorom, spodnje mejo pa kreira socialna politika

– investicijska dejavnost se je v TOZD skrčila na minimum, zaradi pomanjkanja denarnih sredstev ali zaradi predpisov

– izpad proizvodnje je zaradi pomanjkanja surovin skoraj stalni pojav

– izredno je problematična likvidnost TOZD

– stopnja akumulacije se je znižala na minimum ali pa je sploh več ni itd.

Odras danih pogojev gospodarjenja se kaže tudi v rezultatih naših TOZD.

Kakšni so bili proizvodni dosežki?

Težave, ki so spremljale redno proizvodnjo, so znane – primanjkovalo je pšenice, sladkorja, margarine, uvoznih surovin za čokolado, aditivov, folij za plastično embalažo.

Omejena je bila poraba goriva. Ni bilo mogoče dobiti rezervnih delov za strojno opremo, avto gum itd. Prav zato rezultati niso zadovoljivi, kot celotna DO postavljenih planov nismo izpolnili. Skupna količinska proizvodnja je dosegla plan le 87,8%, za letom 1981 pa smo zaoostali za 10%, kar je razvidno tudi iz spodnje tabele:

Leto 1982 je bilo najtežje za mlinsko in čokoladno industrijo, v obeh dejavnostih beležimo najnižji procent doseganja plana. Vzroki so znani. Namesto 57.755 ton pšenice so pšenični mlinci zmleli le 44.590 ton, to je komaj 77,2% planirane kvote. Prizadevanja, da bi s sovlagali

Nadaljevanje na 2. strani

Proizvedeno 1982, 1981 in plan 1982	– v tonah			Ind	eks
	Plan 82	1981	1982		
TOZD				82/plan	82/81
TOZD Mlini	72.075	72.173	57.898	80,3	80,2
TOZD Peka Ljubljana					
pek. Šmartinska	14.119	12.379	11.768	83,4	95,1
pek. Kamnik	1.981	1.644	2.580	130,2	156,9
pek. Radomlje	–	505	54	–	–
pek. Kočevje	1.565	1.337	1.641	104,9	122,7
pek. Trbovlje	1.487	1.444	1.251	84,2	86,7
Pekatete	3.600	3.307	3.610	100,3	109,1
Zmrznjena hrana	608	549	547	90,0	99,6
TOZD Šumi	6.770	6.080	5.990	88,5	98,5
TOZD Triglav					
pek. Lesce	5.478	5.366	5.763	105,2	107,4
pek. Tržič	822	1.016	787	95,8	77,5
Gorenjka	1.500	1.324	976	65,1	73,6
Mehko pecivo	1.500	1.293	1.489	99,3	115,2
TOZD Imperial	3.010	2.670	2.945	97,8	110,3
TOZD Dolenjska					
pek. Novo mesto	3.640	4.155	3.909	107,4	94,1
pek. Črnomelj	1.804	1.798	1.858	103,0	103,4
pek. Trebnje	867	319	875	100,9	273,8
TOZD Kranj	4.650	4.612	4.625	99,5	100,3
TOZD Krško					
pek. Brežice	1.455	1.460	1.599	109,9	109,5
pek. Krško	1.897	1.861	1.895	99,9	101,8
TOZD Pek. Vrhnika	3.076	3.088	3.099	100,8	100,4
TOZD Pek. Bežigrad	6.060	5.987	5.965	98,4	99,6
Skupaj DO	137.964	134.367	121.124	87,8	90,1



701315/1981

Nadaljevanje s 1. strani

njem denarnih sredstev v pridelovalno industrijo zagotovili ustrezno mlevno kvoto, niso dala željenih rezultatov. Čeprav so bili samoupravni sporazumi o dolgoročnem sodelovanju sprejeti in podpisani za dobo 15 let, obveze, ki izhajajo iz sporazumov, niso bile izpolnjene. Mlini so prejeli 6.800 ton pšenice manj, kot je bilo dogovorjeno.

V proizvodnji čokolade je bila situacija nekoliko drugačna, čeprav podobna. Devizna sredstva, pridobljena preko sklenjenih samoupravnih sporazumov s turističnim gospodarstvom radovljiške občine o združevanju dela in sredstev za graditev turističnih objektov, in devizna sredstva, ustvarjena z lastnim izvozom, niso zadoščala za nakup kakavovca, kakao masla in rastlinskih maščob. Tako je proizvodnja stala okrog 54 dni, nekaj mesecev je obratovala samo v eni izmeni, skozi vse leto pa z zmanjšano zmogljivostjo.

Proizvodni program je bil realiziran samo pri testeninah, čeprav je bila osiromašena ponudba dolgih testenin zaradi iztrošenosti strojne opreme. Medtem, ko so na dolgi liniji dosegli plan komaj s 76,5%, beležimo pri kratki testenini porast za 34,6%. Glede na kvaliteto in starost strojne opreme smo s proizvodnimi dosežki lahko zadovoljni. Bati se je, da bo v letu 1983 situacija že popolnoma drugačna.

Majhna rast fizičnih kazalcev v pekarstvu je nekaj normalnega. Po večan proizvodni plan za 4,1% v primerjavi z doseženimi količinami v letu 1981 je bil zalogaj, ki mu nismo bili kos. Kljub investicijskemu vlaganju v pekarstvo ne dosegamo večjih količinskih efektov, fizična produktivnost na zaposlenega se celo znižuje. Tako je npr. pekarna v Trebnjem imela le minimalni vpliv na povečano proizvodnjo v TOZD Pekarni Dolenjska, količinska proizvodnja je bila večja samo za 5,0%. Dejstvo je, da je količina v pekarstvu neposredno vezana s prodajo in samo nova tržišča, kot npr. pri pekarni Kočevje, omogočajo povečati proizvodnjo. Ker količinski napredek ni možen v taki meri, kot si želimo, povečujejo pekarne dohodek s peko specialnih vrst kruha in peciva, kar dokazuje tudi dejstvo, da znaša delež posebnih vrst kruha in peciva že 85%, lani 74,2%. Enako delajo tudi druge pekarne po Sloveniji. Najbolj uspešna na tem področju je mariborska pekarna, ki je zato dosegla v zadnjem kvartalu izredno visoko ceno na kg proizvoda – večkrat 40.000 din, pri nas je znatno manj – 32,70 din. Mirne vesti lahko trdimo, da kruh, ki je cenejši od 30 din na kg, nima akumulacije.

Visoko zastavljen proizvodni plan za leto 1982 tudi ni uspelo realizirati TOZD Imperial, čeprav je obseg proizvodnje za 10,07% večji kot leto poprej. Glavni vzrok je izpad inozemskih naročil, nastopile pa so še dodatne težave pri nabavi embalaže in surovin. Kolikšno proizvodnjo smo dosegli po posameznih TOZD, prikazuje tabela.

Celotni prihodek je DO povečala v primerjavi z letom poprej za 33,9%, kar je v največji meri zasluha podražitve naših proizvodov, še vedno pa smo s podražitvami zaostajali za cenami surovin in drugega materiala, to po pomeni, da so večji del celotnega prihodka 33,9% »pokasirali« drugje. Na kratko rečeno – inflacija! Sredstva, ki ostajajo v DO, so vsako leto manjša, dosegljive smo 84% lanske letošnje akumulacije, kar pomeni, da se je od 19,9 milijarde S din v letu 1981 znižala na 16,8 milijarde. Če upoštevamo, da bo od te vsote treba odvesti SIS za elektriko, luke, železnico, ceste, PTT, za nerazvite in slabo razvite še dodatno 6,03 milijarde S din, potem je neizpodbitno dejstvo, da je akumulativna sposobnost živilske industrije že kritična. Izhod iščemo v cenah, vendar je dvig cen vselej dvorezen ukrep, obenem pa edini, za katerega se vsi borimo in ga brez premisleka tudi izvajamo. Malo je slišati o izkoriščanju notranjih rezerv in drugih varčevalnih ukrepih v proizvodnem procesu, čeprav imamo izdelane programe. (Pa so se verjetno že vsi izvidi porazgubili!). Utruja nas spoznanje, da se vsi poslovni rezultati krojijo izven našega vplivnega območja. Nikoli niso načrtovali, da bo mlinska industrija živela samo zato, ker je »družba« ni pozabila v slabih časih, niti nismo načrtovali, da bo pšenica vredna toliko kot znaša vrednost mok, ki jih dobimo iz pšenice.

Zaradi cenovne politike je bila v preteklem letu nekoliko na boljšem pekarska dejavnost, danes – v letu 1983 – pa se je situacija tudi tukaj že spremenila.

Slabo pozicijo so imeli in jo še imajo slašičarski obrati. Ročno delo in drage surovine ne ustrezajo nizkim cenam slašičarskih artiklov, podražiti pa jih v letu 1982 ni bilo mogoče.

Ni normalno, da imajo izgubo vse trgovine, razen tistih, ki opravljajo poleg še gostinsko dejavnost – točenje pijač. V izredno neugodnem položaju so se znašli ob koncu leta tudi Tehnični obrati. Zasluha za to, da niso imeli izgube, gre na račun povezave z zunanji kupci, ne pa z domačimi TOZDI. Zaračunana cena delovne ure 276,00 din je bila prenilna, TOZD je bila prisiljena iskati rešitve v pogodbenih delih, serijski izdelavi posameznih artiklov ipd.

Delež eksterne realizacije je zato znašal 40%. Za porabljena sredstva je DO odštela pri 10%-no manjši količinski proizvodnji 38,6% več kot lani, minimalna amortizacija pa se je celo podvojila. Od 64.205.000 din se je dvignila na 134.373.000 din, to je za 209,3%. Rezultat tega je nizka rast dohodka – za 14,9%. Če upoštevamo, da je bila inflacija okrog 34%, nismo dobili z lastnimi podražitvami niti polovico tistega, kar smo s cenami surovin izgubili.

Kako je bil porazdeljen celotni prihodek v preteklem letu, nazorno prikazuje naslednja slika in tabela na 3. strani.

Prodaja doma in v tujini

Na prodajnem področju se ni toliko zatikalo, kot pri nabavi. Prodaja je potekala v skladu s postavljenimi plani za leto 1982. Ponovno je bilo aktivirano tržišče na področju Makedonije in Bosanske Krajine za mehko pecivo. Od sprejetega koncepta o oblikovanju naročniško-distribucijskega oddelka v sektorju prodaje pričakujemo, da bo imel odločilen vpliv na vodenje in izvajanje prodajne politike. Kljub pomanjkanju pšenice je bil prodajni plan v mlinski dejavnosti izpolnjen na račun velikih dobav moke iz drugih republik. Ponovno smo vključili v prodajo namenske moke, po katerih je veliko povpraševanje, vedno bolj zanimiva pa postajata Pizza napoletana in Hrustavček. Pri testeninah je prodajni plan izpolnjen 97,1%. Največji padec prodaje je bil na področju Reke in Opatije. Letos se je uveljavila vezana prodaja. Tako so bili posebno večji kupci, kot npr. Mercator in Emona, prisiljeni kupovati tudi testenine iz Vojvodine, če so hoteli zagotoviti potrebne količine olja, mok in sladkorja. Zadovoljiva je bila prodaja mehkega peciva. Ponovno se kaže trend rasti povpraševanja po tem artiklu. Če ne bi bilo proizvodnih problemov zaradi pomanjkanja margarine in embalaže, bi verjetno plan realizirali 100%-no.

Plan prodaje bonbonov je bil realiziran 92%, vendar je bila količina realizacije za 6% večja kot lani. Glede na to, da proizvodnja sama ni izpolnila plansko zastavljenih nalog – samo 93% za domače tržišče, prodajni rezultati niso slabi. Najbolje prodajajo proizvode desertnega oddelka, vendar je večji del proizvodnje namenjen izvozu. Zelo uspešno si utirajo pot na tržišče bonboni Zmajček, Maja in Vitabon. Zadovoljni pa smo s prodajo žvečilne gume, saj se je v primerjavi z letom 1981 realizacija povečala za 16%. Posebno uspešno smo prodajali cigarete, Šport gumo (Naranjito) in Bazooko. Naranjito je opravičil odkup žaščitnega znaka in sredstva, namenjena propagandi, ker je prodaja precej večja od zastavljenega plana. Istočasno pa spodrija Šport guma, tako, da se lahko v bodoče, ko Naranjita ne bomo prodajali, pokažejo določene težave pri plasmaju Šport gume.

V najtežjih pogojih se je znašla proizvodnja čokolade. Kljub prizadevanju vseh zaposlenih v proizvodnji bo plan izpolnjen le 60%. Problem je nerealizirana investicija, o kateri govorimo že najmanj 8 let.

Kaj vse zavira realizacijo gesla: »Izvoz za vsako ceno!«?

Predvsem neugodna gospodarska gibanja tako doma kot na zunanem tržišču. Domača gospodarska gibanja so vplivala na slabšanje pogojev na uvozni strani, slabšanje pogojev na tujih trgih pa je vplivalo na možnost realizacije planiranega izvoza. Čeprav je celotno poslova-

nje DO ŽITO sorazmerno le v majhni meri odvisno od mednarodne menjave, saj znaša le-ta komaj slabih 5% celotne realizacije, je vpliv mednarodne menjave vendarle veliko večji. Medtem, ko sta mlinarstvo in pekarstvo navidezno povsem neodvisna, je za delovanje konditorskih TOZD odločilnega pomena.

Toda devizno bilanciranje med republikami je tekotom vsega leta vplivalo tudi na poslovanje mlinarstva in pekarstva. Za domače gospodarstvo je bilo značilno naraščajoče pomanjkanje vseh vrst blaga in zato vse močnejša vezava na devizno participacijo z različnimi oblikami samoupravnega povezovanja. Na tujih tržiščih je prevladovala prevelika ponudba in pritisk na izvozne cene ter slabšanje plačilnih pogojev. Dispariteta med domačimi in izvoznimi cenami je naraščala, kljub prizadevanjem za izboljšanje položaja izvoznikov. Oktobrska devalvacija je to stanje sicer omilila, vendar tudi s tem problem še ni bil rešen za daljši čas. S politiko postopne, permanentne devalvacije se finančna situacija sicer izboljšuje, zaradi zmanjšane devizne participacije pa

Nadaljevanje s 1. strani

Prijetno je zadišalo po sveže spečenem kruhu, po pecivih različnih vrst in tortah, po – hm dobrotah, s katerimi so dostojno predstavili sebe in svoje mojstre.

Za oblikovalce in peke še ni bilo miru. Hiteli so oblikovati zadnje hlebčke za potrošnike, in že jih je zajelo slavnostno vzdušje, ki so ga poplaknili s kozarcem domačega.

Zvedeli smo, da so bili glavni

naraščajo problemi proizvodnje zaradi vse večjega pomanjkanja nujnih uvoznih surovin in nujno potrebne opreme za odpravo ozkih grl v proizvodnji.

Na področju pridobivanja deviz smo sicer pričeli s 65% koriščenjem deviznega priliva, končno pa pristali pri 30,24%. Pri tem je bila dana še dodatna možnost odkupa 6,76%, po drugi strani pa so koristniki tujih kreditov lahko koristili le 24,24%. Določila SaS SISEOT so se med letom prilagajala nastali situaciji in tako pravzaprav niso obveljala v bistvenem delu, ki določa gospodarjenje DO. Spreminjajoča se stopnja koriščenja deviznega priliva je vplivala na stopnjo pokritja uvoza z izvozom, kar je nadalje vplivalo na možnost samoupravnega sporazumevanja z drugimi DO glede združevanja deviznih sredstev. Tako že sklenjenih SaS ni bilo mogoče urediti v predvidenem obsegu, zlasti pa so se zmanjšale možnosti za nove dohodkovne povezave. Vse to je vplivalo na oskrbljenost z repromaterialom, ki je bila različna po posameznih proizvodnih TOZD.

Nadaljevanje na 3. strani

pobudniki za gradnjo tega prizidka prav občinski močje z Vrhniko in iz Logatca, zlasti zaradi skladišča blagovnih rezerv moke, ki bo zdaj tod. V proizvodnih prostorih so namestili novo Termotehnikino peč z zmogljivostjo 600 kg na uro, v kateri bodo

Jožica Suhadolnik, zaslužna delavka tozd Pekarne Vrhnika, simbolično odklepa vrata novega prizidka



Direktor tozd Pekarne Vrhnika, Andrej Košak (prvi z desne) razlaga ob otvoritvi prizidka gostom o novitetah



Brez zveste bele čete bi ostalo pol Vrhniko in okolice – lačne. Z novo pečjo so prišle nove skrbi.

pekli vse vrste kruha. Iz središča Vrhniko so premestili v nove prostore tudi slašičarno, tu bo še razdelilnica hrane.

Zakaj prizidek?

Poleg že omenjenega razloga po rezervah je gradnjo narekovala še vrsta potreb, ki so nastajale v tozdu Pekarne Vrhnika vse od otvoritve nove pekarnе, od leta 1975 dalje. Najprej žele zmanjšati število zastojev ob združitvi pekarske in slašičarske dejavnosti. Z novo pečjo bo boljša oskrba, zlasti ob nedeljah in praznikih. Doselj so morali delati nepretrgano od četrta, od druge ure zjutraj – do sobote – do 8. ure zjutraj, nepretrgano. S to posodobitvijo računajo na osvojitve novega trga – okrog Čabra. Dokler pa to tržišče še ni osvojeno in ker še niso bili prepričani, da bodo gradbena dela zaključena ob napovedanem času, tudi niso drznejše zastavili plana za leto 1983. Zato ga bodo z rebalansom popravili ob tromesečju. Poprašali bomo odgovorne v tozdu Blagovni promet, kako nameravamo nastopiti na novem tržišču.

Ekonomski razlogi za prestavitev slašičarne

V stari slašičarni so »podevali« staro Termotehnikino peč, ki je prispela iz Krškega. Ta pa je porabila veliko kurilnega olja in se je nenehno kvarila. Po novem bodo pekli pecivo v novi Termotehnikini peči, ki so jo montirali v »starem« krilu pekarnе iz 1975, peč Burjo, levo in desno, pa so premestili v nov del prizidka. Preden se segreje Termotehnikina peč, ki bi pekla le pecivo, je poraba goriva velika. Zdaj se bo nova peč, v kateri bodo pekli kruh, sama ohladila po peki kruha – in sicer na toliko stopinj, kot jih je potrebno za peko peciva. Prihranek je na dlani! Nadalje bo slašičarska delavnica koristila tudi stroje, ki jih rabijo za proizvodnjo kruha. Tudi moko so slašičarjem doslej dobavljali v 25 kg vrečah. Odslej pa bodo tudi v nov prizidek za pekarstvo in slašičarstvo črpali moko neposredno iz silosov, ki stojijo ob pekarni. Pot surovine je cenejša, nabavijo jo skupaj, zanjo so tudi boljši komercialni pogoji, skupna skladišča in istočasna dostava. Kruh in slašičarski izdelki grede na prevozni kamion iz istega ekspedita, z enega nakladalnega mesta.

