

Čestitamo za dan republike, 29. november!



Gospodarjenje v devetih mesecih

Kljub dejstvu, da smo v DO ŽK ŽITO poslovanje v 9 mesecih zaključili pozitivno in da je celotni prihodek, ki smo ga dosegli v znesku 13.921.251.722,00 din za 202% višji kot lani v istem obdobju in tudi višji, kot smo ga načrtovali, s primerjavo numerističnih podatkov ne moremo biti zadovoljni. Gre namreč za dejstvo, da so tri naše TOZD poslovanje v 9 mesecih zaključile s poslovno izgubo v skupnem znesku 160.788.074,00 din. Z izgubo so poslovale: TOZD Mlini, TOZD Triglav-Gorenjka in TOZD Tehnični obrati.

Izguba v TOZD Mlini je predvsem posledica obresti za najeta obratna sredstva za financiranje odkupa pšenice iz letošnje letine. Izguba v TOZD Triglav-Gorenjka je bila pričakovana in ta TOZD ima že sprejet program ukrepov za odpravo vzrokov za poslovanje z izgubo, tako da je potrebno samo nadaljevati s temi ukrepi. Izguba v TOZD Tehnični obrati je predvsem posledica dejstva, da TOZD pretežno del storitev opravlja za TOZD-e v DO

Žito in da so cene njihovih storitev na nižjem nivoju kot pri drugih organizacijah te dejavnosti. Za TOZD Mlini in TOZD Tehnični obrati bo tako potrebno sprejeti in izdelati sanacijske programe in od IS pristojne občine pridobiti soglasje za izplačevanje OD v teh dveh TOZD v skladu z določili našega sporazuma o razporejanju sredstev za OD.

Kljub temu, da porabljenih sredstev naraščajo počasneje kot celotni prihodi,

pa smo zaradi obresti, za katere smo odšteli prek 99 milijard S din, dosegli dohodek, ki je višji kot v preteklem letu le za 68%. Iz doseženega čistega dohodka smo največ namenili za OD, ki so v masi narasli v primerjavi s preteklim letom za 91,6% in so tudi višji, kot smo jih načrtovali za 9 mesecev.

Dokaj ugodno so poslovale TOZD s področja pekarstva in tudi konditorske TOZD, ki so ustvarile prek 25 milijard S din poslovnega sklada.

Fizični obseg proizvodnje je v DO narasel za 9%, s čimer se je povečala tudi naša produktivnost. Porast fizičnega obsega proizvodnje beležimo v vseh dejavnostih, razen v konditorstvu, kjer kljub dejstvu, da se je količinska proizvodnja zamrznjene hrane povečala za 15,8%, celotna

dejavnost beleži 10% manjšo proizvodnjo kot lani in manjšo, kot smo načrtovali.

Plan uvoza za letošnje leto smo v desetih mesecih dosegli s 77,2%, izvoz na konvertibilno področje pa je bil blizu planiranega oziroma v TOZD Šumi celo 10% nad dinamičnim planom. Na osnovi tega lahko ocenjujemo, da bomo planirani izvoz za letošnje leto dosegli. Vrednostno so se prihodki od prodaje na tujem trgu povečali v primerjavi s preteklim letom z indeksom 294, v strukturi pa že predstavljajo 2,6%, kar je celo nad pričakovanim.

Ob 9 mesecih je združevalo delo v naši DO 2.525 delavcev, povprečni OD na delavca na mesec pa znaša 44.352,00 din ali 85,1% več kot lani v istem obdobju.

Franc Rutar

glasnik

glasilo delavcev živilskega kombinata žito ljubljana

ŠTEVILKA 3

NOVEMBER 1985

Glavni direktor DO ŽK Žito še naprej Marko Sok

Na slovesni seji delavskega sveta DO, ki je potekala v četrtek, 26. septembra, so delegati soglasno sprejeli sklep, da se za individualnega poslovnega organa DO Žito ponovno imenuje tovariša Marka Soka, magistra ekonomije. Drugo štiriletno mandatno obdobje bo trajalo od 1. oktobra 1985 do 1. 10. 1989.

Ob ponovnem imenovanju je del Marko Sok za Glasnik naslednje izjavo:

»Prevzemam drugi mandat glavnega direktorja v DO Žito z občutkom, da smo v preteklosti uspeli skupaj z vsemi samoupravnimi organi, družbenopolitičnimi organizacijami in seveda z vodilnimi in vodstvenimi delavci ter z vsemi delavci kombinata uresničiti mnogo delovnih ciljev.



Gledam predvsem na našo proizvodnjo, na naš izvoz in seveda na programsko usmeritev. Uspeli smo oživiti razvojne ambicije, ki se razraščajo iz stabiliziranja obstoječih proizvodnih odnosov s povečanim občutkom za ekonomiko poslovanja.

Živimo v času razdrobljenosti naših ciljev in interesov ter po drugi strani v naši skupni želji, da bi to razdrobljenost vendarle povezali na ta način, da ne bi podirali motivacije posameznih TOZD in ko ne bi ti posamezni TOZD rušili skupnih ciljev.

Ob vsem tem razmišljanju moram omeniti tudi naše probleme medsebojnih odnosov, ki niso vedno na nivoju in ki nam jemljejo energijo. V zadnjem času opazam oživljanje medsebojnih podtikanj in iskanje problemov predvsem pri drugih in ne najprej pri sebi. Trdno sem odločen, da se spopadem s temi odkloni in upam, da se bo priključil tisti del Žita, ki želi tej OZD dobro.

Nov mandat zahteva tudi od mene, da si najdem nove najbližje sodelavce, saj bomo le tako usposobljeni voditi strategijo razvoja. Pričakujem podporo s strani delavcev kombinata in nameravam v svoje delovne zadolžitve vložiti vse svoje znanje in energijo.

Odkup pšenice letnik 85

Dovolj pšenice za naše potrebe

Tudi letos se je nadaljeval ugoden trend pri odkupu slovenske pšenice, ki daje ob načrtnem delu vse boljše rezultate. Akcija odkupa, ki je potekala brez večjih motenj, je v glavnem končana, čeprav pričakujemo v Žitu še nekaj manjših količin pšenice.

V septembru 1984 je bil podpisan samoupravni sporazum med pridelovalci in porabniki v agroživilstvu z naslovom »za uresničevanje ciljev in nalog iz dogovora o temeljih družbenega plana SR Slovenije v obdobju 1981 – 85 pri pridelovanju pšenice v letu 1985«. Ta sporazum zavezuje proizvajalce, da proizvedejo v družbenem sektorju 5.600 ton in v zadržnem sektorju 9.823 ton pšenice.

Mi smo s temi proizvajalci sklenili pogodbe v družbenem sektorju za 5.311 in v zadržnem za 9.538 ton pšenice. S proizvajalci so bili organizirani regijski sestanki, na katerih smo se dogovarjali o pogojih odkupa in o samem sistemu vzorčenja, analiziranja in

obračunavanja pridelka pšenice v letu 1985.

Tik pred žetvijo smo organizirali posvet z vsemi, ki so neposredno sodelovali pri odkupu v kmetijskih organizacijah in v Žitu. Dogovorili smo se za operativni načrt odkupa in ga v pisni obliki poslali vsem pridelovalcem. Odkup je bil organiziran v skladu z odkupnimi pogoji, ki so bili usklajeni na Zadržni zvezi, Komiteju za kmetijstvo in Žitni skupnosti ter so bili objavljeni v sredstvih javnega obveščanja že v času podpisa sporazuma. S tem so bili proizvajalci, predvsem v zadržnem sektorju, pravočasno – v času setve – obveščeni o pogojih pridelovanja pšenice.

Odkup je potekal vse-



skozi nemoteno. Vsa odkupna mesta so bila odprta neprekinjeno od 6. ure zjutraj do 22. ure zvečer.

Velik problem odkupa pšenice v slovenskem prostoru predstavlja visoka vlaga v zrnu. Provizorična sušilnica pri silosu Vir ne zmora pravočasno posušiti vse pšenice s povečano vlago. Posledično se to

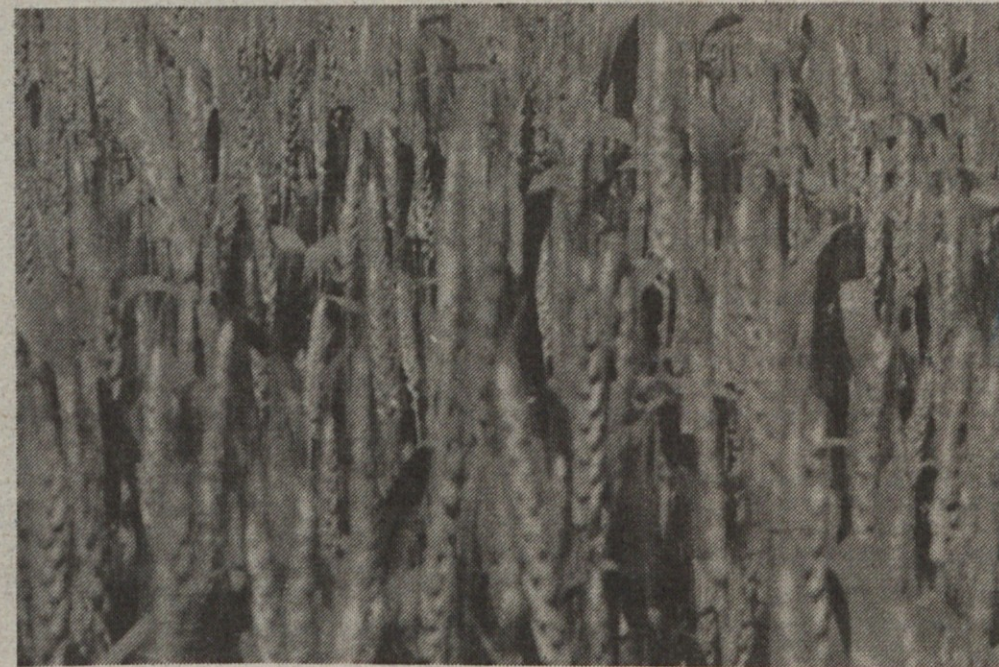
odraža kasneje v slabših kvalitetah mok.

Ilustrativno navajamo nekaj podatkov o kvaliteti pšenice, ki smo jo prevzeli v času odkupa: V vsej Sloveniji je bilo treba sušiti 43% odkupljenih količin. Stopnja vlage je bila v začetku odkupa v ekstremnih primerih celo do 24 ali 25 odstotkov. V glavnem je pšenica po standardih druge kakovostne vrste, nekaj je bilo tudi tretje, v majhnem odstotku pa tudi prve, najboljše kakovosti.

Ob teh podatkih moramo poudariti, da so večje količine vlage v začetnih dneh odkupa prisotne v pšenici tudi zaradi prezgodnje žetve, s čimer se skušajo kmetje izogniti tveganju glede vremenskih sprememb (toča, neurje, dolgo deževno obdobje ipd.).

