

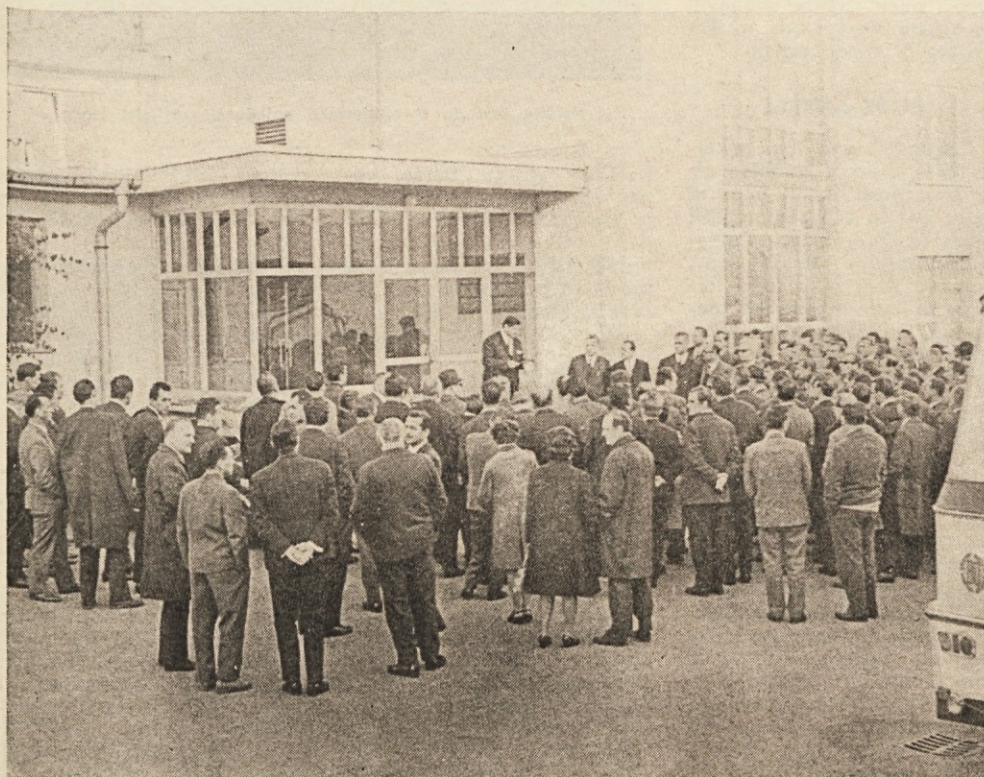


# BILTEN-GLASNIK-ZIVILSKEGA KOMBINATA-ZITO

LIUBLJANA, AVGUST—OKTOBER 1968

LETO III — ŠTEVILKA 8—10

## Trgovinci v Lescah



V torek, 22. oktobra, je doživela pekarna v Lescah svoj do- slej najštevilnejši pa tudi zelo pomemben obisk. Okrog 200 trgovinskih delavcev, direktorjev podjetij in poslovodij trgo- vin iz vse Slovenije, ki so imeli tiste dni svoj simpozij na Ble- du je, po posredovanju Centra za napredek ekonomske pro- pagande in embalaže SRS in v dogovoru s sodelavci Žita, obiskalo to pekarno. Namen obiska je bil, da bi se ti naj- večji odjemalci pekovskih in drugih sorodnih proizvodov se- znanili s sodobno proizvodnjo v tej pekarni ter z nekaterimi njenimi novimi proizvodi.

Ta akcija je povsem uspela, v obojestransko zadovoljstvo, zakaj obiskovalci so pokazali za sodobno pekarsko dejav- nost izredno zanimanje in so se podrobno zanimali za ce- lotni delovni postopek, za delovanje posameznih strojev in peči, priložnost pa so ime- li seveda videti celoten po- tek proizvodnje, ker je prav tedaj delala prva, popoldan- ska izmena. Mnogi so dejali, da jih je vseh skupaj kar pre- več, zakaj vsi bi radi videli posamezne podrobnosti de- la.

Goste je pred obratom poz- zdravil glavni direktor Žita f. Puterle, ki je spregovo- ril takole:

Dovolite dragi gostje in poslo- vni sodelavci, da vas v imenu koin- binata ZITO pristrčno pozdravim! Želel pa bi, preden vam razkažemo naše nove proizvode, predstaviti naš kombinat.

Kombinat sestavlja 14 ekonomskih enot. Vrednost osnovnih sredstev celotnega kombinata je okrog 8 milijard, bruto promet pa bo v letošnjem letu znašal 15 milijard. Kombinatu ima v sestavi tri osnovne dejavnosti:

— v mlevskih izdelkih sodeluje na slovenskem tržišču v prodaji s približno 50 %,

— v testeninski industriji s 35 do 40 %,

— v pekarstvu pa sodeluje v pro- daji kruha na slovenskem tržišču z okrog 30 %.

Kombinat je od leta 1960 pa do danes zgradil moderno tovarno tes- tenin, zgradil nov mlin v Ljubljani ter več pekarn. V letu 1969 ima v programu rekonstrukcije oziroma nove gradnje štiri pekarn. S tem je kombinat rešil in vzpostavil mo- derno tehnologijo v mlinški, pe- karski in testeninski industriji. V letu 1970 pa prehaja kombinat na nov asortiment in to predvsem v predelavi mehkih kolačev, prede- lavi čokolade in mehkega peciva.

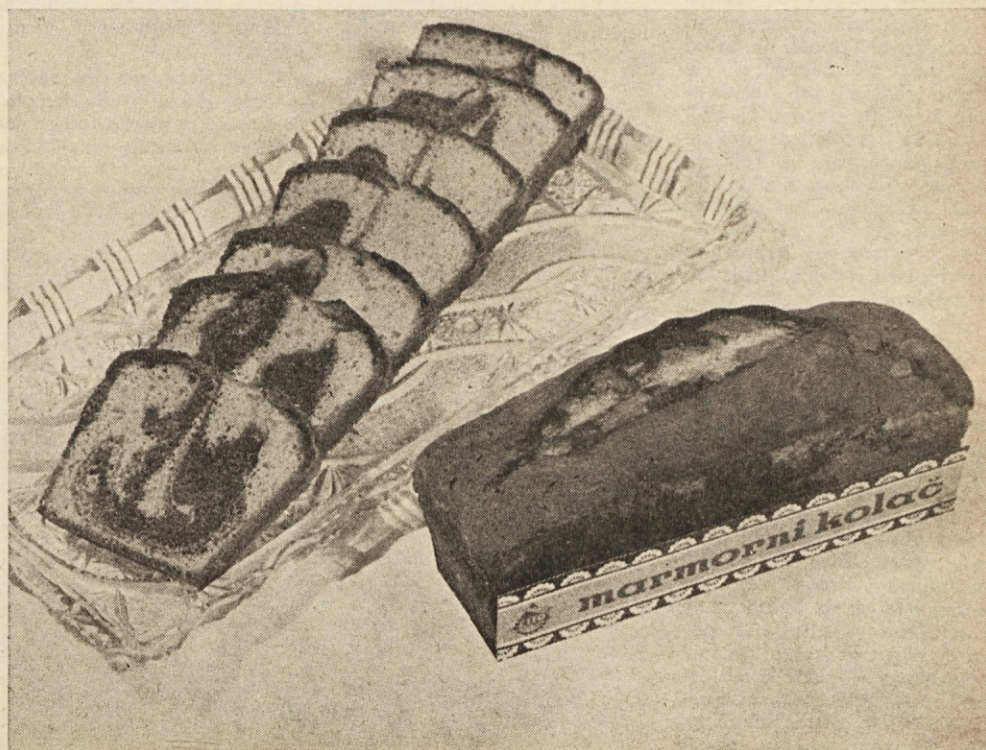
Danes pa boste imeli priložnost videti, prvič v Jugoslaviji, novo tunelsko zavijanje z raztegljivo fo- lijo ter industrijsko peko mehkih kolačev in rolad z daljšo dobo trajanja.

Proizvodnja mehkega peciva na industrijski način je v zahodnih de- želah poznana že več 10 let, bo- diši kot Panettone v Italiji ali kot Swiss Roll v številnih ostalih dr- žavah. Značilnosti teh proizvodov so: prijeten sladek okus, trajnost in svežina; vse to je posledica pose- bne tehnologije in specifične embalaže, ki daje proizvodu tudi izredno estetski videz in ne na- zadnje cenenost proizvodov v pri- merjavi s podobnimi proizvodi v

slastičarni. Zato je bilo preizku- šenih 18 receptur, od katerih so bili izbrani naslednji proizvodi:

sadni kolač, marmorni kolač in švicarska rolada.

Sadni in marmorni kolač bosta v prodaji v 2 težinskih izvedbah, to je po 30 dkg in 50 dkg, enako tu- di švicarska rolada, ki bo v pro- daji po 25 in 35 dkg, ter v treh različnih okusih nadeva: čokolad- ni, citronski in marmeladni. Upo- rabljene surovine za vse proizvode



Marmorni kolač je eden od novih proizvodov pekarnice v Lescah

mehkega peciva so v glavnem do- mačega izvora z izjemo dveh ino- zemskih dodatkov. Proizvodnja meh- kega peciva bo stekla v pekarni Les- ce oktobra, čeprav je bil termin poskusne proizvodnje predviden že 15. septembra, redna proizvodnja pa 1. oktobra. Vzrok zakasnitve je

nedobavljena inozemska oprema in sprememba uvoznega režima za specialno embalažo (PVC Schrupf- folio).

Z omenjenimi proizvodi se vklju- čujemo v trg slastičarskih proiz- vodov, ki predstavljajo v tržni po- Konec na 2 strani

## Novi proizvodi ŽITA: mehki kolači in rolade

Vse kaže, da bodo kupci pekovskih izdelkov, peciva in sladice kaj kmalu prijeto pre- senečeni, zakaj strokovnjakom kombinata je v pekarni Lesce, po večmesečnem prizadevan- ju, uspelo izdelati nekatere nove proizvode, ki sodijo že v slastičarstvo.

Po predvidevanjih namera- va namreč kombinat v svojem nadaljnjem razvoju uvesti tu- di del slastičarske proizvod- nje, za katero ima sedaj v Le- scah vse pogoje.

še zato, ker so to prvi izdelki te vrste v jugoslovanski sla- stičarski dejavnosti nasploh.

Po vseh receptih so ugo- tovili, da imajo ti izdelki traj- nost dveh mesecev, vendar naj bi veljali na tržišču s traj- nostjo enega meseca. Seveda pa bo treba trgovsko mrežo in kupce hitro zainteresirati in jih predvsem s kvaliteto pre- pričati, da je trajnost oziro- ma obstojnost izdelkov dalj- ša, kot ljudje mislijo. Skratka, s široko reklamno akcijo in z

VSEBINA: Na pot k novim nalogam — Notranji odnosi naj bodo čisti — Pred letnimi konferencami — Mlin upra- vičuje obstoj — Analitične ocene — Počitniški dom v Dramlju zelo okupiran — Gorenjci v Ljubljani

Prvi poizkusi so pokazali zelo dobre rezultate, katerih posledica so novi proizvodi, in sicer marmorni kolač, sad- ni kolač s kandiranim sadjem, švicarska rolada — ki je po vrednosti najboljši izdelek — in biskvitne plošče. Kolače so izdelali v kosih po 30 in 50 dkg, rolado pa v teži 25 in 35 dkg. Vsi ti izdelki so po- kazali veliko kvaliteto in jih bo mogoče razširiti celo na ves jugoslovanski trg, zlasti

različnimi propagandnimi pri- jemi bo moč doseči, da se bodo izdelki resnično uvelja- vili in postali stalni prodajni artikel.

Izdelava omenjenih artiklov pomeni torej ugoden start v slastičarsko dejavnost, ki se je kombinat, kot rečeno, se- dad že loteva, hkrati pa so ak- tivirali v Lescah določene proizvodne zmogljivosti in povečali realizacijo programa te pekarnice.

# Trgovinci v Lescah

Nadaljevanje s 1. strani  
rabi na območju SR Slovenije 0,78 odstotka vrednosti (v letu 1966 merjeno z »ostalimi izdelki iz moka«) oziroma v sestavu izdatkov za prehrano 2,11 %. Udeležba izdatkov za te izdelke v sestavi izdatkov za živila v letu 1964 je dosegla celo 2,38 odstotka, kar je ustrezalo količinski porabi 3,83 kg na prebivalca letno. V letih 1965 in 1966 je prišlo do zmanjšanja porabe na 3,02 oziroma 3,18 kg na prebivalca.

ta način predstavi javnosti. Izredno so bili presenečeni nam tem, da tako sodobna pekarna na Gorenjskem sploh obstaja. Izrazili so obžalovanje, da niso imeli časa pekarne še bolj podrobno ogledati. Ugodno presenečenje zanje je tudi prizadevanje podjetja, da želi kupiti takšne sodobne stroje, kot je novi zavijalni stroj. Povem naj, da je Centralni zavod za napre-

je bila sedaj prikazana. Sploh jih je presenetila konfekcija embalaže. Je ekonomsko skladna, tako v primeru, če gre za darila, ali pa za običajno embalažo, ki naj doprinese svoj delež k higieni ali k podaljšanju trajnosti artikla. Nasploh pa ni razkošna in je tudi glede cene sprejemljiva. Izrazili so tudi željo, naj bi Žito dalo nove proizvode na trg že do decembra, ker bi v pogostih prazničnih dneh najlaže uveljavili te artikle med kupci in jim zagotovili stalen odjem.

## IN ŠE ANKETA

Pregledali smo tudi anketne liste, ki jih je kombinat ob tej priložnosti razdelil med te ljudi. Žal so bili anketni listi glede novih artiklov, po mnenju nekaterih obiskovalcev, premalo jasni in bi bilo treba v prihodnje pokazati glede tega več jasnosti. No, kljub temu smo zabeležili z nekaterih anketnih listov dokaj zanimive ugotovitve in ocene.

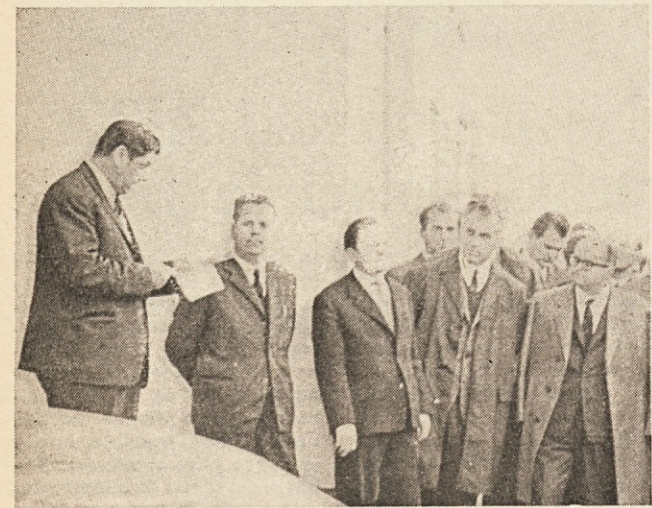
Dve od njih naj kar neposredno navedemo:

1. S stališča trgovine in kupca pozdravljam nove artikle, s katerimi prihajate na trg. Prepričana sem v najboljši uspeh pri njihovi prodaji, vendar pod naslednjimi pogoji: redna dobava, sprejemljiva cena in nespremenljiva kvaliteta glede na vzorce, ki smo jih videli in pokusili. Videz in praktičnost zavijanja sta odlična.



2. Slaba konfekcija ne gre v denar, prav tako ne slabo pecivo. Zato samo kvaliteta! Takšna, kakršno ste z vzorci pokazali!

V ostalem pa je večina mnenja, da je predvidena teža kosov primerna, da je rok trajanja 30 dni sprejemljiv.



Predstavnike trgovskih podjetij Slovenije je pozdravil glavni direktor Žita Puterle

Slaščičarski proizvodi ne predstavljajo inferiornih dobrin in je zato pri njih pričakovati nekoliko večjo cenovno elastičnost, hkrati pa tudi sorazmerno visoko dohodkovno elastičnost. To pomeni, da je obseg prodaje odvisen tako od ravnih dohodkov prebivalstva kot od nastavljenih cen proizvodov ter uspešnosti reklamnih akcij.

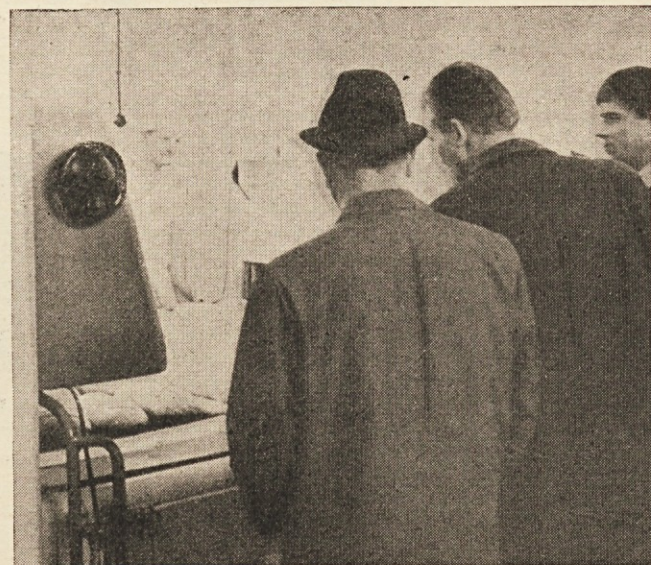
Menimo, da so dohodki prebivalstva na področju Slovenije in področju ostalih večjih mest v Jugoslaviji dosegli raven, ki že dopušča uvajanje mehkih kolačev na tržišče. Dodaten razlog pa je še naglo širjenje turistične dejavnosti, katere učinek pa bo moč zaslediti šele v prihodnji turistični sezoni.

Spoštovani gostje! Vabim vas na ogled naše pekarnice in novih proizvodov, ki jih ta obrat izdeluje.