K temu moramo dodati še organizacijski učinek: pekarska in slašičarska dejavnost sta na obeh, kontrolirajo lahko obe kvaliteti hkrati in odpravljajo zastoj z istimi vzdrževalci.

Pri vse večjem asortimentu kruha in vse večjem številu različnih posebnih kruhov, ki so jih pekli od leta 1975 dalje, je bilo pri pekih čutiti vse večjo utesjenost, saj je množica različnih artiklov zahtevala različne gramature, obdelave testa, surovine, različne stroje in pristope k delu. Zdaj bo mnogo lažje, še več – celo nekaj rezerv imajo, je utemeljil naložbo dir. Andrej Košak.

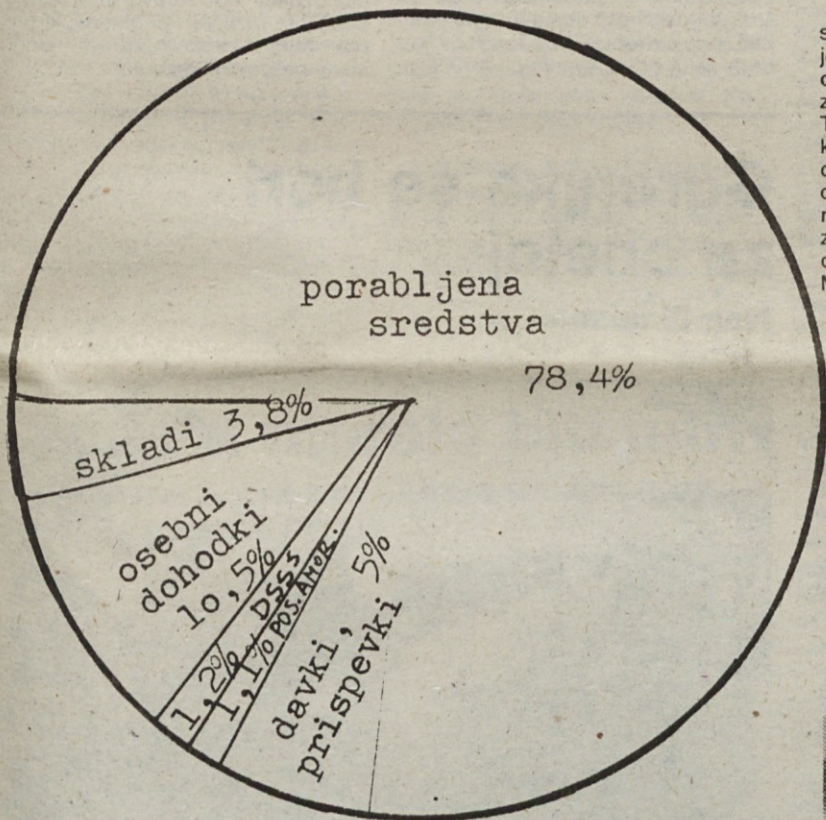
Tudi to rezervno bodo kmalu izkoristili. Računajo, da bodo začeli v enem ali dveh letih oskrbovati še vojašnice, poleg Čabra seve, takrat pa bi proizvajali 4 tone kruha dnevno več kot danes, ko ga napečejo okrog 13 ton. Tudi število peciva bi se od današnjih 11000 kosov povzpelo na 16 do 18.000.

Tako zastavljene želje rojevajo vrsto vprašanj, ki jih bomo reševali drugič.

Ob tem vselem in pomembnem dogodku za vse delavce Žita, za slovensko pekarstvo pa še posebej, čestitamo delavcem tozda Pekarne Vrhnika na pragu nove pomladi!

DELITEV CELOTNEGA PRIHODKA IN DOHODKA DO ŽITO V 1982

	plan 1982	I.-XII./81	I.-XII./82	Indeks	
				I.-XII./82 plan 82	I.-XII./81
Celotni prihodek	4.306.523.008	3.668.821.595	4.911.090.346	114,0	133,90
Porabljena sredstva	3.151.110.636	2.680.115.201	3.714.848.544	117,9	138,60
Družbeni proizvod	1.155.412.372	988.706.394	1.196.241.802	103,5	121,00
Minimalna amort.	97.535.125	64.205.889	134.373.620	137,8	209,30
Dohodek	1.057.877.247	924.500.505	1.061.868.182	100,4	114,90
Davki in prispevki	231.032.375	188.771.958	245.433.791	106,2	130,00
Pospešena amort.	49.140.760	44.834.126	53.129.887	108,1	118,50
DSSS	59.207.650	52.129.510	59.145.748	99,9	113,50
Čisti dohodek	718.496.462	638.764.911	704.158.756	98,0	110,20
- OD	498.122.163	422.711.890	514.294.187	103,2	121,70
- stan. grad.	31.119.509	32.612.555	39.868.455	128,1	122,20
- drugi nameni	33.179.846	28.350.948	35.131.246	105,9	123,90
- RS	25.487.851	22.136.140	25.513.683	100,1	115,30
- PS	130.587.093	132.570.928	88.423.023	67,7	66,70
- za druge sklade in namene		382.450	928.162		242,70
Akumulacija	205.215.704	199.923.644	167.994.755	81,9	84,00
Zaposleni	2.360	2.310	2.364	100,2	102,30
Povp. up. posl. sred.		2.178.708.690	2.927.027.067		134,30
Kazalci uspešnosti poslovanja					
doh. na zap.	448.253	400.217	449.183	100,2	112,20
doh. na povp. up. posl. sred.		0,42	0,36		85,70
čisti doh. na zap.	304.448	276.522	297.867	97,8	107,70
% akumul. v doh.	19,40	21,63	15,82	81,5	73,10
% akumul. v čist. doh.	28,56	31,30	23,86	83,5	76,20
povp. upor. posl. sred. na zap.		943.164	1.238.167		131,30
razp. sred za OD zap.	211.069	182.992	217.553	103,1	118,90
povp. mes. neto OD na zap.	13.360	11.141	12.657	94,7	113,60
delež OD v čist. doh.	69,33	66,18	73,04	105,4	110,40
delež DSSS v doh. DO	5,60	5,64	5,57	99,5	98,76



Izvozni plan za SISEOT je bil zastavljen zelo ambiciozno, interno pa je bil še smejeje načrtan, vendar je cel splet okoliščin vplival na sorazmerno nizek odstotek realizacije. TOZD IMPERIAL je sicer dosegel količinski plan izvoza, ne pa vrednostnega, kot tudi ne svojega dodatnega plana. TOZD ŠUMI je, glede na preteklo leto, povečal izvoz, kar zadeva osnovni plan, ne pa glede dodatnega. Kupec ameriške firme MAI je prihajal v vse težji finančni

Angleži okušajo naše penene živalice



Angleški kupec Freddy Farman (prvi z leve) je zelo zadovoljen s kvaliteto penenih živalic iz Šumija

Predpisi, ki že določajo pogoje za poslovanje v letu 1983 in tisti, ki jih še pričakujemo, bodo podlaga za gospodarjenje v tem letu.

Izhodišče pa je zelo neobetavno, kajti kljub nizkemu deležu uvoznih komponent v posameznih proizvodih znašajo: pri žvečilni gumi le 19%, pri bonbonih 4,5%, pri čokoladi 46,9% pa v skupnem ne krijemo z 28%, s katerimi trenutno razpolagamo, več kot 41,73% celotnih potreb (pri tem je izvzeta pšenica).

Če se stanje ne bo izboljšalo, je zato pričakovati težave tako pri proizvodnji za domače tržišče kot pri izvozu.

Tozd Šumi po pogodbi z uvoznikom F. Farmanom izdeluje in izvažata penene živalice. Da bi prilagodili okus njegovim zahtevam oziroma zahtevam njegovih kupcev, so morali v Šumiju spremeniti recepture za ta izdelek tako, da je mehkejši od proizvodov, ki jih prodajamo v Jugoslaviji in bolj živo pobarvan. V modelih nastajajo slončki, kužki, ribice, ki jim moramo pakirati na predlog kupca v plastične vrečke in kartonske škatle po kupčevi likovni predlogi.

Kupec je bil pri prvi pošiljki nezaupljiv, saj se je bal, da ne bo kvaliteta odgovarjala zahtevam vseh, od katerih zavisi prodaja. Šumijevci so to preizkušnjo uspešno prebrodili. Dogovorili so se, da mu bodo pošiljali poprečni vzorec vsake bodoče pošiljke, šele ko bo ta vzorec potrdil in sprejel, bo sledilo naročilo. Angleška opreznost pač! Ni lahko zadovoljiti vseh muh uvoznikov. Ker so te penene živalice že dosegle svoj ugled na tržišču, so se zvečale tudi zahteve. Povpraševanje kaže, da bi lahko prodali dvakrat več teh artiklov, kot doslej. Temu pa bi bilo treba prilagoditi strojne zmogljivosti.

dejavnost	Količinski podatki po dejavnostih			v tonah	
	plan 82	1981	1982	Indeks 82/pl. 821982/1981	
mlinarstvo	72.075	72.173	57.897	80,3	80,2
testenine	3.600	3.307	3.610	100,3	109,1
pekarstvo	48.901	46.972	47.670	97,4	101,4
konditorstvo	13.388	11.915	11.947	89,2	100,3
SKUPAJ	137.964	134.367	121.124	87,8	90,1

Evropi na obisk



Naš paviljon v Kölnu je bil letos mnogo sodobnejši in privlačnejši

Žito se je na letošnjem 13. mednarodnem konditorskem sejmu v Kölnu predstavilo s svojimi izdelki, ki zdaj osvajajo tudi domači trg. Šumi je razsta-

vil bonbone v plastičnih dozah, Imperial žvečilno gumo v vseh oblikah, domači program, ki ga želimo izvažati (cigarete v škatlicah, Hobby, dražjeje), Gorenjka

je predstavila čokoladne nadomestke - krem proizvode PLAVICA IN PICKO PACKO, Pekarne pa kekse Vitana, Avena in slano pecivo. Vsi ti artikli so bili pripravljani s sodelovanjem tozdov z (nekdanjim) tozdom Razvoj - inženiring. Širši izbor za vsa tri področja Žitove prodaje - mlinarstvo, pekarstvo in slaščičarstvo ter konditorstvo pa so delavci iz Razvoja predstavili tudi na letošnji potniški konferenci. Žal pa zaradi velikega nihanja oskrbe in nedostatkov surovin mnoge izmed njih ne moremo redno proizvajati, kar onemogoča tudi trdno planiranje in naročila trgovskih potnikov na terenu.

Realizacija plana izvoza za leto 1982

Po tečaju SIV 41,80
v 000 din

	plan 1982	realiz. 1982	Indeks
Imperial	45.688	39.776	87
Šumi	20.434	24.597	120
Triglav-Gorenjka	6.616	2.183	33
Tehnični obrati	600	1.726	287
Mlini	9.016	910	10
pek. Ljubljana	8.530	373	4
Skupaj	90.880	69.565	76%

Realizacija uvoza po TOZD za leto 1982

v 000 din

	plan 1982	realizacija 82	Indeks
Imperial	29.442	20.746	70
Šumi	22.050	17.078	77
Mlini	5.236	3.114	59
Triglav-Gorenjka	60.316	42.571	70
Pek. Ljubljana	5.498	1.879	34
Pek. Bežigrad	1.970	996	50
Pek. Vrhnika	1.244	569	45
Pek. Brežice	720	160	22
Pek. Dolenjska	-	260	-
Pek. Kranj	-	37	-
DSSS	418	232	55
Tehnični obrati	654	34	5
Skupaj	127.548	87.676	68

položaj in ni uresničeval dogovorjenega plana. Angleški kupec FARMAN je kupoval nad pričakovanji, medtem ko sodelovanje s TRAWIGOM iz Nemčije ni prineslo realizacije predvidenih količin. Tudi v TOZD Triglav-Gorenjka so samo minimalno izvažali, ker se je program s HITSCHLERJEM z riževo čokolado zavlekel, o realizaciji bomo lahko govorili šele v letu 1983, še verjetneje pa v letu 1984. Razlog za podaljšanje roka dobave opreme je v izdelavi ustreznega noža za prečno rezanje, ki pri večkratnem preizkusu ne ustreza namenu. Nerealiziran je ostal tudi plan izvoza testenin, ker kanadsko tržišče ni sprejelo naše kvalitete testenin zaradi slabe kvalitete moke v začetnih pošiljkah.



Aktiv moščanskih novinarjev si je pred svojo redno sejo ogledal Mline. Živo so se zanimali, zakaj so se stroji predčasno ustavili, in kako se bomo v Žitu odslej oskrbovali s pšenico, ko je nabava te osnovne surovine pogojena s prispevkom deviz.

In vendar se premika

II. Problemska konferenca v DO Žito

Ivan Cimerman



Predsedstvo II. problemske konference v Žitu

Druga problemska konferenca OO ZK v živilskem kombinatu Žito je bila 12. 4. Prisostvovali so ji predstavniki vseh OO ZK v Žitu, občin, v katerih so tozdi in družbenopolitičnega življenja: Vladimir Klemenčič, podpredsednik IS SRS, predsednica IS občine Ljubljana Moste-Polje, Gabrijele Jelen, predsednik obč. komiteja ZK Moste-Polje – Pavle Vindišar, predsednica komiteja za analizo, planiranje in družbeno-ekonomski razvoj – Mija Jevšnik in drugi.

Preverjanje rezultatov je vedno tehno in odgovorno delo. Dobro leto je minilo, odkar je bila 12. 1. 1982 I. problemska konferenca OO ZK DO Žito. Bila je posvečena urejanju nekaterih temeljnih vprašanj, ki so in delno še urejajo medsebojne odnose med Žitovimi tozdi ter v gospodarstvu navzven in okviru živilsko-predelovalne industrije.

Delovno predsedstvo konference je v tem letu nadziralo izvajanje sprejetih sklepov in stališč in skrbelo za koordinacijo med OO ZK v Žitu.

Predsednik problemske konference OO ZK, Ivan Vukman, je posredoval pregled uresničenih in neuresničenih nalog v tem enoletnem obdobju. Reorganizacija poslovnih funkcij na ravni DO (je) poteka pri razvoju, tehnično-vzdrževalnih dejavnostih, pri prodajno-nabavni, finančni in računovodski dejavnosti in drugod. Ves čas so tudi preverjali samoupravno organiziranost proizvodnih tozdov in uveljavljali načela za racionalno delitev dela. V tem času je nastal nov tozd Pekarstvo in testeninarstvo Ljubljana, ki zdaj dobiva trdno samoupravno osnovo in usklajuje osnovne samoupravne akte. Kritično so osvetlili tudi delovno skupnost skupnih služb in ugotovili, da so v njej še kadrovske težave, da pa se odnosi med proizvodnimi tozdi in DSSS vse boljše. Izdelan in sprejet je bil nov samoupravni sporazum, ki ureja svobodno menjavo dela med tozdi in DSSS. Zavzeli so se za dohodkovne odnose, ki naj prevečajo sodelovanje med tozdi Mlini in pekarskimi tozdi.

Predsedstvo konference je še ugotovilo, da še vedno opažajo subjektivni zavorni vplivi v posameznih sredinah, ki se težko vključujejo v nova hotenja in prizadevanja v DO Žito. Pri tem so povzeli: »Še vedno je prisoten duh nezaupanja in strahu pred centralizacijo odločanja ter možnostjo prevladovanja tehnokratskih odnosov nad samoupravnimi.«

Konferenca je dala tudi mnoge pobude za strokovno delo, ki se je odražalo v pripravi elaboratov, usklajevanja stališč in angažiranju moči za doseg zastavljenih ciljev.

Med najpomembnejše usmeritve dela v prihodnje se je OO ZK zavzela za: dohodkovno povezovanje med posameznimi tozdi v zaporednih fazah predelave žitaric; za ureditev odnosov znotraj tozdi Blagovni promet, ki zadeva kadrovske in organizacijske usklajitve in ureditev razmerij, ki vladajo med Blagovnim prometom in proizvodnimi tozdi; tudi enotno vodenje finančne funkcije bo v ospredju.

Osišče Žitove dejavnosti so Mlini, ki imajo velike zastoje, ker ne dobijo pšenice. Problemska konferenca si je zadala nalogo, da se bo trajno zavzemala za dohodkovno povezovanje med primarno proizvodnjo in predelovalno industrijo v kmetijstvu in živilski industriji. Dolgoročna povezava s pridelovalci žitaric naj seže preko meja regij in republike.

Tudi rešitev vprašanja Gorenjke, ki se bori za normalno proizvodnjo čokolade, sodi med najbolj žgoča vprašanja. Od proizvodnje čokolade zavisi prodaja cele vrste Žitovih izdelkov, ki jih po vsej Jugoslaviji nudimo preko potniške mreže.

Referat glavnega direktorja Marka Soka

V svojem referatu je glavni direktor ŽK Žito posredoval vsa velika prizadevanja na raznih področjih dela, ki so rodila sadove. Ves čas gre za strnitev sil in za poenotenje vseh hotenj in gospodarjenja v Žitu, za pametno razpolaganje s sredstvi, za dolgoročno načrtovanje razvoja v teh težkih družbenoekonomskih pogojih, ki nas danes pestijo. Poudaril je, da interes delovne organizacije ne more biti vedno le seštevek interesov poedinih tozdov. Preraščanje egocentričnih in ozkih interesov v širše, skupne in dolgoročne, je korak naprej v enoletnem obdobju obeh konferenc. Tozdi se vse manj obnašajo kot samozadostne tvorbe. Pekarstvo je na poti k racionalnejši, popolnejši oskrbi Ljubljane z okolico, združitev treh pekarn pa predstavlja pomembno etapo razvoja. Velik je napredek pri izdelavi planskih in drugih temeljnih samoupravnih aktov, ki so osnova za uresničevanje skupno dogovorjene politike. V kratkem času smo jih dobili celo vrsto. O temeljnih skupne politike smo se sporazumeli z »Bohinjskimi dogovori«, ki še vedno veljajo in jih uresničujemo. Komunisti v Žitu imajo pri teh prizadevanjih polno podpofo komitejev in predsedstev občinskih organizacij ZK. Osnove skupne politike, skupen razvoj in prednosti, združevanje sredstev, organiziranje skupnih funkcij na ravni DO – to so bila glavna torišča dela v tem letu.

Sedanja prizadevanja so po mnenju tov. Soka usmerjena v izvoz ter nabavno-prodajno funkcijo. Tu moramo izdelati dolgoročni plan aktivnosti.

Nov sistem nagrajevanja, ki ga pripravljamo, pa je najbolj občutljivo področje, ki ga moramo pri sedanjih devalvaciji in znižanju življenjske ravni naših delavcev nujno rešiti. Zlasti bomo nagradili ustvarjalna in proizvodna dela.

