



glasnik



glasilo delovnih ljudi živilskega kombinata žito ljubljana

Julij 1982

4-5

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



MED SVATI GREŠ

Ivan Cimerman

*Pšenica težko klasje v dlan razpira,
prešerno klikne, vzprhne lep fazan;
in kopja zlata sonce pod večer pobira,
brez spovedi in krika ugaša dan.*

*Med svati greš in seješ vriske,
razlivaš smeh na latovje zeleno,
na gibkem pasu čutiš prve stiske,
kri polje v mleko nerojeno.*

*Ta čas na polju dih zastane,
še gozd je nema, častna straža,
le veter trave k rasti zgane,
in barko preko kodrov žit prevaža.*

*Oropani strmimo: ukradli so nam deške sanje,
še včeraj si bila deklič v razcvetu iger,
zdaj moška senca je planila vanje
kot goltni, pritajeni tiger.*

**Čestitamo k 22. juliju, Dnevu vstaje
slovenskega ljudstva!**

Uredništvo

Predstavniki kmetov in zadrug v Žitu tik pred setvijo

Ivan Cimerman

Koncem junija so se sestali v Živilskem kombinatu Žito, Ljubljana predstavniki zadrug in kmetov kooperantov širšega ljubljanskega območja, Dolenjske, Gorenjske, Notranjske ter predstavniki republiškega komiteja za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano s predstavniki ŽK Žito. Dogovarjali so se o pripravah na žetev in na setev, o pogodbenih obveznostih proizvajalcev pšenice do ŽK Žito, o pogodbenih obveznostih kmetov do zadrug in zamenjavi koruze s pšenico.

ŽK Žito je v letošnjem letu sklenilo z mnogimi proizvajalci v Sloveniji pogodbe za odkup viškov pridelkov - pšenice. Na ta način se je začelo novo obdobje med živilsko-predelovalno industrijo ter kmeti-proizvajalci, kooperanti in zadrugami. Sestanek je bil dan potem, ko je nekatere slovenske pokrajine zajelo hudo neurje s točo, ki je po grobih ocenah znižalo pričakovani pridelok pšenice za okrog 500 ton. Ko so prisotni ocenjevali stanje na poljih tik pred žetvijo, so posamično po-

ročali o številu sklenjenih pogodb, o številu hektarov, na katerih bodo želi, o kombajnih in gorivu zanje, o tonah pšenice, ki jo nameravajo pridelati na posameznem območju. Najpogostejša vprašanja so se nanašala na rezervne dele in odkup ter prevoz pridelka s polij.

Poročila so posredovali z območja Cerknice, Logatca, Vrhnike, Ribnice, Grosuplja, Kočevja, Kamnika in drugod, poleg ožjih ljubljanskih občin.

Zanimive so bile pripombe predstavnikov posameznih območij. V Ribnici nimajo kombajnov in le eno zadržno mlatnico. Na 30 ha naj bi pridelali 50 ton pšenice. Povezati se nameravajo s sosednjimi občinami za pomoč. Največ bodo pridelali v grosupeljski občini, na 711 ha 450 ton, s kmeti pa so sklenili 230 pogodb za odkup pridelka. Najmanjšo obdelovalno površino, vsega 10 arov, so omenili predstavniki KZ Velike Lašče. Še zdaleč ne bodo mogli zagotoviti 30 ton tržnega viška, saj na tem območju pše-

Visok obisk v DO Žito in pogovor o poti naprej



Viktor Avbelj in Janez Zemljarič z našimi predstavniki se odpravljata na ogled žita

(Stran 2)-



PREDSTAVNIKI KMETOV

nica iz klimatskih razlogov ne raste in nikoli v zgodovini Velikih Lašč je še niso prodajali.

Družbeni in zasebni sektorji vseh teh območij načrtujejo žetev sredi julija. Večina jih je zagotavljala, da so oskrbljeni z zadostnimi količinami goriva za traktorje in kombajne.

Kmet še ne zaupa vselej

Predstavniki Žitne skupnosti Slovenije tov. Juvan je omenil svoja opažnja, da kmetje še vedno ne verjamejo v sodelovanje in da zadržujejo pšenico iz bojazni, da bi jo imeli »za vsak primer«. Zato so se dogovorili, da bi izdelali kriterije za zamenjavo zrnja za moko. Kmetje, ki bodo oddali določeno količino pšenice, bi zanj dobili tudi moko, ki jo potrebujejo. O cenah in podrobnostih pa bi se še pogovorili.

Pri lanski menjavi pšenice za koruzo je porušila visoka cena koruze vsa ravnotežja, zato bodo letos poskrbeli, da bo koruzna cena ena. Pripombe so se nanašale tudi na otrobe. Prisotni so menili, da je kmet lani prodal pšenico »za mal denar«, otrobi v trgovini pa so bili zelo dragi.

Enotni kriteriji, enotno tolmačenje – osnova za uspeh odkup!

Vsi, ki so z Žitom sklenili pogodbo kot tudi drugi kmetovalci v SRS, bodo imeli pri odkupu pšenice enake pogoje, enake cene in premije.

V času žetve bo skrbela za rezervne dele ABC Pomurka, ki bo uvedla celodnevno dežurno službo. Republiški forumi bodo v ta namen zagotovili tudi ustrezno vsoto deviz, s katerimi bodo lahko nabavili tiste rezervne dele v tujini, ki jih naši proizvajalci mehanizacije nimajo ali jih čisto zmanjkuje. Pomisliti je treba, da je čas žetve zelo kratek, 7 do 10 dni in da se je treba na tak JURIS temeljito pripraviti.

Operativni načrt odkupa pšenice v Žitu

ŽK Žito se je za proizvodno leto 1981–1982 dogovorilo s Splošnim združenjem kmetijstva, živilske industrije in prehrane ter Zadrugne zveze Slovenije za operativni plan žetve ter pogoje odkupa pšenice.

Pogoje odkupa je objavila Žitna skupnost Slovenije v Kmečkem glasu šte. 19. leto 1982. Tu so navedeni vsi pogoji, ki jih nudi žitno-predelovalna organizacija kmetijski organizaciji in združenim kooperantom.

Kje bo odkup?

ŽK Žito Ljubljana bo prevzemal pšenico z območij Dolenjske, Notranjske in okolice Ljubljane

v silose v Mostah, na Šmartinski 154.

Čas prevzema: Od 6. ure zjutraj do 22. ure zvečer. Dovož bo mogoč tudi ob sobotah in praznikih ter nedeljah.

Za območje Pomurja, Gorenjske, Zasavja in Domžal pa bo pšenico sprejemal silos VIR pri Domžalah.

Pšenico bodo sprejemali v vrečah iz jutovine ter v razsutem stanju, največ s kamioni.

Le v izjemnih primerih jo bodo pripeljali po železnici na železniško postajo Ljubljana-Šiška ali industrijski tir v Domžalah.

Pri obeh silosih sta tudi mostni tehtnici za tehtanje pšenice na kamionih. Predstavniki Žitove službe za kontrolo kvalitete bodo odvzemali vzorce pšenice na Šmartinski 154 in najkasneje v 5 dneh bo dobila vsaka kmetijska zadruga rezultate analize o oddani pšenici.

Če bo pšenica prekoračila 15% vlago, jo bo treba sušiti v za to pripravljenih sušilnicah KIT KZ Grosuplje in KŽK Kranj, mešalnica Škofja Loka. Stroške sušenja bodo obračunavali v razmerju: 50% žitne OZD in 50% prodajalec. Na območju Slovenije so se z Žitno skupnostjo Slovenije dogovorili za enotne stroške sušenja.

Žito nudi kmetom koruzo za pšenico

Žito ima zadostne količine kvalitetne koruze za zamenjavo za pšenico. To koruzo lahko dobi-

jo kmetijske zadruga za vso pšenico, ki so jo dolžne na osnovi pogodb oddati svojim kooperantom. Zamenjava poteka v razmerju 1 kg pšenice za 1 kg koruze, obračunava pa se v razmerju 1:1,3 v korist pšenice. Po zadnjih podatkih, ki jih je objavil ZIS, so navedene tudi enotne cene pšenice za jugoslovansko tržišče in znašajo 13, 12 in 11 din za I., II., in III. klaso. Te odkupne cene bodo še višje, ker jih bodo stimulirali.

Povrnjeni stroški organizatorjem odkupa

Organizatorji pridelave in odkupa prejmejo za pokrivanje stroškov organiziranja pridelave in odkupa ter dodatnega stimuliranja pospeševalne službe 0,45 din za 1 kg prevzete pšenice.

Zadrugne organizacije morajo seznaniti kmete v svojih lokalnih glasilih, kje bodo odkupovali pšenico in kdaj.

Kdo bo odgovoren za odkup?

Operativni vodja odkupa v DO Žito bo tov. Miha Ham, v. d. direktorja nabavnega sektorja; telefon (061) 447-320, od 6. do 14. ure.

V silosu na Šmartinski 154 bo tov. Avgust Pavlič, tel.: 441-673, int 81

V silosu Vir pa tov. Kosmač Matija, tel.: (061) 721-080.

Prvo srečanje med tozdoma Žitoprodukt Zrenjanin, tozd »Tamiš« Sečanj, in Mlini

Enaindvajsetega junija so Žitov tozd Mlini obiskali delavci našega dolgoletnega partnerja, ki nosi naziv Prehrambeno podjetje Žitoprodukt Zrenjanin, OOUR »Tamiš«, Sečanj. Prispeli so s posebnim avtobusom, Žito je bilo ena od treh postaj na njihovi strokovni obhodni poti, saj so bili namenjeni še do Merxa v Celju in Mlinotesta v Ajdovščini.

Goste je sprejel direktor tozda Mlini, Jože Šefman z glavnim direktorjem Žita, Markom Sokom in sodelavci. Bilo jih je za poln avtobus, vodil pa jih je njihov direktor Ratko Novčič.

Sestanku je prisostvoval tudi Stane Juvan, direktor Žitne skupnosti Slovenije.

Po uvodnem nagovoru naših predstavnikov se je v prisrčnem in toplem prijateljskem vzdušju direktor tozda »Tamiš« Sečanj, tov. Ratko Novčič, zahvalil za sprejem. Povedal je, da je to prvo kolektivno srečanje mejnik v medsebojnem sodelovanju

med Mlini in Žitoproduktom in da ima za cilj okrepitev dolgoročnega sodelovanja. Poleg gospodarskih vezi se na ta način utrjujejo tudi medsebojni odnosi med AP Vojvodino in republiko Slovenijo. Medsebojne vezi obeh tozdov pa bi se naj še bolj krepile preko sindikata, družbenopolitičnih organizacij in ZK. Zahvalil se je direktorju tozda Mlini tov. Jožetu Šefmanu za dosedanje plodno petletno sodelovanje in izrazil zadovoljstvo ob koristnih stikih z Žitno skupnostjo Slovenije s pomočjo tov. Staneta Juvana.

Gostje so izmenjali darila in stekla je živahna beseda. Oglasil se je Darko Ačimović, dolgoletni delavec iz tozda »Tamiš« Sečanj in izjavil: »To srečanje je le utrditev vezi, ki so nastajale med NOB. Po rodu sem Hercegovac in Hercegovci, ki zdaj žive v Jastrebcu in Sečnju, so tudi osvobodili Ljubljano. Boril sem se v X. Hercegovski brigadi, ki je delno osvobodila Ljubljano, z

Visok obisk v DO ŽITO

Moščansko delovno organizacijo Živilski kombinat Žito so na Dan mladosti, 25. maja obiskali najvidnejši predstavniki našega družbenopolitičnega življenja: predsednik predsedstva SRS Viktor Avbelj, predsednik Skupščine SRS Janez Zemljarič, predsednik TS skupščine mesta Ljubljane Dore Dovečar, predsednik skupščine občine Ljubljana Moste-Polje Niko Lukež in predsednica IS skupščine občine Gabrijela Jelen. Goste je v imenu DO Žito sprejel glavni direktor Marko Sok s sodelavci.

Tovariš Viktor Avbelj je poudaril, da je opaziti velik napredek DO Žito, zlasti glede asortimenta, da pa naj bo porast dohodka realen odraz povečanja proizvedenih količin ali izboljšane kvalitete v živilsko-predelovalni industriji.

V prijateljskem in neuradnem vzdušju so si gostje ogledali tozd Pekarne, delovno enoto Pekatete in tovarno bonbonov tozd Šumi. Gostje so se seznanili z gospodarskim utripom DO Žito, s problematiko oskrbe z osnovnimi surovinami v mlinarstvu, konditorstvu in pekarstvu.

Janez Zemljarič je podpril prizadevanja predstavnikov DO Žito za pridobitev žitaric s sovlaganjem za razvoj slovenskega kmetijstva na področju melioracij in dogovarjanja s kmetijskimi zadrugami. Prav tako je pozitivno ocenil prizadevanja za povečanje izvoza na področju konditorstva in za rešitev problema rekonstrukcije tovarne čokolade Gorenjske iz Lesc ter oskrbe z osnovnimi surovinami, saj so pomembne za ves Kombinat Žito.

Za uspešnejše gospodarjenje na področju pekarstva se morajo pekarnice ljubljanskega območja medsebojno povezati, zastaviti delitev dela in prihodka, brez separatističnih in lokalnih občinskih interesov.

Zlasti pomembna ugotovitev, ki zahteva takojšnjo konkretno akcijo pa je ta, da zvezni zakon določa izkoristek (izmeljavo) pšenice le do 74%, z izmeljavo do 80 ali 82% pa bi prihranili ogromne vsote in namleli več moke za črne kruhe, ki jih potrebuje vse bolj zahteva. To je pri napovedi, da bo za DO Žito ob letošnji žetvi za 30% manj pšenice iz žitorodnih krajev Jugoslavije, kar znese 25000 ton – kot tudi za vso jugoslovansko mlinarstvo – velika skrita rezerva.

Na sestanku so se dogovorili na nekatere skupne pobude in podporo. Razumevanje, ki so ga pokazali gostje za nadaljnji razvoj te pomembne industrijske veje, pa bo vzpodbuda za DO Žito pri nadaljnjem delu.

I. C.

pravni sporazum med Žitno skupnostjo Slovenije in Žito-prodaktom Zrenjanin, tozd Tamiš Sečanj. Ta odbor je pooblaščen za izvajanje in uresničevanje omenjenega sporazuma.

Dejala je: »Trudili se bomo, da vam bomo zagotovili čimvečje količine pšenice letno, za katero smo se obvezali s tem sporazumom. Letošnji pridelok je že prizadela majska suša, talne vode, poplave, prav v času zorenja zrna.

Žitni skupnosti Slovenije bomo po pogodbi dobavljali letno 32.000 ton pšenice v obdobju 15 let. Z njo se bodo oskrbovali Žito, Merx Celje in Mlinotest Ajdovščina. Toda zaradi neugodnih klimatskih razmer se že zdaj bojimo, da tega dogovora ne bomo mogli izpolniti, tudi zrno ni letos takšne kakovosti, kot bi moralo biti.

Temeljna organizacija »Tamiš« Sečanj se predstavlja

Žitoprodukt iz Zrenjanina, v katerem sestavu je tozd Sečanj, je ena največjih mlinsko-predelovalnih delovnih organizacij v Jugoslaviji.

Osebna izkaznica tozda Sečanj: Sečanj je mesto z 2800 prebivalci, 32 km oddaljeno od Zrenjanja.

Živojin Pompilija, tehnologinja v tozdu »Tamiš« Sečanj, je namestnica predsednika poslovnega odbora, Jožeta Šefmana, ki je sklenil dolgoročni samou-

Prvo srečanje ...

nina. Tozd »Tamiš« ima zaposlenih 27 delavcev, skoraj vsi delajo v »operativni«. Njihove glavne dejavnosti so: odkup žitaric, skladiščenje in prodajanje. V glavnem imajo v prometu pšenico, koruzo, sojo in sončnično seme.

Njihova glavna osnovna sredstva sta dva silosa. Prvega, za 20.000 ton jim je pomagalo zgraditi Žito, vanj je vložilo 3,4 milijarde starih din. Imajo še silos za 10.000 ton pšenice. Poleg teh dveh silosov skladiščijo v treh skladiščih po vaseh Jaša Tomić, Boka in Jarkovac. Letno odkupijo od proizvajalcev 30.000 do 40.000 ton pšenice.

Po pesmi, ki so jo gostje zaozkročili stoje, s kozarci v rokah, in je govorila o pastirici, ki pase ovce med neskončnimi žitnimi polji Vojvodine, so se z nami še slikali, nato pa so se podali na pot, ki je dolga in naporna v teh vročih dneh. Veselo razpoloženi so nam klicali: Nasvidenje v Sečnju!

Predlagali so, da bi se srečali drugače, tudi na športnih poljanah, brez skrbi za letino, tone in pridelek. Tákole – seme bo nedvomno vzkliko na njivi prijateljstva.

Severovzhodna Slovenija – slovenska žitnica

Z območij občin Dolenjske, Notranjske, Gorenjske, Domžal, Zavrta in vseh ljubljanskih občin bo po pričakovanjih v letu 1982 nažetih 2100 ton pšenice. 500 ton je je pobrala toča.

Z območij Pomurja, Ptujskega, Dravskega polja in mariborskega okoliša pa prihajajo vesti, da bo ta predel severovzhodne Slovenije letos nažet 34.000 ton pšenice, kar je svojevrsten rekord.

Prvi kontejner bonbonov za Kanado

Prizadevanja izvoznega sektorja tozda Blagovni promet, da bi razširili prodajo Žitovih proizvodov na tuja tržišča, so rodila uspeh. 21. junija je šla na pot čez Atlantik prva pošiljka bonbonov tozda Šumi, 15 tonski kontejner. Naložili so ga z bonboni Visoki C in Alpskimi mlečnimi.

Novi uvoznik je tokrat WALTER E. JACQUES CO. SONS LIMITED iz mesta Hamilton v Ontariu. Štirje kontejnerji letno, za katere so se dogovarjali, sicer ni velika količina za izvoz, vendar je ponudba zelo ugodna, saj je cena večja od dosedanje pri teh poslih.

Način plačanja bo z akreditivom, kar pomeni, da bo moč dobiti denar z uvoznikovim jamstvom neposredno, na banki. S tem se bomo izognili plačevanju z menico, ki je v teh ušodnih stabilizacijskih časih vse bolj nezanesljivo plačilno sredstvo.

Kupec WALTER E. JACQUES se je zanimal tudi za izvoz Imperialove žvečillne gume. Na osnovi vzorcev, ki so mu jih poslali iz izvoznega sektorja, se bo odločil za tovrstno naročilo.



Generalni konzul SFRJ, v Trstu, Štefan Cigoj (šesti z leve) med pogovorom v Žitu

Generalni konzul SFRJ v Trstu, Štefan Cigoj, na obisku v Žitu

Med iskanjem možnosti za plasma Žitovih proizvodov in navezovanjem stikov s tujimi tržišči si zadnje čase prizadevamo, da bi navezali stike z zamejstvom.

Dvajsetega maja je prispel na obisk v Žito generalni konzul SFRJ v Trstu, tov. Štefan Cigoj. Sprejel ga je glavni direktor Žita, Marko Sok s sodelavci, sestanku pa je prisostvovala tudi predsednica IS skupščine občine Ljubljana Moste-Polje, Gabrijela Jelenova.

Po pozdravnem nagovoru in predstavitvi DO Žito, ki jo je posredoval tov. Marko Sok, je stekla beseda o možnostih za nastop na italijanskem tržišču. Generalni konzul je orisal razmere, ki vladajo v Italiji, govoril je o konkurenci in velikih trustih, ki drže v rokah skoraj vso proizvodnjo ter o razmerju med političnimi strankami in gospodarskimi tokovi, na katere te stranke vplivajo.

Izrazil je pripravljenost, da bi Žito s skupno akcijo, v povezavi s HP Droga Portorož proučilo možnosti za skupen nastop na tržišču v Italiji ter se povezali z Gospodarsko zbornico Slovenije.

Silvo Žnidaršič, predstavnik HP Droge Portorož, je povedal, da razpolagajo z velikimi hladilnicami in skladiščnimi prostori na tem območju in da so na področju ribištva, gojenja školjk in oskrbe z drugimi prehrabeniimi artikli v tesnih stikih z italijanskimi kupci. Povezava z Žitom in skupen nastop na tržišču pa je mogoč po temeljiti preučitvi tržišča in programa, ter predstavitve izdelkov, ki jih lahko ponudimo.

Tudi Italijani so izrazili pripravljenost za sodelovanje in blagovno izmenjavo. Za nastop na neosvojenem tržišču pa je potreben takozvani »projekt«, ki zajema marketing, reklamo, pridobivanje kupcev, kvalitetne izdelke, trgovsko mrežo oziroma potnike, predstavnike – vse to pa stane denar.

Gostje so se s predstavniki Žita dogovorili za skupno srečanje z italijanskimi partnerji, mi pa smo izrazili pripravljenost, da bi tudi strojni park prilagodili potrebam italijanskega tržišča.

Poudariti je treba, da lahko ostane srečanje samo eden izmed številnih poskusov, da bi se Žito povežalo navzven in si zagotovilo prepotrebna (devizna) sredstva za reprodukcijo.

Pri podpori dejavnikov kot je Gospodarska zbornica SRS, generalni konzul in drugi forumi pa si lahko obetamo drznejše napovedi.



Poslovno sodelovanje med Žitoproduktom in Mlini prerašča v prijateljske vezi

Kako bi izvažali več testenin?

Iz Kanade v Kuwait

Regina Trobec



Pri testeninah nam dela največ težav ob povečevanju izvoza, zlasti na konvertibilno področje, preskrba z mokami. Dostikrat ne ustreza niti osnovnim kriterijem in predpisanim pogojem Pravilnika o kvaliteti žitnomlevskih izdelkov, testenin itd., kaj šele zahtevam renomiranih kupcev s konvertibilnega področja.

Moko za izdelavo testenin dobivamo neposredno od vojvodinskih proizvajalcev, ta pa zadnje čase ne dosega želenih kriterijev. Najbolje bi bilo, da bi za naše potrebe mlieli moko, ki jo potrebujemo v naših, Žitovih

mlinih, saj se lahko neposredno dogovarjamo in brez čakanja ter reklamacij dobimo ustrezno kvalitene moke, zlasti za neizprosne zahteve izvoza. Poudariti moramo, da smo komajda stopili na tuje tržišče s prvimi pošiljkami in ne moremo tvegati nadaljnjih reklamacij, saj je boj za devize naša prva naloga.

