

BILTEN-GLASNIK-ŽIVILSKEGA KOMBINATA-ŽITO

Ljubljana, avgust 1966

Leto I — Številka 8 (40)



Jesen prihaja, poslovlili smo se od morja, pa tudi od našega doma »Naš mir« v Dramlju (na sliki) Nekaj misli smo navrgli tudi o tem (Str. 8)

ZVEZA KOMUNISTOV V KOMBINATU PO IV. PLENUMU CK ZKJ

Pravilno in hitro obveščanje

Po VIII. kongresu ZKJ se je pričel proces globljih sprememb v ekonomski in politični strukturi naše družbe. Ta proces so pospešili gospodarska reforma in sklepi tretjega plenuma CK ZKJ. Bistvo teh sprememb je boj delovnega človeka za utrditev njegovega ekonomskega in družbenega položaja ter utrditev pravice, da sam odloča o pogojih in rezultatih svojega dela.

Čim bolj se ta boj zaostrojuje, tembolj aktualno postaja, kako Zveza komunistov uresničuje svojo vodilno vlogo. Te vloge ni mogoče uresničevati izven sistema samoupravljanja in brez nenehnega premagovanja odpora, ki ga kažejo zoper samoupravljanje etatistične, birokratske in druge sile. Pri tem pa naj bi Zveza komunistov ne urejala tistih vprašanj, za katera imamo izvoljene odgovorne organe, ampak naj se ukvarja z vprašanji odnosov med ljudmi in naj usmerja članstvo v bistvena vprašanja samoupravne prakse in vloge

delovnega človeka v družbi.

Tako zastavljeno bistvo sklepov IV. plenuma je naša organizacija v celoti in popolnoma podprla in daje Centralnemu komiteju ZKJ vso podporo pri nadaljnjem delu.

Ko dajemo podporo tem sklepom, moramo preiti na dejanja in ne le čakati direktiv. Pri tem ne gre za reševanje problemov na sestankih organizacije, ampak za delo v kolektivu. Da bo posameznik lahko odigral svojo vlogo na delovnem mestu, med kolektivom in v samoupravnih organih, moramo dati večji poudarek pravilnemu in hitrejšemu obveščanju članstva o dogajanjih in ideološkemu izobraževanju posameznikov, tako članov organizacije kot ostalih članov kolektiva.

Delo četrtega plenuma soupada tudi z delom komisije delavskega sveta Kombinata za ugotavljanje razmer v pekarni na Šmartinski cesti. Poročilo komisije, ki se omejuje sicer na pekarno in službe, povezane z delom pe-

karne, istočasno osvetljuje situacijo v Kombinat. Organizacija je sprejela sklep, da se morajo komunisti kot posamezniki bolj angažirati pri razčiščevanju notranjih odnosov. Komisija in člani v njej pa naj nadaljujejo delo, dokler ne bodo problemi rešeni v korist podjetja, kolektiva in posameznika. Nerazčiščene odnose med samoupravljalci in strokovnimi službami pa je potrebno proučiti in urediti tako, da ne bo prihajalo do tehnokratskih in birokratskih oblik vodenja in da bodo samoupravni organi ob sodelovanju strokovnih služb lahko vestno opravljali svoje funkcije. Ena važnih nalog članov kot samoupravljalcev se kaže v nujnosti pozitivne dela samoupravnih organov po delovnih enotah. Gre za proces decentralizacije v samoupravnem mehanizmu kombinata, za uvajanje demokratičnosti pri delu. Ponovno je potrebno vzbuditi zaupanje v človeka kot nosilca socialističnih idej in se tako

Konec na 2. str.

VSEBINA 8. ŠTEVILKE

- SO VSE NESREČE PRI DELU OPRAVIČENE!
- ZELO RAZNOLIKA DEJAVNOST
- FRANC MOHAR IN NJEGOVI TAM
- PROBLEM, KI NE SME BITI PROBLEM
- ZADOVOLJNI IN NE Z LETOVANJEM
- KRANJSKA GORA BREZ KRUIHA

VARSTVO PRIDELU

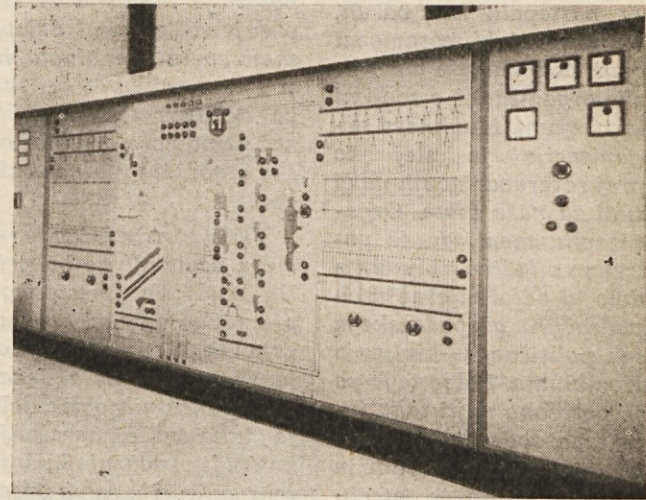
sestavni del delovnega procesa

Že sam naslov za ta sestavek je vzet iz 3. odstavka 5. člena Temeljnega zakona o varstvu pri delu, ki določa, da se varstvo pri delu uresničuje in pospešuje vzporedno z organizacijo in pospeševanjem produkcijskega, tehnološkega in sploh delovnega procesa. Novi zakon zahteva in uzakonja, da se torej istočasno, bodisi z modernizacijo obstoječih proizvodnih kapacitet, ali z graditvijo novih, že morajo zagotoviti ustrezni pogoji za varno delo, med katera ne sodijo le tehnična sredstva za zaščito pri delu (zavarovanje jermenic, zaščitna očala in slično) pač pa tudi zdravstveni, socialni in psihološki ter drugi pogoji, ki omogočajo varno delo, zdravo okolje in ugodno počutje na delovnem mestu. S tem zakonom se jasno in določno postavljajo ukrepi, ki preventivno odpravljajo vzroke, zaradi katerih se kopičijo poškodbe in razna druga obolenja, kar vse zmanjšuje delovno storilnost ter se v končni liniji izraža v pretirano visokih stroških zdravljenja, ki jih plačuje Kombinat oziroma družba v celoti. Pred našo delovno skupnost se postavlja naloga, da še v letošnjem letu — do 31. decembra — sprejmemo Pravilnik o varstvu

pri delu, ki mora, kot samoupravni normativni akt, zagotoviti in predpisati take pogoje dela, ki bodo učinkovali preventivno ter že v naprej odstranjevali tiste pomanjkljivosti, zaradi katerih nastajajo poškodbe, različna poklicna in druga obolenja.

Zvezni in republiški zakon o varstvu pri delu sta postavila načelo, da je delovna organizacija glavni nosilec vseh nalog in ukrepov, s katerimi se izvaja varstvo pri delu. Zato bo moral tudi naš Pravilnik predpisati način in organizacijo, programirati razvoj te službe in predvideti kontrolo, kako se izvajajo ukrepi za varno delo. Med take ukrepe sodi tudi poučevanje in vzgajanje delavcev, preverjanje in poznavanje stvarne iz varstva pri delu, občasne preizkušnje tistih delavcev, ki vodijo in nadzorujejo dela, če so le-ti zadosti usposobljeni za uspešno opravljanje takih del, dalje občasni pregledi delovnih naprav, orodij itd.

Kontrola nad izvajanjem in upoštevanjem zakonov in lastnega Pravilnika o varstvu pri delu je poverjena inšpektorjem dela, ki lahko po potrebi povabijo k sodelovanju še druge inšpekcijske organe. Konec na 2. str.



To je komandna plošča v novem silosu, s katero urejajo delovanje vseh njegovih naprav. Zapisek o tem na 3. strani

VARSTVO PRI DELU

Nadaljevanje s 1. str.

ske službe in posamezne strokovnjake, da se v celoti oceni, kako posamezna gospodarska organizacija izvaja varstvo pri delu in to varstvo zajema tehnične, zdravstvene in socialne ter druge pogoje, ki jamčijo varno delo. Kot vidite, bo v bodoče morala vsaka gospodarska organizacija organizirati varstvo pri delu na široki osnovi z namenom, da se organi, ki delajo na tem področju, stalno izpopolnjujejo v svojem delu, da opozarjajo in poučujejo delavce o varnem delu, da ustvarjajo take pogoje dela, ki jamčijo varnost, sproščenost in dobro počutje.

Republiški zakon o varstvu pri delu v 4. čl. pooblašča vodjo dela, da mora delavca, ki s svojim ravnanjem ogroža svojo varnost ali varnost drugih pri delu, odstraniti z delovnega mesta in mu prepovedati nadaljnje delo na dotičnem delovnem mestu. Kadar pa delavec huje ogroža svojo varnost ali varnost drugih pri delu, je odgovorna oseba dolžna predlagati postopek za izključitev iz delovne skupnosti zaradi hujše kršitve delovne dolžnosti. Varnost pri delu je torej stvar vseh članov delovne skupnosti, vodilni delavci in organizatorji dela so pa kazensko odgovorni za izvajanje zveznega in republiškega zakona ter Pravilnika o varstvu pri delu, hkrati pa dolžni to službo organizirati tako, da bo v stalnem razvoju in že v naprej odstranjevala in nakazovala vzroke poškodb in obolenj.

Vsekakor pa bo komisija za sestavo Pravilnika morala analizirati dosežane nesreče pri delu, vzroke in pomanjkljivosti, zaradi katerih je do nesreč prišlo, ter na tej osnovi v normativnem samoupravnem aktu

določiti pogoje, ki bodo nenehno opozarjali na to, da je potrebno ustvariti tak sistem varnosti pri delu, ki bo ob brezpogojni izpolnitvi omogočal najboljše rezultate.

Če pogledamo število izgubljenih dni zaradi nesreč pri delu v prvih petih mesecih letošnjega leta, se moramo nad številom 671 izgubljenih delovnih dni vsekakor zamisliti. Če to število analiziramo, bomo prišli do zanimivih ugotovitev v tem smislu, da je večini poškodb vzrok osebni faktor — to je neupoštevanje predpisov o varnosti pri delu, neznanje in nepoznavanje teh predpisov, slaba priprava dela, malomaren odnos do varnega dela, nezadosten nadzor, kako se varnostni

ukrepi izvajajo in kako se varnostna zaščitna sredstva uporabljajo, nepoznavanje tehnološkega in delovnega procesa in slično.

Iz vsega tega sledi, da je varno delo odvisno od nas vseh, da bodo morali samoupravni organi kombinata temu posvetiti vso možno pozornost in strogi nadzor nad izvajanjem in doslednim upoštevanjem zakonov in samoupravnega akta, ki bo reguliral to gradivo.

Zanimiva je ugotovitev italijanskega strokovnjaka iz službe za varnost pri delu iz podjetja ZANUSSI-REX, ki je izrekel naslednje ugotovitve: »Varno delo se samo plačuje!« To pomeni, da bo kombinat in vsak posameznik od dobre organizacije dela, kamor se vključuje tudi varnost pri delu, imel samo korist!

A. B.

So vse nesreče pri delu upravičene?

V posebnem članku te številke našega glasila obravnavamo problem bolezenskih izostankov, pri čemer nam število izostankov kaže porast izgubljenih delovnih dni prav zaradi nesreč pri delu, oziroma zaradi nesreč na poti na delo ali z njega. Brez dvoma je to v našem podjetju zaskrbljujoč pojav, ker naraščajo stroški stodontnih hranarin, na katere naj bi bili upravičeni delavci, ki so se ponesrečili ob delu ali prihajanju v službo in odhajanju iz nje.