Boj za surovine se kaže v vlaganju Žita v melioracije. V okviru agroživilstva se bo tudi Žito povežalo z ustreznimi združenji, kakor hitro bo vsa veriga temeljnih problemov, ki jih zdaj rešujemo v Žitu, dovolj trdna in za povezavo navzven utemeljeni ekonomski razlogi, v okviru katerih bo Žito videlo svoj lepši jutri, svoj napredek.

V razpravi, ki je sledila, so predstavniki posameznih tozdov predložili bistvene probleme, ki jih tarejo. Ne le boj za osnovne surovine kot je pšenica ter čokolada, za katero te dni uvažamo opremo, temveč tudi

vloga in dolgoročne perspektive tozdov (Maloprodaja, Blagovni promet) postajajo osrednji dejavniki naših bodočih prizadevanj. Šumi se bori z vse večjimi cenami sladkorja, embalaže, aditivov, ki jim tudi z najboljšo produktivnostjo niso več kos, saj so cene izdelkov omejene.

Bič, ki udriha po vseh, pa so nerazumna sovlaganja dobavljalcem, saj že ni več mogoče dobiti nobene surovine, da ne bi tisti, ki jo da, zahteval, da mu pomagaš graditi tovarno, farmo, izpopolniti strojni park in za to prispevati devize, ki jih sam rabiš za najnujnejši repromaterial.

Peki so se zavzeli za to, da bi bile cene kruha po vsej Jugoslaviji enake, saj morajo plačati prevozne in druge stroške, da dobe moko, kruh pa prodajati kljub sovlaganjem cen ne kot drugod.

Tov. Jože Vidic je poudaril, da je administriranje in sistem omejitev zadalo osnovnim ekonomskim zakonitostim smrtni udarec, ki ga ne bo mogoče več dolgo trpeti, saj so porušena mnoga temeljna razmerja, ki uravnavajo trg in zakon ponudbe in povpraševanja. Z zastarelo tehnologijo in umetnim zviševanjem cen pa taka ekonomika ne more biti hrbtišče poslovanja. Dajatve, ki ostanejo delovni organizaciji, komaj ohranjajo enostavno reprodukcijo in delavec se bori z nizkimi dohodki za socialno varnost.

Pavle Vindišar, predsednik občinskega komiteja ZK Ljubljana Moste-Polje, se je prav tako zavzel za zdravo gospodarstvo, v kateri naj najde ŽK Žito svojo pot. Pozval je vse člane ZK, naj bodo za oporo, vzgon in vzpodbudo, ob odpiranju Žita v slovenski in jugoslovanski prostor.

Tov. Gabrijele Jelen je izrazila prepričanje, da so prizadevanja za ureditev temeljnih problemov v DO Žito, v katere je bila kot predsednica IS občine Moste-Polje aktivno vključena, rodila vidne sadove. Te sadove pa moramo krečiti in ne smemo dopustiti, da bi se vsake štiri leta taka situacija, kot jo je reševala prva problemska konferenca, ponovila. Dvoje je pomembno, je dejala: da so tozdi ponovno vzpostavili funkcijo delovne organizacije, pri čemer naj tudi DSSS, ki se je doslej posvečala drugim, strne svoje vrste. Drugič pa se naj zdaj Žito v kontekstu gospodarnosti in moči v svoji panogi poveže navzven. Za to povezavo naj se zedinijo ustrezni forumi v tej branži, povezava za vsako ceno nima smisla in tudi pritiski v tej smeri so neumestni.

Najvažnejša izhodišča je na koncu strnil Vladimir Klemenčič, podpredsednik IS SRS. Stanje gospodarstva v Žitu je odraz stanja v Jugoslaviji in struj, ki vejejo od leta 1977, ko smo ob vračanju dolgov in stabilizaciji delno zavrli razvoj. Prišel je čas, ko se moramo vsi delavci soočiti z dejstvi boja za obstoj; pri nezadostni rasti industrijske proizvodnje in najemanju kreditov v tujini je vprašanje likvidnosti vse težje. Administriranje tržnih zakonitosti se mora nehati in uveljaviti se mora prava ekonomika. V Jugoslaviji je okrog 2000 milijard din inflacijskega dohodka, ki dejansko ni bil ustvarjen, izvira pa iz neplačenih računov v delovnih organizacijah, iz nekritih izgub, neplačenih investicij,



Predstavniki tozda Triglav-Gorenjka Jože Vidic se je zavzel za neadministrativno gospodarjenje in rešitev tovarne čokolade Gorenjke (prvi z leve)

razlik v deviznih tečajih itd. Ta kapital, oziroma »dohodek«, ki ni bil ustvarjen z delom, ustvarjanjem nove vrednosti v proizvodnji, pritiska in maliči ekonomske zakonitosti. Edina rešitev je povečanje proizvodnje za izvoz.

Tov. Klemenčič je izrazil prepričanje, da vidi bodočnost Žita v krepitvi DO kot celote, v skupnih naložbah mlinarstva, pekarstva, konditorstva in servisnih dejavnosti, ki naj temelje na skupnem prihodku, saj v teh dejavnostih ni velike akumulacije. Povezovanje s surovinsko bazo v širši Jugoslaviji in doma ni le naloga Žita, pač pa republiških forumov, ki bodo taka prizadevanja podprli. Da

bi dosegli v SRS 85% samooskrbo s hrano, je treba vlagati v žitorodne predele in ostalo kmetijsko produkcijo. Nastanek novega pekarskega tozda je tov. Klemenčič označil kot velik dosežek. Za bodoči razvoj bo moralo Žito posvetiti več pozornosti vzgoji svojih lastnih kadrov. Za integracijo pa naj na osnovi elaborata in dolgoročne usmeritve razvoja sami presodimo, kako se bomo povezali v agroživilski panogi ter uskladimo ta predlog s prizadevanji v tej branži v širšem prostoru Slovenije. Problemsko konferenco je tov. Klemenčič označil kot zdravo in koristno soočenje različnih pogledov, ki napovedujejo rast novih, zdravih odnosov v našem kolektivu.

Gorenjka se bori za obstoj

Ivan Cimerman



Pakiranje čokoladnih nadomestkov mora spet prerasti v normalno proizvodnjo čokolade

Stanje ob obisku v edini slovenski tovarni čokolade je bilo zaskrbljujoče: nekaj delavk je delalo v dopoldanski izmeni pri moduliranju nadomestkov – jogurtovih tablic, sortiranju in zavijanju, o proizvodnji »prave čokolade« pa ne duha ne sluha. Stroji, ki delujejo pri normalnem proizvodnem procesu za izdelavo čokolade, so stali. Pogovarjali smo se z nekaterimi delavci. Marija Koširjeva, ki dela že 17 let v Gorenjki in je življenjsko vezana nanjo, je povedala: »Od prejšnjih 56 delavcev nas dela zdaj 44, od tega 36 v proizvodnji, tri čistilke, dva čuvaja, dva izmenovodja in jaz. Nekaj smo jih upokojili, nekaj jih dela v Triglavu, največ polkvalificirani in nekvalificirani delavci. Naš najosnovnejši problem je pomanjkanje surovin – kakaovca, mleka in maščob. Delavci so bili dva ali trikrat na prisilnih dopustih. V zavijalnici imamo mnogo invalidov (na sluhu ali zaradi okvare rok pri enoličnem delu), nekateri delajo po

štiri ure. Delamo s 65% izkoriščenostjo. Koncem februarja smo zaključili s proizvodnjo jogurtovih tablic in prvega marca začnemo izdelovati dva nova proizvoda, ki ju je pripravil tozd Razvoj – inženiring: 100 do 200-gramsko Plavico in 100 ter 200-gramsko Plavico-PACKO. Oba sta iz družine kakao-krem proizvodov, ki imajo vsaj okus po čokoladi in njeno barvo, seveda so izdelani brez kakao masla.

Poleg tega bomo začeli izdelovati nadomestek za čokoladni prah, sladki POSIP, ki je izdelan na bazi rastlinskih maščob (sončnično in bučno olje). Tudi pri tem ne bo niti grama kakao masla, značilnega za čokolado.«

Če pregledamo in ovrednotimo naš prispevek tozdu in Žitu v naših »zlatih časih«, leta 1980, ko smo dali 2,3 stare milijarde in 1981, ko smo primaknili še 1,8 milijarde za skupno korist, je teh 180 milijonov izgub, ki nas je sedaj doletela, le delček vsote

Dolgoročna povezava s tujimi partnerjem

Pravna služba pripravlja kooperacijsko pogodbo med Žitovi tozdi: Šumi, Imperial, Triglav - Gorenjka in Tehnični obrati in Walterjem Hitschlerjem iz Zahodne Nemčije. Pogodba bo dolgoročna, sklenjena za obdobje 10 let. Njen namen je, da olajša uvoz reprodukcijskega materiala - surovin kot so kakaovec, kakao maslo, gumi baza itd. Ta uvoz bo potekal na osnovi poslovanja preko konto-kurentnega računa v razmerju, ki ga bo določala kooperacijska pogodba. Nalogo za sklepanje in uredničenje vseh postopkov, ki so v zvezi s pogodbo, je prevzel Inštitut za organizacijo, ekonomiko in tržne raziskave pri Gospodarski zbornici Slovenije.

Zaenkrat je pripravil inštitut osnutek pogodbe, ki določa način sodelovanja, pravice, obveznosti in druga izhodišča za proizvodno kooperacijo naših tozdov s tujim partnerjem.

Zanimiv je 6. člen zakona o dolgoročni proizvodni kooperaciji, poslovno-tehničnem sodelovanju ter pridobitvi in odstopu materialne pravice do tehnologije med organizacijami združenega dela in tujimi osebami - ki pravi: »Z dolgoročno proizvodno kooperacijo je po tem zakonu mišljeno dolgoročno sodelo-

vanje proizvodne organizacije združenega dela in tuje osebe, ki je v skupnem programu razvoja, uvajanju proizvodnje, proizvodnji in medsebojnih dobavah proizvodnih in njihovih sestavnih delov, in sicer: 1. dolgoročno sodelovanje, pri katerem si med seboj dobavljata sestavne dele, ki jih vgrajujeta v iste proizvode ali v proizvode iste vrste;

2. dolgoročno sodelovanje, pri katerem tuja oseba dobavlja organizaciji združenega dela sestavne dele proizvoda, organizacija združenega dela pa dobavlja tuji osebi gotov proizvod, v katerega je vgradila omenjene sestavne dele in dele, ki jih je sama izdelala, oziroma dolgoročno sodelovanje, pri katerem organizacija združenega dela dobavlja tuji osebi sestavne dele proizvoda, tuja oseba pa dobavlja njej proizvode, v katere so vgrajeni omenjeni sestavni deli, in 3. dolgoročno sodelovanje, po katerem tuja oseba dobavlja organizaciji združenega dela surovine oziroma polizdelke, organizacija združenega dela pa dobavlja tuji osebi proizvode, v katere je vgradila omenjene surovine oziroma polizdelke.«

Žitovi tozdi Šumi, Imperial,

Gorenjka in tehnični obrati so pripravili spisek blaga za uvoz in izvoz, ki bi prišlo v poštev za medsebojno menjavo. Na osnovi tako zbranih podatkov bo omenjeni inštitut dodal ustrezne priloge in izračune k besedilu.

Ko bo osnutek pripravljen do take stopnje, da ga bo mogoče ponuditi tujemu partnerju v obravnavo, se bodo pričeli konkretni razgovori z njimi. Po uskladitvi teksta in izračunov in po podpisu ustrezne pogodbe pa se bo začel postopek za odobritev te pogodbe.

Ne le od ažurnega sodelovanja tozdov, ki pogodbo sklepajo, tudi od dolge poti, po kateri bo pogodba romala po slovenskih in zveznih forumih, je odvisno, če bo sklenjena v predvidenem, 12-mesečnem roku.

Cena za storitve inštituta znaša 650.000 din, poravnali pa jo bodo sodelujoči tozdi v enakem razmerju deležev.

Zastavlja se vprašanje: **ZAKAJ JE POT DO TE ODOBRITEVE TAKO DOLGA in ZAKAJ SE NISMO PODALI NANJO ŽE PREJ?** da bi si pridobili preproste surovine.

Novi zakon o označevanju živil na EGS

Dne 26. 12. 1983 začne v EGS veljati nov Zakon o označevanju živil. Po tem zakonu se bomo morali ravnati tudi v Žitu, saj postaja boj za devize s konvertibilnega trga vse bolj odločilen. Prinaša pa predvsem dve spremembi: prva velja za podajanje sestavine izdelka. Napisane morajo biti tako, da si sledijo po količinah, ki jih določeni izdelek vsebuje; npr.: 70% sladkorja, 20% sirupa itd. Druga sprememba se nanaša na označitev datuma proizvodnje in roka trajanja. Doslej so veljale oznake z odtisnim datumom proizvodnje in navedenim rokom trajanja - 1, 2 leti od datuma proizvodnje. Po novem pa je treba navesti rok uporabnosti nekega izdelka, na primer do 13. 12. 1983.

Zakon tudi določa, kaj se zgodi, ko ta datum preteče, pa blago še ni prodano.

1. Če je izdelek še uporaben, pa mu je pretekel rok uporabnosti, ga lahko prodajamo v naknadnem roku po znižani ceni. Po tem datumu pa ga moramo vzeti s tržišča na stroške dobavitelja oziroma proizvajalca.

2. Če ob izteku roka uporabnosti izdelek ni več uporaben, mora takoj s tržišča. Definicija za najkrajši datum

trajanja nekega živila pa je takale: »Najkrajši datum trajanja nekega živila je datum, do katerega to živilo pod primernimi pogoji vskladiščenja obdrži svoje specifične lastnosti.« Kupec je z navedbo najkrajšega datuma trajanja obveščen o času, do katerega mu proizvajalec zagotavlja, da bo izdelek obdržal specifične lastnosti njegovega živila. Seveda mora kupec upoštevati, pod kakšnimi pogoji mora kupljeno živilo shraniti, preden ga porabi.

Ko proizvajalec navaja najkrajši datum trajanja, ta izjava obvezno ne vključuje tudi zagotovitve glede zdravstvene neoporečnosti ali neoporečne kakovosti živila. Nemški trgovec, ki bo prodajal tudi naše, Žitove izdelke, se bo moral pri prodaji ravnati po 17. in 88. členu Zakona o najkrajšem roku trajanja. To pomeni, da bo moral redno in natančno kontrolirati kvaliteto izdelkov.

Žito, ki izvažna na nemško, angleško in druga tržišča, se bo moralo nedvomno ravnati po tem novem zakonu in proučiti podrobna določila, ki jih prinaša. Na ta način bi se izognili presenečenjem, če bi izvoznik blago - zavrnil in porušil devizne plane. Hitro in prožno prilagajanje pa je lastnost spretnih izvoznikov.

Pomladni setvi na vratnik

Boj za hrano dobiva vse bolj donkihotske oblike. Medtem ko je v velikanskih žitorodnih kompleksih Bačke, Banata, Srema na tisoče neobdelanih hektarjev prvovrstne, nekoč že obdelane zemlje, se v zamočvirjenih predelih Slovenije začena z izsuševanjem močvirij, pognojevanjem, izboljševanjem in dolgoročnim vlaganjem v divjo, prvobitno in še nerodno prst. Moči, ki so bile zažrte v industrializacijo štirideset let po vojni, se preusmerjajo k sebi, k agrarnemu bistvu dežele, hkrati pa spoznavamo, kaj je to kmetiško zamudništvo prineslo ali bolje odneslo - če samo primerjamo cene kruha, mleka, mesa z onimi pred desetimi leti.

Strokovno znanje na področju industrijske tehnologije zastari v petih do sedmih letih, na področju računalništva in informacijskih sistemov pa v treh. Če smo posodobili našo mlinsko industrijo z najsoodnejšo tehnologijo, pričakujemo, da bomo s to tehnologijo tudi hitreje in kvalitetneje mletli za trg. Prava ironija je, da imamo v Žitovih silosih, ki so zgrajeni sredi rodnih polj, kjer bi lahko rasla pšenica, na zalogi zrnja za mletje samo do začetka aprila?! Tako kot industrijska tehnologija ne more zaostajati za (evrop-

skim, svetovnim) utripom in časom, ne bi smela tudi kmetijska proizvodnja.

Ta svet je svet specializacije na vseh področjih. Težko si je zamisliti strokovnjaka za elektroniko, ki bi bil še pleskar, urar in kovač hkrati. Zato je napačno trenutek, ko ni več mogoče živeti dvojnega življenja in biti dopoldan delavec v tovarni, popoldan pa kmet na njivi. Od tega nima nič ne industrija, ne kmetijstvo.

Okrutno dejstvo, da imamo v Jugoslaviji 8500 km² (kvadratnim kilometrom) neobdelane zemlje - kar za TRI ISTRE SKU-PAJ, kaže, da smo bogataši svoje vrste. Bogataši, ki beračijo za hrano.

Ta speči kapital je zadnje mesece buril duhove, saj so razni podjetneži iz vrst inženirjev, kmetijskih tehnikov in poklicnih špekulantov v Slavoniji, Vojvodini, Šumadiji in drugod na svojo roko najemali (družbeno) zemljo in zaslužili z njo mastne denarce. Spečega je lahko prodati, zlasti, če nima pravega nadzornika! Vsi ti niso bili »pravi kmetje«, ki jim edinim gre pravica do najemanja in obdelovanja zemlje. Tisti, ki ima status kmeta, in hoče danes obdelati večje površine, mora seveda najeti delavce (nekoč dninarje). Vesel bo, če jih bo sploh dobil in lahko plačal. Zadruga pa mora biti pripravljena, da mu posodijo družbeno kmetijsko mehanizacijo. Že pobuda nekoga, ki obuja zemljo iz spanja v teh kriznih časih, je vredna vse podpore.

V vsaki občini je nešteto mehanizmov in ljudi, ki prihajajo po svoj delež, ko je žito požeto in v kaščah, davčni vijaki imajo dovolj »privlačev« in takšen podjetnež se bo težko izmuznil.

Ostaja samo bistveno vprašanje: dopolnilno delo da ali ne? Kmetovanje vikendašev dobiva tudi pozitiven odraz. (»Tako so vsaj vinogradi obdelani, čeprav po »flikah«, je izjavil kmet na Trški gori, sredi Dolenjske.

Obmestni kmetje prodajo največ zelenjave in zaradi »pozicij-

ske rente«, bližine trga in pokvarljivosti blaga se jim to splača. Toda skoraj vsaka peta hiša ima še kakšno dopolnilno dejavnost, najsi bo »tiha« plastika, mehanična šušmarija, elektroinstalacije itd. Zemlja je še nekak privešek, dopolnilo, ne pa bistvo, ker je je ob mestu premalo, ker na njej stoje zdaj bloki in naselja in ker je vse manj mladih rok, ki bi jo ljubkvale in obdelovale.

