



BILTEN-GLASNIK ŽIVILSKEGA KOMBINATA ŽITO

LJUBLJANA, MAJ 1967

LETO II — ŠTEVILKA 5 (49)

Na mnoga leta, tovariš direktor!

Devetindvajseti dan v aprilu leta 1967. Za mnoge ljudi povsem običajen spomladanski delovni dan, brez kakšnih posebnosti. Pa ni za vse to le običajen dan. Vsaj ne za našega slavljence, ki praznuje pol stoletja življenja in dela, za glavnega direktorja kombinata, tovariša Franca Puterla Cureta. Na ta dan je postal petdesetletnik in se »srečal z Abrahamom«. Brez vihrajočih zastav, brez slavnostnih govorov in napitnic praznuje svoj rojstni dan mož, ki je od ranih nog vedel stopati s trdnim korakom skozi življenje, ki je sebi in drugim znal utirati pot napredku, ki je zlasti v kombinatu Žito pokazal, kaj zmore odločen značaj in neuklonljiva volja. Kot takšnega ga pozna širok krog sodelavcev v lastnem podjetju in širom po Jugoslaviji.

značaju. Morda je že kot majhen fant tudi sanjari o neprestanem gibanju in borbi, saj je to pokazal tudi ob prihodu okupatorjev, ko se je leta 1941 takoj aktivno vključil v narodnoosvobodilno gibanje, nato pa 15. maja 1942 odšel neposredno v partizane, v Tomšičevo brigado. Že v novembru istega leta je bil na Pugledu ranjen, a je kljub



invalidnosti zdržal v borbenih enotah. Še več, kasneje je v okviru legendarne XIV. udarne divizije postal šef intendature in skupaj z ostalimi slavnimi komandanti in borci te divizije prenašal hude napore vse do zmagovitega vstajenja nove Jugoslavije in poraza okupatorjev ter domačih izdajalcev. Ob koncu vojne pa ni takoj slekel vojaške suknje, saj je čutil, da je JLA še potreben, in se je demobiliziral šele leta 1956 kot major JLA.

Kljub velikim naporom med bojem z okupatorjem pa ni pozabil svojega priljubljenega športa. Skupaj z nekaterimi tovariši,

ki so bili prav tako nekdanji aktivni nogometaši, je organiziral nekaj tekem v Savinjski dolini, da so imeli borci nekoliko razvedrila. Bil je vseskozi veder in hraber, o čemer pričajo tudi odlikovanja, ki jih je prejel. Je nosilec spomenice 1941, dveh redov za hrabrost, reda zaslug za narod II. stopnje, reda bratstva in enotnosti II. stopnje in reda za vojne zasluge II. stopnje, leta 1943 pa je postal tudi član KP.

Po končani službi v JLA se je vključil v nadaljnje aktivno delo na gospodarskem in političnem področju. 1. februarja 1965 je postal direktor Mlinske industrije v Ljubljani, nato je bil 1. oktobra 1957 imenovan za direktorja novega podjetja Žito-moka, od 1. julija 1958 pa je glavni direktor živilskega kombinata Žito. Njegovo delo na gospodarskem področju, sploh v veji živilske stroke je težko opisati s skromnimi besedami. O tem vedo največ njegovi sodelavci in vsi delavci, ki so že dolga leta skupaj z njim v Žitu. O njegovih velikopoteznih akcijah za

dobrobit kombinata pričajo najbolj zgovorno številni novi objekti mlinске in predelovalne industrije, priča vedno večja rast in krepko uveljavljanje Žita v naši in drugih republikah. Vse to je v največji meri zasluga tov. Franca Puterla Cureta, ki žrtvuje vse svoje sile za čim boljši uspeh podjetja in za boljše življenjske pogoje svojih delavcev. Strog je do delavcev, a uvideven in pravičen. Za vsakogar zna najti primerno besedo, vsakomur svetovati in tudi sprejemati nasvete in to je odlika njegovega upornega, a kljub vsemu blagega značaja.

Tovariša Cureta pa poznajo tudi družbeno politične organizacije. Že celo desetletje je član odbora za Pohod po poteh partizanske Ljubljane, bil je nekaj let predsednik občinskega odbora ZB Ljubljana Šiška, sodeloval je na vseh konferencah in kongresih ZB, je predsednik gospodarske komisije SNOUB Toneta Tomšiča, član ZK, ZB, ZROP, ZVVI in SZDL, skratka, kljub obilici dela na odgovornem delov-

V TEJ ŠTEVILKI:
KOČVARJI,
DOBRODOŠLI
V ŽITU!

Stran 3-4

NOVOSTI
V PEKARSTVU

Stran 5

NAGRADNA
KRIŽANKA ITD.

Stran 6

nem mestu glavnega direktorja kombinata, še vedno najue čas tudi za delo v teh organizacijah. Je tudi predsednik upravnega odbora poslovnega združenja Žitne skupnosti in član nekaterih strokovnih organizacij živilskih podjetij.

Tovariš direktor Cure! Ob tem, ko slaviš tako pomemben življenjski jubilej in si še vedno mladeniški, veder in hudomušen, pa naklonjen delavcem in delu na vseh področjih, se ti vsi tvoji sodelavci zahvaljujejo za ogromne napore, ki jih vlagas v prid kombinatu za boljšo bodočnost delovnih ljudi. Želimo, da bi praznoval še več tako pomembnih jubilejev, predvsem pa ostal dolga leta zdrav in vitalen, kot si bil doslej.

Na mnoga leta!

IZVOLILI SMO SAMOUPRAVNE Organe

V prejšnji številka našega lista smo objavili razpis za volitve v samoupravne organe kombinata. 17. aprila so bile za tem volitve tudi izvedene.

V vseh dvanajstih delovnih enotah so bili najprej zbori delovnih ljudi, na katerih so obravnavali razna tekoča vprašanja v zvezi z nalogami, ki jih imajo DE v kombinatu Žito. Izbirali in predlagali so svoje kandidate za svete delovnih enot in za delavski svet kombinata.

Komisija za izvedbo volitev v samoupravne organe je po pregledu celotnega volilnega materiala ugotovila,

da so bile volitve v kombinatu Žito oziroma po DE v predpisanem roku in po zakonskih določilih v redu opravljene.

Na podlagi točnih ugotovitev komisije so bile volitve v samoupravne organe v kombinatu Žito veljavne. Rezultati volitev po DE so naslednji:

V delovni enoti Uprava je bilo na dan volitev skupno 147 volilnih upravičencev, od katerih jih je glasovalo 135 ali 91,8%. Neveljavna glasovnica 1, veljavnih glasovnic je bilo 134. Opravičeno odsotnih je bilo 12, neopravičeno nihče.

V delavski svet kombinata sta bila izvoljena dva kandidata, in sicer:

1. Bertonec Marija 87 glasov
 2. Kuret ing. Arzenij 62 glasov.
- V DS kombinata niso bili izvoljeni:
1. Jeršin Justina 42 glasov,
 2. Rus Milan 43 glasov,
 3. Martinčič Anton 34 glasov.
- V Svet delovne enote Uprava je bilo izvoljenih 5 kandidatov:
1. Bidovec Kristina 97 glasov,
- (Nadaljevanje na 2. str.)

**Ob delavskem prazniku, 1. maju
in ob Dnevu zmage 9. maju
čestitajo vsem delovnim ljudjem
naše domovine
samoupravni organi,
družbeno politične organizacije
in uredništvo Glasnika »ŽITO«**

IZVOLILI SMO SAMOUpravne Organe

(Nadaljevanje s 1. str.)

2. Jamnik Adolf, 93 glasov,
 3. Dekleva Jože 91 glasov,
 4. Marolt Jože ml. 84 glasov,
 5. Glavan Pavla 78 glasov.
- V Svet DE Uprava niso bili izvoljeni:
1. Čerin Bogomila 77 glasov,
 2. Končan Anica, 59 glasov,
 3. Zapušek Justina 55 glasov,
 4. Pantar Milena 37 glasov.

V delovni enoti Ljubljansko področje je bilo na dan volitev skupno 63 volilnih upravičencev, od katerih jih je glasovalo 56 ali 89%. Neveljavna je bila 1 glasovnica, veljavnih jih je bilo 55. Opravičeno odsotnih je bilo 7, neopravičeno nihče.