Menimo, da je prav enkrat za vselej pogledati resnici v oči in ugotoviti, ali so vse te nesreče v vseh primerih objektivne ali pa le subjektivne — torej neopravičljive in ali je torej podjetje zares prav vsakemu dolžno plačevati stodontno hranarino, če jo je »zaslužil« ali ne.

Če gre ob nesrečah pri delu v obratih naših delovnih enot za objektivne pri-

mere, pri katerih niso krivi le delavci, bi bilo vsekakor treba poiskati vzroke v tem, da je premalo poskrbljeno za higiensko tehnično varstvo pri delu. Z drugimi besedami — morda obrati niso opremljeni s takšnimi varnostnimi sredstvi, ki bi zagotavljala vsem delavcem na vseh delovnih mestih varno delo. Toda to ne drži! Iz dosedanjih prijav o nesrečah pri delu takšnih objektivnih vzrokov sploh ni bilo zaslediti. Torej gre v večini primerov za primere, kjer se pojavljajo subjektivni vzroki, skratka krivda delavcev samih.

KATERI SO TI SUBJEKTIVNI VZROKI?

Resnici na ljubo moramo povedati, da praktično ni nobenega delovnega mesta ali poklica, kjer se delavec ne bi mogel poškodovati. To se lahko dogodi pri strojih ali pa tudi v pisarni. Poleg tega očitno objektivnega faktorja pa je mnogo pomembnejši vpliv subjektivnih pojavov. Ti so predvsem nepazljivost, brezskrbnost, raztresenost, utrujenost, nezadostno poznanje delovnega procesa, vpliv alkohola in seveda tudi neupoštevanje predpisov in ukrepov glede zaščite pri delu.

Poleg teh primerov lahko postanejo žrtve nesreče tudi nezadostno izvežbani delavci, matere, ki med delom bolj mislijo na dom in otroke, pa oni delavci, ki svoj prosti čas, ki bi ga morali porabiti za počitek, prebijejo pri delu na njihavi ali pri mnogokrat prenapravnem učenju za druge poklice.

Ni odveč, če navedemo nekatere konkretne primere iz naših delovnih enot:

Analiza izostankov iz dela v 7 mesecih

Podatki v tabeli »Evidenca izostankov z dela« so zbrani za 7 mesecev letošnjega leta, to je za čas od 1. 1. do 31. 7. 1966. V ta-

	Nesreče pri delu		Porodni dopusti		Ostale bolezni	
	dnevi	ure	dnevi	ure	dnevi	ure
1966	820	6.500	1.507	12.058	4.938	39.504
1956	920	7.360	1.347	10.776	5.746	45.968
1964	635	5.080	948	7.584	7.605	60.840

V celoti je Kombinac v vseh navedenih kategorijah izostankov za prvih sedem mesecev letošnjega leta izgubil 173.729 delovnih ur oz. 21.716 delovnih dni, ali povprečno na mesec 24.816 delovnih ur, oziroma 3102 delovna dneva. Če to apliciramo na 12 mesecev leta 1966, bomo na izostankih z dela zgubili 297.792 delovnih ur ali 37.224 delovnih dni. Računano s tem, da imamo po planu v letu 1966 skupno 303 delovnih dni, predstavlja

beli so prikazane izgubljene delovne ure zaradi boleznih, rednih in izrednih dopustov, malic ter opravičenih in neopravičenih izostankov.

izguba 37.224 delovnih dni kar 16,1 odstotka izostankov oziroma izgubljenih dni. Seveda bi morali izgubljene dni, ki predstavljajo 16,1 odstotka vseh delovnih dni v letu 1966, primerjati z drugimi sorodnimi gospodarskimi organizacijami, šele potem bi lahko z vso gotovostjo trdili, ali je ta odstotek izostankov previsok ali normalen. Vsekakor pa so tri postavke v tabeli, ki predstavljajo največ izgubljenih dni, to so: izkoriščeni dopusti, malice in porodniški dopusti (skupno kar 14.292 delovnih dni ali 114.336 delovnih ur). Taki izostanki so uzakonjeni s Pravilnikom o delovnih razmerjih in s TZDR ter so torej neodvisni od volje in želja kolektiva, kljub temu, da smo po predlogih DE letni dopust v primerjavi s prejšnjimi leti občutno skrajšali. Samo nakazane postavke predstavljajo v celotnem številu izgubljenih delovnih dni v letošnjem letu 10,7%, medtem, ko vse tri kategorije boleznin predstavljajo 5,4%.

Primerjava s prejšnjimi leti je možna le pri izostankih zaradi boleznin ter nam ta kategorija izostankov nudi naslednjo primerjavo:

NESREČE PRI DELU

Ta kategorija izostankov je najbolj občutna v DE pekarna Šmartinska, saj predstavlja 476 dni izostankov za 7 mesecev letošnjega leta ali 58% vseh izostankov zaradi nesreč pri delu v vsem Kombinatu. Odgovorni ljudje v Kombinatu in DE bodo morali temu problemu posvetiti vso pozornost, ker novi zakon o varstvu pri delu te probleme obravnava z vso strogostjo ter za vodje dela predvideva tudi kazenske sankcije.

PORODNIŠKI DOPUSTI

Ti izostanki so uzakonjeni s tem, da ima vsaka delavka 133 dni porodniškega dopusta in delovna skupnost nima nobenega vpliva in možnosti število izostankov znižati.

OSTALE BOLEZNI

Ta kategorija izostankov je najbolj zanimiva in brez dvoma predstavlja največjo možnost nadaljnje zniževanja ter se tudi iz leta v leto kaže upadajoče kljub temu, da se kolektiv številčno veča. Vsekakor na znižanje izostankov v tej kategoriji vpliva kontrola bolnikov na domu. V letošnjem letu je teh izostankov najmanj, čeprav se je kolektiv s pripojitvijo gorenjskih pekarn povečal za nad 80 članov. V tej kategoriji izostankov prednjači DE uprava, slede ji DE Pekatele in obe pekarni. Ker v to kategorijo spadajo predvsem razna akutna obolenja (gripa, angina in slično), ki bazirajo na prehladih, bo potrebno delavce iz teh enot opozarjati ter jim nenehno prikazovati lo možnost obolenj in prehladov. Prav v tem pa je tudi največ izostankov do 3 dni, kar vse po novem zakonu o zdravstvenem varstvu pade v breme podjetja. Za prvih 7 mesecev letošnjega leta je bilo izostankov do 3 dni 443 dni ali 4.544 delovnih ur. Če vzamemo povprečno delovno uro v bruto znesku v višini 590 5 din, dobimo znesek 2.090.960 S din, kar vse pade v breme podjetja oz. sredstev, namenjenih za osebne dohodke.

Zakon prepriča delovnim organizacijam, da same določijo odstotek nadomestila za boleznine do 3 dni ter vse kaže, da merodajni činitelj prav pri tem žele zaostri neopravičene dajatve in izcrpavanje skladov socialnega zavarovanja.

MALICE

Izostanki zaradi malic nam dajo 8.486 dni oziroma 67.886 delovnih ur izostankov, ki pa so uzakonjeni s Pravilnikom o delovnih razmerjih in TZDR. Za izračun smo vzeli 26 delovnih dni v mesecu, zato to število ni pretirano, kljub temu, da se čas za malico v mnogih primerih podaljšuje. Pri tem pa je potrebno upoštevati, da več članov delovne skupnosti tega časa ne izrablja. Ker smo do nakazanih števil prišli samo s preračunavanjem na ta način, da smo vzeli delovne dni za 7 mesecev letošnjega leta, pomnoženo z

Konec na 5. str.

Konec na 8. str.

Pravilno in hitro obveščanje

Nadaljevanje s 1. str.

boriti proti tehnokratski liniji, ki se pojavlja tudi v našem kombinatu.

Več časa in skrbi bo organizacija morala posvetiti delu z mladino. Pri tem naj organizacija ne bi nastopala kot varuh, ampak naj bi posamezni člani podprli delo mladinske organizacije s svojimi izkušnjami. Mladinska organizacija je slej ko prej rezervoar novih moči tudi za naše vrste. Organizacija meni, da je potrebno mladino vključiti v delo in odločanje na vseh področjih gospodarskega in političnega življenja Kombinata. Poleg tega pa je potrebno najti taka interesna področja, ki bodo aktivirala elan mladih in občutek, da jim je potrebna lastna organizacija. Vendar pa naj se mladins-

ci sami zberejo in razčistijo svoje odnose do dela v kolektivu in organizaciji.

Člani se bodo morali čimbolj vključiti v program izobraževanja, ki ga postavlja komisija za izobraževanje pri delavskem svetu Kombinata, in si s tem pridobiti osnove za debatne sestanke, ki naj pripomorejo k ideološki izobrazbi posameznikov.

Vodstvo organizacije pa mora paziti, da ne bo prišlo zgolj do formalnega priznavanja načel samoupravljanja, ne pa do dejanskega izvajanja. Iskane konkretne oblike dela je tako naše vprašanje kot tudi vprašanje bližnje reorganizacije same organizacije Zveze komunistov.

Predstavljamo Vam kolektive

ZELO RAZNOLIKA DEJAVNOST

DELOVNA ENOTA LJUBLJANSKO PODROČJE JE PO SVOJEM BISTVU »USLUŽNOSTNI SER-VIS«, SAJ IMA NA SKRBI DOBAVO RAZLIČNIH ARTIKLOV DRUGIM DELOVNIM ENOTAM KOMBINATA IN TUDI ZUNANJIM STRANKAM — SILOS, MLIN NA FUŽINAH IN CENTRALNO SKLADIŠČE GLAVNI OBRATI — NA »KOTI« 56 M

Kombinat »Žita« bržkone ne bi bil kos vsem svojim nalogam, če ne bi imel v okviru svojih delovnih enot tudi enoto Ljubljansko področje, zakaj ob obisku v tej enoti in ob razgovorih z različnimi delavci smo se prepričali, da opravlja ta delovna enota poleg proizvodnje še veliko uslužnostnih del, ki sodijo k poslovanju kombinata.

Beseda naj torej steče o Ljubljanskem področju, ki s 65 zaposlenimi delavci opravlja veliko delo: proizvaja, skladišči, prevaža in s svojo delovno silo tudi marsikdaj priskoči na pomoč še drugim delovnim enotam.

DELOVNI SESTAV ENOTE

Pa se ustavimo najprej pri tem, kako je Ljubljansko področje sestavljeno, koliko ima zaposlenih in podobno. DE Ljubljansko področje ima v svojem sestavu devet obratov: upravo, mlin na Fužinah, luščilnico v Kotnikovi ulici, centralno skladišče s silosom, s trgovino, zavijalnico, embalažnim oddelkom in voznim parkom ter industrijski tir. V vseh obratih je zaposlenih trenutno 65 delavcev, od tega največ polkvalificiranih (28), kvalificiranih (17) in visokokvalificiranih (13). Število delavcev pa se zelo menjava, ker je delo precej težko in mnogi dolgo pri njem ne zdržijo. Zlasti nekvalificirani delavci se pogosto menjajo. Fluktuacija delovne sile je torej problem te enote.

