



Stanislav Pohleven

Tema meseca

Sredi januarja so delavci kombinata na referendumih glasovali za spremembe in dopolnitve samoupravnih splošnih aktov ter z osebnim izjavljanjem na zborih delavcev sprejemali še nekatere druge akte za katere ni predpisan referendumski postopek. Četudi bi zanemarili podatek, da v TOZD Triglav Gorenjka ni uspela niti ponovitev referenduma, že samo dejstvo, da TOZD Imperial Krško ni sprejel samoupravnega sporazuma o medsebojnih pravicah, obveznostih in odgovornostih delavcev združenih tozd v DO ŽK Žito (ker smatra, da so določila pridobivanja prihodka DSSS v tem sporazumu zakonsko sporna) ter z zamudo izvedeni referendum v TOZD Pekarna Krško, zahtevajo temeljito oceno dela in vzrokov za negativni rezultat.

Abecedarij strokovnega, samoupravnega in političnega delovanja ob tako pomembnih nalogah je že dolgo znan in jasen. Zagotoviti je potrebno toliko časa kot ga terja solidna, strokovna priprava materije, delovne naloge pa je treba uskladiti na vseh samoupravnih nivojih ter dosledno spoštovati demokratičen in z zakonodajo predpisani postopek. Zagotovljen je bil le prvi pogoj, saj je delavski svet delovne organizacije pripravo za spremembe samoupravnih splošnih aktov razpisal že 25. septembra 1979. leta. Glede ostalega pa je pot k uspešnemu zaključku vsekakor preprečevalo pomanjkanje jasnih izhodišč za pripravo aktov, s tem v zvezi dolgotrajne razprave na različnih nivojih in zaradi tega česti delovni zastoji, nedorečene in nestrokovne rešitve ter praksa, da so se premalo upoštevale pripombe in predlogi javne razprave, ki ni bila organizirana v smislu predpisov in v težnji čim večjih rezultatov.

Neuspeli referendum pomeni veliko škodo za delovno organizacijo, saj bo zaradi tega v prihodnjih šestih mesecih težko organizirati nemoten potek nekaterih dejavnosti delovne organizacije kot celote. Istočasno pa predstavlja tudi trpko, toda potrebno šolo samoupravnim organom, družbenopolitičnim organizacijam in še komu, saj je na dlani, da delo in postopki niso tekli po logiki in pravilih igre, ki morajo zadovoljiti večino interesov in normalno tudi zagotavljajo uspeh.

Vsekakor pa je potrebno tudi pravilno razmejiti neuspeh v Triglavu-Gorenjki. Gotovo je, da so vzroki za dvakratni »ne« delavcev tega tozda globlji, kot pa jih kažejo navedena dejstva, (ki so pravzaprav zbir pripomb tozdov na izvedbo referenduma). Prav zaradi tega pa bo nujno opraviti temeljito analizo vseh vzrokov, le-te odstraniti in tudi ustrezneje organizirati politično in samoupravno akcijo pred ponovitvijo referenduma, sicer bomo takrat ali kdaj drugič ponovno ugotovljali, da je po toči zvoniti prepozno.

Al bo kal pognalo seme...

Al bo kal pognálo séme, kdor ga se je, sám ne ve;
kdor sadí drevó, al bode zrédló ve je, sám ne vé.
Se pod stropom néba trudi let in dan nomád,
al pa kôniec leta bode kaj priréje, sám ne ve.
In kupèc po svetu hodi, al pa kaj dobíčka bo,
za blagó kadàr gotóve dnarje šte je, sám ne ve.
In vojščák, ki ga trobénta vabi med kanónov grôm,
kaj plačilo bo vročine, ran in že je, sám ne ve.
Lej, tak pevec teh gazélic, al jih bereš ti al ne,
al pri njih srcé ledéno se ogréje, sám ne ve.
In al veš, da ti ga vnemaš, ti mu pevski ôgenj daš,
al se sme bo razodéti vsaj poznéje, sám ne ve.

* * *

Draga, vem, kakó pri tebi me oprávljajo ženíce,
právjo, da v ljubézni moji ni biló nikdár resníce,
kak si brúsijo jezike in ti štéjejo na prste
pri kafétu, kar jih nisem, kar sem ljubil jih devíce;
al poslušaj mojo spóved, rekla boš, da sem nedólžen,
da le sama tí si kriva, ak je v temu kaj krivíce:
Dòkler ne cvetè še roža, so v časti pri nas vijólce,
zvônčéke, marjéte, druge tudi číslamo cvetlice;
kdor ni slišal níkdar peti sladkih pesmi Filoméle,
rad poslušal bo trnáde, ščínkavce in druge ptice;
ali je moč na prvi prôstor jo v zbirálšéh posadíti,
moč ji prvo čast skazáti, ako v njih je ni kraljíce?
Préd dékleta so imela, al kar tí cvetèš med njimi,
vseh lepôt nobèna nima nam dopásti več pravíce.
To pomíslí, ne zaméri, da, kar sonce sem zaglédal,
od očí so tudi mèni se uzdígnile temníce.

8. februar, 132. obletnica smrti Franceta Prešerna

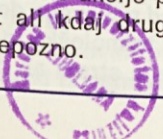
Največja zasluga pesnika Franceta Prešerna je nedvomno v tem, da je s svojo nesmrtno zbirko pesmi Poezije, ki je izšla leta 1847. in predstavlja vse njegovo pesniško snovanje — povzdignil slovenščino na raven evropskega jezika. Hkrati pa je dokazal, da lahko z njo izražamo tudi najgloblja čustva in misli, kar je bilo za razmere pred marčno revolucijo pogumno dejanje genialnega rodoljuba.

Predstavnik Žita v ZDA

VSAK MESEC POŠILJKE V ZDA

Sredi januarja sta se mudila na poslovnem potovanju v ZDA direktorja Tozd Šumi, Janez Železnikar in izvoznega oddelka Tozd Blagovni promet, Blaž Veber. V New Yorku sta se sestala s predstavnikoma tvrdke Allan Murray Imports, Inc. Srečanje je organiziral predstavnik tvrdke I. F. Trading, Jože Kastelic.

Po uspešnih zaključnih pogovorih so sklenili pogodbo, po kateri bo pošiljal Tozd Šumi firmi A. Murray v letu 1981 vsak mesec en dvajsettonski kontejner bonbonov Fru-fru in enega z Alpskimi mlečnimi bonboni. Ko sta naša predstavnikoma ponudila široko paleto šumijevih proizvodov, so se predstavnikoma A. Murraya navdušili še za druge. Tako nameravajo kupiti 100 ton bonbonov Visoki C z okusi po jagodah, malinah, limonah, oranžah in marelicah. Dogovoriti se morajo po prej o likovni izvedbi embalaže ter vrstah pakiranja, ki bodo primerne za ameriško tržišče. Ameriški partnerji želijo prav tako naročiti še herbo, lešnik poure, karamele sezam ter mlečne in čokoladne karamele. Po vseh odbitkih bi dobili za šumijeve bonbone okrog 1 dolar za 1 kilogram.



Po 2467/83

Kako se dokopati do deviz za uvoz?

Alenka Vovk

V začetku 1981 so bili sprejeti trije zelo pomembni akti SISEOT in sicer: samoupravni sporazum o temeljih plana ekonomskih odnosov s tujino, samoupravni sporazum o kreditnih odnosih s tujino in samoupravni sporazum o merilih, pogojih in načinih za doseg dogovorjenega obsega uvoza blaga in storitev ter odliva deviz. Vsi trije akti se nanašajo na srednjeročno obdobje 1981—1985.

Za leto 1981 je na osnovi sporazumov določeno, da lahko članice SISEOT, ki ustvarjajo konvertibilne devizne prilive z izvozom blaga in storitev, koristijo le 65% teh za plačilo uvoza in samoupravno sporazumevanje. Ostalih 35% se združuje, in sicer: 8,5% za potrebe družbenopolitičnih skupnosti, 10% za uvoz nafte in zemeljskega plina, 2,5% za potrebe energetike, 3% za komunalno in informativno dejavnost ipd., 6% za odplačila najetih kreditov članic, ki ne ustvarjajo deviz, 3% za rezervo in intervencijo, 1% za potrebe obmejnega gospodarstva in 1% za proizvodnjo proizvodov, ki jih prodajamo na klirinško področje.

V naši delovni organizaciji smo v letu 1981 predvideli izvoz v višini 39 859 500,00 din na konvertibilno področje in 13 158 600,00 din na klirinško. Glavni delež izvoza bo nosil še vedno Tozd Imperial s 27 300 000,00 din, sledi mu Tozd Šumi z 8 190 000,00 din, izvoz ostalih tozd pa bo majhen.

Iz plana izvoza je razvidno, da devizni priliv, upoštevajoč omejitve uporabe le-tega, pokrije le potrebe uvoza Tozd Imperial in delno Tozd Šumi, za vse ostale Tozde pa bo potrebno pridobiti devize na osnovi samoupravnih sporazumov z drugimi OZD v okviru SISEOT. Tako smo za leto 1981 že sklenili samoupravna sporazuma za odstop deviz z delovno organizacijo Gruda v višini 27 300 000,00 din in z Emono v višini 1 000 000,00 din. Od lani pa je podpisan in veljavni še samoupravni sporazum, ki sta ga sklenila Tozd Gorenjka in KTP Bled, ter sporazum med Tozd Gorenjka in Casino Bled, na osnovi katerih planiramo devize v višini 1 000 000,00 din.

Vsi omenjeni devizni prilivi pa še vedno ne zagotavljajo vsaj minimalne proizvodnje Tozd Gorenjka, katere potreba po uvozu surovin znaša 73 783 401,00 din pri sedanji proizvodni zmogljivosti.

ŽK Žito, katerega osnovna dejavnost je proizvodnja hrane, je v sestavi VII. enote SISEOT, ki je v celoti večji uvoznik kot izvoznik in je zato edina rešitev za članice te enote v tem, da pridobijo devize na osnovi samoupravnih sporazumov s člani drugih enot, in sicer naj bi potekalo združevanje deviz s člani VIII. enote — usnjarska in obutvena industrija, X. enote — transport in XI. enote — turizem in gostinstvo. Na osnovi teh sporazumov naj bi zagotovili devize za uvoz repromateriala za Tozd Triglav-Gorenjko ter Šumi in za delno pokritje potreb pekarskih tozdov. Ker spada pekarstvo in mlinarstvo od 1980 med prioritete dejavnosti VII. enote, lahko računamo v okviru enote na dodatna sredstva, ki pa ne bodo pokrila potreb v višini 9 596 030,00 din, kolikor znaša plan za uvoz rezervnih delov in dodatkov za pekarstvo ter mlinarstvo. V tem znesku pa tudi ni zajeta planirana oprema za pekarsko dejavnost, katere uvoz je v letošnjem letu zelo vprašljiv.

Dokler pa ne bodo sklenjeni in podpisani samoupravni sporazumi za prenos deviz ter tudi uresničeni, bo preskrba z uvoženim materialom in surovinami za vse tozde, ki nimajo lastnega izvoza, zelo pomankljiva. Zato je za tekočo proizvodnjo vseh tozdov v Žitu življenjskega pomena sporazumevanje v okviru Kombinata, to je v mejah ustvarjenih pravic članic delovne organizacije. Vse to pa zahteva veliko poslušanja in razumevanja med tozdi, saj nastali položaj zahteva solidarnostno oziroma začasno pretakanje deviznih sredstev in uveljavljanja pravic.

Nadaljevanje s 1. strani

Topps še naprej uvoznik Imperialove žvečilne gume

Predstavništvo tovarne žvečilne gume Topps iz New Yorka ima z nami že desetletno pogodbo. Sporazumeli so se o poravnavi lanske licenčnine z Žitom in se pogovarjali o obnovitvi pogodbe v teh, za naše izvoznike, izjemno zaostrenih pogojih.

Ob tem so zastavili dve bistveni vprašanji: Kako naj bodo kalkulirane licenčnine? In: Kako bi lahko predstavniki Toppsa sprejeli licenčnino v dolarjih in dinarjih?

Za nadaljnje sodelovanje pri proizvodnji in prodaji Bazooke predlagajo 3-letno pogodbo za uporabo zaščitnega znaka. Topps bi plačeval 3% od neto prodaje Bazooke, toda ne manj kot znes minimalna licenčnina, ki znaša 40 000 dolarjev letno. Po treh letih bi pogodbo obnovili.

V času veljavnosti pogodbe je Topps pripravljen nuditi Imperialu tehnično pomoč za vse izdelke, če Žito pristane na to, da bi bil Topps svetovalna inženiring firma ali pa svetovalec na tržišču. Toppsovi svetovalci v ZDA in v

Evropi seveda zahtevajo svoj zaslužek, poravnavo stroškov potovanja, stroška, ki nastane pri 'projektu', izvedbi določene akcije, tu so še direktni stroški, režijski in drugi. Podpredsednik Toppsa, Mr. Edward Shorin, je omenil v svojem pismu možnost, da bi omogočil Žitu mednarodno marketinško pomoč za vse Žitove izvozne izdelke. Izrazil je prepričanje, da bi nam lahko zelo pomagali pri pridobivanju prepotrebni deviz prek Toppsove mednarodne distribucijske mreže. O tem so se pogovarjali tudi na sejmu ISM v Kölnu.

