

● PROBLEMSKA KONFERENCA KOMUNISTOV ŽITA O NJIHOVEM NADALJNJEM RAZVOJU

Odločitve bo treba skrbno pretehtati

Pred štirimi leti so komunisti žita uvedli kot stalno metodo dela problemske konference; na njih pregledajo, kaj od tistega, kar so sklenili, so uresničili, hkrati pa uprejo pogled tudi v prihodnost. Zadnja — četrta konferenca, ki je bila 20. junija, je bila namenjena razčiščevanju stališč o njihovem nadaljnjem razvoju; komunisti so pretrfeli razvojne usmeritve delovne organizacije v naslednjem srednjeročnem obdobju in do leta 2000.

Razvojni načrti ZK Žito, ki ga sestavlja 12 tozdov in delovna skupnost skupnih služb, niso še dokončno izoblikovani. Prispevek k njihovi končni podobi je bila tudi ta problemska konferenca, na kateri so opozorili na vrsto pomanjkljivosti v poslovanju in organiziranosti, ki jih bodo poskušali odpraviti. Načrtujejo tudi več novih naložb in posodobitev, vendar je že zdaj mogoče reči, da za vse potrebe ne bo dovolj denarja. Zato odločitev, kaj ima prednost, ne bo lahka.

Komunisti iz tozda Maloprodaja so povedali, da jih najbolj

žuli pomanjkanje kadrov in pa denarja za obnovo trgovin. Podobne skrbi imajo tudi v mlinarskih in pekarskih tozdih Žita. Tudi pri njih ni denarja za posodobitev. Imajo izrabljeno opremo, ponekod tudi izredno visoko fluktuacijo delavcev. Akumulacija pa je nizka. Vseh 18 Žitovih pekarj je lani ustvarilo za 17 milijonov akumulacije, nova peč pa stane 50 milijonov.

Med organizacijskimi slabostmi je treba omeniti tudi premajhno povezanost tozdov pa nezadovoljivo fizično distribucijo. Tudi blagovno prometni

in razvojno raziskovalni funkciji bodo v prihodnje morali dati več poudarka. Nezadovoljni so tudi s tem, da so jim v mlinarstvu in pekarstvu cene pšenice in kruha administrativno določene; s še tako dobro organizacijo ne morejo pokrivati izgub, ki tu nastajajo.

Če v osnutku načrtov pogledamo, kaj novega predvidevajo v naslednjih letih nekateri tozdi Žita, vidimo, da nameravajo v tozdu Mlini posodobiti proizvodni proces; obnovili in zamenjali bodo iztrošene stroje in razvili novo tehnologijo. V tozdu Pekarstvo in testeninarstvo bodo zamenjali izrabljeno pekarsko linijo, pričeli pa bodo tudi peči diabetične, dietetične in ekspanzirane izdelke. V tozdu Blagovni promet pa bodo zgradili centralno prodajno skladišče in nov transportni trak. D. J.

30 let Tovarne močnih krmil v Ljubljani

Pred 32 leti so v Zeleni jami ob Kavčičevi ulici zasadili prvo lopato za temeljni kamen nove tovarne, za tedanje razmere edinstvene na vsem Balkanu. Pobudo in vso podporo za Tovarno močnih krmil je tedaj dala glavna združena zveza LRS. V tistem času, ko so na družbenih posestvih kot v posebnem kmetijstvu poznali le klasično, pretežno travniško krmo, je bil revolucionaren in dalekosežen korak zgraditi tovarno za industrijsko proizvodnjo močnih krmil z najsoodobnejšo opremo za pripravo in doziranje krmil in proizvodnjo granuliranih proizvodov za industrijski način krmiljenja domačih živali.

Tovarno so gradili več kot dve leti. Septembra 1955. leta je bila dograjena in stekla je poiskusna proizvodnja; po nekaterih podatkih je bila tovarna odprta decembra 1955.

V poiskusni proizvodnji leta 1955 so napravili 4.270.450 kg krmil za goveda, teleta, svinje, perutnino in celo 30 kg Rudnikke. Iz proizvodne knjige izhaja, da so januarja 1956. leta začeli z redno proizvodnjo in to krmila K, krmila, namenjenega konjem. Prvih devet dni je bila 100-odstotna redukcija električnega toka, do konca meseca pa 64-odstotna, vendar je uspelo izdelati 628.200 kg krmila K, od predvidenih 100 vagonov le 63 vagonov. Še cel februar je bila redukcija električnega toka 50-odstotna, vendar so izdelali 628.488 kg krmil K, DK, S, NS-br, Pt in FZ. Tedaj so zaposlili potnika, da je propagiral in prodajal krmila na državnih posestvih; vendar so zaloge iz dneva v dan rasle. V mesecu marcu jih je pestilo še po-

manjkanje nekaterih surovin, predvsem ječmena, vendar jim je uspelo narediti 1.255.315 kg 11 različnih krmil.