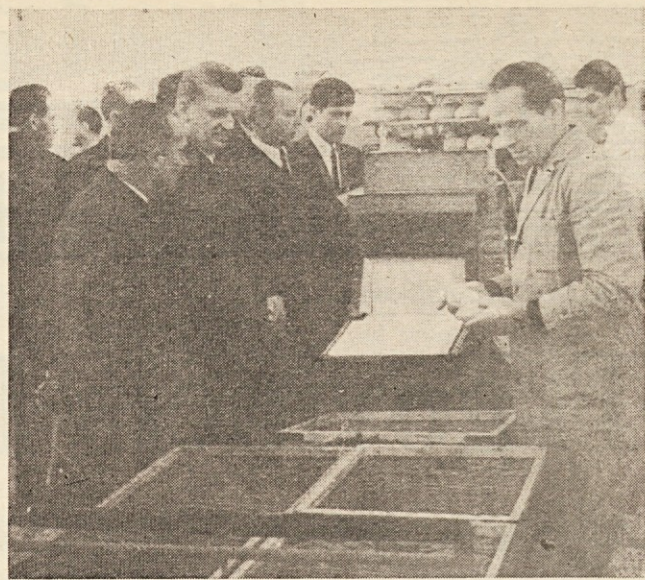
Po uvodnem pozdravu so se obiskovalci podali na ogled pekarnice, pri čemer so se dolgo zadržali pri pečni liniji, ki je obratovala, še bolj pa so se ustavljali ob novem zavijalnem stroju, o katerem pišemo v drugem članku. Na kraju obiska so bili prijetno presenečeni, ko so jim dekleta ponudila najnovejšo konditorske izdelke, proizvod te pekarnice.

## KAJ MENIJO

Po tem obisku smo imeli priložnost navezati pogovorski predstavniki Centra za napredek trgovine in embalaže, inž. CEGNARJEM; le-ta nam je v nevezanem razgovoru posredoval vtise vseh obiskovalcev in povedal tole: Vsi so bili presenečeni in so si zelo zapomnili ta obisk. Sploh pa je naletel na velik odmev pozdrav, ki ga je izrekel gostom celo glavni direktor kombinata, ker se tega sploh niso nadejali. S tem je podjetje Žito, po njihovem mnenju, pokazalo resen interes, da se na dek embalaže zaradi te geste



Trgovci so pozorno sledili proizvodnji kruha



Najdlje časa so si obiskovalci ogledovali zavijalni stroj

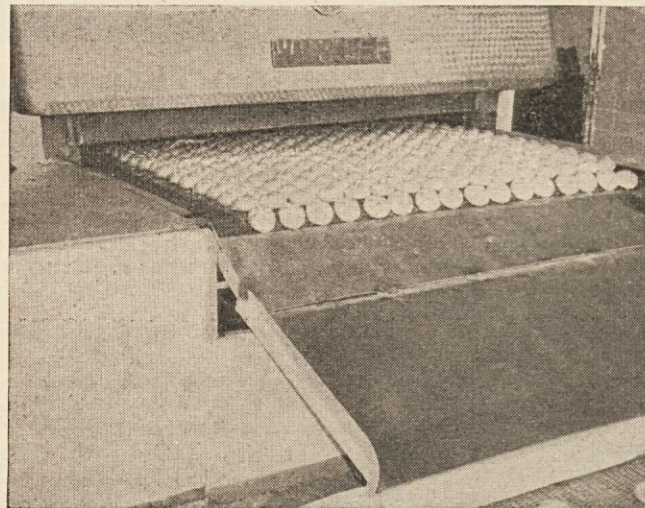
Kvaliteta videza, barve, vonja, okusa testa in dodatkov je prav dobra, skratka ugodna. Predlog za ceno, po kateri naj bi posamezne kose prodajali, pa se suče med 2,50 in 4,50 dinarji.

Kaže, da je bil ta stik kombinata Žito z zastopniki trgovskih podjetij zelo koristen in izrednega pomena za na-

daljnjo širitev tržišča. Zato pa se je treba držati starega rekla »kuj železo, dokler je vroče« in prislunhiti izraznim željam in predlogom obiskovalcev, ki so jih posredno ali neposredno izrekli. Tu gre pa seveda za vprašanje kvalitete, solidnih dobavnih rokov in ne navsezadnje tudi za vprašanje cene.

## V pekarni Müller Brot

Trije sodelavci ekonomske razvojne službe oziroma tehnologi so letos obiskali razstavo strojev oziroma kompletnih obratov za živilsko, predvsem pa pekarsko industrijo v Stuttgartu. O tem potovanju bomo še poročali, objavljamo pa zapis inž. Boruta Čibeja z obiska v eni večjih pekarn v Münchnu.



Takole »množično« prihajajo iz peči kajzerice

Na povratku iz Stuttgarta smo se ustavili v Münchnu, kjer smo si ogledali eno večjih pekarn Müller Brot. To nam je omogočil zastopnik firme Forgove, g. Andreas.

Pekarna je po svoje zelo zanimiva. V njej so postavljene tri linije, od katerih je ena avtomatska za pecivo z zmogljivostjo 40.000 kosov peciva na uro. Ta linija je videti nekoliko takšna: v mešalnici, ki je v prvem nadstropju, se v mešalnem stroju meša oziroma gnete testo. Avtomatično se dodaja točno odmerjena moka, nato voda, emulzija kvasa in soli ter dodatki. Kontinuirani mešalec meša manjše količine testa v kratkih časovnih presledkih. Testo potuje po traku iz mešalca, ki nepretrgano

meša in dodaja testo v lijak, ki je predeljen, tako da se testo, ki se strese s traku, razdeli na dva dela. Tako enakomerno doteka testo v stroj za deljenje in okroglanje. Taka stroja sta dva na liniji. Vse to pa je že v pritličju, v proizvodni dvorani, kjer kruh in pecivo pečejo. Tako okroglašeni kosi testa potujejo skozi komoro, kjer vzhajajo, nato spet prek dveh avtomatov, kjer se pritiskajo, in potem dalje ponovno skozi komoro v peč, kjer se pečejo. Iz peči pa gre pecivo po traku prek spiralnega žleba, kjer se že ohlaja, mimo avtomata za štetje, v košare. Pred avtomatom za štetje je manjši rezervoar za pecivo, od tu pa potekata dva trakova, ki se vrtita z različno

# V pekarni Müller Brot

Nadaljevanje z 2. strani

hitrostjo, in tako gre samo po en kos v vrsti mimo foto celice. Na tem števcu je številčnica, ki šteje skupno in nastavljeno količino. Čim je pretekla mimo foto celice nastavljena količina peciva, avtomatično zapre dotok na eni strani in presmeri na drugo stran, tako da polne košare lahko zamenjajo. Tako naštetu pecivo gre potem v ekspeditivne bokse, kjer so pripravljeni komisioni za prevoz.

Pri tej liniji za pecivo so zaposleni samo trije ljudje, in sicer en mešalec, ki je VK delavec, vendar pa ta meša še za ostali dve liniji kruha, potem še en kvalificiran delavec, ki skrbi za nemoteno in pravilno peko, ter zadnji, nekva-

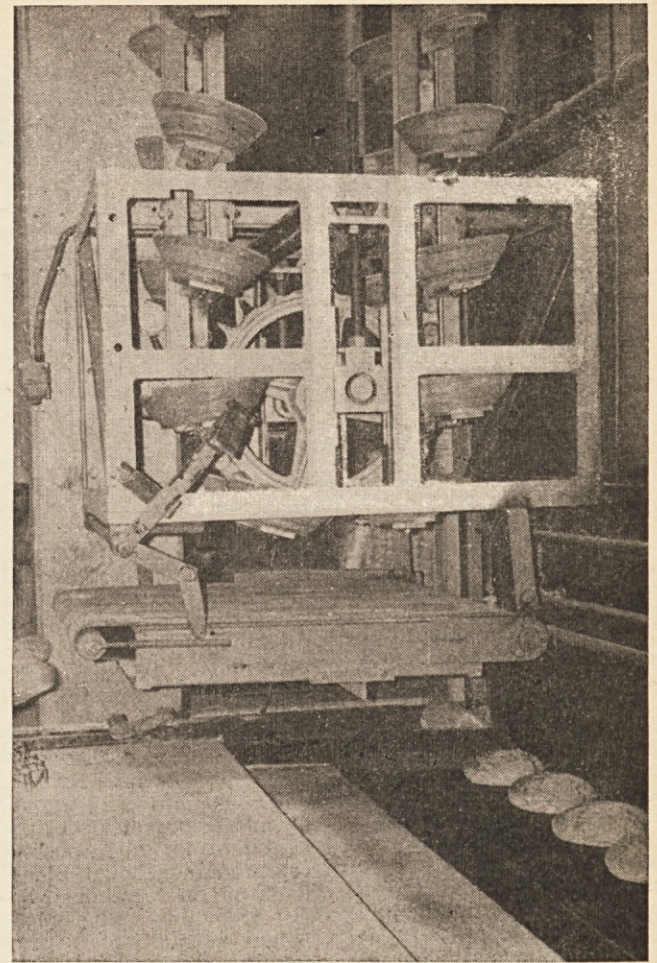
ekspedit, tu pa kruh zavijajo na strojih Forgrove. Deloma se ta kruh tudi ohlaja na posebnih vozičkih in ga ohlajenega razrežejo ter šele nato zavijajo. Okoli 40% kruha prodajo razrezanega in zavitega.

Tretja linija pa je predvsem zanimiva zaradi peči. Tu pečejo predvsem tako imenovani Lands brott — domači kruh. Oblikovano in vzhajano testo gre po traku v peč, ki ima spredaj trak, obložen s ploščami. Tu se kruh zapeče pri zelo visoki temperaturi, vendar samo kratek čas, toliko da se obarva, nato pa gre prek vmesnega traku na žični prečni trak, kjer se kruh peče pri precej nižji temperaturi, vendar zelo dolgo, skoraj eno uro. Po peki pa spet v ekspedit in na zavij-

za kvaliteto, katere lastnik pekarnice niti ne kontrolira, saj v kolikor moka ne ustreza njegovim zahtevam glede kvalitete, odpove mlinarju in pokliče drugega.

Kot zanimivost pekarnice naj omenim še zmrzovalnico v ekspeditu. Zaradi prevelikih potreb, predvsem ob nedeljah in praznikih, spečejo kruh prejšnji dan, da pa ne bi ostala kruh in pecivo stara, ju dajo v poseben prostor, ki je ohlajen na  $-4^{\circ}\text{C}$ . Tako ohlajeno pecivo ali kruh dajo pred uporabo v peč pri zelo nizki temperaturi za 7 do 8 minut in pecivo je spet sveže z reš skorjo, pri čemer se ne loči od popolnoma svežega.

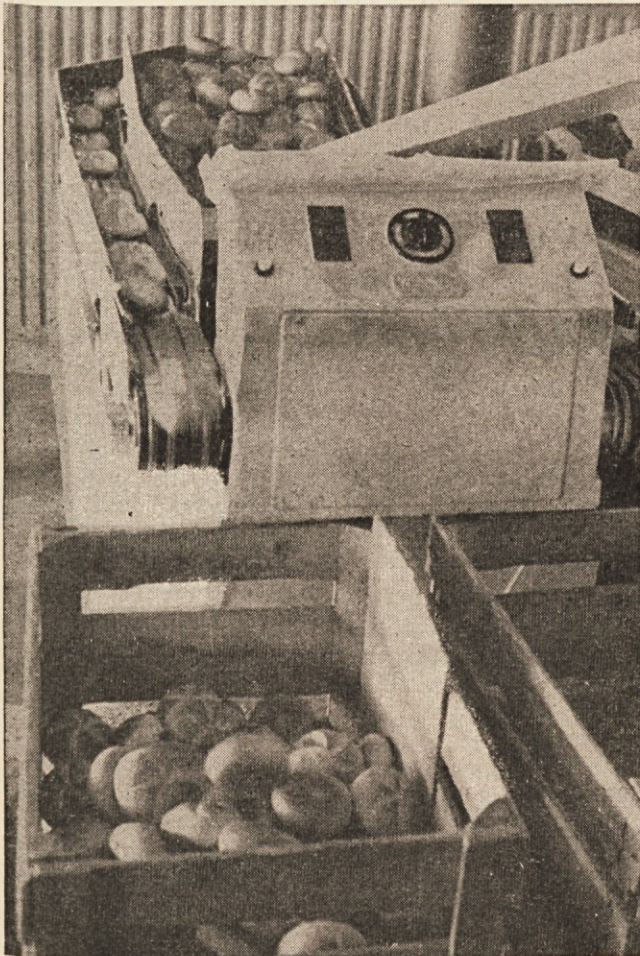
Soferji imajo drugačne naloge kot pri nas; so tudi trgovci in ubirajo denar oziroma prodajajo izdelke na kredit. Po končanem delu morajo narediti obračun in oddati toliko denarja, za kolikor peciva in kruha so obremenjeni. Nimajo niti pomočnikov, ampak tovor sami nakladajo in razkladajo in ga še prodajajo, kot sem že omenil. Da pa ne bi prišlo do kakšnih zlorabljanj ali kraje, so si omislili posebne bokse. Ti so zamreženi in vanje je mogoč dostop skozi nakladalno rampo ali pa iz ekspedita. Vendar pa je vse urejeno tako, da nikoli ne morejo biti odprta oboja vrata. Kadarkoli je v boksu že pripravljen komision in so vrata v ekspedit zaprta, lahko sofer odpre na nakladalni rampi iz ekspedita. Tako se ne



Na sliki je druga linija peči z lijaki, v katere stresejo testo in v delilni stroj

vrata in obratno. Takrat, ko sofer naklada in ima vrata odprta, je nemogoč dostop

more nihče izgovarjati na to, da mu je kaj zmanjkalo. Borut inž. Čibej



Iz peči gre pecivo po traku prek spiralnega žleba mimo avtomata v košare

liciran, vendar priučen delavec, ki odlaga že preštetu pecivo v košarah.

Ostali dve liniji sta za kruh. V mešalnici z mešalci Diosna pripravljajo testo in ga s prekucnikom stresajo v lijake, odkoder gre v delilni stroj. Zanimivo je to, da testo od tu dajejo v košarice, ki potujejo prosto mimo delilnega stroja nato pod stropom proizvodne dvorane do peči, kjer je avtomatični stroj, ki prevrača vzhajano in oblikovano testo na trak peči. Tu dela priučen delavec, ki od časa do časa popravi obliko hlebčkov na traku. To teče neprekinjeno. Kruh nato pečejo — in preden pade s traku za ekspedit — so na koncu peči še aparati za brizganje, da dobi končni izdelek sijaj. Po drči gre v

janje, nato naprej v bokse za razvoz.

Vse te linije so avtomatične s precej velikimi zmogljivostmi. Zanimivo je vprašanje moke. Lastnik pekarnice ima v zgradbi, in sicer v kleti, osem silosov, vsakega z zmogljivostjo 35 ton, nato pa še manjše po 12 ton. Moka v velikih silosih ni njegova, ampak šele v tako imenovanih dnevnikih silosih, ki so, kot sem že omenil, 12-tonske. Vsa moka gre s pomočjo elevatorjev ali pa fluidnega dvigala prek avtomatične tehtnice, ki beleži na posebnem števcu porabo moke. Ta seštevnik porabe moke je edino merodajen za obračun in plačilo.

Za zadostno količino moke v glavnih silosih mora skrbeti mlinar, kakor tudi

## GOSTJE IZ LEVERKUSENA V KOMBINATU »ŽITO«

Na povabilo ljubljanskega Mestnega sveta je bilo v Ljubljani zastopstvo zahodnonemškega mesta Leverkusen. Gostje, med njimi nadžupan g. Wilhelm Dopatka, župan g. Bruno Krupp in še dva člana mestne uprave, so si v spremstvu predsednika Mestnega sveta inž. Mihe Košaka ogledali najznačilnejše ljubljanske znamenitosti: ljubljanski grad, športni park Tivoli, Gospodarsko razstavišče in Križanke.

Z ljubljanskimi urbanisti so se za tem pogovarjali o

urbanistični ureditvi našega mesta in se zanimali tudi sicer za razne pomembne podrobnosti.

V času svojega obiska pa so prišli, v spremstvu predsednika skupščine občine Ljubljana Moste-Polje, tov. Poldeta Mačka, tudi v kombinat Žito.

V prostorih uprave so imeli najprej razgovore s predstavniki sindikata, samoupravnih organov in uprave podjetja. Zanimal jih je zlasti sestav podjetja in njegovi dosedanja uspehi, nič manj pozornosti pa

niso posvetili tudi politiki samoupravljanja pa načinu volitev v samoupravne organe in osebnim dohodkom zaposlenih. Po končanih razgovorih so odšli še na ogled novega mlina in silosa, kjer so z velikim zanimanjem sledili razlagi, kako poteka obratovanje. Obiskali so še pekarno na Šmartinski cesti, na kraju pa izrazili priznanje kombinatu za tako uspešno delovanje ter solidnost pekarstvih izdelkov, ki so jih imeli ob obisku priložnost videti in tudi poizkusiti.



Zastopniki občinske uprave zahodnonemškega mesta Leverkusena so se s predstavniki Žita pogovarjali o različnih temah

SEJA DELAVSKEGA SVETA KOMBINATA

# Na pot k novim nalogam

Minula seja delavskega sveta kombinata je imela na svojem dnevnem redu precej aktualnih vprašanj, o katerih je bilo treba nekoliko pred koncem letošnjega leta temeljito in odkrito spregovoriti. Udeležba članov DS je bila dokaj zadovoljiva in je pogojevala tudi sklepčnost za sprejemanje določenih predlogov.

Predsednik DSK tov. Lipuš je najprej podal pregled zapisnika minule seje sveta, pri čemer je omenil zelo pomemben sklep o poslovno tehničnem sodelovanju s Kolinsko tovarno.

V nadaljevanju se je bilo podano najprej poročilo upravnega odbora kombinata, nato pa je tov. Petrovič podal program novih investicij in konstrukcij v obdobju 1968—1969.

● Iz tega poročila naj podamo samo nekaj najbolj značilnih uvodnih ugotovitev, ki kažejo na tole: Uspešno je bila zaključena prva faza gradnje v mlinarski in pekarski industriji, pri čemer se je povečala in izboljšala proizvodnja. V prihodnje bo treba gledati na povečanje končne proizvodnje, to pa predvsem v pekarsstvu. Tu se pač vedno večja delež, ki ga prinaša pekarsstvo, vse pa kaže, da bo le-ta še večji z uvedbo izdelave mehkih kolačev v pekarni Lesce. Z rekonstrukcijo v Pekatetah bo pa tudi ta delovna enota povečala svoj delež v proizvodnji.

Osnovni namen novih investicij stremi tudi za rekonstrukcijami in novimi gradnjami pekarn, trgovin in testeninske proizvodnje. To pa je posebno važno zato, ker je videti padec nakupa moke in kruha, in gre za to, da bi uvedli zlasti v pekarsstvu takšne končne proizvode, ki jih na trgu še ni in so zaradi tega seveda tudi konkurenčni.