Konditorski sejem v Philadelphii

Oba naša predstavnika sta obiskala konditorski sejem v Philadelphii, kjer je razstavljalo 82 grosistov, proizvajalcev in uvoznikov. Ves sejem je bil usmerjen v ponudbo blaga za prodajo v času praznikov. Cene za bonbone so bile sorazmerno nizke, saj so se gibale med 0,97 in 1,75 dolarja za kilogram, za že uveljavljene in znane artikle. Čokolada vseh vrst, mlečna in polnjena, je dosegla 7 dolarjev za kilogram. Sej-

Skupen nastop jugoslovanskih konditorjev v Kölnu



Enajsti mednarodni konditorski sejem v Kölnu je trajal letos od 2. do 6. februarja. Razstavljalo je 28 držav iz Evrope, ZDA, Argentine in Japonske.

Jugoslovani so tokrat prvič nastopili skupaj, v enem paviljonu. Tako je bilo Žito v družbi Kraša, Astre, ki zastopa tudi Kolinško iz Ljubljane, Zvečevo in Slobodo Osijek iz Zagreba in Pionirja iz Subotice.

Žito se je predstavilo s čokolado, žvečilno gumo in mehkim pecivom. Naša stojnica je bila na

površini 24 m², narejena po sistemu »abstracta« (kovinske palice s steklenimi vložki, brez sten in pregrad), nam je povedal Dane Tudina, ki je zadolžen za aranžerska dela na tej razstavi. Likovni izgled je na takšni predstavitvi zelo važen. Iz lanske kölnske izkušnje vedo naši predstavniki povedati, da so najpogostejše fotopredstavitve proizvodov in dejavnosti raznih proizvajalcev. Barve, oblikovanje in izvedba embalaže je na visoki evropski ravni. Zahodni predstavniki uporabljajo embalažo za stalni artikel in hkrati za dekoracijo, naša embalaža pa za ti dve hkratni vlogi ni primerna. Vlogo koordinatorja za skupen nastop jugoslovanskih proizvajalcev je prevzela Poslovna zajednica konditorske industrije iz Zagreba. Lani smo si od Nemcev v Kölnu izposodili vso opremo in plačali zanjo 3397 nemških mark. Letos je Exportprojekt iz Ljubljane prevzel vsa dela okrog postavitve, transporta, montaže. Stojnica je »na ključ«, kar pomeni, da so ob pomoči našega aranžerja pripravili razstavni paviljon za otvorenje. Za vsa dela nam je Exportprojekt zaračunal 105 000 din. Izbrali so ga po temeljitem premisleku, saj je bilo več variant, odločili pa so se za najboljšo in hkrati najcenejšo, so nas obvestili v Tozd Blagovni promet. Nemške cene so letos vrtoglavo poskočile, saj bi nas kompletna

postavitev stala 8500 do 10 000 mark, že sam prostor na razstavišču pa je stal okrog 3000 DM.

V bodoče velja doseči dogovor med jugoslovanskimi razstavljalci za istega izvajalca postavitvenih del na razstavnem prostoru, ker bi to pomenilo velik prihranek stroškov.

Pomembni dogovori in sklepanje pogodb

Julija Dolenc, vodja izvoza v zunanjetrgovinskem sektorju Tozd Blagovni promet, je izrazila prepričanje, da bo sejem zelo pomemben za njihovo nadaljnje delo. Nanj so povabili več dosedanjih partnerjev in nekaj novih (švicarske in nemške), ki smo jim že hoteli poslati vzorce naših izdelkov, pa smo jih najlepše seznanili in se neposredno dogovorili na sejmu. Pričakujemo sklenitev nekaterih konkretnih pogodb. Z nemško firmo Hirschler pa so podpisali letno pogodbo za izvoz žvečilne gume Tozda Imperial. Izmed Američanov je bil na sejmu tudi Mr. A. B. Katzman iz New Yorka, ki smo ga predstavili v 9—10 številki našega Glasnika. Tare pa jih že skrbi: Ali bomo ob velikem povpraševanju sposobni dovolj proizvesti za izvoz? Hkrati pa ne bi radi zanemarili domačega tržišča.

Domača pekarska tehnologija zmaguje

GOSTOLOVA ŠTUDIJA V ŽITOVNI PEKARNI

Koncem januarja so se zbrali predstavniki Gostola, Tehnično-ekonomskega biroja iz Zagreba ter Službe za kontrolo kvalitete v Žitu, da bi v prostorih Tozd Pekarne Ljubljana preizkušali Gostolov mešalec za testo tipa 160/2, pri čemer so menjavali pogoje za peko kruha. Kruh so nato analizirali in ocenjevali. Študija je imela naziv: Optimizacija tehnološkega postopka pri pripravi testa na mešalcu 160/2.

Pod vodstvom ing. Karla Arnška iz Gostola in ing. Krešimira Kovačevića iz TEB, Zagreb, so izvajali poskuse dva tedna.

Ing. Arnšek nam je na kratko opisal njihovo delo: Namen študije je dognati najprimernejšo vnašanje energije pri zamesu testa in pri uporabi jugoslovanskih surovin. Vnašanje energije v testo pri

zamesu je angleški tehnološki postopek, ki sega v leto 1958 in je bil patentiran kot »Chorleywood Bread Process«. Postopek ustreza slabšim surovinam in je pri preizkusih s slabimi mokami pokazal zelo dobre rezultate. Uporabili so moko iz kvalitetne grupe B 1, vzporedno s C 1. Med proizvodi se je izkazala neznatna razlika v korist boljše moke.

Mešalec 160/2 iz domače, Gostolove proizvodnje, je izdelan za avtomatsko doziranje moke in vode, s pomočjo doma izdelanih tehtnic (Libela, Celje). Avtomatsko doziranje je nujno potrebno zaradi velike pogostnosti (frekvence) priprave testa, vsakih 5 minut po 160 kg.

V omenjenem mešalcu se torej odvija tako imenovani mehnični razvoj testa v zelo kratkem času, 2 do 3 minute, pri čemer postane testo sposobno za takojšnjo obdelavo, brez fermentacije v kotlu. Tako je tehnološki postopek izdelave kruha v primeri s prejšnjim, skrajšan na okrog 100 minut — od zamesa do izhoda iz peči. Tržišče se lahko bolj prilagaja temu času peke kruha pa tudi tveganje je ob morebitnem zastoju v proizvodnem procesu manjše, ker je manjša količina testa v tehnološkem postopku.

Čeprav so mešalci dragi, je njihova ekonomska upravičenost zagotovljena z večjim pridobitkom, kot pri cenejših in enostavnejših mešalnikih.

Mešalec 160/2 je zaradi velike zmogljivosti — 2880 kg testa na uro, primeren za linije z veliko zmogljivostjo, kakršne zahtevajo potrebe Tozd Pekarne na Šmartinski 154 v Ljubljani.

Možnosti za izdelavo kvalitetnega kruha, tudi iz slabših mok, so torej dane. Vprašanje je le, če jih bomo izkoristili sebi v prid.

To pa seveda ne sme uspavati naših prizadevanj za izdelavo kvalitetnejših mok, kajti vse pekarnice nimajo možnosti vgraditi tovrstnih mešalcev, zlasti pekarnice z manjšo zmogljivostjo.

ZAKAJ TEHNOLOŠKO PREIZKUŠANJE GOSTOLOVEGA MEŠALCA 160/2?

dipl. ing. Krešimir Kovačević

Domača strojna industrija je sposobna proizvesti kvalitetno opremo za proizvodnjo kruha in ostalih pekarskih proizvodov. Resnici na ljubo pa najpogosteje za proizvodnjo teh strojev uporabljamo stare licence ali pa kopiramo že priznane, uveljavljene stroje. Ti stroji seveda dajo dobre rezultate, povsem gotovo pa je tudi, da bi lahko dobili mnogo boljše rezultate. Vendar pa zaradi danes povsem nepomembnih zanemarljivih dejstev ne dobimo takšnih rezultatov, kakršne često zahteva pekarska industrija.

Pri izdelavi dokumentacije za nove pekarske stroje v glavnem sodelujejo skupine, teami, strojnih projektantov-tehnologov. Rezultat takega dela so stroji, ki na prvi pogled ustrezajo namenu.

Vpliv pekarskih strokovnjakov-tehnologov na izdelavo dokumentacije je zelo majhen — vendar prav od njihovega dela nedvomno zavisi tehnološka kvaliteta posameznega stroja ali celotne linije.



Ne smemo pozabiti, da se ne le naši pekarski proizvodi pač pa tudi surovine zanje, v večji ali manjši meri razlikujejo od proizvodov in surovin, bodisi na vzhodu ali zahodu.

To hkrati pomeni, da je tehnološko nemogoče po kvaliteti preseči katerokoli tehnologijo ali stroj v naših pekarnah, da bi potem tak stroj dajal takšne rezultate kot v tisti deželi, iz katere smo uvozili stroj, linijo ali tehnologijo. Da je ta trditev resnična, lahko potrdijo tehnologi v naših obratih, ki so daljša obdobja »urejali« bodisi linijo ali stroje za določeno proizvodnjo. Najčese inozemski dobavitelji in njihovi tehnologi, ki ne morejo doseči zaželenih učinkov, vračajo krivdo na pogoje ali na kaj drugega.

Naši tehnologi pa so na žalost prepuščeni sami sebi (najpogosteje) brez zadostne izkušnje. Konec koncev pa moramo le priznati, da so skoraj vedno s svojim delom, variiranjem receptur, režima proizvodnje ipd. prišli do relativno zelo dobrih rezultatov.

TEB — Tehnično ekonomski biro, Zagreb

TEB, ki opravlja dela in raziskave za industrijo za proizvodnjo in predelavo moke, ima med svojimi kadri skupino tehnologov, ki imajo nalogo, da sodelujejo z našimi proizvajalci opreme za omenjeno industrijo. Poleg posvetov in izmenjave izkušenj najpogosteje raziskujejo tehnološke kvalitete prototipov strojev, tako v polproizvodnih pogojih (poskusna pekarna in laboratorij TEB), kot tudi v industrijskih pogojih. Na osnovi polproizvodnih raziskav (tiste opreme, ki jo je mogoče raziskovati na ta način) predlagajo izpopolnitve, zadnja dopolnila, izpopolnjevanja dobe svoj končni izraz v pekarnah.

6000 hektarov pese za tovarno sladkorja v Ormožu

Zaradi pomanjkanja sladkorne pese je tovarna sladkorja v Ormožu pridelala lani 12 000 ton sladkorja v vrednosti 140 milijonov dinarjev. Ta količina predstavlja tretjino zmogljivosti tovarne. Kmetijci v severovzhodni Sloveniji imajo nalogo, da posejejo s sladkorno peso čim večje površine. Letos načrtujejo, da bo vzklilo seme na 5000 do 6000 hektarih, kar bi pomenilo skoraj podvojitve površin, doslej zasejanih s to kulturo. Vendar je še zelo malo zemlje zorane za spomladansko setev, zgodnja zima in pozno spravilo pridelkov sta dva izmed vzrokov za to.

Ob prezgodaj zapadlem snegu je ostalo v začetku novembra lani na poljih okrog Ormoža pod snežno odejo mnogo hektarov dozorele sladkorne pese. Samo hitri in vsestranski akciji občanov se morajo zahvaliti, da so s krampi in lopatami izkopali iz zmrznjene zemlje mnogo zrele pese. Vneto so pomagali tudi ptujski srednješolci, pridružili so se jim še drugi delavci in uslužbenci, poleg kmetov. Gotovo bodo letos zavarovali pred blatom in močo tako, da bodo pospravili pridelek pred novembrskimi dnevi, na pragu zime.

Sabina Glavan

Organoleptično ocenjevanje kruha

Po veljavnih predpisih ocenjujemo kvaliteto kruha organoleptično po »sistemu 30 točk« in laboratorijsko količino vode v sredici, kislinsko stopnjo, bakteriološki pregled in drugo.

Ocenjujemo osnovne vrste kruha in to beli, polbeli in črni kruh. Kakovostne lastnosti kruha, ki jih ocenjujemo, so: volumen, oblika, barva skorje, videz skorjine površine, vonj skorje, debelino in enakomernost skorje, povezanost skorje in sredice, barvo sredice, luknjičavost sredice, vodni obroči, kepice soli ali moke, sprejemljivost sredice, vonj sredice, prožnost sredice, okus skorje in sredice in topnost skorje in sredice.

Kakovost kruha točkujemo v štirih do osmih urah potem, ko je bil kruh vzet iz peči. Vsota točk, ki jih dobi neki kruh glede na posamezne kvalitetne parametre, predstavlja oceno kvalitete tega posameznega vzorca. Kruh sme v promet, če je ocenjen z najmanj dvajsetimi točkami. Cela kontrolirana partija odgovarja predpisom in sme v prodajo, če je povprečna ocena 10 hlebcev najmanj 20 točk in če je najmanj 6 hlebcev ocenjeno z 20 ali več točk.

Kruh ne sme v prodajo, če ima razpokano, zažgano, nesnažno, poškodovano ali odstopljeno skorjo; če ima sprijemljivo sredico z zvođeneli ali mastnimi plastmi, s kepicami moke ali soli; če ima nenaravno barvo, neugo-

den ali nenaraven vonj ali okus; če ni zadosti pečen; če vsebuje kakršnekoli tujke; če kaže znake plesnobe in drugo. Če ugotovimo takšne napake, moramo kruh takoj (brez točkovanja) izločiti iz prometa.

Za primer organoleptičnega ocenjevanja navajam enega izmed parametrov — topljivost skorje in sredice.