UGODNA RENTABILNOST

Zanimiv je podatek, da se Ljubljansko področje vključuje v celotno prodajo Kombinata kar s 44% udeležbo in prodaja okrog 41% testenin, mlevskih izdelkov pa okrog 44%. Zato je enota zelo rentabilna, čeprav so nekateri njeni obrati izrazito uslužnostni. Pri tem obsežnem delu je treba seveda skrbeti za delovno disciplino, saj morajo delavci opraviti mnogo del zlasti pri nakladanju, razkladanju in prevozu tovara, da ne omenjamo še posebej skladiščenja. Če delo to zahteva, ljudje disciplinirano opravijo vse naloge, še posebej pa tisti, ki so v podjetju že po 14 let in se na vsako delovno nalogo razumejo, čeprav zanje niso neposredno kvalificirani. Mnogo prostega časa in nedelj so delavci te enote že prebili na delu, ker je to narekovala nujna potreba. Učinek seveda ni izostal, saj delavci v vseh obratih presegajo normo za 38%. V splošnem pa mora največ nalog opraviti centralno skladišče, ker mora s svojo delovno silo in transportnimi sredstvi pomagati tudi drugim delovnim enotam.

EDEN NAJSTAREJŠIH MLINOV

Najstarejši obrat DE Ljubljansko področje je prav gotovo mlin na Fužinah. Če ga

nekdo pogleda zunaj ali znotraj, bi trdil, da to ne drži. Videti je lepo vzdrževan in tudi sodobno opremljen z avtomatskimi stroji. Poganja ga elektrika in proizvaja dnevno 24 ton pšenične moke. V tem mlinu meljejo namreč samo pšenico. Mlin je bil zgrajen že leta 1790 kot majhen kmečki mlin v okviru gradu na Fu-

Pred leti je mlin imel zaposlenih 27 ljudi, sedaj pa jih je skupaj 10 (če ne upoštevamo šoferjev in transportnih delavcev). Delo poteka pa prav tako nemoteno kot prej, le s to razliko, da je mlin prej oskrboval z izdelki še drobno trgovino po vsej Dolenjski in deloma v Ljubljani. Sedaj tega ni več, pač pa so bolj po-



Poslopje centralnega skladišča je vsak dan najbolj obiskano

žinah. Po drugi vojni so ga nacionalizirali in preuredili na avtomatski pogon. Do takrat je proizvajal le 3,5 tone mlevskih izdelkov dnevno. Odtlej dalje se je proizvodnja povečala kar za 6-krat in je znašala leta 1956 dnevno 18 ton, dokler ni na kraju zrasla še za nadaljnjih 6 ton. Samo v letošnjih prvih 7 mesecih so proizvodnjo v tem mlinu presegli za 26,9%. Moko pošiljajo v glavnem v pekarno na Šmartinski cesti, deloma v centralno skladišče, kjer moko tipa 400 zavijajo in je namenjena gospodinjstvom. Krmila pa dajo v trgovsko mrežo in kmetijskim posevstvom.

Ta mlin je eden najcenejših obratov v Kombinat, saj je visoko rentabilen in bo v resnici prava škoda, ko bo prišlo do njegove ukinitve ob zgraditvi novega avtomatskega mlina na Šmartinski cesti. Res pa je, da ga ne kaže sedaj izpopolnjevati, ker bo moral slejkoprej prenehal z delom. Težava je ob tem mlinu zlasti pomanjkanje skladišča za surovine. Zato v mlinu ne morejo proizvajati vselej povsem pravilne mešanice moke, a so kupci kljub temu s kvaliteto izdelkov zadovoljni. Ob obisku smo videli, da je skladišče res velik problem, saj imajo garažo-namenjeno za vozila, do vrha napolnjeno z vrečami pšenice. Pomažajo si pač tako, da vskladiščijo pšenico za enodnevno proizvodnjo, dovažajo pa jo iz novega silosa.

večali proizvodnjo.

Disciplina delavcev je v glavnem zadovoljiva. Prej je bil sicer eden med njimi, ki je kalil odnose, po njegovem odhodu pa so se le-ti zelo izboljšali. Delo poteka v treh izmenah. Osební dohodki bi bili lahko nekoliko boljši, so se pa v primerjavi s prejšnjimi izboljšali, ker je manj delovne sile. Poleg tega pa delavci delajo tudi po 12 do 14 ur na dan, pa še v nedeljah in si s tem zaslužek nekoliko izboljšajo.

LUŠČILNICA JE ZASTARELA

V luščilnici v Kotnikovi ulici predelajo od 3500 do 4000 kg ječmena in ovsu dnevno. Ta obrat je sedaj že zelo zastarel in je zapuščina nekdanjih zasebnih predelovalcev ječmena. V zadnjih dveh letih se je zlasti znatno povečala predelava ovsu, ki ga oddajajo industriji za tako imenovan rižek in ovsene kosmiče. Tudi v kmetijstvu uporabljajo luščen oves za krmo mlade živine. Nekoč je luščilnica predelala le 120 ton ovsu v kosmiče, sedaj pa, letos v prvem polletju že 27 ton, torej skoraj štirikrat več. Slej ko prej pa bo treba misliti na prestavitev obrata na Šmartinsko cesto, oziroma na gradnjo novega obrata, zakaj samo Kombinat Žito ima v vsej državi obrat za luščenje ovsu in bo treba zadovoljevati ne le slovenske temveč tudi druga republiška tržišča.

Svojega skladišča luščilnica nima, zato se oskrbuje s surovinami iz silosa, gotove izdelke pa pošilja takoj v zavijalnico za trgovine ter v kmetijska gospodarstva. Delovni pogoji so težki, proizvodnja pa teče v treh izmenah in komaj zadovoljuje tržišče.

»OBLEZLI« SMO SILOS

Držal sem se zlatega novinarskega pravila, da je treba tudi marsikaj na lastne oči videti, če hoče človek kaj napisati. Upravnik silosa in cen-

di sedaj še ni na čisto obdelan in je vsepovsod še grobi beton, ki povzroča težave pri čiščenju. Približno pol leta je bil silos tudi brez dvigala, a je bil že lansko jesen poln žita. To je terjalo velik napor pri delu, oziroma pri nadzoru,

Eden izmed »garažev«

Med delavci centralnega skladišča Ljubljanskega področja zelo cenijo marljivega Jožeta KRŽIŠNIKA, ki je transportni delavec. O njem vedo povedati, da je kljub svojim 55 letom še vedno najbolj živah in se ne ustraši nobenega dela, razen tega pa je pri prihajanju na delo zelo točen. Ponavadi je v podjetju vsak dan že pol ure pred »ših-tom«.

Zato je tudi prav, da so Jožeta, ki je zaposlen pri Žitu že 13 let, poslali na okrevanje v Strunjan, za kar je odgovornim ljudem pri Žitu, ki so mu to omogočili, zelo hvaležen.

V bežnem razgovoru smo ga vprašali, kako je bil zadovoljen v Strunjanu.

»Hrana je bila odlična, postrežba poštena. Malo sem se okopal, malo ležal na soncu, bil je lep mir in spočil sem se.«

— Bili ste tudi v Dram-lju, kako je bilo tam?

»Svoj redni dopust sem izrabil tam. Zame je bilo vse v redu, ker pač nisem zahteven. Hrana mi je ugajala, le kuretine nisem jedel. Sem dobil pa kaj drugega.«

—Kaj mislite o delu v skladišču?

»Kar takoj naj povem, da dela nikdar ne zamujam in skušam vplivati tako tudi na mlajše. Ti pa niso tako točni in se jim ne ljubi dosti delati. Res je delo težko, a potrpeti je treba. Sicer pa sedaj že čutimo nekoliko več reda tudi pri mlajših. Bolj pazijo na točnost pri prihajanju na delo in med delom. Je prav, da so postrili disciplino.«

Tako nam je povedal tov. Kržišnik, ki je eden najstarejših delavcev v skladišču, pa bo moral delati še do svojega 60. leta starosti, ker žal nima dovolj službenih let za pokojnino. In zatrdil je, da bo zdržal!

tralnega skladišča tov. Stane Repar, ki je pri Žitu že od leta 1952, v mlinarski stroki pa od leta 1948 — povemo naj še to, da je med drugim v mlinarski šoli v Ajdovščini opravil izpit za KV mlinarja, leta 1963 pa v zagrebški šoli postal VK mlinar, bil med drugim obratovodja luščilnice v Kotnikovi ulici in postal lani novembra upravnik silosa in centralnega skladišča — me je peljal na ogled silosa, s katerim je »domač« že odtlej, ko so ga začeli graditi. Razumljivo, da sem ob njem zvedel marsikaj, kar naj bi popisal za bralce.

Silos je bil zgrajen precej v naglici, zakaj vskladiščiti je bilo treba rezerve žita, oziroma uvožene pšenice. Zato tu-



Stane Repar

saj ima nič manj kot 10 nadstropij ali 240 stopnic, ne računaje pri tem še kletne prostore. Čeprav še ni dokončno zgrajen — manjka namreč še drugi trakt — je povsem sodobno urejen, z vsemi potrebnimi napravami za manipulacijo z žitom, za čiščenje in kontrolo temperature v posameznih celicah. Le-te so povezane na komandno ploščo s signalnimi napravami. Velikih celic za shranjevanje žita je 24 in ima vsaka teh kapaciteto 500 ton, manjših s kapaciteto po 100 ton je pa 12. Celice so globoke po 28 metrov. Od časa do časa jih je treba seveda čistiti, kar morajo napraviti delavci tako, da jih s posebno dvigalno napravo, imenovano »silovitlo«, spuščajo v globino, ki je zares vročglava. občutek pa ni najprijetnejši, ker sedež tega dvigala niha ali pa se tudi vrtili. Vsak res ne bi bil za takšno delo, zakaj delavec

Konec na 4. str.

Zelo raznolika dejavnost

Nadaljevanje s 3. str. mora imeti ob njem trdne živce in nobene vrtoglavice, mora pa seveda vse v redu opraviti in to tudi opravi v redu.

Frekvenca v silosu je ogromna, saj prihajajo vanj in odhajajo velike količine blaga, kapaciteta silosa pa znaša 13.500 ton. To seveda v primeru, če ne bi bilo treba žita presipati zaradi gretja ali vlažnosti in če bi bila vskladiščena le ena vrsta enotne kvalitete žita. Tako pa je uporabnostna kapaciteta od 12.500 do 12.900 ton. Pa vendar posebnih težav ni. Montirali so osebno dvigalo, ki pomaga pri nadzoru delovanja silosa, končali so tudi z ureditvijo centralne aspiracije in uredili druge dopolnitve. Razumljivo pa bo treba silos prav do zadnje faze še izpopolnjevati. Ureditev silosa pa je vsa avtomatizirana, kar v mnogočem olajša delo. Za to odrejena skladiščnika imata v pomoč posebno komandno ploščo, s katero urejata delovanje. Sedaj, ko so te naprave že povsem izpopolnjene, je fizičnega napora mnogo manj in s tem tudi drugih težav.

Silos pomeni v sedanji fazi skratka velik doprinos k napredku celotnega podjetja nasploh, saj iz njega oskrbujejo s pšenico vse delovne enote in vse mlinске obrate podjetja. Ko pa bo zgrajen do konca in bodo urejene še nakladalne naprave, bo silos povsem ustrezal svojemu namenu.

CENTRALNO SKLADIŠČE IN ŠE KAJ

Centralno skladišče je že samo po sebi obsežen obrat, saj ima štiri etaže, ki jih doslej sami niso potrebovali in jih za zdaj oddajajo v najem podjetjema Slovenija šport in Ljubljanske mlekarnice. Vsem skupaj služi le eno dvigalo, kar ovira nemoteno poslovanje. Kadar bo zgrajen avtomatični mlin, bo to skladišče popolnoma izkoriščeno za lasno rabo, pa se bodo morali sedanji najemniki umakniti. V okviru centralnega skladišča kot obrata deluje tu-

Upravljalca silosa

Srečali smo ju v silosu, skladiščnika I in skladiščnika II. Razgovor je brž stekel. Kdo sta ta dva — upravljalca silosa?