Za izvoz v Kuwait pripravljamo embalažo, ki jo je zahteval kupec; vzorec je že potrdil in ga delajo v Istraplastiki v Pazinu. Če ne bo drugačnih ovir, bodo v Kuwaitu prejeli prvo pošiljko koncem avgusta. Poslali jim bomo prvi kontejner s 15 tonami.

Za to pošiljko moramo imeti najboljšo moko, saj bo, to »osebna izkaznica«, sicer si onemogočimo nadaljnji izvoz, ki je planiran letno v višini 140 ton.

Pri našem prvem izvozu v Kanado smo doživeli neljubo reklamacijo prav zaradi neustrezne kvalitete moke, ker je bilo v testenini vidnih preveliko število temnih pikic.

Z izvozom bomo nadaljevali, ko nam bodo zagotovljene omenjene moke, ki so pogoj za nadaljnje delo in pričakovanja. Moramo povedati, da so glede tega drugi v mnogo boljšem po-

ložaju, saj njihovi mlini neposredno oskrbujejo tovarne testenin z najboljšimi mokami. Po novi žetvi pričakujemo, da bomo namleli dovolj potrebnih mok.

Nekaj številok o testeninah

V proizvodnji testenin beležimo dokaj dobre rezultate, saj smo lanskoletno proizvodnjo presegle za 13,13%, plan za prve tri mesece letos pa presegamo za 12,77%.

Izvoz: Na konvertibilno področje v Kanado smo do danes (juli-

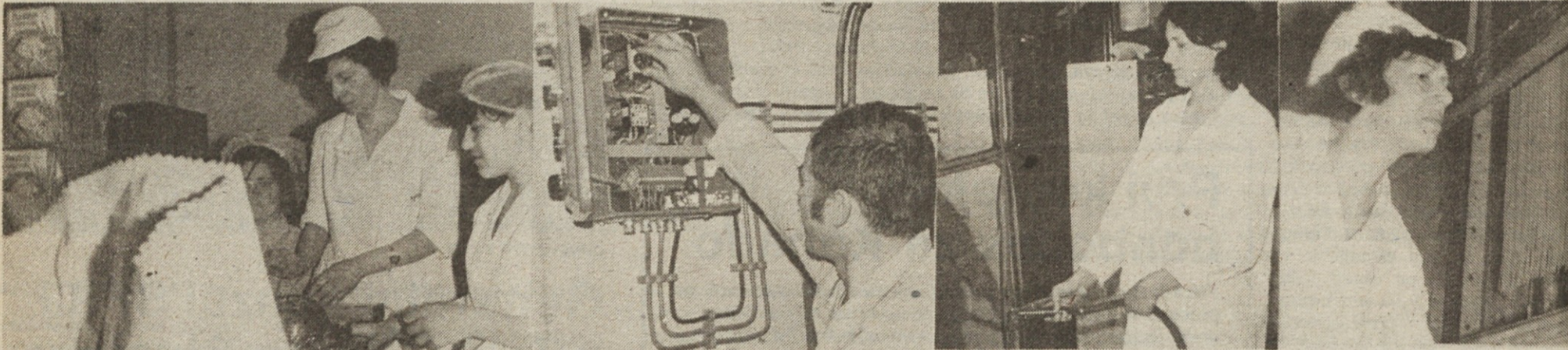
ja) izvozili 65.160 kg, od tega v letu 1981 47.760 kg in letos 17.400 kg, v vrednosti 1.538.438,60 din. Imamo podpisano pogodbo za nadaljnjih 300 ton.

Za domače tržišče planiramo v letošnjem letu celoletne prodaje 3200 ton jajčnih in navadnih testenin.

Za rekonstrukcijo in nabavo ustreznih rezervnih delov iz Italije, ki so bili nujno potrebni za nemoteno proizvodnjo, bomo omogočili večji izbor naših izdelkov, obenem pa tudi ohranili kvaliteto, kakršno od nas pričakujejo tuji in domači kupci.

Remont v Pekatetah

Niko Capuder



Po obnovitvi in modernizaciji skladišča gotovih izdelkov so se delavci v Pekatetah odločili, da kar sami opravijo remont strojne linije za proizvodnjo dolgih testenin. Dela so se lotili v času prvomajskih praznikov, ko se marsikdo odloči, da dopust malo »potegne«, zato zmanjka delovne sile tudi za redno proizvodnjo.

Že pet let smo ugotavljali, da je stroj potreben temeljitega popravila in tako dolgo so skoraj prihajali strokovnjaki iz Italije, ugotavljali, kaj bo potrebno na-

rediti, izstavljali predračune, denarja pa ni bilo.

No, zdaj, ko je popolna devizna suša, je bilo tuje delo nemogoče plačati. Na ceni je spet pridobilo domače delo in znanje, ki morda kdaj ni tako »nobel«, kot je tuje, je pa včasih tudi boljše.

Ves material smo nabavili pri domačih proizvajalcih. Obrtniki so ga izdelali, ključavničarji iz Žitovih delavnic pa so ga skupaj z delavkami Pekatet vgradili v stroj.

Ves stroj je obložen z odličnim

izolatorjem, stiroporjem, ki je obenem tudi vnetljiv. Zato je obstajala velika nevarnost, da med montažo ne bi izbruhnil požar. Ob sodelovanju službe za varstvo pri delu so na vseh kritičnih mestih pripravili hidrante in cevi z vodo. Vsak varilec je delal s pomočnikom ali pomočnico, ki je imel(a) pri roki vedro vode in gasilni aparat in ki je pazil(a), da se ni kaj vnelo. Kljub temu je dvakrat malo zatlelo, vendar sta čuječnost in vestnost preprečila kaj hujšega.

Po desetih dneh naporega dela so stroji spet zaropotali; seveda z začetnimi napakami. Zdaj izgleda njihova notranjost kot nova.

Priključili so še varnostne naprave za dozacijo mok in emulzijo, (kadar zmanjka mase, ali če pride do okvare, se oglasi sirena), česar poprej ni bilo. S tem so si olajšali delo oziroma kontrolo obratovanja, ki je poprej nekajkrat hudo spodletela in seveda tudi drago stala. Pri izvajanju teh del moramo

pohvaliti odlično organizacijo in pripravo dela ter tudi delavke, ki so delale ob boku vzdrževalcev kot pravi ključavničarji in tako še bolj podrobno spoznale stroj, na katerem delajo.

Samo pospraviti je še bilo treba in spoznali smo, da se tudi takrat, če je volja, znova potrjuje spoznanje, da se doma zna in da marsikaj narediti, samo tu in tam morajo kakšni bogovi stopiti z oblakov in se zamisliti nad predlogom delavcev iz proizvodnje, pa gre.

26. pohod po poteh partizanske Ljubljane smo zaključili s piknikom v Bistri in na Vrhniki

Ivan Cimerman

Nekaj dni pred Pohodom ob žici okupirane Ljubljane, kot se je nekoč zval današnji Pohod po poteh partizanske Ljubljane, se je oglasil v redakciji nekdanji direktor Žita, Franc Puterle-Cure. Spregovoril je o generacijah, ki so marsikaj storile za to, da je današnji pohod dosegel takšen razmah in odmev.

»Šestindvajset let mineva od prvega pohoda in lahko trdim, da je Žito kot pokrovitelj oziroma njegovi delavci kot organizatorji prispevali levji delež k uresničenju te zamisli. Spomnimo se imen kot so Janez Slovenec, Mišo Lipuš, Adolf Jamnik, Stane Aljančič, Jože Šefman, ki so in še pomagajo s svojim delom pri tej veličastni manifestaciji. Ko smo 27. 10. 1975 na Gospodarskem razstavišču podpisovali samoupravne sporazume o združevanju temeljnih organizacij v DO Žito, smo prejeli iz rok Franceta Popita kip ilegalca, simbola kljubovanja prebivalstva Ljubljane, mesta - heroja okupatorjem med vojno. To je bila tudi nagrada za naše delo in materialno podporo, ki jo je nudilo Žito za uspešno izvedbo pohodov. Žito je imelo na vsakoletnem pohodu veliko udeležencev. Srečevanje nekdanjih borcev in delavcev iz proizvodnje je ob takih priložnostih dobilo pečat tovarštva, zblizanja in veselja.«

Franc Puterle je izrazil svoje zadovoljstvo, da se ta tradicija v Žitu nadaljuje in privolil na skupen posnetek s sedanjim direktorjem Markom Sokom, kateremu je simbolično »predal« kipi ilegalca, ki kraši polico v delovni sobi.

Tudi srečanja živilcev, katerih pobudniki so bili, so pred nami, gre za letne športne igre. Tovariš Puterle je menil, da so delavci Žita raztreseni po mnogih občinah, koder lahko prav tako prenesejo te pobude na okolje, koder žive, hkrati pa se iz različnih občin srečujejo tudi na športnem polju, kar vse utrjuje medsebojne vezi, za kar ni nikdar škoda sredstev in časa.

Vsem pohodnikom in nadaljevalcem tradicij je zaželel mnogo sreče pri delu.

Cure pa bi ne bil Cure, če se ne bi pridružil udeležencem pohoda v vrhniški pekarni, kjer smo našli toplo, prijazno zatočišče in koder je še dolgo v noč odmevala pesem. Urne noge plesalcev pa so ob smehu in dobri volji ubirale dolge kilometre ob domačih in tujih vižah. Nekaj svetlega se je naselilo v vse te ljudi in nihče ne dvomi, da se bo odrazilo tudi pri delu.

Podpredsednik organizacijskega odbora pohoda Po poteh partizanske Ljubljane Franc Puterle-Cure pa je dal svoj ton tudi skupni pesmi.



Franc Puterle-Cure in Marko Sok, nekdanji in sedanji glavni direktor DO Žito

Luščilnica obratuje brez predaha

Turobno, deževno vreme, ki nas je pestilo ves čas pohoda, je vplivalo na naše razpoloženje še v Bistri, vse dokler se nismo okrepčali z imenitnim »partizanskim golažem«, za katerega si upamo trditi, da tako dobrega niso jedli med vojno niti po njej mnogi od nas. Glavni mojstri za to dobroto so bili Ivanka Jurišič z možem Andrejem, pa Mimika Zemljič. Medtem ko so se pod streho odrpte lope zbirali pre-

mrazeni pohodniki in se jih je tudi iz avtobusa izkrcala samo peščica, pa so mlinarji povedali, kako teče njihovo delo. Andrej Juršič, ki že 20 let dela tod in je prišel iz Cerknice, meni o lastnostih dobrega mlinarja: »Pri nas moraš prijeto za vsako delo, od najbolj umazanega, do najlažjega. Neusmiljen je ritem proizvodnje, stroji tečejo. Moj delovni dan se začne tako, da moram od vrha do tal mlina pre-

veriti, če vse u redu teče, brez zastojev in dognati, če so prišli vsi delavci na delo.« Predelujejo ječmen za ješprenj in oves za ovsene kosmiče in ovseni rižek. Ječmena predelajo mesečno 60 - 80 ton, pozimi več, poleti manj, ovsu pa okrog 130 ton. Kupcev jim nikoli ne zmanjka. Trgovine, samopostrežne, bolnice, obrati družbene prehrane so dosledni odjemalci njihovih



Pohodniki gledajo, kdaj bodo stopili na pot ob žici



Mmmm, partizanski golaž izpod rok dobre kuharice; ni čudno da se mlinarji iz Bistre veselo držijo

Lepega sončnega dne Združene sile na delovni akciji v Dramlju



Da se dramljo speče sile mladine, ki je v ŽK Žito ne čutimo dovolj, se je pokazalo pri delovni akciji v Dramlju, priljubljenem počitniškem domu naših delavcev.

Sobota sončna, kot da bi nekdo naslikal modrino, saj jo tako redko vidimo in čutimo. In tak je bil ves izlet, no, prijetno smo združili s koristnim. Avtobus je bil nabito poln in molk, v kate-rega so se zapredali sobotni zaspanci – vstati smo morali že od pol petih, se je razpletel v mrmranje, čebljanje, razgovor. Ob zadnjih sedežih so požvenketavale steklenice, če bi dejali: sokovi, bi se zlagali. Svetle oči so švigale po njih.

V bunkerju avtobusa je ropotalo orodje, lopate, krampi. Še zdaj človeku zastane dih, ko uzre naše morje, neka neizmernost se te polasti, krila bi rad, pa si na kolesih. Upravnik doma Janez Petkovšek, nas je že pričakoval. Če-

prav so krožile opazke, da kaj pride haska ne bo iz tako velike skupine, pa so se dela, ki smo se jih lotili, odvijala brez zastojev.

Dekleta so urejala vrt, rože, grmičevje, nekaj se jih je pridružilo tistim fantom, ki so urejali plažo. Strmi rob brez stopnic je zelo neprimeren, zlasti, kadar se spuščajo v morje mamice z naraščanjem, pa tudi starejši odrasli si žele položnejšega padca. Ta oster rob so torej udarniki zasuli z gruščem in upajmo, da ga ne bo spodzrla in odnesla plima.

Pod vodstvom 'komandirja' Frola so se drugi lotili zazidave gugalnic, ki smo jih pripeljali s seboj in zabetonirali med pinjami. V starih kuhinjskih loncih smo nosili pesek naravnost iz morja, po strmih stopnicah – poceni, a naporno. Roke so same posegle po 'piru' in avtobusni zvenket je prijetno klokotal po grlih.

Pleskarji – amaterji so se pogumno lotili sten in stropov v hiši in jedilnici. Tudi individualni poslovodni organi, kot se zelo učeno reče tistim, ki smo jim naprtili največ odgovornosti in skrbi – so pridno pomagali. Še metla se je ubogljivo podrejela vzgladu in takole mravljišče je bilo veselo pogledati. Nekaj najdrznejših je morje zapeljalo in čofnili so vanj, saj je imelo 18 stopinj, kot nalašč za ohladitev vroče krvi in potešitev slanih pričakovanj.



dvometriskim premerom je doživel svoji dve vojni, in svobodo. Energijo bi lahko celo prodajali. Kolikokrat so že govorili, da vsa ta voda ni izkoriščena! Korito, ki so ga 1979. leta mlinarji sami dva meseca cementirali ob pomoči zidarjev in je nadomestilo lesene plohe, ki so bili za stene, dovaja dovolj vode.

Turbina pa je stara in spominja na Franca Jožefa. Nesinhronizirano delovanje loput pri dotoku vode je tudi vzrok, da je izkoristek tako majhen, so pa še druge pomanjkljivosti, vendar je še vedno občudovanja vredna ta naprava, ta prastari generator, ki že 20 let teče, ne da bi menjali ležaje. Zato imajo besede 'dobre, stare naprave' svoj trden pomen, čeprav segajo na začetke leta 1900.

Še nekaj je silno zanimivo v tem mlinu. Sito iz leta 1865, ki sortira oluščeno zrnje in je pravi predpotopni muzejski primerek. Toda – še deluje in še ga uporabljajo, čeprav se je že več kot stokrat obrestovalo.

Ta dan je bil za mlinarje v Bistri svečan. Tudi sami so čutili slavnostno vzdušje pohoda ob žici nekoč okupirane Ljubljane, saj je bila Vrhnika tudi eno od žarišč upora.

Vendar se niso mogli, med delom, popoldan pridružiti proslavljajočim, saj je vse v mlinu teklo s polno močjo in tako kot vsak navaden delavnik.

Golaža in pijače je bilo za vse dovolj, sindikat se je tokrat izkazal s svojim prispevkom; hlad pa je pregnal ob zvokih prijetne glasbe udeležence v vrhniško pekarno.

Ostal je spomin na prijetno srečanje, mnogo skupnih slik mlinarjev in ostalih udeležencev in gotovo se bomo še kdaj našli na skupnem izletu, ko se nam bo nasmejnilo sonce.

izdelkov, tudi individualno povpraševanje dosti ne zaostaja. Ovsene kosmiče tudi mnogo rabijo za deratizacijo podgan in jih pošiljajo po vsej Jugoslaviji. Dojenčki in bolniki-diabetiki brez teh izdelkov le težko shajajo.

Za ješprej je največ kupcev po Gorenjski, Notranjski in Dolenjski, precej ga gre pozimi v Bosno, manj na Štajersko.

Devet jih je zaposlenih v mlinu v Bistri. Na dopuste hodijo v Dramalj, v Dolenjske toplice, koder ima veterinar Repar Stane svoj vikend. Eden, Rasim Zdenkovič, je prišel na novo in se uspešno privaja; vesten da je pri strojih in zanesejo se nanj, so ga pohvalili.

Temeljna skrb mlina je surovina; trde, da je edina sreča, da nimajo predelave pšenice, ki jo je vse težje dobiti, ječmen in oves pa redno dobavljajo, v glavnem iz Srbije in Hrvaške. Iz Slovenije je bolj malo zrnja, iz Prekmurja ga dobe, za kašo.

Premajhen padec vode – skrita rezerva za energijo

Voda reke Bistrice je zlata vredna. Luč jim daje in stroje poganja, do leta 1967 pa so vse mleli na vodni pogon, po 10 ton pšenice so predelali v štiriindvajsetih urah. Nato so se 'uglasili' le na luščenje ječmena in ovsina za to specializacijo jim ni danes nič žal. »Veliko vode uide pod turbino, padec je premajhen in moči ni zadostne, da bi dajala turbina več elektrike. Od sedanjih 1000 obratov v minuti daje generator in 40 kWh moči, ob napetosti 230 voltov, bi lahko prešli na mnogo več. Nova turbina, oziroma temelji zanjo bi morali biti skopani mnogo globlje, tega pa podtalna voda ne dopušča. Generator z več kot

rekonstrukcijo Gorenjke, smo se znašli v obdobju, ko so se v našem gospodarstvu začele večje težave z investicijami. Ne oziraje se nanje, smatram, da bi v tistem letu, ko je bil program izdelan, takrat projekt veliko lažje realizirali, kot pa sedaj.

V zadnjih štirih letih je bila opazna velika aktivnost vseh dejavnikov za dosego tega cilja. Vendar smo iz leta v leto nalezli na vedno hušje težave, predvsem zato, ker je šlo za uvožene stroje z razmeroma

visoko ceno; kvalitetna oprema je bila izključno z zahodnih tržišč. Drugi kamen spotike je v zagotovitvi nenehnega dotoka surovin za izdelavo čokolade, za kar so potrebne devize.

V tem, zadnjem obdobju smo aktivirali vse dejavnike na ravni Kombinata, da bi končno ta projekt izvedli do konca.

Zastavili smo si predvsem dva velika cilja: prvič moramo priti do strojne opreme po čim cenejši poti, ki bi bila čim manj boleča za družbo in delovno organizacijo – pri čemer bi po-

rabili čimmanj konvertibilne valute. Po drugi strani pa želimo dolgoročno zajamčiti uvozno surovino in seveda denar, ki bi ga zagotovili z izvozom – da bi lahko poravnali anuitete, ki jih bomo morali plačevati za strojno opremo.

Zato smo ves naš proizvodni program zastavili tako, da bi kombinirali strojno opremo domačega porekla, jugoslovanskih proizvajalcev – s tujo, uvoženo, vzhodnonemško opremo, ki omogoča različen asortiment čokolad, ki bi jo dobili iz

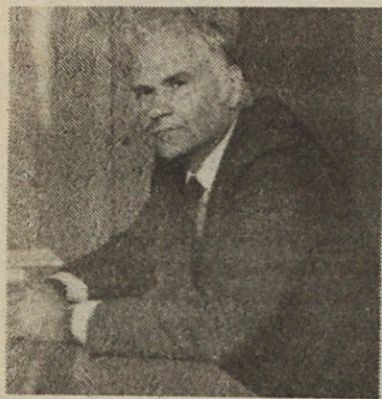
Avstrije in je bila že nekaj časa v rabi.

Naslednji cilj je, da bi bil proizvodni program Gorenjke tak, da bi porabili čimmanj uvozne surovine in da se delež uvoženih surovin pri posameznih vrstah proizvodov zmanjša.

Po teh izhodilcih smo naredili programe in z njimi obiskali vse naše politične in gospodarske forume, ki bi morali dati svoj pristanek nanje. Od njih smo dobili tudi vso podporo, s čimer nam je zagotovljena perspektiva.«

Vzhodnonemška oprema za tovarno čokolade

»Znova se vračamo k proizvodnji čokolade in rekonstrukciji tovarne zanjo, kar je žitova boleča točka, je izjavil mag. Boris Mayer, in nadaljeval: »Ob priključitvi konditorske industrije v ŽK Žito, je bilo zagotovljeno, da se bodo tri tovarne – bonbonov, žvečilne gume in čokolade dvignile na določeno industrijsko raven, kar je pomenilo, da bi bodisi zgradili nove ali pa rekonstruirali obstoječe. V preteklih letih nam je uspelo doseči takšno raven v proizvodnji žvečilne gume in bonbonov. Ko smo začeli s programi za



Živko Bergant, pomočnik glavnega direktorja za finančno področje

Menda ni treba posebej naglasiti, kako občutljivo in pomembno delo mora opravljati pomočnik individualnega poslovodnega organa DO Žito za finančno področje. Finančno gospodarski sektor, ki je imel doslej direktorja, dobiva tako vodjo, ki bo imel le drugačen naziv, bistvo del in nalog pa bo ostalo enako.

Živko Bergant, ki bo odslej na čelu tega sektorja, se je rodil 15. 12. 1943 v Novem mestu. Osnovno šolo, gimnazijo in ekonomsko fakulteto je končal v Ljubljani. Najprej je delal v Podjetju za PTT promet Ljubljana, od 1967 do 1970, nato pa je opravljal dela vodje računovodstva pri Poslovnem združenju za močna krmila v Ljubljani. Ko se je delovna skupnost združenja pred osmimi leti na novo organizirala v delovno organizacijo Univit, je prevzel področje financ kot direktor ekonomsko-finančnega sektorja. Pred prihodom v Žito je imel enajst let delovne dobe pri opravljanju del in opravil s posebnimi pooblastili in odgovornostmi.

Ob delu je študiral tretjo stopnjo ekonomske fakultete, koder ga čaka še opravljanje diplome. Poleg tega, da ima zunanjetrgovinsko registracijo, je absolviral A seminar za poslovodne delavce.