V delavski svet Kombinata sta bila izvoljena dva kandidata, in sicer:

1. Lipuš Mišo 45 glasov,
 2. Perc Drago 25 glasov.
- V DS kombinata nista bila izvoljena:

1. Mlinarič Jože 20 glasov,
2. Repar Stane 18 glasov.

V Svet delovne enote Ljubljansko področje je bilo izvoljenih 5 kandidatov:

1. Pogačar Minka 48 glasov,
2. Boškovič Vinko 44 glasov,

3. Perc Drago 44 glasov,
4. Mlinarič Jože 41 glasov,
5. Repar Stane 40 glasov.

V Svet DE Ljubljansko področje nista bila izvoljena:

1. Kos Rezka 29 glasov,
2. Planinšek Anton 29 glasov.

V delovni enoti Pekatete je bilo na dan volitev 76 volilnih upravičencev, od katerih jih je glasovalo 66 ali 86,8%. Neveljavne glasovnice so bile 3, veljavnih pa je bilo 63. Opravičeno odsotnih je bilo 10, neopravičeno nihče.

V delavski svet Kombinata sta bila izvoljena dva kandidata:

1. Zajc Iva 37 glasov,
2. Lipicer Drago 36 glasov.

V delavski svet Kombinata nista bili izvoljeni:

1. Rupnik Francka 34 glasov,
2. Zemljič Marija 17 glasov.

V Svet delovne enote Pekatete je bilo izvoljenih 5 kandidatov:

1. Primožič Ivanka 59 glasov,
2. Andoljšek Marjan 58 glasov,
3. Godnjavec Ljuba 51 glasov,
4. Uhan Marija 51 glasov,
5. Drglin Francka 48 glasov.

V Svet DE Pekatete ni bila izvoljena:

1. Krašovec Marija 48 glasov.

V delovni enoti Pekarna Šmartinska je bilo na dan volitev skupno 88 volilnih

upravičencev, od katerih jih je glasovalo 85 ali 96,6%. Neveljavnih glasovnic je bilo 11, veljavnih pa 74. Opravičeno odsotna sta bila 2, neopravičeno odsoten eden.

V delavski svet Kombinata sta bila izvoljena dva kandidata, in sicer:

1. Pirc Jože ml. 61 glasov,
2. Kunšič ing. Zdravko 51 glasov.

V DS Kombinata ni bil izvoljen:

1. Lenič Stane 36 glasov.

V Svet delovne enote Pekarna Šmartinska je bilo izvoljenih 6 kandidatov:

1. Poglavšek Jože 66 glasov,
2. Antloga Milan 53 glasov,

3. Marolt Alojz 52 glasov,
4. Zemljič Jakob 50 glasov,

5. Rigler Alojz 49 glasov,
6. Bajc Miro 47 glasov.

V Svet DE Pekarna Šmartinska niso bili izvoljeni:

1. Kunšič ing. Zdravko 45 glasov,
2. Žižek Marija 43 glasov,
3. Vrbole Ignac 39 glasov.

V delovni enoti Pekarna Samova je bilo na dan volitev skupno 80 volilnih upravičencev, od katerih jih je glasovalo 71 ali 88,8%.

Neveljavnih glasovnic ni bilo, veljavnih glasovnic 71. Opravičeno odsotnih je bilo 8, neopravičeno odsoten 1.

V delavski svet Kombinata sta bila izvoljena dva kandidata, in sicer:

1. Rožmanc Vinko 54 glasov,
2. Fišer Stane 43 glasov.

V DS Kombinata ni bil izvoljen:

1. Šuc Stanislav 35 glasov.

V Svet delovne enote Pekarna Samova je bilo izvoljenih 8 kandidatov:

1. Štefančič Martin 64 glasov,
2. Papež Vid 62 glasov,
3. Latinčič Veljko 62 glasov,
4. Jagdauti Aslan 61 glasov,
5. Štrukelj Stane 60 glasov,
6. Vukelič Tomo 60 glasov,
7. Ahčin Stane 57 glasov,
8. Despič Dušan 55 glasov.

V Svet DE Pekarna Samova ni bil izvoljen:

1. Žagovec Stane 48 glasov.

V delovni enoti Trgovina je bilo na dan volitev skupno 38 volilnih upravičencev, od katerih jih je glasovalo 37 ali 97,2%. Neveljavna glasovnica je bila ena, veljavnih pa je bilo 36. Opravičeno odsoten eden, neopravičeno nihče.

V delavski svet Kombinata je bil izvoljen en kandidat, in sicer:

1. Tomažin Franc 34 glasov.

V svet delovne enote Trgovina je bilo izvoljenih 5 kandidatov:

1. Gradič Anica 34 glasov,
2. Ivanc Ivanka 34 glasov,
3. Kastelic Anica 31 glasov,

4. Šuc Zdenka 29 glasov,
5. Pust Iva 27 glasov.

V Svet DE Trgovina ni bila izvoljena:

1. Turk Amalija 25 glasov.

V delovni enoti Notranjsko področje je bilo na dan volitev skupno 41 volilnih upravičencev, od katerih jih je glasovalo 38 ali 93%. Neveljavna glasovnica je bila ena, veljavnih pa 37. Opravičeno odsotni so bili trije, neopravičeno nihče.

V delavski svet Kombinata je bil izvoljen en kandidat, in sicer:

1. Car Štefan 24 glasov.

2. Kržič Marjan 13 glasov.

V Svet delovne enote Notranjsko področje je bilo izvoljenih 5 kandidatov:

1. Tomšič Rada 30 glasov,
2. Bizovičar Vinko 23 glasov,
3. Lazar Janez 23 glasov,
4. Novak Ciril 23 glasov,
5. Kržič Marjan 20 glasov.

V Svet DE niso bili izvoljeni:

1. Turšič Franc 16 glasov,
2. Poderoš Ivan 13 glasov,
3. Juršič Andrej 12 glasov,
4. Nagode Franc 8 glasov,
5. Sedej Franc 8 glasov,
6. Zemljič Franc 8 glasov.

V delovni enoti Domžalsko področje je bilo na dan volitev skupno 79 volilnih upravičencev, od katerih jih je glasovalo 70 ali 88,7%.

Neveljavnih glasovnic je bilo 5, veljavnih pa 65. Opravičeno odsotnih 9, neopravičeno nihče.

V delavski svet Kombinata sta bila izvoljena dva kandidata, in sicer:

1. Kosmač Matija 40 glasov,
2. Šušteršič Albin 33 glasov.

V DS Kombinata nista bila izvoljena:

1. Pugelj Gabrijel 29 glasov,
2. Vrenjak Ivan 23 glasov.

V Svet delovne enote Domžale je bilo izvoljenih 5 kandidatov:

1. Kočar Janez 51 glasov,
2. Zalokar Ivan 49 glasov,
3. Jemc Rudi 42 glasov,
4. Bervar Ana 41 glasov,
5. Prašnikar Alojz 39 glasov.

V Svet DE niso bili izvoljeni:

1. Lupša Janko 25 glasov,
2. Potočnik Marjeta 24 glasov,
3. Štante Bernard 23 glasov,
4. Gregorič Martin 16 glasov,
5. Kuzma Jože 14 glasov.

V delovni enoti Gorenjsko področje je bilo na dan volitev skupno 132 volilnih upravičencev, od katerih jih je glasovalo 125 ali 94,7%.

Neveljavnih glasovnic ni bilo, veljavnih pa je bilo 125. Opravičeno odsotnih 7, neopravičeno odsoten nihče.

V delavski svet Kombinata so bili izvoljeni naslednji kandidati:

1. Marn Ivan 54 glasov,
2. Švigelj Stane 54 glasov,
3. Zupanc Drago 54 glasov,
4. Maček Franc 53 glasov,
5. Rus Anton 53 glasov,
6. Lahajnar Rafaela 45 glasov.