Janez STRAUS je skladiščnik I. V podjetju je 8 let. Do lani je delal kot mlinar strojnik, nato kot vodja izmene v mlinu na Fužinah.

Rudi LEŠNJAK je skladiščnik II. Pri Žitu je šesto leto. Bil je prav tako mlinar, nato postal kvalificiran skladiščnik. Prej je delal na Fužinah in v Pekateh.

— Kako sta se znašla v novem poslu?

Straus: Mlinar res opravlja vsa druga dela, a vendar je skladiščna služba z žitom slična delu v mlinih. Zaradi tega nisem imel problemov na novem delovnem mestu.

Lešnjak: Uvedba komandne plošče naju ni nič motila, ker sva bila poleg že, ko so jo montirali. Tako sva se spoznala s svojimi novimi nalogami.



Janez Straus

— Ali sta edina delavca v silosu?

Straus: Glede manipulacije z žitom in glede upravljanja komandne plošče sva edina, ki imava to odgovornost.

Lešnjak: Pomagajo nam še drugi delavci. Ker pa je pri najinem delu potrebna posebna vestnost in natančnost, ne dovoliva manipulacije z napravami silosa drugim. Lahko bi prišlo do pomot in do škode.

— Kako se ujemata v delu?

Straus: Brez dvoma je osnovni pogoj pri najinem delu medsebojno soglasje.

Lešnjak: Glede tega ni problemov, ker sva že prej več let delala skupaj.

— Ali sta zadovoljna na tem delovnem mestu?

Straus: Jaz sem v svojem elementu...

Lešnjak: ...jaz pa tudi, oba pa želiva, da bi bilo glede delovnih pogojev še bolje.

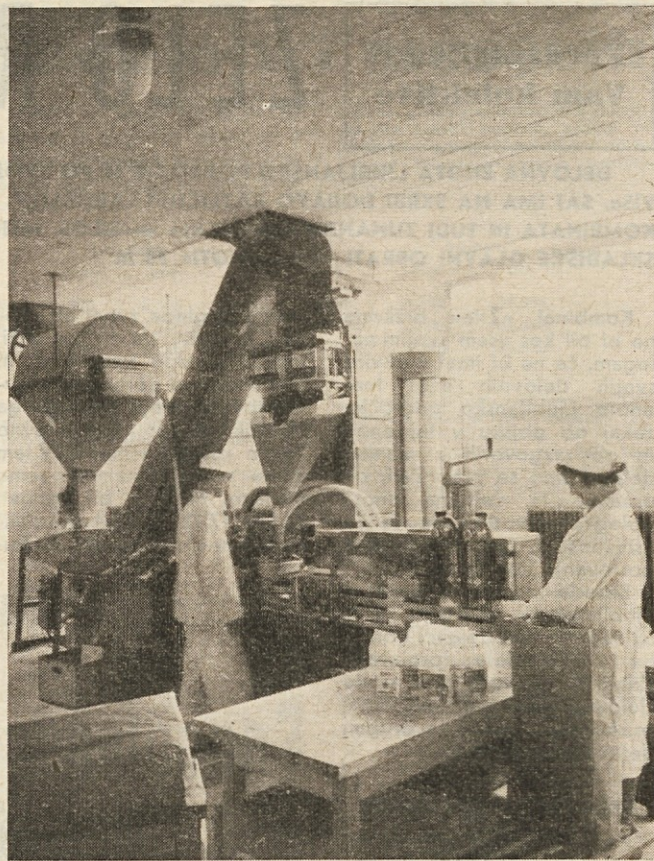
Dva delavca, z roko v roki, v velikem kolosu. nosita polno odgovornosti, pa povedo o njima, da sta vestna, sposobna in tako v silosu doslej še ni prišlo do nobenih napak. Le tako naprej!



Rudi Lešnjak

di več obračunskih enot. To so embalažno skladišče s šivalnico, čistilnico, razkuževalnico vreč in embalaže nasploh, trgovina z ročno in strojno zavijalnico in avto park. V celoti je zaposlenih 40 delavcev, ki imajo dela čez glavo. Odnosi so v glavnem solidni, sploh potem ko so nekatere nedisciplinirane delavce odstranili. Skladiščniki pa imajo vendarle še dosti

težav, ker se jim fizični delavci pogosto menjavajo: dejavnost skladišča je namreč zelo različna in zahteva polno mero odgovornosti. Tisti delavci, ki so navajeni tega dela in vzdržljivi, sproti odpravljajo probleme, ki se pojavljajo. So sicer po večini mlinarji, a se na skladiščno službo razumejo. Tega pa seveda ni moč trditi za fizične delavce, ki se težkega dela, kakršno je



Za zdaj imajo v skladišču le en avtomat za zavijanje

v skladišču, kaj hitro naveličajo.

In prejemki? Le-ti so prilično dobri, kar so delavci plačani po učinku in to dobro vpliva nanje, da so solidni pri delu.

TRGOVINA: Ta obračunska enota ima največ stika z naročniki in mora seveda upoštevati njihove želje in naročila. Naročniki so v glavnem grosisti. Ta služba skuša kar sproti urejati reklamacije strank, ki pa so bolj redke. Težava pa je v tem, ker stranke večkrat naročajo blago v zadnjem trenutku in ni na razpolago transportnih sredstev za dostavo, ki jo opravljajo vozila Ljubljanskega področja. Dela je na pretek, ker ima trgovina povezavo s trgovsko mrežo, z gostinskimi in uslužnostnimi podjetji v Ljubljani in okolici. Prodajno področje pa sega celo še v kmetijske predele v Suho krajino, Radohovo vas, Medvode, Gabrovko, Kočevje in tja do Čabrazen tega pa centralno skladišče skladišči žito in mlevske izdelke še za pekarnice in tovarno testenin.

Samo droben prikaz nam pove, kolikšno je delo pri prekladanju blaga. V 7 mesecih so delavci preložili 18.076 ton raznega blaga, kar znaša na enega delavca v 7 urah 18.400 kg.

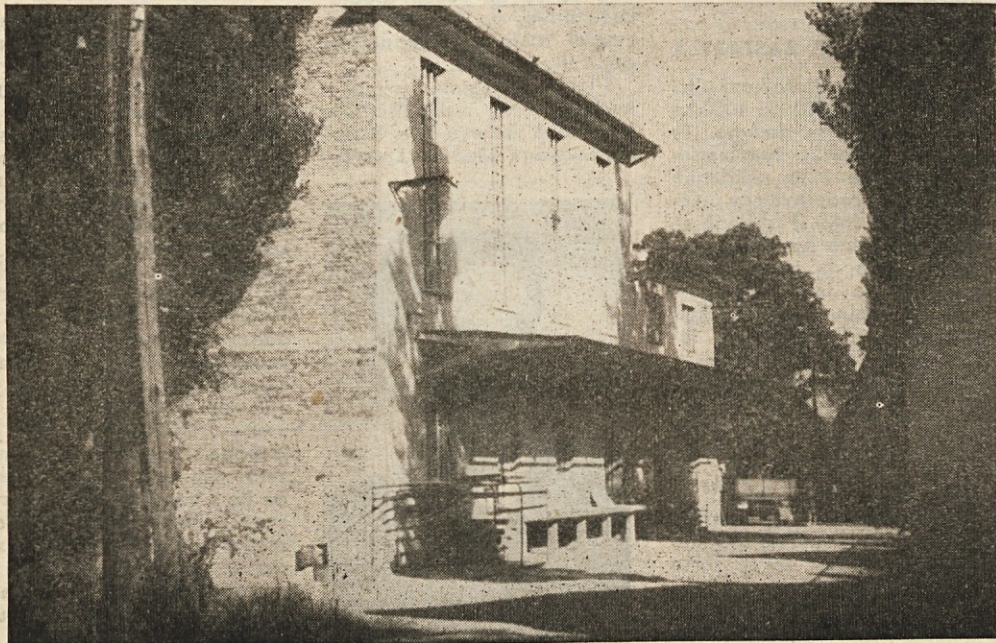
Sicer pa ima seveda dosti dela tudi zavijalnica, ki skrbi za zavijanje blaga za trgovine, pa še embalažno skladišče, kjer morajo skrbeti za solidnost, čistost in razkuževanje embalaže, ki jo je treba tudi zašiti in popraviti, posebej še vreče, ki jih podjetje v največji meri uporablja.

ZAVIJALNICA je tesno povezana s trgovino oziroma trgovsko mrežo. Ko se je na tržišču začela vse bolj uvajati prodaja zavitih izdelkov, je bilo treba prisluhniti tržišču. Najprej so začeli z ročnim zavijanjem različnih izdelkov, sedaj pa imajo delno že strojno zavijanje, kar povečuje hitrost zavijanja, hkrati pa se je uvrstitev izdelkov »Žita« na tržišču povečala. Prvi dve leti

je zavijalnica zavijala le ješenj, ovsene kosmiče in belo pšenično moko, kasneje pa je začela še z zavijanjem koruznega in pšeničnega zdroba ter ajdove moke. Promet z zavitimi izdelki stalno raste in vse kaže, da bodo morali začeti zavijati še druge mlevske izdelke in celo žita za samopostrežne trgovine. Z avtomatskim zavijalnim strojem lahko zavijajo sedaj le blago po 1 ali 2 kg, ne pa tudi po 1/2 in 5 kg, a že razmišljajo o tem, da bi uvedli tudi za te težje avtomatsko zavijanje. Za primerjavo naj povemo, da so v zavijalnici pripravili za promet 1963. leta 432.160 kg, leta 1966 v prvih 7 mesecih pa že 969.678 kg različnega zavitega blaga. Da je prišlo do takšnega napredka, je treba izreči pohvalo tudi kolektivno, ki skrbi za čim manjši kalo blaga in kar najmanjše okvare vrečk.

Ob vseh teh zapiskih naj ne pozabimo omeniti, da je pri DE Ljubljansko področje tudi dobro organizirana transportna služba, ki skrbi za redno dovažanje različnega blaga v skladišča, oziroma v trgovine, da delavci te enote mnogokrat zagrabijo za delo tudi v prostem času in skupaj poprimejo za delo, kadar se po kažejo potrebe. To pa prinaša njim samim pri osebnih dohodkih in delovni enoti pri celotnem dohodku korist in rentabilnost.

Kako dobro vodijo pregled nad vso dejavnostjo vseh obračunskih enot, pa smo se prepričali v vodstvu delovne enote, kjer nam je tov. Miro Lipuš, direktor te enote, pokazal debele knjige, kjer vpisujejo vse potrebne podatke in na podlagi teh ukrepajo, kadar je treba. T. B.



Mlin na Fužinah zares ni videti star 176 let, kot bi mislili

**DOPIŠUJTE,
VSE
PRISPEVKE
HONORIRAMO!**

Kvaliteta človeka - kvaliteta dela

To pot smo se znova odločili, da v tej naši rubriki predstavimo človeka, ki s prevažanjem tovornjaka »požira kilometre« in s tako dejavnostjo doprinaša svoj delež k poslovnim uspehom

svoje delovne enote in tudi Kombinata. Zakaj smo se odločili zanj? Zvedeli smo, da je s svojim vozilom prevozil številne kilometre brez okvare in za to dobil tudi primerno nagrado.

FRANC MOHAR in njegov TAM LJ48-20

Predstavljamo vam torej Franca Moharja, poklicnega šoferja od l. 1948, zaposlenega pri Žitu od l. 1950, vseskozi pri DE Ljubljansko področje. Rojen je bil 15. januarja 1927 v Vevčah pri Ljubljani, je oženjen in oče enega sina. S svojim tovornjakom TAM 4500 je

na lep način izkazala. Prav tako tudi ljubljanska Avtoobnova. Res sem zadovoljen.»