Kot predavatelj poučuje v šoli za finančne delavce v Dobrni. Na finančnem področju pa sodeluje kot član raznih organov upravljanja ter temeljnih bankah ter kot član komisije za finančno in bančno poslovanje v okviru koordinacijskega odbora za tržišče ter ustvarjanje in delitev dohodka pri Gospodarski zbornici SRS.

Tov. Živko Bergant je bil tudi štiri leta podpredsednik Društva ekonombistov Ljubljana, je član sosveta RTV Ljubljana za spremljanje znanstveno-raziskovalne dejavnosti in komiteja za družbeno planiranje Skupščine mesta Ljubljana,

Od 1. maja 1982 že opravlja dela in naloge s finančnega področja v Žitu in je poleg Franceta Rutarja v oporo novoizvoljenemu glavnemu direktorju DO, Marku Soku.

V viharjih stabilizacijskih časih želimo tov. Živku Bergantu krepko roko pri krmiljenju v finančnih tokovih.

Spremembe in dopolnitve srednjeročnih planskih dokumentov

Franc Rutar

Prav v teh dneh v temeljnih organizacijah naše delovne organizacije ŽK ŽITO zaključujemo zadnje dejanje sprememb in dopolnitev naših srednjeročnih planskih dokumentov. Ko bodo delavski sveti v temeljnih organizacijah sprejeli plane za plansko obdobje 1981-1985, delavski svet DO pa plan delovne organizacije ŽITO za plansko obdobje 1981-1985, bo zaključen postopek sprememb in dopolnitev srednjeročnih planskih dokumentov, ki se je pričel s sklepi delavskih svetov o pristopu k rebalansu že v marcu.

Delavci, samoupravljalci v naših kolektivih, so pravočasno došli družbenoekonomske spremembe, do katerih je prišlo v preteklem letu in so bile zaradi zmanjšanih materialnih možnosti razlog za usklajevanje srednjeročnih planskih dokumentov z realnimi materialnimi možnostmi.

Celotni prihodek naše delovne organizacije bo v tem srednjeročnem obdobju realno naraščal povprečno letno po stopnji 10,5%, zadnja tri leta, ki so še pred nami pa zaradi zaostrjenih pogojev gospodarjenja realno po stopnji 4,3% letno.

Ker predvidevamo, da bodo porabljena sredstva naraščala realno le po stopnji 7% letno, je rezultat tega letna stopnja rasti dohodka, ki jo planiramo za celo srednjeročno obdobje s 4,8%, oz. v zadnjih treh letih zaradi vpliva višjih amortizacijskih stopenj s 3,7%. Zaradi obveznosti iz dohodka, ki se prepočasno zmanjšujejo in pa, seveda, zaradi višjih obresti, bo čisti dohodek naraščal za celo obdobje po stopnji 3,2% letno. Sredstva za OD oz. porast njihove mase planiramo po letni stopnji 3,9% za celo srednjeročno obdobje, oziroma po letni stopnji 3,9% za celo srednjeročno obdobje, oziroma po letni stopnji 3,6% v zadnjih treh letih, ki so še pred nami. Ta naša opredelitev, ki ne samo da kaže na naša prizadevanja za ohranitev obstoječega standarda, temveč za njegovo izboljšanje, pa bo lahko dosežena samo ob višji produktivnosti, ki mora biti cilj vseh zaposlenih v naši delovni organizaciji.

Ob takšnih delitvenih razmerjih in zaostrjenih pogojih gospodarjenja pa pride do tega, da se sredstva za razširitev materialne osnove dela, to je po-

slovni sklad, ne povečuje, ampak nasprotno - znižuje realno po letni stopnji 1,42% za celotno obdobje 1981-1985 oziroma 0,13% v zadnjih treh letih. To bi nam moralo biti tudi opozorilo, ko razmišljamo o bodočih poslovnih odločitvah oziroma o delitvi in razporejanju rezultatov našega dela.

Ker si prizadevamo, da bi ohranili reproduktivno sposobnost

Podrobneje so stopnje rasti razvidne iz naslednje tabele:

Naziv	Realna stopnja rasti	
	1981-1985	1983-1985
Celotni prihodek	10,5	4,3
Porabljena sredstva	7	4,3
Dohodek	4,8	3,7
Čisti dohodek	3,2	2,9
Osebnih dohodkov	3,9	3,6
Poslovni sklad	-1,4	-0,13
Družbeni proizvod	3,7	3,7
Akumulacija (PS in amortizaciji)	6,5	5,1
Uvoz	16,9	24,2
Izvoz	49,8	34,3

naših temeljnih organizacij, bo ob predpostavki maksimalnega varčevanja na vseh področjih družbeni proizvod naraščal po letni stopnji 3,7%, kar je prav gotovo razveseljav rezultat, če bo seveda tudi dosežen. Da bomo morali do konca sred-

njeročnega obdobja gospodariti in poslovati skrajno racionalno in preudarno, govori tudi dejstvo, da nam bo akumulacija naraščala letno za 6,5% oz. po stopnji 5,1% letno, kar so smeli načrti.

Prav tako so iz naših planskih aktov razvidne naše usmeritve na področju ekonomskih odnosov s tujino, saj načrtujemo, da bomo izvoz povečevali v zadnjih treh letih po stopnji 34,3% uvoz pa nam bo naraščal po stopnji 24% na leto. Relativno velik uvoz načrtujemo zaradi predvidene rekonstrukcije tovarne čokolade oziroma uvoza surovin zanjo.

Ker se je v priprave in razprave ob sprejemanju planskih dokumentov, predvsem pa temeljev planov, vključil vsakdo od nas in cilje poznamo, jih bomo ob naših skupnih naporih lahko tudi uresničili in si tako zagotovili lepšo prihodnost.

Kratek prikaz zakona o razpolaganju z devizami

Janez Lotrič

Zvezna skupščina je v začetku maja letos sprejela zakon o pogojih in načinu razpolaganja ter uporabe ustvarjenih konvertibilnih deviz v plačilih do tujine ter o zadolževanju v tujini v letu 1982, ki je objavljen v Ur. l. SFRJ št. 26/82.

Že iz naslova zakona je razvidno, da gre za zakon, ki velja samo v letu 1982 in ki prinaša določene izjemne ukrepe, ki bodo veljali samo v letošnjem letu. S tem zakonom so za leto 1982 sprejemene oz. odpravljene nekatere določbe zakona o deviznem poslovanju in kreditnih odnosih s tujino iz leta 1977. (Ur. list SFRJ 15/77). Razlog za izdajo tega zakona je težka situacija, v kateri se je letos znašla Jugoslavija pri zagotavljanju deviz za odplačevanje tujih kreditov in drugih obveznosti do tujine, saj nekatere poslovne banke letos niso mogle pravočasno vračati inozemskih kreditov.

Zakon določa pogoje in način razpolaganja ter uporabe ustvarjenih konvertibilnih deviz v plačilih do tujine in zadolževanje v tujini v letu 1982 zaradi uresničevanja ciljev in nalog skupne devizne politike Jugoslavije za leto 1982 in uresničevanje enotne projekcije plačilne bilance in devizne bilance Jugoslavije v letu 1982 in zaradi povečanja stopnje likvidnosti v plačilih do tujine.

Zakon obvezuje družbene pravne osebe (temeljne organizacije združenega dela, poslovne skupnosti, bančne organizacije, zadrage, zbornice in druga splošna združenja, samoupravne interesne skupnosti in druge samoupravne organizacije in skupnosti, družbenopolitične skupnosti, družbenopolitične organizaci-

je), da devize, ustvarjene v poslovanju s tujino in devize, kupljene na deviznem trgu, uporabijo predvsem za plačilo obveznosti do tujine.

S tem je zakon izrecno obvezal družbene pravne osebe, da morajo devize prvenstveno uporabiti za plačilo dolgov in šele potem za druge namene (uvoz repromateriala in drugih dobrin). Družbene pravne osebe se obvezujejo, da s samoupravnimi sporazumi v okviru republiških in pokrajinskih samoupravnih interesnih skupnosti za ekonomske odnose s tujino zagotovijo predvsem devize za plačilo zapadlih fiksnih in garantiranih obveznosti v zvezi s kratkoročnimi, srednjeročnimi in dolgoročnimi krediti v tujini ter pogodbenih obveznosti na podlagi mednarodnih konvencij in mednarodnih pogodb, ki jih je ratificirala skupščina SFRJ oz. Zvezni izvršni svet.

S temi samoupravnimi sporazumi se določijo pogoji za omejitve pri razpolaganju z devizami, ki jih ustvarijo temeljne in druge organizacije združenega dela, da bi si zagotovile devize za dogovorjene potrebe zaradi kontinuiranega reprodukcijskega procesa ter za potrebe federacije. Šele po poravnani obveznosti, ki izhajajo iz omenjenih samoupravnih sporazumov, smejo družbene pravne osebe opravljati tekoča plačila v tujini in ustvarjati plačilne obveznosti do tujine v konvertibilnih devizah.

Zakon dovoljuje družbenim pravnim osebam, ki izvažajo blago in storitve v posamezne države, da smejo s pogodbo določiti, da se vrednost izvoza blaga plača v nafti ali naftnih derivatih, po poprejšnjem dovoljenju Zveznega sekretariata za

zunanjo trgovino. S tem se želi doseči lažji uvoz nafte in naftnih derivatov.

Družbene pravne osebe se obvezujejo, da morajo devize, ustvarjene z izvozom blaga in storitev, izterjati in spraviti v Jugoslavijo najpozneje v 60 dneh od dneva, ko je blago izročeno oz. storitev opravljena. S tem je skrajšan rok, saj je bil po zakonu o deviznem poslovanju in kreditnih odnosih s tujino ta rok 90 dni. S tem se želi doseči čimprejšnji dotok deviz v državo in s tem tudi možnost za hitrejšo zbiranje deviz za odplačevanje zunanjih dolgov.

Temeljne in druge organizacije združenega dela smejo s samoupravnimi sporazumi združevati za uresničevanje skupnih razvojnih programov, za ustvarjanje skupnega prihodka in dohodka (68. člen zakona o deviznem poslovanju in kreditnih odnosih s tujino), samo ustvarjene devize, s katerimi prosto razpolagajo po izvršitvi zakonskih in drugih obveznosti in obveznosti, določenih v samoupravnih sporazumih, sklenjenih v okviru republiških in pokrajinskih samoupravnih interesnih skupnosti za ekonomske odnose s tujino, s katerimi se združujejo devize za plačilo inozemskih kreditov. **Novost je tudi v tem, da se s samoupravnimi sporazumi, s katerimi združujejo devize (68. čl. Zakona o deviznem poslovanju in kreditnih odnosih s tujino), temeljne in druge organizacije združenega dela ne smejo dogovoriti za izplačilo dinarske protivrednosti združenih deviz in ne na podlagi tako združenih deviz odobravati kreditov.**

Zakon obvezuje pooblaščen banke, da prenašajo Narodni

banki Jugoslavije konvertibilne devize v višini efektivnega tujega denarja, čekov, kreditnih pisem, ki so jih odkupile od tujih in domačih oseb, in prodanih bencinskih bonov. Za prenesene devize odobrava Narodna banka Jugoslavije pooblaščenim bankam dinarsko vrednost po srednjem tečaju za devize, ki velja na dan prenosa. Tako prenesene devize prodaja Narodna banka Jugoslavije pooblaščenim bankam za potrebe v zvezi s plačili družbenih pravnih oseb, katerih sedež je na območju tistih SR in SAP, ki jim je v projekciji plačilnobilančne pozicije določen primanjkljaj, do zneska, ki ga določi Zvezni izvršni svet, na podlagi soglasja pristojnih republiških in pokrajinskih organov. Narodna banka Jugoslavije lahko ne glede na to proda tako prenesene devize pooblaščenim bankam za odplačilo njihovih zapadlih fiksnih in garantiranih obveznosti, potem, ko je bilo ukrenjeno vse za zagotovitev sredstev za poravnavo omenjenih obveznosti, po odloku, ki ga izda Zvezni izvršni svet.

Iz tega kratkega orisa zakona je razvidno, da so predpisani ukrepi zelo strogi, saj zelo omejujejo temeljne in druge organizacije združenega dela pri razpolaganju z ustvarjenimi devizami. Zakon daje velike kompetence Narodni banki Jugoslavije in Zveznem izvršnemu svetu, da za odplačilo dolgov tujini zadolžnike, ki sami ne morejo prekrbeti potrebnih deviz, uporabijo devize temeljnih in drugih organizacij združenega dela. S tem so vsi izvozniki in tudi naša delovna organizacija še bolj zavezani za čim večji izvoz, ki edini omogoča rešitev iz sedanje zapletene situacije.

Pred in pokongresne misli

V Gospodarski zbornici Slovenije so na 15. seji skupščine govorili o operativnem načrtu, ki bi v sedanjem gospodarskem položaju začrtal glavne obrise ukrepov. Predsednik IS Skupščine SRS, Janez Zemljarič, je naglasil, da bodo morale tudi organizacije združenega dela prispevati svoj delež k ohranjanju proizvodnje, k njenemu povečevanju za konvertibilni izvoz, kar naj bi bila edina realna podlaga za trajnejše premagovanje likvidnostnih problemov Slovenije in Jugoslavije.

Temeljna naloga je, da take razprave in iskanje poti naprej opravimo v OZD. Tako se bo tudi najbolj potrdila in poudarila odgovornost na vseh ravneh, od OZD do federacije. Operativni načrt, ki ga bodo sestavile OZD, ne bo mogoče končati letos, pač pa se bomo z njim ukvarjali najbrzi še leta 1984.

Tov. Zemljarič je opozoril tudi na nekatere poskuse, da bi delovne organizacije odložile nekatera plačila, sprejemale nove kredite in iskale priložnosti in možnosti da bi odložile določena plačila, s tem pa odgodile reševanje problemov.

Od prvega dne uresničevanja tega operativnega načrta moramo uveljaviti odgovornost. To pomeni, da bo kdorkoli v Sloveniji oz. Jugoslaviji, ki bo prevzel nove obveznosti na področju finančnih kreditov, na področju blagovnih kreditov, na področju raznih aranžmajev in odloženih plačil, MORAL OD PRVEGA DNE NOSITI OBVEZNOST IN ODGOVORNOST, DA BO TO VRAČAL.

Ne smemo spet jutri ugotavljati, za kaj gre, kakšne so te obveznosti, in izgubljati mnogo časa, da bi to dognali ali pa ne bi uspeli dognati – na koncu pa vse skupaj socializirali (kar po domače pomeni, da bi spet vsi skupaj plačali dolg NEKOGA DRUGEGA).

Janez Zemljarič je poudaril, da je treba to opozorilo vzeti resno in predvsem v lastni praksi upoštevati, da teh plačil in obveznosti delovne organizacije ne bodo mogle prenašati na druge.

Povečati bo treba naložbe v nove proizvodne zmogljivosti, tiste, ki bodo cenejše in konkurenčno sposobnejše, to pazahteva prestrukturiranje gospodarstva. Na področju skupne porabe bi morali od 1. julija 1982 zmanjšati prispevne stopnje za približno 4%. Po predlogu naj bi 2% prispevkov usmerili v stimuliranje preko republiškega fonda za stimulacije za konvertibilni izvoz. Za okrog 2% pa bi zadržali v gospodarstvu in ga razbremeniti. Zmanjšati bo treba tudi stopnje za nekatere SIS materialne proizvodnje.



Televizijska ekipa v Žitovem laboratoriju med snemanjem

Televizija snemala pri nas

Jeseni oddaja o kruhu

Jeseni čaka slovenske gledalce serija oddaj, ki bo govorila o kruhu. Zajela bo najstarejše izročilo in dosegljive podatke o pripravi, peki, vrstah kruha pri različnih narodih. Posegla bo v zgodovino najstarejših civilizacij, ki so na tem področju znane. Iz starega Egipta se bomo preselili v Srbijo, Hrvaško in Slovenijo.

Televizijska ekipa je obredla v Sloveniji glavna narečna in s tem pokrajinska območja, ter sledila kmečki tradiciji v peki kruha, odkrivala etnografske značilnosti, orodja, ki jih rabijo pri peki kruha in navade ter običaje, ki so v zvezi z njo. Od mlinov, do gospodinjstve in nato industrijske peke, od starih krušnih peči do gostolovih in Termotehnikin, od ročnega do strojnega mesenja. Poezija starodavnih ročnih del se bo zliła s sodobno tehnologijo. Znani slovenski pesniki kot so Janez Menart, Srečko Kosovel in drugi bodo avtorji besedil o kruhu (Za ljubi kruhek). Pesnik, komponist in kitarist Tomaž Pengov pa bo te oddaje spremljal. Trajale bodo pet krat po 30 minut. Tudi na vojne, lakoto in politiko, ki uporablja kruh za sredstvo nasilja, ne bodo pozabili. Zgodovinarji iz Rima in stari Grki so že vedeli, kako padajo oblastniki, ko je kruh kralj, ne pa kralj – kruh! Preživeti – imeti dovolj kruha, pomeni tudi izhodišče na poti k višjemu. Kajti: človek ne živi samo od kruha, brez kruha pa zelo težko.

Ekipa, ki vse to snema, se je mudila tudi v DO Žito, kjer so posneli nekaj 'kadrov' v živi proizvodnji tozda Pekarne in laboratoriju za kontrolo kvalitete.

Režiser, ki je ekipo usmerjal, je Miro Pribela, scenarije te oddaje je napisal France Cegnar, profesor na Biotehnični fakulteti, urednica pa je Ala Peče.

Poizvedeli bomo, kdaj bo oddaja na sporedu in si zlasti ogledali Žitov delež v njej.

Komisija samoupravne delavske kontrole o poslovanju v počitniškem domu Dramalj

POROČILO

o ugotovitvah glede poslovanja v počitniškem domu Dramalj v letu 1981

Komisija, ki jo je ustanovila Samoupravna delavska kontrola DO Žito Ljubljana za ugotavljanje poslovanja v počitniškem domu Dramalj v letu 1981 je delala v sestavi Gregor Breznik iz tozd Mlini kot predsednik, Svetina Marko, iz DSSS kot član, Trček Franc, tozd Tehnični obrati kot član, ki je bil pozneje nadomeščen s Kranjec Cvetko iz tozd Maloprodaja, je delala v času od 17. do 25. maja 1982.

Pri ugotavljanju dejanskega stanja je komisija pregledala vso obstoječo dokumentacijo in sicer: izvleček iz zapisnika komisije samoupravne delavske kontrole tozd Pekarna Ljubljana z dne 13. 4. 1982; uradne zaznamke z dne 19. 2. 1982, ki vsebujejo izjave Mujčin Adenije, Pleško Anice, Anžlin Franca in Nartnik Marjane, ki so delavci tozd Pekarna Ljubljana; zapisnik 5. seje komisije za družbeni standard z dne 18. 2. 82, analizo gospodarskega načrta počitniških domov v letu 1981; poslovni uspeh počitniških domov z 31. 12. 1981; popisni list o inventuri materiala za počitniški dom Dramalj z dne 30. 8. 1981; zapisnik inventurne komisije za popis osnovnih sredstev, drobnega inventarja in materiala v počitniškem domu Milana Selana v Dramlju z dne 11. 9. 1981; blagajniške prejemke za počitniški dom Dramalj za leto 1981; listo gostov v poč. domu Dramalj za leto 1981; raspored letovanj v poč. domu Dramalj v l. 1981; pismeno izjavo Janeza Petkovška, izjave Marije Beravc in Jožeta Groma. Komisija je zaslila delavce, ki so v letu 1981 delali v počit. domu Dramalj, in sicer: Janeza Petkovška – upravnika poč. doma, Pleško Anico, delavko v tozd Pekarna Kranj, Pavlo Poljanšek, Zinko Zaletel, obe iz Ljubljane in Miloško Lakičevič z Reke.

Komisija je zaslila tudi Bernarda Čibeja, vodjo službe družbenega standarda, Sonjo Ban ref. za družbeni standard, Vinka Levstka, predsednika komisije za družbeni standard DO, Milana Zaletela, vodjo kadrovske službe DO.

Komisija je zaslila tudi delavce DO Žito, ki so v letu 1981 letovali v poč. domu Dramalj in sicer: Anžlin Franca in Nartnik Marijano iz tozd Pekarna Ljubljana, Kopriv Anico iz tozd Pekarna Krško, Blažič Jožeta iz tozd Pekarna Dolenjska, Pirc Jožeta iz DSSS, Zen Stanislavo iz tozd Razvoj inženiring, Zlatnar Ano iz tozd Šumi, Kotnik Janeza iz tozd Tehnični obrati, Korada Elizabeto iz tozd Maloprodaja, Vidic Draga iz tozd Blagovni promet. Marija Beravs iz tozd Triglav Lesce in Jože Grom iz tozd Pekarna Vrhnika so svoje mnenje podali pismeno.

Komisija je na podlagi ugotavljanja dejanskega stanja prišla do naslednjih zaključkov: Komisija ni ugotovila, da bi delavke v kuhinji delale nevestno in malomarno, temveč je mnenja, da so delavke v kuhinji dobro oprav-

ljale svoje delo zlasti pa je potrebno upoštevati, da so zaradi pomanjkanja kuharice morale delati več, kot je bilo planirano in jim je pomagal tudi upravnik. Mici Bratina, ki je imela nekaj časa nogo v mavcu, zaradi tega ni delala le dva dni in ne tri tedne, kot je navedeno v uradnih zaznamkih oz. izjavah delavk iz tozd Pekarna Ljubljana.



Kadar prekipi, je največ pen

Poleg tega je ugotovljeno, da je Bratinova svoje delo zelo dobro opravljala in jo imajo ostali sodelavci v počitniškem domu za zelo pridno in vestno delavko. Obtožba, da je upravnik sprejemal zunanje goste na svojo roko in da si je plačilo prisvajal oz. da so nekateri gostje in upravnikov sin letovali brezplačno, so neutemeljene in neresnične. Komisija je ugotovila, da so bili zunanji gostje prijavljeni in so plačevali pri službi družbenega standarda, ki ima vso ustrezno dokumentacijo. Referentka za družbeni standard je bila obveščena o vseh zunanjih gostih, ki so letovali v Dramlju, v primerih, ko so bile kapacitete nezasedene in so gostje prihajali direktno v Dramalj. Pri tem je šlo za to, da je ref. obvestila upravnika o nezasedenih kapacitetah, ki jih je upravnik potem oddajal zunanjim gostom, ki so prišli mimo in spraševali, če je kaj prostora. Vsi zunanji gostje so plačali prenočišča in hrano, o čemer obstaja ustrezna dokumentacija (blagajniški prejemki). Obtožbe, da so zunanji gostje plačevali upravniku v devizah, so neresnične, saj je iz blag. prejemkov razvidno, da so vsi zneski plačani Žitu v dinarjih zunanji gostje iz inozemstva pa so letovali s posredovanjem službe družbenega standarda po običajnem postopku, kadar so proste kapacitete in o čemer obstaja ustrezna dokumentacija.