To opazovanje imenujemo tudi mastifikacija in raziskujemo topljivost v ustih. Delček skorje in sredice skupaj in posamezno rahlo žvečimo v ustih. Ugotavljamo ali se kruh hitro topi in zdrkne po grlu navzdol, ali se lepi na nebo, se ne topi in se drobi in daje oster občutek v ustih. Po tem merilu dobi kruh 3 točke, če se sredica topi oz. dezintegrira v ustih, skorja pa je reš, krhka in topljiva; 2 točki, če se sredica rahlo lepi ali nekoliko drobi ali če je skorja nekoliko žilava in trda;

1 točko, če je sredica lepljiva in drobljiva v ustih in če je skorja močno žilava ali pretrda; 0 točk, če je sredica močno lepljiva, drobljiva in težko topljiva v ustih (ostra sredica) ali če je skorja preveč trda ali žilava. Pri organoleptičnem ocenjevanju kruha pride pri ocenjevanju določenih parametrov do izraza subjektivnost ocenjevalca, zato kruh redno ocenjuje komisija, sestavljena iz treh članov. Pri tem morata vsaj dva ocenjevalca dati iste ocene kruha.

Marjan Jerman

Vpliv vlage v pšenici na njeno mletje

Pšenica, ki jo imamo vskladiščeno v silosih ali skladiščih, že vsebuje določene količine vode, ki je različno porazdeljena v zrnju. Pred mletjem izvršena analiza o vlažnosti pšenice je za pravilno in racionalno mletje izredno pomembna. Strokovnjaki so doslej, prav zaradi tega, poizkušali s preciznimi tehničnimi pripomočki ugotovi ne samo vlago, ki je v zrnju, ampak njeno porazdelitev v zrnju. Pri tem so prišli do spoznanja, da količina vode po posameznih plasteh zrna variira ter je je največ v alevronskih celicah in kalčku.

Z namenom, da bi mletje pšenice potekalo najbolje in najbolj racionalno, jo moramo pred tem, če ima višjo ali nižjo vlago od 14° C ali osušiti ali pa dovlažiti. Sušimo jo lahko na dva načina, in sicer z izparevanjem ali vakuumskim sušenjem. Prvi način je starejši, pri čemer pretakamo pšenico skozi kanale ali radiatorje, ki so ogreti s temperaturo vode pod njenim vreliščem. Ta način sušenja zahteva izredno pazljivost, da pšenice ne pregrejejo. S tem namreč lahko povzročimo na njej hude okvare, ki se pokažejo kasneje na mokah. V eni uri in pol lahko osušimo pšenico za okrog 3%. Drugi, vakuumski način, izvajamo v brezračnih prostorih, kjer je vrelišče vode že pri 30° C tako, da je vsako pregretje izključeno.

V eni sarži lahko osušimo pšenico za 6%.

Pšenico lahko tudi dovlažimo na dva načina, in sicer z dodajanjem vode s pomočjo razpršilcev pred

mletjem. To je le bolj površno ovlaženje. Vsekakor je boljši način t. i. »kondicioniranje«, pri katerem vlago enakomerno porazdelimo v zrnju, s čemer dosežemo v tehnološkem procesu boljše odvajanje luske od škrobnatega dela zrna in zagotovimo mokam tiste lastnosti, ki so za peko najbolj potrebne.

Pravilno in enakomerno porazdeljena vlaga v zrnju pšenice je torej za njeno dobro mletje bistvenega pomena, zato morajo vodje tega procesa stremeti za tem, da ta cilj tudi dosežejo. Če je namreč vlaga v pšeničnih plasteh različna, potem ni mogoče ugotoviti pravilnega izhodišča za eventualno dovlaženje ali osušenje pšenice. Ugotovitev pa je računsko in dokaj enostavna, vendar ne tako, da bi k vlagi, ki jo zrno že vsebuje, kar prištel ali odšteli potrebno vlago, ampak moramo izvesti primerjavo med količino delcev vlage in tistimi suhimi delci zrna. Tako moramo pri deklarirani vlagi pšenice 10%, ki ima logično 90% suhih delcev, le-te upoštevati kot 100% osnovno in s pomočjo enačbe — X (nez. vlaga) : 100 = 10 : 90 — ugotovimo, da je dejanska vlaga te pšenice 110, 11% in ne le 10%, kot je deklarirana.

Izvedba tega izračuna je možna iz različnih izhodišč ter ga morajo vodje proizvodnega procesa v celoti obvladati, če hočejo doseči res optimalno realizacijo vrednosti mletja, ter doseči tisto vlago v izdelkih, ki jo predpisujejo obstoječi pravilniki o kakovosti živil.

Konditorji pod lupo strokovnjakov

Center za potrošnike pri zavodu za ekonomiko gospodinjstva SR Srbije in Gospodarska zbornica Beograda, ki skrbita za interese kupcev, organizirata vsako leto ocenjevanje izdelkov, ki jih ponuja živilska industrija na jugoslovanskem tržišču. Za leto 1980 so ocenili kakovost kakavnih izdelkov, med seboj pa so primerjali tudi cene za 1 kg.

Izdelke so razvrstili po skupinah ter jih z izvidi laboratorijskih analiz posredovali strokovni komisiji za ocenjevanje kakovosti, ki so jo sestavljali ugledni živilski strokovnjaki iz vse Jugoslavije. Na osnovi kemičnih, mikrobioloških in drugih izvidov so ugotavljali ali določen izdelek ustreza zahtevam in če je higienično neoporečen.

Izdelke, ki niso ustrezali opisom na nalepki in drugim predpisom po JUS ali pravilniku o kakovosti živil, so izločili. Med izločenimi čokoladami sta se znašli tudi dve Gorenjkini. Za dietično mlečno čokolado proizvajalca Josipa Kraša so ugotovili, da so v njej črvi, izločili so tudi Krašovo čokolado Merkur. Proizvajalca Soko Nada Štark so prav tako izločili dve vrsti čokolade z lešniki, na seznamu izločenih so še druga ugledna imena.

Uvrstitve žitovih izdelkov

Kriteriji za ocenjevanje so bili sledeči:

90—100 točk — odlična kakovost, ZELO PRIPOROČAMO (zlati zmagovalec Beograda);

80—89,99 točke — zelo dobra kakovost, PRIPOROČAMO;

70—79,99 točke — DOBRA KAKOVOST;

55—69,99 točke — ZADOVOLJUJE.

Izdelek, ki je dobil manj kot 55 točk ali ni izpolnjeval kriterijev, so izločili in ocenili z NE PRIPOROČAMO.

Rezultati

I. mlečne čokolade

V vrsti izdelkov »mlečne čokolade« je dobila najvišjo oceno 91 točk, 200-gramska mlečna čokolada Alpski motiv, proizvajalca IPK Osijek, Tozd Kandid.

Na drugem mestu je bila Gorenjka z mlečno 200-gramsko in 90,40 točke. Sledi še 8 proizvodov.

II. Mlečne čokolade z dodatki

Prvo mesto in 91 točk je osvojila mlečna čokolada Fiesta s smokijem (140 g) proizvajalca Soko Nada Štark. Za 80,20 točke ji sledi Zvečevo, Tozd Čokolada iz Slavonske Požege. 14 konkurentov iz te skupine je dobilo oceno: NE PRIPOROČAMO. Med njimi Tozd Gorenjka z mlečno čokolado Gorenjka s suhim grozdem in lešniki ter za mlečno čokolado z lešniki.

III. S čokolado oblitni deserti

1. Soko Nada Štark, 92 točk, za izdelek krem banana, s čokolado oblit mehki desert.

2. Evropa, Skopje, s čokolado oblit fondan desert, 82 točk.

3. Šumi Ljubljana, bonboniera Šumi 1876 Manon, s čokolado oblit desert (oranža), 80,40 točke. Sledi še pet proizvodov.

Nadaljevanje na 4. strani

Rudi Cedilnik

Dnevi slovenske gastronomije na Reki



Pogrnjena miza za okuševalce v hotelu Park na Reki

Ob koncu leta 1980 sta turistična poslovna skupnost Ljubljana ter Združena gostinska, hotelska in turistična podjetja Ljubljana skupaj s SOUR »Riječko ugostiteljstvo« Rijeka organizirala teden slovenske kuhinje na Reki v hotelu Park.

Leta 1979 so reški gostinci v Ljubljani priredili teden reške kuhinje, letos je bila na vrsti Ljubljana, da na Reki organizira teden slovenske kuhinje. Kot so-organizatorji tega tedna so nastopile tudi nekatere znane OZD iz Slovenije, ki so skoraj vse članice Turistične poslovne skupnosti (TPS) Ljubljana, med njimi Droga, Fructal-Alko, Ljubljanske mlekarne, Pivovarna Union, Slovin, Radenska, Čib-Bovec in Žito Ljubljana. Vse sodelujoče OZD so na otvoritveni slovesnosti, ter v toku celega tedna predstavile svoje proizvode. DO Žito Ljubljana je predstavljala Tozd Pekarne Ljubljana, ki je tudi članica TPS Ljubljana, s svojim programom globoko zmrznjenih proizvodov.

Vsa jedila so pripravljali znani kuharji iz Ljubljane pod vodstvom priznanega kuharskega strokovnjaka Janeza Perdana-Džanića. Ravno tako kot priprava jedi, je bila tudi strežba jedi in pijače v rokah priznanih ljubljanskih nakarjev.

Otvoritveno slovesnost so obiskali tudi tov. Marjan Rožič — predsednik skupščine mesta Ljubljane, tov. Franc Razdevšek — predsednik republiškega komiteja za gostinstvo in turizem, tov. Leopold Krese — predsednik turistične zveze Slovenije, ter ostale ugledne osebnosti s področja turizma, gostinstva ter sodelujočih OZD iz Slovenije, kakor tudi iz Reke.

Razen predstavitve pripravljenih globoko zmrznjenih proizvodov na otvoritveni slovesnosti, ko so bili vsi proizvodi zelo dobro sprejeti, pa je TOZD Pekarne Ljubljana organizirala še posebej degustacijo globoko zmrznjenih proizvodov, ravno tako v hotelu Park. Ta degustacija je bila namenjena vodjem restavracij družbene prehrane in vodjem kuhinj hotelov z reškega območja.

Degustacija je izredno dobro uspela, ker je bila udeležba zelo dobra, proizvodi iz programa zmrznjene hrane so bili pripravljani na način, ki ga lahko uporabljajo hotelske kuhinje ter kuhinje restavracij in obratov družbene prehrane.

S to predstavitvijo globoko zmrznjenih proizvodov so navzoči spoznali proizvodni program TOZD Pekarne Ljubljana, obenem so pa predstavniki TOZD Pekarne Ljubljana navezali stike za nadaljnje sodelovanje.

renjka in Imperial pa sta konkurirala le s petimi.

Zakaj ocena NE PRIPOROČAMO?

V razvojnem oddelku Tozd Gorenjka so pojasnili, zakaj je dobila mlečna čokolada Gorenjka s suhim grozdem in rozinami oceno: NE PRIPOROČAMO. Med 17 vzorcev so jih v Beogradu 14 izločili, ker so našli v njih — črve. V proizvodnem procesu ni nobene možnosti, da bi pri 160 stopinjah, pri katerih pražijo lešnike, kakšen črv preživel. Največja možnost za prodor črvov v čokolado je v času, ko potuje čokolada od Gorenjske do potrošnika. U ugodnih pogojih se lahko v skladišču zaredijo ti zajedalci, saj je čokolada na policah v družbi z moko, koruzo, žiti... Črvi lahko prežrejo celo aluminijsko folijo. Izvedenec, ki je ugotavljal krivdo, je dopustil možnost, da so se plazilci lotili čokolade potem, ko je že zapustila tovarno, saj pri sedanjem pomnjanju surovin ne delajo za log.

Po čem bo dopust v počitniških domovih?

Seja komisije za družbeni standard

Na svoji prvi letošnji seji je komisija za družbeni standard predlagala, da bi omejili trajanje izmen v počitniškem domu Dramalj v sledečih rokih:

Pričetek izmene (s kosilom)	Konec izmene (z zajtrkom)	Štev. dni
I. petek 19. 6.	ponedeljek 29. 6.	10
II. ponedeljek 29. 6.	ponedeljek 6. 7.	7
III. ponedeljek 6. 7.	ponedeljek 13. 7.	7
IV. ponedeljek 13. 7.	sreda 22. 7.	9
V. sreda 22. 7.	sreda 29. 7.	7
VI. sreda 29. 7.	petek 7. 8.	9
VII. petek 7. 8.	ponedeljek 17. 8.	10
VIII. poned. 17. 8.	ponedeljek 24. 8.	7
IX. ponedeljek 24. 8.	sreda 2. 9.	9
X. sreda 2. 9.	sreda 9. 9.	7

Kot prejšnja leta, tako je tudi letos predlog komisije za družbeni standard, da bi ostale cene storitev počitniških domov različne za različne goste in da jih regresiramo. Tuji gostje pa naj plačajo ekonomsko ceno.

Cena penziona 1981

1. Delavci in upokojnici ŽK Žito	200,00 din (doslej 140,00)
2. Družinski člani:	
— zaposlen zakonec	250,00 din (doslej 170,00)
— nezaposlen zakonec in otrok nad 10 let starosti	200,00 din (doslej 140,00)
— otrok 2—10 let	100,00 din (doslej 70,00)
3. Tuji gostje:	
— odrasli	350,00 din (doslej 230,00)
— otroci 2—10 let	175,00 din (doslej 125,00)

Če gost nima lastnega ležišča, se zniža cena penziona za 30,00 din. Otroci, rojeni v letih 1980 in 1981 ne plačajo penziona, nimajo pa pravice do posebne prehrane.

Nadalje predlaga komisija za družbeni standard, da bi znašala cena nočitve v kajžici na Pokljuki polovico cene za nočitve:

za delavce in upokojnice ŽK Žito	V kajžici:
za tuje goste	80,00 din 40,00 din
	100,00 din 50,00 din

Prav tako so predlagali, da bi plačali otroci 50 % cene obroka, ki velja za odrasle:

Obrok	Odrasli (nad 10 let)	Otroci (do 10 let)
zajtrk	34,00	17,00
kosilo	90,00	45,00
večerja	70,00	35,00
SKUPAJ	194,00	97,00

EKONOMSKA CENA:

Predlagana ekonomska cena za vse domove znaša: za odrasle (nad 10 let) 326,00 din ter za otroke (do 10 let) 228,00 din.