Šele oktobra 1959. leta je proizvodnja dobro stekla in imeli so takšno mesečno proizvodnjo, kot jo imajo sedaj tedensko.

Leta 1960 je tovarna doživela veliko spremembo. Priključila se je Agrokombinatu Ljubljana, količinska proizvodnja krmil pa je narasla na prek 24.000 ton. Od tedaj naprej je proizvodnja le rasla, saj je perutinarstvo tedaj že temeljilo izključno na krmilih, izdelanih v tej tovarni; močno pa sta narasli in se širili tudi živinoreja in prašičereja.

V tridesetih letih dela je tovarna doživela več modernizacij, bodisi zaradi uvajanja sodobnejše tehnologije v proces proizvodnje močnih krmil bodisi zaradi povečanja zmogljivosti.

Zadnja takšna rekonstrukcija je bila v letu 1975: 8. aprila tega leta so odprli objekte za transport krmil v razsutem stanju z ustreznimi novimi transportnimi

sredstvi. Takrat je bilo v tovarni zaposlenih 93 delavcev.

Leta 1955 so proizvedli 4.271 ton, leta 1961 že 27.300 ton, leta 1976 prek 53.000 ton in leta 1984 točno 83.824 ton močnih krmil. Skupaj je tovarna v 30 letih izdelala in dala na trg milijardo 403 milijona 701 tisoč in 216 kilogramov močnih krmil, kar predstavlja tovarni vlak s 140.370 vagoni, dolg od Ljubljane do grških Aten.

Vsekakor zanimiva pot tega uspešnega kolektiva.

Po glasilu delavcev sozda Emona S. G.

OBVESTILO

Naša znana gostinska delovna organizacija FI-GOVEC, Ljubljana, je preselila svoj sedež iz ulice Ob Ljubljani 24 na Kolbarjevo 34, prav tako na Kodeljevem.

Tudi v juliju in avgustu delovno

(nadaljevanje s 1. strani)

V Teolu so nam povedali, da proizvodnja v glavni sezoni dopustov ne trpi, saj morajo zadostiti zahtevam in planom prodajne službe. Kolektivnih dopustov ni, manjkajoče delavce bodo delno nadomestili s študenti, medtem ko druge dodatne delovne sile ne zaposlujejo. Delo je zastalo le v enem obratu, kjer izvajajo nujno rekonstrukcijo.

V HVP Kolinska so organizirali 14-dnevni kolektivni dopust po obratih. V tem času bodo opravili nujne remonte in popravila strojev. Vseeno pa bo prodaja tekla nemoteno, saj so v predpoletnih mesecih ustvarili dovolj velike zaloge blaga. Nekateri obrati bodo delali nemoteno, s tem da bodo manjkajoče delavce nadomestili s svojimi študenti ali pa s študenti, ki jih najemajo prek Študentskega servisa. Pravijo, da je ponudba s strani študentov letos celo prevelika, saj jih zaposlijo le toliko, kot jih nujno potrebujejo.

V tovarni zaves Velana so od 1. julija do 15. avgusta znižali obseg proizvodnje s treh na dve izmeni. Ob tem je zanimivo, da delajo dopoldne in ponoči, medtem ko popoldne stroji mirujejo. Za tak delovni čas so se odločili zato, ker so se v prejšnjih letih popoldne pogosto lomile igle zaradi prevelike vročine. Na prazna delovna mesta bodo razporedili tudi nekaj študentov in svojih študentov, ki morajo opraviti obvezno prakso.

V Julonu so pripravili podroben načrt dopustov, ker je narava njihovega dela takšna, da stroje ne smejo ustaviti. Planirana proizvodnja je zato enaka kot v drugih mesecih. Manjkajočo delovno silo skušajo nadomestiti z večjo intenzivnostjo dela preostalih delavcev, z nadurnim delom ter s študenti in študenti, ki pa opravljajo le manj zahtevna dela. Nekaj težav jim povzročajo štiriizmensko delo, ki ga opravljajo moški, saj le-ti težje poprimejo še za nadurno delo. MARKO POGRAJC