Za katere investicije v letu 1969 torej gre? Vmes so obveznosti še iz gradnje novega mlina, ki jih bo treba poravnati banki. Sicer zelo majhno postavko predstav-

lja nakup osnovnih sredstev za obnovo strojev in prevoznega parka. Že znano je, da se kaže vse bolj nujna potreba graditve nove pekarnice v Novem mestu. Treba bo zgraditi predvsem nov obrat, ki bo obsegal prostore za proizvodnjo in tudi skladišča za prodajo.

V okviru poslovno tehničnega sodelovanja je kombinat prisluhnil željam trgovine in kupcev v nekaterih predelih Slovenije, kjer naj bi ali zagotovili gradnjo ali pa s kreditnimi sredstvi pripomogli h gradnji novih pekarn. Ta področja kažejo, da bi Žito zelo ugodno lahko razširilo svoje tržišče.

Med potrebne investicije sodi tudi druga faza rekonstrukcije pekarnice v Kranju, dalje rekonstrukcija trgovine na Gosposvetski cesti v Ljubljani, ki naj bi postala reprezentančni lokal. Sledili pa naj bi še rekonstrukciji trgovine v ulici Moše Pijade v Ljubljani in prav tako na Jesenicah.

Za vse te investicije naj bi kombinat prispeval približno 2 milijardi dinarjev, s tem da bi bilo treba najeti še nekaj kredita.

**Delavski svet je soglasno potrdil ta program investicij in rekonstrukcij v prihodnjem letu, kolektivi delovnih enot pa bodo podrobneje seznanjeni z nameni tega programa.**

● V nadaljevanju so člani DSK potrdili sklenitev pogodbe s Tehnometalom iz Novega Sada za nakup opreme v zvezi z rekonstrukcijo tovarne testenin. Opremo naj bi dobavila tovarna Pavan iz Italije.

● V naslednji točki dnevnega reda so bila podana poročila tehnične, komercialne in finančne službe. Morda je bila pri tem najzanimivejša ugotovitev, da trgovina končno le dela z določeno aktivo, vendar pa so člani DSK kritizirali dejstvo, da je DE trgovina v Ljubljani s svojimi osmimi poslovalnicami dosegla le nekaj manj kot tri milijone S din presežka, trgovina z

manj poslovalnicami na Jesenicah 1,6 milijona, edina poslovalnica pekarnice v Kočevju, pod imenom Metka, pa kar 1,3 milijona presežka.

V zvezi s poročili je spregovoril tudi glavni direktor, ki je dejal, da je kombinat svoje letošnje naloge uspešno zaključil. Pri tem so najbolj napredovale pekarnice, razveseljivo pa je tudi to, da je postala končno aktivna tudi tovarna testenin. V zvezi s stanjem v DE trgovina Ljubljana je priporočil, da bi bilo dobro izvesti reorganizacijo te DE. Na koncu je poudaril, da bo mogoče program nadaljnjega razvoja uresničiti, če bodo vsi delavci, samoupravni organi in strokovne službe usmerili poslovanje tako, da bo potekalo v okviru sprejetih napotkov.

● Udeleženci so obravnavali tudi vprašanje razmer v DE pekarna Novo mesto. O tem je podal svoje poročilo tov. Tomažin, ki je poročal, da je imela v ta namen posebej sestavljena komisija razgovore s člani

in političnim aktivom tega novomeškega kolektiva. V zvezi s tem je delavski svet sprejel sklep o reorganizaciji poslovanja v tej DE. To pa zaradi tega, da bo končno le dosežena enovitost vseh delovnih enot v okviru kombinata.

● Delavski svet je potrdil spremembe in dopolnitve pogodbe o ustanovitvi Poslovnega združenja žitne skupnosti SRS. V zvezi s tem je bil sprejet novi statut in še nekateri potrebni akti.

● Morda zelo pomembno je bilo razpravljanje članov DSK o skrajšanju delovnega časa. Na 44-urni delovni teden naj bi prešli že v decembru letos, na 42-urni delovni teden pa z začetkom prihodnjega leta. Pri tem je bilo ugotovljeno, da ob uvedbi novega delovnega časa nastajajo določene težave, to pa zlasti v pekarski industriji, kjer še ni rešeno vprašanje ukinitve nočnega dela. Zaradi tega bodo strokovne službe poprejšje temeljito preučile, seveda skupaj z delovnimi enotami, ta pereč problem.

Seja DSK je bila zaključena še s krajšim poročilom o tem, da je v izdelavi nov pravilnik o osebnih dohodkih, ter o stanovanjski problematiki s strani stanovanjske komisije.

c) samoupravni organi in strokovne službe kombinata naj tesneje sodelujejo z DE in ji vsestransko pomagajo,

d) treba je oživeti politično delo, izdelati primerne oblike informiranja kolektiva, poskrbeti za izobraževanje in za izboljšanje sedanjega kvalifikacijskega sestava strokovnih kadrov.

Kolektiv je imel nato sestanek, ki so se ga udeležili vsi člani, z uprave kombinata pa predsednik DS kombinata, glavni direktor, predsednik koordinacijskega odbora sindikata kombinata, sekretar osnovne organizacije ZK kombinata ter nekateri drugi vodilni delavci.

Potem, ko so navzoči poslušali poročilo komisije, ki je pregledovala stanje, se je razvila zelo razgibana razprava, v kateri so se člani kolektiva iz oči v oči odprto pogovorili, na kraju pa sklenili, da bodo vse nenormalne razmere skušali enotno in iskreno poravnati. Prav ta razprava pa pomeni bržkone resnično korak naprej k dokončnemu izboljšanju razmer v kolektivu, kar potrjujejo tudi na tem sestanku sprejeti naslednji sklepi:

1. rešiti je treba slabe odnose med direktorjem in računovodjo DE,

2. služba obveščanja naj se uredi tako, da bodo vsi člani kolektiva o vsem pravilno in pravočasno obveščeni,

3. izvede naj se reorganizacija poslovanja in ukine žiro račun v DE,

4. DE se v celoti odloči, da prevzame enak pravni položaj kot ostale DE ter se prilagodi vsem obstoječim internim aktom,

5. DE naj začne z izdelavo novega pravilnika o osebnih dohodkih, ki naj bo enak kot v drugih DE,

6. uredijo naj se notranji odnosi in utrdi enotnost kolektiva,

7. popraviti je treba politično razpoloženje in vzdušje, kar naj vpliva na boljše dosežke v delovni enoti.

Primer delovne enote pekarna Novo mesto nam kaže, koliko so neurejeni notranji odnosi v določeni meri temu kolektivu že škodili in koliko bi mu še lahko. Zato naj bo ta primer vsem, ki bi hoteli v okviru kombinata rušiti notranje dobre odnose, oster opomin. Pri takšni močni delovni organizaciji, kot jo predstavlja kom-

Konec na 4. strani

## Notranji odnosi naj bodo čisti!

Povsem preprost sindikalni izlet DE pekarna Novo mesto je izbil sodu dno. Kolektiv, ki je vse od priključitve h kombinatu letos januarja kazal — vsaj navidezno — trdno enotnost, se je ponovno razdelil v dva tabora. Izlet sam je bil sicer v redu pripravljen in pravzaprav ni bil vzrok sporu, ker ta traja že nekaj let nazaj, in sicer med dvema vodilnima delavcema enote, med direktorjem in računovodjo. Ker imata ta dva neposreden vpliv na kolektiv in posameznike, je prišlo do tega razdora.

Spričo zelo zapletenega položaja so v upravi kombinata določili petčlansko komisijo, ki je nato temeljito raziskala vzroke in posledice tega neurejenega stanja. Ugotovila je naslednje:

— odnosi med direktorjem in računovodjo so se začeli slabšati že pred nekaj leti in so se nato zaostrovali,

— računovodja se je ozko zapiral le v računovodsko delo in ni niti obiskoval sestankov kolegija, kjer bi kot vodilni delavec pač moral sodelovati,

— direktor je gospodaren in skrben, v reševanju nekaterih problemov pa nespreten,

— pri vsem tem pa se pač kalijo odnosi od vrha navzdol, čeprav ne gre za kompleksno slabe odnose v kolektivu,

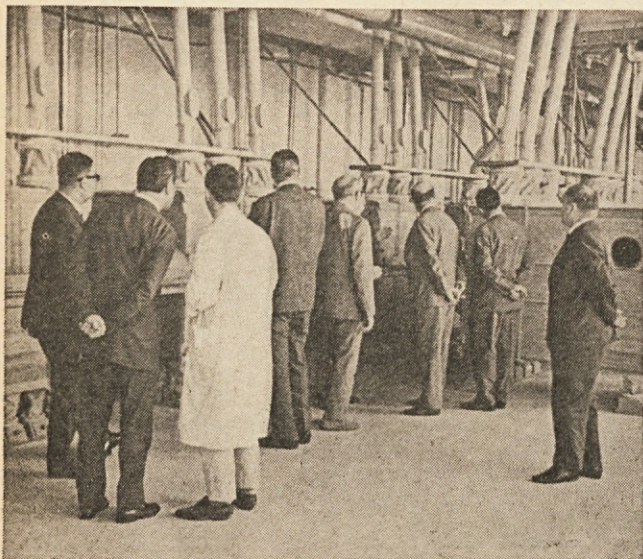
— kolektiv je o dogajanjih v enoti, na primer o tem, kaj je z gradnjo pekarnice, kako poteka poslovanje enote, kaj je z OD, premalo informiran ali pa so te informacije napačne,

— nepreračunljivo in škodljivo dejanje je bil tudi izstop 16 članov — med katerimi je bil tudi računovodja — iz sindikalne organizacije.

Spričo vseh navedenih glavnih dejstev, ki so pripeljala kolektiv do tega kritičnega stanja, je komisija predlagala, po temeljitih pogovorih z delavci, kolektivu naslednje:

a) izvesti je treba spremembo v organizaciji poslovanja DE in ga uskladiti z organizacijo v kombinatu,

b) delati je treba na tem, da se samoupravni akti te DE uskladijo s podobnimi akti ostalih DE kombinata,



Gošlje iz Leverkusena si ogledujejo novi mlin

# Pred letnimi konferencami

SINDIKALNA DEJAVNOST V ŽITU SEDAJ IN V PRIHODNJE — OBŠIREN PROGRAM DELA

V novembru in decembru letos bodo v kombinatu na programu spet redne konference sindikalnih podružnic, ki bodo pokazale, kako je potekalo delo doslej in kakšen naj bi bil program dela v prihodnje.

Zaradi tega se je uredništvo odločilo za razgovor s predsednikom koordinacijskega odbora kombinata, tovarišem Francem TOMAŽINOM, ki je precej podrobno prikazal dejansko stanje in rad odgovarjal na vprašanja.

samoupravnih odnosov, splošne osnutke upravnih aktov, sklepe VI. kongresa Zveze sindikatov Jugoslavije — ki je predvsem nakazal politiko pogojev gospodarjenja in delitve dohodka, zdravstvenega in socialnega zavarovanja ter izobraževanja ljudi na delovnih mestih.

Naš odbor je, poleg političnega dela, letos prvič urejal tudi vprašanje izrednega oddiha za delavce, ki so bili zaradi zdravstvenega in socialnega stanja tega najbolj

zviže rekreacijska in športna dejavnost, sploh ker je v kombinatu zaposlenih veliko mladih ljudi!

»Osnovni vzrok je v izmenškem delu, zlasti v pekovskih obratih, kjer je še vedno nočno delo. V nekaterih enotah, na primer v upravi, tovarni testenin, skladišču in delavnicah, pa bi bilo možno organizirano razvijati rekreacijo. Sodi pa, da je zlasti pri mladih premalo zanimanja za tovrstno dejavnost, saj je sindikalna organizacija pripravljena akcijo podpreti s finančnimi sredstvi. To smo obljubili tudi na zadnji konferenci mladinske organizacije. Za zdaj je glede rekreacije razveseljiv pojav, da imamo sicer redke, toda zelo navdušene smučarje, seveda žal ne iz vrst mlajšega kadra, drugi pa, da so si delavci DE Notranjska zgradili v Bistri balinišče, ki jim nudi primerno rekreacijo in razgibanost.«

— **S kakšnimi problemi pa se je vaš odbor tudi sicer srečeval pri dosedanem delu?**

»Posebnih problemov ni bilo, razen tega, da zaradi službene odsotnosti posameznih članov seje odbora niso bile vselej polno obiskane. Nekaj ljudi je tudi odšlo in se je število odbora zmanjšalo. Sicer pa so seje, ki jih imamo obdobjno, potekale v redu. Nasprotno pa naj povem, da je Mestni odbor sindikata živilskih delavcev letos nudil našemu odboru dokajšnjo pomoč in je enkrat celo sklical svojo sejo pri nas, pri čemer so sodelovali tudi člani našega odbora.«

— **Kako pa bo potekalo delo v prihodnjem?**

»Že v teku novembra in decembra nameravamo izvesti letne konference vseh sindikalnih podružnic, kjer naj bi sprejeli tudi program dela za prihodnje. V ta program naj bi vključili predvsem utrditev odborov sindikalnih organizacij, zlasti tam, kjer bodo potrebne kadrovske spremembe ali dopolnitve. Program nadalje predvideva: izdelavo poslovnikov sindikalnih organizacij, ki naj bi zajemali naloge za razvoj kombinata, razprave o načinih izboljšanja produktivnosti, skrb za družbeni standard zaposlenih, ukrepanje za odpravo nočnega dela, pri čemer naj bi pospešili delo strokovnih služb pri za to potrebni analizi. Gre nadalje za razvijanje integracije, za sodelovanje s samoupravnimi organi ter seveda tudi za živitev rekreacijske in športne dejavnosti, zlasti ob sodelovanju mladinske organizacije. Pripraviti pa bo treba tudi program za izobraževanje članov, ki so že dlje časa v podjetju in si bodo morali pridobiti ustrežno kvalifikacijo za svoja delovna mesta. Pomembna akcija bo tudi v zvezi s prehodom na skrajšani delovni čas, na 44 ali 42-urni delovni teden, pri čemer pa bo treba nujno ukrepati tako, da ne bo okrnjen program proizvodnje, temveč bo morala biti produktivnost še večja.«

— **Kako pa se odraža delo v samih sindikalnih podružnicah?**

»Sindikalne podružnice so usmerjale svoje delo v razpravljanje o problematiki in razvoju kombinata ter v prej omenjene akcije glede odmora delavcev in glede urejanja stanovanjskih zadev. Sodelovale so tudi pri prekvalifikaciji delavcev za nova delovna mesta, kar je bilo važno zaradi tega, da ne bi bilo treba delavcev odpustiti. Ostala dejavnost je pa bolj mrtva, zlasti glede informiranja članstva o tekočih dogajanjih ter glede rekreacije.«

— **Kje je vzrok, da se pri tako številnem članstvu ne ra-**



To je skupina delavcev na dodatnem odmoru v Dramlju

»Do spremembe bo prišlo, zakaj dosedanji odbor bo postal konferenca sindikalnih podružnic, s tem da bodo v vsaki sindikalni podružnici izvolili na vsakih 50 članov po enega člana konference. Tako bo štela konferenca okrog 20 članov, izmed katerih bo nato izvoljen ožji, 5-članski izvršni odbor, ki bi tudi naprej opravljal enake naloge kot doslej. Sindikalne podružnice pa bodo še naprej samostojne v političnem delu, vendar bodo morale uresničevati sklepe, ki jih bo sprejemala konferenca.«

— **Bi imeli kakšno pripo-**

**ročilo sindikalnim delavcem pred letnimi konferencami?**

»Sindikalni odbori naj bi predvsem seznanili svoje članke že v naprej s programom dela, sicer pa naj skrbijo, da bodo delavci o vsem čim bolj informirani in naj predvidijo v odbore takšne ljudi, ki bodo zvesto in voljno izpolnjevali program dela sindikata, ki je dokaj obširen in zahteven. Zaradi pomembnosti dosedanega in prihodnjega dela moramo skrbeti, da bodo odbori sestavljeni iz najboljših ljudi, ki bodo predvsem delavni in razgledani, da bodo obvladali vso problematiko.«

## Počasno uresničevanje sprejetega programa

Na minuli razširjeni seji sekretariata osnovne organizacije ZK Žito so člani razpravljali o izvajanju sklepov konference ZK, o pripravi na konferenco ter o občnih zbirih sindikalnih organizacij.

● Sekretariat je ugotovil, da se sklepi minule konference sicer izvajajo, vendar sedanja oblika dela sekretariata pri izvajanju programa ni bila najbolj učinkovita. Program se namreč uresničuje prepočasi, delo pa je preveč šablonsko. Da bi odstranili te pomanjkljivosti, so v okviru sekretariata ustanovili organizacijsko kadrovsko in ideološko komisijo. Vsako od teh komisij sestavlja po pet članov.

Organizacijsko kadrovska komisija naj bi skrbela predvsem za sprejemanje novih članov v ZK, obenem pa povezovala svoje delo z različnimi oblikami dela, posebno v enotah, kjer je dosti mladine.

Ideološka komisija pa bo imela nalogo programirati idejno politično delo članov pa še sestanke in razgovore o različnih aktualnih vprašanjih za člane ZK in nečlane.

● Četrtni komite ZK je priporočil osnovnim organizacijam, naj bi imele čimprej svoje konference, na katerih naj bi obravnavali resolucijo za VI. kongres ZKS in pa izvolili nova vodstva v fistihih organizacijah, kjer le-ta niso pokazala dovolj delavnosti. Sekretariat je bil mnenja, da njevojevega sestava ni treba menjenjati, ker je v okviru kom-

binata v minulem obdobju pokazal dovolj aktivnosti. Kljub temu pa bo prepuščeno članom osnovne organizacije, naj o morebitnih spremembah v sekretariatu odločijo.



Dekleta so v Lescah postregle s kolači

● Glede na to, da bodo v novembru in decembru občni zbori sindikalnih organizacij v kombinatu, je treba vse priprave politično in vsebinsko dobro usmeriti in pomagati zlasti tam, kjer so bili dosedanji odbori sindikalnih organizacij nedelavni. Treba bo tudi pomagati pri tolmačenju morebitnih nejasnih vprašanj.