Regresirana cena za odrasle v počitniških domovih je torej 200,00 din, ekonomska pa 326,00 din, za otroke pa 200,00 in 228,010 din!

Delavci se bodo na borih delavcev po posameznih tozdih odločali za sprejem ali zavrnitev navedenih predlogov. O njihovih odločitvah in končno izoblikovanih cenah bomo naše bralce obvestili v eni izmed sledečih števil.

Komisija za družbeni standard je sprejela naslednje sklepe:

— Vsak delavec ŽK Žito ima regresirano 10-dnevno bivanje v počitniškem domu, za več dni pa plača ekonomsko ceno.

— Sezona se prične 19. 6. in traja do 9. 9. 1981. Prijave pošiljajte službi za družbeni standard, v DSSS.

— Upokojnici in delavci, ki jih pošlje zdravnik na preventivno zdravljenje, koristijo storitve v počitniških domovih v juniju in septembru (kar pomeni izven sezone).

— V primeru, da prijavljeni delavec, ki si premisli, ne odpove letovanje 7 dni pred nameranim začetkom letovanja, bo plačal vse nočnine.

Ivan Cimerman

Drago trimesečno sonce

Pred novim letom se radi ozremo nazaj, poravnamo račune in se zamislimo nad prehojeno potjo. Naši delavci si nabirajo novih moči in najdejo svojo in družinsko sprostitev predvsem na dopustu. V ta namen ima Žito pet počitniških domov, na morju v Dramlju, na Malem Lošnju in Bašaniji, v hribih pa v Bohinju in na Pokljuki. Letošnja bilanca obiskov kaže na velik upad obi-

skovalcev. Poleg vremenskih razlogov in vse večjih cen je manjše število obiskovalcev tudi znak, da niso mogli priti vsi na vrsto v juliju in avgustu (na morju), medtem ko za junij in september ni bilo večjega povpraševanja. Domovi so bili letos odprti od 20. junija do 10. septembra.

V Dramlju in Bašaniji so leta 1979 beležili 92 obratovalnih dni,

letos pa 82. Leta 1979 je bilo v Dramlju 1078 gostov, letos pa le 941. V Bašaniji pa je padlo število gostov od 242 v 1979 na 148 v letošnjem letu. Tako je bil Dramalj zaseden v navedenem obdobju letos 66,28 odstotno, Bašanija pa 77,87 odstotno. Tudi v Nerezinah na Malem Lošnju, kjer so najčestejši gostje delavci Imperiala iz Krškega, beležijo ob letošnjih 72 obratovalnih dnevih 27 gostov manj, kot leta 1979.

Upad števila gostov je viden tudi v planinskih domovih v Bohinju in na Pokljuki. Od 2015 penzionov v letu 1979 so jih v Bohinju zabeležili 981 v letu 1980. Oba doma sta silno malo izkoriščena, letno za borih 36 %!

Nadaljnji razlogi, ki jih navaja služba za družbeni standard ob zmanjšanju števila gostov, so naslednji: zmanjšanje razpoložljivih zmogljivosti in obratovalnih dni v sezoni v Dramlju so planirali več ležišč, kot so jih imeli nato na razpolago, pa še kadri so jim manjkali; v Bašaniji niso najemali privatnih sob, imeli so le lastne; na Pokljuki so obnavljali dom; na Malem Lošnju je bilo manj terminov kot ponavadi.

Prihodek od storitev, dotacije tozdov

V razdobju od I. do IX. meseca je bilo za 2 534 918,26 din prihodka od storitev v naših domovih. Tozdi so prispevali 1 280 629,70 din, kar znese skupaj 3 815 547,96 din.

Nepokrita izguba do 30. 9. 1980 znaša 799 225,93 din, od tega gre 423 552,50 din za investicijsko vzdrževanje doma na Pokljuki.

Tako lani in letos? Kako pa v bodoče? Devalvacija in stabilizacija bosta nedvomno vplivali na to, da začnemo akcijo vsaj v naših »gorskih« domovih, saj omogočajo prijeten vikend našim delovnim ljudem, pa še kuhajo si lahko sami, če to želijo. Morda bi veljalo razmisliti o tem, da bi z Glasnikom ali drugim sredstvom obveščanja sproti seznanjali naše delavce o možnostih izvensezonskega bivanja v teh domovih.

Večina delavcev, ki smo z njimi govorili v vročih poletnih dnevih, pa je menila, da bi se lahko dogovorili z drugimi delovnimi organizacijami, ki imajo tudi počitniške domove, da bi preprosto — zamenjali storitve in s tem bi naši delavci spoznali še druge (obmorske) kraje. Dedvomno je v občini Ljubljana Moste-Polje mnogo velikih delovnih organizacij, ki jih tarejo enaki problemi — morda so to celo sosede tam, za »plotom«, v Javnih skladiščih, Emoni, Kolinski. Nekateri gredo radi petnajstkrat v Dramalj, so pa tudi taki, ki nimajo velikih plač, naši mlinarji in peki pa končatorji — a si žele še kje poceni letovati. Razmislimo in ukrepajmo, na pragu novega leta smo!

ANTISTABILIZACIJSKA ŠALA

V Tozd Šumi so popravljali stroj 2650 za karamele trije neizkušeni vzdrževalci skoraj osem ur. Delavke so bile delno zaposlene, pravega dela pa ni bilo. Ko je prišel vodja vzdrževalcev, jih je »pohvalil«:

»Resnično se obnašate stabilizacijsko: prihranili ste sladkorno maso, elektriko in še delavkam ste prizanesli, da se niso utruile!«

Nadaljevanje s 3. strani

IV. Čokolada v prahu

Tu je Gorenjka premočno zmaga z izdelkom čokolade v prahu Gorenjka, saj so dosegli 94,60 točke, kar je ena najvišjih ocen v tem testu za vse vrste izdelkov. Josip Kraš sledi Gorenjki za napitek čokolade v prahu s 85,80 točke.

V. Žvečilni gumiji

Med 21 proizvodov so dobili žvečilni bonboni Parloy's spearmint Paračinke iz Paračina 94 točk in osvojili prvo mesto. Na drugem mestu je Tozd Imperial Krško z žvečilnim gumijem Relax fresh in 92,40 točke. Skromnejših uvrstitev so bili deležni še trije proizvodi Tozd Imperial: žvečilni gumi Imperial — Apolo (67,80 — ZADOVOLJUJE), žvečilni gumi Bazooka (86 točk — PRIPOROČAMO) ter žvečilni gumi Relax denti (67,20 točke — ZADOVOLJUJE).

Test so opravili na 12 vrstah proizvodov. Žitova tozda Go-

Ivan Cimerman

Kompleten servis, varna vožnja



Postrojena kolona Tozd Pekarne Ljubljana pod milim nebom

Preverjanje znanja šoferjev s testi ter tečaji o varnosti v prometu in dopolnilnih predpisih čakajo vse naše tozde. Obiskal sem tri med njimi, Pekarne Ljubljana, Mline in Šumi, da bi mi predočili svoje probleme. Zlasti me je zanimalo, kdo izven Žita skrbi za varnost naših vozil in zakaj.

Tozd Mlini

Strojni park se sestoji iz 28 tovornjakov nosilnosti 2 do 11 ton. Od teh uporabljajo 4 2,5-tonske za prevoz po ožjem delu Ljubljane, ostale, večinoma 5 do 7-tonske pa za okolico in druge relacije. Preventivne preglede opravljajo pri Viatorju, kateremu tudi plačajo za te storitve pavšalno vsoto.

Zanimalo me je zlasti, katera dela opravljajo za njih Žitove mehanične delavnice. To so vzdrževalna dela, ki zajemajo razna strokovna dela: avtoličarska, avtomehanična, kleparska, mizar-ska, pleskarska idr.

»Česa vam v mehaničnih delavnicah ne morejo narediti?« se je glasilo vprašanje. Odgovorili so mi, da peljejo avtomobil v Avtoobnovo takrat, če zmanjka rezervnih delov, saj jih imajo tamkaj več na zalogi kot naše skladišče.

Drug primer: če kakšne napake v delavnicah na Šmartinski 154 ne morejo, kljub večkratnemu prizadevanju, uspešno odstraniti (omenili so, da je štirikrat pregorelo stikalo).

Tudi pomanjkljivo orodje in preizkušanje zavor sta dva vzroka za iskanje pomoči zunaj Žita.

Tu je še cena: V Žitovih mehaničnih delavnicah je bila cena ene ure v letu 1980 177 din, drugod, trde, je ceneje.

Nihče pa ne trdi, da imajo na območju Ljubljane vse rezervne dele. Zavorni valj, ki ga niso dobili v Ljubljani, so šli iskati v Maribor, tovornjak Tozda Mlini, ki vozi v Mursko Soboto, ga je najzaj grede natovoril.

Za Tozd Mlini popravljajo na vrhniškem območju v tamkajšnji »Kovinarski«, za silose Mlinov v Viru skrbi Avtoservis Domžale (predvsem kleparska dela), v Novem mestu, kjer imajo Mlini 3 kamione, jim jih popravljajo pri Gradbenem podjetju Pionir.

Tahografe, s katerimi kontrolirajo celoten potek vožnje, jim popravljajo v Viatorju in zasebnik.

Devet karambolov Tozd Mlini v 1980. letu

Eden izmed šoferjev je imel celo 7 karambolov, od teh dva na dvorišču Kombinata.

Od devetih karambolov v lanskem letu jih je bilo po razsodbi 6 po naši, 3 pa po tuji krivdi. Najtežja nesreča je bila tista pri Lukovici, ko se je prevrnil kamion, naložen s testenami in je nastalo na njem za 8000 din škode, komisija je dognala tujo krivdo. Aprila lani sta pri Pivki močna burja in zaledenela cesta botrovala karambolu, naš kamion je zaneslo v avtobus, poln šolarjev. K sreči ni bil nihče poškodovan. Ko so preplašeni prilezli iz avtobusa, je eden izjavil: »Moj oči pa vozi, pa se nikoli ne zaleti! Ta pa se je zaletel!«

Tozd Šumi

V Šumiju imajo 6 tovornjakov, nosilnosti od 1,1 do 7 ton, med njimi tudi omove in mercedese. Tudi Šumijevci vozijo često na popravila zunaj Žita, v Slovenijaceste, Avtoobnovo na Titovi, Avtotehno. Povedali so, da so zadovoljni s storitvami naše mehanične delavnice »skočiš k fantom, pri roki so, jih opozoriš pa ti naredijo«. Seveda niso vsi enako dobri pri teh popravilih, ampak tako je povsod. Pri Viatorju imajo tehnične preglede samo takrat, ko je obvezno, enkrat na leto. Občasne, vsaj dvakrat na mesec, pa jim opravijo pri nas. Kaj menite o kompletni, sodobni delavnici, ki bi za vse naše tozde opravljala vsa dela? »Lahko bi uspela, če bi ostali drugače gledali nanje! Mladi so še, ni jih mnogo, veliki servisi imajo za vsako področje specialiste. Kar pa jim damo v popravilo, naredijo zelo dobro. Tako so izvrstno popravili velikega viličarja, ki ima elektronske naprave. Karambolov lani nismo imeli, le nezadovoljno prasko v skladišču.«

Povedali so še, da so pripravljeni na tečaje iz prometnih predpisov in varnosti pri delu, ki jih name-rava organizirati služba varstva pri delu. Tudi Šumijevci so pod milim nebom.

Embalaža je zavzela garaže, vsa vozila so zunaj, na snegu in dežju. Zlasti težko je pozimi, ob ponedeljkih, ko je vse zamrznjeno!

V Šumiju so navedli prav iste pogoje, ki so potrebni, da bi (s pomočjo tozdov Mlini, Pekarne

in njih) dali mehanični delavnici svoj prispevek. Le tako bo lahko hitro in »po vrsti« opravljala dela, na katera je treba v velikih servisih čakati tudi po mesec dni, kar pa tozdi neradi priznajo. Na osnovi zunanjih cen bi lahko poenotili tudi naš cenik del in popravil.

Avtopark Tozd Pekarne, Ljubljana

Kam na pregled in popravilo? Najobsežnejši vozni park v Žitu, 37 vozil, od tega 22 dvotonskih in 14 enotonskih, imajo v Tozd Pekarne Ljubljana. Z njimi oskrbujejo poleg Ljubljane in okolice s pekovskimi izdelki še Ribnico z okolico, Velike Lašče, Moravče, Vače, Vodice... Izdelki zmrznjene hrane in druge pa dostavljajo tudi v Zagreb, Reko in Maribor.

Tudi ta tozd vozi svoja vozila na tehnične preglede v Viator. Prav tako kot v Tozd Mlini, tudi oni plačajo Viatorju pavšalno vsoto za preventivne preglede, za nemejeno število vozil.

V Žitovem Tozdu Tehnični obrati jim popravijo samo tiste napake, ki jih odkrijejo pri rednem tehničnem pregledu.

Tekoča, sprotna vzdrževanja in ostala popravila pa opravijo po dogovoru z mojstrom mehanične delavnice.

Očitek o cenah in ceniku

»V mehanični delavnici Tozda Tehnični obrati zaračunavajo za posamezna dela brez vsakih normativov, kar bi bilo nujno potrebno urediti.« so izjavili v avtoparku Tozda Pekarne.

Najvažnejši je čas popravil. V Pekarnah začnajo razvažati kruh po 24. uri in končajo z delom okrog 11 ali 12. To je tudi tisti čas, ko je mogoče odpraviti določene okvare, večje ali manjše, da lahko dobi voznik povsem vozno vozilo.