Za dobo enega leta:

1. Kavčič Ivan 46 glasov,
2. Maček Franc 43 glasov.

Za dobo dveh let:

1. Rus Anton 53 glasov,
2. Šašelj Henrik 39 glasov.

V DS Kombinata nista bila izvoljena:

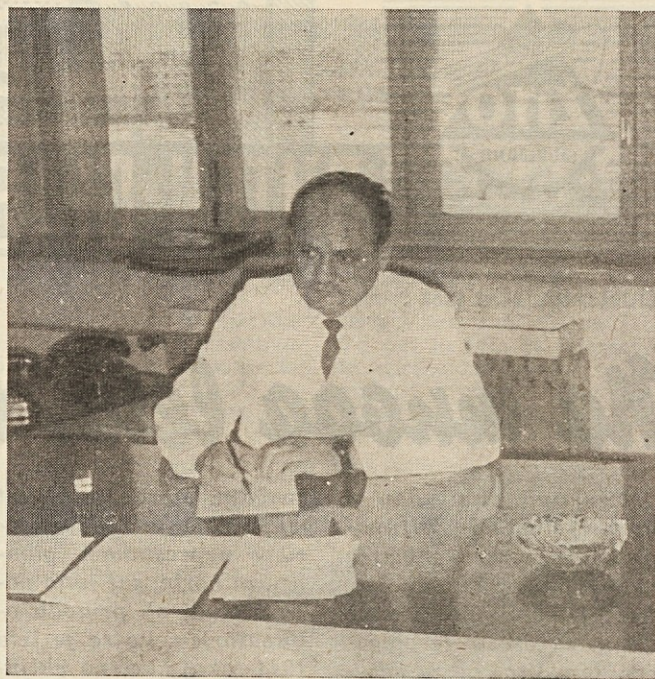
1. Jaklič Ivan 31 glasov,
2. Malovrh Janez 28 glasov.

V Svet delovne enote Pekarna Kranj so bili izvoljeni naslednji kandidati:

1. Turk Silva 18 glasov,
2. Debeljak Janez 18 glasov,
3. Petek Ančka 16 glasov.

V delovni enoti Novo mesto je bilo na dan volitev 8 volilnih upravičencev, od katerih jih je glasovalo 8 ali 100%.

(Konec na 4. str.)



Za občinskega odbornika v Zboru delovnih skupnosti skupščine občine Ljubljana Moste-Polje je bil ponovno izvoljen tov. Zore

1. Pintar Anton 90 glasov,
2. Kolarič Peter 97 glasov,
3. Potočnik Anica 71 glasov.

V DS Kombinata nista bila izvoljena:

1. Vrečko Anica 71 glasov,
2. Špič Filip 41 glasov.

V svet delovne enote Gorenjsko področje je bilo izvoljenih 6 kandidatov:

1. Goričnik Janez 76 glasov,
2. Kovačič Franc 70 glasov,
3. Kirin Janez 63 glasov,
4. Štravs Vinko 62 glasov,
5. Miklavčič Franc 61 glasov,
6. Zupan Sonja 60 glasov.

V Svet DE niso bili izvoljeni:

1. Rozman Milan 59 glasov,
2. Potočnik Ivica 59 glasov,
3. Jakopič Danica 59 glasov,
4. Kalan Slavko 54 glasov,
5. Pintar Jelka 52 glasov,
6. Heberle Valentin 48 glasov.

V delovni enoti Pekarna Kranj je bilo na dan volitev skupno 67 volilnih upravičencev, od katerih jih je glasovalo 62 ali 92,7%.

Neveljavni glasovnici sta bili 2, veljavnih pa 60. Opravičeno odsotnih je bilo 5, neopravičeno nihče.

V delavski svet Kombinata za dobo dveh let sta bila izvoljena dva kandidata, in sicer:

1. Kavčič Ivan 46 glasov,
2. Maček Franc 43 glasov.

Za dobo enega leta:

1. Kavčič Ivan 46 glasov,
2. Maček Franc 43 glasov.

Za dobo dveh let:

1. Rus Anton 53 glasov,
2. Šašelj Henrik 39 glasov.

V DS Kombinata nista bila izvoljena:

1. Jaklič Ivan 31 glasov,
2. Malovrh Janez 28 glasov.

V Svet delovne enote Pekarna Kranj so bili izvoljeni naslednji kandidati:

1. Turk Silva 18 glasov,
2. Debeljak Janez 18 glasov,
3. Petek Ančka 16 glasov.

V delovni enoti Novo mesto je bilo na dan volitev 8 volilnih upravičencev, od katerih jih je glasovalo 8 ali 100%.

(Konec na 4. str.)

1. Kozan Alojz 56 glasov,
2. Jagodic Mihael 52 glasov,
3. Pribovšek Alojz 46 glasov,
4. Zadavec Milan 39 glasov,
5. Kutin Ciril 38 glasov.

V Svet DE niso bili izvoljeni:

1. Tomc Štefka 39 glasov,
2. Šašelj Henrik 36 glasov,
3. Gričar Borislava 33 glasov.

V delovni enoti Pekarna in slaščičarna Kočevje je bilo na dan volitev skupno 35 volilnih upravičencev, od katerih jih je glasovalo 32 ali 91,5%.

Neveljavne glasovnice so bile 3, veljavnih glasovnic pa 29. Opravičeno odsotni 3, neopravičeno odsoten nihče.

V delavski svet Kombinata za dobo dveh let je bil izvoljen en kandidat, in sicer:

1. Marinč Jože 23 glasov.

Za dobo enega leta je bil izvoljen en kandidat, in sicer:

1. Debeljak Janez 16 glasov.

V DS Kombinata nista bila izvoljena:

1. Škoda Lenčka 14 glasov,
2. Zavodnik Ivan 6 glasov.

V Svet delovne enote Pekarna in slaščičarna Kočevje so bili izvoljeni naslednji kandidati:

1. Škoda Vida 26 glasov,
2. Škoda Lenčka 25 glasov,
3. Sterniša Elica 25 glasov,
4. Žnidaršič Anton 25 glasov,
5. Zavodnik Ivan 24 glasov.

Za dobo enega leta:

1. Križ Blaž 24 glasov,
2. Gorše Roza 21 glasov,
3. Gril Majda 19 glasov,
4. Koch Franc 19 glasov.

V Svet DE niso bili izvoljeni:

1. Turk Silva 18 glasov,
2. Debeljak Janez 18 glasov,
3. Petek Ančka 16 glasov.

V delovni enoti Novo mesto je bilo na dan volitev 8 volilnih upravičencev, od katerih jih je glasovalo 8 ali 100%.

(Konec na 4. str.)

**Predstavljamo
vam kolektive**

KOČEVARJI, DOBRODOŠLI V ŽITU!

TOKRAT SMO NAMENILI OBISK »NOVINCEM«, KI SO ŠELE NEDAVNO POSTALI ČLANI KOMBINATA ŽITO — MALOŠTEVILEN KOLEKTIV SOLIDNO DELA IN GOSPODARI — VLJUDNOST IN SOLIDNA POSTREŽBA V PRODAJALNI ZAGOTAVLJATA ŠIROK KROG KUPCEV — PRI ŽITU SE NADEJAJO PRIMERNE POMOČI IN SPODBUDE

Stiri leta po vrsti sem vsak mesec potoval v Kočevje po službeni potrebi in vsa štiri leta sem se v jutranjih urah večkrat ustavil v lokalu ob Ljubljanski cesti, kjer sem zajtrkoval. Ob vstopu v ta lokal, nad vhodom katerega piše »Pekarna in slaščičarna«, sem vsakokrat naletel na hitro in solidno postrežbo. Nisem se še dobro usedel, že je bila pri mizi prodajalka in me je vljudno povprašala, kaj želim. Zares najboljši vtis sem dobil ob takšnem odnosu do gostov.

V januarju se je kolektiv Slaščičarne in pekarnice Kočevje priključil k Žitu, seveda po redni poti, z referendumom. No, pa referendum skoraj ne bi bil potreben, zakaj člani tega kolektiva so se z najboljšimi željami odločili za priključitev, ostale delovne enote Žita pa so prav tako soglasno potrdile priključitev.

Prav v zadovoljstvo mi je bila dana naloga, naj po nekaj mesecih, odkar je to podjetje nova delovna enota kombinata, obiščem njen kolektiv in napišem kar največ o njem, o delu in o njegovih sedanjih uspehih ter načrtih in željah v prihodnje.

DEVET LET OBSTOJA

Ob obisku smo se srečali z direktorjem DE tov. Marinčem in računovodjo tov. Vukanom. Ta dva sta mi povedala vse, kar sem želel zvedeti in sem tudi sedaj zapisal.

Pa začnimo od kraja. Ta nova delovna enota kombinata obstaja od leta 1948 in je prej kot podjetje sodila pod nekdanji krajevni ljudski odbor. V začetku je bilo v podjetju zaposlenih od 24 do 26 ljudi, sedaj pa jih je 36. Največ je med njimi

ženski, skupaj 21, medtem ko je moških 15. Pripojitev k Žitu je bila opravljena 1. januarja letos. Delovna enota ima v svojem sestavu



Direktor DE tov. Marinč (desno) in računovodja tov. Vukan

pekarno, slaščičarno, prodajalno in zajtrkovalnico.