Priznanja ob dnevu samoupravljalcev



Na slovesni seji občinskega kluba samoupravljalcev 27. junija je naš občinski sindikalni svet podelil delavkam in delavcem ter temeljnim organizacijam združenega dela, ki so se odlikovali z izrednimi prispevki k razvoju socialističnega samoupravljanja, listine s plaketo Josip Broz Tito — 35 let samoupravljanja. Na sliki predstavljamo nagrajence — spredaj od leve proti desni so: Franc Zabukovec iz SCT — tozdr Teatarska dejavnost, Dana Sovre iz Srednje šole za

elektroenergetiko, Franc Vrečič iz ŽG Ljubljana — Tozdr za transport Moste in Gregor Breznik iz ŽK Žito — tozdr Mlini. Zadaj od leve proti desni pa stojita predstavnik SCT — tozdr Mehanični obrati in Marko Čepon iz ŽG — Gradbeno podjetje Ljubljana. Priznanje je prejel še Jože Švigelj iz Saturnusa, ki pa se slovesnosti ni mogel udeležiti. (Foto: DARJA JUVAN)

● HLADILNICA ZALOG ŠIRI DOPOLNILNE DEJAVNOSTI

Izkoristek večji kot pri razvitih

V hladilnici Zalog, ki sodi v sklop Mercator-Mednarodne trgovine, tozdr Slovenija Sadje, pravkar končujejo z deli za razširitev dopolnilnih dejavnosti. Prvi v Sloveniji bodo imeli tunel, ki jim bo omogočal zamrzovanje višenj in jagodičevja v »sipkem stanju«, istočasno jim bo nova investicija omogočala še sušenje in zamrzovanje jabolčnih krehljev.

Ravno te sodobne tehnologije bodo omogočile našemu izvozniku, da bo dosegal višje cene na svetovnem tržišču. A to sta le dve izmed različnih dejavnosti hladilnice v Zalogu, prve v Ljubljani, ki zaradi skrbno načrtovanega dela dosega dokaj ugodne rezultate.

Njen direktor Tone Grilj nam je povedal, da je bila hladilnica zgrajena leta 1957. Takrat je imela 4000 ton zmogljivosti in je služila pripravi blaga za uvozno-izvozno podjetje Slovenija sadje. Nekaj prostora pa je ostalo še za hrambo sadja, zelenjave ter mesa za domači trg.

Z leti je postala premajhna in leta 1971 so povečali hladilniške zmogljivosti za 2000 ton ter za-

mrzovalne zmogljivosti od 20 na 40 ton. Niso pa povečali števila zaposlenih, saj so uvedli sodobno tehnologijo in mehanizacijo ter tako pocenili svoje storitve. A že čez 4 leta so morali dograditi nove hladilniške prostore s 6000 tonami zmogljivosti ter dva zamrzovalna tunela, vsakega z zmogljivostjo 20 ton. Pet let zatem so uvedli še 1600 ton zmogljivosti hlajenja z nadzorovano atmosfero. Tako imajo danes skupno okoli 14.000 ton hladilniških zmogljivosti ter 60 do 75 ton dnevni zamrzovalnih zmogljivosti.

Če vemo, da ima povprečen hladilnik v gospodinjstvu moč okoli 100 vatov, si lahko predstavljamo, kako velikanske količine električne energije potre-

Hladilnica Zalog ima stalne pogodbe z nekaterimi večjimi porabniki. Tako ima Mercator-Sadje zelenjava v stalnem zakupu 2.500 ton hladilniških zmogljivosti in Mercator-Ljubljanske mlekarne 2000 ton za sladolede, tu so še Kolinska, Jata Zalog, Emona in PIK Vinkovci. Svoje storitve obračunavajo kilogram — bruto na mesec, pri čemer en dan predstavlja en mesec. To pomeni, da je vseeno, ali naročnik hrani robo le en dan ali pa 30 dni. Za kilogram jabolk je treba mesečno odšteti 1,1 dinarja, za meso, zamrznjeno na minus 25 stopinj, pa 1,32 do 1,50 dinarja. V Hladilnici imajo povprečno 2 do 3.000 ton sadja za izvoz, 2.000 ton sladoleda, 2 do 2 in pol tisoč ton sadja ter tisoč ton mesa. Vse to je spravljeno na 13.500 kv. m površine v štirih funkcionalno povezanih zgradbah, ki leže ob industrijskem tiru. Žal železniški promet upada, ker poslovni partnerji nimajo industrijskih tirov in se zato žele izogniti pretovarjanju na kamione.

žave po dveh do treh dneh, medtem ko bi postal položaj v hladilnici kritičen po sedmih dneh, še zlasti, če bi se to zgodilo v poletnih mesecih. Doslej, razen v letu 1973, takšnih težav v hladilnici niso imeli.