V času kampanjskega prevzema, v obdobju od 20. julija do 10. avgusta smo kljub dobri organizaciji občasno zaostajali pri izvrševanju analiz in pri obračunu pšenice. Kljub temu pa s strani kmetijskih organizacij nismo dobili bistvenih pripomb.

Kmetijskim organizacijam Nadaljevanje na 2. strani



mini glasnik



Izdaja živilski kombinat ŽITO Ljubljana
61000 Ljubljana, Smrtniška 154

Letnik 3 številka 23/ B.č. 1904

Višje dnevnice, stroški prenočevanja in kilometrina

Delavski svet DO je na svoji seji, 14. avgusta 1985, sprejel spremembo obračunavanja višin stroškov, ki so jih imeli delavci pri opravljanju določenih del in nalog, in sicer:

- dnevnice v državi:	
- nad 12 ur	1.714,00 din
- od 8 do 12 ur	884,00 din
- znižana dnevnicca od 6 do 8 ur	633,00 din
- stroški prenočevanja:	
- povprečnina	1.353,00 din
- stroški za ločeno življenje:	12.177,00 din
- kilometrina:	26,80 din
	24,00 din
	22,40 din

Nove višine stroškov se obračunavajo od 1. septembra dalje.

Priprave plana za leto 1986 že stekle

Kolegij DO je na seji, 26. septembra obravnaval predlog rokovnika za pripravo in izdelavo plana za leto 1986, dokončni predlog srednjeročnega plana do leta 1990 in prejel predlog rebalansa plana DSSS za leto 1985 ter informacijo o preskrbi z moko in prizadevanjih za izboljšanje kvalitete mok.

Sojini polpeti že v prodaji



V obratu za zmrznjeno hrano v TOZD Pekarstvo in testeninarstvo so začeli proizvajati sojine polpete. To je nov proizvod na našem tržišču. Polpeti so narejeni iz sojinih, krompirjevih in ovsenih kosmičev, jajc in začimb.

Priprava te jedi je zelo enostavna in hitra: zmrznjene polpete damo v segreto maščobo pri 180° C in cvremo približno 3 minute, da zlato porumenijo z obeh strani.

Notranjetrgovinski kolegij odslej vsak mesec

Notranjetrgovinski kolegij je 26. septembra obravnaval problematiko prodaje za obdobje osmih mesecev, predlog reorganizacije prodajne službe, vprašanje racionalnejše distribucije, problematiko propagandne službe, zahteve večjih trgovskih hiš po sovlaganjih in izhodišča plana za leto 1986. Med drugim so sprejeli tudi naslednje dogovore:

- v prodajni službi je potrebno vložiti več naporov za prodajo desertnega programa,
- v TOZD Triglav-Gorenjka bo organizirana industrijska prodajalna, kjer naj bi bil zastopan celotni proizvodni program Zita,
- pripravi naj se predlog za »Žito paket«, ki bi bil namenjen za prodajo delavcem v drugi OZD ob novem letu,
- prodajna služba pripravljaj predlog prodaje Žitovih proizvodov delavcem DO ŽK Žito in ga posreduje OO ZS TOZD in DSSS,
- čim prej naj se organizira sestanek s predstavniki TOZD o vprašanju racionalnejše fizične distribucije,
- propagandna služba se z vsemi tozdi dogovori o obsegu in akcijah propagande do konca leta.

Nadaljevanje s 1. strani
jam smo 15-dnevno poslali obračun prispele pšenice, specificirano po posameznem kooperantu. Oračunski listi so služili zadržam kot baza za izstavitev faktur. Ves obračun prispele pšenice je bil izdelan v Žitovem računskem centru.

Odkup pšenice letnika 85 je v glavnem zaključen. Pričakujemo, da bomo prevzeli še nekaj količin na račun zamenjave s semensko pšenico. Trenutna realizacija znaša 4.268 ton v družbenem sektorju (to je 80% s pogodbami predvidenih količin) in 7.810 ton v združenem sektorju oziroma 82% predvidenih količin.

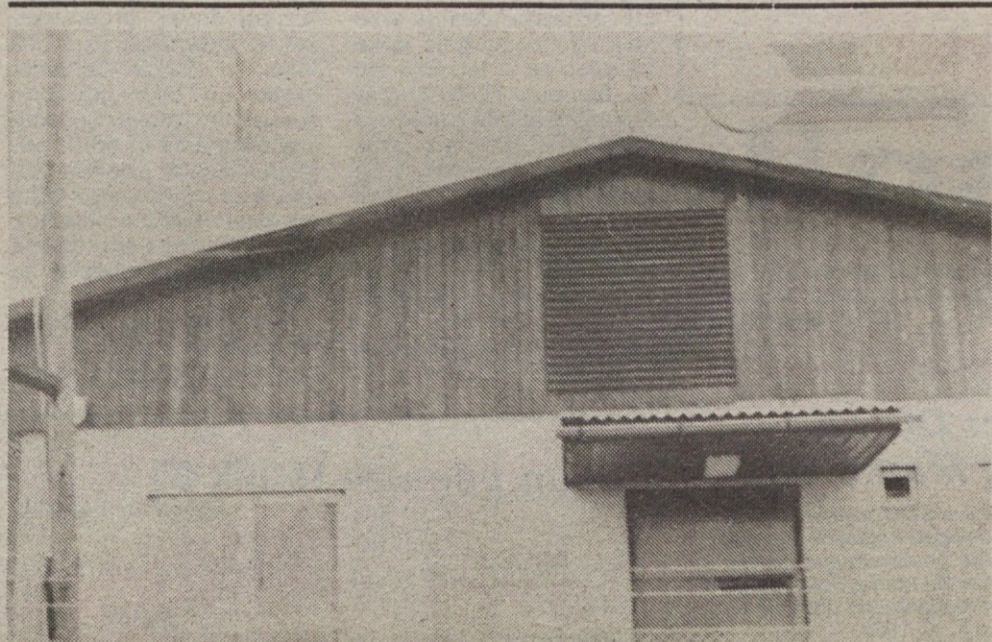
Letošnji odkup pšenice v SR Sloveniji predstavlja skupaj s količinami, ki jih

je odkupila ABC Pomurka, več kot 40 odstotkov celotnih potreb TOZD Mlini, ki znašajo 57.500 ton letno.

V Žitu smo za zagotovi-

tev potreb TOZD Mlini v drugih republikah kupili manjkajoče količine pšenice, tako da razpolagajo v TOZD Mlini z zadostnimi

količinami osnovnih surovin. Zato pričakujemo, da bomo naslednje ekonomsko leto začeli s potrebnimi prehodnimi zalogami.



TOZD Pekarstvo Vrhnik

Aktivna prizadevanja za odpravo izgube

Vrhniška pekarna je ob polletju zabeležila izgubo. Potem, ko so analizirali vzroke negativne poslovne bilance, so sprejeli načrt za normalizacijo poslovanja. O njihovih prizadevanjih za boljše rezultate smo se pozanimali pri direktorju TOZD-a, Andreju Košaku.

Po sprejetem sanacijskem programu temeljne organizacije so izvedli ponovne kalkulacije in sprejeli nove cene tortnega dekora. Prav tako so se povečale cene ostalih proizvodov zaradi dviga cen osnovnih surovin.

Tortni dekor

Okraske za torte, narejene iz sladkorja, ki so jih doslej prodajali oziroma ponujali trgovinam sami, sedaj ponujajo potniki iz Blagovnega prometa. S tem se je razširilo tržišče, saj je moč kupiti ta proizvod sedaj povsod po Sloveniji in v delu sosednje Hrvaške.

Trenutno so zaloge tega blaga pošle – celo več: odločili so se za pospešeno proizvodnjo, tako da delajo tudi ob prostih sobotah. Ker temelji proizvodnja tortnega dekora na ročnem delu, skušajo najti ustrezno strojno opremo, bodisi doma ali pa v tujini.

Hkrati skušajo razviti (v sodelovanju s službo za razvoj in raziskave) nove oblike dekora in razširiti asortiment z novimi artikli iz tega programa. Večji del bodo odkupovali od kooperantov, s katerimi redno sodelujejo.

Pekarstvo

Glavna naloga je večanje proizvodnje. Vloženi napori dajejo že prve rezultate, saj so zabeležili do 5 odstotkov fizičnega porasta proizvodnje v primerjavi z enakim obdobjem lanskega leta. Ugodnejša je tudi struktura peke. Zgoraj omenjeni odstotek je dosežen predv-

sem na račun posebnih vrst kruha, tako da se je povprečna cena povečala na 120 dinarjev za kilogram. Kljub temu so ohranili zahtevani odstotek osnovnih vrst kruha, ki ga določa družbeni dogovor.

Največ težav imajo pri zagotavljanju mok, kjer jih predvsem moti slaba kvaliteta moke tip 850. Posledice so česte reklamacije na tržišču, ob dejstvu, da je na nivoju DO Žito sprejet interni dogovor o peki kruha 50:50 (polovica črnega in

polovica belega kruha), kar je za potrošnika neugodno razmerje.

Ker se težave s kvaliteto moke pojavljajo že nekaj zadnjih let, opozarjajo vrhniški peki, da je potrebno nekaj storiti, da bi se stanje izboljšalo. Predvsem bi morali posvetiti večjo pozornost spravlju pšenice iz domačega odkupa, kjer je večkrat previsoka vlaga, ki povzroči poznejše kvarjenje. Posledica je slaba moka in kruh. Končni potrošnik valji vso krivdo na peke, ki so pri tem brez moči.

Obratna sredstva

Tudi tu se je situacija precej izboljšala, saj so dobili nekaj kratkoročnih kreditov pod ugodnimi pogoji. Že več kot mesec dni denar tudi posojajo drugim. V prvem polletju so si morali vseskozi sami izposojati denar in je bil del izgube ustvarjen tudi na račun visokih negativnih obrestí.

Naložba

Aktivnost TOZD Pekarstvo Vrhnik je bila usmerjena tudi v pripravo za investiranje v skladišče za potrebe občinskih blagovnih rezerv z moko. Skladišče, katerega celotna vrednost bo znašala 34.000.000,00 dinarjev, bo zgrajeno na dvo-rišču pekarnice. Glavni del sredstev za gradnjo 26.500.000,00 din sta zagotovili občini Vrhnik in Logatec. Začetek gradnje bo predvidoma konec tega meseca. Gre za dvoetažni objekt v skupni površini 600 kvadratnih metrov.



Ročna izdelava tortnega dekora

Obisk v Imperialu

Z novimi pristopi do večje prodaje žvečilne gume

Žitov TOZD Imperial iz Krškega je že vrsto let vodilni proizvajalec žvečilne gume pri nas. Kljub temu ne počivajo »na lovorikah« pridobljenega ugleda pri potrošnikih, saj jih spremenjeni pogoji gospodarjenja in močna konkurenca drugih proizvajalcev vzpodbujajo k novim akcijam za uspešno poslovanje.