Tu gre za majhne kmetije, ki morajo trikrat obrniti vsak dinar, da se jim naložba splača.

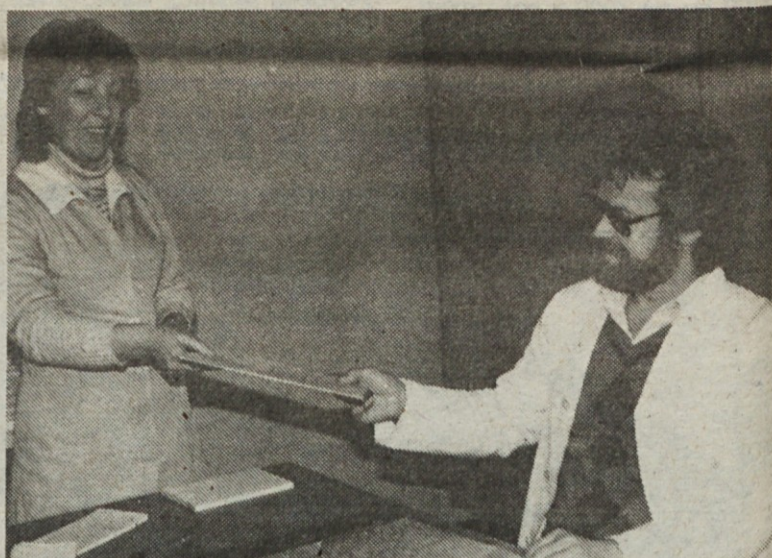
Spomnim se pogovora z vsaj desetimi kmeti, ki so v kooperaciji pridelali za Žito v lanskem letu po pet, šest, devet ton pšenice. Marsikateri je ob odkupnih cenah, ki jih je primerjal z onimi v širši Jugoslaviji dejal, da bi bilo donosnejše, če bi spital dvoje telet - s pšenico. Umetno gnojilo in delo sta bili glavni postavki za take izjave po setvi.

Up je že skoraj povsem skopnel. Boj za hrano bojuje z nami predvsem - sonce in kmet.

Prav je, da iztrgamo naravi vsak košček zemlje, ki bo rodil čez štiri, pet let in da z zakoni zajezimo zidave na najboljši zemlji. Toda kdo bo dal kmetu, ki dela 12 ur ali, poleti, 16 ur na dan, dvojno plačo? Kdo mu bo plačal nadure po 150%? Mu bo mar deževna ploha izparela tako misel iz glave?

Ne! Tisti, ki hočejo jesti njegov pridelek, bodo tvegali z njim, še predno je zrno v kašči. Tako je tudi najbolj pošteno. Tako tudi ne bomo vsi skupaj agrarni berači, ki čakajo le na uvoz rezervnih delov iz tujine za devize, ki jih ni, da bi za vsako ceno, z že vnaprej planirano izgubo, ponudili naš izdelek na tuje tržišče - ko pa tujina že sto let izdeluje take izdelke, ker pač nima zemlje - mi agrarni bogataši, pa ji ponujamo prav tiste (industrijske) izdelke, pri katerih je že zdavnaj dosegla mojstrstvo in - popolnost. Kot bi nekdo, ki je še v pleničkah, učil odraslega - hoditi. Ta, v pleničkah, pa bi lahko nahranil - tri Jugoslavije. C. I.

BTC, Indos in Žito letos v skupni ambulanti?



Dr. Bojan Fatur z asistentko v ambulanti BTC

Žitovci si že dolga leta prizadevamo, da bi dobili svojo ambulanto. Nekaj časa smo gostovali v Kolinski, zdaj smo v zdravstvenem domu v Mostah, kjer nam nudijo zobozdravstvene in splošno-preventivne storitve. Zdej tečejo pogovori z našimi sosedi v Javnih skladiščih, z Blagovnim transportnim centrom, da bi imelo Žito skupaj z Indosom v prostorih BTC, koder že imajo zobno in splošno ambulanto, zdravstveno varstvo za svoje delavce.

Vlado Zlobko, direktor tozda Javna skladišča, nam je povedal, da se BTC dogovarja z našimi predstavniki in predstavniki ustreznih občinskih forumov o tej možnosti.

Težava je v tem, da se v sedanji ambulanti Javnih skladišč zdravijo poleg delavcev BTC še krajani Novih Jarš. Če hočejo omenjene tri delovne organizacije ambulanto zase, morajo prispevati svoj delež za ureditev splošne ambulante Jaršanov, kamor bi se hodili odslej zdraviti. V ta namen je treba preurediti del stanovanjskega bloka, kamor bi se preselili, adaptirati pa bi bilo treba tudi sedanjo ambulanto, da bi bila v njej dva oddelka: ambulanta medicine dela in zobna ambulanta. Ko bi preuredili obstoječo ambulanto za potrebe teh treh delovnih organizacij, bi morali tudi rešiti vprašanje zdravniškega kadra.

DENAR ZA PREUREDITEV STANOVANJSKEGA DELA V SPLOŠNO AMBULANTO bi morale zbrati te de-

lovne organizacije, gre pa za 4.200.000 din. V sedanji ambulanti bi se zdravilo več kot 2100 delavcev.

Dr. Bojan Fatur, zdravnik v splošni ambulanti BTC, nam je povedal, da imajo samo pri njih aboniranih okoli 4000 pacientov, če ne štejemo še tistih iz zobne ambulante. V splošni ambulanti jim nudijo preglede, preveze, malo kirurgijo, prvo pomoč, dajejo injekcije, itd.

Za prvo preureditev obstoječe ambulante v BTC - adaptacijo z najnujnejšo aparaturo bi morali odšteti 1.500.000 din. Delež Indosa, Žita in BTC-ja bi ustrežal po dogovoru, pri čemer BTC nudi prostore.

Iz BTC-ja se zdravi v splošni ambulanti okrog 250 pacientov, ostalo pa so prebivalci Novih Jarš.

V zobni ambulanti imajo 2560 stalnih pacientov, občasne storitve pa nudijo prebivalcem Jarš, ki jih je okrog 14.000 - poleg delavcev BTC, seve. Iz DO Žito bi se zdravilo v tej ambulanti 1100 delavcev.

Projekt adaptacije se imenuje: ZDRAVSTVENA AMBULANTA IN MEDICINA DELA. Medicina dela je preventivno delovanje na področju zdravstvenega varstva v DO. Žitovi delavci bi imeli redne preglede, prav tako vozniki, zdravniki pa bi spremljali zdravstveno stanje delavcev v posameznih DO tudi med delovnim procesom in preprečevali vrsto nevarnosti, v skladu z zakoni varstva pri delu.

Prostori so. Denar? UPAJMO, DA BO JESEN RODILA TUDI TA SAD!

AFORIZMI Zvonimir Drvar

Vsi ljudje kupujejo knjige. Nihče ni tako nor, da bi priznal, da je nepismen.

Ni res, da je človek nastal iz ene opice. Iz dveh!

Je neka določena lepota v tujem pogrebu.

Pot do enostavnosti je komplcirana.

Čebele: bodite oprezne - troti ustanovljajo zadruga!

Oživlja TOZD pekarstvo in testeninarstvo Ljubljana

Odmevi iz Pekarne Center



Janez Krall, pomočnik direktorja pekarnice Center (prvi z leve) in Vojko Cuder, direktor iste pekarnice

Odkar so delavci DO Emona Mercur, tozda Pekarna Center, dne 16. 11. 1982 rekli svoj DA, oziroma ZA združitev s takratnimi tozdoma Pekarne Ljubljana in Pekarna Bežigrad – pod okriljem Žita, se vrstijo samoupravni postopki, potrebni za formiranje NOVE PRAVNE OSEBE, tozda PEKARSTVO IN TESTENINARSTVO LJUBLJANA. Najprej je potrebna vrsta samoupravnih aktov, oblikujejo se družbenopolitične organizacije, tako osnovne organizacije sindikata in izvršilni odbori osnovnih organizacij, da lahko nato na ravni novega tozda organizirajo nove osnovne organizacije v vseh delovnih enotah.

Ob nastanku novega, zgoraj navedenega tozda so nastale sledeče delovne enote: Kamnik, Kočevje, Trbovlje, Pekarna Ljubljana, Pekatete, Pekarna Bežigrad in Pekarna Center.

Na osnovi elaborata, ki je natančno analiziral obstoječe stanje vseh treh na novo združenih pekarn, so potekale javne razprave po delovnih enotah.

Najprej so se morali dogovoriti o formalni plati združenja. Najvažnejša točka je še vedno delitev pekarskega programa in delež pekarnice Center v njem. Gre za to, koliko katera pekarna napeče in kakšne vrste kruha, navadnega, posebnega pa slaščičarskega in drugega peciva.

Če bi bila vsaka pekarna strogo specializirana, bi prišlo do velikih premikov znotraj vsake od njih. Če bi, na primer, pekli v Pekarni Bežigrad samo specialne kruhe, bi morali šoferji iz ostalih pekarn oziroma delovnih enot – da bi peljali čimveč iskanih Žitovih izdelkov naenkrat na eno mesto, v eno trgovino – nalagati specialne kruhe samo v Pekarni Bežigrad. Zato se zastavlja vprašanje: ali naj ena pekarna napeče vse, kar ob obstoječi opremljenosti zmore in ima tako širok izbor izdelkov?

Da bi rešili ta pereča vprašanja, so morali uskladiti proizvodne programe in sistem razvoza. Čimbolj se je treba izogni-

ti prevelikim stroškom, ki nastajajo, če se pred eno samo prodajalno srečajo v razmaku nekaj ur, vozniški: s šmartinske, bežigradske pekarnice, pa pekarnice iz Grosuplje in še Pexa iz Škofje Loke. Počtetverjena potrošnja goriva in delovne sile torej!

Kako vse za enaka dela enako nagraditi?

To je poleg delitve dela in prevoza najvažnejše. Gre za poenotenje tipičnih, enakih del (dva predpečnika v dveh pekarnah novega tozda naj imata enako plačo). Tu je treba določiti izhodiščno vrednost vsakega dela in narediti analitično oceno del in nalog, ki jih posameznik opravlja. Predpečnik v pekarni Center mora mnogo več fizično delati kot kdo drug, v sodobnejši pekarni, pedpečnik v sodobnejši pekarni pa ima večjo odgovornost, saj lahko v krajšem času naredi več škode že zato, ker napeče v eni uri štirikrat več kot oni v bolj zastareli peči in neustrezno naravna temperaturo za več kruha.

Prva sodelovanja so zaživela

»Navaditi se moramo drug na drugega!« pravi pomočnik direktorja pekarnice Center, Janez Krall. Z Žitovim tozdom Tehnični obrati so sklenili pogodbo o sodelovanju za premagovanje tehnoloških in tehničnih težav, servisne dejavnosti, dobavo rezervnih delov itd. Kot ve-

mo, se oskrbujejo v pekarni Center tudi z moko iz Žitovih silosov – že pred združenjem v ta novi tozda.

Do sedaj so v Pekarni Center že prenesli računovodstvo iz Delovne skupnosti Emona Mercur v DO Žito. Na DO Emona Mercur pa so imeli še kadrovske službe, obračun osebnih dohodkov, varstvo pri delu, izobraževanje. Na Viču, kjer pekarna stoji, pa je še komerciala, direktor, njegov pomočnik, faktorni oddelek, tajnica, kadrovski referent... morda nismo vsega našteali.

Postopoma bo treba vse službe in kadre v okviru novega tozda uskladiti. Tu je še mnogo vprašanj, problemov, kot povsod, kadar pride do tako imenovanega rojstva.

Janez Krall je menil, da je v ospredju težnja, da bi medsebojne odnose uskladili tako, da bodo imeli delavci v tem, sedanjem trenutku, enako socialno varnost pri zgoraj navedeni delitvi dela in njegovem vrednotenju – nagrajevanju.

V perspektivi bomo v naslednjih letih izenačili delovne pogoje, kar pomeni, da bomo morali marsikak stroj in napravo zamenjati, dokupiti, urediti klimatske naprave, uskladiti investicijska vlaganja...

Težave s slovensko moko

Medtem ko teče pogovor, sporočijo, da je moka za peko zatohla. Kaj storiti? To vprašanje tare peke zadnji dve leti, odkar se opirajo na domače pridelovalce pšenice. Gre za to, da različni kmetje, ki sejejo ra-

zlične sorte pšenice z različnimi lastnostmi in stopnjo vlažnosti – najdejo skupen silos kjer se premešajo. Nastanejo križanci, ki jih težko niansiraš. Zadrudne organizacije bi morale zagotoviti enako seme na čimvečjih setvenih površinah, da prispe po žetvi v silose čimveč ton kvalitetno izenačenega zrnja.

In spet medklic: olja zmanjkuje! V pekarni Center imajo rezervoar za 4000 litrov, ta pa je v slabem tednu prazen. Slišim za rešitev: če Petrol ne bo dobavil kurilnega olja v pravem času (medtem morajo na to pravočasno opozoriti ustrezne forume), potem bodo v stiski načrpali nekaj sodov nafte v Šmartinski 154, v nekdanjem tozdu Pekarne Ljubljana, da bodo lahko nasitili Ljubljance in okolico. **Lepa reč: prosjaci ti za olje, da nahraniš tisoče ust – s kruhom!**

Usklajevanja niso lahka. Ko je bila »svobodna konkurenca« med pekarnami, je vsak osvajal potrošnike, kot je vedel in znal. Zdaj bo treba tudi potrošnika navajati na drugačne okuse – seveda bo vsak zahteval kruh, na katerega se je že navadil in ga kupuje dolga leta.

Prav istega dne sredi marca so se sestali predstavniki vseh pekarn in skupnih služb DO Žito in se pogovarjali o dokončni delitvi dela, količin, vrste proizvodov, oskrbnih mest, ki so jih tudi številčno opredelili. Ko bo dogovor dokončen, bodo razjasnjene tudi nekatere osnovne dileme, ki so se doslej vzbujale. Praksa pa bo ovrgla marsikake predpostavke, kot pač teče reka življenja, ki izje svoj tok. Glavna struga ostaja.

nimiv artikel. Zato je zasnovana ta reklama za otroke na nekem paralelizmu z reklamo za žvečilno gumo Cirkus: enak je namreč zvočni del reklame. Otroci, ki so bili, kakor vemo, zadovoljni s Cirkusom, bodo takoj planili po lizikah, ker jih bo nehote misel na priljubljeno žvečilno gumo pritegnila tudi k nakupu lizike. Otroci bodo tudi povsem logično sklepali, da gre zopet za kakšno nagradno igro, kar jih bo še bolj vzpodbujalo nakupu. Sama reklama jim v resnici seveda kaj takšnega ne bo obetala – mirno pa jih lahko pustimo v takšnem prepričanju.

Reklama za mladino

Zelo pomembno bi bilo, če bi za lizike zainteresirali tudi mladino iz srednjih šol. Če bi mladina sprejela liziko za nek »štos«, potem bi ne bilo verjetno niti enega srednješolca, ki lizike ne bi kupil. Reklama posega v tisto področje, ki je za doraščajoče mladostnike najvažnejše: odnos fanta in dekleta. Film poizkuša na šaljiv način sugerirati tej vrsti potrošnika liziko kot nekakšen simbol za simpatijo.

Reklama za starejše

Namen te reklame je zainteresirati tisti sloj ljudi, ki jim gre, kot pravimo, že na otročje. Reklama pa prikazuje seveda takšne starejše ljudi, ki so še pri najboljših močeh.

In še beseda o predreklamah:

Predreklama bi prikazovala eno ali dve roki, ki bi v tej fazi simbolično prikazovali, da potrošniku nekaj nudimo. Roki bi se ponavljali tudi v vseh kasnejših reklamah, kjer bi gledalci videli trik rokohitrea: prazna roka, polna roka lizik.

PREMER SCENARIJA ZA FILM LIZIKA POLI
Reklamni film I.

VIDEO

Trije otroci sedijo na konju. Konj pleše v ritmu.

Trije otroci oponašajo moderno pop skupino, igrajo na improvizirane instrumente, sestavljene iz gospodinjskih pripomočkov.

Nadaljevanje na 8. strani



Žitovi proizvodi so bili dobinki na tomboli v prekmurškem hotelu Terme, kamor je peljal izletnike Mercator-turist. Tozda Blagovni promet, Šumi in Pekarne so našemu novinarju, ki je izdelke posredoval, izročile vzorčne izdelke, za katere se je v imenu Mercator-turista in Dnevnika zahvalil Žitu vodnik in urednik Drago Kralj.

je pokazala, da je bila reklama uspešna, da je zainteresirala najširši krog mladih potrošnikov. Namen te reklame za lizike bi bil, zainteresirati isti krog po-

trošnikov, tokrat za nov proizvod. Pomembno je, da gledalci zavestno ali podzavestno dojamajo, da gre za isto tovarno, torej za enako kakovosten in za-

Prodreti v podzavest kupca

Mira Tomec

Stojimo sredi velikega koncerta optične reklame, sledimo njenim smernicam in vzorom in vabilom in živimo kot njena žrtev. Seveda v tej poplavi reklam ostane v zavesti ali pa podzavesti potrošnika oz. potencialnega kupca tista reklama, tista serija reklam, ki se vtisne potrošniku najbolj v spomin s pomočjo grafičnih, igranih, trik in drugih elementov. Tu je seveda važno ime proizvoda, važen nek detajl v reklamah, ki je popolnoma različen od drugih reklam, tako različen, da si ga ljudje zapomnijo, če že ne premišljujejo o njem.

Pri prodaji lizik gre za ogromno količino, zato mora biti tudi reklama zamišljena »količinsko«.

Ker gre tu za star artikel, pa nov proizvod Žita, ki bi ga radi prodajali širom Jugoslavije, je za začetek predvsem važno, da se potrošniku vtisne v spomin novo ime.

Predlagam naslednji, v svetu preizkušeni način za reklamo te vrste:

1/ Najprej je treba potrošnika zainteresirati za ime tako, da si ga vsakdo zapomni. Bistvo »vsiljevanja« imena je v tem, da se potrošniku prezentira tako, da ga podzavestno sprejme, ne da bi na začetku vedel, za kakšen proizvod z imenom Poli pravzaprav gre. Potrošnikovi fantaziji prepustimo, naj uganjuje, ali je to ime za nov pralni prašek, kokošjo pašteto, sladkarijo ali kaj drugega.

Takšno predreklamo, ki bi trajala samo pet sekund, izdelana pa bi bila v več inačicah, bi bilo potrebno predvajati štirnajst dni vsak drugi dan.