Rekreacijska dejavnost kombinata je v glavnem le smučanje, ki pa ga tudi goje le redki

— **Kakšne naloge je v neposrednem minulem obdobju opravljal koordinacijski odbor?**

»Koordinacijski odbor, ki ga sestavljajo predsedniki ali tajniki vseh sindikalnih podružnic kombinata, je povezoval in usmerjal delo sindikalnih podružnic. Od konkretnih nalog pa je letos obravnaval naslednje pomembnejše probleme: program in nadaljnje delo sindikalnih podružnic, smernice za razvoj kombinata v letih od 1968 do 1970, družbeno politične naloge sindikata v zvezi z razvojem

potrebni. Na tem oddihu je bilo letos 33 delavk in delavcev, zanje pa je bilo, iz sredstev, ki jih je namensko odobrila delavski svet kombinata, porabljenih nekaj manj kot 10.000 din. Na morju je bilo teh delavcev 20, v Dolenjskih Toplicah 7, na Jelovici 4, v Slatinji Radenci in v Budvi pa po 1.

Sindikat je sodeloval tudi pri določanju prednostnega reda proslavcev glede dodeljevanja stanovanj in je bilo v 10 letih dodeljenih delavcem 210 stanovanj.

— **Kako pa se odraža delo v samih sindikalnih podružnicah?**

»Sindikalne podružnice so usmerjale svoje delo v razpravljanje o problematiki in razvoju kombinata ter v prej omenjene akcije glede odmora delavcev in glede urejanja stanovanjskih zadev. Sodelovale so tudi pri prekvalifikaciji delavcev za nova delovna mesta, kar je bilo važno zaradi tega, da ne bi bilo treba delavcev odpustiti. Ostala dejavnost je pa bolj mrtva, zlasti glede informiranja članstva o tekočih dogajanjih ter glede rekreacije.«

— **Kje je vzrok, da se pri tako številnem članstvu ne ra-**

**NOTRANJI ODNOSI  
NAJ BODO ČISTI**

Nadaljevanje s 4. strani

binat Žito in kjer so točno določene naloge in pravice samoupravnih organov ter strokovnih služb, se je treba truditi, da bomo razvijali podjetje pozitivno še naprej. To pa bo mogoče doseči le s skupnimi močmi, z notranjo trdnostjo in s čistimi notranjimi odnosi!

# Mlin opravičuje obstoj

**V ŠTIRIH MESECIH ODSTRANJENE SKORAJ VSE POMANJKLJIVOSTI — DELAVCI SO SE PRIVADILI NO-  
VEMU NAČINU DELA — PROGRAM PROIZVODNJE  
POTEKA NORMALNO**

Doba štirih mesecev sicer ni tako dolga, vendar pa zadostna, da je moč ugotoviti, v kolikšni meri nek novi obrat deluje v redu ali ne. Tako je tudi glede novega mlina, ki je začel s proizvodnjo v juniju letos. Zato je bil kar zanimiv razgovor s tehničnim direktorjem Kombinata, — tov. Marjanom JERMANOM, ki je povedal tole:

navajeni na stare klasične mline. Toda kaj hitro so se privadili novih postopkov pri delu. Naloga ni bila lahka saj so istočasno, ko so si morali prisvajati novo tehnologijo, morali tudi opazovati stroje in opozarjati na napake, ki so jih kasneje strokovnjaki odstranili. V teku obratovanja so strokovnjaki kombinata ugotovili, da bi bilo možno material, ki se pridobiva v čistilnici mlina — lom pšenice — predelati še naprej, iz česar bi še pridobili določen odstotek moke, kar bi povečalo ekonomičnost mlina. V ta namen sedaj delajo zadeven projekt, da bi to predelavo uvedli,

Projektna naloga, ki smo jo dali projektantom, je bila uspešno opravljena; kar je naš kombinat od njih zahteval, je tudi dobil. S tem pa je bil tudi dosežen naš cilj. Lahko trdim, da je ta

slovanja še nima vseh potrebnih pogojev. V pekarni na Šmartinski cesti in v tovarni testenin pa te naprave sedaj že tudi urejajo. Pri polnjenju vreč v skladišču so se najprej pojavili začetni problemi, ki niso pogojevali izrabo razpoložljivih zmogljivosti naprav, saj so napolnili le po dve vreči na minuto. Ko pa so se delavci na delo navadili, je to odpadlo in sedaj polnijo tudi po 4 do 5 vreč na minuto. Tako je sinhronizacija dela med mlinom in skladiščem popolna. Položaj pa se bo še izboljšal, ko bodo urejeni prenosi še v pekarno in tovarno testenin. Tudi v ta dva obrata bo šla moka v rinfuza stanju o posebne nove bunkerje, ki

bodo dajali možnost zaloge za nekaj dni proizvodnje.

Mlin obratuje v treh izmenah. Po predvidenem programu bo delalo popoldne 5 ljudi, popoldne 4 in ponoči 3 ljudje. Storilnost pri delu se bo vsekakor bistveno povečala v primerjavi s storilnostjo v starih mlinih, saj bo prišlo v tem mlinu na enega zaposlenega kar 10 ton predelane surovine dnevno. Vse to pa je seveda pozitivna stran avtomatizacije v mlinu. Ekonomsko izkoriščanje surovine v primerjavi z izkoriščanjem v starih mlinih je povsem ugodno, saj obstajajo vse tehnične možnosti, da se surovina prej pripravi tako, da daje največji možni izkoristek v predelavi. Končna vrednost kvalitete raznih vrst moke se tudi že kaže in sicer v izdelkih pekarn, ki so na tržišču ustalile kvaliteto kruha in ostalih izdelkov. Skratka, v te-

ku treh in pol mesecev se je proizvodnja v mlinu povzpela na takšno raven, da sedaj sploh ni problemov proizvajati moko kakršne-koli vrste in kvalitete. S tem pa je seveda podana popolna upravičenost vloženih sredstev, ki jih je kombinat namenil v gradnjo otega objekta. Zelo je pomembna tudi rešitev z gradnjo celic za vskladiščenje rinfuza mok, kar je sedaj edinstven primer pri nas. S tem je dosežen namen ustaljenosti mlevskih izdelkov pred uporabo v proizvodnji končnih izdelkov.

Ko je bil dograjen še drugi del silosa, je le-ta postal neločljiv sestavni del mlina. Odgovorni tehnolog vodi nadzor nad vskladiščeno surovino in jo razporeja točno po sestavni vrednosti za predelavo v mlinu. Zmogljivost silosa je 24.000 ton ali 2400 vagonov.

## Proizvodnja je dokaj večja

**TRETJA LINIJA PEČI SOLIDNO DELUJE — KVALITETA ŽEMELJ IN PECIVA, KI JE GLAVNI PROIZVOD TE LINIJE, JE ZELO ZADOVOLJIVA — PRIDOBILI SO PRECEJ NOVE SODOBNE OPREME, KI OMOGOČA BOLJŠE TEHNOLOŠKE POSTOPKE PRI DELU**

Precej časa je že minilo od tlej, ko smo pisali o tretji liniji in o potrebi njene gradnje v pekarni na Šmartinski cesti. To razdobje do sedaj pa je prineslo v pekarno precej sprememb, predvsem glede novih strojev, ki jih je ta delovna enota kupila, da bi z njimi dopolnila oziroma posodobila opremo pekarnice.

Vse te spremembe so vplivale na nadaljnji razvoj te delovne enote in seveda predvsem na to, da se je proizvodnja izdelkov, sploh pa peciva, količinsko povečala in kvalitetno zelo izboljšala.

Prav zaradi tega smo namenili krajši obisk spet tej delovni enoti in ob tem zvedeli precej zanimivega, kar je vredno prikazati našim bralcem. Da bi nekoliko osvežili prejšnje pogoje dela in potrebe pekarnice na Šmartinski cesti, se pomaknimo malo nazaj.

### ZNANO JE...

— da je bila pekarna na Šmartinski cesti zgrajena najprej z namenom, da bi

proizvajala le kruh in to v treh pečeh,

— da sta bili v začetku zgrajeni le dve peči in so v njih pekli le bel in črn kruh, tartaruge, kruh z masčobo in preste,

— da je pekarna v Samov ulici izdelovala dotlej pretežno pecivo ter nekaj količin kruha,

— da pa se je poraba pekarskih proizvodov v zadnjih dveh letih dokaj preusmerila v pecivo, žemlje in ostalo drobno pecivo. Tak-

šne zahteve tržišča pa so zahtevale odstop od prvotne zamisli, da bi v pekarni na Šmartinski cesti izdelovali samo kruh.

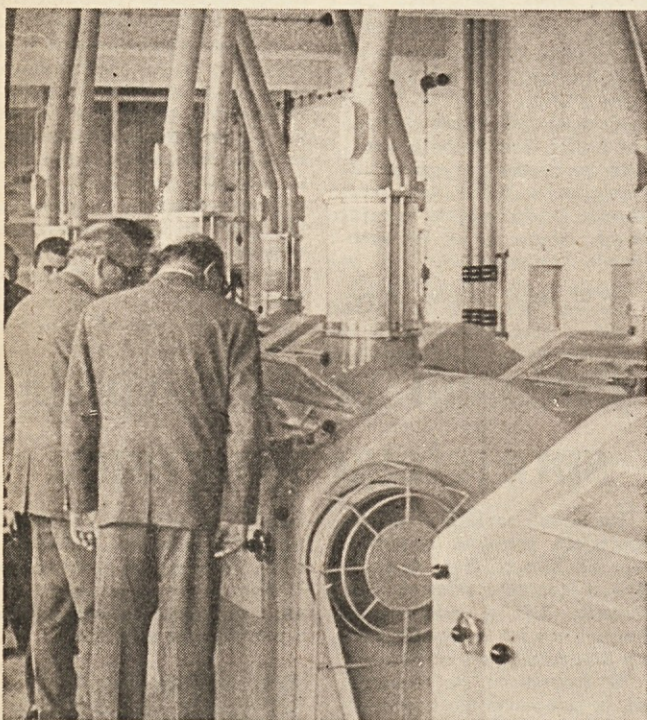
Zato je DS kombinata leta 1966 sprejel sklep, da se za pekarno na Šmartinski cesti kupi nova oprema za tretjo linijo, ki naj bi služila za izdelovanje peciva.

### KATERE SO NOVOSTI

Naše bralce bo gotovo zanimalo, kakšne so sedaj novosti v tej pekarni, kakšne so njihove prednosti pred prejšnjo opremo in kako služijo.

Pri samem programiranju gradnje tretje linije so bili v pekarni najprej mišljenja, naj bi za to linijo postavili popolnoma avtomatično peč za izdelovanje peciva znamke »Derby«. Poraba peciva v Ljubljani in okolici pa ni tako velika, da bi ekonomsko opravičila vlaganje velikih finančnih sredstev, ki bi bila potrebna za nakup opreme znamke »Derby«.

Konec na 7. strani



Stroji v novem mlinu sedaj brezhibno obratujejo

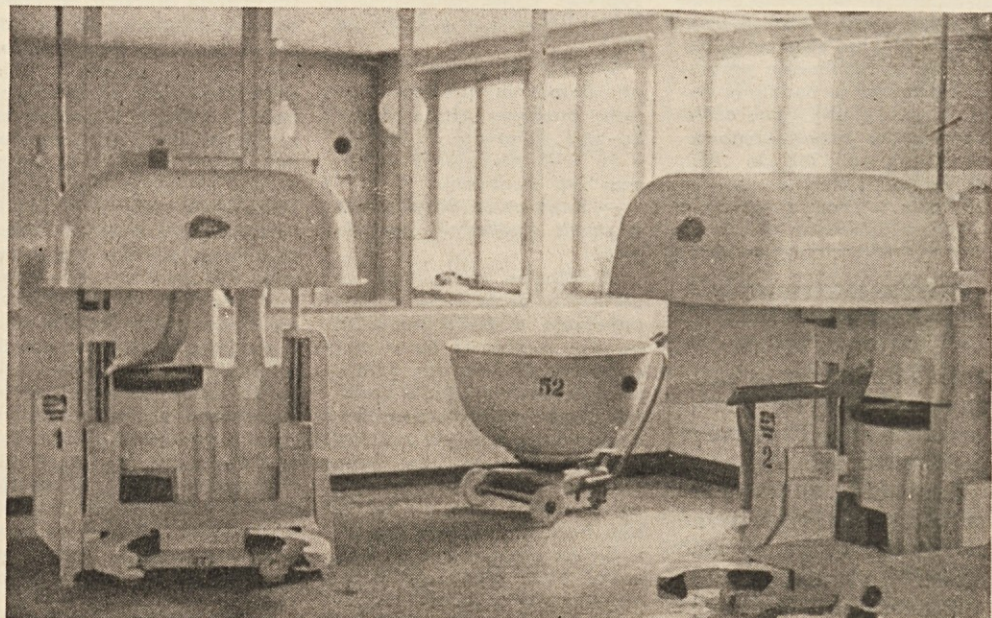
investicija ena redkih v Jugoslaviji, ki ni imela večjih »porodnih bolečin«. Od odprtja v juniju do sedaj je uspelo v glavnem odpraviti tudi vse ugotovljene tehnične pomanjkljivosti. Pomanjkljivosti pa so bile v tem, da posamezni stroji funkcionalno niso dobro opravljali svoje naloge in obdelovali material v tehnološkem postopku bolj površno. Zato jih je bilo treba nekaj zamenjati, nekaj popraviti in dopolniti in sedaj je skoraj vse v redu.

Glede zahteve o diagramski rešitvi mlina pa je moral projektant izdelati načrt tako, da bo mlin sposoben izdelovati 40% bele moke tipa 400 v razni granulaciji — tudi zdrob — pri 80% obvezni izmeljavi, in pri kvaliteti pšenice 76 hl teže in 2% primesi. Ta naloga je bila prav tako v polni meri dosežena. Tudi količinska zmogljivost 120 ton dnevno je redno dosežena in včasih celo presežena. V začetku so zaposleni v mlinu imeli z novo tehnologijo nekaj težav, zakaj bili so

ker to ne zahteva velikih investicijskih vlaganj.

Koncentracija proizvodnje, kakršna je torej vplejana z dograditvijo novega mlina, daje nasploh možnost popolne kontrole samega tehnološkega postopka in pogojuje nadaljnje možnosti za povsem usmerjan tehnološki postopek, ki daje kvalitetne izdelke. Važno je namreč to, da je omogočeno pravilno mešanje pšenice pred predelavo, s čimer je lahko priti do standardiziranih vrst moke, kar je vsekakor v prid nadaljnji proizvodnji v pekarnah.

Pri gradnji mlina smo mislili tudi na to, da bi odpravili polnjenje vreč v mlinu in naj bi prenašali moko s fluidnimi napravami v skladišče, pekarno in tovarno testenin. Upravičenost takšne zamisli je že sedaj dokazana s tem, ko del tega sistema že opravlja svojo nalogo med mlinom in skladiščem. Vse teče v najlepšem redu, čeprav skladišče za tak način po-



Nova pridobitev pekarnice na Šmartinski cesti je mešalni stroj DIOSNA (levo)

# Proizvodnja je dokaj večja

Nadaljevanje s 6. strani

Odločeno je bilo, da postavijo tretjo peč in nakupijo potrebne stroje za izdelovanje peciva. V ta namen je pekarna kupila mesilne stroje DIOSNA, delilna in okroglo oblikovalna stroja za pecivo FORTUNA, stroja za pretiskovanje žemelj MANDL, tri delilne stroje WINKLER, stroj za izdelavo kajzeric WINKLER, stroja za zavijanje rogličev GOSTOL, stroj za zavijanje kruha SIMPLEX in pet novih bojlerjev za vodo.

Stroji DIOSNA, FORTUNA, WINKLER in bojlerji so bili kupljeni v Zahodni Nemčiji, stroja MANDL v Avstriji, stroj SIMPLEX v Italiji, stroja GOSTOL pa v Novi Gorici.

## DELOVANJE NAPRAV

Nič odveč ne bo opisati, kako delujejo novi stroji, kakšne imajo prednosti, kakšne tudi slabosti.

● Mesilni stroji DIOSNA imajo v primerjavi z dosedanjimi mesilnimi stroji to prednost, da imajo večje število obratov, mehanizem pa prilagojen na počasno in hitro obratovanje. Pri počasni hitrosti naredi stroj 42, pri hitrejši pa 84 obratov. Stroj testa sedaj več samo ne meša, ampak ga tudi stepa. Zato je delovanje bolj pospešeno.

Te vrste stroji so povsem avtomatizirani. Pred začetkom mešanja določi mešalec, na podlagi tehnološke priprave, čas mešanja za počasno oziroma hitrejšo obračanje. Delavec pripelje ročno le mesilno posodo do stroja ter vključi električno energijo. Ko je vključena elektrika, stroj sam vklopi mesilno posodo, jo hidravlično dvigne in začne z mešanjem, najprej počasi, nato pa hitro. Ko poteče po pred določen čas, stroj mesilno posodo, spet hidravlično, spusti na tla in mešanje je končano.

Prednost teh strojev je še v tem, da mešalcu pri mešanju ni treba strgati moko, ki se nabira na steni posode, kar je bilo pri klasičnih mesilnih strojih nujno potrebno, seveda pa zelo nevarno. Prav tako se te-

sto lahko pripravi, zaradi pospešenega gnetenja, za takojšnjo obdelavo, ne da bi bilo potrebno še zorenje v mesilnici. Ta postopek pa seveda zahteva večjo količino kvasa in se v pekarni tega hitrejšega postopka poslužujejo le v primeru naknadnih nujnih naročil. Za redno proizvodnjo pa bi bili izdatki za kvas preveliki, okrog 3,8 milijona S din mesečno. Kvas ima pri nas visoko ceno, v Zahodni Nemčiji pa je na primer cena kvasa enaka ceni moke in je večja poraba kvasa ekonomsko utemeljena.

Obenem z mesilnimi stroji so kupili še pomični prekucnik. Zato nameravajo nabaviti še nekaj mesilnih posod in postaviti tračnice, da bi s pomičnim prekucnikom lahko stresali testo tudi v ostale lijake.

● Stroji za deljenje testa WINKLER so tudi boljše pridobitev. Doslej so bili v pekarni montirani za to delo ruski stroji, ki pa so se pogosto kvarili in so rabili velike količine jedilnega olja za mazanje. To olje pa, ko pride v stik z zrakom in moko, nekako oksidira in povzroča umazanijo, ki se prenaša nato na stroj za okroglo oblikovanje, na komoro za počivanje in na stroj za podolgovato oblikovanje.