V svojem dosedanjem delovanju je podjetje gospodarilo zelo solidno in se vzdrževalo z lastnimi sredstvi brez obratnih kreditov. Razumljivo pa so morali najeti kredite za razne investicije, kot na primer za adaptacijo zajtrkovalnice in prodajalne »Metka«, ki so jo lani prevzeli v svoje okrilje. Težave so bile le v tem, ker podjetje ni imelo dovolj sredstev za nakup stanovanj za svoje delavce. Le-ti so seveda zaradi tega

odhajali iz podjetja ter so si iskali dela drugod, z željo, da bi dobili stanovanja ali pa z mislijo, da bodo drugod bolje zaslužili. Precej pa se jih je vrnilo nazaj v svoje matično podjetje, ker so tukaj konec koncev le boljše plačani kot bi bili drugod. Zadnja leta se je delovna sila nasploh ustalila.

NAJPREJ O PEKARNI

Beseda se je zavrtela najprej o pekarni. Oba sodelavca sta povedala, da pekarna izdeluje bel in črn, ržen mešan ter mlečni kruh, od peciva pa velike in majhne žemlje, rogljiče, pletenke, soljence in slane preste. Skupaj proizvedejo v pekarni 3000 kg vseh vrst kruha, 450 kg peciva in 1500 kosov žemelj dnevno. Vsi artikli gredo sproti v prodajo in jih tudi v celoti prodajo. Izjema so preste, ki jih delajo vsak drugi dan.

Odjemalci pekarskih proizvodov so občani, gostinska podjetja, dijaški internat in poslovalnice podjetja Trgopromet, torej večina iz Kočevja.

Pekarna ima skladišče za moko, prostor za meslinico in oblikovalnico ter za dve parni peči. V obratovanju pa je sedaj le ena dvoetažna in izdelava po 1500 kg proizvodov v eni izmeni 8 ur. Peči delajo v dveh izmenah. Prva začne ob 18.30 uri z mešanjem, sledijo ob 21. uri oblikovalci, ob 22. uri pa predpečniki. Druga izmena pa začne z delom ob 1. uri ponoči in dela po potrebi, dokler ni vse delo opravljeno. V pekarni so imeli doslej precej slab stroj za oblikovanje testa in ga bodo vrnil Mlinostroju v Domžale, pričakujejo pa nov stroj iz Zahodne Nemčije in se bosta oblika izdelkov kot tudi kvaliteta

izboljšali. Razen tega je v pekarni še sejalni in pa mešalni stroj. Delavci so že starejši, izkušeni ljudje, ki so v okviru podjetja zaposleni po 14 let, poleg njih pa so tudi mlajši peki, medtem ko vzamejo vsako leto v uk po enega vajenca. S kadrom v glavnem ni problemov, smo zvedeli.

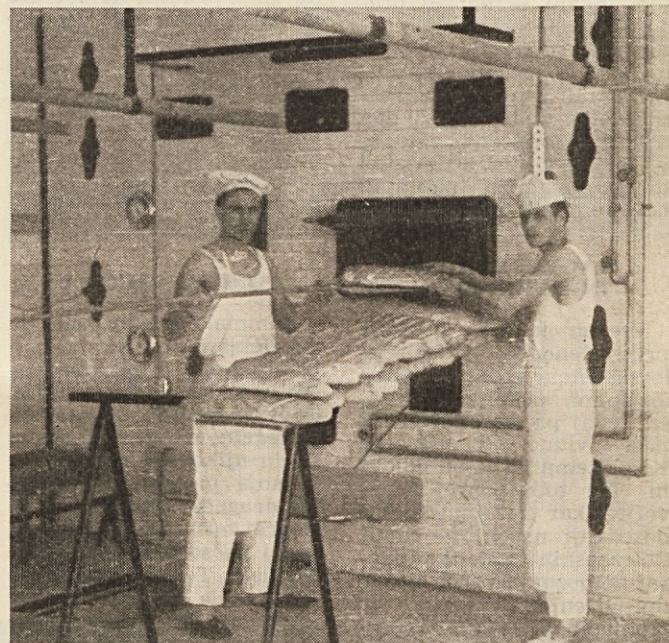
MED SLAŠČICAMI

Zelo donosen proizvodni obrat je tudi slaščičarna, ki izdeluje nad 30 različnih vrst slaščičarskega peciva, tako kekse, čajno pecivo, baby piškote, janeževne upognjenke, medenjake in podobno, dalje slaščice, sveže pecivo, sladoled, turški med, torej kaj pestro izbiro za sladkosnedneže. Tudi vse to blago gre sproti v prodajo, sploh pa, kar je ra-

daja rentabilna. Zato so prodajo na tem mestu pred tremi leti ukinili. Za tem pa so začeli prodajati kruh tudi v špecerijskih trgovinah podjetja Trgopromet.

Prodajalke v obeh prodajalnah so zaposlene že po več let in dobro obvladujejo svoje delo, so vljudne in kupce hitro postrežejo.

Prodaja pa seveda niha. Največja je vsakega desetega v mesecu, ko pridejo v Kočevje gozdni delavci, ki tedaj dobijo prejemke in pridejo v mesto kupovat. Pripeljejo se tudi po 50 km daleč. Veliko blaga prodajo še ob raznih cerkvenih praznikih med tednom, zakaj takrat pridejo v mesto kmetje, seveda pa še takrat, kadar so uradni dnevi na občini. To so zelo plodni dnevi za prodajo različnih izdelkov te delovne enote.



Peč v pekarni, kjer pečejo kruh, pecivo in slaščičarske izdelke. Levo je pek Pandurovič, že 17 let v podjetju, zelo prizadeven, desno Koch, ki je začel tukaj kot vajenec

zumljivo, med mladež, ki sodi med glavne odjemalce teh izdelkov.

Delavke opravljajo svoje delo predvsem ročno, v pomoč jim je samo stepalni stroj, a je že precej dotrajan. Za končno izdelavo svojih proizvodov, se pravi za peko, pa uporabljajo pekarsko peč.

ŽIVAHEN PROMET

V obeh prodajalnah, tako na Ljubljanski cesti, kot v Metki, je promet dokaj živahen. Največ ga je od 8. do 11. ure. Promet je razgiban kljub temu, da kruh prodajajo tudi trgovine Trgoprometa. Ljudje namreč raje kupujejo kruh v prodajalni te delovne enote, ker so mnenja, da bodo le v njej dobili bolj sveže izdelke, predvsem pa kruh. Ker pa je nastala v prodajalni na Ljubljanski cesti večkrat gneča, so pred nekaj leti poizkusili prodajati kruh tudi na bližnji tržnici ob Rinži. Ta prodaja pa ni uspela, ker so prodali le okrog 800 do 100 kg kruha na dan in torej ni bila pro-

Povedati je treba še, da kolektiv ni imel nikdar težav, kako prodreti s svojimi izdelki na tržišče. Pred leti celo niso mogli zadostiti potrebam tržišča.

PA ŠE PROBLEMI

Ob nadaljnem razgovoru sem dognal, da morajo v delovni enoti imeti tudi precej iznajdljivosti. Gre namreč za problem, ki ga morajo reševati vsak dan sproti. Trgovine oziroma kupci, ki nabavljajo več blaga skupaj, kruha in peciva nikdar ne naročijo en dan poprej, da bi ga vedeli v pekarni pripraviti v zadostni količini. Zato morajo biti samoiniciativni pri tem, koliko je treba proizvesti različnih artiklov vsak dan.

V zadnjem času so odjemalci postavili tudi zahtevo, da bi jim delovna enota Pekarna in slaščičarna Kočevje dostavljala blago v njihove poslovalnice z lastnim vozilom. To pa je za zdaj še težava, ker lastnega vozila še nimajo, v-

(Konec na 4. strani)



Pogled na poslovalnico ob Ljubljanski cesti, kjer je tudi uprava, pekarna in slaščičarska delavnica

KOČEVARJI dobrodošli v Žitu!

(Nadaljevanje s 3. strani)
dar računajo, da bodo v doglednem času kupcem izpolnili lahko tudi to željo. Letos nameravajo rekonstruirati pekarsko delavnico, da bi proizvajali več blaga, za tem pa bodo začeli dostavljati blago delavcem. S tem upajo, da se bo tudi povečala prodaja.