2/ Ko bi bili vsi potencialni kupci »zastrupljeni« s tem novim imenom, bi začeli predvajati reklame za širok krog potrošnikov: za otroke, za mladino in za starejše. V reklamah so zajete tiste grupacije potrošnikov, ki so lahko za nakup lizik najbolj dovzetni

Reklama za otroke

Prodaja žvečilne gume Cirkus

Nadaljevanje s 7. strani

Trije oblečeni otroci »skočijo« v tirku iz vode, popolnoma suhi, v rokah držijo liziko in z njo mahajo.

Otroška restavracija. Otroci so gostje in otroci strežejo. Natakar prinese na pladnju lizike in jih postavi na krožnik pred goste na pripravljeno mizo.

Dve odprti dlani se zapreta in nato odpreta. Sedaj vidimo na odprtih dlaneh po eno liziko.

Detajl fanta, ki liže liziko. Kamera se hitro odmakne in

vidimo cel razred, kako stoji pred šolo, liže lizike in se fotografira. Zaščitni znak in ime tovarne

AUDIO

Mi imamo radi, radi, radi radi...

Mi imamo radi, radi, radi, radi...

Mi imamo radi, radi, radi, radi,

Mi imamo radi, liziko Poli prav zares

Tekst: Poizkusite tudi vi – lizike Poli pa dobite v najbližji prodajalni.

Sladek tovor za tujino

Trawigo GMBH CO KG Süswaren – Sprezialitäten

Tovornjak nemške firme TRAWIGO, s katero smo navezali tesnejše stike; je odpeljal koncem aprila izpred tovarne bonbonov Šumi s tovorom 6,5 ton. Naložili so si lizike CITRO COLA z okusi citrone, limone in Coca-Cole, pa lizike POLI LOLLY z motivi živali in penene banane, oblite s čokolado – vse te lizike so narejene v verigah, kar predstavlja ta hip najbolj komercialno novost na zapadnem tržišču. Temu tovoru so priložili še tiste lizike, ki so pri proizvodnji verig kakor koli odpadle iz serije in jih spakiranih po 100 v vrečki.

Trawigo se je obvezal, da bo tisto embalažo, ki bo ostala od posameznega izmed treh omenjenih izdelkov, odkupil nazaj, če lizike ne bi več mogli prodati. Natis večbarvnih kartonov za verige lizik je zelo drag in predstavlja za Šumi mrtev kapital, ki leži v skladišču in ne kroži. Trawigo sruje namesto sedanjih embalaž za lizike en sam »designe«, ki bi imel iste dimenzije in likovni izraz in bi obšel ves svet. Embalaža pri verigah, ki jo Šumi dobiva iz jugoslovanske proizvodnje, je prevečkrat krhka, verige se trgajo, ko visijo. Dogovorili so se za »duplex – celofan«. Ta celofan pa bomo potiskali z motivom škrata, ki so ga Nemci nazvali LUSTIGER SCHLUMPF – po naše – Škrat – nagajivec ali bolje – srčkan, ljubek... Ta maskota škrata, ki izraža razne plati človeške naravne in šegavo sega na razna področja dela in iger, se v nemški javnosti pojavlja v svetu otrok na igračah, v risankah, televizijskih nadaljevanjih (kot čebelica Maja ali Viking Viki) pri spominkih, na radirkah, svinčnikih itd. Firma Trawigo je odkupila zanj licenco.

Naši predstavniki so se dogovorili tudi za nekatere nove artikle, ki bi jih izdelovali za Trawigo. Izrazili so tudi željo, da bi jim poslali od vsakega artikla, ki ga izdeluje Žito, po en vzorec. Dogovorili se bomo za način prodajne aktivnosti naših artiklov v Nemčiji in Belgiji. Trawigo daje v svojih razstavnih prostorih svojim partnerjem brezplačna stojala in



Že nekajkrat je na dvorišče Šumija pripeljal voznik Trawiga, našega novega izvoznika

displaye za prodajo BON-O-BON verig in Multi pakiranj. Zlasti zanimiva pa je za nas cena

izdelkov, izražena v markah. Stabilizacijski boj bo zahteval vse več kupcev v tujini.

Gigant z 11,5 tonami moke v trebuhu



Franc Lukežič pred svojim težkim varovancem

Deset let je minilo, odkar je Franc Lukežič zadegal prve vreče moke na ramena v centralnem skladišču Mlinov in si pridobil prve izkušnje. Nato je postal spremljevalec in zdaj je že devet let voznik. Zadnji dve leti vozi velikana 11-tonsko cisterno, ki tehta z moko v trebuhu 22,5 tone.

In kaj pomeni voziti tako težek tovor, smo ga povprašali? »Kadar naše pekarne, ki imajo zgrajene cisterne – v Brežicah, Krškem, Novem mestu, Lescah, na Vrhniki, v Pekarni Center in Pekarni Bežigrad sporočijo svoje potrebe, jim moramo čimprej dostaviti moko za peko. Tudi kadar je cisterna zamašena in je v njej le še malo moke, jo lahko iz moje cisterne napolnim, ker je dotok po drugi cevi, vendar je najbolje poprej popraviti okvaro. Vlažne moke so takoj po žetvi pri slovenskem odkupu, ko nismo imeli na razpolago svojih sušilnic, kaj rade mašile cisterne!

Neredne dobave mok, ki smo jo dobivali v skladišče in jih je bilo treba stresati iz vreč ter z njimi polniti celice – so povzročile, da je bilo včasih težko vse pekarne zadovoljiti in smo nastopali kot »gasilci« najnujnejših potreb.«

Brez vas ni kruha. Kako je ob »konicah«?

»Če so pred vrati prazniki, vozimo tudi popoldan, cisterno tudi napolnimo in moka čaka, če bo potrebno oskrbeti katero izmed pekarn. Običajno jim nikoli ne zmanjka moke za praznično in vikendaško peko.«

Dve leti že krmarite to lepotic, kaj govore izkušnje?

Sprva nisem bil navajen na tak avto. Kadar je poln, moram na ovinkih silno oprezno voziti, saj je vsa teža visoko od tal in zaniha. Seveda moram, bolj kot vsi drugi, upoštevati vse prometne predpise. Pri tem velikani ni izsiljevanja in prešerne, vešele vožnje. Opresnost in skrb sta prva. Pozimje ob poled-

ci večkrat zanese prvi del, da volan vrtim v prazno in vozilo drsi. Kaj hudega pa se mi še ni zgodilo!«

Prisede kdo...?

»Hčerka Suzana se strašno rada vzpne k očku, na »visok položaj« od koder opazuje vrvež. A takšna sreča je kratkotrajna.«

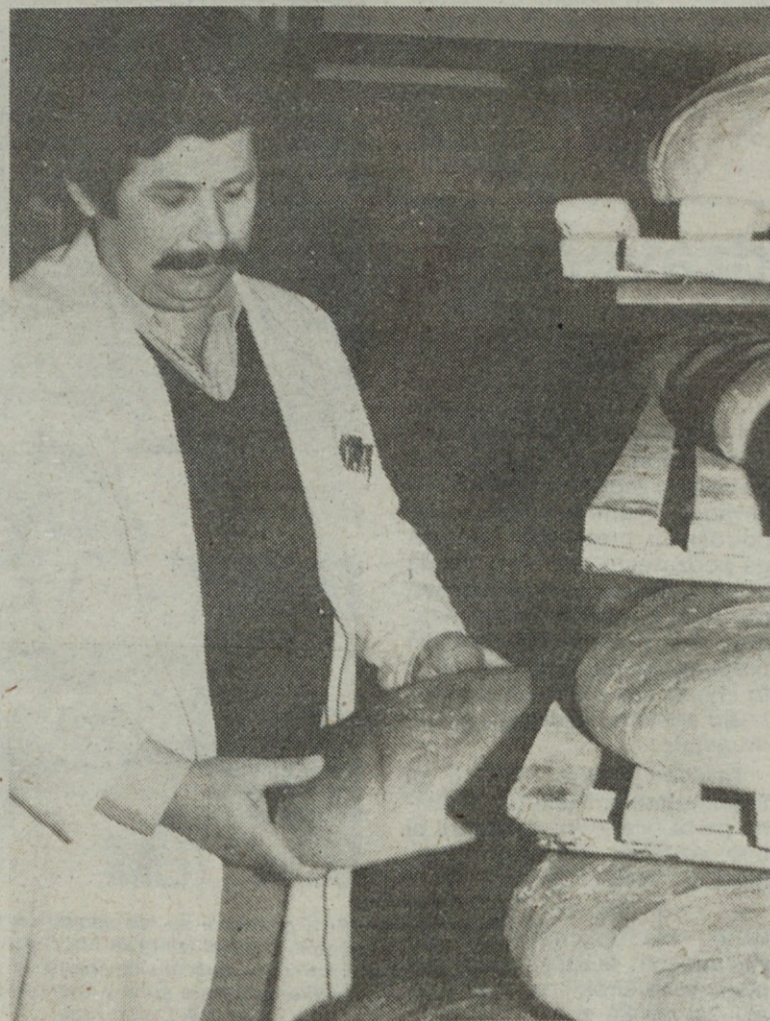
Bi primerjali pridobitev s cisterno s prejšnjimi prevozi?

»Poprej smo vozili vreče moke s prikolicami in je bilo zelo starinsko, sploh se ne da primerjati s temle lepoticem, ki ima moč 310 konj (stojadinka jih zmore 55, fičko 30). Sedež je prilagojen hrbtnici, ki te ne boli, ventilacija in gretje sta zelo dobra. Ej, ko sem začel voziti leta 1980, v avgustu, sem bil PRVI VOZNIK TOVRSTNE CISTERNE V JUGOSLAVIJI. Zdaj jo imajo tudi v Sremski Mitrovici in Avtoprevozu in Ivančni Gorici. Ja, v »zelje« nam hodijo. To pa zato, ker nismo imeli v Mlinih na Šmartinski vedno dovolj moke, pa so jo pekarne naročale pač tam, kjer so jo dobile. Lansko leto sem mesečno zvozil 650 – 700 ton moke, zdaj pa le okrog 400 ton, to je za 30 'fur' manj. Na Šmartinski napolnimo teh 11,5 ton v 25 minutah, na Homcu, od koder tudi vozimo moko, pa v 70 minutah. Zato oskrbujemo iz Homca bližnje pekarne – Center, Bežigrad in Vrhniko.

Za letos smo planirali še 10-tonsko prikolico, upajmo, da se bo načrt uresničil. Od pšenice zavisí. Morda se bomo povezali s širšim jugoslovanskim prostorom. Cena nafte je danes 33,00 din za liter, na 100 kilometrov pa je takle velikan popije 42 litrov.« Velika je želja velikanov, ki režejo kruh ljudem na poseben, tovornaški način. In tudi njegov voznik, ki razkazuje Žito znak po vsej Sloveniji, mora imeti zanj čisto določene lastnosti voznika. Takega-le ne more voziti kdorsibodil! In Franc Lukežič je pravšnji.

C. I.

Teh mojih dvajset let v Žitu



Jože Meznarič ob vsakdanjem kruhu

Moško in gromko rad povzdigne glas in podkrepljuje svoje trditve z argumenti. Nekje iz sebe govori, predan je pekovski mu poklicu in ni mu vseeno, kaj se godi v njegovem tozdu, v ek-

speditu. Vendar tale »njegovem« naj ne izzveni preveč zasebniško. Vedno se je tolkel za veliko, enotno Žito, in se še.

V bežigrasko pekarno je prišel fantič, star petnajst let. Ta-

koj je poprijel za delo in začel kot 'fant za vse', od najlažjega, do najtežjega. Na ta način je rastel s pekarno, z njenim utripom. Napredoval je v predpečnika, postal nato pomočnik vodje ekspedita, danes pa je vodja ekspedita in avtoparka.

»Teh mojih dvajset let ni bilo postlanih z rožicami! Vse, kar danes gledamo kot samoumevno, saj je takrat začinjalo. Odrekanje in trdo delo smo poznali. Ni mi žal nobenega dneva ne noči, ki sem jih žrtvoval in prebil na delu. Gledaš neko rast, v njej sodeluješ in na svoj način ljubiš svoj poklic. Reči moram tudi, da me je Žito izšolalo. V Zagrebu sem končal enoinpolletno šolo in si pridobil kvalifikacijo peka, za kar sem dobival štipendijo. Končal sem tudi Srednjo politično šolo pri CK ZKS v Ljubljani.«

Jožeta Meznariča poznamo kot aktivnega družbenopolitičnega delavca, bil je član DS DO, sekretar OO ZK v svojem tozdu, je član mestnega komiteja mestne konference, pa tudi v njegovi krajevni skupnosti, Zeleni jami, ga poznajo kot aktivnega delavca.

»Dvajset let je srž nekega življenja in nemalo teh let sem pustil pri nočni peki kruha. Vedno sem prišel na delo z veseljem in tako tudi odšel. Zadnja štiri leta, odkar smo postali samostojen tozd, pa so bila zame najlepša in najbolj plodna v življenju, saj smo ob velikem prizadevanju in slogi marsikaj dosegli. Ne vem, če se bodo taka štiri leta, ustvarjalna kot so bila, še ponovila, želim pa si, da bi se!« povzame in preverja natovarjanje kamionov, ki zdaj v okviru novonastalega tozda Pekarstvo in testinarstvo oskrbujejo potrošnike.

Janez Železnikar, novi direktor tozd Blagovni promet



Janez Železnikar, novoimenovani direktor tozda Blagovni promet, prvi z leve, z delavci Šumija pred Titovim muzejem v Beogradu

Dosedanji direktor tozda Šumi, Janez Železnikar prevzema 1. aprila delo in naloge direktorja tozda Blagovni promet. So obdobja v utripu tovarne, ki jim lahko dober dirigent da osnovni ton in – vzgon. Če v nekaj potezah preletimo obdobje štirih let, od 15. 9. 1978, ko je prevzel dolžnosti direktorja v Šumiju, ga lahko označimo kot uspešne. Iz obračuna, poročila, ki se nanj nanaša, lahko povzamemo, da se je celotni prihodek od 187.297.000 din v letu 1978 povzpел na 529.881.000 din v letu 1982, kar pomeni indeks 283. Dohodek pa je narasel od 9.126.000 din na 113.100.000 din kar znaša indeks 230. Če upoštevamo, da so se v letu 1980 izredno zaostriili pogoji gospodarjenja, kar se je izražalo z oteženo nabavo surovin, reprometeriala in velikimi sotami za sovlaganja angažiranja in avansiranja pri dobaviteljih – in če k temu dodamo dolge poti do novih cen in devizne anuitete za uvoženo opremo – so te številke zelo zgovorne.

Na področju izvoza štejemo leto 1978 za mejno, saj je Šumi takrat začel z izvozom prvih količin in je od 435.000 din v letu 1979 povečal vrednost izvoza na 40.953.000 din v letu 1982. V tem štiriletnem obdobju so v Šumiju povečali tudi sredstva osebnih dohodkov od 22.517.000 na 52.205.000 din ali za 232%.

Tudi na področju družbenega standarda so zabeležili ugodne rezultate, saj je 79 prosilcev dobilo kredite.

Spomnimo se tudi, da so v tem obdobju uvedli v Šumiju novo 10-tonsko avtomatsko bonbonsko linijo, da so vpeljali dva nova zavijalna stroja, montirali nove cisterne za sirup in zgradili prostore zanje, in drugo. Kljub pravočasni proizvodnji niso povečali števila zaposlenih in so povečali produktivnost dela od 271 zaposlenih v letu 1978 se je njihovo število povečalo na 280 v letu 1982.

Šumi čakajo v sedanjem obdobju nemajhne skrbi. Čakajo nove cene, izvoz nameravajo razširiti še na klirinško področje, dosedanje bonbonske zmogljivosti pa izpopolniti z novimi

Priznanje občinskega sveta ZS Moste-Polje konferenci OOZS Žito

Konferenci OOZS Žito je bilo dne 14. 5. 1983 v kulturnem domu Vevče, izročeno priznanje občinskega sveta ZS Moste-Polje. Priznanje je konferenci OOZS podelilo predsedstvo občinskega sveta ZS za aktivno delo tako v sami organizaciji na področju izvajanja samoupravljanja in enotnosti kot tudi sodelovanja konference z občinskim svetom in izvajanja skupnih nalog. Priznanje je za konferenco prevzela predsednica konference OOZS Mara Medved, ob isti svečanosti pa sta bila podeljena tudi 2 srebrna znaka ZSS našima delavcema Mihelič Branetu iz TOZD Šumi in Tome Janezu iz TOZD Tehnični obrati.

Beraški delež 28%

Tozd Imperial: dolgo ne sme trajati!



Imperialovi izdelki postajajo pojem na tržišču, predvsem na tujem. Doma komaj še zadovolje potrebe. Mar bi njihov razcvet zavrle administrativno odvzete devize?

Te dni bijejo vsi izvozni tozdi Žita svoj boj za ohranitev, če že ne za povečanje izvoza svojih izdelkov. Nemalo jih je prizadela odločitve, da dobe od ustvarjenih deviz pri izvozu samo 28%. Tako tudi v Imperialu skušajo obdržati raven proizvodnje in jo dosegati po planu za leto 1983. Za prvo tromesečje so planirali 198 ton izdelkov žvečilne gume, v januarju in februarju so je naredili po sto ton.

Osnovna surovina za žvečilno gumo je gumi baza, ki predstavlja 12% celotnega izdelka. Da bi dosegli količine, za katere so se dogovorili za izvoz, so po posameznih obdobjih organizirali delno nočno izmeno. Zatrjujejo, da žanjejo pri teh prizadevanjih polno razumevanje delavk in delavcev ter da jih vedno najdejo zadostno število. Za izvoz izdelujejo: cekine, blistre, kroglice in dražeje. Ko intenzivneje delajo za tuji trg, pa jim za domačega zmanjkuje artiklov, zlasti cigaret, Bazooke, gume Relax, Gulliverja in kroglic Blister.

Novo rojstvo Nageme

Lansko leto so dobili nov zavijalni stroj Nagemo, z njim vred pa je prispel tudi nemški monter, ki je vzdrževalcem in drugim pokazal, kako ga je treba zmontirati ter spraviti v pogon. Letos so dobili že drug stroj, tega pa so se lotili sami, in to z

uspehom. Okrog dvajsetega marca je prav zaživel, seveda je imel pri porajanju začetniške težave, ki so jih odpravili. Nanj bodo zavijali 3,5 gramske kocke SOFT. V eni izmeni bodo proizvedli 40–50 kartonov, kar zneso 500 do 600 kg.

Papir Trade in Aero Celje za embalažo

Omenjena dobavitelja embalaže sta za Imperial najvažnejša. Večje serije kartonov jim izdeluje Pomurski tisk iz Murske Sobote, za katerega vedo povedati mnogo pohvalnega, saj jim priskoči na pomoč tudi v večjih stiskah. Kartonažna iz Brestanice pri Krškem, ki je v sestavu papirnice Džuro Salaj iz Krškega, pa jih oskrbuje tudi z manjšimi količinami. Tudi z njimi poteka tesno in hitro sodelovanje, sosedje so si in tudi z osebnim avtomobilom lahko dopolnijo vrzeli – kadar česa zmanjka.