Seveda bi morali delavci iz Tozd Tehnični obrati delati popoldne, zato nas zanima, kaj bodo odgovorili na to vprašanje?

Znano je tudi, da skoraj vsa vozila, ki jih Tozd Pekarne popravljajo v domači — ali tuji delavnici — preskrbijo rezervne dele v Tozd Tehnični obrati. Ker pa delavci tega tozda nimajo s tozdi Žita s sporazumom zagotavljenega dela, jim marsikaj manjka,

saj ne ustvarjajo zaloge, »na slepo«, da bi jim potem, na primer vsi deli za IMV vozila — obležali v skladišču. Tako so, kot trde v Tozd Pekarne, prisiljeni peljati avtomobil, izdelan v IMV, v Avtohišo, »da je ob 18. uri že popravljen«.

Vsi avtomobili na snegu in dežju

V januarju smo beležili temperature do — 14° C. Lahko si predstavljamo, kako težko je vžgati vso to avtomobilsko floto, kljub antifrizu. Pod milim nebom stoji dolga, vojaška vrsta nezaščitenih vozil za kruh in drug drugega »šlepajo«, da jih pravočasno poš-

ko ne bo nikomur treba iskati dela izven Žita. Če bi imeli izgubo, pa bi jo bilo treba solidarnostno pokriti, kar se doslej ni zgodilo.

Čakalna lista: pri vseh zunanjih servisih je treba čakati, da pridejo na vrsto, le doma, na dvorišču, bi radi preskočili drug drugega, vsak bi rad imel takoj narejeno. Tudi zunanje cene so (po pogovoru z delavci mehanične delavnice) zunaj že lani dosegle mnogo višjo raven, kot pa te, v naši mehanični delavnici. V dokaz lahko navedejo mnoge primere.

Razumljivo je na primer, da pošiljajo iz DE Pekarna in slaščičarna Vesna, Kamnik, v popravilo



Led in premajhna pazljivost sta botrovala razbitini

ljejo s tovorom svežega kruha do poslovalnice, prodajalne.

Vsem trem tozdom, ki dajejo v popravilo Tozdu Tehnični obrati »na dvorišču«, lahko očitamo nezaupanje v delo naše mehanične delavnice, to je tisto nezaupanje, ki ga imamo v svoje lastne sile, pa čeprav so blizu, pri roki in lahko še kako znižajo stroške zunanjih servisov. Stabilizacija se mora začeti prav tu, na lastnem pragu, ne na sosedovem.

Računi, ki jih dobivajo v Tozd Pekarne iz mehaničnih delavnic, so, po izjavah, večkrat zaskrb-ljujoči, saj navajajo več ur, kar poznavalci teh del natanko poznajo.

Ne bi bilo prav, da začne vsak tozd razvijati svojo servisno službo, saj že lahko slišiš: »Enega mehanika bi potrebovali, pa enega elektrika, pa smo »svoji gospodje«.

Seveda pomeni to poenotenje in okrepitev Tozda Tehnični obrati — skupno vlaganje v razvoj. Ta-

k tamkajšnjemu Viatorju, prav tako kot iz DE Trbovlje v delavnico Volan v Trbovljah. Drugače je, če peljejo avto mimo mehaničnih delavnic v Avtohišo in drugam v Ljubljani.

Kaj kupiti, kako izpopolniti mehanično delavnico?

Vsi uporabniki storitev so si edini: prostor razširiti, nakupiti kompletno, najsodobnejše orodje, urediti pralnice drugje, ne pred vrati delavnice, kjer si žrtve prhe in spolzkih tal. Vsi tozdi se morajo pogovoriti o nadaljnjih popravilih in sporazumno sprejeti enoten cenik del.

Prav tako pa bi sporazum — ki bi ga morali skleniti zdaj, ob začetku leta, in bi omogočal, zagotavljal in določal pravice ter dolžnosti pa tudi posledice neizpolnjevanja — med Mlini, Šumijem, Pekarnami in Tehničnimi obrati, nudil tudi delavcem v mehanični delavnici več samozavesti.

Razgrabljen domači beli kruh

Dvokilogramski, domači beli kruh, ki so ga začeli peči v Tozd Pekarna Bežigrad, kupci preprosto razgrabijo. O tem sem se prepričal v treh trgovinah, tudi v ekspeditu in pekarni povedo isto.

Tomo Vukelič, ki ima na tem področju dolgoletne pekovske izkušnje, ga je opisal kot neindustrijski kruh, ki zaradi ročne obdelave ogromno pridobi na svoji kvaliteti. Tak kruh je prožnejši, ima večji volumen in boljši okus, kot povsem na stroj narejen kruh.

Omenjeni kruh so izdelali prav iz tiste moke, ki ni dala v strojnih pečeh zadovoljivih rezultatov, saj je bila dokaj slabe kvalitete.

Recepta seveda niso izdali, zaupali pa so, da temelji peka tega kruha na redko zamešanem testu, zvanem »maja«, ki je vrsta razredčene kvasa, na jugu domovine mu pravijo tudi »kvasac«.

Telega novega proizvoda, ki ga zamesijo iz moke tipa 500, spečejo dnevno 1800 kg, čeprav je »na svetu« šele dobrih trideset dni.

Trdijo, da ostane tak kruh enako svež tri do pet dni. Kupci vse raje beže h kmečki domačnosti. Ta kruh namreč spominja na tistega, ki ga ponekod še pečejo v kmečkih krušnih pečeh, na žerjavici, iz peči pa ga jemljejo z lesenimi loparji.

Delo delegacij naj zaživi

Seje konference delegacij se je udeležil Marjan Moškrič, predsednik skupščine občine



Marjan Moškrič vzpodbuja delegate

23. 12. 1980 so se seje III. konference delegacij ZZZ, katere nosilec je DSSS — ŽK Žito Ljubljana, člani pa tozdi Kombinata s sedežem na Šmartinski 154, udeležili tudi predsednik skupščine občine Ljubljana-Moste-Polje, Marjan Moškrič, sekretarka skupščine občine, Erika Račič in sekretar skupščine občine ZZZ, Nikolaj Dembsky.

Na sestanku so pod posebno točko dnevnega reda obravnavali delovanje delegatskega sistema v »Žitu«. V razpravi so ugotovili, da je odločanje po delegacijah v občinsko skupščino in skupščino SIS še vedno samo formalno, ne pa vsebinsko.

Delegacije in delegati imajo premalo pomoči s strani DPO in strokovnih služb. Predvsem šepa organizacija dela delegacij, saj nosi vse delo le posameznik in je od njegove iznajdljivosti odvisno, kaj in kako bo teklo delo ter odločanje dela delegacije. Potrebno bi bilo boljše organizirati sistem pretoka vseh informacij, kar je v Kombinat še vedno v otroških povojih.

Že sedaj se moramo pripravljati na volitve v delegacije, ki bodo 1982. leta. Za kandidate moramo predlagati take člane naših kolektivov, ki so pripravljeni delati, včasih tudi na rovaš svojega prostega časa.

Od zunanjih institucij, predvsem pa od strokovnih občinskih služb in služb SIS moramo zahtevati konkretna gradiva, ki bodo posredovana združenemu delu pravočasno, da se bo le-to lahko pravilno in samoupravno odločalo.

Dominik Nemeč

V Imperialu se ne strinjajo s financiranjem DSSS

Ali je predlog v skladu z ZZZ?

Delavci Tozd Imperial Krško so na zboru delavcev dne 10. 1. 1981 in 12. 1. 1981 sprejemali samoupravni sporazum o medsebojnih pravicah, obveznostih in odgovornostih med združenimi tozdi in DSSS in se odločili, da navedeni sporazum ne sprejmejo v celoti. Sprejeli so vsa določila, ki določajo organizacijo DSSS, ne strinjajo pa se z določbami, ki določajo način financiranja del in nalog opravljenih v DSSS za vse tozde.

V obrazložitvi navajajo mnenje, da navedene določbe niso v skladu s 95. členom zakona o združenem delu in sploh politiko upravljanja in razporejanja sredstev, ki jih ustvarjajo delavci v tozdi. Delavci ključa financiranja DSSS (41. člen sporazuma) in sicer: 20% vsi tozdi v enakem obsegu, 20% vsak tozd po številu zaposlenih in 60% vsak tozd glede na planirana sredstva za enostavno in razširjeno repro-

dukcijsko, ne istovetijo s svobodno menjavo dela in zahtevajo, da se dohodek DSSS ugotavlja na podlagi meril za ugotavljanje obsega, vrste in kakovosti opravljenega dela ter od uspeha poslovanja tozdov. Zavzeli so stališče, da se dohodek DSSS nikakor ne more avtomatično določiti s procenti, ker to pomeni proračunske odnose.

Svoj sklep so posredovali družbenemu pravobranilcu samoupravljanja Krško, le-ta pa je o tem seznanil tudi družbena pravobranilca samoupravljanja SRS in Ljubljana, ki naj preverita skladnost predlagane oblike financiranja DSS z zakonom o združenem delu. Dokler pa se ne bodo uskladilo stališče Tozd Imperial s stališči ostalih tozdov in DSSS, ta sporazum ni sprejet in ga ne moremo izvajati. Plan svobodne menjave dela med DSSS in tozdi bomo tako tudi letos obravnavali in sprejemali z zamudo.

Dominik Nemeč

Pomoč OOKZ, sindikatu in mladini

Tik pred zaključkom 1980. leta, 30. 12. 1980, so Kombinat obiskali vodilni občinski družbenopolitični delavci, predsednik občinske skupščine Marjan Moškrič, sekretar občinskega komiteja ŽK Dino Kodarin, predsednik občinskega sveta ZSS Andrija Vlahovič in predsednik občinske konference SZDL Aleš Kardelj. Povod za ta obisk je bila seja OK SZDL, na kateri so obravnavali razmerje v občinskih OZD. Menili so, da v dveh OZD, v papirnici Vevče in ŽK Žito samoupravno dogovarjanje ne poteka, kot bi moralo. Zato so imenovali delovno komisijo, katere naloga je predvsem, da pomaga reorganizirati in oživiti delo družbenopolitičnih organizacij znotraj Kombinata, predvsem konference OOKZ, koordinacije OOKZ ter mladinske organizacije.

V razgovoru, v katerem so sodelovali vsi prisotni, so poudarili, da dosežemo v Kombinat solidne uspehe pri gospodarjenju, vendar pa se močno čuti nepovezanost in neskladje v dogovarjanju in odnosih med tozdi ter med tozdi in DSSS. Nastala situacija je slična tisti iz leta 1976, ko je v Kombinat prav tako prišlo do konfliktnih situacij. Tudi takrat je v Žito prišla občinska komisija. Sad njenega dela je bila problemska konferenca s tema-

tiko ureditve odnosov v Kombinat. Zaključki te konference so vplivali na to, da so se trenutni nesporazumi izgladili, vendar požar ni bil pogašen do kraja in je v Kombinat še vedno tlelo.

Slabosti v dogovarjanju in sporazumevanju, za katere so bili vzrok slabi medsebojni odnosi, so spet pokazali svojo luč ob sprejemanju plana svobodne menjave dela med DSSS in tozdi za 1980. leto ter ob pripravljani spremembi in dopolnitvi samoupravnih splošnih aktov. Vsa ta trenja pa niso ostala znotraj Kombinata, saj so se odrazila tudi v delu delovne organizacije v širši družbenopolitični skupnosti, za katero Kombinat mnogo pomeni, saj opravlja dejavnost, ki je ključnega pomena za celotno družbo. Prav zaradi zaskrbljenosti družbe, kaj se dogaja v Žitu, je družbenopolitična skupnost in njene organizacije ponudila pomoč družbenopolitičnim organizacijam v Kombinat, ki naj bi kot nosilec vseh dogajanj izkazale svojo odločilno vlogo v prizadevanjih za ureditev medsebojnih odnosov v Žitu. Komisija je oblika strokovne pomoči družbe našim družbenopolitičnim organizacijam, da bodo le-te lažje zavzele vlogo najvplivnejšega in najnaprednejšega dejavnika v življenju in razvoju Kombinata.



Novoletna zdravica z občinskimi možmi v sejni sobi Žita

Delavci Tozd Triglav-Gorenjka so glasovali proti

Referendum ni uspel

Delavci Tozd Triglav-Gorenjka so dne 4. 2. 1981 ponovno glasovali o referendumskih vprašanjih. Kot na glasovanju 14. 1. 1981, je tudi tokrat večina glasovalnih upravičencev glasovala proti.

Zanimivo je predvsem to, da isti delavci na zboru delavcev tozda, ko so obravnavali predloge aktov, o katerih so glasovali, nanje niso imeli pripomb in so jih potrdili.

Navedeno dejstvo pričča, da so bile priprave na glasovanje pomanjkljive, saj smo se premalo zamislili nad tem, zakaj glasovanje v Lescah ni uspelo že prvič. V naslednjih 6 mesecih, kolikor mora preteči, predno lahko referendum ponovimo, se bodo morali vsi dejavniki močno angažirati, da bomo ugotovili vzrok nezadovoljstva med delavci in ga tudi odpravili.