Poseben problem predstavlja Metka. To poslovalnico, ki je bila mlečna restavracija, je imelo prej stanovanjsko podjetje, a jo je moralo opustiti. Ker je pekarna hotela imeti novo poslovalnico za prodajo svojih slašičarskih izdelkov, je prevzela v svoje okrilje Metko. Glede na to, da je ob prevzemu občina postavila zahtevo, naj v tem lokalni še naprej prodajajo tople obroke malice, nastaja problem, ker so malice prepceni, prehranski artikli zanje pa so dražji. Metka tudi ni ves dan dovolj izkoriščena, zato se ukvarjajo z mislijo, kako bi to poslovalnico napravili bolj rentabilno.

NAGRAJEVANJE IN DISCIPLINA

Praden je bilo podjetje priključeno kot nova delovna enota k Žitu, je bila disciplina nekoliko rahlejša, sedaj pa se delovni odnosi vidno izboljšujejo. Kljub temu pa je bil delovni elan tudi poprej zadovoljiv, kar kažejo tudi vsi dosednji uspehi te enote. Bolezenskih izostankov skoraj ne poznajo, razen v zelo upravičenih vzrokih, ob prehladih, ki se zaradi sprememb v temperaturi pojavljajo pri pekih in prodajalkah, ki so izpostavljeni prepihu.

V času, ko se marsikje na široko govori o nagrajevanju delavcev po učinku, imajo v Kočevju to v resnici tudi urejeno na zani-

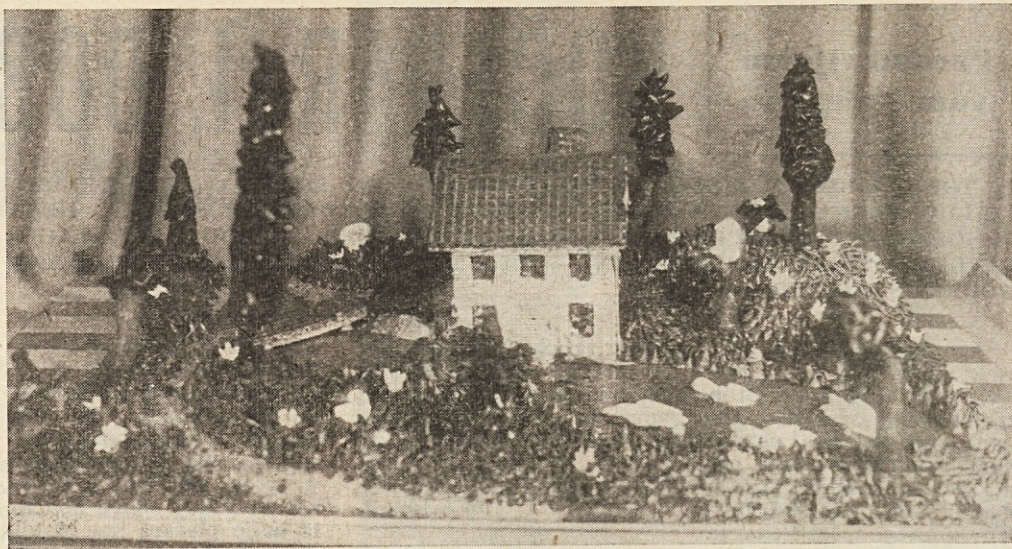
miv in spodbuden način. V pekarni in v slašičarni so delavci in delavke plačane od enote izdelanih proizvodov, to je, da več zaslužijo, čim več naredijo. Na ta način se merijo osebni dohodki vseh delavcev in delavk. V prodajalni so prodajalke plačane od pekarskih izdelkov po enoti proizvoda, od slašičarskih izdelkov in trgovskega blaga pa v odstotkih od doseženega prometa.

Tak način nagrajevanja imajo uveden že štiri leta. Je pa zelo spodbuden, zaradi česar se pri delu in prodaji vsi zelo trudijo, pri tem pa dosegajo vidne uspehe in imajo korist tka delavci kot tudi vsa delovna enota. Zanimivo je tudi, da v pekarni delavci na ta način lahko sami vodijo evidenco, koliko izdelajo, in imajo jasno sliko, koliko koliko bodo zaslužili. Sicer pa so prejemki v tej delovni enoti približno taki: peki od 82.000 do 100.000 S din, slašičarke od 64.000 do 71.000, prodajalke pa od 64.000 do 72.000 S din.

PO PRIKLJUČITVI

Zanimalo me je, kako so v kolektivu sprejeli sklep o priključitvi in kako se počutijo sedaj v okviru Žita. Tov. Marinč in Vukan sta povedala, da je bil doslej način njihovega dela in reševanja problemov nekoliko drugačen, kot je sedaj. Poprej niso imeli komisij, sedaj pa so prevzeli ta način dela. To jim zdaj v začetku dela še težave prav glede novih prijemov obravnavnja problematike delovne enote. Treba se bo seveda prilagoditi novemu delu in življenju.

»Razni kupci nas vprašujejo, čemu smo se priključili k Žitu,« sta dejala, »vendar smo prepričani, da bodo čez čas že spoznali,



Na sliki vidite torto, izdelek slašičarjev DE Kočevje, ki so jo naredili za razstavo

da bo to predvsem njim v korist, kajti izboljšala se bo kvaliteta, ko bomo lahko izboljšali delovni postopek.«

Kolektiv sam pa je sprejel priključitev zelo pozitivno, ker čuti, da bo imel zlasti strokovno pomoč pri svojem delu ter bo v okviru kombinata še bolj zaživel in napredoval. To se je odrazilo tudi pri referendumu, kjer so se vsi delavci, razen enega, odločili za priključitev.

»Pričakujemo in želimo pa, da bomo od kombinata in njegovih samoupravnih organov dobili vselej potrebno pomoč, kadar jo bomo rabili in želimo, da bi se dobro in povsem vključili v novo okolje oziroma sredino,« so bile zaključne misli obeh sogovornikov.

Po končanem razgovoru sem si ogledal vse obratne prostore. Ti so res skromni in majhni, vendar zelo snažni in primerno urejeni. Za svoje delo imajo na razpolago skladišče za moko, mesilnico in pekarno v enem prostoru, slašičarsko delavnico, majhno (premajhno) hladilnico za kruh, sanitarije s kopalnico, slašičarno, pisarno, ročno skladišče trgovskega blaga, prodajalno na Ljubljanski cesti ter poslovalnico Metka. Prostori so res skoraj nerešljiv problem za po-

trebno proizvodnjo in tudi prodajo.

Sicer pa imajo svoj svet delovne enote z devet člani, dva pa sta tudi člana delavskega sveta kombinata. Sindikalna organizacija rešuje problemaiko na skupnih delovnih sestankih, ki jih imajo lahko le ob sobotah po 19. uri, da se večina delavcev lahko sestankov tudi udeleži. Izmensko delo v proizvodnji pa kolek-

tiv precej ovira in se ne more v prostem času kakorkoli posvetiti raznim oblikam družbenih dejavnosti in v njih udeleževati.

Zaključili smo in poizkusili opisati delo in življenje tega kolektiva, ki je naredil prve korake v novo življenje v okviru kombinata Žito. Zaželimo vsem članom kočevskega kolektiva dobrodoščilo!

T. B.

IZVOLILI SMO...

(Nadaljevanje z 2. strani)

V delavski svet Kombinata je bil izvoljen en kandidat, in sicer:

1. Vrstovšek Franc 7 glasov.

V DS Kombinata ni bil izvoljen:

1. Kuplenk Alojz 1 glas.

Svet delovne enote »Novo mesto« tvorijo vsi zaposleni, to pa zaradi tega, ker je njihovo število premajhno, da bi se iz njihovih vrst lahko izbral svet DE. Ti tovariši so naslednji:

1. Kuplenk Alojz,
2. Malenšek Alojz,
3. Malenšek Milena,
4. Mohar Alojz,
5. Radešček Anton,
6. Srebrnjak Anton,
7. Vrstovšek Franc,
8. Zarabec Janez.

Volitve v Svete delovnih enot v Kombinatu Žito so bile na 13 voliščih ter je od 854 volilnih upravičencev glasovalo 785 ali 92%. Neveljavnih glasovnic je bilo 28 ali 32,8%, veljavnih glasovnic pa 757 ali 88,9%. Opravičeno odsotnih je bilo 67 ali 7,85%, neopravičeno odsotna pa sta bila dva ali 2,34%.