Razen gumi baze same domače surovine

Pred petimi, šestimi leti so še uvažali poleg gumi baze arome, embalažo, nože za rezanje papirja in nadomestne strojne dele. Zdaj uvažajo le še najnujnejše: gumi bazo ter strojne dele, ki jih sami ne morejo narediti. Seveda je bila sprva kvaliteta

domačih »papirjev« borna, zato so morali vložiti mnogo truda v stroje, preko katerih je tekel vlaknasti, krhki in mnogokrat nepravilno parafirani papir, na katerem so se radi krhali noži.

Jugorapid iz Zagreba, ki zdaj za njih izdelujejo nože, se je močno približal kvaliteti uvoženih.

Tudi za oba dobavitelja – Papir Trade iz Zagreba in Aero iz Celja sta dosegla mnogo boljšo kvaliteto. Imperial jima je dal za vzorec uvoženo embalažo, onadva pa sta se ji prilagajala tako, da lahko danes proizvodnja nemoteno teče.

Ne le na zahod, izvažajo tudi na vzhod, saj so se pojavili na tržiščih Sovjetski zvezi na Madžarskem in Češkem. Ta izvoz uresničujejo s sodelovanjem z drugimi slovenskimi izvozniki. Vendar so naročila z vzhoda občasna in v manjših količinah.

V veliko pomoč jim je NOVOZGAJENO SKLADIŠČE, ki so ga odprli pred dvema letoma. Vanj vskladiščijo izdelke za izvoz. Del starega skladišča pa so preuredili v pakirnico, tod pakirajo za svojega stalnega izvoznika Walterja Hitschlerja.

Nerezine na Lošinj – kraj oddiha

Največ Imperialovih delavcev še vedno odhaja v Nerezine na Lošinj, počitniški kraj Počitniške skupnosti Krško, kjer se zbere v naselju okrog 1200 ljudi. Tu imajo lične hišice – s po štiriimi ležišči, z dodatno otroško posteljico, pa tudi v jedilnem kotu se data urediti dve ležišči, tri hišice so kot garsonjere s po tremi ležišči. Eno hišico s štirim ležišči imajo tudi v Materadi pri Poreču. V Nerezinah se dobro počutijo, kuhajo jim tudi enolončnice, izposojevalnica pa nudi čolne, »surf« in drugo opremo. Za najbolj drzne, manj »družinske« je tudi Puntakriž, nekaj kilometrov oddaljena nudistična plaža.

Pred sezono ponavadi sami gredo pripravljat hišice za sezono, postorijo pač drobna dela, jih očistijo in prepleskajo, da bi takrat, ko neha paziti čuvaj plaže v zimskem času, dali pečat bodočim zatočiščem sonca in smeha potrebnim delavcem.

Izvršni odbor konference OO ZS

Tri letošnje seje so že mimo in naš cilj je bil – najprej, na 9. seji: pregled izvedbe letnih članskih sestankov po IO OOZS. Na 10. je planirana tema zajemala obravnavo osnutka Zakona o pokojninskem in invalidskem zavarovanju v SRS, 11. seja pa si je zadala za nalogo, da bo obravnavala predlog samoupravnega sporazuma o skupnih osnovah in merilih delitve sredstev za OD in skupno porabo v DO Žito, ter spremljanje in uveljavljanje sistema delitve po delu in rezultatih dela – če zajamemo najvažnejše. Čaka pa nas še več tem:

12. seja – 2. 6. 1983: 1. tema: Analiza delovanja samoupravnih delavskih kontrol.

2. tema: Nosilec priprave: IO osnovnih organizacij ZS Poročevalec: predsednik konference OOZS. 2. tema: Uresničevanje delovanja delegatskega sistema v DO ŽITO.

Nosilec priprave: IO osnovnih organizacij ZS Poročevalec: predsednik konference OOZS. 3. tema: Program razvoja DO – povezovanje z širšim agroživilskim kompleksom (dolgoročni program razvoja agroživilske proizvodnje (Kraigherjeva komisija).

Nosilec priprave: vodstvo DO Poročevalec: glavni direktor DO ŽITO.

13. seja – 10. 8. 1983: 1. tema: Pospesevanje inovacijske dejavnosti, izobraževanja in kulture v DO ŽITO

Nosilec priprave: IO osnovnih organizacij ZS Poročevalec: predsednik konference OOZS. 2. tema: Sodelovanje s krajevnimi skupnostmi

Nosilec priprave: konferenca OOZS. Poročevalec: predsednik konference OOZS. 3. tema: Analiza polletnih rezultatov gospodarjenja v DO

Nosilec priprave: plansko-analitska služba DO Poročevalec: pomočnik gl. direktorja za plansko ekonomsko področje.

14. seja – 22. 9. 1983: 1. tema: Zaposlovanje v DO ŽITO (mladine)

Nosilec priprave: kadrovska služba DO Poročevalec: vodja kadrovske službe DO. 2. tema: Spremljanje poslovanja v zoženih materialnih pogojih.

Nosilec priprave: IO osnovnih organizacij ZS Poročevalec: pom. gl. direktorja za plansko-ekonomsko področje. 3. tema: Priprave na vajo SLO in DS

Nosilec priprave: ref. za LO v DO Poročevalec: ref. za LO in DS DO ŽITO. 4. tema: Obravnavo dolgoročnih planskih aktov DO ŽITO do leta 2000.

Nosilec priprave: komisija za plan DO ŽITO Poročevalec:

pom. gl. dir. za plansko-ekonomsko področje. 5. tema: Analiza poslovanja DO ŽITO v triletju

Nosilec priprave: plansko-analitska služba DO Poročevalec: pom. gl. dir. za plansko-ekonomsko področje.

15. seja – 22. 11. 1983: 1. tema: Priprava na počastitev 40 letnice AVNOJA

Nosilec priprave: IO konference OOZS Poročevalec: predsednik konference OOZS. 2. tema: Spremljanje informiranja in obveščanja v DO

Nosilec priprave: IO konference OOZS Poročevalec: vodja DSSS. 3. tema: Priprava na občne zборе OO ZS v letu 1984

Nosilec priprave: konferenca OOZS Poročevalec: predsednik konference OOZS.

16. seja – 21. 12. 1983: 1. tema: Planski dokumenti DO za leto 1984.

Nosilec priprave: plansko-analitska služba DO Poročevalec: pom. gl. dir. za plansko-ekonomsko področje. 2. tema: Program dela konference OOZS za leto 1984

Nosilec priprave: IO konference OOZS Poročevalec: predsednik konference OOZS

Predsednik konference OO ZS ŽK ŽITO Medved Mari

Bogata žetev medalj na Zagrebškem velesejmu



Na spomladanskem zagrebškem velesejmu, ki je bil od 18. do 24. aprila v Zagrebu, je bila za Žitovce

bogata žetev medalj za vrsto proizvodov. Podelila jih je posebna komisija kemikov zagrebškega prehransko-tehnološkega inštituta. Posamezni tozdi so dobili:

1. TOZD Triglav – Gorenjka je dobil za nadomestna čokoladna-krem proizvoda PICKO PACKO zlato in za PLAVICO srebrno medaljo.
2. TOZD Šumi je dobil zlate medalje za: Vitabon, Trio, Maya (bonboni), Rondino žele (žele bonboni) in bronasto za lizike POLI.
3. TOZD Imperial je dobil zlato medaljo za žvečilno gumo Boly in pet srebrnih za druge artikle, med njimi tri za izvozne.
4. Tozd Mlini je dobil za Hrustavčka srebrno medaljo.

Vsem nagrajenim tozdom čestitamo k temu uspehu! Gotovo so vzpodbuda za nova snovanja, hkrati pa priložnost, da namenimo večja sredstva za reklamo pri njihovi prodaji. Pri reklamah, degustacijah seveda teh nagrad ne bomo pozabili omeniti.

Opremimo jih z nalepkami, ki bodo govorile o nagradah!

Turisti žive tudi od kruha

DE Pekarna Bežigrad tri leta oskrbuje obmorske kraje



Dušan Dajčman

Vozniki kamionov so nehote majhni ambasadorji Žita. Vez s svetom. To, kar mu ponujajo, je lahko ponos »hiše«. Eden takih povezovalcev s širokim svetom je tudi voznik Dušan Dajčman iz DE Pekarna Bežigrad, ki je dejal: »Naša pekarna že tri leta oskrbuje obmorske kraje: Rovinj, Vrsar, Poreč, Novigrad, Umag, Portorož, Buje, Koper in Izol. V kampe, menze in prodajalne vozimo prleški kruh (rok trajanja 12 dni), vikend (7 dni), ajdov (7 dni), bio hlebčke (7 dni), koruznega (7 dni), ovsenega (7 dni). Poleg tega vozimo še pecivo – piškote Simfonija, Avena, Vitana, kamniške kekse, slano pecivo, domače mlince, preste in drugo.«

– Kako bi lahko povzeli izkušnje treh let, odkar vozite kruh na morje? »Mi smo postali stalni dobavitelji, zlasti v sezoni, ki se prične v turizmu 15. maja in traja do 15. septembra. V tem času vozimo vsak dan, razen ob sobotah in ponedeljkih. S sovoznikom Bitenc Ciri lom greva na pot od dveh zjutraj, ko je kruh sveže spečen, ob 6. uri pa sva že v Rovinju. Povpraševanje je tako veliko, da sprazniva avto že v Rovinju in Vrsarju, če pa ni sezone, morava razdeliti kruh in pecivo po večjih krajih. Tako obkroživa vse navedene kraje v redni turi.«

– Prebivalci in turisti vas zdaj že gotovo poznajo. Kaj sodijo o vaših izdelkih? »Moram reči, brez samohvale, da so zelo zadovoljni z našimi posebnimi kruhi. Zlasti je primeren zanje zato, ker traja v vročih poletnih mesecih dalj časa. Kupci ga ne-

mudoma vsega pokupijo. Turisti, ki so ga enkrat okusili in letujejo v enem kraju več sezon, ga vedno znova zahtevajo, tako da ga večkrat tudi zmanjka.«

– S kom pa se srečujete na »bojišču«, kdo vam konkurira? »Štirje so za te kraje: Pekarna »3. januar« iz Pulja, pekarna iz Umaga, pekarna iz Novegagrada in iz Poreča. Sicer so stalni oskrbniki, vendar v sezoni vsega ne zmorejo. Poleg tega lahko rečem, da smo osvojili kupce s kvaliteto, saj oni ne pečejo tovrstnih trajnih kruhov, ki so zanje povrh še – posebnost in polastica.«

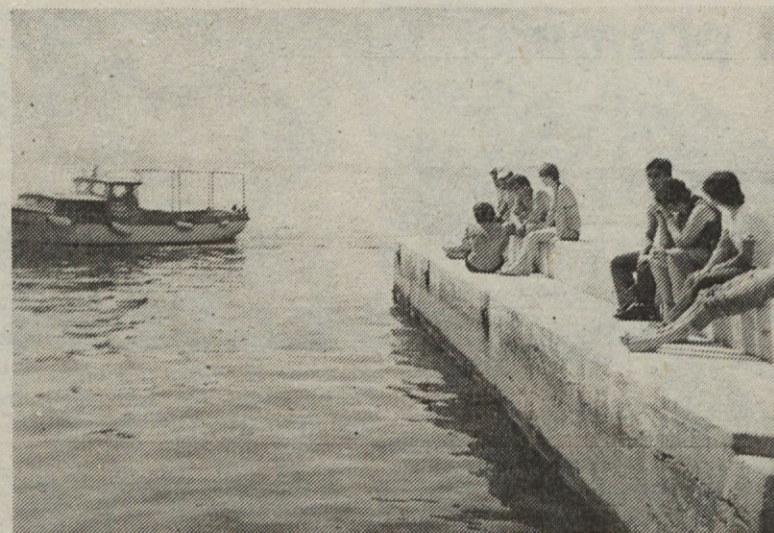
– So stroški povrnjeni? »Dnevnicu dobivava s sovoznikom, 510 din, pa prevozne stroške nam povrnejo – za 1 kg kruha dobimo 5 din za gorivo, amortizacijo itd.«

– Kaj, če bi naložili 4 ali več tonski tovornjak. Obstaja tak? »Ni primeren, ves dan ga ne bi razložili. Sicer pa, če je nuja, peljeta iz bežigradske pekarnice dva 2–3 tonca.«

– Za oskrbovanje turizma ste Bežigradčani med prvimi v Žitu. Zdaj pa ste v novem tozdu. Boste natovorili tudi druge proizvode iz širšega »družinskega« asortimenta? »Lahko bi vozili še makarone, zamrznjeno hrano, bonbone, skratka – kompletno Žitovo ponudbo. Samo – vozniki ne utegnejo biti komercialisti, trgovski potniki in administratorji hkrati. Najprej bi moral nekdo raziskati teren, zbrati naročila (nova), skrbeti za reklamacije, spremembe. K stranki – bodoči seve, moraš priti dobro

Žitovi domovi pripravljene Program B zaživel

Ivan Cimerman



V Dramlju morje še dremlje, a je že vse pripravljeno, z novim upravnikom na čelu

Letos si je služba za družbeni standard zastavila zahteven načrt za čimboljšo izkoriščenost naših počitniških domov. Če seštejemo vsa ležišča, ki bodo v treh mesecih, kolikor traja glavna sezona, najbolj zasedena, jih naštejemo v Dramlju, Bašaniji, na Cresu, v Bohinju, na Pokljuki, skupaj s prikolicama 104 ter 59 najetih v Dramlju. Od pekarnice Center smo pridobili še tri prikolice. V Nerezinah na Lošinju, kjer letujejo v glavnem delavci Imperiala, pa lahko preostala ležišča dobe tudi drugi Žitovci.

Naši delavci in upokojeanci so bili letos dobro in pravočasno obveščeni o vsem potrebnem za letovanje. Vse nezasedene zmogljivosti pa smo ponudili s posebnimi dopisi in objavami sindikalnim organizacijam izven Žita. Odziv je bil zelo velik, zlasti za glavno sezono, zasedli pa so tudi postelje izven sezone.

Pri določanju cen za druge goste smo hoteli z boljšo gospodarnostjo in večjo izkoriščenostjo doseči s tujimi gosti nižjo ekonomsko ceno za naše delavce. Upoštevali smo gibanje cen v turističnem gospodarstvu, vendar tako, da smo ostali še vedno konkurenčni napram ponudbi v drugih turističnih objektih.

Tako znaša penzion za tuje goste 570 din za odrasle, medtem ko so nepenzionske storitve v primerjavi s to ceno nekoliko višje. Cena samega prenočišča znaša od 150 din na Pokljuki, do 240 v Dramlju. Cena prikolice za tuje goste je 450 din, za domače pa 250 din na dan. Pension za naše delavce in upokojeance pa velja 300 din.

pripravljen, da jo osvojiš, pritegneš. Tudi vzorce mora takšen inovator nositi s seboj.

Prevozne stroške bi si delovne enote v okviru novega tozda delile.

– Ceste v sezoni, promet...? »Je grozen. Velika gneča, nesreče, kolone in množica turistov z vsega sveta – to ni šala. Ponoči je seveda bolj umirjeno.«

– Kako pa se hranite med potjo? »Po restavracijah, ki so v sezoni izjemno zasoljene.«

Morda bi kazalo takim voznikom, ki skrbijo za posebne naloge in vozijo na daljše proge, dati kakšen dodatek k prehrani – od dveh zjutraj do poznega popoldneva, ko se vrnete – je dolga pot.

Najvažnejša misel pa je nedvomno ta: turizem v povezavi z agroživilstvom, ki prinaša neposredne devize za uvoz Žitovih surovin – mar ni tu rdeča nit, ki jo je treba vplesti v naša prizadevanja?!

Začetki sezone so: v Bašaniji 21. 5., Dramlju 17. 6., na Cresu 4. 6., v prikolicah, ki stoje v Lanterni pri Poreču 1. 6., v Bohinju in na Pokljuki pa sta domova odprta vse leto. Izmene trajajo od 7 do 10 dni.

Zadnja v vzdrževalna dela potekajo te dni, v Bašaniji obnavljajo sanitarije, v sobah bodo tudi hladilniki (če jih bomo dobili) ker jih ni. V Dramlju so bila vzdrževalna dela na inštalacijah, vodi, plinu, elektriki, ter mizarjska. V tem domu bo nastopil letos nov upravnik, ki je več let delal v počitniškem domu Gradisa v Ankaranu.

Za domove skuša služba družbenega standarda skupaj s kadrovsko zagotoviti dovolj kadra za domove. Objave so bile v dnevnem časopisu in po naših temeljnih organizacijah – za Dramalj in Bohinj. Iščejo delavke za kuhinjo.

Preko Glasnika pozivamo kandidate-tke, ki se odločijo za ta dela, da naj se javijo v kadrovske službi DSSS!

Mesečni dohodek v teh treh mesecih bo znašal od 14000 do 18000 din, hrana in stanovanje sta brezplačna!

Ob koncu aprila je stanje po domovih sledeče: Zatišje je zasedeno, tudi po sezoni in pred njo, v Dramlju je še ostalo nekaj prostih mest v avgustu, Cres je zaseden, le od 22. 9. do 29. 9. je še prosto, v prikolicah je še prosto od 9. 9. do 29. 9. Tudi v Bohinju in na Pokljuki je še nekaj prostih mest, na Lošinju pa v juniju in septembru.

V želji pa čim veselejšem od dihu – srečno!

Kompresorji so se že zažrli v nekdanji vhod nekdanjega Tozda Pekarne, zdaj delovne enote Tozda Pekarstvo in testenarstvo Ljubljana. Začeli so uredništvati takozvani B PROGRAM, po katerem bo doživela svoj razmah proizvodnja zamrznjene prehrane z novo hladilnico delavci pa bodo dobili tudi svoje prostore za razdeljevanje hrane. Prizidek, za katerega kopljejo temelje, bo velika pridobitev. Toda že zdaj bo potrebno zastaviti vse sile za raziskavo tržišča in prodajo proizvodov v okviru Žitovega obstoječega in jugoslovanskega tržišča. Od nekdanj planirane tovarne zamrznjene hrane se torej uresničuje v Ljubljani le del. A tudi to je dosežek za naše Žito kot celoto.