Obtožba, da je upravnikov sin Damjan letoval brezplačno, je neutemeljena, saj je ugotovljeno in osvetljeno z dokumentacijo (blag. prejemki), da je plačal celodnevno prehrano za dve osebi (448 din) za 25. 8. 1981, Damjanova žena Marina pa je 12. 7. 1981 plačala 3.500 din za petdnevni penzion za dve osebi, poleg tega pa je upravnik 15. 7. 1981 plačal 360 din za štiri kosila.

Obtožbe, da so delavci Žita zaradi zunanjih gostov ostali brez obrokov, so neresnične, saj je iz vseh razgovorov, ki jih je opravila komisija, razvidno, da delavci Žita, ki so letovali v Dramlju, glede tega niso imeli pripomb, včasih pa so res v kuhinji pripravljali dodatne obroke hrane, kar pa ni prizadevalo gostov. Obtožba, da si je upravnik prisvajal hrano, je pavšalna in nekonkretna in se iz dokumentacije in naknadnih izračunov ne da ugotoviti, da bi res šlo za taka dejanja.

Komisija je ugotovila, da je upravnik Janez Petkovšek v sezoni 1981 poleg svojih rednih zadolžitev opravljal tudi dodatna dela v bifejih in v kuhinji zaradi pomanjkanja delavcev. Upravnik se je izredno angažiral pri delu in s tem, kljub temu, da so delavke v tozd Pekarna Ljubljana za nekaj časa celo zapustile Dramalj, omogočil normalno letovanje delavcem Žita. Upravnik je imel korektno odnose s podrejenimi delavkami, kar potrjujejo vse zališane delavke. Težave so bile samo zaradi preobremenjenosti delavk, za kar pa ni odgovoren upravnik, ampak pomanjkanje delavcev. V letu 1981 je kuharica, s katero je bilo dogovorjeno, da bo delala v Dramlju, nekaj dni pred začetkom sezone odpovedala in je tako upravnik moral organizirati delo brez nje, in tudi sam je moral delati v kuhinji.

Glede izpada dohodka je komisija ugotovila, da je bil izpad dohodka že vnaprej planiran in da je do njega prišlo zaradi tega, ker so ekonomske cene dosti višje od cen, ki so jih plačevali gostje v Dramlju. Edina rešitev je v povečanju cen za goste. Delavci Žita, s katerimi so opravljeni razgovori, ki so v letu 1981 letovali v Dramlju, niso opazili pomanjkljivosti, ki bi kazale na nepravilno delo upravnika.

Glede na zgoraj navedeno je komisija mnenja, da so obtožbe zoper upravnika Petkovška glede nepravilnega dela oz. prilaščanja na škodo Žita neutemeljene.

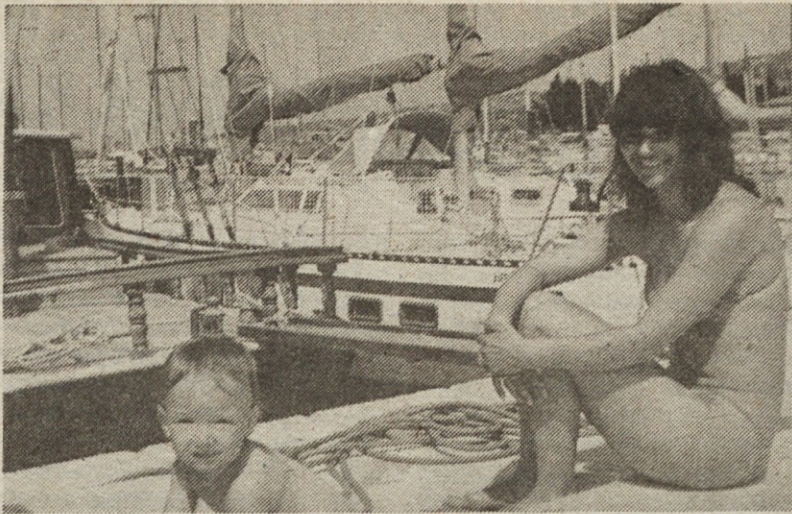
Na podlagi opravljenega dela je komisija prišla do sledečih zaključkov in predlogov:

Ugotovljeno je, da večino težav v poč. domu Dramalj ustvarjajo kadrovske težave oz. nezasedenost delovnih mest v Dramlju. Zato upravnik poleg svojega normalnega dela mora opravljati tudi druga dela in nastaja lažen vtis, da dela po svoje in brez kontrole. Rešitev je v tem, da kadrovska služba intenzivira delo pri zagotovitvi ustreznih delavcev za počitniški dom v Dramlju v dogovoru s komisijo za družbeni standard DO in da zagotovi za te delavce primerne dohodke.

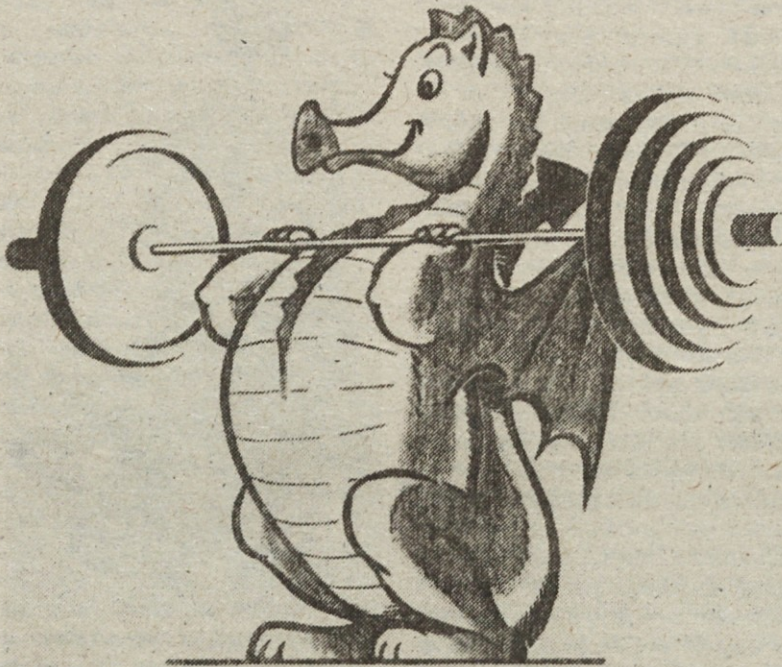
Pri organizaciji dela v domu Dramalj predlaga komisija, da bi ti izdajali hrano na bone ali kakšen drug ustrezen način, ki bi onemogočil sume, da dobijo gostje obroke brezplačno. Služba družbenega standarda naj bi sproti kontrolirala količino po-

Nadaljevanje na 8. strani

Nadaljevanje s 7. strani
rabljene hrane glede na sprejete normative in sprejet jedilnik. Komisija meni, da Samoupravna delavska kontrola tozd Pekarne Ljubljana v tem primeru ni ravnala odgovorno in v skladu s svojo občutljivo in pomembno funkcijo. Samoupravna delavska kontrola tozd Pekarne Ljubljana bi morala sama bolj raziskati sprejete prijave, ki so površne, pavšalne in brez konkretnih podatkov, saj se na osnovi neraziskanih govoric ne more obtoževati ljudi, da so storili kazniva dejanja.



Morske nimfe so priklenjene na obalo s takšnimi srčki



Tone Rojc je avtor maskote, ki naznanja svetovno prvenstvo v dviganju uteži, krasila pa bo Šumijeve bonbone

Komisija poleg tega ugotavlja, da so postopek v tozd Pekarne Ljubljana začeli prepozno. Če so v sezoni 1981 bile opažene nepravilnosti, je bil čas, da te nepravilnosti odpravijo že med sezono ali takoj po njej, ne pa šele v letu 1982. Poleg tega so organi tozd Pekarne Ljubljana vodili postopek predolgo, saj so imeli uradne zaznamke že 19. 2. 1982. Samoupravna delavska kontrola TOZD Pekarne Ljubljana pa je odločala šele 12. 4. 1982. Samoupravna delavska kontrola DO pa je dobila zadevo v reševanje šele 26. 4. 1982. S tem je onemogočeno delo kadrovske službi pri zagotavljanju delavcev za poč. Dom Dramalj za leto 1982, kar spravlja v nevarnost normalni potek sezone 1982.

Komisija sam. del. kontrole:
Gregor Breznik – predsednik
Marko Svetina – član
Cvetka Kranjec – član
27. 5. 1982

Kaj smo naredili novega?

Ivan Cimerman

NOVI PROIZVODI ŽITA

V tozdu Razvoj – inženiring smo se pogovarjali s tov. Arzenijem Kuretom – pripravljajo ali pa so v dogovoru s posameznimi temeljnimi organizacijami Žita, že pripravili za tržišče celo vrsto novih proizvodov. Mnogi med njimi so nekaterim še poslovna skrivnost, z drugimi pa smo se že seznanili, vsaj v ožjem krogu, na sestanku s trgovskimi potniki in predstavniki tozdov. Prav je, da za njih zvedo tudi drugi, zlasti širša slovenska javnost. Seveda je pomanjkanje surovin (zlasti tistih iz uvoza) glavna zavora, da ta ali oni izdelek ne more prodreti na tržišču, saj mora višja cena, ki temu sledi, dolgo čakati na privolitev ustreznih forumov, mnogokrat pa ideja zamre, čeprav je za 'rojstvo' novega proizvoda potreben trud cele vrste ljudi, tima, kot pravimo z udomačeno tujko.

TOZD mlini

V zadnjem obdobju, aprila in maja, so naredili za tozd Mlini mnogo poskusov z moko, ki prihaja iz različnih koncev. Ugotoviti je treba, kakšne kakovosti je in katere vrste kruha lahko spečemo iz nje.

V mešalnici in pakirnici tozda Mlini prilagajajo delo dvema novima vrstama namenskih mok, ki jih nameravajo dati na tržišče. Vendar je to zaenkrat nemogoče, saj vsi vemo, kako se mlinarji borijo za zagotovitev osnovnih vrst kruha in mok, ki jih zahtevajo.

Tako bo treba počakati na boljše čase, ki bodo, upamo, prišli z novo žetvijo, ko bomo polnili kašče s svežim zrnjem.

TOZD ŠUMI

V tozdu Razvoj – inženiring so izdelali komplet zasnutek novega TRIO BONBONA. Na tržišču se bo pojavil v prav takšnih 50 gramskih zavojčkih, v kakršnih prodajamo HERBO.

VITABON je naslednja novost, ki bo nedvomno vzbudila mnogo pozornosti. Okusili smo že ta osvežujoči bonbon, ki je po svojem učinku enkrat. Poleg tega, da deluje osvežujoče in preganja utrujenost ter poživlja delovanje organizma, se ponaša s tem, da vsebuje kar 8 redkih vitaminov, ki jih tako zelo pogrešamo v naši vsakdanji prehrani. Ti vitamini so: A, B1, B2, Nikotinamid, B6, kalcijev pantotemat ter C in E vitamin. Dva zavitka VITABON BONBONA vsebujeta zadostno količino vitamina, ki jo rabi odrasel človek v enem dnevu. Tudi VITABON bomo prodajali v obliki kvadratnega zavojčka.

ZMAJČEK, bonboni, ki bodo imeli okus po hruški wiljamovki, in bodo polnjeni, je nedvomno novost, ki ima vse možnosti, da bo prodrila na tržišču. Ti bonboni zelene barve in elipsaste oblike bodo v embalaži, ki bo nosila maskoto – znak ljubljanskega zmajčka, iz grba mesta Ljubljane, delo Toneta Rojca. Ta zmajček bo nasmejan in dvigoval bo utež – letošnjo jesen bo namreč v Ljubljani, v Hali Tivoli, 36. svetovno prvenstvo v dviganju uteži.

DVE VRSTI ŽELEJA: TROPIK ŽELE in RODDINO ŽELE (ta bo oblit s čokoladnim prelivom) sta že pripravljena za tržišče.

PUFEK – to je pufiran riž, s sladkorno skorjo oblit ali kot pravijo v tozdu Razvoj inženiring in drugi strokovnjaki: sladkorno dražiran riž, so pokazali razvojniki že lansko jesen in je pripravljen, vendar zaradi pomanjkanja ustreznih proizvodnih zmogljivosti ne pride na tržišče.

TOZD Imperial Krško

Krško se ima za svoj veliki prodor na evropsko tržišče zahvaliti celi vrsti novih proizvodov in privlačni embalaži. Žvečilna guma ima znak NARANJITO, maskote, ki simbolizira 12. nogometno prvenstvo v Španiji, je tudi znan na Imperialovi žvečilni gumi, ki je silno iskan proizvod prav te dni, ko je prvenstvo v polnem razmahu. Škoda le, da so preveliki stroški za odkup pravic za tiskanje majic z znakom Naranjita, saj bi pritegnili množice ljubiteljev nogometa z zbiranjem majic ali drugačnih nagrad, kakršna je bila na primer TRIM.

SOFTY GUMI: Priprave tega žvečilnega gumija so tudi že pri kraju, nazven bo sicer podoben Bazooki, vendar bo 'čisto nekaj drugega'. To bo okusna, mehka žvečilna guma, ki bo imela na ovojkah barvne sličice 21 ptičev, od kontinentalnih, do tropskih vrst. Privlačna bo za zbiratelje.



BOLY: Žvečilna guma v obliki kroglic, ki bodo dražirane, raznobarvne in takšne, kakršne so osvojile tržišče v Zahodni Nemčiji ter drugod po svetu. Tudi te bodo novost na jugoslovanskem tržišču.

DUKATI: Žvečilna guma, pripravljena v obliki cekina. Seveda to ne bo tisti cekin, s kakršnimi se krasijo neveste na Kosovem ali v Južni Srbiji, pač pa ga bo mogoče žvečiti. Bo pa zlataste, privlačne embalaže.

DRAŽIRANA ŽVEČILNA GUMA »ZLATI PESEK«: Ta žvečilna guma bo različnih nesimetričnih velikosti kot so drobtine. Z zdaj se ji dali delovno ime ZLATI PESEK. Zlati pesek je že pripravljen in smo ga okusili. Privlačen bo zlasti za otroke, ki si

vitana

čajno pecivo
s sojino moko

avena

keksi z ovsenimi kosmiči

slano pecivo

holandsko pecivo

ga iz vrečke vsujejo neposredno v usta. Začeli bi ga že izdelovati, pa se mu je nekaj zapletlo okrog nabave ustreznega stroja.

TOZD Pekarne Ljubljana

Prizadevanja tega tozda so vidna v rezultatih. Pred seboj imamo štiri proizvode:

1. **SLANO PECIVO:** Maskota SNEŽEK in nova embalaža, da jeta temu, že znanemu proizvodu privlačnejše lice. Teža za vojkca je 150 g, na embalaži pa je odtisnjen tudi rok DO KDAJ JE UPORABNO. To pa že opozarja, da je treba pecivo hitro, pravočasno prodati, sicer gre v – nič.

2. **HOLANDSKO PECIVO:** Tudi tega krasi maskota SNEŽEK, in je težko 150 g. Izdelano je iz pšenične moke T 500, maščobe, parmezana...

Zdaj pa dve novosti: AVENA IN VITANA

AVENA se bodo imenovali 300 g keksi z ovenimi kosmiči, ki bodo v enaki embalaži kot slano pecivo.

VITANA pa je ime za novo čajno pecivo s sojino moko in bo težko 150 g.

KAKO PRODATI?

Novosti torej več kot dovolj. Zdaj pa k osnovnemu vprašanju: kako narejeno, proizvedeno prodati?

V nekaterih trgovinah so pripravljene nalepiti na izložbena okna nalepke, ki bodo STILNO ENOTNE in bodo napovedovale Žitove novosti.

Dokler pa ne bo nalepk (pri blagajnah, v samopostrežnih trgovinah in še povsod drugje) – lahko uporabljamo kar obstoječo embalažo – vsaj za izložbe.

Prizidek k pekarni na Vrhniki

Potrebe so narekovale projekt, ki bi ga lahko imenovali PEKARNA OB PEKARNI.

Predstavniki Žita so se dogovorili z vrhniško in logaško občino, da bomo ob že obstoječi pekarni sezidali prizidek v velikosti 800 m², kar je praktično v enaki velikosti kot meri sedanja pekarna. Okrog 300 m² v tem kompleksu pa bi naj zavzemali prostori za občinske rezerve obeh občin, ki zbirata tudi svoja sredstva.

Peči, ki jih nameravajo vgraditi, bodo domače izdelave, odločili so se za Termotehnikine iz Zagreba. Del opreme bo namenjen tudi proizvodnji peciva.

In pričela se je 'trnova pot', od investicijskega programa preko vseh forumov, vendar smo že blizu začetkov gradnje. Dobili smo soglasje banke, da se strinja z investicijo in načinom investiranja ter soglasje regionalne komisije, ki odobrava te investicije. Zagotovljena imamo lastna sredstva in komercialne kredite. Predvidevali smo, da bi začeli z gradnjo objekta okrog 15. junija letos.

Zmogljivosti sedanje proizvodnje se bodo s tem objektom povečale za okrog 30–40% in pričakujemo, da bo oskrbovanje obeh občin in okoliških krajev po izgraditvi potekalo nemoteno.

Dve novosti bežigradske pekarnice



Koruzni 0,40 kg kruh in polžki, dva nova proizvoda bežigradske pekarnice

Bele štrucke

Med najbolj iskanimi izdelki te pomladi so za tozid Pekarna Bežigrad nedvomno bele štrucke, ki so dvakrat zvite in za katere testo vzhaja dalj časa kot recimo za žemljice. Ostalo je poslovna skrivnost. Težke so 6 dkg, kupci pa jim pravijo POLŽI ali ŠRAUFI – kar

izvirajo iz 'zvitosti'. Peči so jih začeli 21. januarja in od začetnih 1000 kosov jih danes prodajo od 5 do 7000. Ta rahla, bela, v ustih topljiva reč stane le 3,00 din, pečejo pa jo iz moke tipa 500.

Z razpečevanjem štruck so se dotaknili sosednjega brevirja – do Kamnika in kranjskega ob-

močja. Potrošniki jih zelo iščejo, vendar so tudi med peki prodajne cone potihem razdeljene in tod velja, da si ne 'hodijo v zelje'.

In odjemalci? To so vrtci, šole, tovarniške menze, obrati družbene prehrane in bolnice. Dokaz za kvaliteto je dnevno naročilo Kliničnega centra v Ljubljani, ki jih naroča za svoje paciente 1500. Veliko spretnosti in potrpljenja zahteva delo z njimi, saj je ročno, vendar – uspeh ni izostal.

Mešani koruzni kruh

Trinajstega maja so začeli peči mešani koruzni kruh. Pobudo za ta korak jim je dalo povpraševanje potrošnikov, češ da na trgu ne morejo kupiti tovarstvenega kruha, kot so bili nekoč navajeni.

Trgovine ga kupujejo in na morje ga vozijo, ti naši peki. Dnevno ga napečejo od 600–700 kosov. Ta mešani koruzni kruh, ki je težak 0,40 kg, ima rok trajanja 7 dni in je prav primeren za turistično sezono, ker se ne kviri tako hitro kot navaden kruh.

Rekordni dosežki Imperiala

Po mnenju mag. Borisa Mayerja je Imperial tista Žitova temeljna organizacija, ki je naredila v Žitu največji napredek, tako v tehnološkem, proizvodnem kot tudi investicijskem smislu, če ne omenjamo izvoza, kjer je z angažiranostjo in izdelavo ter izborom kvalitetnih izdelkov osvojila zahtevno zahodnonemško in avstrijsko tržišče.

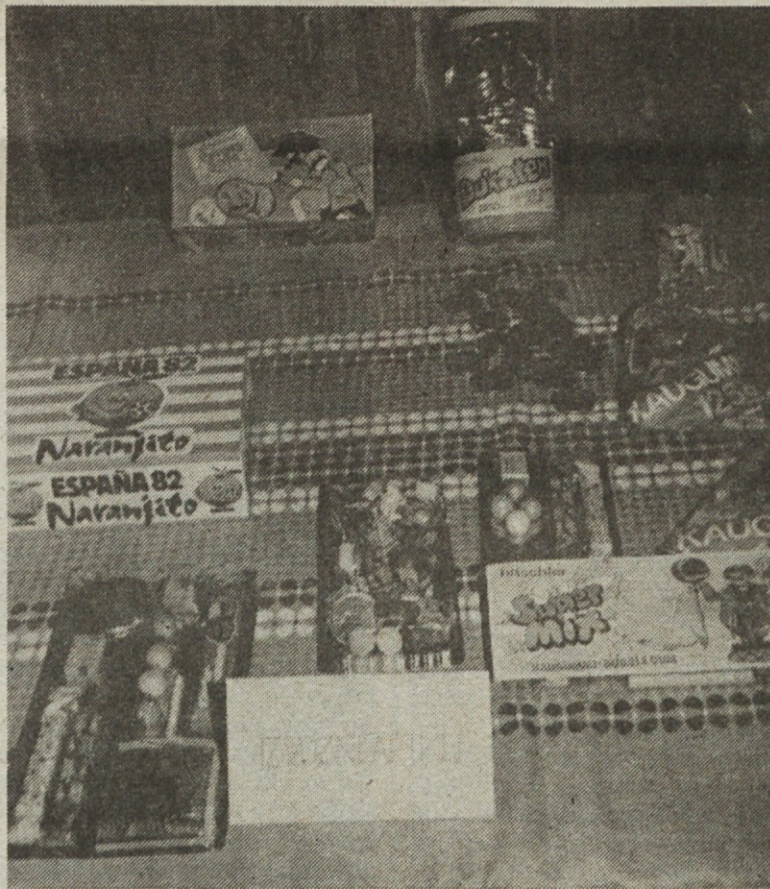
Izvoz raste iz leta v leto tako hitro, da smo čutili veliko pomanjkanje proizvodnih prostorov, skladišč za surovine, gotove izdelke in embalažo. Zato se je Imperial tudi lotil gradnje skladiščnih prostorov.