— Kako vam je uspelo tako dolgo obdržati avtomobil v brezhibnem stanju?

»Leta 1960 sem prevzel to vozilo povsem novo. Ker

izučil — želel sem biti ključavničar. Ob služenju roka v JLA sem opravil izpit za voznika B kategorije, po prihodu domov pa še za C in E ter za D kategorijo, istočasno pa seveda še za visoko kvalifikacijo. Tako sem se torej z vso voljo posvetil temu poklicu.»

— Ste imeli sploh kdaj kakšno nesrečo?

»V vseh 18 letih doslej kar vozim, nisem imel nobenega karambola, čeprav veliko vozim in sem dosti na poti. Bil sem že po vsej Sloveniji in na Hrvaškem.»

— Kaj počnete, kadar ste pač prosti?

»Doma se ukvarjam z vrtom. Imam tudi svoj avto in se ob nedeljah popeljem z družino na kakšen izlet. Rad prebiram časopise, od knjig pa največ tiste, ki pišejo o motorizaciji. Redno prebiram Delo.»

— Kako imate nasploh urejeno življenje?

»Stanovanje imam zadovoljivo, osebni dohodek mi nekako ustreza, čeprav bi se tudi večjemu ne odrekel. Več dohodka imam, če več vozim, ker sem plačan po učinku.»

— Ali se v podjetju dobro počutite?

»S sodelavci imam dobre odnose in si drug drugemu pomagamo. Kolektiv, v ka-

zal. terem delam, me zadovoljuje in za zdaj res ne bi imel vzroka menjati službe.»

— Prebirate Glasnik in kaj vam je v njem všeč?

»Preberem večino vsebine. Najbolj me zanimajo vesti o modernizaciji podjetja in pridobivanju novih strojev, da bodo delavci lažje delali. Zanimivi so strokovni članki in druge vesti.»

— In vaše želje?

»Sam si želim, enako pa drugim šoferjem našega podjetja, da bi srečno vozili in bili čim manj v nevarnosti.»

Prav to smo zaželeli tudi tov. Moharju, ki se je doslej, kot berete, na tem delovnem mestu dobro izka-

So vse nesreče pri delu upravičene?

Nadaljevanje z 2. str. li, potem pač lahko pričakujemo izboljšanje sedanjega položaja.

NA POTI V SLUŽBO IN DOMOV

Poseben problem, ki se pojavlja v okviru naših delovnih enot, so nesreče, ki jih doživljajo delavci na poti na delo ali z njega. Tudi o tem je treba povsem jasno spregovoriti. Predvsem bi radi pojasnili, v katerih primerih imajo delavci pravico do stooštote hrane, v katerih pa ne.

Uredbe predvidevajo, da imajo pravico do stooštote nadomestila za nesrečo pri prihodu in odhodu na delo le tisti delavci, ki se jim je nesreča pripetila v času, ki ga porabijo po najkrajši poti ali glede na možnosti, ki jim jih nudijo javna prevozna sredstva za prihod ali odhod z dela. Vsakdo se mora izkazati z dvema pričama, ki sta nesrečo videli ali pa so za to verodostojni podatki, ki jih dobi podjetje od TNZ — zlasti ob primerih prometnih nesreč.

Ugotovili pa smo že več primerov, ko so se delavci ponesrečili mnogo kasneje,

kot je predviden čas njihove poti, ali pa tudi prijavljali nesrečo pri zdravniku celo dan, dva in še več od primera nesreče. Povsem razumljivo je, da takšnih primerov ne more upoštevati nobena delovna organizacija in prav tako tudi ne naše podjetje. Odveč je torej izsiljevati kakršnekoli pravice, na katere v takšnih primerih noben delavec našega kombinata ni upravičen. To povzroča samo hudo kri, odvečno pisarjenje, iskanje informacij na komunalnem zavodu za socialno zavarovanje in podobno. Da te navedbe držijo, naj prikažemo tudi glede takšnih problemov nekaj primerov:

— delavec se je odpeljal z dela domov z mopedom. Do doma ima s tem prevoznim sredstvom le 20 minut, nesreča pa se mu je primerila dve uri kasneje, kot je bilo ugotovljeno po podatkih pri LM. Ta delavec vsekakor ni bil upravičen na stooštoto nadomestilo, čeprav je to zahteval.

— drugi delavec je želel, da mu delovna enota izda prijavo o nesreči, ker je izjavil, da si je pri izstopu s kolesa poškodoval nogo. Na

nezgodni oddelek pa se je javil šele dva dni po tem, prič za to svojo nesrečo ni imel. Po dveh mesecih bolovanja (!) pa izjavlja, da lahko pripelje priče za svojo nesrečo. Ugotovilo se je tudi, da to ni bila neposredna poškodba, temveč okvara meniskusa od prej.

— nekdo je prijavil nesrečo padca s kolesom na poti na delo, ko ta dan njegov obrat sploh ni bil v pogonu, ker je bila to sobota in tedaj obrat sploh ne služe.

- Vsi ti primeri nam kažejo, da bo treba nadzor nad prijavami nesreč pri delu nasploh, ali pa pri prihodu in odhodu z dela nujno poopriniti, za kar so dolžni skrbeti direktorji delovnih enot. Le-ti naj izdajo podrobna navodila, kako je treba postopati v primerih nesreč pri delu.
- Predvsem pa je treba v tem smislu poopriniti delovno disciplino in vse delavce tudi s pomočjo izobraževalnih metod dobro poučiti. Upajmo, da ob takšnih sankcijah uspeh ne bo izostal.



prevozil doslej že blizu 240 tisoč km brez generalnih ali kakršnikoli pomembnejših popravil, razen drobnih nujnosti, kot so menjava žarnic, gum ali manjših rezervnih delov. Zato je bil ne dolgo tega nagrajen s strani tovarne TAM s švicarsko ročno uro »Geneve« in z diplomom.

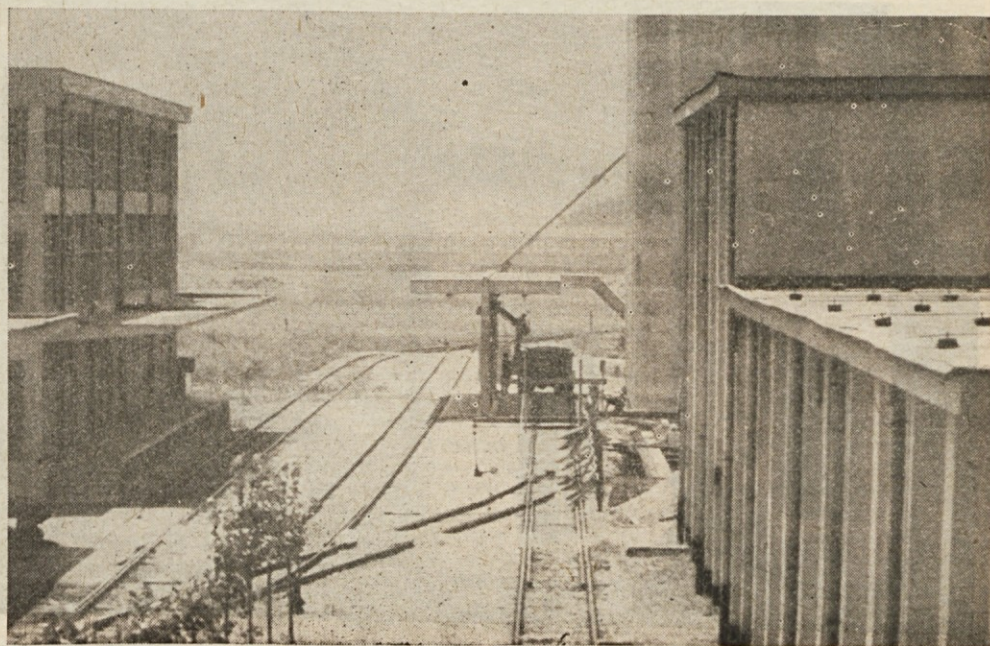
V razgovoru je povedal, da so njemu in še petim šoferjem iz raznih slovenskih podjetij te nagrade izročili na slovesen način.

— Kaj ste občutili v tistih trenutkih? smo ga vprašali. »Imel sem lep občutek zadovoljstva, sploh zaradi tega, ker so nam vsem čestitali in nas postavili za vzgled drugim kolegom v našem poklicu. Mariborska tovarna TAM se je res lepo spomnila na nas in se torej

sem želel, da bi imel čim manj sitnosti, sem takoj v začetku pazil na točno merjavo motornega olja, olja v diferencialu in menjalniku. Gledal sem, da so bili vsi deli pravočasno in v redu namazani, med vožnjo nisem pretiraval z obremenjevanjem motorja, kadar sem pa kje čakal na nakladanje ali razkladanje tovora, sem izkoristil čas in pregledoval posamezne dele. Večkrat sem privil kakšno matico ali vijak. Tako sem do prejete nagrade prevozil srečno 223.000 km, sedaj pa seveda že mnogo več, še vedno brez okvar. Upam, da bom prevozil brez okvar lahko še kakšnih 30.000 km.»

— Vas ta poklic veseli in kako ste se ga oprijeli?

»Zaradi minule vojne nisem imel možnosti, da bi se



Pogled na del silosa in centralnega skladišča ob nakladanju

PROBLEM, KI NE SME BITI PROBLEM

Zaradi kalorične in zaščitne vrednosti predstavlja kruh osnovo za ljudsko prehrano in je celo nezamenljiv. Pri prebavi v organizmu posreduje ostali zaužiti hrani takšno sestavo, ki omogoča pravilno prilagoditev. Čeprav v načelih sodobne prehrane obstaja težnja za zmanjšanjem obroka kruha na račun obroka hrane živalskega izvora, v znanstvenih krogih ta predlog še ni razčiščen. To je posledica neenotnega mišljenja, kajti poleg ostalega je treba upoštevati, da je prehrana s kruhom stara ljudska navada, da govori v prid kruhu tudi njegova ekonomičnost ter, da je kruh zdrava in idealna prehrana, ki poleg hranljivih vrednosti vsebuje še zaščitne snovi (vitamine) in mineralne soli. Če pa trdimo, da predstavlja kruh osnovo in da je celo nezamenljiv, nam te trditve posredno nalagajo tudi določene dolžnosti: probleme, ki nastajajo pri proizvodnji tako nezamenljivega kruha je treba reševati obzirno, hitro in učinkovito. Proizvodnja kruha (kakor vsaka druga) pa s temi ni ravno siromašna. O enem, ki morda niti ne sodi med probleme in ki govori o vzrokih, posledicah in možnostih inhibicije nitkavosti kruha, bo tekla beseda v nadaljevanju.

Nitkavost (ime je prišlo od tod, ker so pri raztegotanju sredice dobro vidne tanke nitke, slične pajčevini) je bolezen kruha, ki se pokaže v kvalitetnih spremembah tako, da postane sredica lepljiva in viskozna, kruh pa neuporabljiv ali celo zdravju škodljiv. Kdo je torej povzročitelj teh sprememb, bolje, tega bolezenskega stanja kruha?