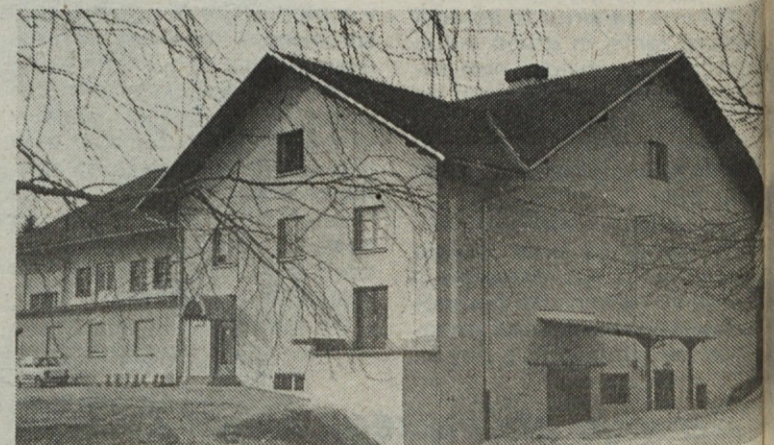
Idejno-politično izobraževanje

Medved Mari

V DO ŽITO smo v dneh 10. in 11. maja organizirali seminar za vodstvo OOZK in njihove sekretarje. Seminar smo organizirali v sodelovanju z občinskimi in mestnimi komiteji ŽK. Namen seminarja je bil, razpravljati z zunanjimi predstavniki družbeno-političnega življenja, o problemih, ki jih odpira razvoj družbeno-ekonomskih in samoupravnih odnosov. Teme, ki jih je zajemal seminar so podajali Ivan Jenko profesor ekonomskih ved, Jože Novinšek strokovni sodelavec pri Republiškem izvršnem svetu, Mitja Svab družbeni pravobranilec samoupravljanja in Janez Zeleznik, predsednik odbora za družbeno-politično izobraževanje pri Republiškem svetu ZS. Dopolnili pa so jih koreferenti strokovnih in političnih delavcev naše DO tov. Soka, Rutarja in Vukmana, o problemih, ki tajejo DO in usmeritvah ŽK v DO v prihodnosti.

Anketa, ki je bila izvedena ob koncu seminarja, je pokazala velik interes udeležencev po še podobnih usposabljanjih. Pokazala je tudi, da je bil cilj seminarja dosežen v pogledu popolnejšega razumevanja smeri razvoja naše ekonomske in politične ureditve in usmeritvi subjektivnih sil v DO v še večjo enotnost doseganju skupnih ciljev in bodočega razvoja DO ŽITO.

Udeleženci seminarja so tudi dobili potrdila o opravljenem seminarju medobčinskega študijskega srečanja ŽK.



Novo zatoščišče je dobila Žitova pekarna v Radomljah, ki ji je zasebnik odpovedal gostoljublje. V kletnih prostorih kulturnega doma pečejo, zgoraj pa prodajajo kruh, ki se mu prebivalci dolgem boju niso hoteli odpovedati.

Jubilejno nagrado za 20-letno delo v ŽK Žito je prejel tudi Marjan Bartun iz TOZD Mlini, DE Domžale

S trgovskim potnikom po trgovinah

Ivan Cimerman

Izstopim v Postojni, kjer mi že pomaha Silvo Groff, trgovski potnik Žita, ki oskrbuje z našimi izdelki Primorsko, Notranjsko in del Hrvaške, tja do osrčja Gorskega Kotara.

Na desno cesta v zimsko športno središče Kalič, potem, ko pri Ravbar komandi prevoziva mejo Primorske z Notranjsko. Rakek, Podskrajnik, nato Cerknica s slovitno tovarno pohištva, Brestom. Le 2,5 km je do presihajočega Cerknškega jezera, ki je zdaj suho in se bo kmalu napolnilo z vodo. V Martinjakih podružnicah Bresta, ki slovi po ugodnih nakupih pohištva.

GRAHOVO: Poslovodja Vinko Modic naroča. Največ mlevskih izdelkov, moke. Mešanica ovsa, koruze, ječmena, Vsakih 14 dni naroči 4 kartone Triglavovih rolad. Zelo iskan je koruzni zdrob. Tod okoli so ljudje navajeni jesti vse vrste jedi iz koruze, zlasti polento, zabeljeno s špehom – zaseko.

Pri Ločicah je prehod v Loško dolino. Tod se začne kraljestvo jelejnadi. Snežniško pogorje kaže hrbitišča nepolna snega, ki se počasi topi. **NANOSOVA POSLOVALNICA 175 v Ložu:** Naročajo namensko moko, mešanico, ajdovo kašo, pšenični, koruzni zdrob. Vprašajo za rolade. Na starinski prodajalni piše: **1871 Iz Blagajnice mesta Loža zidarSKI vodja Jožef Šorc. STARI TRG,** poslovavnica 43: Tip 1100 moko bi radi, a je ni. In spet naročajo namensko moko (500 kg) proseno in ajdovo kašo (tudi te ni, a jo naroča), pa ješprenj, ovsene kosmiče, bio otrobe. Pravijo, da **BIO PIŠKOTI** tod ne gredo v prodajo, 6 kartonov rolad pa prodajo v 14 dnevih. Blizu je osnovna šola heroja Janeza Hribarja; 600 rolad naročijo, kar zadaj, v kuhinjo, h glavni kuharici sva šla. Spet dalje, Kozarišče, na desni se beli sneženi vrh Snežnika, tod zavije pot v Ilirsko Bistrico.

POSLOVALNICA 153: »Dober dan želim!« pozdravi naš potnik. »Samo mene je še manjkalo, reče poslovodki, ki zardeva poleg poslovnega kontrolorja, ki ga že ima na obisku. Medtem ko naroča, spre-govoriva nekaj tehtnih besed. Za Jožka Oražma se predstavi. Pove, da spada v njegov delokrog okrog 110 enot, ki jih obide tri do štirikrat na leto«. Vse moramo pregledati: kvaliteto robe, formiranje cen – nove cene, različne med njimi prometne davke, potrošniške kredite, menjalnice, poslovne knjige, zaloge. O kvaliteti Žitovih izdelkov nima pripomb. Pove le, da naj Žitovi potniki posredujejo s pomočjo Tozda Blagovni promet pravočasno spremi-njanje marž, ki jih opredeljujejo (vsak »hip«) zvezni odloki. Gre za absolutne in relativne marže, izražene v procentih. »Če ne pridem v času, ko začno veljati novi odloki, trgovine večkrat zaidejo v prekrške«. Žitove izdelke prodajo tu izk-ljučno v okviru prodajaln DO Nanos, ki v devetih tozdih zaposluje 1600 delavcev.

IGRA VAS poslovavnica 171: »Premalo krmilnih otrobov nam pošiljate! Naročili bi jih 40-50 vreč, če bi jih lahko. Potnik se izmika, sneg in zameti so bili, pogrešali so ga, tod so zime polsibirske. Vmes pripeljejo 25 ton cementa, ki ga dva fanta na hrbitih nosita v skladišče. »To so najini viličarji!« pravita in molita orjaške dlani prede. In spet koruzna in krmilna, otrobi, mešanica. Rolad ne naroče, ker trenutno ne gredo v prodajo. Hlastava dalje. »Mesec dni me ni bilo, bolan sem bil,« meni Silvo. »Telefon v trgovini ne dela, zato so me zamenjali.«

BABNO POLJE, ki mi pravijo tudi Mala Sibirija, slovi po nizkih zimskih temperaturah, do 35°C. Tod nekje je tudi tabor ciganov. Psi jim je povozil naš Silvo, in krič in vik so zagnali zaradi izgube svoje ljubezni, komaj da je buškam ušel in mašcevanju. Romi in živali – pojem divje svobode v divjini, ki je tod kristalno čista! Zrak kot ribje oko. **DOBRODOŠLI V GORSKI KOTAR** piše na tabli, na hrvaško stran peljeva.

POSLOVALNICA 50: »Slabo moko ste poslali, za tip 500 je preveč črna, zlasti enokilogramska! Dobivamo jo po novem letu. Lejte, ta prosena kaša ni dobra. Zrnje je zdrobljeno, smeti so v njem, če jo skuham, jo težko pojem. Poglejte testenine, špagete iz Pekatet: v

enem kartonu so bile tele, iz čisto črne moke, pa bele, oboje za enako ceno 66,26 din za kilogram! »Grev. Obljubiva. Za druge. Kraj, ki sledi, je **Prezid.** Na pobočju hriba je s smrekami ozelenelo napisano **TITO**

PREZID, poslovalnica 134: Otrobov jim manjka, pet vreč dobijo, vsaj 10 bi jih radi. Vse naročajo: belo moko, 25 kg, koruzni zdrob, ješprenj... Pa 10 vreč krmilne bi radi na 14 dni in še 10 vreč pšeničnega zdroba. 700 kg moke naročijo. Silvo jim razlaga, da bo odslej v veljavi drugačni predpis o izmenjavi moke, da bo več črne, manj bele. Pismeno bodo vse dobili. Drviva. čas, rabelj kruti! Ah, še to: naročili so 25 kg pakirano moko, dobili pa razsuto v 50 kg vreči. Tehtanje, izguba časa. Oves je predrag 2705 SD, prej pa 2300. Pa še rolade dajte! »Recite jim tam, v Mlinih, naj manj premetavajo moko! Najbolj razcefrane vrečke so enokilogramske. Zakaj pa nam date samo 5 vreč otrobov, saj smo vaši vsestranski odjemalci!«

Serpentinasto se dviga cesta, vzpenjava se na **Kozji vrh, v osrčju Gorskega Kotara** sva. Nepopisna lepota: gozdovi dihaajo s pomladnimi pljuči, mačice ospajo pelod na asfalt, bukve grozijo z nabrekli popki. Tod nekje so se Notranjci srečevali s hrvaškimi partizani. Tod so snemali tudi televizijsko nadaljevanje Kapelski kresovi, z Dimničarjem – Borisom Dvornikom v naslovni vlogi.

Spust v **Čabar**, središče teh krajev, s 1300-1500 prebivalci. Poslovodja potoži, da je čokolada že – privid. Bonbone imajo. Po pet ton bi prodali krmilne in koruzne moke, če bi jo le dobili. V Čabru oskrbuje Žito dve trgovini.

SPEČE MOŽNOSTI SO V TURIZMU, a o tem v drugem članku. V drugi trgovini pregledujem police. Kaj imajo Žitovega? Imperialovo žvečilno gumo, Herbo, jogurtove tablice, 100 g žele, Visoki C, Malcevit, NIKJER SLEDU o TRIU, VITABONU, naših najboljših izdelkih. Gorenjki- ne jogurtove tablice se družijo s krem izdelki Kraša, Pionirja, Slobode. Agrokomerc prodaja Rosana kekse. O **ŽITOVIH KEKSIH VSO POT – NITI SLEDU!** Poslovodja Vilma Žagar pove, da jim je dedek Mrz – Kraš poslal za novo leto celo 8! kilogramov čokolade. Za osem družin.

Nadomestki: Pionir – šečerna tabla, 100 g (sladkorja 53%, rastlinske masti 32, nemastnega kakaa v prahu 9,5%, pa še emulgator lecitin, umetna aroma) Tu je še: 40-gramska CICA-MACA – čokoladni penasti desett, pa SPORT, 40 g izdelek Agrokomerca.

POSLOVALNICA 182: Vse vrste mok, mešanice... Potujeva proti **GEROVI.** Vzpenjava se iz »čebra« Čabra, kotla, kjer je pozimi grozovita poledica, kjer plužijo na ozko, plazovi zasujejo cesto, skale jim botrujejo. Silno težavni tereni, kotarske specialitete – drsanje brez nadzora nad volanom.

TRŠČE, poslovalnica 163: Velika, pomembna trgovina, ki ima mnogo kupcev in na veliko naroča, že prej naštev. Ko omenimo, da mislijo peki z Vrhniške začeti z dovažanjem kruha v Čabar in k njim, so veselji. Police so reвно založene z Žitovimi izdelki, imajo Visoki C, Herbo, jogurtove tablice po 20,92 din, sicer pa kraljujejo tod Kandid, Kraš in Pionir. V razgovoru z Jadranom Čopom sem izkristaliziral predlog: **VRHNIČANI NAJ POLEG KRUKA VOZIJO ŠE TRIGLAVOVE ROLADE,** po katerih so zelo povpraševali.

Pripeljeva na Kraljev vrh in se ustavlja v trgovini. Tudi tu pogrešajo rolade, ki so jih včasih že dobivali. In spet stikam po policah za **ŽITOVIM PECIVOM, KI GA NI!** Imajo pa čajno pecivo, 500 g, **SRBI-JANKA – Soko N. Štark, pa enake gramature kokosovega in še Marijano; družbo jim delajo: čajno pecivo ŽITOSTIG – Požarevac (bogami – kako daleč je ŽITO-STIG stglo, zakaj ne STIŽE ŠE ŽITO, Ljubljana?), tu je še 500 g Frutiko iz Vrbsa, pa Koestlin iz Bjelovara, Mlinotest Ajdovščina nudi Citron napolitanke, nepogrešljivi Kraš je tudi tu, pa 148-gramski s čokolado obli-ti kolač Agrokomerca...**

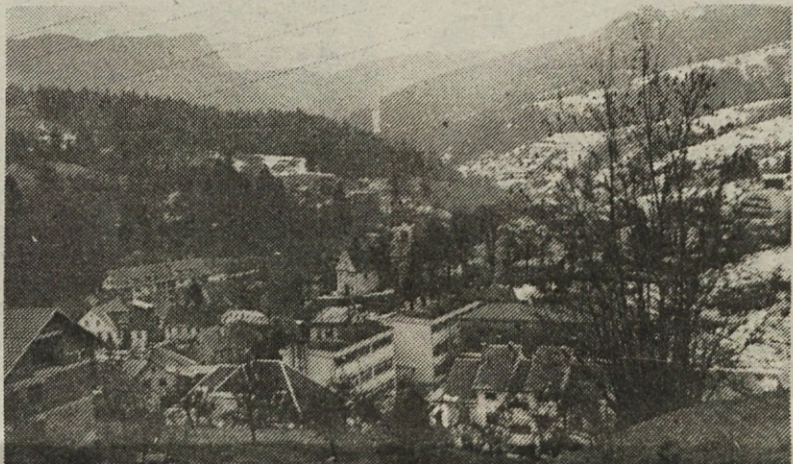
KAJ JE ŽITOVEGA? Malo: Visoki C, Zmajček, Švicarski bonboni, Poli lizike. Herba, jogurtove tablice.



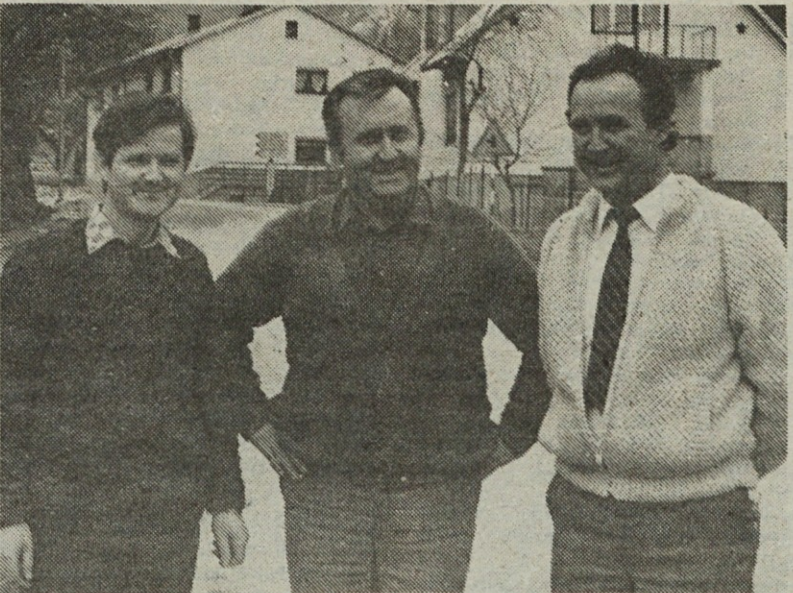
Nanosova poslovalnica 163: Tršče pri Čabru. Prodali bi 8-10 ton otrobov, dobijo le 700 kg. Velika trgovina, premalo Žitovega v njej.



Z leve: Silvo Groff, poslovodja poslovalnice 153 in Jožko Oražem, kontrolor Mercator Nanos, tozd Trgovine oskrba



Čabar v osrčju Gorskega Kotara, kamor namerava tozd Pekarna Vrhnička voziti svoj kruh. Želijo pa si tudi rolade, mlevske izdelke in čokolado.



Naš potnik Silvo Groff s turističnimi delavci Čabra

NIKJER KAMEL, TRIA, VITABONA. Tudi Imperialove žvečilne gume ne. In spet nadomestki čokolade: Wigwam – Pionir, Alpi – kakao krem proizvod Kraša, ki je zgradil svoj OOUR »Planika« v Kobaridu, kjer je Žito »zamudilo vlak«?

Peljeva dalje skozi **Mali Lug v Prhce.** Zaselki so obloženi z ladijskim podom, očitno je tod dovolj lesa, gozdovi žehte od njega. Prodajalna števil 133 je zaprta in obrneva avto. Peljeva nazaj. V **Goračih** se ustavlja na **Kozjem vrhu.** »Nazaj v planinski raj!« vzdihne Silvo. V goštilni izveva, da stane trofejni medved v devizah tudi 32 milijonov din. **PREZID, obronki Babnega polja** in spet na tabli **SRETNO,** konec Hrvaške je tod. Po Babnem polju še posnetek ožganega travnika, ki je dno cerkniškega jezera. V **Podobu** piše na steni z zbledelimi črkami: **ŽIVELA NOVA DEMOKRATIČNA REPUBLIKA JUGOSLAVIJA.** Nadlesk, Podcerkev – rojstni kraj partizanskega pisatelja **Matevža Haceta** in vasica **Dane.** Zanjo trde, da je prva vas za rejo konjev. In spet diha v naju **Notranjska** z majhnimi zaselki in tropi hišic.

Vse te vasi Žito oskrbuje. Vseh prodajaln, ki sva jih obiskala, ni mogoče naštevati. Vsem pa je tisti največji skupni mnogokratnik: Žito ima tod velik ugled in v teh krajih, ki so malce odmaknjeni od velikega sveta, bi bilo marsikak naš izdelek, ki tiči v skladišču, brez težav prodati. Našel sem nekatere.

Za tehtnejši poseg na tržišče pa bi bila potrebna podrobna, strokovna analiza, ki bi ugotovila stanje in spreminjajoče se potrebe pri padanju kupne moči prebivalstva.

Enodneveni opazovalec, kakršen sem bil, ne more dati končnoveljavnih sodb. Eno pa je gotovo: ta komercialni predel je nedvomno eden najtežjih in zahteva prav posebno psihologijo, nenehen stik z ljudmi in neke vrste domačijski šarm, ki ga mora izžarevati potnik (no, Silva Groffa seveda ožarja), da se v ljudno ubrani nešteti povabilom čašam, stiskom rok, prisrčnim pozdravom, nasmehom. Temu pa pravimo: ustvarjanje klime. To pa je posebna umetnost za čarovnike komerciale.