Kdo ne pozna žvečilne gume »Bazooka Joe«, ki se že poldrugo desetletje pojavlja v vseh domačih trgovinah? To je proizvod, ki je ponesel ime Imperiala po vsej Jugoslaviji. Vendarle, bazoka je le ena izmed približno tridesetih vrst žvečilne gume, ki jih proizvajajo v Imperialu. Še enkrat več različnih artiklov pa naredijo v tem 270-članškem kolektivu za izvoz.

Žvečilna guma je proizvod, ki ga nedvomno uvrščamo med potrošne arti-

vedovali, da je to zastarela oblika, ki je trg ne bo več dolgo sprejemal.

Kljub težji prodaji kot doslej, v Imperialu ni čutiti nikakršne nervoze. Zavedajo se, da se morajo sami prilagoditi novonastali situaciji na domačem trgu. Zato razmišljajo o novostih, ki bi pritegnile potrošnike. Prve take poteze so že napravili. Artikel ZOKI, ki je zelo podoben bazoki in so ga namesto nje tudi začeli proizvajati (vprašljivo je bilo podaljšanje li-

dva »bliter« proizvoda in votle palčke, katere bodo pakirane skupaj s preslikavcem (sličico, ki jo prilepimo, preslikamo na roko).

In kako poteka letos proizvodnja? Najprej je treba poudariti, da TOZD Imperial precejšnji del svoje proizvodnje izvažajo, s čimer si tudi zagotavlja surovine, predvsem gumi-bazo, ki jo pri nas ni moč dobiti. Največji del izvoznega posla predstavlja sodelovanje s Hitschlerjem, poslovnim partnerjem iz ZRN, ki plasira izdelke tudi v druge zahodnoevropske države in v arabski svet. Nekaj svojih izdelkov izvozijo iz Krškega celo v Kanado in Libanon. Načrtovali so tudi samostojen izvoz kock na kli-

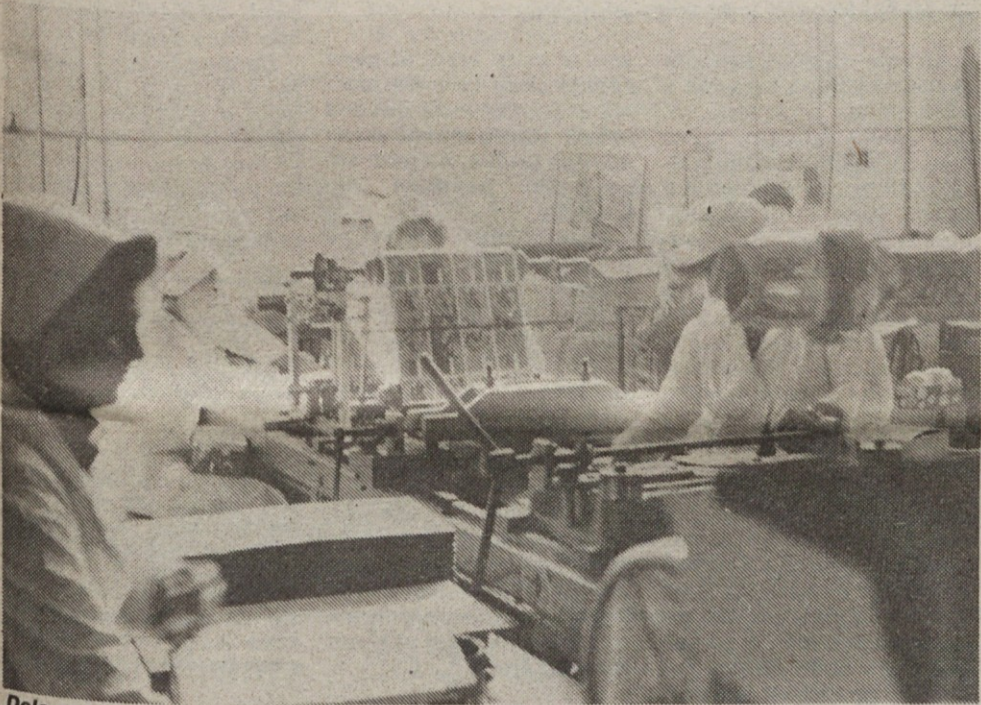
rinško tržišče, predvsem v Češkoslovaško, vendar ni prišlo do uresničitve zamisli. Zato pa so manjše količine prodali na kliring prek organizacije »Voče Zagreb«. Skupaj so letos predvideli, da bodo za izvoz naredili 900 ton žvečilne gume in v devetih mesecih jim je uspelo izpolniti zastavljeni načrt za to obdobje letošnjega leta.

Drugače pa je z izpolnitvijo plana proizvodnje za domači trg, kjer so naredili le za približno 80 odstotkov načrtovanih količin. Bili so tudi delno desortirani, saj so morali izvozne obveznosti v proizvodnji dražjeje, kroglic in cekinov. Zato so za domači trg naredili manj teh artiklov.

Za potrebe prodaje imajo po Jugoslaviji deset svojih skladišč. Zanimivo (in hkrati težko razumljivo) je dejstvo, da prodajo v Sloveniji relativno zelo malo žvečilne gume, pa čeprav je ta trg zaradi manjših transportnih stroškov najcenejši. Največ prodajo v Vojvodini in Srbiji, sledijo pa Makedonija, Bosna in Hercegovina ter Črna gora. Pri tej prodaji se nemalokrat pojavljajo tudi težave zaradi zamunanja 90-dnevnega roka plačila s strani trgovin.

Količinsko so v devetih mesecih prodali približno 2.250 ton žvečilne gume, kar je slabe 3 odstotke manj kot v istem obdobju lani, ko so prodali 2.314 ton. Vrednostno so prodali za blizu 94 milijard dinarjev blaga, medtem ko je bila lani ob tričetrtletju ta številka 50 milijard din.

Vse kaže, da bodo v TOZD-u Imperial Krško tudi vnaprej uspešno poslovati. Garancija za takšno trditev je predvsem velika zavzetost za delo, ki vlada med vsemi zaposlenimi v tem kolektivu.



Delo za stroji zahteva spretno ženske roke

kle, ki niso nujno potrebni, pa vendar raziskave kažejo, da ima več privržencev kot nasprotnikov. Kljub temu ljudje zaradi manjše kupne moči že redkeje segajo na prodajne police z žvečilno gumo. Takšen sklep bi lahko potegnili iz dejstva, da je letos prodaja na domačem trgu stagnirala. Zato so se pojavile v skladiščih prve večje zaloge tega proizvoda.

Tudi Imperial v tem pogledu ni izjema med proizvajalci. Najbolj občuten padec prodaje so zabeležili v letošnjem maju in juniju. Tako so zaloge v prvem polletju oziroma koncem šestega meseca znašale že 456 ton, kar je največ v zadnjih nekaj letih. V poletnih mesecih in v septembru se je prodaja vendarle spet nekoliko dvignila, tako da je bilo koncem septembra še 366 ton zalog za domači in tuji trg.

Zanimivo je, da predstavljajo večji del zalog žvečilne gume artikli iz programa kock, medtem ko doživljajo »cigarete« ponoven razcvet, saj trenutno v Imperialu niti ne morejo narediti dovolj te vrste žvečilne gume za potrebe domačega tržišča in so zato za nekaj časa uvedli celo nočno izmeno. »Cigarete« so torej še vedno zelo priljubljene, čeprav so strokovnjaki že pred leti napo-

cence za bazoko), ni šel dobro v prodajo. Zato so nabavili majice, ki jih potniki direktno ponudijo trgovcem za prodajo ustreznih količin tega artikla. Razmišljajo tudi o tem, da bi začeli neko trajnejšo obliko nagradne igre.

To pa še ni vse. Skušali bodo osvežiti svoj proizvodni program, spremeniti oblike in pripraviti privlačnejšo embalažo. Tako bodo kmalu začeli proizvajati

Za prehrano odslej vsem enako

Delavski svet DO je na seji, dne 26. septembra razpravljal med drugim tudi o regresiranju prehrane. Sprejel je sklep, po katerem znašajo sredstva namenjena za regresiranje prehrane delavcev med delom 15 odstotkov od povprečnega mesečnega osebnega dohodka delavcev v gospodarstvu SR Slovenije, ugotovljenega za preteklo leto. To znaša 4.083 din mesečno.

Tako določena višina velja za vse subjekte v DO ŽK Žito.



Pogled na številne proizvodne linije v Imperialu

mini glasnik



Letnik 3

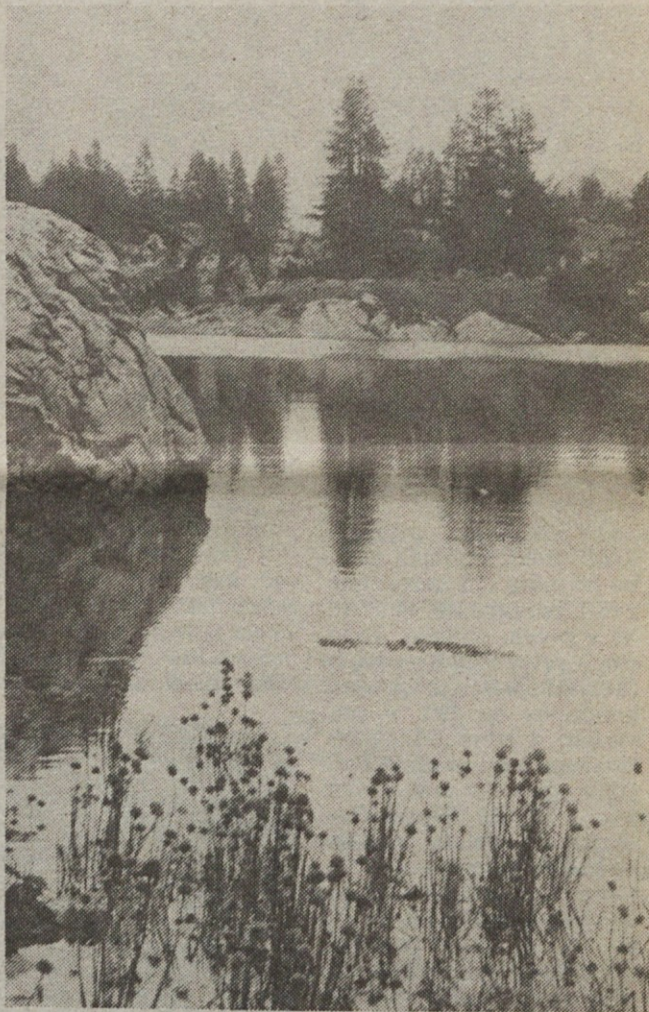
Str. 23/ 8.3. 1984

Od 1. oktobra dalje višji OD

Delavski svet DO je na svoji seji, dne 26. 9. razpravljal tudi o politiki osebnih dohodkov in v skladu z določili 11. in 12. člena Samoupravnega sporazuma in na osnovi sprejete politike za OD v letu 1985 sprejel 15-odstotno povišanje vrednosti izhodiščne osnove, ki je od 1. 10. dalje bruto 28.950,00 dinarjev.