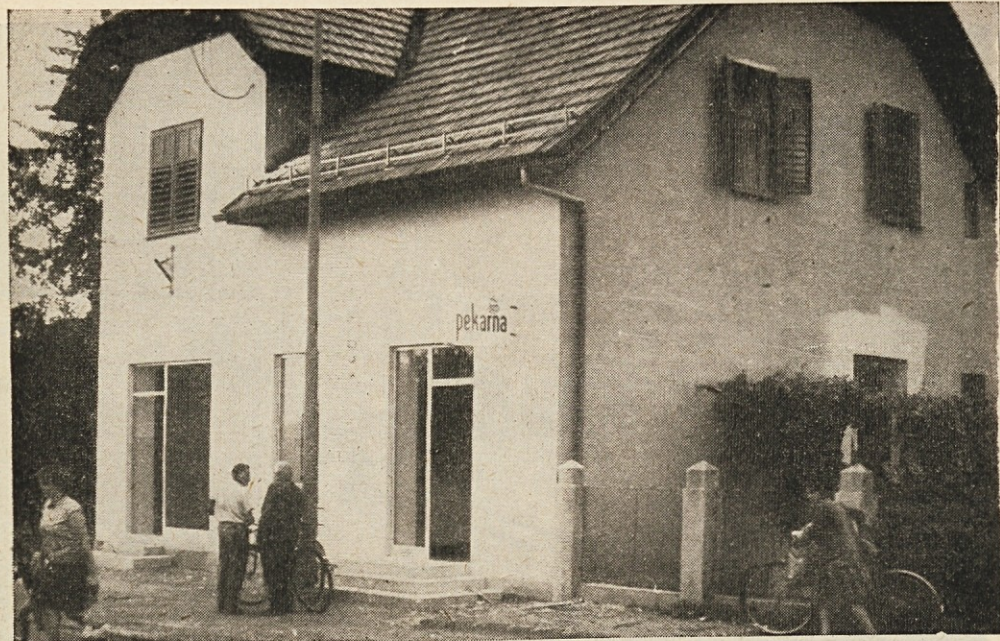
S prostim očesom vidne nitke, ki niso nič drugega kakor kolonije, gnezda neštetih zelo, zelo majhnih živih bitij — bakterij. Teh, ki povzročajo spremembe sredice kruha, je več vrst, med katerimi so najpogostejše *Bacillus mesentericus* in *Bacillus subtilis*. Razni mikrobiologi kot Loyd, Clark in Mc. Crean so izolirali pet slojev bakterij, ki so sposobne tvorbe nitkavosti pri kruhu. Kent, Jones in Amos pa so temu številu dodali še tri soje. Barton in Wright pa sta izolirala devet sojev *Bacillus subtilis* s istimi sposobnostmi. Po izjavah samih avtorjev pa je danes še vedno težko govoriti o točnem številu bakterij, ki so sposobne ustvariti pri kruhu nitkavost. Kljub številnim vrstam pa lahko, grobo povedano, rečemo, da je to ista vrsta s posebnimi biološkimi spremembami. V vsakem primeru pa gre za isto »dru-

žino«, ki povzroča na kruhu iz okužene moke iste posledice. Iz komplicirane mikrobiološke klasifikacije bomo izluščili samo nekaj najvažnejših podatkov, značilnih za naše predstavnike. Bakterije, o katerih je govor, so sporogene in jih označuje lastnost, da so izredno odporne in trdovratne ter zelo težko uničljive. Ko nastopijo neugodni pogoji, se bakterije zavlečejo v nekako prikrito stanje (spore), iz katerega se ob ugodnih življenjskih pogojih zopet prebude. Spore same so neverjetno odporne proti temperaturi in raznim zunanjim vplivom, ki bi bili za druge bakterije uničujoči. Omenjene bakterije sodijo po uvrstitvi med saprofite (gniloživke). Ker pa vemo, da so predstavniki saprofitne mikroflore bogato zastopani v tleh, že to nakazuje izvor naše okužbe, vzporedno pa dokazuje delno neupravičenost kritike na račun ožjih proizvajalcev, češ, da so edino oni krivi za kruh, ki je podvržen kvarjenju. Osnovna ali prvotna okužba je jasna. Med dozorevanjem in po žetvi se žitna zrna okužijo z bakterijami, ki so v tleh, ter tako pridejo do mlina in dalje z moko v kruh. Čeprav sodimo, da se končni proizvodi ne morejo naknadno okužiti s temi

bakterijami, kljub temu ne smemo biti popolnoma ležerni do drugotne okužbe. Ta je tem verjetnejša pri pekarnah, ki uporabljajo kot surovino močno okuženo moko. Ker so torej take pekarne leglo drugotne okužbe, mora vladati v pekarnah higiena, red in čistoča pri vseh napravah in strojih, zlasti pa v skladiščih surovin kakor tudi v skladiščih končnih proizvodov. Če pride v proizvodih določene pekarne pogosto do te bolezni, je treba nujno ukrepati, da se ugotovi točen izvor okužbe. V takem primeru ni dovolj samo predvidevanje, da so bakterije lahko v moki. Preiskati je treba mesto za mestom, stroj za strojem, da se najde resnični izvor okužbe. V moki sami ni težko ugotoviti stopnjo okužbe — to je možno tudi brez posebnih priprav, potrebnih za zahtevnejše mikrobiološke raziskave. Iz sumljive moke se enostavno zamesijo manjše kroglice, ki se jih inkubira na temperaturi okoli 38° C, kar predstavlja najboljši pogoj za ugoden razvoj teh bakterij. Če imamo opravka z zelo okuženo moko, so rezultati skoraj trenutni, že po nekaj urah, normalno pri manj okuženih mokah pa šele nekako po 72 urah. Kakor je bilo že omenjeno, so sporogene bakterije zelo odporne proti zunanjim faktorjem, zlasti proti temperaturi. Če nam je znano, da se lahko uničijo le s prekuhavanjem v vreli vodi po nekaj urah, nam je tudi lahko jasno, da jim temperatura pečenja ne more dovolj do živga. Običajno bi sodili, da mora biti kruh po jemanju iz peči neokužen glede na temperaturo, ki se giblje okoli 250° C. Toda, če upoštevamo, da ta temperatura v sredini doseže komaj 100° C (kar je odvisno tudi od velikosti in oblike kruha) potem nam iz navedenega postane jasno, da v določenem kruhu kljub temu ostanejo žive spore, ki so sposobne razmnoževanja. Ker poznamo tudi najugodnejšo temperaturo, potrebno za razvoj, in če tej dodamo še vlago — podlaga na kateri spore žive (kruh) pa je že itak idealna —

dobimo takoj odgovor, zakaj so ravno poletni dnevi najbolj tipični za razvoj te bolezni. S tem pa ni rečeno, da so ostali letni časi izvzeti, kajti za razvoj sta specifična le višja temperatura in visoka relativna vlaga, ki se, sicer teže, kljub temu pa lahko dobe tudi v drugih letnih obdobjih. Ko poznamo že izvore okužbe, pogledimo še njene posledice. Te se pokažejo v fizikalno-kemičnih spremembah kvalitete kruha. Na kratko: biokemični procesi, ki se odvijajo v kruhu pod vplivom produktov presnavljanja imenovanih bakterij, se sestojijo v pretvarjanju škroba v lepljivo, nitkasto snov, ki dobi neprijeten duh in barvne madeže. Spremembe pa ne nastanejo samo v ogljikovih hidratih, temveč tudi v beljakovinah. Tako ogljikovi hidrati kot beljakovine se pretvarjajo v enostavnejše spojine, kar je v glavnem posledica kvasin, ki jih izločajo bakterije. Verjetno te kvasine pretvarjajo tudi maščobe in mastne kisline, kar pa še ni popolnoma raziskano. Dejstvo je, da pod vplivom kvasin bakterij pride do hidrolize škroba in beljakovin. Posledica te hidrolize verjetno niti ne bi bila škodljiva za človeški organizem, saj igrajo produkti hidrolize škroba (sladkorji) v našem organizmu važno vlogo v fiziološkem pogledu. Kot vsoto kopičenja prvih in drugih, t. j. produktov ki nastanejo še s hidrolizo beljakovin, pa dobimo v kruhu snovi, ki so škodljive za zdravje. Sreča v nesreči je v tem, da ne pride do tvorbe strupenih snovi, ki bi bile lahko nevarne celo za življenje. Ker vemo, da je beljakovin v kruhu veliko manj od škroba, so tudi posledice hidrolize beljakovin manj opazne, zlasti v prvih fazah bolezni. Sele kadar pride kot posledica hidrolize beljakovin do močnejše tvorbe amonijaka kot končnega produkta razkroja beljakovin, občutimo neprijeten duh, ki ga ima v končni fazi nitkav kruh. Nitkav kruh predstavlja pomemben higienski problem, ker kruh v tem stanju ni za ljudsko prehrano, v končni fazi pa tudi ne za živalsko. Ta bolezen bi bila nedvomno nevarnejša in potrebna veliko večje pazljivosti, če ne bi bilo srečne okolnosti, da se pri nas kruh relativno hitro prodaja in tudi hitro poje, še preden se bakterije razvijejo iz spor in začno s produkti lastnega presnavljanja razkrajati podlago, na kateri žive. Ker pa bakterije, ki povzročajo nitkavost, niso samo v pšenični, rženi in koruzni moki, temveč tudi na krompirju, v kvasu, mleku v prahu itd., torej tudi v pomožnih surovinah, potrebnih za pekovo proizvodnjo, bi bilo kljub prej omenjenim dejstvom — hitra prodaja in poraba — napak zanemarljivo preventivo; nasprotno, načinom ustavitve bi bilo potrebno posvetiti podvojeno pozornost. Najučinkovitejši način zaviranja in preprečevanja bolezni bi bil uničevanje mikroorganizmov z raznimi kemičnimi sredstvi (bakteriostatiki) že na sami nji, kasneje pa v žitnih skladiščih oziroma silosih; zakaj, ko se okužena zrna zmeljejo, je težko izločiti bakterije iz same moke. Na znižanje števila bak-

terij delujejo že anhidrid ogljikove kisline (CO₂), ki nastane s kvašenjem ogljikovih hidratov. Razni strokovnjaki so ugotovili, da s povečanjem koncentracije CO₂, na primer na 17%, pride do počasnejšega razvoja bakterij, medtem ko koncentracija 50% razvoj že popolnoma paralizira. Število bakterij se lahko zmanjša tudi s spremembo kislosti (pH). Razvoj bakterij v sami moki je popolnoma razumljiv, ker te za svoje življenje in razmnoževanje izkoriščajo dušik iz lepka (gluten) in druge ogljikovodike, ki so sestavine moke. Rekli smo, da jim škodi sprememba pH proti kisli sredini. To lahko dosežemo z različnimi kislinami dodatki. Mastne kisline so pri tem mnogo aktivnejše kot organske, na primer vinska, citronska, mlečna; te pa so zopet aktivnejše od neorganskih. Zlasti zadovoljivo je delovanje propionske kisline in njene soli kalcijevega propionata, ki ga dodajajo testu v količini 0,1—0,2% glede na uporabljeno količino moke. V zadnjem času posvečajo posebno pozornost poskusom s sorbinsko kislino. Nerodnost pri dodajanju kislinskih testov pa je v tem, ker se s povečanjem kisanja zavre normalen potek kvašenja kvasovk oziroma testa. Zato posvečajo posebno pozornost temu, da se dodajajo taka sredstva, ki preprečujejo hitro kisanje — to pa so pofri. Pri preprečevanju lepljivosti kruha so zabeležili zelo dobre rezultate tudi s kislim kalcijevim fosfatom (monokalcijev fosfat), ki so ga dodajali v količini 0,40—0,70% na uporabljeno količino moke. Sovjeti z uspehom uporabljajo 70% mlečno kislino (0,30—0,35% na uporabljeno količino moke), Nemci pa preparata z zaščitnim imenom »Molagen« in »Ropal«, ki sta proizvoda tovarne Böhlinger & Söhne. Baje ni prvi nič drugega kot kalcijev diacetat, drugi pa kalcijev propionat. Francozom zakonski predpisi dovoljujejo uporabo različnih ustavitvenih sredstev brez deklaracije in sicer na 100 kg moke v mejah do: 70% mlečne kisline 300 g, kalcijevega kislige fosfata 700 g, 10% očetne kisline 100 — 200 g in kalcijevega acetata 430 g. Amerikanci uporabljajo kot ustavitveno sredstvo proti nitkavosti 10% očetno kislino v sestavi z mravljično, propionsko, masleno in še z nekaterimi drugimi kisljinami oziroma z njihovimi solmi. Sama očetna kislina namreč negativno vpliva na kvašenje in razvoj kvasnih celic ter je zato neprimerna. Soli iste kisline pa, ne samo da nimajo negativnega vpliva na kvasovke, temveč jih celo spodbujajo. Zaradi popravka okusa, ki se zaradi dodatka teh konzervansov spremeni, mnogi narodi dodajajo tudi bikarbonat, karbamid, amonijev karbonat itd. Kljub temu, da so ostale dežele na veliko višji higienski stopnji, naši zakonski predpisi nikjer ne predvidevajo in določajo sredstev, ki bi se smela uporabiti za zatiranje te bolezni. Pravilnik sicer predpisuje v 38. členu: Mlinski proizvodi koji se stavljaju u promet moraju ispunjavati sledeće uslove: ... ad 6) brašno ne sme, da sadrži takve mikro-



Na Smartinski cesti v Ljubljani je kombinat »Žito« razširil svoje prodajne prostore. Iz poprej resne trgovine je nastala sodobna, svetla prodajalna kruha in drugih proizvodov podjetja. Sedaj bodo kupci zadovoljni

ZAKAJ TAKO?