Direktor Grilj nas je seznanil, da imajo pri njih dve vrsti hlajenja. Prvo, pri nič stopinj Celzija, se uporablja za sveže sadje, ki se tako ohrani od 3 do 8 mesecev. Drugo pa je globoko hlajenje pri minus 25 stopinjah Celzija. V teh komorah hranijo globoko zamrznjeno sadje za predelavo, ki ga izvažamo, meso in mesne izdelke ter mlečne izdelke za takojšnjo porabo.

Še podatek: hladilnica v Zalogu ima izkoriščenih okoli 80 odstotkov zmogljivosti. V razvitih državah ocenjujejo, da donosno poslujejo hladilnice s 50- do 54-odstotno izkoriščenostjo zmogljivosti.

Dnevno imajo 150 do 200 ton prometa, v sezoni spravila jabolk pa do 300 ton. Ravno zaradi teh nihanj so uvedli dopolnilne dejavnosti ter s tem dvignili storilnost delavcev. Ti takrat, kadar je promet manjši, prebirajo sadje, ga razvrščajo in pakirajo. Poleg tega izdelujejo še 25-kilogramске ledene kose, ki jih potrebujejo različni odjemalci, od Cinkarne Celje, mesne in tekstilne industrije, Železniškega gospodarstva Ljubljana, Leka Mengeš, do posameznikov. Kilogram ledu prodajo od 3 do 5,5 dinarja, odvisno pač od količine in naročnika.

Zanimivo je, da v vseh 28 letih poslovanja niso imeli izgub. ANDREJ DVORŠAK

Spremembe cen, ogrevne toplote in plina iz omrežja

Delovna organizacija Energetika Ljubljana, tozdr Komunalna energetika in tozdr Plinarna obveščata svoje potrošnike, ki uporabljajo energijo iz vročevodnega sistema in plina iz omrežja, da je delavski svet Energetike v sestavi delavcev delovne organizacije in delegatov potrošnikov dne 21. marca 1985 predlagal korekcijo cen ogrevne toplote in plina iz omrežja, in sicer na podlagi letnega plana proizvodnje in prodaje energije in povečanih stroškov poslovanja, predvsem zaradi podražitve vhodnih goriv (zemeljski plin, premog, mazut), ki v prodajni ceni predstavljajo dve tretjini vseh stroškov.

Izvršni svet mesta Ljubljana je na svoji seji dne 19. junija 1985 potrdil delno korekcijo cen ogrevane toplote in plina iz omrežja. Določil je tudi novo razmerje cen med stanovanjskimi in poslovnimi prostori od 1:1, 22 na 1:1, 50 z izjemo javnih kopalnic, kjer je cena, ki je veljala za te odjemalce na dan 1. junija 1985, povečana za 48%.

Glede na izenačevanje stroškov med porabniki toplote in energije za ogrevanje stanovanj in porabniki plina iz omrežja, ki le-tega uporabljajo za celotno oskrbo (ogrevanje, priprava tople vode, kuhanje) je odločil, da razmerje cen med ogrevno toploto in plinom iz omrežja 1:1,15 ostane še naprej v veljavi.

Sklep izvršnega sveta je stopil v veljavo 1. julija 1985 oziroma za potrošnike, ki porabljeno energijo merijo s števci, po prvem odčitku števca.

Vse informacije v zvezi s spremembami cen daje služba za obracun pri delovni organizaciji Energetika, tel. št. 348-921. O potrebni naslednji podražitvi bodo stekle razprave po polletnem obracunu pred pričetkom kulturne sezone 85/86.

Direktor SLAVKO LAMBERGAR

POTROŠNIŠKI SVETI

OCENA NAŠE PREHRANE

Koordinacijski odbor potrošniških svetov mesta Ljubljane je na svoji zadnji seji med drugim obravnaval tudi to, kaj pomeni v redni prehrani delovnega človeka in krajna sprememba oziroma padec kupne moči. Ko ocenjujemo, da je bila v zadnjih dveh letih preskrba zadovoljiva, so zaradi nedeljnjega padca kupne moči potrošnikov nastale večje spremembe v porabi. Nekateri proizvode so zamenjali cenejši, manj kvalitetni, občuten je padec nakupa mesa in mesnih izdelkov, še bolj izrazit je padec pri zelenjavi in sadju. Vse to pa kaže na slabšanje kvalitete naše prehrane.

Koordinacijski odbor opozarja, da mora biti čimprej narejena ustrežna analiza o posledicah poslabšanja prehrane. To velja še posebno pri prehrani naše mladeži. Pri pouku gospodinjstva v osnovnih šolah pa bi morali posvetiti še več poudarka kot dosedaj pravilni, redni in kvalitetni prehrani ter vzgoji mladega človeka kot kupca. Vemo namreč, da je prav mlad človek najbolj pripravljen sprejemati dobro pripravljene nasvete in izkušnje. VILJEM KLEMENC