V delavski svet Kombinata je bilo izvoljenih 24 kandidatov, in sicer 15 neposrednih proizvajalcev ter 9 ostalih delavcev. Med člani delavskega sveta Kombinata je 21 moških in 3 ženske.

V vseh 12 delovnih enotah je bilo v Svete delovnih enot izvoljenih 78 kandidatov, in sicer: 68 neposrednih proizvajalcev ter 10 ostalih delavcev. Med temi je 55 moških in 23 žensk.

Novo izvoljeni člani delavskega sveta Kombinata Žito so naslednji:

1. Bertoncclj Marija, 87 glasov, DE Uprava,
2. Kuret ing. Arzenij, 62 glasov, DE Uprava,
3. Lipuš Mišo, 45 glasov, DE Ljubljana,

4. Perc Drago, 25 glasov, DE Ljubljana,

5. Zajc Iva, 37 glasov, DE Pekatete,

6. Lipicer Drago, 36 glasov, DE Pekatete,

7. Pirc Jože ml., 61 glasov, DE pek. Šmartinska,

8. Kunšič ing. Zdravko, 51 glasov, DE pek. Šmartin.,

9. Rožmanc Vinko, 54 glasov, DE pek. Samova,

10. Fišer Stane, 43 glasov, DE pek. Samova,

11. Tomažin Franc, 34 glasov, DE Trgovina,

12. Car Štefan, 24 glasov, DE Vrhnika,

13. Kosmač Matija, 40 glasov, DE Domžale,

14. Suštersič Albin, 33 glasov, DE Domžale,

15. Pintar Anton, 90 glasov, DE Gorenjska,

16. Kolarič Peter, 87 glasov, DE Gorenjska,

17. Potočnik Anica, 71 glasov, DE Gorenjska,

18. Kavčič Ivan, 46 glasov, DE pek. Kranj,

19. Maček Franc, 43 glasov, DE pek. Kranj,

20. Rus Anton, 53 glasov, DE pek. Kranj,

21. Šašelj Henrik, 39 glasov, DE pek. Kranj,

22. Marinč Ivan, 23 glasov, DE pek. in slašč. Kočevje,

23. Debeljak Janez, 16 glasov, DE pek. in slašč. Kočevje,

24. Vrstovšek Franc, 7 glasov, DE Novo mesto.

Delavski svet Kombinata in Sveti delovnih enot se morajo v roku 15 dni od dneva volitev konstituirati. Delavski svet Kombinata mora na svoji seji izvoliti upravni odbor kombinata Žito ter dopolniti stalne komisije z novoizvoljenimi člani. Prav tako morajo tudi SDE dopolniti stalne komisije z novoizvoljenimi člani, kot to določa Statut kombinata Žito.



V tej poslovalnici — Metki — so gostje in kupci vselej vljudno postreženi

NOVOSTI V PEKARSTVU

Modernizacija proizvodnje je nedvomno eden najvažnejših pogojev ekonomskega uspeha vsake pekarnice kot proizvajalne organizacije. Dvig in stalnost kvalitete sta odvisna od stopnje avtomatizacije, ta pa daje možnost modernizacije tehnoloških postopkov. V vrsti industrij se tako imenovani klasični postopki ukinjajo. Gre namreč za skrajšanje časa predelave od surovine do končnega izdelka. Družbeno-ekonomski razvoj terja vse večjo storilnost, ki se kaže v razvoju mehanizacije, avtomatizacije, avtomatizacije

ha, ker domača industrija še ne izdeluje moderne opreme. Uvoz pa je tudi težaven, po drugi strani pa je to precejšen investicijski izdatek, ki terja poleg sredstev sposoben strokovni kader.

Po rekonstrukciji mlinске industrije se bo morala še pospešeno razvijati tudi ostala predelava, posebno pekarstvo. V tej dejavnosti so še široke možnosti, ki še niso izkoriščene. Dejansko danes prevzema pekarstvo vrsto proizvodov kot so švicarske rolade, razne vrste biskvita, razne vrste slad-

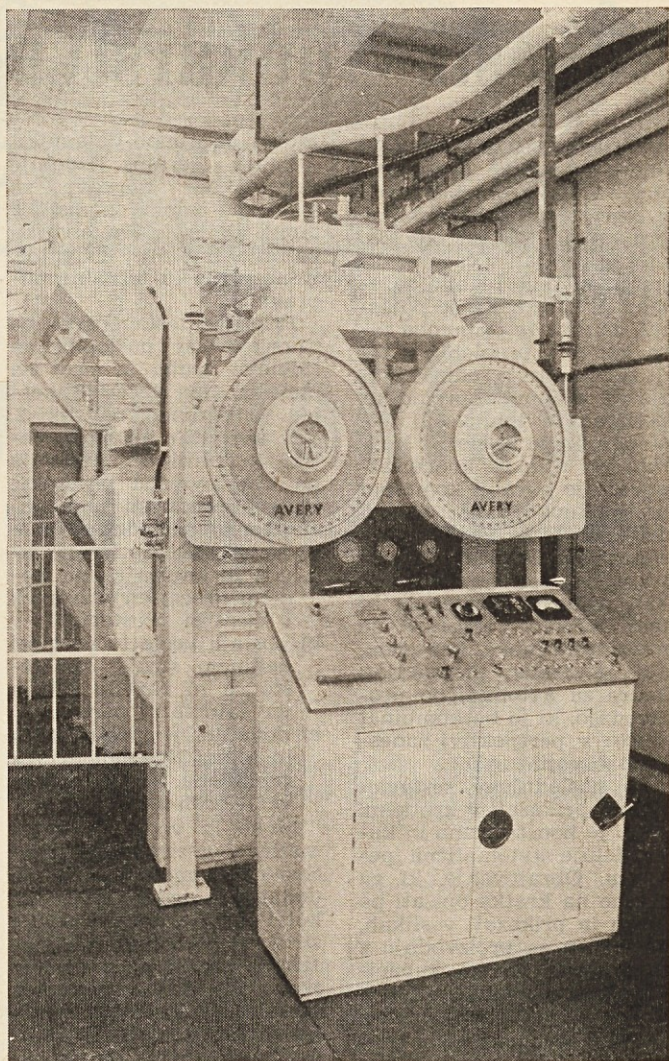
polnoma jasno je, da se z razvojem tehnične opremljenosti, to je mehanizacije in avtomatizacije, vpliv subjektivnih dejavnikov zmanjšuje, vendar pa se od obstoječih zahteva večja strokovnost in poznavnje obratovanja.

Težnja biti, vsaj teoretično, čimbolj na tekočem, pa se je v našem kombinatu že pogosto pokazala. Ravno v zadnjem času, to je v času močnega širjenja, je kombinat našel povežavo celo z enim najmočnejših svetovnih podjetij za proizvodnjo pekarskih strojev »Baker Perkins« iz Velike Britanije.

Podobno, kakor ima svetovno znana ameriška družba »Maizena« svoje specializirane obrate, kot na primer KNORR (industrija za juhe, omake, začimbe ovse, kosmiče itd.), GERBER (industrija za otroško prehrano), STOCKI (industrija za krompirjev pire in omake) in MENKE (industrija za pecivo, predelavo olja in orehov) stacionirane v mnogih državah, jih ima tudi podjetje »Baker Perkins«. Baker Perkins je koncern v svojem sestavu vključuje 74 eksportnih in 17 proizvodnih podružnic, raztresenih po različnih kontinentih. Najbolj znane med njimi so Forgrove, Package, Rose, Jones in Jackson. V marcu letos sta bila v kombinatu na obisku predstavnika firme Forgrove, ki sta prikazala tudi film o pekarski proizvodnji v Veliki Britaniji. V mesecu aprilu pa je prišel na obisk in ogled pekarnice še g. J. L. Barrett, glavni projektant in tehnolog za kruh in pecivo matičnega podjetja Baker Perkins.