V maju smo začeli s to rubriko, ki naj bi obravnavala različne probleme, ki se pojavljajo v našem podjetju ali pa so z njim povezani. Ponovno vabimo vse naše delavce, naj bi v tej rubriki sodelovali s tem, da bi kritično obravnavali različna vprašanja, nam nakažovali probleme, svetovali in s tem pomagali k razči-

ščenju odnosov v delovnih enotah, k utrjevanju delovne discipline in k izboljševanju splošnih pogojev za delo in za napredek podjetja. To pot pa znova načenjamo vprašanje, ki zadeva vse delovne enote in tudi delavce. To je vprašanje resničnih boleznih in »boleznih«, ki naj bi jih enkrat za vselej preprečili.

Tudi delavci naj spregovore

Ne moremo mimo tega, da se ne bi ponovno dotaknili bolezenskih izostankov. Primeri, ki se dogajajo v zadnjem času, presegajo že vse meje. Gre namreč za vprašanje odnosa zdravstvene službe do delavcev na eni strani, na drugi strani pa do podjetja. Zdravstvena služba je dolžna pomagati človeku, ki je bolan, nikaikor pa ne dozdevnemu bolniku.

Ugotovili smo že precej primerov, da je zdravnik priznal marsikateremu delavcu bolniški stalež samo za en dan. Vprašamo se, ali lahko človek zboli in že ozdravi v istem dnevu? Mislimo, da ne, razen če gre za kakšen glavobol ali slične enodnevnne bolezni. Primeri so tudi, da delavec zamudi delo v večernih urah (tu mislimo na delavce v pekarnah, ki obratujejo ponoči), naslednji dan, po končanem delu, pa gre k zdravniku in prinese bolniški list za tisti delovni dan, v katerem je delo opravljal in ga že zaključil.

Zdravnik bi moral v takšnih primerih najprej objektivno ugotoviti, ali je delavec res bolan ali pa je le simulant. Čim bi ugotovil, da ni nobenega znaka bolezni, delavcu pod nobenim pogojem ne bi smel izdati bolniškega lista in mu priznati opravičen bolezenski izostanek. Največ takih primerov je bilo v zadnjem času v pekarni na Samovi cesti. Razumljivo je, da di-

sciplinirani delavci zaradi takšnih izostankov negodujejo, ker morajo delati še za tiste, ki izostajajo.

V takšnih primerih smo že dostikrat intervenirali, pa ni bilo uspeha. Odgovor zdravnika je največkrat takle: če delavec že pride v ambulanto, mu pač napišem bolniški list oziroma opravičilo. To bi bilo razumljivo le tedaj, če bi se delavec javil v ambulanti prej, preden bi moral začeti z delom, ne pa takrat, ko ga je že končal, pa zahteva opravičilo za nazaj. Povsem upravičeno se vprašujemo, kako dobiti pravi kontakt z zdravniki in jih seveda tudi pridobiti za pravilno sodelovanje s podjetjem, da bi tako preprečili neopravičene bolezenske izostanke, skratka, da se to ne bi v bodoče več ponavljalo.

Vemo tudi za primer, ko so se iz ene delovne enote javili v bolniški stalež isti dan kar trije delavci. Po enem dnevu pa so se vrnili na delo popolnoma zdravi. Lahko trdimo, da je to pravi čudež. Zdravnik bi moral ob takšnih primerih psihološko vplivati na take delavce in oceniti, za kaj v resnici gre. Zdravnik bi moral biti pozoren tudi na take delavce, ki pridejo v ambulanto večkrat, pa vsakokrat zaradi druge »bolezni«. Takšni delavci ne pridejo v ambulanto zaradi resnične bolezni, temveč zaradi drugih vzrokov. To so mnogokrat neprespanost, neodgo-

vornost do dela, do delovne organizacije in do svojih sodelavcev. Neka delavka iz pekarnice na Šmartinski cesti je bila doslej že večkrat v bolniškem staležu. V juniju letos je imela 11 dni neprekinjenega bolniškega staleža, pri tem pa so bile ugotovljene tri različne diagnoze. Ker smo dvomili v resničnost bolezni te delavke, smo govorili s patronažno sestro Zdravstvenega doma iz Most. Izjavila je, da bi tej delavki za bolezen, ki jo je imela, vsak zdravnik priznal bolniški stalež. Naknadno pa se je ugotovilo, da prav tista bolezen ni bila označena na bolniškem listu.

Ob vseh omejenih primerih pridemo do zaključka,

da res ne moremo verjeti v objektivnost priznanih boleznih in tudi ne v objektivno presojo nekaterih zdravnikov glede resničnosti bolezni takšnih »bolnikov«, ki večkrat izostajajo z dela in so pogosti obiskovalci ambulanz.

Se in še bi lahko naštevali razne slične primere, ki so prav tako pereči v našem podjetju, pa naj bo za zdaj dovolj. Zaključimo naj z ugotovitvijo, da se moramo vsi zavedati, kako ogromni stroški zaradi izplačil se ob vsem tem pojavljajo na škodo delovne organizacije, pa tudi zavoda za socialno zavarovanje. Vrh tega pa vsi stroški nikakor niso upravičeni!

Dolžnost nas vseh je, da v prihodnje preprečimo takšno izkoriščanje in pomagamo ob boleznih res samo tistim, ki so potrebni bolniške nege in tudi staleža. Zal pa prav takšni resnični bolniki mnogokrat bolniškega staleža ne dobe ali pa se tudi sami zanj ne potegujejo. Slišali smo že določene kritike, ki so bile na ta račun tudi upravičene.

Menda ni odveč, če na koncu pripomnimo, naj bi tudi delavci sami, pa še samoupravni organi, objektivno javno presodili, kaj je ob tako številnih bolezenskih izostankih pravilno in kaj ne, ter kdo je zaradi takšnih »bolnikov« najbolj prizadet.



Centralno skladišče Ljubljanskega področja je vedno napolnjeno z raznim blagom

Problem, ki ne sme biti problem

Nadaljevanje s 6. str. organizme i u velikoj količini, da bi to moglo nepovoljno uticati na higijensku ispravnost i očuvanje kvaliteta hleba i drugih preradevina od mlinjskih

proizvoda; ...

v členu 46 govori: Kao pomoćne sirovine pri proizvodnji hleba i peciva mogu se upotrebiti preparati na bazi diastaze, drugih encima, askorbinska kiselina, mlečna kiselina, sirćetna kiselina, kalcijumov acetat, soli propionske kiseline, mineralne soli;

ter v členu 61: ... Pored hleba čiji je kvalitet po sistemu bodovanja ocenjen sa manje od 20 bodova, zabranjeno je stavljati u promet i hleb; ad 1) koji pokazuje znake plesnivosti ali paučljivosti.

Toda komentar je verjetno nepotreben. Nenatančnost je jasna, saj o vrstah in številu mikroorganizmov ni nobenih podatkov, poleg tega pa Pravilnik, kar je najvažnejše, nikjer ne predvideva sredstev, ki bi se lahko uporabila za preprečevanje tako imenovanih mikrobioloških boleznih v kruhu niti ne v kakšni količini bi se ta sredstva smela uporabljati. Kaj torej storiti z okuženo surovino? Samo zahteve brez dejanskih posegov razvoju mikroorganizmov verjetno ne bodo škodile. Zato bi bilo nujno potrebno te in podobne pomanjkljivosti Pravilnika (lom, železni opilki, granulacija pol-

ostre moke itn.) odpraviti ter uzakoniti, kakor imajo že vse druge dežele sredstva, ki se lahko uporabljajo, da se preprečijo določene bolezni, katerim je podvržen kruh.

Za zaključek morda še nekaj ugotovitev z zvezi z navedenim. Če preskočimo zatiranje okužbe že na polju, je nujno vsaj pranje žitaric v mlinih po čiščenju, to je pred mletjem. Občasno bi bilo potrebno opraviti tudi razkuževanje samih pekarn s čiščenjem vsega pribora, ki pride v neposreden dotik z moko in testom. To se lahko izvede. Enako bi bilo potrebno istega dne razkužiti tudi vse prostore, v katerih poteka proizvodnja kruha, z razredčenim natrijevim hipokloritom. Od časa do časa bi bilo celo nujno z enakimi sredstvi razkužiti tudi mline. Pri proizvodnji kruha z mokami, ki nastanejo kljub tej preventivi okužene, pa je potrebno dodajati v testo sredstva, ki so sposobna preprečiti nadaljnji razvoj mikroorganizmov, končne izdelke pa čuvati v higienskih pogojih, kajti zavedati se moramo neizpodbitnega dejstva, da je narava velika tudi v majhnem.

A. K.



To je eden izmed kamionov prevoznega parka pri Ljubljanskem področju

vsega po malem za vse - vsega po malem za vse - vsega po

Zadovoljni z letovanjem in ne

Sezona letnih dopustov je za nami. Letos večini ljudi ni bila nič kaj naklonjena. Dež in dež, malo manj kar skozi vse poletje, sedaj pa spet dež v avgustu, nekdanj »priznana« najbolj vročem mesecu vsakega poletja. Prehajamo v jesen, pri tem pa si kličemo v spomin vsaj tiste redke sončne dneve, ki so bili letos »na sporedu«.

No, sedaj ob koncu letnega odmora smo se namenili narediti kratek pregled nazaj, kako so preživljali svoj letni odmor naši delavci. Izčrpnih »poročil« res da nismo dobili, zakaj vsi še niso izrabili letnega odmora, eni so letovali na različne načine, drugi spet v naših domovih, pa tretji morda kar doma.

V našem sestavku naj bi omenili nekaj ugotovitev, ki smo jih utegnili zbrati med posameznimi člani naših delovnih enot, predvsem glede našega najbolj priljubljenega in znanega kraja oddiha Dramlja.