Planinci na Sedmerih triglavskih jezerih

Rekreacijski aktiv DO Žito je 28. in 29. septembra organiziral dvodnevni planinski izlet. Planinci so se povzpeli na Komno, Sedmera triglavska jezera, Planino pri Jezeru in na Vogar. Ob sestopu je bilo v našem počitniškem domu v Ukancu družabno srečanje.



Za varnost odslej skrbi »DO Varnost«

DO Varnost skrbi od 1. oktobra dalje za varovanje naših objektov in premoženja na lokaciji Šmartinske ceste v Ljubljani. Na ta način želimo doseči strožji nadzor in večjo varnost premoženja. Hkrati z nastopom delavcev DO Varnost je prenehala z delom naša vratarsko-čuvajska služba. Sprejet je bil tudi »dvoriščni red«, ki je osnova za delo varnostnikov in katerega se moramo držati tudi vsi zaposleni v našem Kombinat.

Sodelovanje s kmetijskimi OZD

V sredo, 9. oktobra 1985 je bil v sejni dvorani DSSS na Šmartinski cesti v Ljubljani delovni sestanek predstavnikov kmetijskih OZD in predstavnikov DO ŽK Žito. Prisotni so se pogovarjali o letošnjem odkupu pšenice, obravnavali so pogodbe za naslednje leto ter se dotaknili problematike slabe tehnične opreme odkupnih mest.

Ko so govorili o letošnjem odkupu, so ugotovili, da je potekal brez večjih zastojev ali zapletov. Zato so sklenili, da se bodo tudi v prihodnjem letu že v aprilu dogovorili o poteku odkupa pšenice letnik 86. Tudi pogodbe o pridelavi pšenice v prihodnjem letu so že pripravljene.

V razpravi so se prisotni dotaknili tudi težav, ki so nastajale zaradi slabe tehnične opremljenosti odkupnih mest. Ugotovili so, da se stanje ne bo spremenilo brez finančne podpore širše družbene skupnosti.

Prodaja naših proizvodov V primežu manjše kupne moči

Pomemben člen v verigi proizvodnja – potrošnja je prav gotovo prodaja. Uspešno poslovanje delovnih organizacij je v veliki meri odvisno tudi od prožnosti in iznajdljivosti ljudi, ki skušajo plasirati proizvode na trg. In kako se spremenjenim razmeram na domačem trgu prilagaja naša prodajna služba? O tem je spregovoril vodja prodaje, Niko Došlo.

Tovariš Došlo je poudaril, da poteka prodaja v letu 1985 pod vplivom zelo neugodnega tržnega položaja spričo padca kupne moči prebivalstva in večje ponudbe od povpraševanja. Vse to je vplivalo tudi na prodajo žitovih proizvodov.

Podatki, ki so jih posredovala splošna združenja,

proizvodnim tozdom naj imajo več posluha za tržno orientiranost. Moramo reči, da je določen premik že nastal, da se počasi stvari urejajo in tudi prodaja beleži boljše rezultate oziroma se trend upadanja umirja. Prodajna služba pričakuje, da bo do konca leta porast prodaje zadovoljiva, razen pri določenih

tozdih. Poleg tega razmišljajo o nekakšnem »Žito paketu«, ki bi ga ponudili večim kolektivom preko njihovih izvršnih odborov sindikata za prodajo delavcem. Skupaj s TOZD Maloprodaja pripravlja prodajna služba tudi organizacijo prodaje žitovih proizvodov za delavce zaposlene v DO ŽITO.

Prodajna služba je prevzela tudi prodajo tortnega dekorja, ki ga izdeluje TOZD Pekarna Vrhnika. Prvi rezultati prodaje so izredno zadovoljivi (čeprav se plasira samo na ožjem jugoslovanskem področju), vendar ne smemo pozabiti, da si pri prvih prodajah ponavadi poskusi prodreti v trgovine in ne gre za prodajo končnim potrošnikom. Navedeno velja tudi za nov proizvod Sport mūsli, ki je pri kupcih dobro sprejet, vendar imajo vseeno pomembno pripombo do njega – je predrāg.

Za Žito je značilno, vsaj v zadnjih letih trženja, da se v področje ekonomske propagande zelo malo ali skoraj nič ne vplaga. Verjetno je to posledica konjunktturnega obdobja. O tem področju je tekla beseda tudi na notranjetrgovinskem kolegiju. Tovariš Došlo je dejal, da so določeni premiki in privolitve posameznih tozdom res prisotne, čeprav ne v zadostni meri – vsaj ne v tisti, s katero bi lahko parirali naši konkurenci.

Ob koncu je Niko Došlo



kažejo, da je splošni padec prodaje nekoliko večji kakor pri naših izdelkih. Kljub temu prodajna služba ne more biti zadovoljna z rezultati prodaje, še zlasti ne v prvem polletju. Tako smo v prvih osmih mesecih zabeležili padec pri prodaji bonbonov za 18% v primerjavi z istim obdobjem lanskega leta, prodaja žvečilnih gum je manjša za 8%, v TOZD Triglav-Gorenjka pa beleži prodaja mehkega peciva najnižjo točko v zadnjih letih, in sicer se je zmanjšala za 22 odstotkov. Tudi pri prodaji proizvodov TOZD Mlini nismo v celoti izpolnili zastavljenih ciljev, medtem ko smo za 7 odstotkov povečali prodajo izdelkov TOZD Pekarstvo in testeninarstvo.

Ob teh podatkih moramo omeniti določene izpade v proizvodnji, ki so bili tehnološke narave, ali pa so nastali zaradi pomanjkanja promaterialov; nekaj zastojev v proizvodnji pa je nastalo zaradi letnih remontov. Tudi ti dejavniki so vplivali na manjšo prodajo naših proizvodov.

Vodja prodaje je tudi opozoril, da ne smemo spregledati dejstva, da še do danes nismo ustrezno uredili poti distribucije in da se pogosto pojavlja zamuda pri dobavi blaga našim strankam.

Ko je ocenil delo osebja v prodajni službi, je povedal, da je spričo tržnih pogojev vložilo več naporov, kar je tudi razumljivo, saj v obdobju konjunktne rezultati sami po sebi niso merilo uspešnosti osebja, ampak so pomembnejši drugi faktorji, ki vplivajo na prodajo.

Prodaja je v svojih naporih za doseganje boljših rezultatov večkrat predlagala

skupinah proizvodov, kot so desertni bonboni, krem proizvodi, ipd.

V zadnjem času je bilo več sestankov na nivoju Kombinata in notranjetrgovinski kolegij, ki bo odslej potekal vsak mesec enkrat. Na zadnjem takem kolegiju



so se dogovorili za nekatere ukrepe, kot so: reorganizacija prodajne službe na komercialnem področju I (to je področje Slovenije in Istre) z namenom pospeševanja prodaje in vpeljevanje novih segmentov trženja v smislu »Gastro programa«, katerega imamo domala v vseh proizvodnih

opozoril še na naslednje: »Ker smo v času planiranja proizvodnje in prodaje za poslovno leto 1986, bi bilo potrebno že sedaj odpraviti nekatere pomanjkljivosti in iz proizvodne usmeritve preiti na tržno, upoštevajoč ekonomske zakonitosti, če le-te obstajajo na domačem trgu«.

Obračunavanje bolnišk po novem

Delavski svet DO ŽK Žito je na svoji seji, dne 26. septembra sprejel sklep s katerim se spremeni način obračunavanja nadomestil za izplačevanje osebnih dohodkov za čas delavčeve odsotnosti z dela zaradi bolezni.

Od 1. julija dalje se za delavce, ki so odsotni z dela zaradi bolezni, valorizira povprečni osebni dohodek dosežen v preteklem letu z odstopkom rasti OD v TOZD oziroma DSSS po posameznem mesecu tekočega leta. Nadomestilo osebnega gohodka ne more biti višje od delavčevega OD, ki bi ga dobil za redno delo, in

ne višje od najvišjega osebnega dohodka v TOZD ali DSSS v kateri dela, kakor tudi ne nižji od najnižjega zneska, ki zagotavlja materialno in socialno varnost delavca.

Delavci, ki so bili v bolniški v času med julijem in oktobrom, so (bodo) dobili naknadni poračun boleznine.

S tem sklepom se tudi naša delovna organizacija prilagaja spremembam in dopolnitvam samoupravnega sporazuma o uresničevanju zdravstvenega varstva, ki jih je objavil Uradni list SRS št. 29, ki je izšel 16. 8. letos.



Po dvokilsko štruco v butik »Štruca«

V Pražakovi ulici v Ljubljani je TOZD Maloprodaja odprla prvi butik s kruhom. Prenovljeni lokal, v katerem je bila prej ena izmed prodajalnic Pekarne Center, je že v prvih dneh dobro obiskan, kar kaže na potrebo po takšni trgovini v mestnih središčih.

Štruca – butik s kruhom je specializirana trgovina s pekarskimi proizvodi. V njej lahko izbirajo kupci med različnimi vrstami trajnih kruhov, na voljo so jim potice, torte, krofi, rogljiči, preste in drugo. Še posebej skrbijo za to, da lahko kupci skozi ves dan kupijo sveže vrste osnovnega kruha, ki ga dobavljajo iz Pekarne Center. Posebnost predstavlja ponudba dvokilogramske štruče kruha, ki jo pečejo posebej za to trgovino.

Oprema butika je svojevrstna, saj ga krasijo primerni napisi na eni izmed sten, na košarah so obešene tablice z nazivi različnih vrst kruha, ves prostor pa razsvetlujejo luči, ki so razvrščene v obliki štruče. Posebno pozornost privlači tudi lepo urejena izložbena vitrina.

Ob prenovi prejšnje trgovine so hkrati poskrbeli še za bolj urejene skladiščne prostore; prodajalke pa so še posebej zadovoljne, ker so dobile vsaj majhen prostor za garderobo, katerega so prej zelo pogrešale.

Mini anketa

V želji, da bi zvedeli tudi za mnenej kupcev o novem lokalu, smo se pomešali mednje in jih poprosili za kratek opis njihovih vt-

sov. V dolgi vrsti, ki sega zadnje čase celo na pločnik in bo, kot kaže postala nekak razpoznavni znak novega butika, so nam sogovorniki povedali naslednje:

Brane Kopač, 16 let: »V to trgovino sem šel bolj iz firbca«. Kupil sem dve torti in pol štruče kruha, zdaj pa čakam še kolega. Lokal se mi zdi kar v redu, tudi izbira je velika. Le malo predolga vrsta je in zapraviš preveč časa.«

Anica Mlakar, gospodinja: »Že prej sem kupovala v tej trgovini, ki pa je zdaj čisto drugačna. Zadovoljna sem z vsem, čeprav moram sedaj hoditi po mleko in jogurte še v sosednjo trgovino. Imajo pa tukaj vsaj vedno svež kruh...«

Pero Jovanovič, 35 let: »Vsak drug dan kupujem tukaj kruh, ker je svež tudi popoldne. Lokal bi bil še boljši, če bi bil večji in ne bi bilo treba čakati že zunaj.«

Darinka Skubic, študentka: »Ja, kaj bi rekla. Zanimivo je, spet nekaj novega. Škoda je le, da ne prodajajo vsaj še jogurtov ali mleka, da ne čakaš v vrsti še v eni trgovini, če si želiš privoščiti malico.«

MALO ZA ŠALO, MALO ZARES

Slabost

»Zakaj niste prišli na izredno sejo delavskega sveta? Saj sem vam rekel, da morate priti«, se jezi predsednik na delegata.