Oprema, ki so jo nabavili od svojega poslovnega partnerja Walterja Hitschlerja pa še ni aktivirana, izdelki, ki jih nameravajo na čakajočih strojih proizvesti in jih nimajo kam postaviti, bodo namenjeni izključno za izvoz.

Odločili so se, da bodo del obstoječega skladišča namenili za proizvodne prostore – pakiranje. Investicijski program in projekt za rekonstrukcijo sta že narejena in čakata. Pakirno – zavijalni stroji, ki jih bodo montirali v teh delih skladišča, so torej pripravljene, da zadovoljijo zelo zahtevna središča prodaje žvečilne gume po vseh deželah, v katere izvažata Walter Hitschler, s katerim smo pred kratkim slavili 10. obletnico sodelovanja z Žitom, predvsem s tozdoma Imperial in Šumi.

Tudi domače tržišče dobro oskrbljeno

Poleg velikega prodora na mednarodno tržišče se Imperial ponaša tudi s pisanim, bogatim in kvalitetnim izborom raznih iz-



delkov za domače, jugoslovansko tržišče.

Tu prevladujejo izdelki kockaste oblike; podobni Bazooki, taka je Šport guma, Naranjito, C guma... Škoda, da potečejo vsi naši dogovori za prodajo Naranjita, tega simbola svetovnega prvenstva v nogometu v Španiji, saj ga potrošniki nadvse radi kupujejo. Licenčni znak tega prvenstva velja torej le za to leto, verjetno pa ga ne bomo obnovili?

Naštetim izdelkom sledi cela družina dražiranih. V kratkem bodo na tržišču trije novi artikli v obliki dražirane kroglice, ki jih sedaj proizvajamo izključno za izvoz. Pripravljamo tudi izdelek za mlajše generacije, ki ima

lastnosti oziroma je neka vrsta 'soft gume'; poleg teh dveh pa čaka še posebna vrsta dražirane gumi.

Služba kontrole kvalitete odslej pod perutjo tozid Razvoj – inženiring

Vse bolj prihaja do izraza in vse večji pomen ima tudi služba kvalitete kontrole, ki je zadnje čase krčevito 'iskala svoj lastni obraz' ali bolje: svoje pravo mesto, ki ji gre v sestavu živilsko-predelovalne industrije v naših temeljnih organizacijah.

Že dve leti tečejo razgovori o službi kontrole kvalitete: KAM? KJE? KAKO? so vprašanja, ki smo si jih zastavljali.

Oskrba obmorskih krajev

Bežigradska pekarna je 'vsokčila' tudi z oskrbo svojih izdelkov na območjih Kopra, Istre in Pule. Alpski kruh, na katerega so bili takrat naročeni zaradi pomanjkanja uvoženih surovin, niso več mogli peči. In Bežigradčani, podjetni kot so, so se pojavili s prleškimi kruhom (zdaj 1000 kosov mesečno), tu je še vikend, ki ga prodajo po 500, in še 600 ajdovega, pa 400 bio hlebčkov, 400 mešanega koruznega, 400 zavitkov toasta... prepečenec, mlinci in drobtine so prebivalcem in turistom obmorskih območij več kot dobrodošli. Vodja ekspedite Jože Meznarič povzame: »Vse leto vozimo na morje, od enega do dveh kamionov na teden, pozimi pridemo na tri, štiri in več v 'špici sezone', v juniju, juliju in avgustu. Kadar pelje šofer za Istro in Pulo, gre na pot ob dveh zjutraj, sicer ob štirih. Najbolj zanimivi so za naše kupce trajni kruhi, našo pošiljko nestrpno čakajo, okus tega kruha zelo odgovarja gostom, ki prihajajo v Jugoslavijo z zahoda.

Stroške prevoza in potrošnje nafte nam kupci povrnejo, tako da dobimo 4,00 din za 1 kg kruha za območje Istre in Pule. Bojimo se samo, da se bo nafta podražila, takrat pa bo vprašljiva rentabilnost take prodaje.«

Ob prihodu novega glavnega direktorja smo se o tem uspešno hitro dogovorili. Ko so bili enkrat začrtani cilji in rezultati, ki jih od take službe pričakujemo, ni bilo bistvenih problemov, meni o tem vprašanju Boris Mayer. Tudi ostali tozdi so imeli glede tega vprašanja enotno mnenje kot tozid Razvoj – inženiring.

Na sestanku v Bohinju so o vsej problematiki podrobno in ponovno prediskutirali in opredelili mesto in vlogo te službe.

Po tem sestanku je bil v aprilu v skupnih službah in tozdu Razvoj – inženiring izveden referendum, ki bi naj odločal o priključitvi službe kontrole kvalitete k temu tozdu. April je torej mesec, ko sta se obe enoti združili. Povezava pomeni razvoj novih artiklov, investicijskih programov in realizacije teh investicij ter kontrole na ravni DO Žito.

Ko smo opredeljevali skupne cilje, smo imeli pred očmi predvsem sledeče: kontrola mora postati v Kombinat tisto, kar naj resnično pomeni – kontrola! Ne bi smela več doživljati očitkov, da ni potrebna, ker to niso sodbe ljudi, ki bi vedeli, kaj je kontrola in kaj za neko delovno organizacijo pomeni. Zastavlja se predvsem ena naloga: čim bolj aktivirati kadre v tej službi, da bodo tem nalogam kos.

Bili smo enotnega mnenja, da naj »dislocirana tehnološka kontrola« ostane v teh obratih, naše cilje pa bomo uresničevali predvsem v treh smereh: izdelke, ki jih proizvajamo, kontrolirati v bližini, koder je nameščena ta služba kontrole kvalitete, »bližina« pomeni tudi Brežice, čeprav je vmes 110 km.

Funkcija, ki bi jo naj opravljal, je predvsem kontrola in poteka po določenih predpisih in ne daje vedno rezultate za vnaprej

Nadaljevanje na 10. strani

npr.: (kontrola kruha, ki so ga že prodali).

Drugič je tu kontrola, ki ima rezultate določenih aklimatizacijskih smislov in tretjič – kontrola, ki naj služi tistemu, ki uporablja surovino v svojem proizvodnem procesu.

Ta, tretja funkcija je najvažnejša. To pomeni, da morajo biti zapisani vsi izsledki kontrole, pri vseh surovinah. Zlasti pri mokah in drugih osnovnih surovinah naših tozdv mora nastati dokument, na osnovi katerega bomo vodili tehnološke postopke.

Kvaliteta moke je odvisna od žit, oziroma primesi mletja; morala pa bi biti nenehno na določeni kvalitetni ravni, čeprav je tu in tam malce slabša, kar bi morali doseči.

Mikrobiološki del službe kontrole kvalitete opravlja svojo nalogo, ki je bil zaradi nje ustanovljen. S tozdi, ki so imeli razne dogovore z zdravstvenimi zavodi (v Novem mestu, Kranju, Ljubljani itd., smo se dogovorili, da bomo to kontrolo prevzeli mi, saj jo v okviru DO že imamo. V preteklosti je bila narejena manjša napaka, ki zadeva kadre in zasedenost tega laboratorija oziroma kontrole.

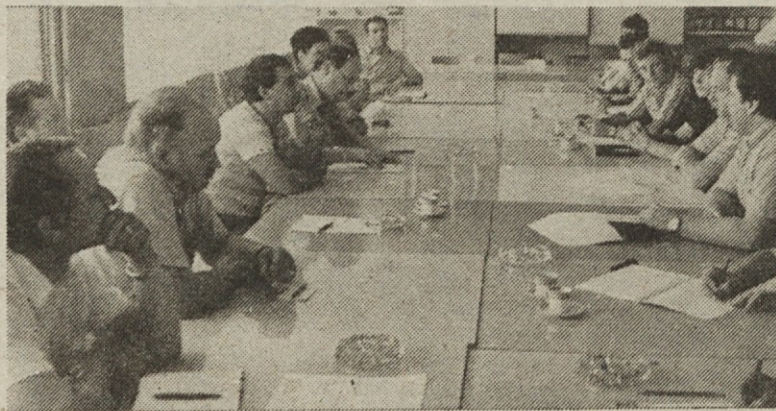
Glede na opredelitev del, za katera smo se dogovorili s tozdi in

glede na razpoložljive kadre smo praktično ugotovili, da je kadrov preveč. So delavci, ki so na strokovni ravni, pa so praktično neizkoriščeni in bi na ustreznih delovnih mestih lahko »dali veliko več od sebe«. Take delavce moramo zaposliti v okviru Kombinata na delovnih mestih, ki odgovarjajo njihovi strokovni usposobljenosti. Nova dela bodo glede na strokovnost in usposobljenost lahko opravljali v svoje in splošno zadovoljstvo DO. Mislim, da človek ne more biti prav srečen v službi, če ni vsaj 60–70% svojega delovnega časa polno zaposlen. Na kolegiju DO Žito koncem junija je tekla beseda o treh delavcih iz službe kontrole kvalitete, dveh inženirjih in enem tehniku.

Predstavniki Mlinov, Pekarn in Šumija zatrjujejo, da nimajo sistematiziranih delovnih mest zanje in da morajo preko zbora delovnih ljudi in referendumov ter drugih pravnih poti dobiti soglasje delavcev.

Slišali smo tudi mnenje, da bi lahko opravljali dela, ki so jih doslej zunanji sodelavci na področju kontrole kvalitete. Rezerve vidijo tudi v novoustanovljeni marketinški službi, saj imajo tudi v Kolinski in drugod strokovnjake v komercialni in drugih službah, ker natanko poznajo stroko.

Iz dveh tozdv zopet eden Potrebe ljubljanskega pekarstva narekujejo širše povezovanje



Predstavniki tozda Pekarne Ljubljana in tozda Pekarna Bežigrad se pogovarjajo o ponovnem združenju

Dobri dve leti sta minili, odkar se je delovna enota Pekarna Bežigrad osamosvojila in postala tozd. V tem kratkem času so dosegli zavidljive uspehe, marsikak star stroj so usposobili in se zagrizli v delo kot malokdo. Na tržišče so prodali z novimi proizvodi, ki so plod njihovega dela in znanja, tehnologije.

Razlogi, ki so jih navedli na osamosvojitve, pa so bili tisti, ki so jih ob sedanjih potrebah ljubljanskega poenotenja pekarstva navdajali z dvomi, ki pa so jih prerasli s privolitvijo za

ponovno združenje s tozda Pekarne na Šmartinski 154.

Na zadnjem sestanku je bila pobuda konference sindikata DO Žito o ponovni združitvi obeh tozdv pozitivno ocenjena. Sprejeli so sklep, da strokovne službe izdelajo ekonomsko analizo obeh tozdv ter delitev proizvodnega programa. To povezovanje bo hkrati temelj za povezovanje pekarskih OZD v Ljubljani; tudi Pekarna Center bi se naj priključila temu.

Študijo in program za delitev proizvodnega programa bodo

izdelali strokovni delavci tozda Razvoj-inženiring, individualni poslovodni organ Pekarne Ljubljana in Pekarne Bežigrad, pomočnik glavnega direktorja za plansko-ekonomsko področje, Franc Rutar in individualni poslovodni organ Pekarne Center.

Program bo izdelan do septembra, nato ga bodo obravnavali IO OZS in samoupravni organi obeh tozdv.

Nosilec naloge je tozd Razvoj-inženiring, koordinator projekta pa Franc Rutar.

Elaborat mora utemeljiti ekonomsko upravičenost povezovanja, vsak sedanji tozd – kasnejša delovna enota – pa mora v okviru tega celotnega bodočega združenja videti svoj razvoj in svoje možnosti, tako pri ustvarjanju kot delitvi dohodka.

Za preskrbo Ljubljane in okolice bo tak enoten nastop nedvomno ugoden, pričakujejo, da se bodo znižali tudi transportni stroški, saj se je dogajalo, da so kamioni različnih pekarn oskrbovali iste kraje, trgovine in druga oskrbovalna mesta.

Neuvrščeni grade mostove prijateljstva Študijska delegacija iz Namibije na obisku v Žitu



Gostje iz Namibije so se zadržali najdelj v Mlinih

Koncem junija je obiskala Živilski kombinat Žito v Mostah študijska skupina postdiplomantov iz Namibije, ki so na šestmesečnem izpopolnjevanju v Jugoslaviji, pod okriljem Fakultete za sociologijo, politologijo in novinarstvo. Vseh šestnajst predstavnikov je poslal v našo državo inštitut Združenih narodov iz Lusake. Pri nas se izpopolnjujejo po

programu omenjene fakultete, obiskujejo naše kraje kot so Celje, Idrija, Mozirje, spoznavajo osnove socialističnega samoupravljanja, delovne organizacije in različna področja gospodarskega ter družbenopolitičnega življenja.

Namibija je z 825000 km² in okoli 2 milijonoma prebivalstva ena najmanjših afriških držav, 100.000 prebivalcev pa je prise-

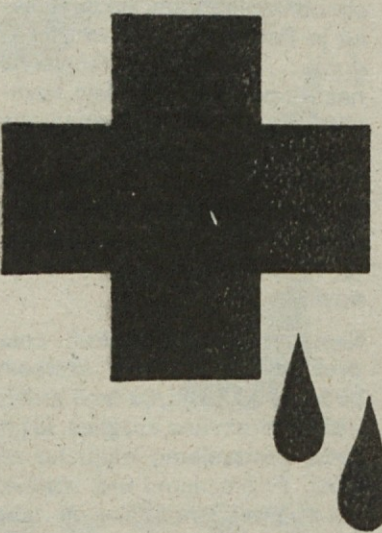
ljenec, predvsem evropskega porekla, Angležev, Nemcev, Holančev in drugih.

Na svojem obisku v Žitu so si ogledali tozda Šumi, Pekarne in Mline in se zadržali v krajšem pogovoru. Zelo jih je zanimala proizvodnja v Mlinih in elektronsko nadziranje celotnega sistema silosov ter notranjega pretoka mok.

Močan vtis nanje je naredila tudi avtomatizirana proizvodnja peke kruha, saj je v njihovi državi vso to delo še večinoma ročno, moko pa morajo zaradi klimatskih razmer in premajhne količine padavin uvažati.

Med gosti je bilo nekaj agronomov, ki so se živo zanimali za podrobnosti in načine sodelovanja med živilsko-predelovalno industrijo ter neposrednimi proizvajalci-kmeti v okviru zadruge. Povedali so nam, da je kmetijstvo na osnovi združniške kooperacije v zasnutku znano tudi pri njih, v Afriki, vendar ima zaradi kolonizatorjev drugačen, centralističen značaj, saj na velikih plantažah še vedno gospodarijo tujci z vsem pridelkom.

Obisk v Živilskem kombinatu Žito je nedvomno koristna etapa v njihovem bivanju v Jugoslaviji – so nam dejali.



Koliko zaslužijo v Žitu dijaki in študentje

V skladu z ustreznimi predpisi in sugestijami je DS DSSS sprejel sklep, po katerem so določili višino nagrad, ki jih bodo za svoje počitniško delo prejeli dijaki in študentje, ki bodo letos poleteli na praksi v DO Žito.

Za opravljanje obvezne prakse do 15 dni prejmejo dijaki, ki obiskujejo srednjo šolo, 2500 din nagrade; študentje, ki obiskujejo I. ali II. letnik visoke šole 3500 din in študentje, ki obiskujejo III. in IV. letnik visoke šole, bodo dobili 4500 din.

Dijaki in študentje bodo za delo, ki ni v zvezi z obvezno prakso, prejeli po 33,00 din na uro.

Za posebno prizadevne bodo osnovo na predlog vodje organizacijske enote lahko povečali za 10%, če pa bo dijak ali študent lenuharil, lahko dobi tudi do 10% manj nagrade.



Za izvoz: bonbonske verige, openene banane, lizike... Šumi in Imperial z roko v roki



Nova embalaža Pekatet za tuje tržišče

Kri za sočloveka

Na dan krvodajalcev v močlanski občini so se med drugimi izkazali tudi Žitovi krvodajalci, ki že tradicionalno pomagajo so ljudem z dajanjem te najdragocenejše človeške tekočine. Letos je darovalo kri več kot 270 delavcev ob tem njihovem dnevu. Največ jih je bilo prav iz tovarniških delovnih kolektivov: iz Saturnusa 80, Emone-Merkurja 60, Indosa 37, Velane 30, Žita 26, Kolinske 20, Pionirja 16, Gradisa 11 ...

Pridružimo se jim, pomagajmo sočloveku, ki nanj prežijo stotere nevarnosti v prometu, na delovnem mestu, ob naravnih nevarnostih in drugod. Morda je prav tvoja krvna skupina ena najredkejših daleč naokrog in lahko reši dragoceno življenje.

Mladi: ustvarjajte novo!

400 milijonov dinarjev prihranka na leto pri bonbonih Herba zaradi izboljšave

Ivan Cimerman



Trije racionalizatorji: Emil Šajnovič, Jože Kokalj in Ivan Baznik, z leve

Komisija za izume in izboljšave v Žitovem TOZD Šumi je 25. 5. 1981 prejela naslednjo prijavo za izboljšavo:

»Ivan Baznik in Emil Šajnovič predlagava tehnično izboljšavo oziroma racionalizacijo na zavijalnih strojih Theegarten in GD 5000 pri zavijanju 50 g zavitkov bonbonov Herba.«

Ivan Baznik in Emil Šajnovič sta o tem povedala naslednje: Marca meseca 1981 je OOS TOZD Šumi opozorila, da pri bonbonu Herba zaradi prevelike teže zavitkov izgubimo 3 do 4 milijone din (novih) letno. Dejstvo je bilo, da so bili pri zavijanju Herba bonbonov zavitki 3 do 4 g težji, kot je izdelek deklariran. Torej smo pri vsakem zavitku podarili poprečno 4 g zastonj.

Povsod smo se pogovarjali o tem, kako bi zmanjšali težo za-

vojčka na 50 g. Že dolgo pred pismo prijavo sva o tem razmišljala tudi midva. Problem teže sva rešila hitro, saj sva pri zmanjševanju debeline bonbona od 9,6 mm na 9,2 mm dobila željeno težo zavitka. Pri tem pa se je pojavil problem zavijanja takih bonbonov na zavijalnih strojih, saj se je zavitek skrajšal od 3 do 5 mm in tudi vsa obstoječa embalaža je postala prevelika. To najino zamisel sva posredovala tehničnemu vodji tov. Branku Miheliču, ki se je za zamisel zavzel in jo tudi ves čas podpiral.

Najprej smo se dogovorili za preizkus, ki sva ga izvedla bolj »na roko«, ter dala nekaj zavojčkov v oceno. Obenem pa tudi predlagala tehnično izboljšavo. Dela je nato zavrhl remont, tako da sva celotno dokumentacijo, vse risbe za izdelavo delov

in predlog predelave dokončala šele septembra. Takrat smo vskladili vse termine glede nabave nove embalaže, predelovanja stare in glede preureditve samih strojev. Preurediti pa je bilo potrebno:

1. dozacijo bonbonov v krožnik
2. dvigala za dozacijo bonbonov v zavijalno glavo
3. tačke v zavijalni glavi
4. izmetače zavitkov v mali glavi
5. oblikovalce zavitkov
6. stranske likalnice zavitkov
7. spodnje vodilne letve
8. podajalne letve
9. stranska hladilna rebra in pokrove.

Prijavitelja – inovatorja utemeljujeta izboljšavo z minimalnimi stroški predelave, velikimi prihranki in večjo kvaliteto izdelkov. Prihranki so nastali tudi pri foliji, celofanu, zloženki in kartonu. Pri 20 zavitkih Herbe je prihranka 80 g. Pri letni proizvodnji Herbe v letu 1981, ki je bila 1154 t, bi bil ta prihranek 92.320 kg. Pri ceni bonbonske mase 33,64 din za kg bi torej prihranili 3.105.600,00 din. Če k temu dodamo še prihranke za embalažo (1 kg folije je 190,42 din) je skupna vsota prihrankov nekje pri 3.500.000,00 din. Na koncu prijave sta prijavitelja napisala: »Prosiva, da se prijava obravnava po sprejetem pravilniku za izume in izboljšave v naši TOZD.«

Po 130. členu zakona o združenem delu pripada avtorjem posebno nadomestilo za ustvarjanje inovacij v temeljni organizaciji po določeni lestvici, ki navaja:

pri čistem prihranku 1.000.000,00 do 5.000.000,00 znesek 66.750,00 din + 2% posebnega nadomestila. Na osnovi tega, 130. členu ZZZ je tudi TOZD Šumi sprejel v Pravilniku o izumih in tehničnih izboljšavah in koristnih predlogih ustrezno lestvico, po kateri pri-

pada inovatorjem ustrezna nagrada. Po tem pravilniku se lahko avtor(ja) dogovori(ta) s TOZD o izplačilu enkratne odškodnine oziroma nagrade in sicer za določeno dobo uporabe. Odškodnina ali nagrada se izplačuje za tehnično izboljšavo največ 3 leta.

Izboljšava je zaživel.

Postopoma so uvedli izboljšavo in prilagodili nove dele manjši teži in drugačnemu zavijanju ter pakiranju Herbe. Januarja 1982 sta stekla dva stroja, februarja pa še ostala dva. Če bi uvozili nove formate za te nove dimenzije njihove cene ni mogoče primerjati, niti deviz zanje ni.

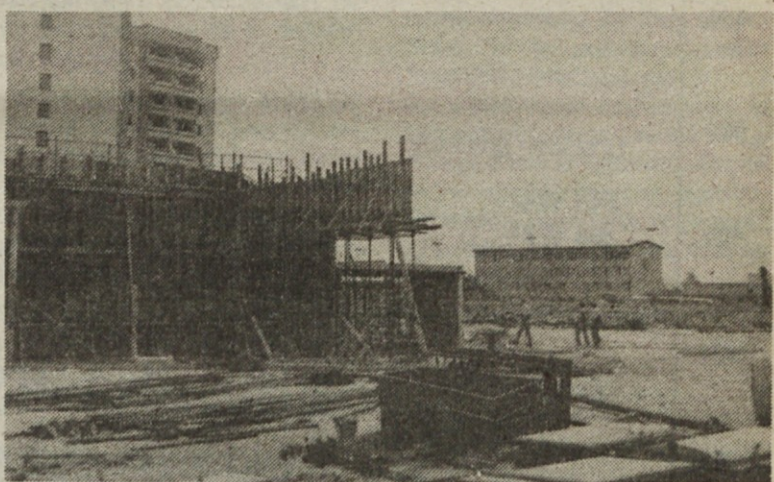
Jože Kokalj dopolnil izboljšavo. Od januarja do februarja je izvajal predelavo na italijanskih strojih vzdrževalec Jože Kokalj, na osnovi predloženih risb in skic. Pri vgrajevanju novih delov je sam izumil dodatno izboljšavo. Zožil je celofanski trak od 68 mm na 58 mm. V ta namen je vgradil okrogli nož, ki reže celofanski trak, ga zoži, saj bi drugače stara embalaža ovirala zavijanje. Ta nož bo ostal na stroju, dokler ne porabijo vse stare embalaže. Prihranek bo velik, saj stane 1 kg celofana 110,10 din. Pri letni potrošnji 15.000 kg prihranimo 2.200 kg ali 242.220,00 din.