S sodelavci si je ogledal našo pekarno na Šmartinski cesti ter podal kratko mišljenje o obratu. Po njegovem mnenju je ob tej strojni opremljeni, s katero razpolaga tovarna, veliko doseženega in kakega bistvenega napredka ni več pričakovati. Meni, da je možno v posameznih fazah izboljšati opremo, vendar to ne bi bistveno vplivalo na kapaciteto niti na kvaliteto. Kvaliteta je po njegovem mišljenju glede na postopek, ki je v osnovi klasičen, zadovoljiva in meni, da je ta pekarna nad povprečjem v jugoslovanskem merilu. Ko smo mu povedali, da imamo v Lescah podoben še bolj moderen obrat, nam je pojasnil, naj bi se kombinat nujno povežaval s proizvajalci pekarske opreme ter naj bi sledil razvoju pekarstva v svetu.

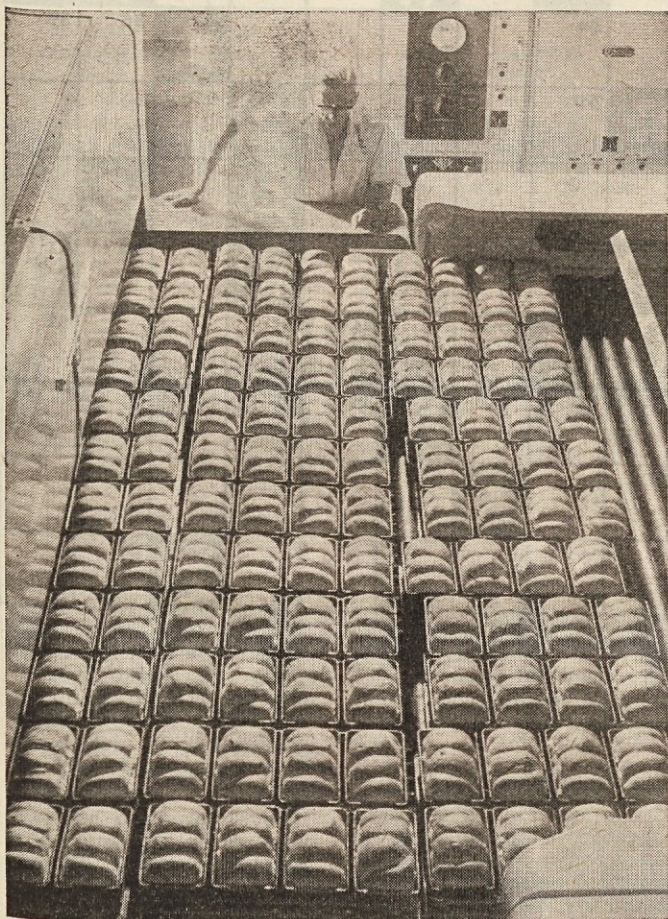
Predvsem je potrebno, pravi, da preidemo v kombinatu s klasičnega postopka na hitri postopek, ki začetno fermentacijo in drugo mešanje gnetenje popolnoma izpusti. V Evropi se že uvaja v vseh večjih pekarskih obratih tako imenovani Chorleywood postopek. V sami Veliki Britaniji pa je že 50% kruha proizvednega po tem modernem postopku.



Slika 2: kaže avtomatični mešalec testa tipa Supertex

Glede peči je mnenja, da je sam ciklo-therm sistem nezadosten in da nima dovolj velikega izkoristka, kar velja posebno za Winklerjeve peči. Poleg tega se z odvodnimi kanali toplota in para preveč po nepotrebnem izgubljata, ker se je da delno izkoriščati za peko. Problem so vsekakor robo-

vi pečnega traku, kjer prihaja do obdobja toplote ter ustvarja zato vroče cone, kjer se peka pospeši, medtem ko se na sredini peči ustvarja normalna toplota za peko. Rezultat so bolj zapeni hlebci ob robovih traku. Zadnja vzhajalna komora ali tako imenovana (Konec na 6. strani)



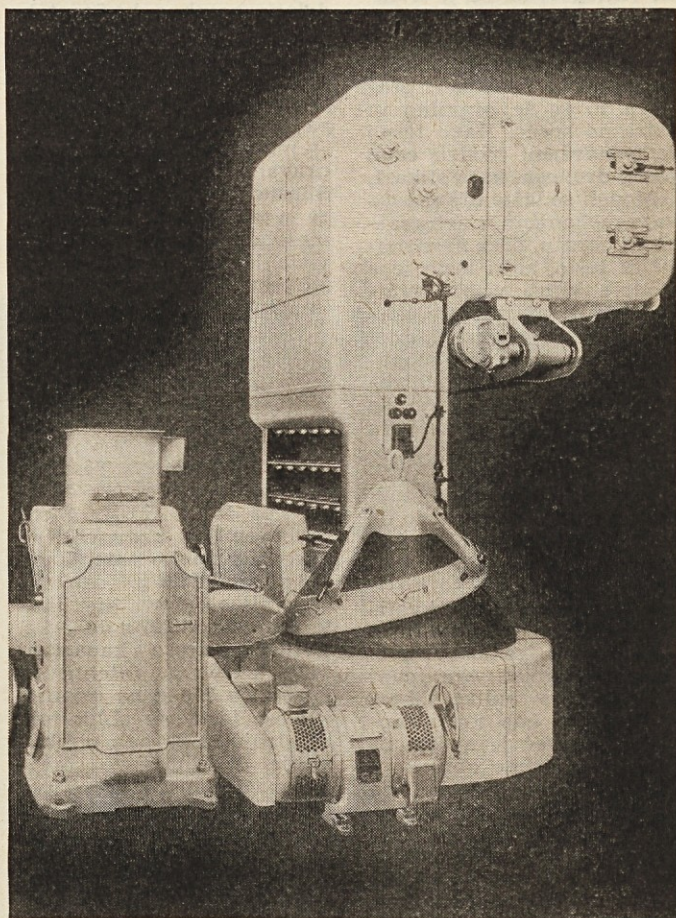
Slika 1: to je peč tipa turboradiant, modeli s pečenim kruhom se pomikajo iz peči

tizacije kakor tudi v pojavu modernejših tehnologij. Razvoj zahteva bolj racionalno izkoriščanje surovin, večjo storilnost v proizvodnji ter zmanjšanja proizvodnih stroškov. Tudi pekarstvo v svojem razvoju ne zaostaja za razvojem ostalih industrij.

Avtomatizacija v pekarstvu je dosegla že zelo visoko stopnjo ter je pretvorila tovrstno industrijo v veliko serijsko in ceneno proizvodnjo. Razumljivo je, da pri nas še nismo v pekarstvu dosegli takega razvoja kot v nekaterih zahodnih državah. Pekarstvo v Jugoslaviji je še na razmeroma precej nizki stopnji razvoja in se moderna pekarska industrija šele razvija. Naš kombinat ima pekarsko proizvodnjo tehnično na eni najvišjih ravni razvoja v Jugoslaviji. Kljub temu je naša dolžnost, da sledimo tudi dosežkom zunaj, ki pa niso majhni. Jasno je, da ni mogoče prek noči preiti na avtomatično proizvodnjo kru-

kega kruha, potice, razne vrste trajnih sladice, kreka kruha itd. Uvajajo se artikli, pri katerih je možna visoka mehanizacija postopka. V Angliji imenujejo ti dve pekarski proizvodnji »confekcionary baking« kar naj bi poudarilo neke množičnosti po drugi strani pa proizvodnjo, kjer vsakdo lahko najde nekaj zase. Tovrstna proizvodnja je izredno rentabilna in povečuje uspešnost poslovanja pekarskih obratov.

V kombinatu smo vedno želeli slediti razvoju in zato še bolj pospešeno proučujemo možnosti za nadaljnji napredek v pekarstvu. Dosegli smo stopnjo razvitosti in koncentracije, kjer novitete ne smejo mimo nas. Sedanje investicije v pekarstvu bodo privedle pekarstvo v kombinatu, če računamo nove priključene kolektive, na raven, ki vsaj omogoča izvajanje tehnološke, kar marsikje izven kombinata ni možno ter je pekarstvo prepuščeno subjektivnim dejavnikom. Po-



Slika 3: kombinacija treh naprav — delilni stroj, stroj za okroglo oblikovanje in prva komora

Novosti v pekarstvu

(Nadaljevanje s 6. str.)