»Tovariš predsednik, rekli ste, da gre za nujen primer, jaz pa ne prenašam pogleda na kri...«



Novost na tržišču

Sport müsli – nov proizvod iz programa »natura«

Te dni je na police večjih trgovin prišel nov prehrabeni proizvod: Sport müsli. Izdelek so uvrstili v svoj proizvodni program v TOZD Mlini, spada v program natura, kamor ZK Žito uvršča vse proizvode na bazi naravnih sestavin, brez dodatka konzervansov.

Müsli so lahko in hitro prebavljiva hrana, ki ne obremenjuje želodca in daje organizmu že kratek čas po zaužitju ustrezno energijo. Zato je za aktivno življenje današnjega človeka nadvse dobrodošel proizvod. Sestavine müslija so: ovseni kosmiči, med, lešniki in rozine.

Izdelek se je pojavil v Švici in se od tam z leti razširil domala na vse kontinente. Sestava müsli je delo niza strokovnjakov, zato so trenutno edini proizvod, ki povsem oskrbi organizem z beljakovinami, ogljikovimi hidrati, vitamini in minerali.

Sestavine müsli so povsem preprosti, a doslej v ljudski prehrani dokaj za-

li tudi naši vrhunski alpski smučarji, ki so že pred dvema letoma začeli preizkušati ta proizvod.

Sport müsli lahko zaužijemo na različne načine. Tako jih lahko prelijemo s hladnim ali toplim mlekom; z dodatkom kisle smetane in naribanega jabolka; z dodatkom skute ali stepene smetane in podobno.

V želji da bi izdelek čim bolj predstavili kupcem, so bile te dni organizirane širrom Slovenije degustacije, na katerih so lahko mimoideči poizkusili müsli pripravljen z mlekom. Obiskali smo degustacijo v pasazi Supermarketa v Ljubljani in zabeležili naslednje prve vtise o našem novem proizvodu:

Stane Debelak, upokojenec: »Ja, ne vem, no. Meni se zdi, da je ta stvar neizrazitega okusa. Po mojem bi to otroci z veseljem jedli, jaz pa nisem preveč navdušen. Saj veste kako je, sto ljudi, sto okusov, kajne?«

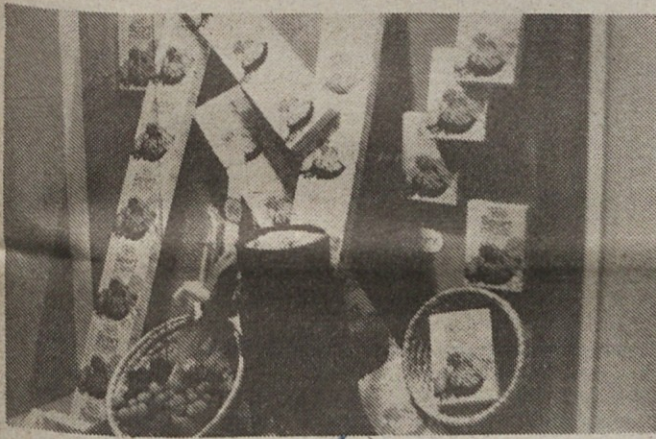
Branka Jemec, dijakinja: »Meni je kar všeč. Po mojem je taka hrana primerna za zajtrk, ampak 27 tisočakov za eno škatlo se mi zdi precej veliko.«

Vera Prešeren, upokojenka: »Mhm, fino je. Čudno, da se kaj takega niso že prej spomnili po naših fabrikah. Moj mož je pred časom prinesel nekaj podobnega iz tujine. Ja, to bom šla pa res kupit. Čakajte, kako se že reče?«

Zaradi svojih lastnosti je müsli zelo primerna hrana za športnike, kar so potrdi-



Degustacija v pasazi Supermarketa



Štipendiranje v DO ŽK Žito Mlinarji in peki, kje ste?

O problematiki štipendiranja v naši delovni organizaciji je spregovorila referentka za izobraževanje, Irena Čičič. Povedala je, da je v šolskem letu 1984/85 naše štipendije prejemale 28 štipendistov. Štirje med njimi so hodili v zadnji letnik in so uspešno zaključili šolanje. Eden izmed njih ni nastopil pripravništva, ker v Tehničnih obratih niso imeli prostega mesta na delih in nalogah, za katere se je usposabljal kandidat. Med ostalimi 24 štipendisti so štirje prekinili pogodbo o štipendiranju.

V letošnjem skupnem razpisu, ki je bil objavljen v dnevnem časopisu, smo za šolsko leto 1985/86 razpisali predvsem štipendije za deficitarne poklice, in sicer za mlinarje, peke in slašičarje. Skupaj je bilo za te poklice na voljo 22 štipendij.

največ prosilcev želelo dobiti štipendijo za poklic živilskega tehnika. Tako smo podelili skupaj le šest novih štipendij.

Letos podeljene štipendije: TOZD Mlini

TOZD Pekarstvo in testeninarstvo

Zanimivo vprašanje je tudi višina štipendij. Ta je v srednji šoli odvisna od uspeha. Tako je za zadostni uspeh trenutna

- 1 za poklic upravno-administrativnega tehnika
- 2 za poklic živilski tehnik
- 2 za poklic slašičar
- 1 za poklic pek

Verjetno ta številka še ni dokončna, saj se bo med šolskim letom dodelila še kakšna.

Kot vidimo, je največja težava v tem, da kljub razpisu ni kandidatov, ki bi se hoteli šolati za poklice pekov, slašičarjev in mlinarjev. Predvsem za slednje kaže, da bodo postali

višina 6.208,00 din, odličnjaki pa prejemale 11.174,00 din. Za prvi letnik srednjih šol je enot-



Razpisane štipendije za šolsko leto 1985/86: TOZD Mlini	
TOZD Pekarna Kranj	5 štipendij za poklic pek
TOZD Pekarna Novo mesto	1 štipendija za poklic pek
TOZD Triglav-Gorenjka	1 štipendija za poklic slašičar 2 štipendiji za poklic pek
TOZD Pekarstvo in testeninarstvo	1 štipendija za poklic slašičar 1 štipendija za poklic pek
TOZD Pekarna Krško	2 štipendiji za poklic pek

Na razpis je poslalo prošnje 11 kandidatov. Prošnje so bile večinoma neustrezne, saj je

še bolj iskani kot doslej, saj ni bilo niti ene prošnje, kljub desetim prostim štipendijam.

na štipendija 7.450,00 din, neglede na učni uspeh iz osnovne šole.

Zakaj ne krožki za izboljšanje proizvodnje tudi v Žitu!?

Kadarkoli se ozremo okrog sebe, smo priča nešteti predmetom, ki jih je s svojim delom ustvaril človek. Mnogih odkritij se ne zavedamo, saj je samo po sebi razumljivo, da obstajajo in življenja brez njih si ne znamo niti predstavljati.

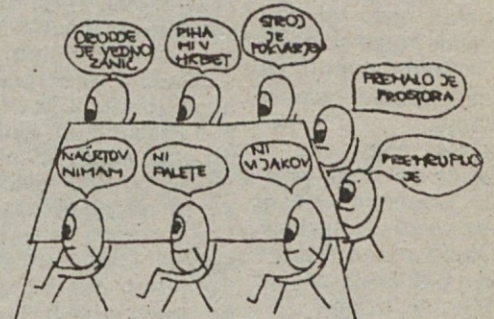
Pogled na uro, branje »Glasnika« ob namizni svetilki ali vožnja otroka z avtom v vrtec – vse to je tako vsakdanje, da nam še na misel ne pride, da bi lahko bilo drugače.

Kot primer vzemimo recimo pralni stroj. Človek si ga je izmislil za pranje perila, toda – kako bo to opravil, v kolikšnem času, kako čisto bo in koliko nas bo tak aparat stal, to pa so že vprašanja, s katerimi se ubadajo najrazličnejši strokovnjaki, ki skrbijo za proizvodnjo pralnih strojev. Tisti, ki bodo znotraj te osnovne funkcije ugotovili kaj novega, boljšega, si bodo prav gotovo ustvarili določeno prednost, še zlasti, če zaradi tega izdelek ne bo bistveno dražji ali pa – najpogosteje se zgodi tudi to – da bo celo cenejši.

Pomemben motiv inovacijskega procesa je prav gotovo zadržati in razširiti pozicije na tržišču, kjer v konkurenčnem boju uspevajo boljši, novejši in hkrati cenejši proizvodi. Pojem boljši bi lahko opredelili tudi tako, da se le-ta nana-

ša na nižjo ceno ob isti kvaliteti. Oba, tako prvi kot drugi element sta odvisna od aktivne inventivno-inovacijske dejavnosti na področju gospodarjenja in tehnologije, kjer nastajajo bodisi novi in nepoznani proizvodi ali pa se omogoča, z zviševanjem produk-

še manj vzemirja. Japonci so namreč razred zase. Pa so res? Če upoštevamo, da je potrebno za uspešno proizvodnjo imeti zagotovljene tri dejavnike: energijo, surovine in znanje, lahko ugotovimo, da so praktično brez prstev in drugega – torej ostane le še zna-

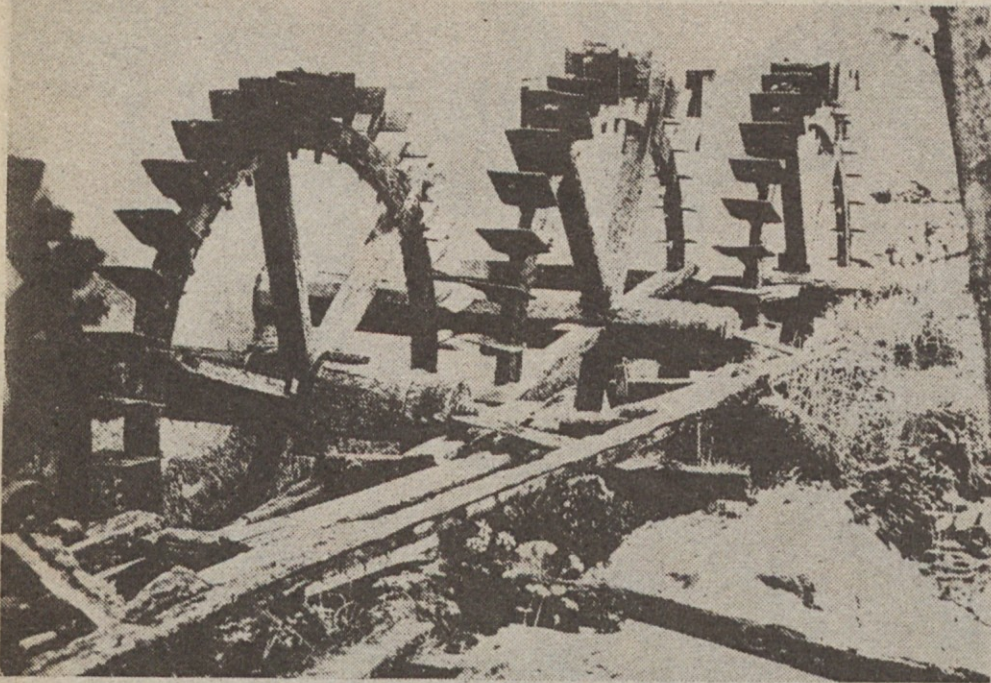


tivnosti in znižanjem stroškov, proizvodnja enakih proizvodov ob večji rentabilnosti. Tak način motivira tudi konkurenco, inovacija pa tako postaja glavna motivacija, če ne celo vsebina moderne konkurence.