S tem seveda ne name-ravamo avtoritativno posegati v mnenja posameznikov, temveč prispevati k nadaljnemu širjenju akcije, da bi v času letnega odmora čim več delavcev poceni in ugodno letovalo in tako z zadovoljstvom preživelo dneve, ki so v letu odmerjeni vsakomur za zasluzeni odmor in počitek.

Jasno je, da bi želeli imeti še več mnenj, kaj je bilo dobro in kaj ne ob letovanju v našem domu, pa tudi predloge, kako bi pogoje za odmor delavcev še izboljšali. To pot bomo navrgli le nekaj misli, ki so jih povedali posamezniki, vabimo pa še druge, da se v septembrski številki oglasijo.

V prejšnji številki našega Glasnika je bila zapisana ugotovitev, da nekaterim hrana v domu Dramlji ni všeč in da puščajo ostanke, ki gredo v pomije, torej v škodo. Res je, da bi bilo odveč hrano metati v pomije,

če nekateri ljudje pokažejo določeno izbirčnost. Toda, ko smo govorili z nekaterimi, ki so bili letos v Dramlju, smo se prepričali, da so določene spremembe pri osebju doma v prvih mesecih letovanja vendarle nekoliko vplivale na kvaliteto hrane. Tisti, ki so šli na letni odmor v prvih mesecih, se niso preveč pohvalili izrazili o hrani. Oni, ki so letovali kasneje pa so bili mnogo bolj zadovoljni. Zakaj? Hrane je bilo v vseh izmenah dovolj, torej ni bil nihče prikrajšan. Vendar je bila sprva zelo enolična, ne dovolj kalorična, oziroma pravilno pripravljena. Vse preveč so se ponavljale enake juhe, pa solate in tudi mesne jedi. Pa tudi obroki so bili premalo zabeljeni. Odtod torej puščanje hrane, ki je je bilo sicer dovolj in tudi ni nikakor draga. V kasnejših izmenah pa so povedali, da so bili vsi s hrano vsestransko zadovoljni. Torej je kasneje prišlo do spremembe in do izboljšanja.

Konec koncev pa naj podajajo oceno letovanja v Dramlju nekateri delavci sami. Tako boste dobili precej jasno sliko. Povedali so takole:

Tovariš J. M., Ljubljansko področje: Tudi letos sem bil na dopustu v našem domu v Dramlju. Vreme je bilo zadovoljivo, čeprav sem bil na morju bolj v začetku sezone. Tako sem se naužil dovolj sonca in morja. Po-

strežba je bila, kot običajno solidna, tudi novi upravnik je skušal ugoditi, kar se je dalo. S hrano pa letos nisem bil zadovoljen, ker je bila premalo zabeljena. Bila je tudi nekako enolična. Prejšnja leta smo bili prav s hrano najbolj zadovoljni.

Tovariš V. M., Uprava: Ko sem prišel na letovanje, sem slišal od tistih, ki so bili pred menoj v Dramlju, na račun hrane nekaj kritike. Res je bila bolj malo zabeljena in enolična. Zlasti juhe so bile skoraj vsak dan enake. Tudi solato iz stročjega fižola so servirali toplo. No, svetovali smo kuharici, naj naredi bolj raznolik jedilnik in hrano okrepi z zabelo. Tako je tudi storila in bilo je mnogo bolje.

Tovarišica M. A., Pekate: Na odmoru sem bila v drugi polovici avgusta, tudi v Dramlju. Hrana je bila odlična in okusno pripravljena, žal, vreme pa zanič. Kot so nam dobro postregli, s hrano, nam niso mogli z vremenom.

Tovariš J. P., Pekarna Šmartinska c.: V Dramlju sem bil na odmoru v začetku avgusta. Moram reči, da je bilo hrane dovolj, bila je zelo okusna in različna. Postrežba je bila solidna. Nimam kritičnih pripomb.

Tako torej nekateri. Oglasite se še drugi, tudi tisti, ki ste letovali drugod. Opišite svoja doživetja, kako je bilo na letnem odmoru!

Polletni obračun

V naslednjih nekaj vrstah želimo seznaniti naše delavce, kako smo v našem kombinatu gospodarili v prvem polletju in kakšen je polletni finančni obračun.

Ko danes pregledujemo in analiziramo polletni finančni obračun v pogojih gospodarske reforme, ugotavljamo, da smo dosegli zadovoljiv rezultat v okviru finančnega načrta v celotnem kombinatu in da samo dve delovni enoti — tovarna testenin in trgovina — nista dosegli zaželenega aktivnega rezultata.

Tovarna testenin ni dosegla

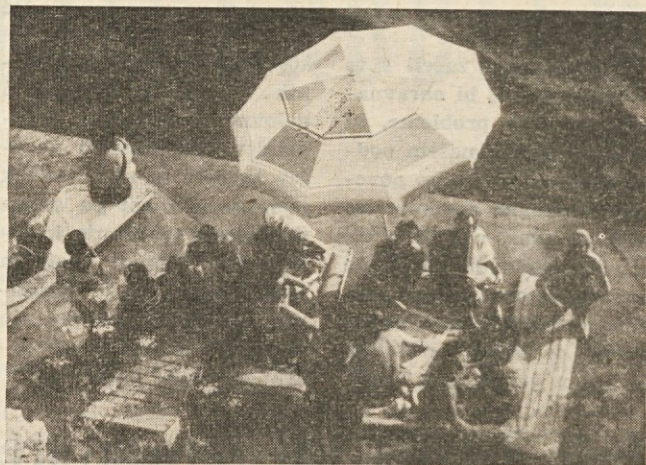
uspešnega rezultata v glavnem ne po svoji krivdi, marveč zaradi cen določenih surovin; delno pa bo morala, kot je bilo poudarjeno na zadnjem sestanku kolektiva, paziti tudi na čim manjši zloemek in osušek v svoji proizvodnji.

DE Trgovina bo morala urediti večjo raznolikost blaga v prodajalnih in s tem povečati promet.

Vse ostale delovne enote so uspešno zaključile polletni finančni obračun, finančni rezultat pa je naslednji:



Priljubljeno razvedrilo na morskimi obali so karte



Sonca letos ni bilo preveč, toda brez »marele« ni šlo

	N din
celotni dohodek po fakturirani realizaciji	73.501.796,58
celotni dohodek po plačani realizaciji	61.996.620,00
poslovni stroški brez pohodkov	52.507.986,00
dohodek za razdelitev	9.488.634,00
osebni dohodki	5.597.480,41
ostanek dohodka	3.891.153,59

Ugotavljamo, da smo dohodek po fakturirani realizaciji preseglji za skoraj 20 %, medtem ko se dohodek po plačani realizaciji giblje v okviru predvidenega načrta. Prav tako se gibljejo v okviru predvidenega načrta za izplačila osebnih

dohodkov. Ostanek dohodka je načrtno v predvidenih okvirih, kar nam daje zagotovilo, da bo do konca leta ustvarjenih dovolj sredstev za pokritje vseh obveznosti, ki jih bo imel kombinat v letu 1967.

S. A.

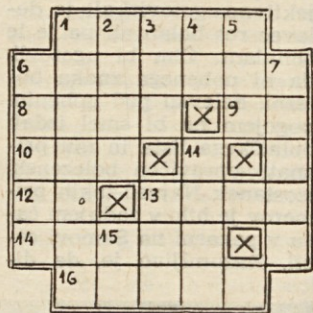
Kranjska gora brez kruha

V prejšnji številki našega glasila smo ob odprtju nove pekarnice v Lescah med drugim tudi zapisali, da zdaj dobivajo v Kranjski gori in Planici kruh že ob 5. uri zjutraj. No v sredi tega meseca pa je že smola posegla vmes. Prav v Kranjski gori, oziroma v krajih od Jesenic so namreč 17. avgusta vse do opoldne ostali popolnoma brez kruha. Je bila torej hvala na račun nove pekarnice in dostave kruha prena-gla? Ne! Vmes je posegla višja sila, ki je ni bilo moč na noben način preprečiti. Na dan 16. avgusta se je na cesti pri vasi Belca nad Jesenicami in Kranjsko goro prevrnil v šest metrov globok jarek avtobus podjetja Ljubljana transport in tam obležal do naslednjega dne. Zaradi nerodnega položaja in ozke ceste je reševalna ekipa z dvigalom zaprla celo cesto, reševanje pa je trajalo več ur. Ob tem se je nabrala na cesti dolga vrsta skoraj do Kranjske gore, promet pa je bil tako onemogočen. V koloni, ki je stala z nasprotne strani, je bil tudi dostavni avto pekarnice Lesce, naložen s kruhom, in ni mogel nikamor. Šele ko je prometna milica ob končanem reševanju prevrnjenega avtobusa odprla cesto, si je šofer avtomobila izsilil prednost in hitro odpejal naprej. Kruh pa so v krajih od Jesenic do Kranjske gore dobili ta dan šele opoldne.

Zaradi tega dogodka je bilo v pekarni Lesce in v delovni enoti Gorenjska veliko nervoze, saj so ljudje, ki niso dobili kruha, telefonično urgirali, kaj je s kruhom.

Morda bi kdo pripomnil, da bi se morali v pekarni

na kakršenkoli način znajti. Toda kako? V to smer pelje od Jesenic edina cesta, ta je ozka in je bila, kot rečeno zaprta za ves promet. Vlak pa v to smer ne vozi več od letošnje spomladi. Zgodijo se torej lahko tudi takšne neviščnosti in zato smo ta dogodek v našem glasilu tudi opisali.



MALA KRIŽANKA

Vodoravno: 1. izdelek Pekatet, 6. kontrolor, 8. osnovna barva, 9. medmet, 10. globok moški glas, 12. površinska mera, 13. vodne rastline, 14. čok za sekanje drv, 16. pogosta bolezen pekov.

Navpično: 1. zelo pomemben obrat Zita, 2. vrsta žita, 3. tuja denarna enota (2. skl. množ.), 4. dva soglasnika, 5. naelektrjen delec, 6. okoren, 7. pekarski proizvod, 11. pojav pri testeninah, 13. nizek ženski glas, 15. igralna karta.

Izdaja Zivliski kombinat »Zito«, Ljubljana, Šmartinska c. 154. Ureja uredniški odbor — odgovorni urednik Jože Nedog, tehnični urednik Slava Gozdnikar. Naklada 1000 izvodov — Klišejš CZP Ljudska pravica, Ljubljana — Tisk Železniška tiskarna, Ljubljana

ANALIZA IZOSTANKOV IZ DELA V 7 MESECIH

Nadaljevanje z 2. str.

zaposlenimi po posameznih DE, je to število rezultat preračunavanj, ker nimamo nikjer registriranih teh izostankov.

Ostale tri kategorije izostankov, to so izredni dopusti, neopravičeni in opravičeni izostanki predstavljajo skupno le 159 dni ali 1272 delovnih ur. Tu pa moramo upoštevati še to, da so izredni dopusti, ki v vseh treh kategorijah predstavljajo 73 dni, po večini neplačani in ne bremenijo finančnih sredstev podjetja.

Ker moramo še v letošnjem letu sprejeti nov Pravilnik o varstvu pri delu, bomo morali v tem splošnem aktu točno opisati delo komisij za varstvo pri delu, katerih dolžnost bo zagotoviti varno delo in preventivno odpravljati vzroke, ki povzročajo nesreče pri delu, medtem ko bo socialna služba v povezavi z zdravstveno službo morala še zaostri vprašanje izostankov zaradi bolezni. Samoupravni organi Kombinata pa bodo morali čimprej določiti procent nadomestila OD za izostanke zaradi bolezni do 3 dni, ker je za ta čas prepuščeno gospodarskim organizacijam, da po svojih zmogljivostih same določijo kriterije za izplačilo nadomestila OD za 3 dni izostanka. A. B.