Delegati delavskega sveta o predlogih aktov

SAMOUPRAVNI SPLOŠNI AKTI SO PRIPRAVLJENI ZA SPREJEM

Iz gradiva za 4. sejo DS DO

Delegati v delavskem svetu delovne organizacije so se 24. decembra 1980 zbrali na 4. seji. Največjo pozornost so posvetili obravnavi in sprejemu dokončnih predlogov samoupravnih splošnih aktov, ki so jih sprejemali na referendumu in zborih delavcev. Prisotni so se strinjali z večino predlaganih samoupravnih splošnih aktov, razen s predlogom kadrovske službe, da bi v statut delovne organizacije vnesli dopolnila, ki usklajujejo določila statuta z družbenim dogovorom o oblikovanju in izvajanju kadrovske politike. Delegacija Tozd Mlini je menila, da je bilo to gradivo posredovano prepozno in da o tem niso uspeli razpravljati. Tudi delegata Tozd Blagovni promet sta na ta predlog pripomnila, da bi vnesli tudi pooblastila in s tem odgovornosti vodstva delovne organizacije za zunanjetrgovinsko dejavnost.

Po razpravi so delegati sprejeli sklep, da sprejmejo predlagane spremembe in dopolnitve statuta. Predlog kadrovske službe naj bi vnesli v statut šele po obravnavi po tozdih, za uskladitev danih pripomb in izdelavo čistopisa pa je zadolžena pravna služba.

Delegat Tozd Imperial Krško se ni strinjal z 41. členom samoupravnega sporazuma o medsebojnih pravicah, obveznostih in odgovornosti med združenimi tozdi in DSSS, ki določa ključ financiranja tistega dela DSSS, ki opravlja dela in naloge za vse tozde. Vendar so ostali delegati glasovali »za« in so tako določili dokončen predlog tega sporazuma, ki so ga sprejemali na zborih delavcev.

Ker so bili sprejeti vsi predlogi samoupravnih splošnih aktov, je delavski svet delovne organizacije sprejel sklep o razpisu referendumu za 14. 1. 1981.

Ob obravnavi devetmesečnega poročila o poslovanju delovne organizacije so delegati sodili, da so taka poročila nesmiselna, saj jih obravnavajo s trimesečnim odmikom. Zato so sprejeli sklep, da bo delavski svet delovne organizacije v bodoče obravnaval samo polletna in letna poročila, o trimesečnem poslovanju delovne organizacije pa bodo tozdi dobili le informacijo. Nasproti lanskemu letu smo letos proizvedli za 2,2% manj, plan proizvodnje pa smo izpolnili le 74,2%, kar pomeni, da za planom zaostajamo za 0,8%.

Kljub manjšemu fizičnemu obsegu proizvodnje smo dosegli nasproti l. 1979 za 18,2% večji dohodek, ki pa za planom zaostaja za 4,9%. Vsi podatki kažejo, da smo v devetih mesecih 1980 dobro poslovali, kljub številnim objektivnim in subjektivnim težavam, vendar si bomo morali v zadnjem četrtletju bolj prizadevati, da bomo uresničili vsaj večino zadanih ciljev in si ustvarili dober položaj za prehod v novo srednjeročno obdobje.

Pod ostalimi točkami dnevnega reda so delegati imenovali nove statutarne komisije, posredovali delavskim svetom tozdov v obravnavo in sprejem predlog za pokrivanje počitniških domov in sprejeli sklep, da se morajo delegati vseh samoupravnih organov udeleževati sej, sicer jih bo potrebno poklicati na moralno-politično odgovornost.

Ivan Cimerman

Pekarstvo ob vznožju Kamniških Alp



Kamniška pekarna preživela 'osemletko'

Snežna zimska belina spominja na pekarstvo, zlasti vrhovi, pokriti z belimi zimskimi kapami. Gore zgube te kape poleti, peki jih imajo zmeraj na glavi kot znak svojega stanu in poklica. Kamnik je imel nekdanj močno obrt in še danes vise na glavno ulico iz veski, ki opozarjajo na posamezno dejavnost.

Delovna enota Pekarna in slaščičarna Vesna — Kamnik, ki sodi v sestav Tozd Pekarne Ljubljana, zaposluje 52 delavcev. Svoje in ostale žitove proizvode, ki jih napečejo v pekarni in izdelajo v slaščičarski delavnici ali pripeklji iz Tozd Pekarne, prodajajo v petih prodajalnah v Kamniku. Dve izmed njih sta v najemu, tri pa Žitove. Dopolnjujejo jih z bife-gostinsko dejavnostjo — v bifejih točijo alkoholne in brezalkoholne pijače, s čimer dobijo pekarski in slaščičarski izdelki polno veljavo, poleg kruha in pečiva še: mleko, jogurt, argo juhe, testenine, kava in druge osnovne življenjske potrebščine.

V kamniški pekarni napečejo mesečno od 147 do 154 ton kruha, od tega 85 ton domačega (kmečki beli in črni, ajdov, koruzni), 30 ton posebnih, ostalo so osnovne vrste. Žemlje, makovke, kifeljce, okrog 110 000 kosov, dobijo vsak mesec iz Tozd Pekarne Ljubljana.

Oskrbujejo občino Kamnik, delno Domžale ter Mengeš z okolico.

Nove peči že v marcu

Čeprav sem si prizadeval, da bi enakomerno osvetlili vse plati dela in spregovorili tudi o slabostih in pomanjkljivostih, so mi



Direktor Jože Kos med delavci v pekarni

Dva zasebnika, peka, ki bi lahko bila konkurenta, eden v Kamniku, drugi v Komendi, prav nič resno ne ogrožata Žitove pekarske dejavnosti, kvečjemu jo dopolnjujeta. Ljubljanska Emona pripelje iz Pekarne Center v svojo trgovino do 200 kg kruha, v soboto 300.

Kamniška pekarna je bila zgrajena pred osmimi leti in kmalu bo strojni park doživel zanj 'častiljivo' starost — 10 let, ko ga je treba zamenjati ali temeljito obnoviti, nam pojasnjuje direktor Jože Kos.

»Skoraj so nas izrinili s tržišča!« povedo, ko jih povprašam za ukinitev nočne izmene. »Prvi smo v Žitu ukinili nočno izmeno. Na nas so deževali protesti. Pekarna Center je namreč delala ponoči, prav tako pekarna v Grosupljem. Ob šestih zjutraj je njihov svež kruh v Kamniku! Takrat pa je začela nova žitova pekarna komaj peči kruh, ponoči pa je stala. Seveda smo spet začeli delati v nočni izmeni. Pekarstvo je tesno odvisno od potrošnikovih zahtev po 'vsako jutro svež kruh', dolgo bodo potrebovali, preden se bodo navadili na podaljšano življenjsko dobo posebnih kruhov, ki so dalj časa 'sveži', saj zahtevajo le osnovne vrste.«

Dva izvirna slaščičarska proizvoda

Diabetični biskvit, neto 430 g, za maloprodajno ceno 80,00 din in Diabetično pecivo, ki stane 120,00 din 1 kg, sta dva izvirna proizvoda slaščičarske delavnice te delovne enote. Kupujejo ju zlasti bolniki, diabetiki, priporočajo pa ga tudi zdravim, saj ni redljiv. Narejen je iz alevronske moke (alevronske ovoj je zunanja plast pri žitnem zrnu), in sladila sorbitol, ki nadomešča običajni sladkor in nima pretirane kalorične vrednosti. Biskvit in pecivo te vrste izdelujejo po naročilu, v Ljubljano ga vozijo v tri prodajalne. Pol leta so čakali na domačo moko za te proizvode, poprej pa so jo plačevali tujcem v devizah. Zdaj sodelujejo s Prerado iz Subotice. Drznejših planov še nimajo. Diabetični biskvit bodo razstavili tudi v izložbi Kliničnega centra v Ljubljani, kjer ga lahko dobijo kupci med drugim trgovskim blagom.

Pogumneje bi zastavili program, če bi bile zagotovljene zadostne količine margarine, olja in masti. Pomembna dejavnost slaščičarske delavnice so torte in deserti (slaščičarska umetnina je torta-ježek v naravni velikosti), na seznamu izdelkov pa najdemo značne sadne rezine, Vesna desert, suho čajno in sveže pecivo, krofe, poljubčke, španske vetrce. Skoraj vso ekipo delavcev, ki delajo v slaščičarni, je ujel fotoaparati pri glasovanju. Tega dne je bil referendum za spremembo samoupravnih aktov v DO Žito. Že prejšnje dneve so imeli po obratih zbere delovnih ljudi, kjer so delavcem pojasnili temeljne spremembe in dopolnitve. Silno težko je sklicati ljudi, zatrjujejo, saj prihajajo na delo ponoči, vezani na avtobuse, mope, sneg pa je zasul poti. Pa vendar je referendum povsem uspel.

Devize mečemo stran!

Ta misel se je izkristalizirala ob novoletni oceni, da so v Sloveniji zavrgli in predelali v drobtine okrog 90 ton že spečenega kruha. Če trgovci naročijo preveč kruha, ga morajo kamniški peki peljati v Ljubljano, na Šmartinsko, kjer ga v Tozd Pekarne predelajo v drobtine. Za 1 kg vzame trgovina nazaj 60 dkg drobtin. Če računamo stroške mletja, pakiranja drobtin, niso tako veliki, kot je prevoz, gorivo, ki ga pri tem potrošijo. Take vožnje sodijo med neke vrste »uslug«, ki jih plača pekarna. Če pomislimo, da pečemo ta odvečni kruh v nadurah, ob praznikih, je to jalovo delo pekov, ki bi lahko, tako kot vsi drugi državljanji, uživali svoje praznike kje drugje, ne pa ob razbeljenih pečeh, ponoči. Kruh pečemo s kurilnim oljem, ki ga potrošnik s ceno kruha drago plača. 700 000 ton pšenice bomo letos uvozili, koliko kruha,

ki ga ne morejo pravočasno sprejeti v sušilnice in mletje, gre za krmo prašičem ali na smetišča! Prav neverjetna se mi zdi izjava direktorja velikega trgovskega podjetja v Kamniku, ki je dejal: »Bolje, da ostane na polici 500 kg neprodanega kruha, kot pa da ga zmanjka za naše stranke en sam kilogram!« Ta neodgovorna izjava kaže na zapostavljeni položaj pekarstva v združenem delu in na kratkovidno trgovsko samopašnost.

Načenja pa se še eno pereče vprašanje: Do katere mere so sposobne pekarnice iz večjih mest (Ljubljana, Kamnik, Kranj) dopolnilno oskrbovati druge večje kraje, zlasti ob 'špicah', nedeljah, praznikih in v polni (turistični) sezoni, ko pomagajo Domžalam. Primer neobhodne potrebne pekarnice je nedvomno pekarna v Radomljah, ki si je pridobila s svojim domačim kruhom od leta 1929 do 1981 velik sloves.

Ivan Cimerman

Lastnik odpovedal Žitu najemne prostore

PRAVDA ZA PEKARNO V RADOMLJAH

Stara enonadstropna hiša v Radomljah, Prečna ulica 4, s pekarno v kletnih prostorih, je bila zgrajena 1929. leta. Tu so pekli kruh do vojne, 1941., s to dejavnostjo so nadaljevali leta 1948, vse do danes. Radomeljski domači kruh slovi daleč naokoli, ga spečejo od 1800 do dnevno 2000 kilogramov. Občina Domžale, za katero pečemo kruh v Radomljah, rabi dnevno 15 000 kg kruha, trije zasebniki ga napečejo okrog 2800 kg, 2000 kg dobi domžalska občina iz Žitove DE Pekarna in slaščičarna Kamnik, okrog 6000 kg dnevno pa dobijo iz Tozd Pekarne Ljubljana. Ostalo pa pripeljejo v domžalsko občino iz Žitove Tozd Pekarne Bežigrad in Emonine Pekarne Center. Stroški prevoza ob vse dražjem gorivu naraščajo, cena kruha, ki ga pripeljejo iz Ljubljane, pa je enaka kot v Ljubljani.

V radomeljski pekarni dela 7 delavcev, 5 jih je v proizvodnji, vodja pekarnice je Jože Šraj, njegova žena Slava pa v prtiličju pekarnice že 30 let prodaja kruh in žemlje, teh napečejo 1200 na dan. Vse od 1948. do 1959. leta sta vodila pekarno oba zakonca, 1960. so jo prevzeli Domžalčani, Pekarija Domžale.

Najemna pogodba med Žitom, Tozd Mlini in tedanjim lastnikom Šraj Jančetom je bila sklenjena 10. 7. 1969 in navaja »kletne prostore za pekarijo s souporabo dvorišča v izmeri 84,45 m² in prodajne prostore v izmeri 12 m²«. Pekarija Domžale je plačala Jančetu Šraju najemnino, Jožetu Šraju pa za prodajni prostor in uporabo garaže.

Andrej Šraj, sin Jančeta Šraja, je postal zemljiškoknjižni lastnik pekarnice 5. 9. 1975. Prek svojega advokata je vložil Andrej Šraj dne 3. 11. 1977 predlog za sporazumno razveljavitev najemne pogodbe med Tozd Mlini in podpisnikom Jančetom Šrajem. Razlogi, ki jih navaja, so zasebniški in ne zadevajo širšega družbenega interesa: po vsej hiši se nabirajo zaradi neustreznega dimnika saje in monoksid, vso noč je ropot zaradi dovoza in odvoza, kar moti prebivalce (stanuje v prvem nadstropju), zaradi izparevanja

kruha se pojavlja po hiši slab zrak, po zidovih se nabira prah od moke, čiščenje je skoraj brezuspešno, naprave ne ustrezajo higiensko-tehničnim predpisom. Za rekonstrukcijo bi bila potrebna znatna investicija, kar se DO Žito ne splača.

Ing. Janez Dimc, Zidarstvo Domžale, je na pobudo Žita izdelal 16. 12. 1972 načrt za novo podporno konstrukcijo. KS Radomlje je Andreju Šraju omogočila s povečanjem gradbenega okolišja, da bi dozidal prostore, ki jih potrebuje za širitev zasebne obrti. Rekonstrukcije ni dovolil, zidal ni.