Veikemu japonskemu gospodarskemu čudežu se danes pravzaprav niti ne čudimo več. Podatek, da med 15.000 zaposlenimi zberejo 20.000 idej, nas prav tako ne preseneča in

nje. In prav sposobnost angažiranja in sprostitve že obstoječega znanja je tisto, kar jim je nadomestilo pomanjkanje prvih dveh elementov.

Zanimiva je tudi ameriška, morda celo nekoliko kavbojska logika. Če je nova pot, ki jim je na razpolago, boljša in primernejša, bodo takoj pozabili na staro. Mar ni to v nasprotju z našo logiko po nekakšni Nadaljevanje na 6. strani



Nadaljevanje s 5. strani

ohraniti zanesljivost zgozdovinskih pridobitev? Mar ne gledamo celo nekoliko zviška na nove mlade šolane kadre, češ teorija je eno, praksa pa nekaj povsem drugega?

Mar celo ne skušamo zaradi vse preveč prisotne linije najmanjšega odpora za vsako ceno rutinsko še za nadaljnjih nekaj let opravljati svojih poslov po starem!?

Torej ne le znanje, tudi mišljenje je pomemben dejavnik; od načina razmišljanja pa je odvisna tudi uspešna ali neuspešna angažiranost vseh možnih potencialov v organizaciji – torej tudi znanja.

Ne bi se želel poglobljati v teorijo, zato bo morda zanimivo, če navedem nekaj načel nekega vodilnega japonskega proizvajalca elektronike:

1. načelo: Naš cilj ne sme biti zgolj pridobivanje bogastva in industrijske moči, temveč moramo doprinesti napredku in dobrobiti skupnosti.

2. načelo: V vseh naših nalogah in osebnem delovanju moramo biti fair. Brez takega obnašanja nihče ne more biti spoštovan, ne glede na to, kako sposoben in inteligenten je.

3. načelo: Sami smo ne-močni, skupaj smo močni. Skupina talentiranih je le nediscipliniran trop, če vsak posameznik ne čuti duha skupnosti.

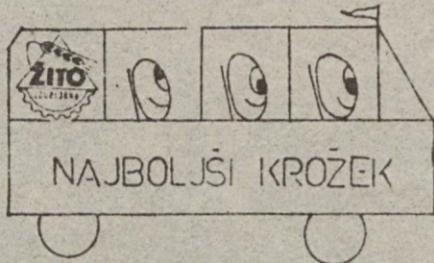
4. načelo: Večanje zaupanja in samozaupanja mora postati naša taktika, tako da vsak posameznik s svojimi lastnimi napori za napredek doseže samospoštovanje.

5. načelo: Napredka ni moč doseči; če se ne prilagodimo pogojem naših dni, ki se vseskozi spreminjajo. Glede na to, da se spreminja tudi svet, moram obdržati korak z njim.

Iz Japonske so se kot strela po svetu razširili tudi krožki za izboljšanje proizvodnje in prav o teh krožkih sem nameraval napisati nekoliko več. Ko sem se pogovarjal z nekaterimi našimi inovatorji, so brez razmišljanja izrazili pripravljenost sodelovanja v takem krožku. Kaj pa taki krožki sploh so? To je povsem neformalna delovna metoda, ki delavcem omogoča usposabljanje za boljše upravljanje delovnih procesov. Delavci, ki delajo v istem oddelku, se povežejo v krožek, kadar želijo kot

skupina sodelovati pri izboljševanju proizvodnje, proizvodov in poslovanja. Krožek naj bi torej vzpodbujal delavce k ustvarjalnemu vključevanju v delovni

– izboljševati pogoje dela in varnost pri delu,
– spreminjati odnos do dela in medsebojne odnose pri delu,
– z delom v krožkih se, z



proces, cilji takega krožka pa so:

– svoje znanje in izkušnje ob skupnem delu uporabiti za povečanje produktivnosti dela z racionalnejšim izkoriščanjem delovnih sredstev, delovnih materialov in delovnega časa,

– z boljšo organizacijo dela zniževati stroške proizvodnje,

– izboljšati kakovost izdelkov in kakovost dela,

izmenjavanjem izkušenj in pridobivanjem novih znanj, izobraževati,

– okrepiti samozavest in zaupanje v svojo sposobnost in znanje ter zaupanje v učinkovitost skupnega dela.

Kako krožek dela? Krožek dela na rednih sestankih, člani krožka pa obravnavajo probleme po naslednjem postopku:

– ugotavljajo probleme v svojem okolju,

Izlet in zbor aktiva ZB DO Žito

Aktiv Zveze borcev DO Žito združuje v svojih vrstah aktivne delavce – člane zveze borcev in pretežno večino že upokojenih delavcev kombinata, bivših borcev NOB. Aktiv šteje 102 člana. V njem so zastopani tako moški kot ženske. V Žitu delujejo borci kot družbenopolitična organizacija v sklopu Konference OO ZS, kot to določajo Statut ZZB NOV Slovenije in notranji akti.

Vsaki dve leti imajo člani zbor aktiva, ki ga običajno združijo s tovariškimi srečanjem in z izletom, kar je v skladu s priporočili glavnega odbora ZZB Slovenije in s Pravilnikom aktiva.

Letos so se člani zbrali 10. oktobra. Z avtobusom so se odpeljali na Avstrijsko Koroško, kjer so obiskali slovenske kraje. Predvsem so se zadržali pri posameznih spomenikih padlih borcev. Pred dvema takima pomnikoma zgodovine, v Svečah in Železni Kapli, so člani aktiva položili tudi vence. Izlet je potekal ravno na dan, ko so pred 65 leti organizirali plebiscit, s katerim je bilo to območje priključeno k Avstriji.

Ob povratku v domovino so se ustavili na Jezerškem, v gostišču ob Planšarskem jezeru, kjer so imeli zbor aktiva. Zbora se je udeležil tudi glavni direktor DO ŽK Žito, Marko Sok, ki je prisotne pozdravil in izrazil priznanje nek-

danjim in sedanjim delavcem Žita, članom ZB za njihov prispevek k razvoju te delovne organizacije. Še posebej je poudaril, da je pomembna vrednota vseh udeležencev pripadnost h kolektivu. Prisotni so pozdravili direktorjev nagovor z burnim aplavzom, s čimer so izrazili zadovoljstvo, ker je prišel mednje.

Na zboru je spregovoril tudi predsednik odbora aktiva, Anton Kosovel. Opisal je dejavnost aktiva v zadnjih dveh letih, težave, s katerimi se srečujejo pri svojem delu in prikazal sedanjí položaj delovne organizacije Žito. Nato so hoteli izvoliti nove člane odbora in nadzornega odbora, vendar so zaradi uspešnega dosedanjega dela samo potrdili dosedanje člane. Sledil je še veseli, družabni del s pogostitvijo.

Vsi udeleženci – bilo jih je 52 – so menili, da sta bila izlet in zbor aktiva dobro organizirana in so se zadovoljni vračali domov.

– izberejo problem, ki ga bodo reševali,

– zberejo potrebne podatke in ugotavljajo možne vzroke,

– iščejo in predlagajo možne rešitve,

– skupno se odločijo za najprimernejšo rešitev,

– oblikujejo predlog rešitve,

– predstavljajo predlog vodstvu svoje organizacijske enote,

– skupno rešitev ocenijo in se odločijo za njeno izvajanje,

– sami ali s pomočjo strokovnih služb rešitev izvedejo.

Delo v takih krožkih je seveda prostovoljno, število članov pa mora biti tolikšno, da je še omogočena učinkovitost sodelovanja vseh – torej ne preveliko. Če je članov namreč preveč, se vsi ne morejo vključevati v razpravo, če pa jih je premalo, krožek težje pride do rešitev. Raje torej več krožkov, ko pa en velik.

Prav gotovo se v naši delovni organizaciji pojavlja zelo veliko drobnih problemov, ki jih zaradi zapletenih delovnih procesov, v katerih je delo razdrobljeno in specializirano, zaradi celote ne registriramo in obratno – zaradi teh problemov ne vidimo več celote in pomena svojega dela v proizvodnem procesu. Zelo malo je pravzaprav potrebno, da take drobne probleme razrešimo. Včasih le kratek razgovor, očitno pa je, da se vse manj pogovarjamo o delovnih problemih (če odštejemo

osebne dohodke in medsebojne odnose). Bi se torej odločili za ustanovitev takih krožkov? Menim, da so ustvarjeni vsi pogoji za to, še zlasti, ker iz dela takih krožkov izhajajo tudi številne inovacije, le-teh pa nikakor ne bi smeli zanemariti. Pa tudi, če inovacij ne bi bilo veliko – ali niso v ciljih krožkov zapisana malodane vsa načela našega samoupravnega socializma?

V katerih obratih ali TOZD smo imeli največ predlogov in zakaj? Kako v Žitu gledamo na dosedaj v slovenski praksi uveljavljene in potrjene rezultate? Več o tem, ter razgovori z najodgovornejšimi osebami v kombinatu v naslednji številki.

Ivo Gajič



Gašenje požarov v Šumiju in v Pekarni Šmartinska, v okviru vaje seveda

Vaja »Zaščita 85«

V okviru letošnjih akcij je 11. oktobra potekala praktična vaja štaba in specializiranih enot civilne zaščite s področja zaščite in reševanja v primeru požara in ogroženosti pred nevarnimi snovmi.

Vajo, ki je potekala na Šmartinski 154, v Ljubljani, je vodil štab za civilno zaščito v DO ŽK Žito.