Novi delilni stroji Winkler so natančneje izdelani, imajo manjša odstopanja pri tehtanju testa, deli, ki pridejo v stik s testom, se mažejo z medicinskim parafinskim oljem, katerega poraba je desetkrat manjša. Jasno pa je s tem pogojena pri delu večja čistost. Pri prejšnjih delilnih strojih se je testo tudi preveč stisnilo, medtem ko je deljenje pri novih strojih drugačno in se testo toliko ne stisne. To pa seveda omogoča lažjo nadaljnjo obdelavo. Delavci so sedaj s temi stroji zadovoljni, čeprav so bili nekateri v začetku glede njihovega delovanja v dvomih.

● Stroja za deljenje in okroglo oblikovanje FORTUNA imata zmogljivost za izdelavo okrog 7000 kosov na uro. Njuno upravljanje je zelo enostavno in temelji na načelu hidravlike.

Deljenje in okroglo oblikovanje je enakomerno in pri stiskanju ne zahteva nikakršnega fizičnega napora. Delavec mora samo dati testo na ploščo, to vložiti v stroj in vključevati avtomat.

● Stroja za pretiskovanje žemelj MANDL imata zmogljivost okrog 6000 kosov na uro. Obdelava testa, to je žemelj, je točna in enostavna. Zahteva pa od delavca spretnost pri neprekinjenem postopku dela. Omeniti pa je vredno, da so stroji te znamke za to vrsto dela doslej najbolj izpopolnjeni.

● Stroja za zavijanje rogličev GOSTOL povsem ustrežata za zavijanje makovk, vendar pa za zavijanje rogličev nista dovolj izpopolnjena, kot so to podobni stroji znamke Mandl. Pri zavijanju rogličev mora delavec testo ročno podolgovato oblikovati in tako je treba imeti več delovne sile, kot bi jo potrebovali pri strojih tipa Mandl.

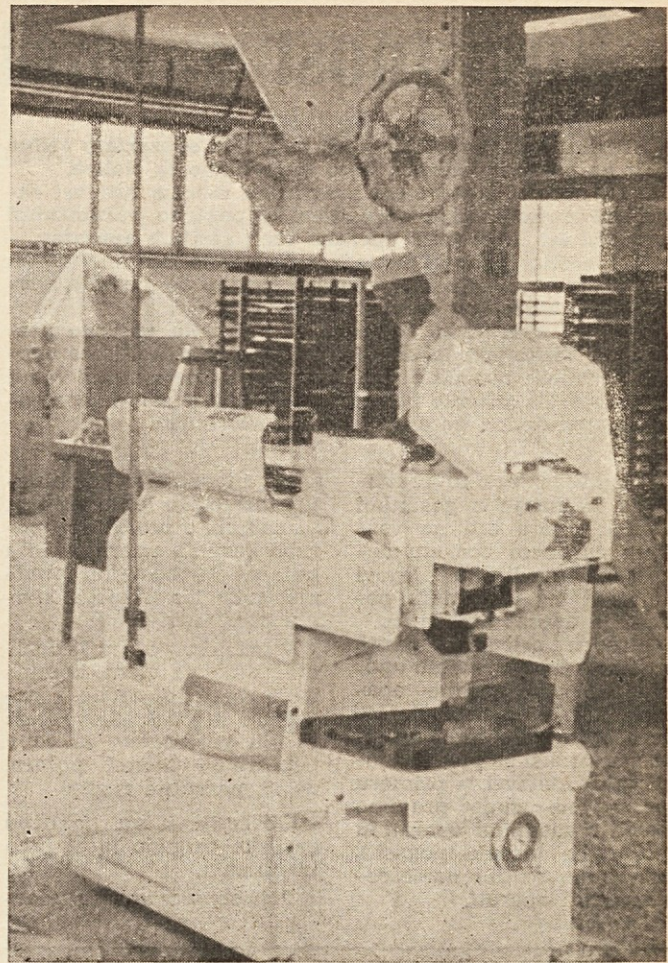
V začetku delovanja je bilo s stroji nekaj težav in je moral priti strokovnjak iz Gostola, da je reguliral oziroma pravilno nastavljal posamezne valje. Sedaj stroji delajo zadovoljivo, vendar še vedno ne pri zavijanju rogličev.

● S strojem za zavijanje kruha SIMPLEX zavijajo tartaruge in zviti kruh teže 80 dkg. Upravljanje stroja je enostavno, njegovo delovanje pa povsem zadovoljivo.

● S strojem za kajzerice WINKLER je bilo v začetku precej težav. Dosedanji stroji za oblikovanje kajzeric so bili izdelani tako, da se je pri njih polž mazal z oljem zaradi pravilnega odpiranja zvezd na kajzericah. Sedaj nabavljeni stroj pa naprave za mazanje nima. Zato so se pojavila deljena mnenja med delavci, ki so trdili, da kajzerice brez mazanja testa z jedilnim oljem ne bodo mogli izdelovati. Tudi kvaliteta kajzeric je bila slaba, ker niso znali pripraviti testa za takšno strojno obdelavo. V enem mesecu pa so prilagodili tehnologijo priprave testa in zorenja tako, da sedaj nimajo bistvenih problemov.

Zanimivo pa je, da čeprav so kajzerice sedaj kvalitetno dobre in velike, ljubljanski kupci ne porabijo kakšnih večjih količin teh proizvodov. In kako drugi artikli? Kvaliteta žemelj, makovk in rogličev je sedaj proti pričakovanju zelo dobra. Zato so zelo zadovoljni kupci in tudi proizvajalci, ki trdijo, da je bil v pekarni storjen velik napredek, poraba teh izdelkov pa je tudi zelo velika. Že v mesecu septembru letos so izdelali in prodali 1.094.000 žemelj ter 209.000 makovk in rogličev.

V pekarni se trudijo, da bi sedanjo kvaliteto še iz-



Stroji za deljenje testa WINKLER pomenijo pospešen napredek proizvodnje

boljšali, kar jim bo zagotavljalo še večjo prodajo in boljši finančni uspeh. Z druge strani pa je to opravičilo za vložena sredstva

za nakup opisanih strojev. Vsekakor pomenijo novi stroji precejšnjo modernizacijo pekarnice in izboljšanje tehnoloških postopkov pri proizvodnji.

## Laboratorij ima farinograf

### NAMEN NAPRAVE

Že dlje časa smo bili namenjeni nekaj napisati o najnovejši pridobitvi centralnega laboratorija pri upravi kombinata, o farinografu. Za delavce, ki delajo v laboratoriju, ta naprava pravzaprav ni več nobena novost, ker jo je kombinat kupil že junija letos od tovarne Brabender iz Duisburga v Zahodni Nemčiji.

Glede na to, da služi aparaturna za usmerjanje tehnoloških postopkov v vseh treh dejavnostih, v mlinarstvu, pekarstvu in festinarstvu, pa je prav, da tudi vsi naši bralci vedo, kaj je njena naloga in kako se je doslej že obnesla.

Farinograf je pravzaprav le en del popolnega farinografskega laboratorija, ki ga sicer sestavlja še ekstenziograf in amilograf, hkrati z laboratorijskim mlinčkom. Tega kombinat za sedaj še nima, bržkone pa ne bi bilo odveč, če bi za potrebe laboratorija poskrbeli še za te potrebne sestavne dele.

Montaža farinografa je trajala dva dni, za tem pa še en dan usmerjanja aparature, nato pa so takoj začeli z delom, brez kakršnega poprejšnjega preizkuševanja. Naprava deluje že ves čas brezhibno in so doslej dobili vselej zadovoljive rezultate pri določanju oziroma iskanju potrebnih podatkov za usmerjanje tehnoloških postopkov pri proizvodnji v posameznih proizvodnih obratih.

Farinograf služi za določanje kvalitete oziroma kvalitete skupine moke, kvalitete števila moke, upijanja vode, dalje za ugotavljanje razvojnega časa, elastičnosti, stalnosti, trajnosti testa in stopnje mehčanja. V kontrolo s pomočjo te aparature so torej zajete vse tri dejavnosti, kot smo že prej omenili.

Farinograf sestavljajo gnetilec z lopaticami, oljni blažilnik, elektromotor — dinamometer, prenosni sistem, skala, ki je razdeljena na 1000 farinografskih enot, pribor za registriranje podatkov na qibajoči se farinografski diagramski papir, termostat, tehtnica in steklena cevka z merilno lestvico za dodajanje vode. Torej vrsta sestavnih delov, od katerih vsak opravlja svojo določeno nalogo.

### NAČIN DELOVANJA

Farinograf je prirejen tako, da ga upravlja lahko en sam človek in še to le deloma. Pri postopku mora pač stehfati moko in dodajati vodo ter aparat vključiti, nato pa le-ta deluje avtomatično vse do konca postopka.

Postopek se odvija takole: delavec najprej stehfata 300 gr moke in jo strese v gnetilec. Poprej ogreje gnetilec in oljni blažilnik na 30°C. Po dveh minutah, ko gnetilec gnete samo moko, začne delavec Konec na 8. strani



○ kvaliteta kruha se je treba prepričati s »pokušino«





# NOV STROJ ZA ZAVIJANJE

V zvezi z izdelavo novih slaščičarskih proizvodov je kombinat kupil za pekarno Lesce stroj za dozajico testa, stroj za oblikovanje in končno še tudi stroj za zavijanje, ki ga ima pekarna za sedaj še na preizkušnji.

Ta stroj za zavijanje je izrednega pomena pri proizvodnji omenjenih kolačev o katerih pišemo na drugem mestu. Z njegovo pomočjo se ohrani trajnost in nepokvarljivost izdelkov, ker proizvode neprodušno zavije. Strokovnjaki so povedali, da ima strokovni naziv »MAPAC L zavijalni tunelski stroj« in je polavtomatični.

Postopek pri zavijanju s tem strojem je naslednji: Pečene kolače najprej vložijo v podložke, ki imajo prevleko iz aluminijaste folije — v to folijo dajejo predvsem kolače — da določena količina maščobe, ki je v teh izdelkih, ne proničava navzven.

Za tem izdelek vložijo v neke vrste celofan, ki mu pravijo Schrumpholia. Leta ne sme prepuščati zraka ali vlage zaradi morebitnih možnosti kvara. Je prozorna, briljantnega sijaja, ima določen temperaturni skrček in ne sme vplivati na proizvod.

Ko je proizvod vložen v omenjene folije, delavec zavari te folije z varilno ro-

čico na treh straneh in folije odreže od traku. Ta rahlo zaviti proizvod nato spusti po tekočem traku skozi tunel, kjer se folija zaradi vpliva toplote v tunelu skrči in tesno oprime artikla.

Postopek je torej dokaj enostaven, s strojem lahko

upravlja le en delavec, drugi pa mora sodelovati, da odlaga zavite proizvode v posebne, iz plastične mase izdelane košare.

S tem strojem se odpirajo velike možnosti, saj bo, poleg novih proizvodov, možno zavijati tudi vse posebne proizvode obstoječega proizvodnega programa v površini 400 × 450 mm ali tudi več. Tako je prišel kombinat spet do nove zelo koristne sodobne proizvodne naprave.

## Na proslavi v Novi Gorici

Iz dnevnega časopisja smo bili seznanjeni in ob tem sledili velikim pripravam na pomembno proslavo 25-letnice vstaje primorskega ljudstva. Tudi mi smo se odločili, da bomo odpotovali na proslavo v Novo Gorico. Iz DE pekarna Novo mesto se je prijavilo 8 članov, iz DE pekarna Trebnje pa se nam je pridružil še en član, da bi prisostvoval tej manifestaciji 15. septembra letos.

Zato, da bi imeli večje možnosti za ogled mesta in vseh zanimivosti ter da bi se izognili predvidene-

mu prometnemu vrvežu, smo sklenili, da odpotujemo iz Novega mesta ob 1.30 uri. Točnost je lepa čednost, to je res in tu je tradicionalna »novomeška točnost« — zamuda povsem odpovedala. Krenili smo namreč presenetljivo točno z določenega mesta vsi zbrani in v veseljem razpoloženju. Ker je bila zelo zgodnja ura in da bi »prebili« temo, smo pe- li popevke in narodne pesmi. Med vožnjo, ki je trajala 3 ure in 20 minut, smo se le enkrat ustavili in nekajkrat prislunili pesmi dežja, pri tem pa smo upali, da se bo ztilo in nam bo v Novi Gorici, na tako pomembni proslavi, posijalo sonce, ki je vir življenja in simbol svobode.

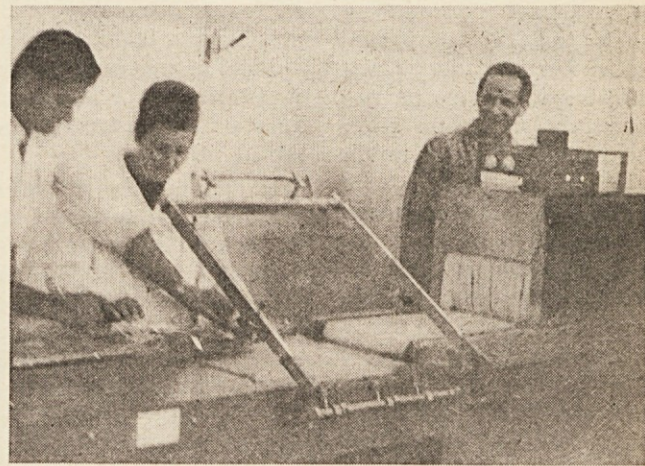
Ob prihodu v mesto smo najprej napojili »kornjička«, potem pa zavili po novo asfaltirani cesti do planinskega doma Kekce, ki leži 310 m nad Novo Gorico. Bil je še mrak in nepozaben nam bo ostal v spominu pogled na, z nešetimi lučmi razsvetljeno, še speče mesto ob vznožju hriba. Ker je bil dom zaprt, smo se napatili k drugi zanimivosti tega kraja, na Kostanjevico — grobnico Burbonov. Hoja po katakombah in masivne krste iz belega marmora, v katerih leže maziljeni posmrtni ostanke članov te francoske dinastije, so naredile na nas globok vtis. Za nas, ki živimo oddaljeni od državne meje, je tudi poseben občutek, ko vidiš bodečo žico, za njo pa vojak, stražarja.

Tu ti oči brez prijave, protokola, carinskih pregledov ali potnega dovoljenja lahko gledajo daleč prek meje. S tega griča — kajti bil je že dan — pa smo si ogledali vsokolico in šele tedaj do-

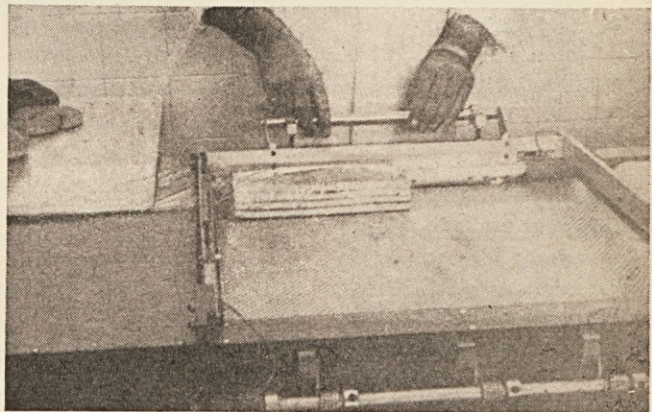
Konec na 10. strani

# Delo novega stroja

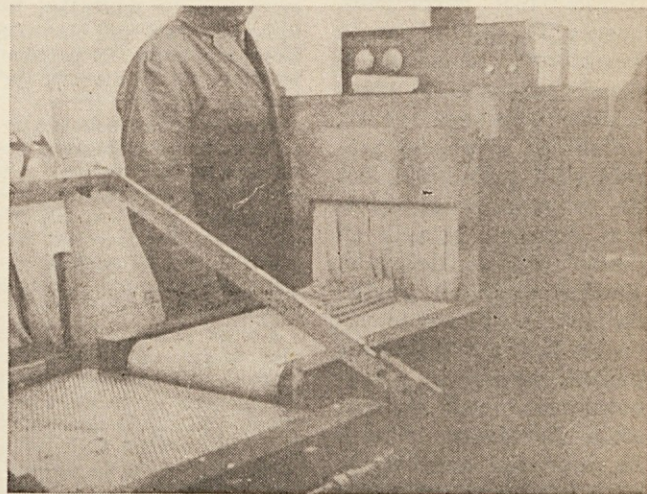
Ogledali smo si delovanje novega zavijalnega stroja za pecivo in ostale pekarske izdelke ter v sliki želimo prikazati postopek pri delu z njim



Izdelek najprej zavijejo v celofansko folijo, nato ga položijo na mizico z okvirjem



Takole z okvirjem zavoj električno zavarijo



Zavoj gre nato po tekočem traku v tunel



Tu so razstavljeni že zaviti izdelki

## Analitične ocene

Nadaljevanje z 8. strani

nih mest, nikakor pa ne osebe ali opravljeno delo na posameznem delovnem mestu.

Z ocenjevanjem delovnih mest po 16 do 19 zahtevah dobimo iz vnaprej določenih tabel ustrezno število točk za vsako zahtevo. Seštevki točk za vsako ocenjeno delovno mesto diferencirajo delovna mesta od najvišje do najnižje ocenjenega. S tem dobimo medsebojna razmerja.

Ker pa dobljeni razponi največkrat ne ustrezajo razmeram v delovni organizaciji, se razpon med najnižje in najvišje ocenjenim delovnim mestom lahko primerno zmanjša ali poveča, ne da bi se pri tem spremenila uvrstitev. To pa je že naslednja faza, lahko bi rekli tehnika določitve osnov in razpona, ki temelji na možnostih in odraža želje kolektiva.

Iz navedenega lahko zaključimo, da z analitično oceno delovnih mest ocenjujemo zahtevnost delovnega mesta, medtem

ko je višina osnov politična odločitev.

Z novo osnovo delovnih mest bomo rešili problem medsebojne neusklojenosti sedanjih ocen, z izračunom novih osnov na temelju te ocene pa bomo v okviru možnosti povečali sedaj relativno nizke osnove.

Za izdelavo analitične ocene smo uporabili enotni jugoslovanski sistem, ki daje za naše razmere povsem zadovoljive rezultate. Lahko bi, kot v vsakem, tudi v tem sistemu našli pomanjkljivosti, vendar je ocena izdelana po temeljito preštudiranem sistemu, kot je enotni jugoslovanski sistem, nemerno boljše od katerekoli druge improvizirane metode ocenjevanja.