Planinski živ-žav v tozdu Triglav – Gorenjka

Miloš Klančar

Ker smo hoteli poživiti našo planinsko dejavnost in prispevati k boljšemu medsebojnemu spoznavanju delavcev našega Kombinata, smo v letu 1980 ustanovili planinsko sekcijo. Bili smo štirje gorniki, ki smo začeli z veseljem in zanosom delati z upanjem, da nam bo sledilo še več planincev. Ker je v našem tozdu zaposlenih veliko mladih, smo pričakovali, da bomo uspeli posredovati lepote gora prav njim.

Že v jeseni 1980. leta smo organizirali vzpon na Triglav, ki se ga je udeležilo šest članov. Kljub pičli udeležbi je izlet uspel, vzpeli smo se in dokazali mladim, da je lepota gora-tista privlačna sila, ki ne more kljubovati nobeni starosti. Povprečna starost udeležencev je bila 42 let. To je bil začetek planinskih tur, ki jih je bilo v letu 1981 sedem, vsake pa se je udeležilo 5-10 članov.

Pohodi niso bili prezahtevni, saj smo morali upoštevati, da so med nami tudi starejši planinci. Po vrsti smo osvojili. 1. 5. – Stol, 16. 5. – Ratitovec, 6. 6. Storžič, 13. 6. Špič, 17. 7. – Krn, 12. 9. Kriške pode, 10. 10. pa Mangrt.

Tudi v letu 1982 smo začeli s tradicionalnim pohodom na Begunjščico. Bilo je 1. maja in tako smo proslavili praznik dela. Kljub snegu in slabemu vremenu smo se podali na pot v gore. Udeležencev je bilo malo, toda tisti, ki so šli z nami, so bili prekaljeni, goram predani navdušenci.

Kmalu zatem smo se odpravili na bližnja pogorja, a bolj posamično. Takoj po dopustih pa smo se zbrali in 1. 8. organizirali pohod na Porezen, 21. 8. pohod na Krn, 5. 9. na Blegoš. Ta pohod je predstavljal tudi srečanje z borci Škofjeloškega odreda, s katerimi smo nato praznovali njihov praznik.

Ker je bilo vreme v poznih mesecih leta 1982 že hladno in večina koč zaprtih, smo se dogovorili še za eno turo, s katero smo hoteli zaključiti planinske pohode v lanskem letu. Odločili smo se za bohinjski kot in tako smo 10. oktobra odšli na Vogar. Ob povratku smo si ogledali še Hudičev most in dolino Vaje.

Tudi letos začenja planinska sekcija z delom in 1. maja organizira pohod na Stol. Kasneje bo temu pohodu sledilo še več drugih.

Tako sem na kratko opisal prizadevanja in delo naše planinske sekcije. Lepoto gora in pohode, vsa doživetja, ki te prevzamejo, pa ni mogoče opisati, temveč samo doživeti.

Naša planinska sekcija si prizadeva, da bi pridobila v svoje vrste čimveč delavk in delavcev. Biti gornik pomeni ponos vsakega plemenitega človeka.

Upam, da teh vrstic nisem napisal zaman in da se bo vse več delavcev zavzelo za ta lep šport in rekreacijo ter tako okrepilo vrste planincev.

Spomin na II. zimske športne igre Žitovcev

Pet autobusov na smuko

Čeprav pomlad že krepko trka na vrata, ne moremo mimo letošnjega tekmovanja Žitovcev: DRUGIH ZIMSKIH ŠPORTNIH IGER v Kranjski gori, ki so bile 12. marca.

Po začetnih organizacijskih nesoglasjih so se tekmovalci v veleslalomu spustili v dolino, kot je to dopuščala zaledenela strmina, ki je zahtevala dokaj spretnosti. Tudi tekači v Podkorenu so se pomerili v polni moči. Največ veselja je nudil družinski veleslalom, kjer se je že kazala naraščajoča moč prihajajoče generacije.

Tekmovanje je potekalo v naslednjih starostnih skupinah: Ženske do 30 let v kategoriji A, nad 30 let pa v kategoriji B, nad 40 let v D; moški do 35 let so tekmovali v kategoriji A, od 36 do 45 let v B in nad 45 let v kategoriji C. Za ženske je bila dovoljena dolžina proge največ 2, za moške pa 4 km. Za ekipnega zmagovalca iger so pri teku upoštevali dva najboljša uvrščena tekmovalca iz treh kategorij in najboljšo uvrščeno tekmovalko iz dveh kategorij.

Družinski slalom je veljal za družine, ki štejejo najmanj tri člane, zmagovalna pa je bila tista družina, kjer so imeli očka, mami in hči ali sinko najboljši seštevek vseh časov.

Med zmagovalkami in zmagovalci so znana imena, če pa spustimo sam »vrh«, kar je bistvo takih neprofesionalnih srečanj, vidimo, da se je letos udeležilo tekmovanja neprijetno večje število tekmovalcev, kot lani – tako v veleslalomu kot v družinskem slalomu, le tek je bil po udeležbi skromnejši.

Tudi tisti, ki so dobili samo »polžaka«, medaljo, ki vzbuja veselje in smeh, so bili prav tako srečni kot pozlačeni žitoliimpijci. **REZULTATI II. ZIMSKIH ŠPORTNIH IGER DO ŽK ŽITO:**

VELESALOM ŽENSKE D:

Mesto, priimek in ime, TOZD, čas:

1. Cveta ROJINA, DSSS, 22,65
2. -
3. -

VELESALOM ŽENSKE C

Mesto, priimek in ime, TOZD, čas:

1. Ivanka BERČIČ, Triglav-Gorenjka, 19,62
2. Marija KODER, Šumi, 20,90
3. Milena GRANDIČ, Triglav-Gorenjka, 26,30
4. Saša KOKOL, Razvoj-inženiring, 27,85

VELESALOM ŽENSKE B

Mesto, priimek in ime, TOZD, čas:

1. Mojca ŠTURM, Razvoj-inženiring, 20,34
2. Vojka VIDMAR, Blagovni promet, 20,56
3. Regina TROBEC, Pekarna Ljubljana, 25,32
4. Dragica PILETIČ, Imperial, 25,77
5. Bojana ČIK, Šumi, 26,13
6. Silva HUMERCA, Triglav-Gorenjka, 27,82
7. Nada DOBNIKAR, Triglav-Gorenjka, 31,83
8. Alenka PRISTOV, Triglav-Gorenjka, 47,44

VELESALOM ŽENSKE A

Mesto, priimek in ime, TOZD, čas:

1. Renata POGAČNIK, Triglav-Gorenjka, 25,40
2. Danica GROF, DSSS, 29,81
3. -

VELESALOM MOŠKI D

Mesto, priimek in ime, TOZD, čas:

1. Franc AŽMAN, Triglav-Gorenjka, 17,58
2. Jože PIRC, DSSS, 19,10
3. Janko KOKELJ, Blagovni promet, 21,17

VELESALOM MOŠKI A

Mesto, ime in priimek, TOZD, čas

1. Luka ZUPAN, Triglav-Gorenjka, 29,41
2. Albin KOPAČ, Pekarna Ljubljana, 30,26
3. Slavko IVANC, Šumi, 30,91
4. Zoran VAJS, Šumi, 33,97
5. Miro ROŽMAN, Pekarna Krško, 46,84
6. Jože BUTKOVIČ, Pekarna Krško, 57,16
7. Damjan LUKANČIČ, Pekarna Vrhnika, 57,96

DRUŽINSKI VELESALOM

Mesto, družina, čas

1. AŽMAN, 23,54
2. MARN, 24,68
3. ŠPENDAL, 25,64
4. ORAŽEN, 25,74
5. ŠPIK, 25,90
6. SOK, 26,36

7. GROFF, 27,09
8. CAPUDER, 27,70
9. VIDMAR, 27,70
10. JERIČ, 28,03
11. KODER, 29,25
12. KANDUŠAR, 29,32
13. HUMERCA, 30,64
14. MEDMEŠ, 31,17
15. GRABLOVIC, 37,25
16. LEBAR, 39,08
17. MIHelič, 40,01
18. VUJISIČ, 40,46
19. TERNER, 43,20
20. PIRC, 50,92

TEK MOŠKI A

Mesto, ime in priimek, TOZD, čas

1. Jure LANGUS, Triglav-Gorenjka, 16:47,12
2. Rudi PRAPROTNIK, Blagovni promet, 17:27,96
3. Lojze POLOVŠEK, DSSS, 18:34,31
4. Matjaž MAZI, Triglav-Gorenjka, 19:30,45
5. Jože PETERNELJ, Triglav-Gorenjka, 19:56,76
6. Janez HUMERCA, Triglav-Gorenjka, 20:22,18
7. Franc ŠEMRLE, Triglav-Gorenjka, 20:46,95
8. Luka ZUPAN, Triglav-Gorenjka, 22:36,60
9. Franc HRUSTELJ, Triglav-Gorenjka, 23:13,36
10. Miran ROMIH, Triglav-Gorenjka, 23:19,02

TEK MOŠKI B

Mesto, ime in priimek, TOZD, čas

1. Franc RUTAR, DSSS, 17:51,53
2. Marko SOK, DSSS, 20:50,86
3. Franc ŠPENDAL, Triglav-Gorenjka, 21:05,15
4. Franc ZUPANČIČ, DSSS, 21:37,67
5. Miha HAM, Blagovni promet, 22:56,95
6. Andrej ŠARC, DSSS, 23:45,78
7. Toljen GRAFENAUER, Šumi, 24:31,02
8. Janez ŽELEZNIKAR, Šumi, 30:08,77

TEK MOŠKI C

Mesto, ime in priimek, TOZD, čas

1. Jože PIRC, DSSS, 19:08,77
2. Janko KOKALJ, Blagovni promet, 21:54,17
3. Vinko LEVSTEK, Blagovni promet, 24:49,65

TEK ŽENSKA A

Mesto, ime in priimek, TOZD, čas

1. Rada POVIRK, Šumi, 14:00,48
2. Zdenka TONEJC, Triglav-Gorenjka, 15:02,24
3. Alenka PRISTOV, Triglav-Gorenjka, 20:17,85
4. Breda ŠTEBIH, DSSS, 20:45,37
5. Renata POGAČNIK, Triglav-Gorenjka, 30:28,31

TEK ŽENSKA B

Mesto, ime in priimek, TOZD, čas

1. Marija KODER, Šumi, 17:57,75
2. Joža GAJIČ-TOMC, Blagovni promet, 19:28,65
3. Silva HUMERCA, Triglav-Gorenjka, 19:55,17
4. Nada DOBNIKAR, Triglav-Gorenjka, 20:59,86
5. Marija CENCELJ, DSSS, 21:23,50

VRSTNI RED II. ŽITOVIH ZIMSKIH ŠPORTNIH IGER V SKUPNI UVRSITIVI

1. mesto, TRIGLAV-GORENJKA, 11 točk
2. mesto, DSSS, 27 točk
3. mesto, BLAGOVNI PROMET, 30 točk (nepopolna ekipa)

VELESALOM MOŠKI C

Mesto, priimek in ime, TOZD, čas:

1. Marko SOK, DSSS, 33,84
2. Ivan MARN, Pekarna Kranj, 35,46
3. Franc ŠPENDAL, Triglav-Gorenjka, 35,40
4. Franc RUTAR, DSSS, 35,54
5. Drago VIDIC, Blagovni promet, 37,14
6. Jože ŽARN, Pekarna Krško, 38,17
7. Miha HAM, Blagovni promet, 38,22
8. Andrej ŠARC, DSSS, 38,29
9. Jože TERNER, Pekarna Ljubljana, 38,57

ZAHVALA

Ob mnogo prerani in nenadomestljivi izgubi našega dragega moža, očeta Ivana Borca se iskreno zahvalujemo njegovim sodelavcem ter DO Žito za nesebično pomoč v težkih trenutkih, za izrečena sožalja in poslovilne besede ob grobu. **Žalujoci – vsi njegovi**

10. Anton PERAT, Triglav-Gorenjka, 39,60
 11. Toljen GRAFENAUER, Šumi, 40,46
 12. Zdravko KUNŠIČ, Pekarna Ljubljana, 40,63
 13. Jože PRESKAR, Imperial, 40,92
 14. Niko CAPUDER, Pekarna Ljubljana, 42,27
 15. Anton KORITNIK, Pekarna Ljubljana, 45,14
 16. Florjan MEDMEŠ, DSSS, 48,06
 17. Boris SVETLIN, Pekarna Ljubljana, 51,19
 18. Branko MIHelič, Šumi, 55,00
- VELESALOM MOŠKI B**
Mesto, priimek in ime, TOZD, čas:
1. Janez HUMERCA, Triglav-Gorenjka, 30,15
 2. Jože PETERNEL, Triglav-Gorenjka, 31,77
 3. Miran ROMIH, Triglav-Gorenjka, 31-83
 4. Franc ŠEMRL, Triglav-Gorenjka, 32,21
 5. Klemen LAPUH, Triglav-Gorenjka, 34,47
 6. Darko RUTAR, Triglav-Gorenjka, 34,67
 7. Miran MARKELJ, Pekarna Kranj, 34,98
 8. Nande TROŠT, Triglav-Gorenjka, 37,15
 9. Marjan AVGUŠTINČIČ, Triglav-Gorenjka, 39,63
 10. Bogdan DAŠEVIČ, Triglav-Gorenjka, 42,97
 11. Zdravko PLUT, Imperial, 45,17
 12. Martin LINDIČ, Pekarna Krško, 45,30
 13. Pavle JERIČ, Pekarna Ljubljana, 48,48
 14. Silvo GROFF, Blagovni promet, 54,91
 15. Mladen MÉZE, DSSS, 57,84
 16. Andrej JAMNIK, Pekarna Ljubljana, 1:04,92

KOŠARKA

Marko Sok novi predsednik KZS

LJUBLJANA – Cilji in interesi slovenskih košarkarjev in košarkaric delavcev morajo biti enaki – kakovostni napredek, ki bo zagotavljal močnejši vrh, ta pa s tem stopnjeval tudi ambicije baze. Za dosego tega pa bo potrebno primerno prilagoditi tekmovalni sistem in registracijski pravilnik. Tekmovanje je namreč največji motiv, ki zagotavlja tudi razvoj posameznikov, katerih pot k vrhu mora biti odprta, o menjavi klubov pa naj odločajo izključno strokovnjaki. Enotnost hotenja je lahko pomembna spodbuda za nadaljnji razvoj slovenske košarke. To so se posebej poudarili na večerajšnji skupščini Košarkarske zveze Slovenije, na kateri so za novega predsednika izbrali Marko Soka, medtem ko so Petra Breznika potrdili za evidentiranega kandidata za predsednika košarkarske zveze Jugoslavije v naslednjem mandatnem obdobju, ko to mesto dobiva KZS. O skupščini bomo podrobneje še poročali.

S. T.

Tudi ekipa DE Pekarna Bežigrad se je pognala v boj za čimvišje mesto v malem nogometu v svoji II. bežigradski ligi. Četrtega aprila so že zabeležili prvo zmago 3:1 proti Belinki. Startalo je 18 ekip, čaka pa jih še sedem tekem. Potihem računajo na najvišje mesto, kot pač vsak »ta pravi športnik«, toda tako ambiciozne misli ne smemo zapisati! Kar ušla nam je! Svoje vrste so pomladili. Lansko jesen so dosegli 4. mesto, 14 tekem so zmagali, dve izgubili, dve pa igrali neodločeno. Drugi del tekmovanja, ki jih čaka zdaj, pa bo boj »mož na moža«. To je pomladanska šansa. Do konca aprila so eno tekmo izgubili, dve pa zmagali.

Že na Žitovih športnih igrah v Bistri, se jim sreča nekako ni nasmehnila, morda se jim bo letos. Vsekakor se bodo potrjevali v zelo močni II. ligi, polni prvostvornih igralcev, ki igrajo na vse ali nič. Želimo jim srečo!



Letošnji pohod Po poteh partizanske Ljubljane je imel obelježje lepega, sončnega dne. Kot da bi poti in ceste zasule čebljajoče rože dijakov, študentov, vojakov, delavcev, pedagogov – in tu pa tam na ramenih jahajočih otročičkov, tako je bilo. In vsa ta reka se je zlivala v srce Ljubljane, kjer so bili že zbrani na Trgu revolucije naši najvišji predstavniki družbeno-političnega življenja.

Predstavniki Žitovih tozdo so s simbolično udeležbo prav tako počastili ta praznik. Pravo, prijateljsko in svečano obeležje pa so doživeli na pikniku v Bistri. Partizanski golaž in meso na žaru so bile ob dobri kapljici samo tiste silnice, ki so podkrepile pesem in šaljivo besedo, spomine, ki so jih obujali nekdanji borci, delavci Žita, ki so dali veselju svoj ton.



Mlini na nogometnem igrišču

Norčavi april se je ponorčeval z žrebom. Spomladanski del trim tekmovanja v malem nogometu ZTK Ljubljana Moste-Polje se je pričel. Reprezentanca tozda Mlini se je spopadla z Metalko.

Mlinarji so sicer iz III. lige, v kateri so nastopali lani, zdrknili v IV. Ta korak nazaj pa ni odraz slabe igre, pač pa neredno prihajanje na tekme. To leto namepravajo mlinarji nastopati predvsem s svojimi igralci, saj se je tako počutilo uigrane in navajene drug na drugega. Večno iskanje nadomestkov, za zamašitev vrzeli – manjkajočih igralcev, je nevhvaležno delo!

Ta trimska liga pomeni tudi neke vrste homogenejšo pripravo na Žitove športne igre, ki naj bi bile letos predvidoma v Krškem. V ekipi Mlinarjev nastopajo: M. Veladžić, Ristič, Lukežič, R. Veladžić, Zorec, Lebar, Balič. Dobili so tudi novega golmana J. Milovanovića, ki se je

yrnil od vojakov in se na novo zaposlil v Mlinih.

Mlinarji pozivajo k sodelovanju vse, ki bi se jim radi priključili in imajo že izkušnje, ter so se izkazali na prejšnjih Žitovih tekmah v Vrhniki, ali pa goje ljubezen do nogometu in so seveda nadarjeni zanj.

Oprema, ki jo imajo, jim, kot trde, zadošča, le žogo si bodo morali še kupiti. Upajo, da bodo letos dobili določeno vsoto, ki bo zadoščala tekmovalcem za brezalkoholne pijače in sendviče po tekmah.

Za svoja prizadevanja so našli dovolj razumevanja pri svojem direktorju, Jožetu Šefmanu in referentu za rekreacijo Gregorju Brezniku.

Prav bi bilo, da najdejo tudi svoje stalne navijače, ki bi jih pri odločilnejših tekmah vzpodbujali. Kraj dvobojev je znani Športni park Kodeljevo. Za začetek pomladnega dela prvenstva so dve tekmi zmagali, eno pa igrali neodločeno.



Ekipa bežigradske pekarnе, trdno odločena za pot na vrh