Izboljšava se torej že uporablja, po zaslugi inovatorjev, kakor tudi po zaslugi tehničnega vodje tov. Miheliča in Krošelj Rudija, ki sta pomagala, da je izboljšava zaživel.

Kaj pričakuješ ti, ki si to naredil?

Kolumbovo jajce danes O Krištofu Kolumbu, ki je odkril Ameriko, kroži anekdota: Ko je članom admiralitete razlagal, kako je odkril Ameriko, ga je eden prekinil in rekel: »To bi tudi jaz lahko naredil!« Krištof Kolumb je zahteval kuhano jajce iz kuhinje. Ko ga je dobil, je dejal: »Kdo zna to jajce postaviti na mizo pokonci?« Nihče se ni oglasil. Vzel je jajce in ga trdo posadil na mizo, pri tem pa zlomil lupino. »To bi tudi jaz lahko naredil!« je vzkliknil prejšnji govornik. Kolumb pa je odgovoril: »Vi BI to storili, jaz pa SEM STORIL!«

Ta anekdota mi je prišla na misel, ko sem poslušal različne izjave o neuresničenih zamislih, ki so jih nekaj let sem imeli v glavah različni avtorji, ki so ocenjevali »podvig« pri Herbi. Koliko Kolumbov je v Žitu in zakaj ne prijavi svojih umovanj prej ali splah nikoli. Vabimo jih k besedi v Glasniku!



EMONA CENTER NOVE JARŠE BO ZGRAJEN DO 29. NOVEMBRA?

Nasproti Žita na Šmartinski 154 raste nov oskrbovalni center: Emona center Nove Jarše.

Delavci Gradisa so zastavili lopate ali bolje pripeljali buldožerje za izkop, že koncem aprila. Do konca maja so že zabetonirali temelje, prve dni julija pa dvignili konstrukcijo. Geza Cipot, ki je delovodja na gradbišču, nam je posredoval nekaj osnovnih podatkov. Ta oskrbovalni center bo obsegal samopostrežno trgovino in gostinski del z bifejem, skladiščni del s hladilnico za meso in sadje ter zelenjavo in, seveda, upravne prostore. Vsa površina, ki jo zajemajo omenjeni objekti, je velika okrog 4500 m².

Dela potekajo nemoteno, saj je rok za otvoritev relativno kratek: 29. november 1982.

Prebivalci Novih Jarš bodo bogatejši za močan oskrbovalni center in nedvomno bo na policah te samopostrežne najti marsikak Žitov izdelek.

Izgradnja treh novih Žitovih pekarn, velika investicija za posodobitev tozda Mlini, predvidena gradnja pekarn v Kranju in prizidka na Vrhnikih, sovlaganje v kmetijstvo SRS za pridobitev osnovnih surovin – žitaric, investicija v tovarno čokolade Gorenjko – vse te naložbe so vzrok, da se Žito trenutno ne more vključiti v to izgradnjo, saj skrbi za razvoj živilsko-predelovalne industrije na mnogih drugih geografskih območjih Slovenije.

rezultati

TOZD	Število udelež.	Odličnih	Prav dobrih	Dobrih
Teh. obrati	6	2	4	
DSSS	4	1	2	1
Mlini	13	5	5	3
Pekarne Lj.	4	2	2	
Razvoj inž.	3	1	2	
Šumi	4	1	3	
Blagovni promet	8	3	3	
Pekarna Bežigrad	12	3	5	4

Strelci: Prav dobro!



Tiha armada bi lahko nastala iz naših prav dobrih strelcev

Tradicionalno streljanje na strelišču ob Dolenjski cesti je bilo tudi letos. Namesto s puškami pa smo streljali s pištolami kalibra 7,65 v tarče na razdalji 25 m. Kako dobro zadeti? To je bilo bistveno vprašanje za tiste, ki pištole niso vajeni. Najprej izmenjaš izkušnje s tistimi, ki so streljali pred teboj in izveš za morebitne napake pištol, ki jim prilagodiš merjenje. Tako amater, zelenec. Za »stare mačke«, ki imajo doma celo orožni list, pa je tako streljanje – mačje solze. Nekaj delavcev, ki že leta zadevajo odlično, lahko nazovemo rojene strelce. Nalašč ne bomo objavili njihovih imen, ker pričau-

kujemo, da bodo do naslednjega leta tudi slabši od njih postali odlični.

Biti pripravljen! Zadeti v črno! V navideznega sovražnika. Koliko tisočletij je že star ta nagon po ubijanju in po samozaščiti? Včasih lok, kopje, sulica, danes rakete na infra žarke. Nekoč junaki, ki jurišajo na bunkerje, bombaši, danes nevidna govornica tehnike, ki zanika hrabrost in daje prednost elektroniki, znanju, poučenosti.

Človeštvo ne bo naredilo popravnega izpita iz sovrašstva, želje po osvajanju in prilaščanju? Če samo pomislim na Palestinke, ki tavajo brez domovine in

jih iztrebljajo pred očmi svetovne javnosti, je dobro, če si pripravljen. Da ti ne vzamejo tega, za kar so krvaveli rodovi pred teboj.

Strelišče torej, streljajo moški in ženske, matere in očetje, dekleta in fantje. Generacije. Na koncu rezultati: Med 54 udeleženci je streljalo 11 žensk. Poprečni rezultati so bili več kot prav dobri. Vsak strelca-lka je imel(a) na voljo 6 nabojev.

Ta neizenačena številčna udeležba kljub vsemu pove, da dobro zadenemo. Pričakujemo, da nam tudi iz drugih tozdov, ki jih ni na tem seznamu, sporočijo, kako so streljali!

Desetletno sodelovanje obrodilo sadove



Naši predstavniki ob proslavljanju 10. obletnice sodelovanja z Walterjem Hitschlerjem

Ob 10-letnici sodelovanja med Walterjem Hitschlerjem in Žitom so naši predstavniki izročili dolgoletnemu izvozniku naših izdelkov darila. Ob nagovoru, ki je zajemal vse etape v osvajanju tržišč, na katera smo s pomočjo g. W. Hitschlerja prodrali v svet in si tam zagotovili določen ugled – so naši predstavniki izrazili svojo zahvalo za njegova prizadevanja in zvestobo ter vseskozi korekten odnos v poslovanju. Z novimi stroji, ki jih je pod ugodnimi pogoji posredoval tozdu Imperial, da bi lahko bolje konkurirali v mednarodni areni, pa je pokazal, da bo naše sodelovanje še v bodoče plodno in uspešno.

Walter Hitschler je ob tem srečanju, ki je dobilo obeležje prijateljske toplote, vznemirjen izrazil svojo pripravljenost, da nas še nadalje zastopa.

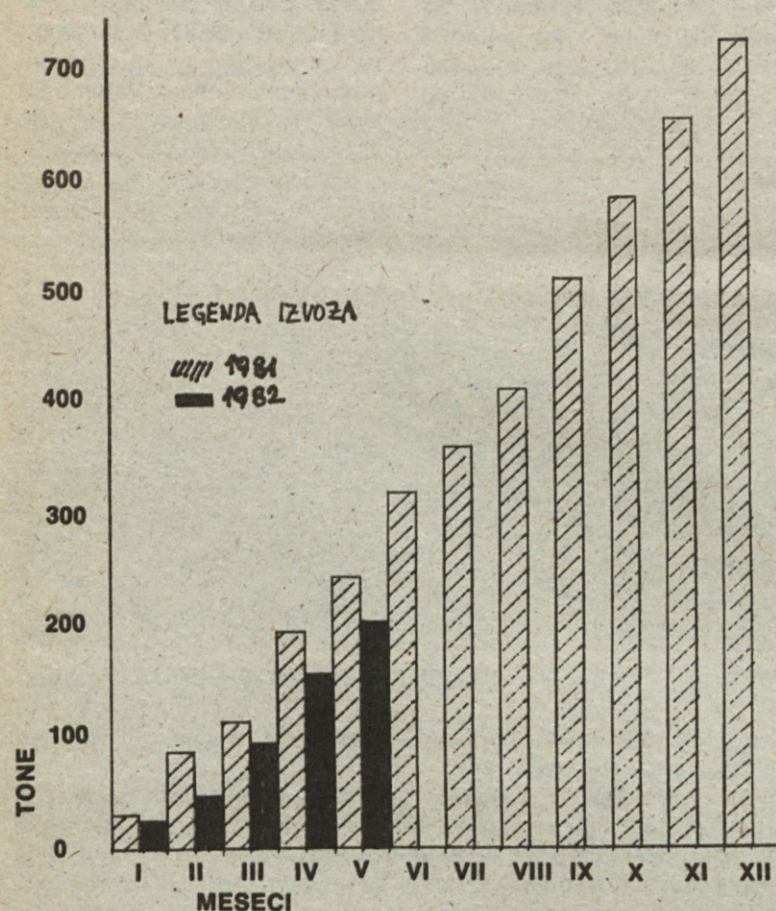
Predstavniki Žita so se z lepim darilom zahvalili tudi dolgoletni sodelavki g. W. Hitschlerja, gospe Lipfert, katera je nepogrešljiva poslovna sodelavka našega glavnega izvoznika.

Walter Hitschler se zahvaljuje

Ob 10-letnici sodelovanja med Žitovim največjim izvoznikom, firmo Walter Hitschler so naši predstavniki prejeli za prisrčen sprejem in zahvalo od g. Hitschlerja pismo, kjer piše:

»V naši firmi smo po povratku iz Jugoslavije pripovedovali, kako smo skupaj proslavili 10-letnico in se pogovarjali o naših načrtih. Omenil sem vsem udeležencem naše osebne odnose. Verjamemo, da smo v vas našli partnerja, ki razume razmere na tržišču in jih upošteva. Živim v nekem drugem svetu in zakonitostim tega sveta se moram podrežati, pri tem pa mi mora Žito slediti, če hočemo izvažati. Pokazali ste tudi razumevanje za nepretrgano nabavo, ki je osnova za sodelovanje.«

Šumi vse podjetnejši v izvozu bonbonov



Prodaja bonbonov niha in povzročila nemalo skrbi. Znano je, da standard pada, ker se kaže v povečani prodaji kruha in testenin in zmanjšani prodaji mesa ter 'luksuznih' izdelkov, med katere uvrščajo nekateri laiki tudi bonbone, žvečilno gumo in čokolado. Drug vidik oziroma vzrok za manjšo prodajo pa je zaostrovanje izvoznih po-

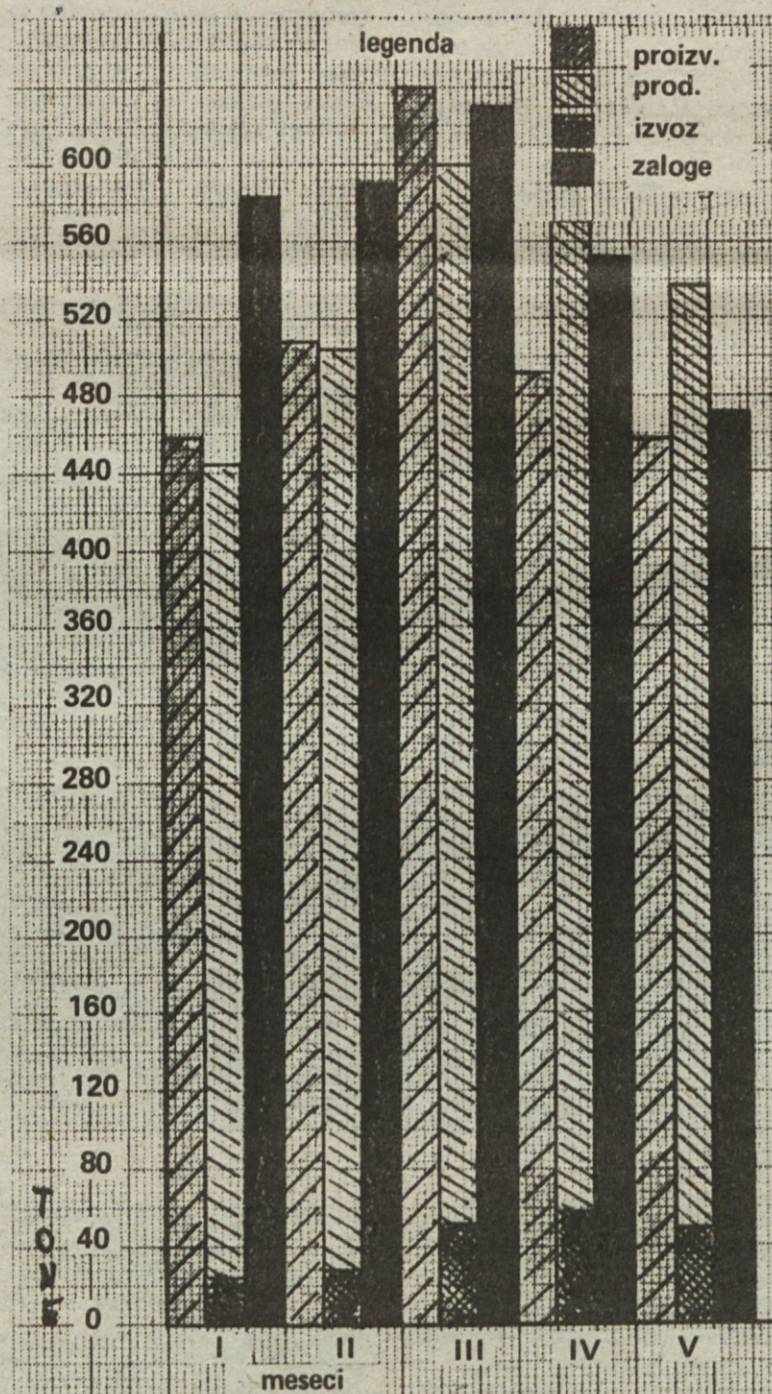
gojev, pomanjkanje osnovnih surovin in aditivov, saj je prav brez nekaterih uvoženih dodatkov nemogoče bonbone izdelati in nato spet – izvoziti za ljube devize.

Med toz Blagovni promet in toz Šumi so se po zadnjih vesteh dogovorili za sledeče količine izvoznih artiklov za posamezne dežele:

Država	Predvidena količina za izvoz 1982
ZDA	405 ton – Fru – fru in Visoki C
Anglija	150 Ton – Visoki C
Nemčija, Hitschler	30 ton – penenih proizvodov
Nemčija, Hitschler	150 ton – lizik
Nemčija, Hitschler	50 ton – penenih banan
Nemčija, Trawigo	100 ton – lizike verige, visoki C, Alpski bonboni

Za naše proizvode se zanimata tudi dva nova kupca, Walter E. Jacques in Regal iz Kanade, ki bi predvidoma kupila nekaj kontejnerjev letno, vendar se še z Regalom niso sporazume-

li. Ponudba je menda ugodna, kar zadeva ceno. Tudi v arabske dežele predvidevajo po en kontejner izvoza mesečno. V toz Šumi menijo, da smo zakasnilli s ponudbami, ki bi jih



morali poslati nemudoma po sejmu ISM v Kölnu, ko so bili dogovori še sveži. Enako velja za švedskega ponudnika, ki je bil pripravljen kupiti ob koncu 1981 najmanj en kontejner Šumijevih proizvodov mesečno. V toz Šumi menijo, da je prišel čas povsem novega pristopa na tržišču, ko se ne smemo uspravati na doseženih lovori-

kah. Prvo vodilo prodaje naj bi bilo: MANJ TOGOSTI, ZLEVI-MO SE IZ STARE KOŽE! To pomeni: organizirati obiske kupcev, potovati, iti k njemu, ne pa čakati, da pride on k nam, proizvajalcem in h komercialistom. Znebiti se moramo predsodkov, da je potovanje v tujino turizem. Telefon ali teleks vsekakor nista več primerni sred-

stvi za pomembne dogovore. Nesmiselno se je, na primer, pogovarjati z arabskim, afriškim kupcem po telefonu.

Ker v konditorski branži še nimamo slovesa na tujem tržišču, smo v boju za devize največkrat v podrejenem položaju in moramo sprejeti »dumpinške« cene, saj se srečujemo s konkurenco iz zahodnega sveta. V tem zahodnem svetu, od katerega pričakujemo konvertibilne valute pa nas, Slovence, pojmujejo kot državljane iz vzhodnega »bloka«, čeprav smo izvenblokovski, neuvrščeni, kot je to vsemu svetu znano. Tako torej nehote »pademo« med Čeha, Poljake, Ruse, koder se borimo za svoj prostor na soncu in s svojo 100-letno tradicijo, za katero ta zahodni svet niti ne ve – in katero Šumi uživa doma (propaganda je nujna!) stopamo v korak z začeteniki, ki komaj začenjajo s tovrstno proizvodnjo ali pa imajo bore malo tradicije. Seveda nam vse to znižuje ceno naših proizvodov. Renome pride z leti – trdega dela. Svetu pa moramo ponuditi ENOBRANNO, MONOLITNO PODOBO ŽITA, tako likovno kot po kvaliteti in širokem izboru izdelkov.

Naloga vseh, ki skrbijo za razvoj, je po mnenju proizvajalcev iz Šumija še zahtevnejša, pripravljati morajo vse več izdelkov 'dvonamenskih', takih, ki bodo zadovoljili jugoslovanskega in tujega kupca. Take dvonamenske proizvode pa moramo opremiti tudi z dvojnimi deklaracijami.

Pri tem je treba vedeti, da je silno težko zadovoljiti OKUS renomiranega Angleža, ki že desetletja kupuje določene proizvode in hkrati zadovoljiti mnogo 'mlajšega', manj zahtevnega ameriškega kupca. Po želji Trawiga so se v tozdu Razvoj – Inženiring že lotili izdelave takšnih bonbonov, ki bi jih sprejelo naše in tuje tržišče. O tem drugič.

Šumi vse podjetnejši...

Nekaj pripomb k zapisu

S člankom se strinjam, dopolnila pa bi ga v naslednjem:

Žal je v Jugoslaviji, ki z izvozom šele stopa v mednarodno areno, še vse preveč prisoten človeški faktor. S poslovnostjo, ki je v zapadnem svetu abeceda, smo mi še v zaostanku. Prepočasni se obračamo pri reagiranju na tuje kupce. Potrebna bo prevzgoja in preusmeritev našega komercialista. Prav tako kot ekonomsko znanje mu je potrebno temeljito obvladovanje jezika, ker komercialist danes ne more imeti poleg sebe še prevajalca. Če se hočemo približati našemu kupcu, tujcu, moramo spoznati poleg jezika njegove navade, njegove značilnosti in posebnosti, njegove praznike, standard, distribucijske poti za naše proizvode, konkurenco, s katero se

bomo srečali, uvozne predpise kupčeve dežele, kupno moč potrošnikov, in ne nazadnje, solidnost bodočih partnerjev.

Za vse gornje so nujna tudi potovanja, vendar jih je treba predhodno, po številnih stikih, po možnosti z več kupci, temeljito pripraviti. Še tako pripravljeno potovanje pa ni porok za takojšen uspeh. Potrebno je nekaj poskusov in precej skrbnega dela, da se po določenem času, lahko tudi po letu dni in več, dozori prvi sadovi.

Samo z domačo tehnologijo verjetno ne bomo mogli povsod osvojiti trga, in bomo morali biti na konvertibilnih tržiščih kooperacijski partnerji našega kupca, še bolje - kupcev, saj še vedno drži pregovor pri trgovanju: Imej v ognju hkrati več želez!

Julija Dolenc

Vsaka potres ne pozna uvodov

Ivan Cimerman



Med potresom so gasilci prvi, ki ublažijo posledice požara

Ljubljansko kotlino so že nekaj dni stresali rahli potresni sunki. Starejši prebivalci Ljubljane se spominjajo leta 1905, ko je bilo mesto delno porušeno, ker ga je prizadejal močan potres. Svarilni sunki in izkušnje iz preteklosti so navedli prebivalce na pripravljenost, civilna zaščita pa je ukrenila vse potrebno za primer, če...

Radio in televizija sta skupaj s časopisjem že nekaj dni opozarjala prebivalstvo na pripravljenost, štab civilne zaščite v Živilskem kombinatu Žito pa je pripravil delavce na najhujše. To jutro je predsednik odbora za LO in CZ ob 7.15 sklical izredno sejo odbora za LO in DO in sprejel sklep: štab civilne zaščite

in njene enote morajo biti na Šmartinski 154 v stalni pripravljenosti za izvajanje reševalnih akcij, če bo prišlo do močnejšega rušilnega potresa.

Ob 7.30 je poveljnik štaba CZ, Ivan Vesič, uvedel v štabu stalno dežurstvo in aktiviral kurirsko mrežo. Kurirji so začeli pozivati pripadnike CZ po posrednih temeljnih organizacijah, da se takoj javijo na za to določenih zbornih mestih.

Ob 11. uri je načelnik štaba CZ Sabina Černoševa predala raport poveljniku štaba tov. Ivanu Vesiču, da so vse enote zbrane na zbornih mestih izven poslopij, da so seznanjene z nastalim položajem ter v popolni opremi

in pripravljenosti. Od 129 pripadnikov CZ jih je bilo prisotnih 98, ostali so bili na delu ali upravičeno odsotni.

Iz zgodilo se je! Dne 16. 6. 1982, ob 12. uri. Epicenter potresa je bil nekje v sredi na Šmartinski 154, med tozdi Pekarne Ljubljana, Mlini in Šumijem.

Ob 12. uri se se stresle vse stavbe in k sreči je večina delavcev pričakala potres 9. stopnje po Mercallijevi lestvici na planem. Sunek je trajal osem sekund. S sireno smo sprožili alarm.