Aktivnosti za izvedbo vaje »Zaščita 85« so se začele že spomladi, s sprejetjem programa za pripravo

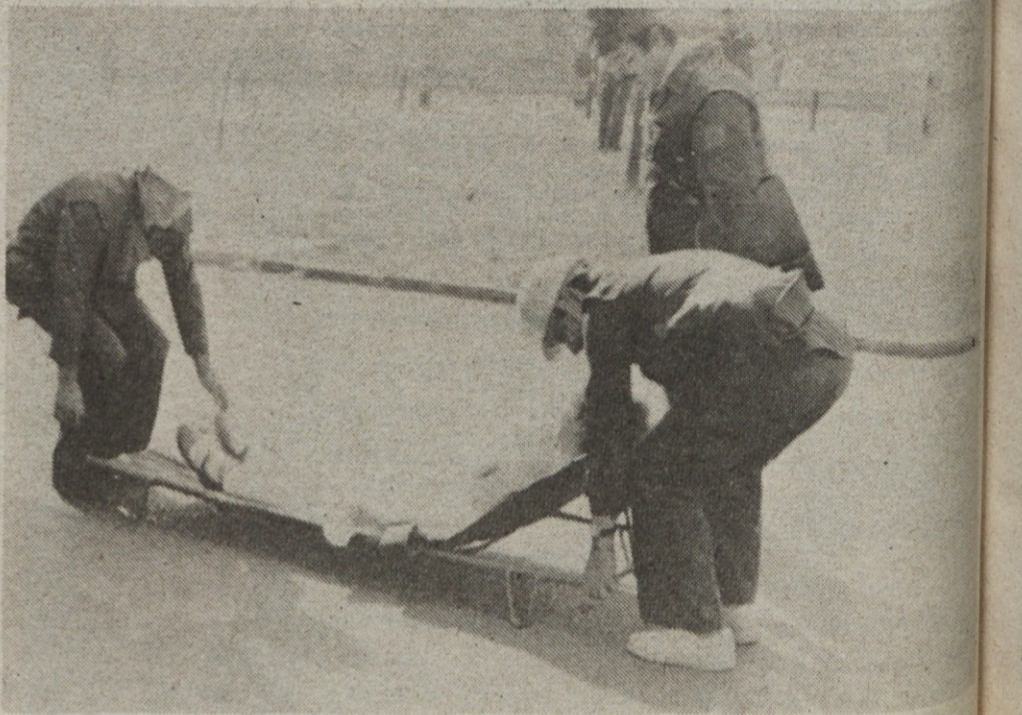
vaje. Program je predvideval izboljšanje protipožarnega ravnanja zaposlenih v proizvodnji in v poslovnih prostorih, izboljšali naj bi se tudi samozaščitni ukrepi pri ravnanju z nevarnimi snovmi ter usposobljenost zaposlenih za reševanje v takšnih okoliščinah.

Izdelana je tudi ocena ogroženosti pred požari za TOZD-e in DSSS na Šmartinski 154, kakor tudi ocena ogroženosti pred razsutjem ali razlitjem nevar-

nih snovi. Na to temo so se v sklopu lastnih aktivnosti zvrstila predavanja po tozdih in v DSSS, na katerih so se delavci seznanili z razmerami nevarnosti požarov in z uporabo lastnih sredstev za gašenje ob začetku izbruha požara.

Sama vaja je potekala brez zapletov. Vsi sodelujoči so pokazali veliko znanja pri uporabi zaščitnih sredstev in veliko resnosti ter zavzetosti, kot da je za res izbruhnil požar.

Nedeljko Kisil



Med vajo je bilo treba poskrbeti tudi za ranjence

4. letne športne igre

Borbena, prijetno, zabavno

Četrte letne športne igre delavcev DO ŽK Žito so letos potekale 6. in 7. septembra. Za »ogrevanje« so se prvi dan pomerili med seboj naši privrženci kegljanja. Tekmovanje je potekalo na Kodeljovem v Ljubljani. Vrhunec iger pa je predstavljal drugi tekmovalni dan v Lescah.

Dvorišni prostor TOZD-a Triglav-Gorenjka v Lescah je v soboto, 7. septembra spremenil svojo vsakdanjo podobo. Namesto običajnega miru je zavladal vrvež, za katerega je poskrbelo kakih 650 tekmovalcev in navijačev – delavcev našega kombinata. Večina med njimi je prišla na prizorišče športnih iger s posebnim vlakom iz Ljubljane, le iz Krškega in z Dolenjske so potovali z avtobusi.

Po prihodu vseh udeležencev letošnjih iger je najprej sledil ogled proizvodnih prostorov nove tovarne čokolade. Če smo bolj dosledni: ni bil samo ogled, ampak tudi pokušina.

Ob 10. uri je bila slovesna otvoritev iger, pol ure kasneje pa so se začela tekmovanja. Svoje športne spretnosti so nastopajoči preverjali v strelništvu, krosu, šahu, namiznem tenisu, malem nogometu, balinanju in vlečenju vrvi. Vsem športnikom je bilo vreme res

naklonjeno in vsaj na ta element se ne morejo zgovarjati za morebitni neuspeh.

Boji so potekali v borbenem vzdušju, ob glasnem vzpodbujanju sodelavcev. Največ navijačev je bodrilo svoje krepke fante in dekleta, ki so se potegovali za čim boljše uvrstitev v vlečenju vrvi.

Športna tekmovanja so se zavlekla vse do mraka, kar je lahko izkušnja za naprej, za zgodnejši začetek bojev. Vendar ni bilo nikomur dolgčas. Za to so poskrbeli skrbni organizatorji, saj pijače in jedalnice ni manjkalo. Vsi tisti, ki so imeli še veliko energije, so se lahko tudi zavrteli na plesišču ob poskočnih vižah ansambla Toneta Jančarja. V prijetnem vzdušju so se kovala nova poznanstva in utrjevale vezi med tozdi.

Ob slovesu so vsi izrekli priznanje gostiteljem za zares dobro organizacijo iger, razšli pa so se z mislijo: Nasvidenje v Imperialu čez eno leto.

3. Košir Marija	TOZD Triglav-Gorenjka	4:20,63
4. Petrič Marjeta	TOZD Mlini	4:25,40
5. Senica Marija	TOZD Mlini	4:31,90

– ekipno:

1. TOZD Triglav-Gorenjka	11 točk
2. TOZD Pekarna Dolenjska	7 točk
3. TOZD Imperial	4 točke
4. TOZD Mlini	2 točki
5. TOZD Maloprodaja	1 točka



– ekipno

1. TOZD Pekarna Dolenjska	11 točk
2. TOZD Pekarstvo in testen.	7 točk
3. TOZD Triglav-Gorenjka	4 točke
4. TOZD Mlini	2 točki
5. TOZD Imperial	1 točka

Namizni tenis: moški

1. TOZD Blagovni promet	17 točk
2. DSSS	13 točk
3. TOZD Imperial	10 točke
4. TOZD Triglav-Gorenjka	8 točk
5. TOZD Pekarna Kranj	7 točk
6. TOZD Pekarstvo in testenin.	6 točk
7. TOZD Mlini	5 točk
8. TOZD Pekarna Dolenjska	4 točke
9. TOZD Šumi	3 točke
10. TOZD Pekarna Krško	2 točki
11. TOZD Tehnični obrati	1 točka

Namizni tenis: ženske

1. TOZD Triglav-Gorenjka	9 točk
2. TOZD Imperial	5 točk
3. TOZD Blagovni promet	2 točki
4. TOZD Pekarstvo in testen.	2 točki

Šah

1. TOZD Pekarstvo in testen.	13 točk
2. TOZD Mlini	9 točk
3. TOZD Blagovni promet	6 točk
4. TOZD Pekarna Vrhnika	4 točke
5. TOZD Pekarna Dolenjska	3 točke
6. TOZD Triglav-Gorenjka	2 točki
7. TOZD Imperial	1 točka

Balinanje: moški, ekipno

1. TOZD Pekarstvo in testeninarstvo	14 točk
2. TOZD Tehnični obrati	10 točk
3. TOZD Triglav-Gorenjka	7 točk
4. TOZD Šumi	5 točk
5. TOZD Mlini	4 točke
6. TOZD Blagovni promet	3 točke
7. TOZD Imperial	2 točki
8. DSSS	1 točka

Streljanje: ženske, posamezno

1. Močilnik Verica	TOZD Imperial	159 krogov
2. Pavlin Marica	TOZD Imperial	140 krogov
3. Bevc Dragica	TOZD Imperial	139 krogov
4. Vidmar Karlina	TOZD Imperial	134 krogov
5. Galič Dragica	TOZD Pekarna Dolenjska	106 krogov

Streljanje: ženske, ekipno

1. TOZD Imperial	438 krogov	11 točk
2. TOZD Pekarna Dolenjska	262 krogov	7 točk
3. TOZD Pekarstvo in testeninarstvo	250 krogov	4 točke
4. TOZD Blagovni promet	209 krogov	2 točki
5. TOZD Triglav-Gorenjka	110 krogov	1 točka

Streljanje: moški, posamezno

1. Čop Ivan	TOZD Pekarstvo in testeninarstvo	175 krogov
2. Mekinc Andrej	TOZD Pekarstvo in testeninarstvo	160 krogov
3. Sodič Jože	TOZD Imperial	157 krogov
4. Preskar Jože	TOZD Imperial	152 krogov
5. Rabuza Marjan	TOZD Pekarstvo in testeninarstvo	146 krogov

Nadaljevanje na 8. strani

Uradni rezultati

Kegljanje: ženske, ekipno

1. TOZD Imperial	539 kegljev	12 točk
2. TOZD Triglav-Gorenjka	384 kegljev	8 točk
3. TOZD Maloprodaja	321 kegljev	5 točk
4. TOZD Mlini	305 kegljev	3 točke
5. TOZD Blagovni promet	280 kegljev	2 točki
6. TOZD Pekarstvo in testen.	279 kegljev	1 točka

Kegljanje: ženske, posamezno

1. Alba Slavica	TOZD Imperial	204 keglje
2. Kovač Marjeta	TOZD Imperial	177 kegljev
3. Pavlin Jožica	TOZD Imperial	158 kegljev
4. Humerca Silva	TOZD Triglav-Gorenjka	140 kegljev
5. Berčič Ivanka	TOZD Triglav-Gorenjka	130 kegljev

Kegljanje: moški, ekipno

1. TOZD Pekarstvo in testen.	617 kegljev	14 točk
2. TOZD Imperial	598 kegljev	10 točk
3. TOZD Mlini	584 kegljev	7 točk
4. TOZD Pekarna Dolenjska	560 kegljev	5 točk
5. TOZD Triglav-Gorenjka	560 kegljev	4 točke
6. TOZD Šumi	540 kegljev	3 točke
7. TOZD Blagovni promet	404 keglje	2 točki
8. DSSS	258 kegljev	1 točka

Kegljanje: moški, posamezno

1. Koželj Maks	TOZD Pekarstvo in testen.	218 kegljev
2. Dašević Bogdan	TOZD Triglav-Gorenjka	212 kegljev
3. Kralj Miro	TOZD Pekarstvo in testen.	206 kegljev
4. Štrbenc Drago	TOZD Pekarna Dolenjska	205 kegljev
5. Grad Dore	TOZD Mlini	203 kegljev