Seveda pa moramo oceniti delovnih mest in določitev osnov razumeti samo kot del sistema delitve osebnih dohodkov, ki bo v končni obliki vseboval še sistem obračuna doseženih delovnih učinkov, vključujoč sistem premij in končno delitev.

Bogo Bratina

# Na proslavi v Novi Gorici

Nadaljevanje z 9. strani

jeli pravo sliko položaja Nove Gorice. Pod nami je tekla železniška proga, edino kar je ostalo po razmejitvi od Gorice na naši strani. Mogočne stavbe, razsežni prostor novih gradenj pa je bil priča velikemu elanu pri uresničitvi želje, da bi dokazali sposobnost nadomestiti to, kar nam je bilo pri srcu, je bilo pa s silo razmer odvzeto. Zavest tega uspeha se je izražala na obrazih stotisoč obiskovalcev, ki so, kljub dopoldanskemu slabemu vremenu, hodili veselo po slavnostno okrašenih ulicah mesta. Z občutkom sreče in ponosa smo gledali in občudovali delo neomajne volje in enotnosti, ki je porok za uspeh.

Po nalivu je vreme le prizaneslo, tako da smo se strnili v množico ljudi, ki je preplavila vse možne prostore ob slavnostni tribuni ter trate in ulice še daleč okoli tega prostora. Vsi smo se zavedali pomembnosti tega srečanja. Svečani so bili mimohodi številnih godb na pihala ter zastavonoš, borcev in skupin raznih kolektivov. Mogočno je donela pesem iz grl združenega pevskega zbora. Oblaki, ki so poprej grozeče silili prek meje, kot da so se prav ob vsem tem donenju ustavili in potem ni več deževalo. Veličasten je bil pogled na pestrost, ki sta jo vzbujala belina srajc nastopajočih pevcev in s trobojnicami ovit visoki stolp ob glavni tribuni. Za poudarek temu pa je bil v ozadju zeleni grič s Kekcem in kamnita Skalnica.

Ob napovedanem času je z govorniškega odra vsem zbranim spregovoril tovariš Kardelj. Vsebina njegovega govora ni ostala znana samo prisotnim, temveč so bili z njo seznanjeni tudi oni, ki so ostali doma, in pritegnila pozornost prav tako v zunanjem svetu. Obudil je spomine na preteklost, nenehno ustvarjanje neizpolnjenih nalog in načrtov v sedanosti, težave, s katerimi se srečujemo in nujnost budnosti glede na razmere v svetu, da bi ohranili to, kar smo si z mukami in krvjo ter neugaslo željo po

svobodi priborili. Povem naj posebej še to, da sta ob tej priložnosti v naši skupini dva člana prejela knjižici in znački kot borca prekomorske brigade. To sta bila tovariša Peklar in Strajnar.

Po končani proslavi smo se želeli povzpeti še na znano kulturno zgodovinsko in turistično točko Skalnico. Vreme se je zjasnilo, razpoloženje je bilo nadvse vedro, a med nami so bili ljudje, ki jim poklic narekuje nočno delo. Njim je bil potreben počitek, pot domov pa je bila še dolga. Tako smo se morali posloviti od sončne Primorske že v zgodnjem popoldanskem času.

Kot bi se nam pokrajina hotela zahvaliti za obisk, nam je vso svojo značilnost kazala v soncu. Vesela je bila narava,

veseli so bili domačini, veseli smo bili mi udeleženci. Slavnostno vzdušje in pomemben govor tovariša Kardelja sta pustila v nas globok vtis, kar je vso pot potrjeval naš pevski program borbenih in partizanskih pesmi.

Ob koncu bi poudarila še to, da je razveseljivo spoznanje, da je med člani našega kolektiva nekaj mladih, ki so solidni po zunanjem videzu in po vedenju in kažejo željo po izobraževanju na področju zgodovine iz preteklosti in narodnoosvobodilne borbe ter posluh za kulturo in šport. Kakor so starejšim taka srečanja dobrodošla za obujanje spominov, tako so mladim potrebna za spoznavanje okolja in za boljše razumevanje dogajanj.

V srcu vseh pa se je rodila želja, da bi obiskali Novo Gorico tedaj, ko se bo vsa v cvetju kopala v pomladanskem soncu.

Silva Buk

RAZGOVORI Z NAJSTAREJŠIMI ŽITOVCI

# Dosežen je bil velik uspeh

V jubilejni številki Glasnika Žito smo obljubili, da bomo v naslednji številki objavili še nadaljnje razgovore z najstarejšimi člani kolektiva, in danes to obljubo izpolnjujemo.

Da bi lahko bralci pozorneje sledili odgovorom naših sogovornikov, še enkrat ponavljamo zastavljena vprašanja, ki so bila:

1. Kaj čutite ob 10-letnem jubileju Žita?
2. Kako ste se vživeli v okolje, ko ste prišli v Žito in kako se počutite sedaj?
3. Ali sodelujete tudi v samoupravnih organih, sindikatu in drugih organizacijah Žita, pa morda tudi izven kombinata?
4. Kako naj bi, po vašem mnenju, potekal nadaljnji razvoj kombinata?

**Anton Gruđen — DE Notranjsko področje:** V živilski stroki je že od leta 1934 in je začel delati kot vajenec v Stopičah pri Novem mestu. V Mačkovcu je bil pomočnik. V delovno enoto Vrhnika je prišel k prejšnjemu lastniku mline Tomšiču. Po priključitvi je pri Žitu od 1. 1. 1947. leta, skupaj torej v Žitu že 22 let.

1. Ob jubileju Žita sem

bil vesel darila, za katerega se še enkrat najtopleje zahvaljujem. Veseli me, da imamo dobro vodstvo, da lahko napredujemo pri gradnji naših objektov. Želim vsem tudi v prihodnje mnogo uspeha.

2. V Žitu se počutim zelo dobro. S sodelavci se kar dobro razumemo, kar vpliva na mojem delovnem mestu na dobro razpoloženje. Zelo mi bo žal, ko bom moral zapustiti svoje sodelavce in oditi v zasluženi pokoj.

# Odmevi s slavlja v Vinomeru

V okviru praznovanj desetletnice obstoja našega kombinata v letošnjem letu so se zbrali tudi člani DE Novo mesto in DE pekarna Metlika na Vinomeru pri Metliki.

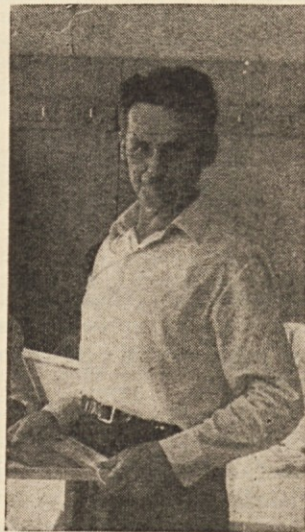
Bilo je sočno sobotno popoldne, ko so trebanjski sodelavci prispeli v Novo mesto, kjer so se pridružili novomeškimi in se skupaj odpeljali z avtobusom do Metlike. Tu so si ogledali pekarno in s seboj odpeljali tudi metliške sodelavce.

Ko so prispeli na Vinomer, so jih naši vodilni delavci iz Ljubljane že čakali. Vsi so posedli za mizo pod košato lipo, ki je vredna, da bi si jo ogledali tudi novinarji »Nedeljskega dnevnika« in jo ovekovečili v njem.

Vse navzoče je pozdravil tov. Malenšek, predvsem

glavnega direktorja Puterla ter tov. Slovence, Puša, Peklarja, direktorja pekarnice Novo mesto in tov. Ravnikarja, predsednika sveta DE pekarnice Novo mesto. Nato je tov. Malenšek v kratkih besedah podal razvoj našega kombinata od skromnih začetkov do danes, poudaril zasluge delavcev vsega kombinata, predvsem pa tov. Puterla, ki mu je v kratkem desetletju uspelo s sodelavci zgraditi naš kombinat, obenem pa mu je zaželel, da bi ga še nadalje vodil tako uspešno. Delavcem naše enote, ki so v kolektivu že deset let, pa je tov. Malenšek razdelil priznanja v obliki diplom in zlatih ur. Prejeli so jih: iz pekarnice Trebnje tov. Jeričeva in tov. Vencelj, iz pekarnice Metlika: tov. Malešičeva in tov. Vukič, iz skla-

dišča Novo mesto pa tov. Radešček, Srebrnjak in Malenšek. V imenu počaščenih članov se je zahvalila tov. Malešičeva. Vse navzoče je pozdravil tudi tov. Puterle, se jim zahvalil za sodelovanje in zaupanje. Proslava se je nadaljevala v prijetnem vzdušju, za kar so poskrbeli tov. Slovenc s svojimi nadvse lepo interpretiranimi recitacijami partizanskih pesmi, tov. Peskar s svojo recitacijo in tov. Zarabec s svojimi šalami. Nekaj se jih je ob zvokih gramofona tudi zavrtele, pa tudi petja lepih slovenskim pesmi ni manjkalo, zraven pa tudi ne do brega belokranjskega vinca in odojka; zato mislimo, da so se vsi vrnili domov z vtisom prijetno preživelega večera. **Milana Malenšek**



3. V začetku razvoja našega sindikata sem bil blagajnik, bil sem tudi pri volilnih komisijah. V prostem času se ukvarjam z različnimi dejavnostmi, in sicer delam okrog lastnega doma in vrtička, poleg tega rad gledam na televiziji razne športe, najbolj pa mi je všeč nogomet.

4. Ob nadaljnjem razvoju kombinata želim, da bi se leta še povečal, s tem bi se tudi povečala zmogljivost dela, kakor tudi zasluge delovnih ljudi v kombinatu. Tudi vodjem kombinata želim mnogo uspeha.

**Marjan Keržič — DE Notranjsko področje:** je v živilski stroki od leta 1947, pri Žitu pa od leta 1958 dalje. Poklic je začel v mlinu Bistra, ki je bil takrat še last privatnika. V mlinu Bistra je opravljal delo kot vodja izmene do leta 1966. Potem je bil premeščen v Logatec, kjer je obratovodja.



V prijetni senci dreves so Dolenjci proslavili 10-letnico kombinata

Nadaljevanje na 11. strani

# Dosežen je bil velik uspeh

Nadaljevanje z 10. strani

1. Ob 10-letnici kombinata sem kar zadovoljen z dosedanjimi graditvijo, saj spremljam vse težave že od prvega dne. Zato me razveseli vsak napredek kombinata. Ob tem jubileju smo bili vsi

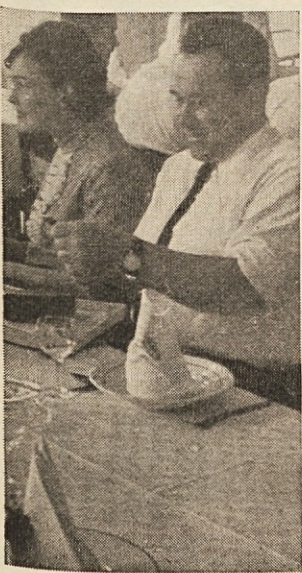


10-letniki kombinata primerno nagradjeni in menim, da smo to tudi zaslužili. Zato se ob tej priložnosti tudi zahvaljujem.

2. V mlinški stroki sem se od začetka bolj težko vživel, ker so bili pogoji zaradi fizičnega dela naporni, posebno v zastarelih obratih. Sedaj se je stanje precej izboljšalo.

3. Razen poklica sodelujem v samoupravnih organih. Sem predsednik SDE Vrhnika, Sem tudi član raznih komisij pri SDE.

4. Do sedaj sem opravljal svoje delo vestno. Zato upam, da ga bom tudi v prihodnje. Skrbi me, kakor tudi moje sodelavce, ko smo prešli iz predelave pšenice na predelavo koruze, če bo našel ta artikel na tržišču, saj je od tega odvisen naš osebni dohodek.



skozi na delovnem mestu nižjega komercialista v obratu Vrhnika. Zato smo jo izjemoma, kot najmlajšo nagrajenko, tudi vprašali enako kot najstarejše Žitovce.

1. Ob jubilejnem praznovanju kombinata mislim, da zasluži priznanje celoten kolektiv, saj smo vsi po svojih močeh prispevali k tako uspešnemu razvoju in napredku. Posebno zadovoljni smo bili ob jubileju mi nagrajenci, ko smo prejeli lepa darila, za katera prav lepa hvala.

2. Ko sem prišla k podjetju, mi je bilo nekaj časa težko, ker nisem nobenega poznala, pa tudi kraj mi ni bil posebno poznan. Sčasoma pa se človek vživi v delo in okolico, tako, da postane služba drugi dom.

3. V prejšnjih letih sem sodelovala v samoupravnih organih kombinata. Sedaj pa mislim, da se ne da uspešno sodelovati v organizacijah, ker me veže družina in še neurejeni dom.

4. Ob razvoju kombinata želim, da nam bi tudi v prihodnje nudil delovna mesta, kjer bi v dobrih medsebojnih odnosih prispevali k čim boljšemu uspehu.



**Marija Podlogar — DE Pekarna Samova:** V živilski stroki je 33 let. Pri pekarni Ajdovščina in Žitu pa 15 let. Svoje delo je začela v prodajalni mleka. Sedaj je v ekspeditu pekarnice.

1. Zadovoljstvo nad doseženimi uspehi podjetja, katere je dosegel kolektiv z napori, kljub nekaterim težavam.

2. Če imaš veselje do dela in čutiš složnost sodelavcev, lahko postane delo in počutje prijetno.

3. Sem težak bolnik in imam skrajšani delovni čas; ne zmorem, da bi se še družbeno politično udeleževala.

4. Upam, da bom kljub moji bolezni, do upokojitve, lahko še kaj pripomogla kolektivu pri razvoju kombinata.

**Tomo Vukelič — DE Pekarna Samova:** V živilski stroki je od 1938. leta z manjšimi prekinitvami. Pri

pekarni ZP Moste je bil od leta 1952, nato pa je bilo podjetje pripojeno k Žitu. Izučil se je leta 1938 pri Franju Pulku na Sušaku. Dela v DE pekarna Samova na delovnem mestu vodje izmene.

1. Ob jubileju Žita občutim v tem kratkem času velik uspeh, katerega smo vsi veseli.

2. V kombinatu se počutim dobro, ker imam veselje za delo v pekovski stroki. Vidim, da gremo naprej iz zastarelih pekarn; vsi dobro vemo, kako smo delali včasih peki za razliko od danes, ko imamo stroje. V prejšnjih podjetjih tudi nisimo mogli vsaj enemu peku kupiti stanovanje.

3. Razen poklicno se udeležujem v organih samoupravljanja, v sindikatu in na terenu.

4. Delo v prihodnje si zamišljam tako, da bi naš kombinat napredoval tako, kot smo si zamislili in da bi naša mlada generacija to pot nadaljevala. Da bi bil porabnik zadovoljen in da bi se že vendarle uknilo nočno delo pekarn.

**Ivan Curk — DE Pekarna Samova:** V živilski stroki je že od leta 1928 s prekinitvami. Pri Žitu pa od 1. 9. 1952. leta. Poklic je začel kot vajenec v Ljubljani, na Gosposvetski c. 7 pri peku Bizjaku. Sedaj je direktor DE Pekarna Samova.

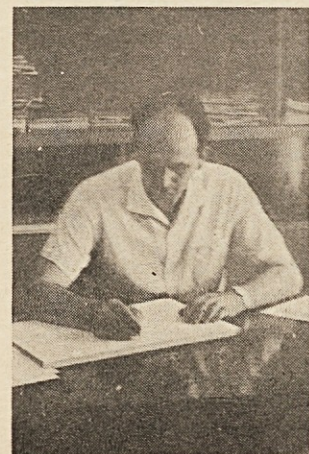
1. Ob 10-letnici kombinata lahko z veseljem ugotavljam, da smo dosegli tisto, kar sem vedno v mladosti želel, namreč da bi dočakal, da bi tudi v Sloveniji zgradili veliko moderno pekarsko industrijo, kjer se bo delavec boljše počutil in z veseljem opravljal svoj poklic.

2. Moram priznati, da sem se v tem kolektivu vživel v celotna dogajanja in da se dobro počutim, ker vem da se brez posebnih naporov in vlaganj za napredek ne more ničesar doseči.

3. Poleg poklicne dolžnosti se aktivno udeležujem v samoupravnih organih kolektiva in družbeno političnih organizacijah komunice.

4. Za nadaljnji razvoj kombinata imamo postavljene čvrste temelje, na katerih lahko napredujemo, če bomo sposobni aktivno vključiti mlajšo generacijo, od katere je odvisno, da bo nadaljevala revolucionarno preobrazbo in modernizacijo živilske industrije tudi v Sloveniji in Jugoslaviji.

**Jože Marinč — DE Pekarna in slašičarna Kočevje:** V živilski stroki je od



Urška Kotnik pri delu v poslovalnici Jarše

leta 1957, pri Žitu pa je od 1. januarja 1967. Prvo delovno mesto je imel v kovinskem podjetju. Sedaj je na delovnem mestu direktorja DE Pekarna Kočevje.

1. Veseli me, da je kombinat z uspehom opravil vse sprejete naloge pred desetimi leti. Želim, da bi tudi v prihodnje z uspehom napredovali.

2. V začetku je bilo za nas marsikaj novega, toda s pomočjo strokovnih služb iz uprave kombinata smo skupno reševali in prebrodili začetne težave.

3. Sem član DS kombinata. Udeležujem se pri strelski družini Kočevje, sem član upravnega odbora strelske zveze Kočevje in član lovske družine.

4. Želim po svojih možnostih in s svojim delom pomagati k razvoju kombinata.

**Štefka Tomc — DE Pekarna Kranj:** V živilski stroki je od leta 1952, ko se je zaposlila v pekarni Kranj kot prodajalka in to delo opravlja še danes. Pri Žitu je od priključitve 1. aprila 1967.

1. Ob jubileju Žita smo vsi kot celota občutili izboljšanje, že v prvi etapi rekonstrukcije našega starega obrata, kar je za nas veikega pomena; že sedaj vidimo izboljšanje kvalitete naših izdelkov.

2. Ob priključitvi podjetja pekarnice Kranj k Žitu sem se hitro vživila in se dobro počutim. Zavedam se, da mi mora biti služba drugi dom, ker le na ta način lahko svoje delo opravljam z veseljem in vestno.