Takoj po sunku so pripadniki CZ in NZ, gasilci, tehnično reševalna enota, prve enote medicinske pomoči, enota za red in varnost, enota za radiološko, biološko in kemično zaščito posegli na kraj nesreče. Začeli so z gašenjem požara in reševalnimi akcijami. Od objektov je bila najhujše poškodovana DE Pekarne in ekspedit tozda Pekarne. Gasilci so v Pekaretah gasili požar in rešili dva delavca z lažjimi poškodbami; iz ekspedita Pekarne prav tako dva z lažjimi in dva s težjimi poškodbami. Prenesli so jih z nosili v šotor, kjer so jim nudili prvo medicinsko pomoč.

Ob 11.20 je bil požar pogašen. Ob 12.50 je pred zbranimi enotami poveljnik štaba CZ, Ivan Vesič, predal raport predsedniku odbora za LO in DS, glavnemu direktorju ŽK Žito, Marku Soku, ki je pohvalno ocenil brezhibno izvedeno vajo.

Po sodelovanju udeležencev je bilo opaziti, da so izvršili svoje naloge z vso zavzetostjo, kot da se je vse to resnično zgodilo. Urjenje in izpolnjevanje je rodilo sadove. Nikoli ne veš, kdaj se lahko zgodi!

Civilna zaščita preverila znanje

Žitova ekipa zasedla tretje mesto



Nagrajenci in udeleženci civilne zaščite so lahko ponosni na dosežen uspeh

Najboljši dosedanji uspeh Žitove ekipe

Občinska organizacija RKS Ljubljana Moste-Polje in sekretariat za ljudsko obrambo sta letos ponovno organizirala v športni dvorani Kodeljevo tekmovanje ekip civilne zaščite v prvi medicinski pomoči. Tekmovalo je 52 ekip iz delovnih organizacij in krajevnih skupnosti. Cilj tekmovanja je bilo preverjanje usposobljenosti za nudenje prve medicinske pomoči ob morebitnih nesrečah, ujmah ali vojnem stanju.

V močni konkurenci so Žitovci zasedli tretje mesto, prva je bila ekipa iz Blagovno transportnega centra, druga pa iz Papirnice Vevče.

V veliki dvorani kulturnega doma ŠPANSKI BORCI je bila nekaj dni po tekmovanju svečana seja občinskega štaba za civilno zaščito, na kateri so podelili priznanja za dosežene uspehe pri delu na področju civilne zaščite v obliki diplom in značk naslednjim našim delavcem: Francki Drglin, Sabini Černoš in Vladimirju Svetu.

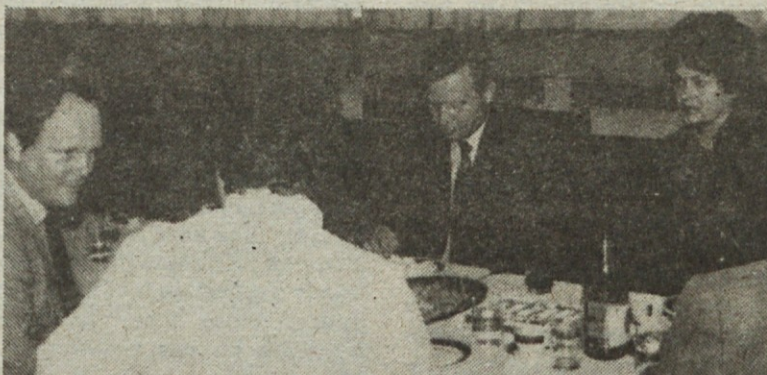
Ekipa II. voda za prvo medicinsko pomoč, ki nas je tako častno zastopala na tem tekmovanju, je ob tej svečanosti prav tako dobila priznanja, na katera smo lahko vsi ponosni. 52 ekip je veliko število tekmovalcev, mnogo spretnosti in znanja je potrebno, da se lahko uvrstiš med prvo trojko.

V II. ekipi so nastopali: Antonija Mirela, Katarina Pinterič, Katarina Trček, Pava Škrbič, Milica Urbančič, Nada Sluga, Milena Leben in Janko Badovinac. Za dosego tretjega mesta so od 120 možnih točk osvojili 117,5 točke.

Tudi I. Žitova ekipa se je dobro odrezala, zasedla je 15. mesto in osvojila 107,5 točke. V njej pa so tekmovali: Jelena Babič, Bernarda Kocjan, Olga Saje, Vesna Pungartnik, Francka Klaus in Vinko Levstek.

To tekmovanje, ki je bilo letos desetič, nadaljuje tradicijo partizanske sanitete in sovpada s 4. julijem, dnevom borca, ter z 22. julijem, dnevom vstaje slovenskega naroda.

Mercator in Žito ob dogovoru za izvoz zmrznjene hrane



Degustacija v Mercatorju je vzbudila pozornost in rodila dogovor

Mercator prodaja zmrznjena živila, ki jih dobiva od jugoslovanskih proizvajalcev kot so Ledo iz Zagreba, Žitoprodukt iz Zrenjanina, PKB Beograd in Žito. Od predstavnikov Mercatorja, s katerimi so se srečali Žitovci ob degustaciji obrata zmrznjene hrane tozda Pekarne, smo izvedeli, da je zmrznjena hrana šele 'na pohodu' in v njihovem programu ne predstavlja velike postavke. Ljubljanske mlekarne imajo svoj program, ki je tudi največji, tako da nastopajo drugi proizvajalci kot dopolnilo tovrstnih izdelkov.

Cilj prizadevanj v Mercatorju je, da bi proizvode zmrznjene

hrane in drugih tovrstnih izdelkov nudili potrošniku preko celega leta, saj nekajmesečna sezonska prodaja povzroča več stroškov. Seveda je na tem trgu že velika konkurenca iz drugih republik.

Konkretni pogovori so stekli o možnostih za plasma Žitovih proizvodov zmrznjene hrane na deloviščih v tujini. Obrate družbene prehrane na tujem namreč oskrbuje Mercator, kjer nudi svojim delavcem primerno, kalorično prehrano. V Mercatorjevi kuhinji se je sklanjal nad posodami Žitov mojster slaščičar Jakob Kandušar. Mercatorjevi predstavniki so okusili marelične cmo-

ke, sirove štruklje, jabolčni zavitek, žlikrofe... Ti zadnji, žlikrofi, z mesnim nadevom, so vzbudili vso pozornost. Ali bi jih lahko izvažati v Irak? Kolikšna je njihova kalorična vrednost? Koliko jih mora delavec jesti za en obrok, da vzdrži v tamkajšnji klimi? Koliko kalorij potrebuje za težka, koliko za lažja dela? Ali so lahko žlikrofi glavna jed in s kakšno jedjo jih lahko serviramo?

Na vsa ta vprašanja je treba natanko odgovoriti in nato ukreniti vse ustrezno za izvoz v Irak.

Dogovorili so se, da bodo prišli predstavniki Mercatorja v Žito in si ogledali obrat zmrznjene prehrane. Ko bodo videli celotno proizvodnjo in izdelke, se bodo lahko odločili za ustrezno ponudbo.

Predstavniki Mercatorja so menili, da je zaenkrat za njih najzanimivejši Žitov izdelek iz tega programa - žlikrofi. Ob mesnem nadevu pa je pomembno tudi, kdo nas bo oskrboval z mesom in kako zagotoviti nepretrgano proizvodnjo v sedanjih razmerah. Pogovore lahko ocenimo kot uspešen člen v verigi poskusov za razširitev tržišča.

Bomo pometli na lastnem dvorišču?

Za enotno službo vzdrževanja
Marjan Jerman, v.d. direktorja tozd Tehnični obrati,
o stanju in poti naprej



Marjan Jerman, v. d. direktorja tozd Tehnični obrati (na sredini)

V analizi spremenjenih pogojev razvoja tozda Tehnični obrati, ki jo je posredoval Marjan Jerman, sedanji v. d. direktorja, je nekaj tehničnih dejstev in izhodišč, ki bodo zanimala tudi naše bralce. Vse bolj je pomembno, da tako razbito vzdrževanje v DO Žito ne more več dolgo trajati. Koreni zla pa so v večjih napakah in jih omenjena analiza poudarja ter hkrati nakazuje pot naprej.

Splošne delavnice in avtodelavnice v Ljubljani ter delavnice na Viru in Homcu so bile v sestavi tehnične službe v DO Žito, imele so status vzdrževalnih delavnic za vse dejavnosti v Kombinat. Ta funkcija je zgubila svoj pomen v DO Žito, ker se je v smislu Zakona o združenem delu kasneje formiral tozd Tehnični obrati, pri čemer je odigrala pomembnejšo vlogo pri tem, družbenopolitična intencija in manj ali skoraj nič – ekonomska, kot navaja analiza.

Ob ustanovitvi te tozdi ji ni bila odredjena ali dogovorjena njena bodoča funkcija. Zato se je kolektiv tega tozda zaradi tega, ker so drugi tozdi organizirali lastne vzdrževalne delavnice na Šmartinski 154, soočil z dejstvom, da je ostal brez dolgoročno zajamčenega dela oziroma zavisi od nerednih naročil tozdom. Tov. M. Jerman je zapisal: »Naročila za delo so bila le slučajnostna in po potrebi taka, da je tozd Tehnični obrati ostala brez možnosti, da bi ustvarjala dohodek ter je živela le od najetih kreditov in ostalih tozd v DO, s katerimi je poravnavala osebne dohodke zaposlenim, delno pa jih je porabila kot obratna sredstva za poslovanje, predvsem za nabavo repromateriala za potrebe teh tozdov. V taki situaciji je bilo nesmiselno razmišljati o kakšnemkoli razvoju te tozdi. Tehnična opremljenost je bila in je še danes na ravni vzdrževalne dejavnosti, kar seveda ni dopuščalo, da bi prevzemali od kogarkoli taka dela, ki bi kolektivu zagotavljala obstanec.« Nedorečen koncept dela, slaba organiziranost in opremljenost delavnic in druge šibkosti so bile za iskanja dela zunaj DO Žito. Žitovi tozdi so naročali v letu 1981 le za okrog 50% vseh del, ki jih tozd Tehnični obrati opravljajo. In koliko so lani naročali in plačevali naši tozdi? Poglejmo le največje, ki imajo najmočnejši strojni park: Mlini 29,82%, Pekarne Ljubljana 18,21%, Triglav

– Gorenjka 15,66%, Šumi 14,99%, Pekarna in slaščičarna Dolenjska 5,19%, Pekarna Kranj 4,67%, Pekarna Bežigrad 2,85% ...

Kdo ima samostojno službo za vzdrževanje?

Najmočnejšo samostojno službo za vzdrževanje ima tozd Šumi, sledi mu tozd Pekarne Ljubljana, tozd Mlini, tozd Pekarna Bežigrad – seveda je sporno vprašanje, če so to kompletne službe in koliko dela so »dolžne« poverjati tozd Tehnični obrati. To je kislo jabolko, v katerem bo hudo ugrizniti! Verjetno pa o tem odločajo samoupravni sporazumi, če so in jih seveda ne kršimo v taki ali drugačni obliki.

53 delavcev tozda tehnični obrati

V splošni delavnici jih dela 16, v avtomehanični 9, v delavnici na Viru 6, v obratu Plastika 12, v skladišču tehničnega materiala 5 in v ožji upravi tozda 9. Analiza navaja: »Ker so poedini tozdi v okviru DO začeli formirati svoje lastne vzdrževalne delavnice iz objektivnih pa tudi subjektivnih vzrokov in so poedina delovna mesta prevrednotili, da so si pridobili potreben strokovni kader, je dobršen del kadra iz delavnic odšel v druge tozde na Šmartinski cesti 154.«

Kako dalje?

Analiza navaja, da med tozd Tehnični obrati in ostalimi tozdi v DO ni nobene trdne povezanosti, kar vnaša v delo stihijo. Tako ostajajo nekatere strojne zmogljivosti neizkoriščene, ni denarja za repromaterial, dobivali so ga s krediti, krediti pa zahtevajo obresti ...

Da bi okrepili to dejavnost na Šmartinski 154, bosta v prvi fazi reorganizacije ukinjeni delavnici na Homcu in Viru. Zaenkrat bodo urejeni prostori na Šmartinski, pozneje pa bi lahko dozdali priključek.

Bomo uresničili bohinske dogovore?

Smer nadaljnjega razvoja tozdi Tehnični obrati smo začrtali v Bohinju. Normalno poslovanje obrata plastične embalaže bo omogočeno z organizirano in sporazumno dogovorjeno proizvodnjo plastične embalaže za potrebe tozdov znotraj DO Žito.

Z nabavo novih povezovalnih strojev nameravajo omogočiti serijsko delo. Zaskrbljuje lokacija tega obrata, ki je dokaj odmaknjen.

Dejavnost avtomehanične delavnice naj bi bila po sklepih v Bohinju zagotovljena s podpisanim sporazumom med tozdi v DO Žito, vsaj kar zadeva preventivni pregled vozil in vzdrževanje.

Predlog sporazuma so iz tozdi Tehnični obrati poslali tozdom, vendar zaman od njih čakajo na pripombe in dopolnitve.

Tudi splošne delavnice ne morejo rezervirati svojih zmogljivosti za tozde, ker ne vedo, če jim bodo dali 'kaj za delat'. Huda kri pa nastane, če v teh delavnicah delajo za zunanje partnerje, pa hoče 'vsokočiti vmes' Žitov tozd (brez odlašanja, nujno popravi-lo), z zunanjim sodelavcem pa jih že veže dogovor – pa morajo domačina, z »dvorišča« zavrniti. In ta domačin jezen odvihra od domačinov z dvorišča po pomoč, celo v drugo občino.

Zato: »Vsa dejavnost naj se skoncentrira v Ljubljani. V primerem in razpoložljivem prostoru tehnično in tehnološko zasnovati to dejavnost tako, da bi lahko izvršili taka dela, ki so jih sposobni opraviti z obstoječim strojnim parkom.

Naši tozdi večinoma sami izdelujejo rezervne dele (Šumi) za remonte in nadomestila na strojnem parku. Zato bi za naše dejavnosti lahko v Tehničnih obratih izdelovali te dele, pa tudi manj zahtevne stroje. Za dopolnilo bi se lotili tudi kakšne polserijske proizvodnje, lažje seveda,« predlaga tov. Jerman. Da bi lahko točneje opredelili zmogljivosti, ki jih bo rabil posamezen Žitov tozd, morajo natančno opredeliti to količino dela (ure), da bodo vedeli, koliko časa in dela lahko nudijo vsakemu tozdu v DO. Tako bodo »tudi vedeli«, koliko časa jim ostane za zunanje partnerje, delodajalce. Brez njih bi bili trenutno brez večjega kosa kruha. Planirati na osnovi lanske realizacije tozda je ob takih odnosih (vsako leto za približno 6.000.000 din več) tvegano.

Ukrepi za uresničevanje bohinskih dogovorov pa bodo morali biti v začetku boleči in odločni. Srednjeročno planiranje brez trdnih izhodišč je mogoče le ob natančni delitvi dela in zaupanju v NAŠE delavce. Tudi iz Tozda tehnični obrati bi moral marsikdo na specializacijo v svoji branži, tako v Jugoslaviji kot na tuje. Morda bi zmanjšali število 'sejmarjev', ki hodijo na velike evropske sejme, od katerih ni dolgoročnih koristi.

Močne, koncentrirane službe pa bodo zahtevale tudi specialiste, ki bodo obvladovali vsak svoje področje dela do zadnjega vijaka ali elektronke. Cehovski, obrtniški način dela in strokovne rasti bo v takih, bodočih delavnicah – zgodovina.

Družbenopolitično izobraževanje delavcev, članov IO OOZS

Mari Medved



Konferenca OOZS ŽK ŽITO se je na svoji seji dne 17. 5. 1982 odločila pristopiti k programu družbeno-političnega usposabljanja članov IO OOZS, ki ga je pripravil Občinski svet ZS Moste-Polje. Družbeno-politično izobraževanje se je izvajalo v dneh 24., 25., 26. in 27. maja 1982 v prostorih naše organizacije in je zajelo štiri pomembne tematike, katerim so člani IO v vseh dneh z zanimanjem sledili. Posamezne teme so predavali strokovnjaki, ki jih je zagotovila Delavska univerza Boris Kidrič. Ta je bila tudi organizator celotnega družbeno-političnega izobraževanja.

O vlogi in nalogah sindikatov je predavanje vodil tov. VLAHOVIČ ANDRIJA dosedanji predsednik Občinskega sveta ZS Moste-Polje. Člane izvršnih odborov ZS je seznanil z nalogami sindikatov po sprejetih sklepih in usmeritvah dosedanjih kongresov in konferenc ZS ter opozoril na pomembno vlogo sindikata pri organiziranju združenega dela, zlasti še v naši DO, kjer so nekatere TOZD preveč samostojne in delujejo kot delovne organizacije. Nadalje je podal široko razlago, kako se mora sindikat vključevati v ekonomske naloge, načelo delitve po rezultatih dela, gospodarsko stabilizacijo, zaposlovanje, izobraževanje, kadrovske funkcije, celotno socialno varnost delavcev, SLO in družbeno samozaščito, kako mora aktivno opravljati zaščitno funkcijo delavca. Največ pa je svoje predavanje usmeril v zagotavljanje samoupravljanja in informiranja delavcev, kjer ima sindikat najvažnejšo vlogo. Slušatelji so se seznanili tudi z organiziranostjo sindikatov in njihovimi metodami dela. Področje socialne politike in zagotavljanje socialne varnosti delavcev je razlagal tov. Jože TAVČAR, strokovni sodelavec Republiškega sveta ZS. Podal je primerjavo med zapadnim sistemom socialne varnosti delavcev in sistemom socialne varnosti v našem samoupravnem socialističnem sistemu. Seznanil je člane IO z usmeritvami 3. konference ZS o socialni varnosti, in nujnosti izvajanja sklepov 3 konference ZS na vseh ravneh sindikalnega dela, najbolj pa v osnovnih organizacijah ZS. Osredotočil se je na posamezna področja socialne varnosti, jih podrobno opisal ter članom IO posredoval predloge, kako čimbolj uspešno izvajati vsa delovna področja socialne politike.

Sistem obveščanja in informiranja v OZD in v sindikatih je razložil tov. Matjaž VIZJAK, novinar pri DU Boris Kidrič. Člani IO so se seznanili z različnimi oblikami informiranja, ki jih je možno izvajati v združenem delu ter s sredstvi in načini informiranja. Pri svoji razlagi pa se je predavatelj poglobil v potrebo po poljudnem, preprostem, objektivnem in popolnem informiranju delavcev. O uresničevanju stališč glede pridobivanja dohodka ter načel delitve po delu in rezultatih dela je slušateljem predaval tov. Herman JESENŠEK, direktor Zavarovalne skupnosti CROATIA. Člane IO je seznanil v uvodu z Dogovorom o uresničevanju družbene usmeritve razporejanja dohodka, z družbenim dogovorom o skupnih osnovah za oblikovanje in delitev sredstev za osebne dohodke in skupno porabo ter z zakonom o zajamčenem osebnem dohodku. Nadalje je prikazal shemo delitve celotnega prihodka, kriterije za določanje osebnih dohodkov delavcev na podlagi živega in minulega dela, skupinskega in individualnega ocenjevanja dela; večji del svoje razlage pa je posvetil nagrajevanju po rezultatih opravljenega dela.

Taka izobraževanja, tudi iz drugih tematskih področij, bo Konferenca OOZS ŽK Žito še organizirala, pa ne samo za člane IO OOZS, ampak tudi za samoupravne organe, saj so prav tokratna predavanja družbeno-političnega usposabljanja delavcev – članov izvršnih odborov ZS pokazala željo delavcev in njihovo potrebo po nenehnem izpopolnjevanju in pridobivanju novih znanj.



Najpogostejša so naročila od zunaj

Vdri sem v njeno srce, za kazen ji moram poganjati kri po žilah

Tradicionalna kmečka ohcet v Ljubljani je za izbrane pare in turiste veliko, veselo doživetje, za naše peke pa priložnost, da pokažejo, kaj znajo in zmorejo. To je bil svečani petek!

25 src – pletenic so spekli v tozd Pekarne Ljubljana ta dan in ob treh zjutraj so že začeli. Vsako je bilo težko 1,60 kg.

Pod vodstvom tehnologa Alojza Riglerja so delali še oblikovalci Stane Gorišek, Franc Anžlin in Ivan Turkal. Pozanimali smo se, v čem se peka takšnihle umetnin loči od peke navadnega kruha.

Alojz Rigler je dejal: »Pri peki src je važno poznavanje tehnologije. Temperatura, zorenje testa in vzhajanje so pred samo peko zelo pomembni.

Pred oblikovanjem src vzhaja testo 10 do 15 minut. Ko je srce narejeno, (preplet kit je mojstrsko delo ali pa samo rutina za izkušenega peka), ga damo v peč, kjer se peče pri temperaturi 180°C 45 minut. Temperatura testa preden ga denejo v peč in receptura testa odločata o dolžini peke, pomembna je količina sladkorja v testu. Po pečenju smo še vroče srce premazali z mešanico sladkorja, jajc in vode, da je dobilo lep lesk.«

Srce je krasila planika, kar je pomenilo, da bo vseh 25 parov na tej kmečki ohceti na vrhovih sreče.

In glej čudo: kakor hitro so aranžerji zavili teh 25 src v staniol papir – se je papir nabrekli in srca so ga orosila. Kot bi zadihala. Vroče testo se še dolgo ni ohladilo pod rdečo 'mašnico', ki ga je krasila.

Tudi za pekovsko srce potrebuje mnogo – srca in – znanja, saj vendar ni kar tako – za oči pol Evrope, ki bo vse to filmala in kazala po televiziji in revijah in za neštete radovedneže – speči lepe, rumeno-zlataste srčne pletenice, ki jih bodo mladoporočenci s srečnimi smehljaji stiskali na prava srca.

PEČENO SRCE NA SREČANJU SLOVENSКИH KINOLOGOV

Najprej: kaj je kinologija? Kdor misli, da je v zvezi s kinom, filmom, se moti! To je NAUK O REJI PSOV. Ti zvesti spremljevalci človeka nam pomagajo živeti na več načinov. Zadnje čase se vse bolj uveljavlja dresura psov za reševanje v elementarnih nesrečah, pri zemeljskih in snežnih plazovih, poplavih in potresih – kjer so s svojimi izjemnimi lastnostmi idealni 'radarji' za zaznavanje in odkrivanje ponesrečencev. Zato se za to-

vrstne pse vse bolj zanimajo tudi organizatorji civilne zaščite, saj so psi poleg še tako izpopolnjene tehnike najbolj zanesljivi 'sodelavci' v primeru nesreč in nezgod.