Žito je odgovorilo, da pogodbe ne bo razveljavilo, »ker je podana krajevna potreba glede pekarske dejavnosti, ki jo v teh prostorih opravlja Žito, Ljubljana«, najemna pogodba pa poteče leta 1979. In pravda je tekla do splošne zaostritve. Dne 14. 7. 1978 je podalo Žito predlog za odkup odnosno razlastitev dela zgradbe na parceli št. 83 k. o. Radomlje, vložna številka 387... Žito tudi navaja, da je pekarna vključena v obrambne načrte širše skupnosti (edina pekarna, ki jo kurijo z drvni v domžalski občini), o čemer so že sklepali v KS Radomlje in IS SO Domžale, ter podprli Žitov predlog. Pravdo je prevzela v Žitu Tozd Pekarna Ljubljana, saj je DE Pekarna in slaščičarna Vesna Kamnik, v čigar okrilju je pekarna v Radomljah, prešla v sestav Tozda Pekarne Ljubljana, ne več Tozda Mlini.

Pekarna v Radomljah oskrbuje 4 trgovine, 9 menz, 3 šolske kuhinje in dom upokojencev, kruh in žemlje pa prodaja tudi v lastni prodajalni. Vsi ti odjemalci bi ostali ob umiku Tozd Pekarne Ljubljana nepreskrbljeni. Najbližja pekarna Radomljam je v Kamniku, le-ta pa še zase ne napeče dovolj kruha, saj ji ga dovažajo iz Tozd Pekarne Ljubljana, dnevno 2000 kg, 100 kg pa za pekarno v Radomljah. Dokler pa ni zgrajena nova pekarna, mora obstojati obratovati, saj taka množica ne more ostati brez domačega, zelo iskanega kruha.



ABRAHAMOVA STAROST RADOMELJSKE PEČI

Edina peč za peko kruha v domžalski občini, ki lahko kljubuje redukciji električnega toka in kliče po prenovitvi. Umivalnik, zaloga premoga, vrata peči in suhljad — kot v starih, »dobrih« časih...

Predlog za podaljšano pogodbo zavržen

Žitu, Tozdu Pekarne, sta tako preostali le dve možnosti: podaljšanje najemne pogodbe z zasebnikom Šrajem za dobo 10 let, predlog za rekonstrukcijo in obnovo ali odkup celotnih kletnih prostorov za primerno odškodnino.

Vrstili so se sestanki, razprave. Predlagali so tudi, da bi pekarno v Radomljah preselili v drug primeren prostor na območju domžalske občine.

Kako daleč sega takoimenovani privatni interes, ki zavrača družbene, širše vidike, lahko preberemo v dopisu odvetnika, ki zastopa lastnika pekarne v Radomljah, Andreja Šraja: »V tej zvezi moram poudariti, da ne gre v danem primeru za nobeno šikaniranje niti ne za nerazumevanje. Stališče Andreja Šraja temelji na podlagi njegove potrebe po tem prostoru, ki ga nujno potrebuje.« Hkrati pa tudi omenja, da bo verjetno dobila delovna organizacija Žito vso podporo pri eventualni novogradnji.

Novogradnja je velika investicija in v današnjih stabilizacijskih časih jo bo težko izvesti. Zato je potrebno nujno adaptirati obstoječo pekarno, da bo zadostila vsem predpisom. Pogoji dela so težki in potrebna so dokajšnja sredstva za obnovo.

Sodba: izpraznitev poslovnih prostorov!

Dne 26. 9. 1980 je Temeljno sodišče v Ljubljani razglasilo sodbo v imenu ljudstva, ki navaja: »Ugotovljena lastna potreba tožnika po teh prostorih oz. uporabi stanovanjskih prostorov, ki je

najtesneje zvezana s prenehanjem obratovanja v poslovnih prostorih pa predstavlja okoliščino, ki daje tožniku (Andreju Šraju) pravico odpovedi poslovnih prostorov toženi stranki (Žitu) ne glede na dejavnost posebnega družbenega pomena, ki naj bi jo tožena stranka opravljala...«

Zadnji dogodki pa so pustili vprašanje odprto, podpora širše družbene skupnosti pa se je izkazala dne 28. januarja 1981, ko so bili v nabito polni konferenčni sobi Skupščine občine Domžale soočeni: predstavniki krajevnih skupnosti, ki zahtevajo kruh iz Radomelj: Preserje, Homec-Nožice, Radomlje, Rov in Vir; predstavniki republiškega sekretariata za ljudsko obrambo; svet potrošnikov pri občinski konferenci SZDL Domžale, Jernej Lenič, predsednik skupščine ob. Domžale, Marija Ivkovič, predsednica OK SZDL Domžale, predstavniki Žita, Tozda Pekarne Ljubljana z direktorjem Antonom Kosovelom in pravno službo, predstavniki DE Pekarna in slaščičarna Vesna Kamnik in pekarne v Radomljah.

Vsa ta množica ljudi se je zbrala zato, ker jim grozi okrnitev preskrbe s kruhom, tem osnovnim živilom.

Na drugi strani je le en zasebnik: Andrej Šraj.

Bistvo stališč predstavnikov Žita je osnova za nadaljnji potek pravde: Skupščina občine Domžale naj na predlog Tozda Pekarne Ljubljana izda odlok o opravljanju dejavnosti posebnega družbenega pomena — pekarstva na območju Radomelj, pri čemer je treba izhajati iz potreb krajevnih skupnosti in obrambnih načrtov, kar vse presega ozke privatno-lastniške interese.

Ivan Cimerman

Polje, kdo te bo obdelal?

Iz žitorodnih predelov Jugoslavije so enotne vesti: sneg in mraz sta preprečila nadaljnjo setev pšenice. Ker so zamudili najugodnejše roke za to setev, so delno posejali druge kulture kot je soja. Časopisje iz Vojvodine je poročalo o tisočih hektarih neobrane koruze. Tudi nepobrana sladkorna pesa je ovirala oranje. Zaradi nizkih odkupnih cen žit (in nerentabilnosti, odkupnih cen), pridelujejo slovenski živinorejci vse vrste žit — koruzo, pšenico, ječmen, oves še vedno največ za svoje potrebe ali pitanje živine. Tudi letos obstaja bojazen za to. V Sloveniji je 80 % obdelovalne zemlje v zasebnih rokah. Tozdi za kooperacijo in kmetijske zadruge morajo spremeniti dosednji način dela pri vzpodbujanju, nakupu in sodelovanju z zasebnimi kmetovalci.

Predsedstvo CK ZKS je na svoji seji, 12. januarja letos, zavzelo odločno stališče do ukrepov, ki naj zagotovijo večji pridelek v kmetijstvu, več hrane. S posojili in ugodnimi pogoji ter z naložbami bank in preusmeritvijo prednostnih naložb v kmetijstvo je treba pomagati tej važni panogi s stranskega tira na glavnega.

Pripravljajo vrsto ukrepov in dogovorov, na osnovi katerih urbanisti in gradbeniki ne bodo več tako brezobzirno gradili stanovanjskih naselij, industrije in cestnega omrežja na najbolj plodni zemlji, ki je hkrati zaledje za oskrbo velikih središč in mest. Kako spodbuditi kmete, kolikor jih je še ostalo na zemlji, da bi jo bolje obdelali, neobdelane površine pa prepustili tistemu, ki jih bo obdelal?

Kmet kot proizvajalec še vedno nima odločujoče besede v zadrukah in kooperantskih organizacijah. Na vseh ravneh odločanja je treba vključiti kmeta kot enakopravnega soodločevalca in usmerjevalca, da bi bolje izkoristil zemljo in jo intenzivneje obdelal, z več hektarskega donosa.

Prehrambena industrija se bo morala dolgoročno povezati s kmetijstvom na dohodkovnih osnovah. Vendar ji je treba zagotoviti pri odkupu ugodne cene v primeru, da vlaga svoja sredstva kot sovlagatelj za razvoj kmetijstva. Ko bo živilska predelovalna industrija prevzela tudi del tistega rizika, ki ga prevzema kmetijstvo, ki zavisi od vremena, gnojil, letine in bo za to tudi prispevala svoj delež, ne pa le odkupila npr. žito po mlačvi — ne bo več strahu, da bi ne dobila dovolj surovin, vsaj z enostavno reprodukcijo. Proizvajalci v kmetijstvu pa bodo morali spoštovati vloženi delež partnerja s področja živilske industrije in mu pro-

dati pridelek (žito) po nižji, vnaprej dogovorjeni ceni.

V državah Evropske gospodarske skupnosti so l. 1980 pridelali 117,6 milijona ton žit, kar znese 500 kg na prebivalca. Po jugoslovanskih jesenskih predvidevanjih 1980 (ki jih je zapadli sneg delno zametel), naj bi pridelali leta 1981 15 milijonov ton pšenice in koruze, kar bi zneslo 700 kg na prebivalca. V EGS so pridelali lani 50,2 milijona ton pšenice, pri nas pa 5,1 milijona ton, kar ustreza številu prebivalstva. Te številke pa niso primerljive, če povemo, v kakšnih pogojih obdeluje kmet zemljo v EGS, da mu ne manjka mehanizacije, umetnih gnojil in uživa različne ugodnosti. Tako pridelajo mnogo presežnih izdelkov, za 10 % viška pšenice. Da bomo lahko zadostili vsem potrebam, bomo morali letos uvoziti 700 000 ton pšenice. To številko pa bi radi v bodoče ublažili, za kar moramo zastaviti vse sile.

Pri nas, v Sloveniji, so posebno poglavje visokogorske kmetije, s katerih se je po osvoboditvi preselilo ogromno prebivalstva v industrijo. Tretja generacija, ki zdaj živi po večjih naseljih in mestih, se seveda na zemljo dedov ne bo več vrnila.

Zato bomo morali vzgojiti generacijo mladih kmetov, ki bo oborožena z znanostjo, sodobnimi dognanji o maksimalnem izkoriščanju zmogljivosti zemlje, ki bo našla na njej svojo perspektivo za razvoj ter ne bo silila v mesta.

Tudi med okoli 80 000 slovenskimi zdomci, ki so na delu v tujini, jih je mnogo kmečkega porekla, doma iz rodovitnih kmetijskih pokrajin. Večina jih dela v industriji. Mnogi se resda vračajo, se pa preusmerjajo v privatno obrt, na zemljo se jih vrne manj. Planski dokumenti, resolucije in davčne stopnje niso edine mere, ki lahko spremene odnos do kmeta in kmeta do zemlje. Ta poklic mora biti prav tako spoštovan in cenjen kot vsak drug. Povsem se mora izenačiti s statusom delavca v združenem (industrijskem) delu, zagotoviti mu je treba prav take pravice kot delavcu v drugih vejah gospodarstva.

Šolski centri za vzgojo kadrov za kmetijstvo bi morali biti enakomerno porazdeljeni po vseh slovenskih območjih, saj je na primer gorenjska regija brez tovrstnih šol, ima pa velik industrijski bazen brez pravega oskrbovalnega zaledja.

Kmetijstvo kot prednostna dejavnost nam bo le tako lahko zagotovila več in cenejših osnovnih živil. Ustvarjanje nove vrednosti in vrednot potrebuje najprej — zemljo.

NOVA TOVARNA SLADKORJA V ŠABCU

AIK, sestavljena organizacija združenega dela Agroindustrijskega kombinata Šabac planira za srednjeročno obdobje 1981—1985 izgradnjo tovarne sladkorja. Predračunska vrednost tega objekta znaša 3 024 795 000 din. Predvidevajo, da bi začela obratovati že leta 1983. Za njeno izgradnjo bodo prispevale sredstva delovne organizacije kot so PIK Mačvarin, Mlinska industrija Bogatić, PTK 4. oktobar, Agroindustrija Žitoratar in drugi.

Med investitorji, ki jih navaja AIK, ni zaslediti nobene slovenske delovne organizacije.

Veliko pomanjkanje sladkorja, ki mu zaradi premajhnih količin pese ne more zadostiti edina slovenska tovarna sladkorja v Ormožu, bo tudi letos osnovno vprašanje živilske industrije.

Nov SOZD v Podravju?

Poleg SOZD ABC Pomurka, ki povezuje domala vse kmetijstvo v Pomurju, in posluje tudi daleč izven lokalnih meja, je pomembno tudi združevanje kmetijcev v Podravju.

Na podravskem območju so v prvi polovici sedemdesetih let ustanovili SOZD Kmetijsko-prehrambeni kombinat s sedežem v Ptujju. V njem so se združili kmetijski kombinati iz Ptuja, Lenarta pri Mariboru, Slovenske Bistrice, Maribora in mariborska tovarna mesnih izdelkov Košaki. Ta SOZD pa ni nikdar prav zaživel. Njegove članice so se kmalu razšle, lenarški, mariborski in bistriški kombinat ter Košaki so se povezali v novo sestavljeno organizacijo, ki je nastala v Mariboru, to je SOZD TIMA (kmetijstvo, industrija, trgovina in inženiring). Ta SOZD je bila sprva zasnovana kot povezava trgovcev in Intesa. Sredi leta 1978 je bila SOZD TIMA zadolžena za načrtovanje razvoja agroživilstva v podravske občine. Tu je naletela na velike težave in različne interese, ki jih je težko uskladiti. Težave v preskrbi za živilskimi artikli v Podravju so odraz neresenih osnovnih problemov v kmetijstvu, neenotnega programa razvoja (na tem območju je več kot šest SOZD), izključenosti kmetijskih združenj iz povezovalnih procesov. Kako torej pridelati več hrane? Napovedujejo bližnjo združitev Kmetijskega kombinata Ptuj z ljubljansko Emono, kar pa problema ne bo rešilo. Dolgoročni načrti, ki jih čakajo, so: intenzivnejša izraba zemlje, skupno načrtovanje razvoja, medsebojna odgovornost za večjo in cenejšo kmetijsko pridelovanje, zaviranje teženj po razkosanosti in izrabi zemlje za raketniške namene, zagotovitev zadostnih količin sladkorne pese za ormoško tovarno sladkorja in odgovor o območnih živilsko-predelovalnih zmogljivostih.