Kros: ženske, posamezno

– kategorija A:		
1. Kristan Tatjana	TOZD Triglav-Gorenjka	3:00,36
2. Menard Vera	TOZD Pekarstvo in testen.	3:11,80
3. Komljevič Manca	TOZD Pekarstvo in testen.	3:15,21
4. Mihalič Darja	TOZD Pekarna Dolenjska	3:22,09
5. Oklobdžija Zdravka	TOZD Pekarstvo in testen.	3:24,05
– kategorija B:		
1. Vidoš Marija	TOZD Pekarna Dolenjska	3:13,93
2. Pogačnik Renata	TOZD Triglav-Gorenjka	3:19,59
3. Humerca Silva	TOZD Triglav-Gorenjka	3:26,91
4. Kenda Vida	TOZD Triglav-Gorenjka	3:36,82
5. Dobnikar Nada	TOZD Triglav-Gorenjka	3:44,86
– kategorija C:		
1. Polc Mimi	TOZD Triglav-Gorenjka	3:51,18
2. Malacko Marija	TOZD Triglav-Gorenjka	4:12,65

Kros: moški, posamezno

– kategorija A:		
1. Fric Zdenko	TOZD Pekarna Dolenjska	5:11,61
2. Klobasa Roman	TOZD Mlini	5:14,35
3. Balič Omar	TOZD Mlini	5:15,95
4. Svilar Milan	TOZD Tehnični obrati	5:20,81
5. Miftari Nehmia	TOZD Pekarna Vrhnika	5:39,99
– kategorija B:		
1. Simčič Franc	TOZD Pekarna Dolenjska	5:17,60
2. Hribljan Jože	TOZD Pekarna Dolenjska	5:21,32
3. Ivaniš Ivan	TOZD Pekarstvo in testen.	5:33,35
4. Veladžič Mustafa	TOZD Mlini	5:49,55
5. Koren Božo	DSSS	5:59,53
– kategorija C:		
1. Špendal Franc	TOZD Triglav-Gorenjska	6:40,51
2. Kokalj Janko	TOZD Blagovni promet	6:49,35
3. Karin Jože	TOZD Pekarna Dolenjska	6:56,31
4. Kadič Josip	TOZD Pekarstvo in testen.	7:04,60
5. Šolar Jože	TOZD Pekarstvo in testen.	7:15,74



Nadaljevanje s 7. strani

Streljanje: moški, ekipno

1. TOZD Pekarstvo in testeninarstvo	481 krogov	13 točk
2. TOZD Imperial	446 krogov	9 točk
3. TOZD Pekarna Krško	370 krogov	6 točk
4. TOZD Triglav-Gorenjka	354 krogov	4 točke
5. TOZD Mlini	353 krogov	3 točke
6. TOZD Šumi	322 krogov	2 točki
7. DSSS	279 krogov	1 točka

Vlečenje vrvi: ženske

1. TOZD Imperial	14 točk
2. TOZD Triglav-Gorenjka	10 točk
3. TOZD Pekarna Dolenjska	7 točk
4. TOZD Pekarstvo in testeninarstvo	5 točk
5. TOZD Mlini	4 točke
6. TOZD Blagovni promet	3 točke
7. TOZD Maloprodaja	2 točki
8. DSSS	1 točka

Vlečenje vrvi: moški

1. TOZD Mlini	15 točk
2. TOZD Pekarna Dolenjska	11 točk
3. TOZD Imperial	8 točk
4. TOZD Pekarstvo in testeninarstvo	6 točk
5. TOZD Triglav-Gorenjka	5 točk
6. TOZD Tehnični obrati	4 točke
7. TOZD Blagovni promet	3 točke
8. DSSS	2 točki
9. TOZD Pekarna Kranj	1 točka

Mali nogomet:

1. TOZD Pekarstvo in testeninarstvo	12 točk
2. TOZD Mlini	8 točk
3. TOZD Pekarna Krško	5 točk
3. TOZD Triglav-Gorenjka	5 točk
5. TOZD Šumi	2 točki
6. TOZD Pekarna Kranj	1 točka

Skupna ekipna uvrstitev: ženske

1. TOZD Imperial	46 točk
2. TOZD Triglav-Gorenjka	39 točk
3. TOZD Pekarna Dolenjska	21 točk
4. TOZD Pekarstvo in testeninarstvo	12 točk
5. TOZD Blagovni promet	9 točk



5. TOZD Mlini
7. TOZD Maloprodaja
8. DSSS

6. TOZD Blagovni promet	31 točk
7. DSSS	18 točk
8. TOZD Šumi	15 točk
9. TOZD Tehnični obrati	15 točk
10. TOZD Pekarna Krško	13 točk
11. TOZD Pekarna Kranj	9 točk
12. TOZD Pekarna Vrhnika	4 točke

- moški in ženske:

1. TOZD Pekarstvo in testeninarstvo	97 točk
2. TOZD Imperial	87 točk
3. TOZD Triglav-Gorenjka	78 točk
4. TOZD Mlini	62 točk
5. TOZD Pekarna Dolenjska	55 točk
6. TOZD Blagovni promet	40 točk
7. DSSS	19 točk
8. TOZD Tehnični obrati	15 točk
9. TOZD Šumi	15 točk
10. TOZD Pekarna Krško	13 točk
11. TOZD Pekarna Kranj	9 točk
12. TOZD Maloprodaja	8 točk
12. TOZD Pekarna Vrhnika	4 točke

Žito na velesejmu v Zagrebu

Zgledno, vendar (pre)skromno?

Od 15. do 22. septembra je potekal 56. jesenski zagrebški velesejem. Na sejmišču so si lahko obiskovalci ogledali izdelke domačih in tujih proizvajalcev. Sejem uvrščajo med šest največjih tovrstnih prireditev na svetu.

Letos je na sejmu sodelovalo 2050 domačih in 1165 tujih razstavljalcev iz 66 držav. Organizirali so tudi številne strokovne prireditve in pogovore, na ka-

terih so se udeleženci pogovarjali predvsem o neizkoriščenih možnostih prodaje jugoslovanskega blaga in storitev na svetovni trg.

Tudi naša delovna organizacija je na svojem razstavnem prostoru predstavila večji del proizvodov. Med desetimi vitrinami sta pritegnili največjo pozornost obiskovalcev tisti dve, v katerih smo predstavili nove izdelke: sojine polpete, kekse s sojo, kekse z makom, Sport Múslí, bíó kruh z lanom ter šarkofe. Največ zanimanja je vzbudil izdelek Sport múslí, ki so ga začeli proizvajati v TOZD Mlini.

Vitrine, v katerih so bili razstavljeni naši izdelki, so bile sicer skrbno urejene, vendar so preveč spominjale na izložbena okna. Manjkalo je nekaj domiselnega, nekaj takega, kar bi obiskovalca zbudilo v oči in bi se ustavilo. Na ta način bi si posameznik ogledal tudi druge razstavljene izdelke. Tako pa je naš razstavljalni prostor izzvenel preveč statično. Pa tudi o morebitnem organiziranju manjših degustacij naših novosti bi morali razmisliti.

Res je, da živimo in delamo v času, ko moramo varčevati na vseh področjih, vendar bi se sredstva, ki bi bila namenjena bolj pestremu utripu na našem razstavnem prostoru, večkratno obrestovala skozi večje povpraševanje in večjo prodajo naših proizvodov.



Nagradna križanka »Pekarna Vrhnika«

				TOMOSOV MOPED	BLIŽNJA SOROD- NIKA	POVRT- NINA	RUDI NOVAK	NOVINAR DOBER- ŠEK	ULTRA KRATKI VALOVI	POKLIC V NARAVI
				PREKIN- TEV MO- SEZNOSTI						
				KRAJ PRI POREČU			TELOVAHA DRAVSTVO VELIK OGENJ			
				KOPNO V HORJU			DRŽAVA NA SEVERU	ALČKA ČENE RVIČ		
				POJAV NA NEBU Z. IME						
	NALEPKI	DIVJE MAČKE	KNOCK OUT	JUNJSKI PESMI						
PETICE										
PREBI- VALKA ETHIOPIJE							POKLIC V LESARSTVU IVAN CANKAR			
TOVARNA NA IGU			ENAK ...CIGAN- LIJA			SLAVKO LAH HIDROELEK- TRANA		LOJZE URH	TINE HORVAT	
GL.MESTO GANE				NEMSKI PESNIK, GÜNTER			VIŠEK ZEMSKI KRALJ HAROLD POLEM			
ANGL. FILOZOF				NOGOMETNI KLUB DELI DREVES		SKOPLJE- NEC				
NOVŠEK TINE			LJUBAN. M. IME KOSARSK. KLUB			IVAN DOBNI- KAR		TUPOLEV	VOĐENE GROTE NA NEBU	
NOGOMET- NI DEVI- GOLIGAS				SOŠANSKI TRKI BENA V ROHUNJI						
"ZITO" SEMEMA SPORE		KREČKO ORODJE MAJHNA REKA				MEK. PARIST. PREŠBER ...KAN				
TONI PAVČEK			LUDVIK TOMIČ GOZDNA PTICA		MESTRO- KOVNIK VAGTA GLAČILA	AVSTRALIA HLEČNI BOMBON		43.ČRKA MAJHNA SESTRA		
ŽAR						PANČEVO		TANTAL		
PESTNA			IRIDIJ	ALPINISTE M. ODSEK NORVEŠKA		UMEK LOJZE OS.ŽNIK		EDVARD KARDEJ EMIL CIRMAN		
IZDELEK ŽITA										
MITOLOŠ- KI LETALCI				MAJHNA KANTA						SESTAVIL MARKO POGARIC

Pravilna rešitev nagradne križanke »Silos«

Vodoravno: Silos, Ob, Avstrija, Ri, reven, ŠP, Rac, oda, Medveja, banka, Atenke, Ul, Ir, RE, Elvis, pipa, TK, mačka, atek, I, Šamac, TL, CS, NUK, AN, lek, Stol, amarena, Kitajska, mlin, aki, avto, oaza.

Izžrebani nagrajenci za pravilno rešene križanke so:

1. nagrada, 500,00 din: Andolšek Marjan, TOZD Pekarstvo in testeninarstvo, DE Pekatete
2. nagrada, 300,00 din: Vujič Sonja, TOZD Pit, faktorni oddelek
3. nagrada, 200,00 din: Zemljič Betka, Gorenjska 33 a, 64240 Radovljica

Zahvala

Iskreno se zahvaljujem vsem sodelavcem DSSS za podarjeno cvetje in izraze sožalja ob izgubi mojega moža. Posebej se zahvaljujem tov. Vidmarjevi in tov. Trobentarju ter svojima sodelavkama, tov. Novak in Guzelj.

Mihaela Ivanovič

Zahvala

Ob izgubi mojega moža se najlepše zahvaljujem vsem, ki so ga pospremili na zadnji poti, sindikalni organizaciji Šumi pa za prelep venec.

Tilka Kravcar



glasnik

glasilo delavcev živilskega kombinata ZITO
Izdaja Živilski kombinat ZITO
Ljubljana, Šmartinska 154.
Glavna in odgovorna urednica
Zlata Vidmar. Uredništvo: ZITO.
Šmartinska 154, tel.: (061) 442-
981, int. 238. Ureja uredniški
odbor. Tehnični urednik: Av-
gust Cerar. Tisk: ČGP Delo,
tozd TČR, Ljubljana, Titova 35.