V uredništvu Glasnika se je oglasil tov. Vladimir Grgurevič, ki je zdaj upokojen, zaposlen pa je bil v Tehničnih obratih Žita. Prišel je, da bi se nam zahvalil za razumevanje in pomoč, ki ga je nudilo Žito Kinološkemu društvu Krim ob prijateljskem srečanju slovenskih kinologov koncem maja. Ob tej veseli priložnosti so tozdi Pekarne Ljubljana, Mlini, Šumi in DE Pekate poklonili Kinološkemu društvu svoje izdelke, ki so jih imeli na tomboli.

Na prireditve so povabili predstavnika tozdi Pekarne Ljubljana tov. Alojza Riglerja, da je slovenskemu paru 1982 (s slavne ohceti), izročil sveže pečeno srce – iz testa, mojstrovino njihovih pekov. Kinološko društvo pa je navdušenima zakoncema podarilo tri mesece starega, čistokrvnega nemškega ovčarja, ki mu je ime Eros. »Eros je grški bog ljubezni, ki naj mladoporočenca čuva pred vsem hudim v življenju,« je dejal tov. Grgurevič, in povedal, da je zelo vesel, ker ima še vedno stik z Žitom, in



Alojz Rigler je v imenu tozdi Pekarne Ljubljana izročil srce slovenskemu paru

čuti utrip življenja v njem preko Glasnika, ki je po njegovi sodbi postal pestrejši in zanimivejši in ga vedno nestrno pričakuje. V imenu Kinološkega društva je izrazil tudi željo, da bi Žito še nadalje pokazalo zanje takšno razumevanje kot doslej.

Nameravamo jih obiskati in vam posredovati reportažo s srečanja, ki bo govorila o dresuri psov – reševalcev za potrebe civilne zaščite, ki je postala v naši in tudi drugih delovnih organizacijah sestavni del delovnega procesa.

Namleta moka treh življenj

Ivan Cimerman

Ta popoldan je imel svečano obeležje. Oznanjala ga je lepa slovenska pesem, obložena miza in nasmejani obrazi proslavlajočih mlinaric in mlinarjev. Slavljence, obložena z rožami in tudi malce v rožcah, sta se odtegnila družbi in mi povedala nekaj o sebi.

ŠTEFKA DRAŠČEK se natanko spominja, da je prišla v službo v tovarno testenin Pekatete 7. 1. 1949. »Morda je bilo najlepše to, da je bilo toliko ročnega dela, predvsem za nas, ki smo bile dela navajene še z doma. Do leta 1959, ko smo priključili Žitu, je bila naša direktorica Ivan-

Kot mati, ki ima majhne otroke nisem delala nikdar ponoči, imeli so razumevanje zame. Dve hčerki imam in obe sta danes zaposleni v Žitu, Vida v tozdu Maloprodaja, Nevenka pa v Pekarnah. Najlepša leta mojega življenja so bila posvečena otrokom in delu. Mož, ki je montažer, je bil mnogo na terenu in tako je bilo marsikatero breme samo na mojih ramenih. Ko sem se vsem posvečala, sem bila srečna in reči moram, da komajda verjamem, da so vsa ta leta minila.«

Hotel sem jo povprašati še za vnuke in o občutjih, ki jo navda-

se vrnil v domovino leta 1946. Med tem časom, ko me ni bilo, so družino Tothovih odpeljali v internacijo, saj so bili zavedni Slovenci. V njihovem mlinu je bila partizanska javka in gospodar je zvesto delal za partizane. Na enem izmed sestankov so prestregli sekretarja okrajnega komiteja Gornje Radgone, Franca Jurkoviča-Jova, ki je padel. Zdaj je na tem mestu v mlinu spominska ploščica, ki spominja na to zverinstvo fašistov.

Ponovno sem se zaposlil 1948 pri Toth Mariji in upravljal z mlinom, imel sem še dva delavca. Nato so mlin nacionalizirali ter ga nato 1949 zopet vrnil lastnikom.

Potem sem delal v Mlinskem podjetju Maribor, pa v Cerknici.

dela s srebrnim vencem. Zelo sem ponosen nanj.

In ko ga, veterana Mlinariča (pravi priimek ima!) vprašam o tistem »nekaj več«, kar priklepa mlinarja na poklic, pravi: »Kdor nima veselja do tega in gleda samo na denar, ne bo nič dosegel!« Z dušo in telesom moraš goreti za ta poklic, ki dandanes ni več tako težak, kot je bil nekoč.

Ko gledam zoreče žito, je tako kot da bi morje valovilo, pa mi že srce tako vzvalovi. In navda me veselje, da bo klas, kruh, da ljudje ne bodo lačni.

Slovenska zemlja lahko da dovolj za prehrano vse Slovenije, če bomo le podprli kmeta in tvegali z njim točo, sušo, poplavo. Želim, da bi ljudje bolj spoštovali kruh, ki je zlato, da bi ga bilo manj v smetnjakih.

Po svetu stradajo kruha, zase lahko rečem, da ga nisem nikdar vrgel proč, niti drobtine,« zaključil in pridruživ se pevcem, da ob dobri kapljici zaočkrožimo nekaj domačih.

Tudi neopazne usode puščajo sledi v srcih ljudi

Za Tilko Plahutnik iz tozda Mlini, ki odhaja v pokoj, velja naslovna ugotovitev. Ne le bežni opazovalec, njeni sodelavci menijo tako. Rojena 1927, je doživela dve vojni vihuri. Oče, krojač, je imel devet otrok, sina in osem hčera. Ni imel dovolj pod palcem, da bi jih vse izšolal, zato se je morala Tilka tiho žrtvovati in pomagati. Po meščanski šoli se je zaposlila kot delavka v Saturnusu, kjer je delala 12 let.

»Delo, delo, nobenih drugih dejavnosti si nisem mogla privoščiti. Očetu in mami sem pomagala kot gospodinjska pomočnica, mama pa je šivala z njim vred, da smo se nekako preživeli.

Ostalih osem otrok si je postlalo vsak po svoje, mnogokrat jim je

pomagala 'postiljati' Tilka, saj so se druga dekleta, sestre, šolale. S 14 leti je dočakala drugo vojno in jo k sreči z vso družino preživela brez večjih pretresov v Polju, kjer so živeli.

Tilka povzame: »Leta 1945 sem služila leto in pol pri zasebniku, pa sem se spet vrnila domov pomagat. Oče in mati nista več zmogla, za delo je bilo težko. Tako sem do leta 1948, ko so se sestre osamosvojile, ostala zvesta domu.

Svoje materinsko poslanstvo sem izpolnila 1949, ko sem rodila sina Janeza, drugega sina, Andreja pa 1964.

V Žito sem prišla 1964 in oštala tu vse do današnje upokojitve, do junija 1982. To so bili lepi, stari časi!

Žito je bilo še v pleničkah in na Šmartinski 154 so takrat že stale Pekatete, tovarna testenin. Današnji tozdi Pekarne Ljubljana je bil zgrajen, niso pa še obratovali; Centralno skladišče so komaj odprli, Šumija, silosov in mlinov še ni bilo, stala pa je že upravna zgradba.

Začela sem delati kot čistilka vreč v oddelku za embalažo. Tri mesece sem ostala, nato sem šla v pakirnico, kjer sem delala do danes.

Ej, mnogo jih je bilo direktorjev, ki so se menjali v tem obdobju! Ko sem prišla v skladišče, je bil direktor tozda Mišo Lipuž, sledil mu je Bogo Bratina pa Ivan Zore, njemu pa sedanji Jože Šefman. Glavni direktorji Žita pa so bili: Franc Puterle-Cure, Bogo Bratina in zdaj Marko Sok.

In ko Tilko Plahutnikovo pobaram, kaj jo je v življenju najbolj razveselilo, sramežljivo prizna: »Vnučinja! Komaj čakam, da grem domov in jo vzamem v naročje.«

»Prezgodaj greš v pokoj!« se ji prikupi sodelavec. Na mizi darilo: ura, uhani, kristalni kozarci in kuverta. Za spomin in oddolžitve.



Štefka Drašček in Jože Mlinarič še dolgo ne bosta pozabila prisrčnega slovesa od svojih mlinarjev

ka Ošabnova. Prvega julija 1959 mineva torej 33 let, odkar sem se pridružila Žitovim delavcem. Kaj je bilo lepega? Ej, mnogo lepega pa tudi grdega vmes, kot je pač v vseh življenjih. Najlepše je bilo zagnano, delavno vzdušje, ljudje, ki smo držali skupaj. Tiste čase smo delali s srcem, sledovi vojne so bili še živi in nas so vsi potrebovali, saj smo izdelovali osnovna živila. Pozneje, ko so stroji vse bolj nadomeščali ljudi, se je tista prisrčnost, navezanost in tovarištvo razrahljalo.

Denar, ki smo ga dobivali za delo, res ni predstavljal toliko kot predstavlja danes, saj smo živeli skromno pa tudi zahtev nismo imeli pretiranih.

jajo, pa ni bilo več časa. Obložena z darili je morala domov, kot je navajena, čeprav je ura kazala okrog štiri. Najlepše je med svojci.

Življenjska pot JOŽETA MLINARIČA je pestro pobarvana. In kar je najvažnejše: vsa zapisana mlinarstvu. »Že od malih nog sem imel veselje do mlinarstva,« začne pripovedovati. »Leta 1936 sem se začel učiti in se nato zaposlil pri Gjörkešu v Gornji Radgoni. Tega mlina ni več, ker so ga Nemci sežgali. Nato sem delal pri Jožetu Tothu, ki je bil mlinar, žagar in veleposestnik. Nasilno sem bil mobiliziran v nemško vojsko, po razpadu Nemčije sem 'padel' v rusko ujetništvo, od koder sem

1. 6. 1956 pa sem prišel v Logatec in od takrat pa do danes sem pri Žitu.

Iz Logatca me je glavni direktor Franc Puterle-Cure poslal v Fužine, kjer sem moral marsikaj na novo organizirati in narediti red. Izgube so imeli in poslovanje ni teklo tako, kot bi moralo.

Od leta 1968 do danes pa sem vodja izmene v tozdi Mlini v Ljubljani. Omenil bi še, da sem 1952 opravil mojstrski izpit iz mlinarske stroke pri Združenju obrtnikov v Mariboru, leta 1968 sem prejel priznanje Žita za uspešno delo pri izgradnji Kombinata in razvoj samoupravljanja. 6. 1. 1973 sem prejel iz kabineta predsednika republike Josipa Broza Tita odlikovanje: red

Gremo v hribe!

Med 2223 - članskim kolektivom Žita se nas precej aktivno ukvarja tudi s hojo v gore. To nam pomeni razvedrilo in zdravo fizično dejavnost, nam vrača in ohranja zdravje in moči za delo. V hribih smo preživeli mnogo prijetnih ur v veseli družbi ter doživeli in videli mnogo lepega in zanimivega.

V okviru rekreacijskega aktiva našega Kombinata sicer obstaja planinska sekcija, ki je vsako leto organizirala vsaj tri izlete v naše gore, a vedno se jih je udeležilo le malo planincev, le tisti najbolj »zagnani«, ki jim za to dejavnost ni žal ne časa, ne lastnih materialnih sredstev.

V bistvu sta aktivni le dve malo bolj organizirani skupini, ena v skupnih službah in druga v tozd Triglav - Gorenjka. Vsi ostali hodijo v hribe posamično, ali pa se udeležujejo izletov v okviru planinskega društva v kraju, kjer žive in delajo ali pa v družbi svojih sorodnikov, znancev ali prijateljev.

Morda bi se naših izletov udeležilo večje število ljubiteljev planin, če bi v naših tozdih in v rekreacijskem aktivu obstajal drugačen odnos do te dejavnosti. Sekcija zadnja leta ni imela na voljo nikakršnih finančnih sredstev. Če pa bi udeležencem lahko krili vsaj minimalne stroške izleta - potne stroške in morda še prenočitve, bi se nam gotovo pridružilo več članov našega kolektiva.

Upamo, da se bomo letos, ko je v Kombinatu zapihal nov veter, tudi na področju odnosa do športa in rekreacije, podali v hribe v večjem številu in pogosteje in bomo skupaj preživeli marsikatero prijetno urico. Tudi na takih izletih se kujejo nova prijateljstva, večje medsebojno zaupanje in razumevanje, s čimer se krepi enotnost našega Kombinata!

Za začetek si rezervirajte zadnji vikend v juniju, ko bomo organizirali naš prvi letošnji izlet v hribe. O smeri in času izleta bomo pravočasno obvestili vse temeljne organizacije.

A. Š.

Tudi družinski proračuni poznajo skrivne pustolovske pod-račune.

★ ★ ★

Kovač, ki ima svojo kovnico denarja, postane krojač usod.

★ ★ ★

Denar je materializirano delo za materialiste in idealizirano za idealiste.

★ ★ ★

»Ti si hlapec bolne materije!« mi je dejal milijonar, ki nabira zdravilna zelišča.

Bistri potomci ne ribarijo v kalnem

Ivan Cimerman

Bistri potomci so prava »šiba božja«, tudi za tiste, ki ne častijo nobenega, niti materialističnega boga.

Radio govori o podražitvi piščančjega, ovčjega, telečjega in volčjega mesa. To sprejemem: volkovi so rekli svoje.

Televizija kaže slike o zanosu mladinskih delovnih akcij. Veselje za oči. Petkrat sem bil udarnik, potem pa sem udaril v zasebno obrt. Časopisi popišejo deset strani o Falklandskih otokih, pred nosom pa olje, kruh in bencin dražji.

Pogleda me bistri potomec, pa reče: »Ati, ali si tudi ti dolžan kakšne devize teti iz Avstrije in stricu iz Amerike? Rekel si, da jim boš kupil neke reči, si jih kupil?«

Osupriem. Seveda jim nisem kupil. Dolarje sem dal za cement, dobil sem ga na kredit. Na kredit imam avto, na kredit imam štedilnik, na kredit imam televizor in še nekaj kredita sem dobil, ker sem bil najbolj priden vračalec kredita med kreditnimi kreditniki. Vzor.

Človek je naše največje bogastvo, a ni trdna valuta, razčlovečenje pa nima zlate podlage.

★ ★ ★

Zemljiško rento dobivajo zlasti lastniki zidanih vikendov za izvensezonski turizem.

★ ★ ★

Najbolj uspešen karambol dveh Evropejcev na Balkanu je ka(v)sko zmaga, kadar oba priznata krivdo.

★ ★ ★

Pretapljal je device v devize, pa so ga potunkali.

★ ★ ★

Trgovina z belim blagom je horizontala, ki ne trpi vertikalnih stallišč.

»Eeee, sinko, ti tega ne dojameš v vsej vzročno-posledični soodvidnosti. Jaz se nisem nič zadolževal. Denar od tete in strica sem vzel na varno.«

»Madona mulc,« si rečem potihem, »problem bi rad razkrinkal v globalu, mene pa poimensko obtožil. Sem jim jaz kriv, da so mi zaupali teh nekaj tisočakov?!«

»Hočem imoti svojo sobo, sobo, sobo!« vrešči zvečer, ko ga vržemo iz televizijskega fotelja kjer prikazujejo pornografski film, kjer igrajo neke zahodno-dekadentne štorije z nagimi ritkami. Jutri ga čaka kontrolka iz matematike, tu pa - višje cene in golé ritke.

»Dobil boš svojo sobo, tisto z balkonom, samo zidar in pleškar in vodovodni napeljevalec morajo priti. Kaj misliš, da sem kupil hišo zato, da bo v njej strašilo?«

In za kreditno kreditne obresti dobim potihem kreditič. Vselim bistrega potomca v lastno sobo. To so prihajajoče generacije. krepki morajo biti, da bomo skupaj odplačali tistih borih dvajset milijard dolarjev. Ne smejo biti podhranjeni kot mi, ki nismo poznali tropskih sadežev iz nerazvitih dežel.

»Aaaati!« mi šepne v nedeljo, ko je sonce v zenitu. »Ali bo ta hišica kdaj moja? Moja soba je nekoliko majcena!« Osupnem: med nama z ženo spi kot kitajski zid, čustva mi zavre, zdaj pa: celo hišo!

»Bo, sinko, bo! Leta 2000 bo čisto čisto tvoja. Ti boš moral odplačati le še zidarja, električarja, keramičarja, tesarja in mogoče prinašalko mleka. Zdaj pa me lepo pokrij, če se prehladimo in nevarno zbolimo, bodo v banki žalostni. Ali pa bosta žalostna stric in teta, ki bosta morala plačati obrestno obrestne obresti od svojega, nam posojenega denarja.

Prvenstvo ZTKO Ljubljana Moste-Polje končano, Mlini šesti

Lestvica trim tekmovanja v velikem nogometu Lj. Moste-Polje

1. NOTRANJCI	18	14	1	3	56:15	29
2. PRAVNIKI	18	12	5	1	49:19	29
3. L.J. BANKA	18	12	2	4	43:17	26
4. PSIHIATRIJA	18	8	3	7	39:41	19
5. PAPIRNIČAR	18	5	5	8	35:43	15
6. ŽITO MLINI	18	6	3	9	44:45	15
7. OBNOVA DOM	18	6	2	10	30:54	14
8. INTERNISTI	18	6	1	11	21:46	13
9. ZSMS MOSTE-POLJE	11	5	2	4	29:21	12
10. INTEGRAL	18	1	3	14	20:61	5
11. KOM PODJETJE	7	1	1	5	13:21	3



Vlado Čop, kapetan bežigradske ekipe, s priborjenim pokalom

Bežigradski peki prvi

Sredi junija se je bežigradskim pekom izpolnila vroča želja: osvojili so prvo mesto na nogometnem turnirju občine Bežigrad. Za dosego tega odličnega mesta so morali štirikrat zmagati. V posameznih stopnjah tekmovanja pa so zabeležili pri teh zmagah sledeče rezultate: Predtekmovanje 3:0, 3:0; polfinale 15:2 in finale 4:1.

Na tekmovanju je nastopalo osem ekip, pokrovitelj pa je bila ZSMS Triglav - Ljubljana Bežigrad.

Tekmovalci pričakujejo, da bodo deležni večjega razumevanja in da bodo med tekmami imeli od rekreacijskega aktiva Žita, ki bi že moral zaživeti, vsaj toliko sredstev, da bi si kupili vsaj sendviče in kokte, morda še kakšno pivo po tekmah. Prijavnino so jim plačali v tozdu, ostale stroške pa so poravnali sami.

Kljub tej grenki kapljici pa ostaja ta uspeh zapisan kot eden velikih podvigov naših pekov, ki se odpovedujejo celo spanju, da lahko redno trenirajo. O tem so pisali že drugi. Čestitamo!

Jesen pa je že skrajni čas, da poenotimo razpršene sile na športnih poljanah in na osnovi enotnega programa začrtamo tudi dejavnost različnih rekreativnih športnih panog v Žitu. Mednarodski turnir v nogometu ali celo obnovljena Živiljada niso le privid. Le kdo bo prevzel nase pezo organizatorja.

ZA BRATSTVO IN ENOTNOST

Fantje krepkih nog in velikega srca

Vsako nedeljo, točno ob pol osmih zjutraj, pozimi ali poleti, v lepem ali pa v snegu, dežju in vetru, se na asfaltiranem, rokometnem igrišču v KS Urške Zatlje pomerijo v malem nogometu: voznik viličarja Karabin, pek Nikola (oba iz Slunja), RTV mehanik Vlado iz Loznice, dipl. ekonomist Janez, profesor Bojan, pravnik Vine in kovinotiskar Mišo (vsi iz Ljubljane), mizar Esad, vodoinštalater Iso in pek Hamdija (vsi iz Bihača) in kapetan I. razreda Dragan iz Lazarevca. To je dvanašterica fantov in mož, starih od 22 do 44 let. Združila in zblížala jih je ljubezen do športa.

Karabin, Iso, Nikola, Zdravko, Bojan in Mišo na eni strani in Vlado, Esad, Janez, Dragan, Vine in Hamdija na drugi strani se na igrišču kot levi borijo za vsako žogo. Ko pa je tekme konec vsi skupaj zalijejo zmago s pivom, ne glede na rezultat in zmagovalca.

Od leta 1974. se družijo vsake nedelje, bratsko in složno. Sploh ni dvoma: krepkih nog in velikega srca bodo še dolgo obdržali to plemenito navado. Zaljubljeni v nogomet krepijo bratstvo in enotnost, našo skupnost - kjerkoli so, doma ali daleč od rojstne hiše.

IVAN ŠUČUR

V bežigradskem glasilu ZBOR OBČANOV so imena naših delavcev, pekov iz tozd Pekarna Bežigrad, ki jih moramo okrepiti s priljki, da se bo vedelo, kdo je kdo. Po vrsti so omenjeni: Nikola Matoša, Mišo Matoša, Hamdija Begić, Iso Kopic, Zdravko Čop, Vlado Čop (kapetan) poleg naštetih sta bili v zmagovalni ekipi tozda Pekarna Bežigrad, Dušan Obšteter in Stane Florjančič.

Končan pomladni del v malem nogometu, Pekarne druge

Žitovi tekmovalci so nastopali v pomladnem delu prvenstva zelo uspešno, saj so v končnem plasmaju zasedli v VI. ligi odlično 2. mesto. Uvrstitve so sledeče: 1. Prule, 2. Žito, tozd Pekarne, 3. Petrol, 4. Badminton, 5. Papirnica Vevče, 6. RTV Storitve, 7. Mlad, 8. NK Kodeljevo, 9. Sap Ceprom, 10. Izolirka, 11. Puterlejeva, 12. Elektroobnova, 13. Krpan (- 2), 14. Iskra ŠP, 15. Dom Exim (- 1) in 16. Saturnus A (- 6).



Mali nogomet je priljubljena panoga naših mlinarjev

Zahvala

Zahvaljujem se vsem sodelavcem tozda Blagovni promet, ki so mi ob smrti moje drage mame stali ob strani, ji darovali cvetje, izrazili sožalje in jo spremlili na njeni zadnji poti.

Milica Pečnik