3. Udeležujem se v naslednjih organizacijah: sem član odbora sindikalne podružnice in član komisije za kršitev delovnih dolžnosti pri SDE Kranj. Na terenu Zlato Polje Kranj, kjer stanujem, sem član odbora SZDL in član odbora RK.

4. V upanju sem, da se bo kombinat, kolikor bo mogo-

če, zavzel za ureditev vsaj dveh res primernih trgovin, ki bi bili v Kranju tudi potrebni, ker bi lahko prodajo artiklov povečali. V kioskih pa se nam poleti hitro kvari, pozimi pa od mraza hitro stara, kruh in vsi ostali izdelki, ki morajo biti vsak dan sveži.

**Urška Kotnik — DE trgovina:** zaposlena je v živilski stroki od leta 1940, pri Žitu pa od leta 1958. Kot poslovodkinja trgovine na Šmartinski cesti v Novih Jaršah je med kupci iz okoliša zelo priljubljena, ker ima do njih zelo dober odnos in s svojim delom kaže, da je zares dobra trgovka. Odgovorila je tole:

1. Lep napredek, ki ga je doseglo naše podjetje v desetih letih obstoja, me veseli in je seveda tudi razlog za moje dobro počutje v kolektivu.

2. Ob prihodu k Žitu sem se v delo zelo dobro vživila in se tudi sedaj dobro počutim.

3. Razen poklicnega dela mi pomanjkuje časa in ne dopušča, da bi se udeleževala v raznih organizacijah, sodelujem pa v samoupravnih organih, oziroma komisijah naše delovne enote.

4. Ob nadaljnjem razvoju kombinata si zamišljam naše naloge tako, da bi morali nenehno izboljševati delo, skrbeti za dobro postrežbo, izboljševati kvaliteto izdelkov in njihovo izbiro, zakaj le tako si bomo pridobili še večje število kupcev.

...

Tako smo vsaj delno prikazali mnenja in želje najstarejših Žitovcev. Vsi so si enotni v tem, da so v kombinatu zadovoljni in da žele pripomoči k novim uspehom.

Razgovore pripravil:  
**TONE BANČIČ**

LETNI ODDIH IN NAŠI DELAVCI

# Počitniški dom v DRAMLJU zelo »okupiran«

**OBISKALI SMO POČITNIŠKI DOM IN BILI UGODNO PRESENEČENI — GOSTJE HVALIJO OSEBJE, UREJENOST IN SKRBJANJE — POGOVOR Z DELAVCI, KI SO BILI ZARADI ŠIBKEJŠEGA ZDRAVJA LETOS PRVIČ POSLANI NA DODATNI ODMOR — ZADOVOLJSTVO PRI VSEH**

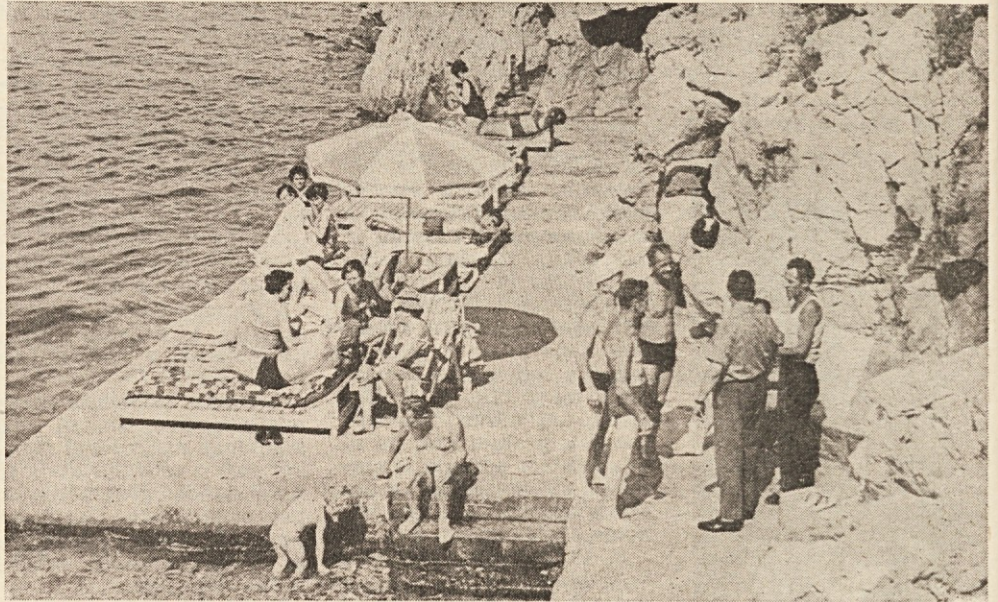
Ko smo se 4. septembra odpeljali iz Ljubljane v smeri proti Rijeki in še naprej do Dramlja pri Crikvenici, vreme ni kazalo zadovoljivega obraza in ni se bilo nadejati prijetnega dneva ob obali Jadrana. Bolj ko pa smo se bližali morju, bolj je kazalo, da nas bo pozdravilo sonce, ki nas je že v bližini Bakra obsijalo s svojimi žarki. No, torej kot nalašč za dobro počutje in za primerno reportažo, ki smo se jo namenili napisati.

Namen obiska v Dramlju je bil predvsem ogledati si, kako preživljajo svoj odmor zadnji obiskovalci počitniškega doma »Milana Selana« v letošnji sezoni, delavci, ki so jim samoupravni organi omogočili preživeti dodatni odmor, ki so ga potrebni zaradi zdravstvenega stanja.

Seveda smo izkoristili ta obisk tudi za ogled doma in plaže, pa še za razgovore z upravljalci doma, z osebjem, ki vsako leto skrbi za prihajajoče goste, da jim je odmor kar najugodnejši ter udoben. Bera tako torej ni bila majhna, saj smo zbrali dovolj zanimivega gradiva.

Ob prihodu v dom se nam je najprej prilegla okusna

malica, potem pa smo krenili na plažo. Majhna je sicer, toda solidno urejena v prijetnem zavetju skalnih sten. Na njej so leseni ležalniki in sončniki, za morebitno preoblačenje pa služi vsem »špelunka«, dokaj velika naravna votlina. Dostop do plaže omogočajo ne prestre stopnice, vse je kot nalašč za užitek na soncu in v morju.



Takole je urejena plaža pri počitniškem domu Žita v Dramlju

**Cveta JAVORNIK** (DE Trgovina): 1. Bila sem že v Dramlju, pa se tudi letos dobro počutim. Prve dni je bilo vreme nevšečno, sedaj pa se je popravilo. Želim si, da bi bilo lepo še do konca odmora. Zelo sem zadovoljna s hrano, vesela sem, da lahko tudi plavam. — 2. Kritike nimam, s postrežbo sem zelo zadovoljna. — 3. Hvaležna sem podjetju, ki je omogočilo to preventivno zdravljenje.

**Danica GRM** (DE pekarna Samova): 1. Zadovoljna sem z vsem, sploh s hrano. Počutim se že mnogo boljše. Samo vročina me zaradi srca nekoliko muči. Dramalj mi vsestransko ugaja. — 2. Kritike nimam. — 3. Zahvalim se vsem v DS kombinata, ki so pripomogli, da smo delavci dobili možnost tega odmora.

**Marjeta POTOČNIK** (DE Domžalsko področje): 1. Sedaj sem že tretjič v Dramlju. Ugaja mi vse, od hrane do počitka. Močno se spočijem, ker imamo vsi dovolj miru. Čeprav imam sitnosti zaradi srca in hoje, se dobro počutim. — 2. Ničesar nimam kritizirati. — 3. Prav lepo se zahvalim, da so mi odobrili ta počitek in upom, da bo to koristilo vsem delavcem.

**Franc GOBEC** (DE Gorenjsko področje): 1. Prvič sem v tem domu. Zdi se mi, kot bi prišel v nekakšno obljudljeno deželo. Izlete imamo na dnevnem redu, sprehajam se ob obali, med zelenjem, odhajam v Crikvenico, občudujem rože, ljudi. Zanimiv je tukaj način življenja, ki je drugačen kot na Gorenjskem in imam zaradi tega povsem drugačne občutke. Ko smo prišli, so nas v domu lepo sprejeli. Imam lepo sobo, hrane pa je tako »malo«, da jo s težavo pospravim. Zato sem se tudi že zredil. — 2. Kritika? Kot sem rekel, se preveč mučim ob krožniku in to je najtežje delo v času tega našega odmora. Potlej je treba seveda vse skupaj primerno zaliti, to pa je spet delo, ki pa je vsestransko potrebno. — 3. Prvič sem doživel, da sem na račun podjetja prišel

do tega oddiha. Ta sklep se mi zdi prav gotovo pozitiven. Zahvaljujem se vsem, ki so nam dali možnost za ta odih.

**Pavla KOS** (DE pekarna Kranj): 1. Te dni odmora pre-



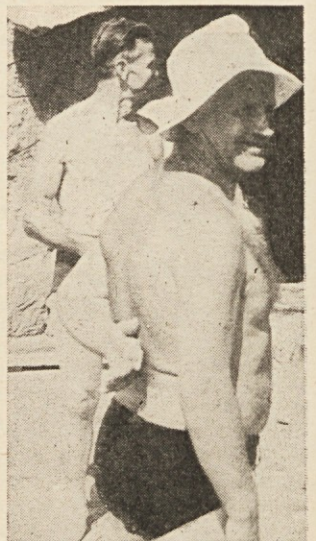
življam odlično. Zadovoljna sem sploh z vsem. Najbolj mi je všeč vreme, ki se je izboljšalo, pa seveda tudi hrana. — 2. Kritike na noben račun sploh nimam. — 3. Ta ukrep samoupravnih organov podjetja je zelo pozitiven in prav zadovoljna sem zaradi tega odmora.

**Jože VENCELJ** (pekarna Trebnje): 1. V svojem življenju sem letos sploh prvič na letovišču, odkar sem zaposlen. Zaradi tega uživam ob vsem, tako glede morja in pokrajine. Okolje je prijetno, tudi na otoku Krku, kjer sem že bil. Hrana je odlična, skoraj premočna. Postrežba dobra, vsi zaposleni so z nami dobri. — 2. Kritizirati nimam kaj, le to, da bo odmor prehitro minil. Bi kar za stalno podpisal, da bi ostal tukaj. — 3. Ta sklep DS je v redu, ker koristi delavcem, sploh starejšim, ki smo dobili tukaj zaželen počitek, mir in odmor. Pozdravljam to odločitev.

**Viktor SREBOTNJAK** (DE pekarna Kranj): 1. Prvič sem

tukaj, medtem ko sem bil v Crikvenici že pred več leti. Ta Dramalj je za nas starejše kar v redu, da se spočijemo. Prvi dan smo bili med seboj vsi nepoznani, čeprav smo vsi od Žita, no, potlej smo se seznanili. Sedaj je naša družba takšna, kot bi bili ena družina. Drug drugemu pomagamo, pa gre. Hrana je tako dobra, kot je še nisem dobil nikjer, kjer sem hodil. — 2. Kritika? Hm, upravnik je strog, no pa je dobrega srca. Prvič nam je rekel zvečer, da je ura devet in da moramo iti spat. Ustrašil sem se ga, a ubogal ga nisem. — 3. Moram pozdraviti ta sklep DS kombinata, da so nas poslali na ta odmor. S tem so pomagali, da si bomo znova pridobili potrebno energijo in svežost za nadaljnje delo. Res smo z vsem zadovoljni. Skratka, srčna hvala!

**Alojz GUZELJ** (DE Gorenjsko področje): 1. V Dramlju sem prvič. Počutim se tako, kot bi se še enkrat na novo rodil. Domov sem ženi sporočil, da bi se najraje prija-



vil, da bi kar do smrti tukaj ostal. Še za svetilnik bi šel, če bi me potrebovali. Samo Nadaljevanje na 13. strani

## Hvaležni DS kombinata

Naše obiskovance smo našli skoraj vse na plaži. Nekateri so se predajali toplim žarkom sonca, drugi so uživali v modrih valovih morja, preživljali so dopolne pred kosilo v medsebojnem klepetu, nekateri so si privoščili razvedrilo tudi s kartami. Občutek smo imeli, da so vsi zadovoljni. To se je kasneje izkazalo kot dejanska resnica.

Po obilnem in zares okusnem kosilu so si vsi privoščili nekoliko počitka v senci dreves v parku poleg doma. Poleg šestnajstih delavcev, ki smo jih obiskali, so bili v domu še nekateri redni dopustniki, za kratek čas pa se jim je pridružil še znani hokejski trener Olimpije Zlatko Červeny, ki je prav tisti dan prispel na krajši oddih v Dramlju.

Kaj kmalu se je razvilo prav prijetno razpoloženje. Začele so krožiti šale, za humor sta pa poskrbela Srebotnjak iz Kranja, ki govori kar v »esperantu«, in Guzelj z Lesc; oba sta bila namreč vse dni odmora »ta glavna« za prijetno razpoloženje.

### VSİ ZADOVOLJNI

Treba je bilo opraviti novinarsko dolžnost in zato sem zastavil vsem naslednja vprašanja:

1. Kako se počutite na tem odmoru!
2. Imate kaj kritičnih pripomb na račun oskrbe v domu!
3. Kaj menite o sklepu DS kombinata, da je uvedel dodatni odmor za delavce, ki ga najbolj potrebujejo!

Iz odgovorov je bilo moč razbrati, da so vsi zadovoljni, najbolje pa je, da odgovarjajo kar sami:

**Darinka Hlade** (DE Trgovina): 1. Počutim se zelo dobro. Vreme je lepo, sončno, kuharica dobra, hrana odlična, »fejst« upravnik in prijetna družba. — 2. Kritičnih



Darinka Hlade (levo) in Marjeta Potočnik (desno)

pripomb sploh nimam. Želim si le lepega vremena še naprej. — 3. Zahvaljujem se podjetju, da je omogočilo ta naš odmor.

**Tonka BOJT** (DE Pekatete): 1. Moje počutje je zelo dobro. Hrana je v redu, vreme se je poboljšalo, družba je odlična. Radi imamo upravnika in kuharico in upam, da bo še naprej tako. — 2. Če bi hotela kaj kritizirati, bi bila nesramna. — 3. Zahvaljujem se podjetju, da nam je poskrbelo za tako lep počitek v teh prijetnih desetih dnevih.

# Počitniški dom v DRAMLJU zelo »okupiran«

Nadaljevanje z 12. strani

klobuk dam z glave, pa delam konkurenco soncu ali luni. Pritožujem se pa zaradi hrane, ki jo je toliko, da jo z veliko težavo pospravim. — 2. Kritike nimam. — 3. Pohvaliti moram kombinat, ker je nam starejšim pripravil tako prijeten počitek, ki si ga res z velikim veseljem privoščimo.

\*\*\*

Pogovor se je razpletel še v podrobnosti, kako preživljajo ta odmor. Kot rečeno, so postali ena družina. Stepli se še niso, pobožali po malem včasih pa že, pravijo. Skrb za

spal z nekim smrčavcem in je v sanjah mislil, da je že njegova boljša polovica »prihru-mela« za njim.

No, ob kosilu smo sedeli tudi v družbi s hokejskim trenerjem Červenjem in njegovo prikupno ženo. Bila sta prijetno presenečena nad pri-srčnostjo naših delavcev, si-cer pa zaradi tedanjih dogodkov nekoliko zaskrbljena, ker nista vedela, kako je z njihovi domačimi na Češkem in kako se bodo razpletali dogodki naprej. Červenj je bil namreč na seznamu okupatorjev, da bi ga zaprli, in je moral že v času okupacije čez noč odpotovati v Jugoslavijo.

na prej predvideni program letovanj delavcev kombinata. Pri tem ima stalne stike s člani komisije za počitniške domove, zaradi česar je to delo nemoteno in še ni prišlo do kakšnih nesoglasij.

Za hrano pripravijo jedil-nike za 14 dni naprej, pri čemer pazijo, da hrana ne postane enolična, temveč da je pripravljena v zadovoljstvo gostov. Dogodi pa se seveda včasih tudi, da je treba poprej določeni jedil-nik spremeniti, glede na trenutne razmere, ki se pač pojavijo spričo možnosti nabave hrane na trgu. Osnovno hrano, ki ima daljšo časovno trajnost, dobav-lja kombinat, vso ostalo hrano pa dobivajo pri riješkem predstavništvu veletrgovine Prehrana iz Ljubljane.

No, in kakšen je torej jedilnik?

**Zajtrk:** čaj, kava ali kaka-ko in maslo, salama, sir ali jajca.

**Kosilo:** goveja, zelenjavna ali druge juhe — meso različnih vrst — krompir, testenine ali riž — zelena solata, stročji fižol, zelje ali karfiola. Trikrat tedensko so na vrsti sladice ali sadje.

**Večerja:** obara, golaž, rižota, mesni burek ali ribe.

Meso je na sporedu dva-krat na dan, zanimivo pa je, da za ribe gostje niso preveč vneti.

## ... IN ZADOVOLJSTVO

Nazaj dve leti gostje s hrano dostikrat niso bili zadovoljni, ker kuharice niso znale hrano okusno pripraviti. Letos pa, seveda po iz-javi gostov, je hrana dobra, morda celo zelo dobra in okusna, ker je sedanja kuharica sposobna in zna pri-praviti dobro in okusno hrano.



Kuharica Milka (levo) s svojima pomočnicama

## Tista, ki vrti kuhalnico

Pogovor je stekel tudi s kuharico doma, Milko Le-fnarjevo, ki je letos prvič kuhala v tem domu, po-prej pa je bila v domu ljubljanske ELME.

Povedala je, da je v glavni sezoni pripravila tudi po 130 obrokov zaj-trkov, kosil in večerij dnevno. To zahteva seve-da precejšen napor, zlasti zaradi vročine, delo pa traja od pol 6. pa do 21. ure, pri čemer je vmes na-menjena ena ura počitku.

»Odnos gostov je bil do-nas zelo dober,« je pove-dala »vsi so bili prijazni in ne zahtevni. Neposred-nih pritožb glede hrane

nisem slišala. Sicer pa smo se vsi trudili, da hrana ni bila enolična in imam vtis, da je bila zadostj obilna. Kljub temu pa gostje ni-so puščali nobenih ostan-kov. Upam vsaj, da so jih zadovoljili, ker smo se potrudili. Sodelavke — do-mačinke — so marljive, še posebej pa naj pohvalim našega študenta Ivana, ki streže gostom in je zelo priden.«

Na kraju smo jo vpraša-li, katere jed je bila gos-tom najbolj všeč. Pove-dala je, da so se najbolj »oblizovali« ob mesnih pi-lah in ob krompirjevih pri-kuhah.