Podravje mora na novo oblikovati enotno agroživilsko SOZD, da bi tako zagotovili stabilnejšo preskrbo z živilom v potrošnih središčih.

ZAKAJ NE BI KUPILI PRIKOLIC?

Žito ima le zidane počitniške domove Toplarna, SAP, TAM, IMV in ogromno drugih podjetij ima bivalne prikolice: brez oskrbnika, brez kuharice, brez servirk in natakarejev. Premakljive so, slediš klimi in soncu, povlečeš jo lahko sam, po dogovoru. Prijetnost in domačnost, sam si »svoj gospod«, ni blokovskega režima, vodo si segrevaš sam, sostanovalec ne motiš. Skuhaš si lahko, kar ti srce poželi, pa še očitati nimaš nikomur nič.

Naši delavci bi bili bolj gibljivi, bolj zadovoljni, spoznali bi več krajev ob morju in notranjosti domovine... Take misli dežujejo, tehtne ali površne.

Morda je čas, da se vprašamo, če je taka klasična »domovska« oblika še sodobna, če delavcem še ustreza. Ali bi izvedli anketo in vas povprašali o tem?

Čas je prerasel stare vezi. Vse več ljudi hoče drugam. Zakaj? In — kam? Pišite nam o tem v uredništvo Glasnika.

Dominik Nemeč

Prodajati moramo tisto, kar lahko proizvedemo



Žitovi potniki razpravljajo o planih v predvorskem »Začaranem gradu«

Kot vsako leto, so se tudi lani ob koncu leta 19. in 20. decembra sestali potniki Tozd Blagovni promet na svoji letni konferenci. Na srečanju, ki je potekalo v delovnem vzdušju, so sodelovali tudi predstavniki tozdov, katerih izdelke prodajajo potniki na jugoslovanskem tržišču.

Potnike je pozdravil Bogo Bratina in jim orisal dosežene rezultate v obdobju 1976—1980, ter jih seznanil s planom razvoja Kombinata v naslednjem srednjeročnem obdobju. Poudaril je, da je pred nami obdobje, v katerem nas čaka veliko problemov in težav, ki jih bomo premagali predvsem z večjimi osebnimi in skupnimi prizadevanji za čim boljše gospodarjenje. Posebno je pomembno, da v 1981. letu postavimo solidne temelje za nadaljnje delo do 1985.

Iz poročil posameznih prodajalnih enot in služb Tozd Blagovni promet ter predstavnikov proizvodnih tozdov so se zrcalili vsi problemi, s katerimi smo se v Kombinatnu spopadali v preteklem letu. Ti so predvsem v nabavi, tako surovin kot repromateriala in opreme. Največ muk in glavobolov pa nam je povzročil uvoz prepotrebni surovin in embalaže, saj smo organizacija, katere dejavnost je za družbo sicer velikega pomena, ne omogoča pa zadostnega pridobivanja potrebnih deviz z izvozom. Tako je zunanjetrgovinski sektor skupaj s tozdi celo leto bil bitko za pridobitev zadostnih deviznih sredstev in pravic.

Potniki so poročali o poteku prodaje na terenu. Iz poročil smo povzeli tri pomembnejše dejavnike, ki so vplivali na prodajo v preteklem letu: asortiment, propagandna in reklamna dejavnost ter razdelitev proizvedenega blaga med posameznimi območji.

Zaradi znanih težav v proizvodnji tozdi niso mogli proizvajati vseh izdelkov, ki so jih v prejšnjih letih. Predvsem je primanjkovalo

čokolade in bolj iskanih vrst žvečilne gume. Konkurenčne OZD in trgovci na drobno pa so začeli ponujati vezane posle, npr.: »Če nam date čokolado, vzamemo tudi bonbone,« ali pa: »damo vam čokolado, če vzamete tudi žvečilno gumo.«

Tozdi namenijo premalo sredstev za vse vrste propagandnih akcij, kar je razvidno tudi iz poročila Mire Tomc, vodje propagandne službe Tozd Blagovni promet. Konkurenčne OZD so v tem že pred nami in bo potrebno v planih tozdov nameniti večja sredstva za to obliko pospeševanja prodaje, sicer bomo poraženi v vse ostrejši bitki za kupce. Potniki so posredovali pripombe, da blago ne delimo enakomerno po vseh območjih in da imajo nekateri prednost. Na to vpliva delo strokovnih služb tozda, ki so včasih delovale neenotno in se je v njihovem delu uveljavljala vpliv posameznika.

Ob vseh teh naštetih problemih pa so potniki uspeli izpolniti plan prodaje za 1980 poprečno 98% (točni podatki za 10 mesecev 1980 in predvidevanja za november ter december) in sicer: proizvodov Šumija 92%, Gorenjke 96%, Imperiala 105%, Mlinov 98%, Pekatet 104% ter Triglava 95%.

V razgovorih s potniki smo dobili vtis, da so premalo povezani z življenjem Kombinata in preslabo obveščeni o dogajanjih v samoupravnem in poslovnem delu Žita. Njihova vloga v ustvarjanju dohodka delovne organizacije je ključnega pomena, saj se vse napake oziroma odlike v reprodukcijski verigi najmočneje reflektirajo prav v neposredni prodaji na terenu. Zato menijo, da bodo morali tozdi bolj enotno nastopiti na tržišču in dosledneje upoštevati zahteve potrošnikov. Sami pa bodo morali napeti vse sile, da prodajo tiste proizvode, ki so jih proizvodni tozdi v dani situaciji zmožni proizvesti.

Ivan Cimerman

Črno zlato za peko kruha



Petrolu manjka črka O, upajmo, da bo kurilnega olja dovolj

Žito oskrbujeta Petrol in Istrabenz

V Tozd Blagovni promet so nam posredovali podatek, da dobiva Žito od Petrola Ljubljana in Istrabenza Koper okrog 5200 ton težkega in lahkega goriva. Za te količine so sklenjene redne letne pogodbe, ki jih obnavljajo. Naši nabavljanci so vedeli povedati, da je oskrbovanje naših temeljnih organizacij s potrebnimi gorivi dokaj zadovoljivo in da ni prišlo nikjer do nobenega zastoja v proizvodnji. Seveda nenehno grozijo kakšne restrikcije in zapore, takrat pa živilska industrija dobi potrebno gorivo iz internih zalog. Ne more se zgoditi, da bi pomanjkljiva oskrba potisnila kruh — to osnovno živilo, ob stran, saj je ta proizvodnja prioritarna. Tako nam je tudi ob kriznih obdobjih zagotovljena zadostna količina goriva ali nafte.

Težave centralne oskrbe je v tem, da tozdi niso vsakodnevno, kot jim narekujejo potrebe in morebitni primanjkljaj, povezani z osrednjo službo za nabavo goriv. Tako se zgodi, da včasih v ihti po svoje rešujejo predvideni primanjkljaj.

Če tozdi nemudoma obvestijo na-

bavno službo Žita o potrebi, lahko le-ti takoj vzpostavijo vezo z dobavitelji.

Vedno pa to ni mogoče, če je okvara nenadna, potem pač zavise od lastne iznajdljivosti. Če se pokvari ali zamaši dovod nafte iz rezervoarja, morajo poklicati medtem, ko okvaro popravljajo, tudi kakšno cisterno na pomoč, da iz nje črpajo za peko. Znano je, da sta si Istrabenz in Petrol že hotela seči v roke in da govore o združenju. Dokler pa se ne združita, si lahko posamezni tozdi nakopljejo sitnosti, če v sili pokličejo — recimo bližji Petrol, tradicionalno pa jih oskrbuje Istrabenz. Huda kri se ohladi, če povemo, da kupci kruha neusmiljeno zahtevajo svoj hlebec, nihče pa ne vpraša, s čim in kako ga bodo spekli, medtem ko ob dveh zjutraj peki že segregajo peči zanje.

Tozd Pekarne Ljubljana in Tozd Šumi skupaj nabavljata kurilno olje

Primer skupnega nastopa oziroma nabave kurilnega olja sta oba zgoraj omenjena tozda. Tozd Pekarne Ljubljana, ki nedvomno s svojo dejavnostjo sodi med prio-

ritetne, mnogo laže nabavlja to dragoceno gorivo kot Tozd Šumi, saj se konditorska industrija bori za svoj prostor na soncu, očitajo ji, da ni temeljna, da se približuje celo »luksuznim« proizvodom.

Za peko kruha imajo v Tozd Pekarne svoje kurilno olje, iz Tozd Šumi pa jim dovajajo paro za vlaženje kruha.

V Tozd Šumi porabijo tako za svojo proizvodnjo in delno za potrebe Tozd Pekarne letno 1 200 000 litrov kurilnega olja. Dnevno ga porabijo 5000 do 5500 litrov.

Marko Černetič, vodja vzdrževalne službe v Šumiju je povedal, da so imeli v letu 1980 v februarju, marcu in aprilu »obupne probleme« s tem gorivom. Dobivali so ga takorekoč po kapljicah, sproti, da so bili v nenehnem strahu za zastoje. Tekoči trak s sladkorno maso se ne sme niti za hip ohladiti, devet ton bonbonov s tekočega traku na dan ne dopušča električne in ne drugačne redukcije. Zvezni ukrepi ob podražitvah na svetovnem tržišču se odražajo tudi letos, vojna med Irakom in Iranom ni tako daleč. Politika blokov vključuje tudi goriva, nafto, bencin.

Podražitev bencina koncem letošnjega januarja napoveduje še druge podražitve. Cisterne niso tako velike, da bi dopuščale zaloge. Lansko leto je stal liter kurilnega olja 1050 din, letos pa so srečni, če so uspehi tik pred podražitvijo dobiti vsaj 100 000 litrov kurilnega olja več, ko cene čez noč poskočijo in si prihraniti dokaj milijonov.

V Tozd Šumi imajo dve cisterni po 80 000 litrov in ob začetku 1981 se jih ponovno loteva bojaznen pred krizo z gorivom. Slovenija ima omejeno količino olja, ki ga sme potrošiti, v enem letu. Količine, ki so potrebne za prehrano prebivalstva, pa je treba zagotoviti ne glede na kakršnokoli krizo, podražitev ali spopad naftnih velikanov.



NOVA TRŽNICA V MOSTAH Lažna televizijska vest

Sredi januarja je napočil svečani trenutek: v Mostah so slovesno odprli novo, trinadstropno tržnico. Tako bodo lahko Moščani kupovali vsa živila na enem mestu, kar poprej ni bilo mogoče. Stala je več kot 53 milijonov dinarjev, gradili so jo tri leta. Ob vhodu v pritličju na desni strani ima svoje prostore PIK Čakovec, OUR Mesna industrija, levo SOUR PIK Vinkovci, Tozd Plantaža Borinci, na sredi te

arene je prostor za zasebnike, ki prodajajo poljščine, potem je v kotu okrepčevalnica Gostinskega podjetja Figovec — vse mogoče — le prodajalne kruha ni videti. Ta je šele v prvem nadstropju. Francka Kovačič, ki je poslovodkinja v prodajnih prostorih Kmetijsko-živilskega kombinata iz Kranja, kjer prodajajo kruh, je bila še vedno ogorčena ob lažni televizijski vesti, da »uvažajo« kruh iz Kranja. »Ali ste slišali ta nesmisel? Dolga leta sem že zaposlena v trgovini s kruhom in živili, pa ga ves čas dobivamo iz Tozd Pekarna Bežigrad in Pekarne Ljubljana iz obeh Žitovih pekarn

torej, pa še iz Grosupljega nam pripeljejo »ta domačega«, žemljice pa jim dovažajo Konditor. Kupci se šele privajajo na nas, mi pa na te prostore, ki so polni pomanjkljivosti: tla so mrzla, iz ploščic, izpod prodajnega pulta piha vgrajen ventilator pod noge, vlek ventilatorjev v garderobi je preveč silovit, vrata ob vhodu k pultu se napačno odpirajo... Najtežje pa je s prevozom prispellega blaga zjutraj, ko ga pripeljejo. Dve dvigali sta mnogo premalo, zaradi tega, ker vse blago dobimo hkrati ob 6. uri zjutraj.

Zato bi bilo samoumevno, da bi bila prodajalna kruha v pritličju. Naše stalne stranke so tudi starejši občani, ki težko pridejo po stopnicah. Oskrba? Hmm! Danes je kot zakleto — nekaj makovk, žemljic in francoskega kruha je še ostalo, s Samove ni bilo do enih kamiona, ni šoferja, iz Grosupljega prav tako.«

Ob pogledu na police sem pogrešal ostale žitove proizvode: testenine, moko, žvečilno gumo, Šumijeve bonbone in še kaj. Občina Moste je velika, število kupcev bo nedvomno enkrat večje, prostora za različne artikole je dovolj. Le malce podjetnosti je treba!

Imperial vse uspešnejši

Da so Imperialovi izdelki žvečilne gume utirajo pot po Evropi, je dokaz nova pošiljka, ki so jo odposlali koncem januarja v Nemčijo. Naložili so 40 transportnih kartonov cigaret, 100 kartonov velikih kovancev in 100 kartonov malih kovancev, 100 000 velikih kovancev — brez embalaže, v razsutem stanju; temu bodo dodali še 400 kartonov, lizik, Šumijevih, seve.

Na naslov drugega naročnika v Nemčiji pa so poslali 4000 transportnih kartonov tripaka, artikel 981 in 150 kartonov zlatih kovancev.