»Glede kvalitete in koli-čine hrane ne bi želel ničesar izjavljati,« je dejal tov. Petkovšek, »ker bi morda kdo rekel, da se hvalimo. O tem naj presodijo gostje

sami. Moti nas sicer to, da so nekateri gostje celo pre-skromni. Vemo, da imajo različne bolezni, ki bi jim morali podrežati svojo osebno dieto. Mi bi jim radi ustregli, kot to storimo ti-stim gostom, za katere že vemo, kaj bi jim bilo glede diete potrebno in česa ne bi smeli jesti. Želimo torej, naj bi gostje s takšnimi te-žavami takoj ob prihodu po-vedali svoje želje glede diete.«

Kot govorimo na drugem mestu, smo se glede kvali-tete hran prepričali, da dr-ži, vsekakor pa je treba upoštevati, da tolikim gos-tom, kolikor se jih zvrsti vsako leto v domu, ni mo-goče zadovoljiti vse po nji-hovem okusu.

## RAZLIČNI LJUDJE

Gostje, ki prihajajo v ta dom, so zelo različni. V ve-čini so zelo pazljivi in po-zorni do imetja ter inven-tarja v domu. Pravilen od-nos imajo do vrta ali par-ka, ki ga je osebje s pre-cejšnjim trudom spravilo v najlepši red, v kakršnem je, in je samo letos urejanje stalo 1.300 N din. Tudi sicer se v bistvu gostje podrežajo disciplini in hišnem redu»

Konec na 14. strani



Trojica na soncu, od leve: Srebotnjak, Guzelj in Večelj se predajajo toploti

taščne »pionirčke«, kot so, je zadovoljiva. Za veselje po-skrbijo sami, če ne drugače, se mečejo tudi v morje. Za Gobca pravijo, da je najbolj vnet plavalec — na suhem. Samo nohte na nogah si kdaj namoči v morje, pravijo. O Srebotnjaku se je razvedelo, da je hotel ostati zagrižen sa-motar v ilegali. Pa ga je iz-dala kolegica Pavla iz Kranja. Sam pravi, da je prvo noč

Pomagali so mu prijatelji. Se-daj bo ostal v Ljubljani do konca pogodbe s HK Olimpi-jo, žena pa se je vrnila do-mov.

\*\*\*

Preživeli smo tako prijeten dan z ljudmi raznih poklicev, raznih starosti, a z vedrimi delavci, ki znajo ceniti skrb kombinata zanje in so za to tudi zares hvaležni.

## Zanimiva pripoved upravnika doma

Kot strele udarjajo v stre-lovode, tako je reporterje-va strelca med drugim udarila tudi v upravnika doma, tov. Ivana PETKOV-ŠKA, ki sicer živi na Rije-ki, že tri leta po vrsti pa skrbi za vse potrebe doma kot upravnik, ekonom, re-ceptor, strežnik in še kaj, pač kjer je najnujnejše tre-ba prijeti za delo. Razum-ljivo, da nam je prav on lahko največ povedal o žit-ju in bitju v tem domu, o gostih in pa o razmerah na-sploh.

»Tri leta sem sedaj že tu-kaj in čutim iz leta v leto izboljševanje glede skrbi za vse potrebe doma, tako s strani vodstva kombinata kot tudi komisije za počitniške domove. Letos smo s posredovanjem omenjenih

dobili nov prekucnik in stroj za luščenje krompirja, kar je zelo olajšalo delo za-poslenemu osebju, s tem pa je omogočena tudi boljša skrb za goste,« nam je po-vedal takoj v začetku.

Nadalje smo zvedeli, da je za dela v kuhinji in za osta-la dela na razpolago sedem ljudi, ki vsekakor zmerejo vsa opravila. Normalne dnevne zmogljivosti za obi-čajni penzion znašajo 88, za hrano pa okrog 130 obrokov.

## SMOTRNO UREJANJE

V nadaljnjem razgovoru smo ugotovili, da ima dom urejeno dnevno recepcijsko službo, ki jo, hkrati s pri-javnimi zadevami, ureja upravnik sam, seveda glede



Del kolektiva z upravnikom Petkovškom

# Počitniški dom v DRAMLJU ...

Nadaljevanje s 13. strani

domu ter imajo zelo pravičen in pohvalen odnos do zaposlenega osebja.

Zivljenje v domu pa bi bilo morda preveč enolično — če se nekoliko hudo-mušno ali pa pikro izrazimo — če bi prihajali v dom samo disciplinirani, redoljubni gosti. V domu prevladujejo namreč tudi drugačni gostje, ki menda mislijo, da si lahko privoščijo marsikaj, tudi preveliko domo-čnost. Skrb za inventar v domu ali pa za zelenilo, ki so v parku, jim je kaj postranska zadeva. Kritizirajo tudi hrano, čeprav zlasti letos povsem neupravičeno, preveč prostosti puščajo otrokom, ki včasih počenjajo tudi škodo.

Vsi enako bi se morali zavedati, da je dom skupna last vseh in da je treba paziti nanj, kot bi bil vsakega osebna last. Le tedaj bo mogoče še leta in leta v domu in ob njem pričakovati prisrčna dožitvetja, kakršna si želi vsakdo, ki prihaja v Dramaljški dom na letni odmor.

## OSEBJE SE TRUDI USTREČI

Kot rečeno, so bili gostje z letošnjo oskrbo še posebno zadovoljni. Temu je bila »kriva« zelo dobra kuharica Milka Letnar, požrtvovalna in zelo vpljudna strežnica Anica Potočnik, ki je sicer delavka v Pekatetah, ter ostale strežnice v kuhinji. Pohvalo pa zaslužita tudi mladinci Janez Puterle in Ivan Vukman, ki sta — prvi v prvem delu sezone, drugi pa kasneje — zelo uspešno delala pri točilni mizi in bila tudi kot strežnika zelo priljubljena pri gostih. Opravljala pa sta še druga, zunanja dela ter vzdrževala red in čistočo v parku.

Tako smo torej odkrili eno plat kolajne, drugo plat pa so nam pokazali trenutni gostje, s katerimi smo imeli tudi precej obširen razgovor.

## Študent v belem predpasniku

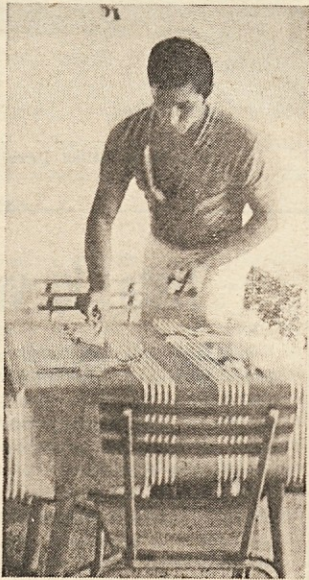
Ko sem ga sledil s fotoaparatom, da bi ga posnel na celuloidni trak, se mi je nekaj časa na moč izogibal. Venomer mi je kazal hrbet, ker se je bal, da ga ne bi sošolci zafirkavali, če bi bila slika objavljena v kakšnem časopisu. Ko sem ga po dolgem »prijateljskem prepričevanju«, da bomo sliko objavili samo v Glasniku, le pripravil do tega, da mi je »poziral«, mi je bilo takoj tudi jasno, da je to skromen fant — Ivan VUKMAN.

Sedaj 19-letni dijak je letos končal šolanje na gimnaziji v Šentvidu pri Ljubljani, startati pa se je namenil (in je to sedaj že gotovo tudi storil) na ekonomsko fakulteto. Doma je iz delavske družine, oče je žerjavist v Litostroju.

Ker sem poprej slišal o njem dosti hvale, sem začel z njim takle razgovor:

— **Kako si prišel delat v počitniški dom Žita?**

»Pri Žitu sem delal doslej že dve leti med počitnicami, najprej v Pekatetah, naslednje leto pa v pekarni na



Šmartinski cesti. Letos pa me je pot pripeljala v Dramaljški dom, kjer sem se oprijel, za mene doslej, povsem novega dela.«

— **In kako se počutiš?**

»Opravljam vsa dela, ki mi jih določi upravnik. Ker so dela različna, se čutim sproščen, razen tega mi ostane nekaj časa tudi za osebno razvedrilo in zato sem zadovoljen.«

— **Slišati je, da sta bila prav vidva v Janezov pri gostih priljubljena. Zakaj?**

»Po svojih močeh se trudim, čeprav začetnik v tem delu, da bi gostom in upravi doma ustregel. Prav vesel sem, ko slišim za pohvalo na moj račun in na račun mojega sošolca Janeza, da so bili z nama zadovoljni.«

— **Bi se po končanem študiju rad vključil tudi nasploh v kolektiv Žita?**

»Zakaj ne? V teh treh letih sem spoznal, da to podjetje dobro uspeva, delavci so prijazni in so nas radi poučili o marsičem, tako da sem se doslej med njimi zelo dobro počutil. Vidim pa tudi veliko razliko med tem podjetjem in drugimi podjetji, kjer sem prej v počitnicah delal.«

## ŠE MISLI UPOKOJENCA

V domu v Dramaljški smo srečali tudi 62-letnega upokojenega peka Ivana KAPLANA, ki je do svoje invalidske upokojitve, leta 1964, delal v pekarni v Samovi ulici.

Po obilnem kosilu si je privoščil nekaj počitka v prijetni senci dreves na vrtu, no pa ni bil nič nejevoljen, ko smo ga zaprosili za krajši razgovor. Radi bi namreč slišali tudi njegovo mnenje, kako se počuti v tem prijetnem okolju, kaj

mu je in kaj ni všeč, kako je s hrano in kakšen odnos ima do gostov v domu zaposleno osebje. Bil je odkrit in zgovoren in je povedal tole:

»V počitniški dom Žita v Dramaljški zahajam že pet let. Razmere so vsako leto boljše, letos pa lahko zatrdim, da sploh najboljša. Podnebje mi tukaj zelo prija, ker bolujem zaradi naduhe in krčnih žil. Prav zaradi tega odhajam sem dol. Škoda, ker ne morem v tem kraju prebiti večino leta, ker se mi že v kratkem času, ki ga tu prebijem, napadi naduhe zelo zmanjšajo. Ko pridem namreč za

tem znova domov, se mi, žal, vse ponavlja.

Hrana je odlična, le mesa ne morem jesti. Tudi odnos osebja do gostov je soliden in zelo dober. Nasploh pa sem zelo zadovoljen in srečen, ko tukaj srečam stare delovne tovariše, se z njimi v miru pogovorim in obujam spomine na leta nekdanjega dela v mojem kolektivu.

Še to: na koncu bi kot upokojenec želel izraziti vodstvu kombinata hvaležnost, da tudi nam upokojenecem nudi možnost preživljanja počitnic in vso oskrbo po takšnih cenah, kot delavecem, ki so še redno zaposleni.«

To so bile misli tovariša Kaplana, ki smo mu zaželeli še nadaljnje zadovoljstvo ob uživanju počitnic v Dramaljški dom.

## Zelo razgibana sezona

Da bi dali še »piko na i«, smo želeli zvedeti tudi, kakšno mnenje ima o letošnjem letovanju delavcev Žita komisija za počitniške domove. V razgovoru s predsednikom komisije, tov. Vinkom MIHELICEM, smo dognali, da je bilo v obeh počitniških domovih kombinata zelo razgibano vrvenje, zlasti še v Dramaljški dom.

Dom v Dramaljški ima, kot je znano, tri sobe z 9 ležišči, izven doma pa je bilo letos najetih 28 sob z 90 ležišči. Skupno število nočnin v času od 10. junija do 12. septembra je bilo 8.266, vseh redno prijavljenih gostov pa je bilo torej 649. Pri tem niso upoštevani gostje, ki so prišli v Dramaljški dom en, dva ali le nekaj dni.

Kakšnih posebnih pripomb glede odnosov osebja doma do gostov komisija nima. Za dosedanje delo je treba pohvaliti vse delavke in delavce, ki so si mnogo prizadevali, da bi zadovoljili goste. Potrebno pa bo urediti organizacijo dela in razmejiti delo ter funkcije med upravnikom in kuharico, da bo delo steklo še bolj nemoteno in zadovoljiveje, kar bo prav gotovo v korist ugleda doma in zaposlenega osebja. Vsekakor pa bodo morali doprinesati svoj delež tudi gostje sami, da bo v domu in najetih sobah vladal pravi red.

S hrano so bili gostje v glavnem zadovoljni, pritoževali pa so se ob mrzlih jedeh, da je bilo med njimi preveč mesnih konzerv, in želijo, da bi jih uprava doma v prihodnje črtala z jedilnika. Tudi kuharica naj bi imela bolj proste roke pri svojem delu.

Kot je že povedal upravnik doma, so bili gostje po večini zelo vpljudni in disciplinirani. Omeniti pa je treba, da so se zunanji najemodajalci sob pritoževali, da so bili nekateri gostje — zlasti v štirih primerih — skrajno brezobzirni, zakaj prostore so ponesnažili in nesnago pustili za seboj, ne da bi jih bilo pospravili. Tak odnos zasluži najostrejšo grajo, prav tako kot odnos do nasadov v parku, ki so tudi utrpeli nekoliko škode.

Precej zmede je pri namočanju ljudi v domu ali v zasebnih sobah povzročila

lo tudi dejstvo, da so se nekateri člani kolektiva Žita poprej prijavili za letovanje, tedaj, ko bi morali za odmor nastopiti, v Dramaljški dom niso odšli in se poprej sploh niso odjavili. Tako so ostale sobe neizkoriščene in prazne. Če bi omenjeni ljudje svojo odpoved prej ali sploh sporočili komisiji za počitniške domove, bi le-ta lahko dodelila te neizkoriščene penzione drugim interesentom, ki so prav tako želeli letovati v Dramaljški dom.

Do prihodnje sezone bo treba v domu popraviti fasado in greznico, preurediti in povečati jedilnico, premestiti točilno mizo, prav tako pa povečati plažo, katere zmogljivost je obvedno večjem številu gostov obšutno premajhna. V kuhinji bo potreben nov hladilnik; pa tudi električno plinski štedilnik, v kolikor bodo seveda na raz-

## Na Jelovici je prijetno

Vsi delavci, ki jim je bil omogočen dodatni letni odmor, niso bili samo v Dramaljški dom, temveč tudi v Dolenjskih Toplicah, Slatini Radenci, zdravilišču Laško in Budvi. Nekaj pa jih je bilo tudi na Gorenjskem, na Jelovici, sredi smrekovih gozdov in gorških očiakov. Od teh delavcev smo izbrali Avgusta Marušiča iz Pekatet, ki je skupaj z Antonom Planinškom iz Ljubljanskega področja preživljal svoj odmor v Parizanskem domu na Vodiški planini na Jelovici.

Prav rad se je odzval vabilu, naj pove nekaj o svojih vtisih. Pripovedoval je tole: »Dom je na nadmorski višini 1118 metrov. V njem je za pol stoletja ljudi prenočišč, restavracija in klubska soba. Obkrožen je s smrekovim gozdom, prav lep pogled pa se odpira na vso pokrajino Gorenjske. Ko sva bila na oddihu, je bilo tam tudi precej mater in žena padlih borcev. Bile so prijazne in zgovorne in pomenek je večkrat napegljal na to, kako je vsakdo preživljal čase NOB, pripovedovale so, kako so jim padli njihovi najbližji, pri tem pa so imele v očeh solze.

Naš dnevni red je bil ure-

polago finančna sredstva.

Počitniški dom na POKLJUKI je bil letos povsem obnovljen. Največ zaslug za to ima tov. Pintar, direktor DE Gorenjska, ki nenehno posveča temu domu vso skrb in je veliko svojega prostega časa porabil za to, da je dom sedaj preurejen in še prijetnejši kot prej.

Število nočitev v tem domu se je letos povečalo na 624, računati pa je seveda še na nadaljnje nočitve, ker je dom odprt tudi jeseni in pozimi. Zelo radi ga namreč obiskujejo smučarji in ljubitelji planin.

Žal pa je treba omeniti, da tudi tu gostje niso posvečali dovolj, nekateri pa skoraj nič pozornosti redu v domu. Niso pazili na inventar in niso pospravljali za seboj. Tudi ta dom bi morali ljudje ceniti kot svojo last, prav tako pa bi morali pomisliti, da pridejo za njimi še drugi ljudje, ki bi se radi nastanili v lepo očiščenih in pospravljenih prostorih.

Na koncu naj povemo še tole: komisija za počitniške domove se je trudila ugoditi željam delavcev, pri čemer imata veliko zaslug tovarišici Lidija in Justa. Člani komisije so imeli letos več kontrole nad domovoma, kar je pripomoglo k dobrim razmeram v njiju. Komisija izraža zahvalo gostom za korekten odnos in pozornost do zaposlenega osebja, samoupravnim organom in glavnemu direktorju kombinata pa za razumevanje vseh problemov.

Ljudje naj bi tudi v prihodnje tako številno obiskovali oba domova, želja pa je, da bi se pravočasno prijavljali in tudi odjavljali, zakaj s skupnimi močmi bo lahko marsikaj storiti, da bo delavcem ob njihovem oddihu v prihodnje zagotovljeno kar najboljše počutje.

jen približno takole, da smo dopoldne hodili na sprehode po gozdu, nabirali gobe, jagode ali druge sadeže in jih nosili v dom, da so jih bili deležni tudi tisti, ki niso bili zmožni peš hoje. Iz nabranih gob so nam v domu nekajkrat skuhalo tudi okusno juho.

Popoldneve smo preživeli večinoma v okolici doma, ali pa v njem, kadar je bilo slabše vreme. Takrat smo igrali šah, karte ali pa gledali televizijo. Hrana je bila izredno okusna in več kot zadostna. Na razpologo je bilo veliko mesa, dobre juhe, kompoti in od časa do časa tudi sadje. Zelo smo se spoprijateljili z upravnikom, ki je sicer zahleval red, pokazal pa je resnično skrb za vse goste. Ker smo imeli časa dovolj, smo se lotili tudi popravila ceste do doma, kar je še povečalo našo družabnost. Na koncu smo postali res prava borčevska družina in se tesno prijateljsko povezali. Reči moram, da je bil ta oddih zelo koristen, zakaj na sprehodih po gozdu in okolici smo se naučili veliko svežega zraka, ki nam je dal nove sile za nadaljnje delo.«

TONE BANCIC