»garb komora« je nepregledna in se hlebci testa v komori po nepotrebnem prevračajo. Kontrole ni možno izvajati v času vzhanjanja, kolikor bi bilo zaželeno. V razgovoru je pojasnil, da daje te pripombe zato, ker so ti problemi že tudi zelo dobro rešeni. Prikazal je njihovo opremo za pekarne in tehnološki postopek, ki je že nekaj let v rabi pri njih. Na koncu razgovora je povabil kombinat k sodelovanju ter izrazil željo, da bi se to sodelovanje začelo čimprej. Želi, da bi naši strokovnjaki obiskali njihove obrate, da bi tam izdelali recepture za naše vrste moke, ker meni, da je treba pripravljati kadre za avtomatično proizvodnjo, ki jo bo kombinat »Žito« v perspektivi zanesljivo osvojil.

V naslednjem sestavku želimo prikazati v kratkem, kako je konstruirana in kako deluje avtomatična pekarna. Obratovanje, ki ga želimo na kratko opisati po fazah in prikazati v slikah, je tipičen za proizvodnjo z razmeroma visoko kapaciteto, ki jo načrtuje in montira tovarna Baker Perkins.

Obrat je namenjen proizvodnji kruha v modelih, kot smo jih navajeni pri nas uporabljati navadno za masleni kruh. Kapaciteta obrata, katerega slike po posameznih fazah prikazujemo, je 2170 hlebcev na uro oziroma 1630 kg, ker je teža kruha v modelu 75 dkg. Ker je v pekarnah prostora navadno malo na razpolago, zahteva pek, da ima peč največjo urno zmogljivost in da so stroji tako razporejeni, da se prostor najbolje izkoristi. To je eden od razlogov, da se je dvignil interes za kruh v modelih, ki se ga da polagati v peč tipa turboradiant tako, da zavzema čim manj prostora in se še pravilno in ustrezno speče. Kako tesno so postavljeni modeli eden poleg drugega, kaže slika 1.

Modeli se lažje uravnava v avtomatično v avtomatskem obratu, brez nevarnosti za testo, kajti testo je v modelu kljub visoki avtomatizaciji zaščiten, vsekakor bolj kot goli kosi testa. Prav taka uporaba modelov zagotavlja, da so hlebci enotne oblike. Zato so prikladnejši za rezanje in zavijanje v ustreznih strojih. Zrezane in zavite hlebci enotne oblike lahko tudi bolj ekonomično naložijo na razvažalne avtomobile. Avtomatski obrat ni nujno omejen na eno obliko hlebcev, oziroma na eno kvaliteto kruha — čeprav je iz ekonomskih razlogov priporočljivo imeti čim manj sprememb v obliki. Obrat nima samo eno vrsto modelov, temveč je možno uvesti tudi druge oblike.

Ostali dejavniki, kot na primer količina in asortiment proizvodnje, čas fermentacije, čas peke, hlajenja itd. vplivajo na obliko tip in velikost opreme. Na zahtevo stranke izdeluje, glede na razpoložljiv prostor, Baker Perkins celotno opremo, upoštevajoč vse

zgoraj navedene dejavnike.

Baker Perkins izdeluje pneumatske naprave za transport moke bodisi iz tanka ali vreč. Pneumatika vsebuje mešalne, dvigalne, transportne in tehtalne naprave.

Priprava testa poteka po Chorleywood postopku za izdelavo kruha in sicer na mešalcu tipa 22 DJ Super-tex, prikazanem na sliki 2. Več kot 50% kruha v Veliki Britaniji se proizvaja po Chorleywood postopku. Glavne prednosti tega postopka so naslednje:

- ni več začetne fermentacije in gnetenja, kar pomeni precejšen prihranek v času in prostoru,
- obstaja večja točnost pri delilnem stroju, ker testo še ni razvilo plinov ter zato še ni porozno;
- povečan je donos testa in s tem finančni učinek randmana, ker se priliva večji odstotek vode.

Moka in voda sta avtomatično gozirana v kotel Supertex mešalca. Ostali dodatki se dodajo ročno, ko kotel miruje. Zatem deluje stroj popolnoma avtomatično, dokler ne stresemo testa iz kotla. Supertex mešalec ni opremljen z vakuumsko črpalko. Iz izkušenj je dognano, da uporaba vakuuma ne daje rezultatov, kot bi jih želeli. Vakuum se uporablja kot poizkus, ki naj bi izboljšal mešanje testa. Toda tudi z vakuumom mešano testo daje pikčast oziroma progast kruh, kar dokazuje, da dodatki niso dobro zmešani. Poleg tega je dognano, da uporaba mešalca z vertikalnim tipom nožev meče dodatke v testu in strani sklede kar, povzroča neenakomerno konsistenco testa. Supertex mešalec ima izdelane posebne horizontalne nože, ki izdelujejo enakomerno konsistenco testa brez uporabe vakuuma. Silosna — tehtalna naprava za moko, kot del Supertex — mešalca je zvezana z napravami za transport moke. Silosna — tehtalna naprava za vodo pa je zvezana z mešalci za vodo. Tehtanje vode daje daleč večjo zanesljivost za točnost kot volumetrično dodajanje.

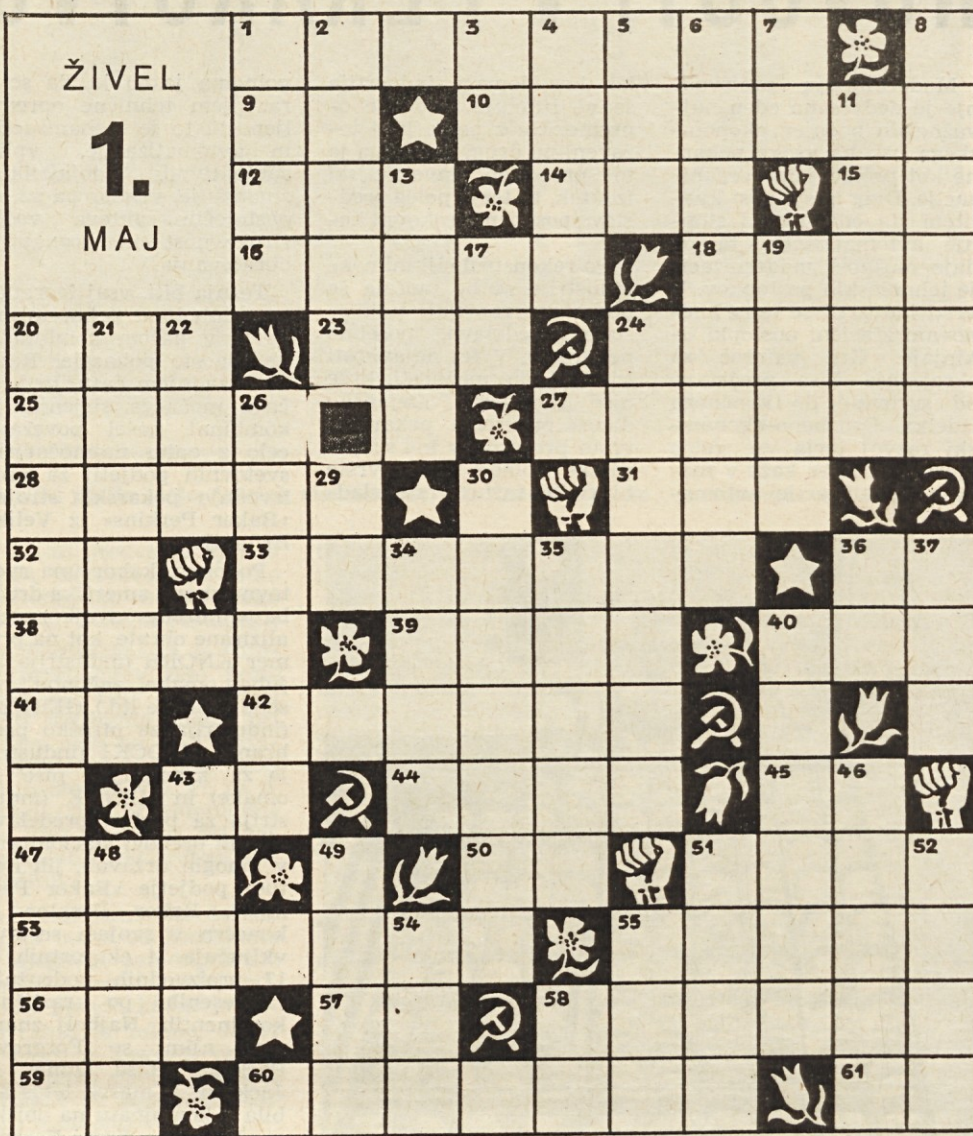
Testo se prazni iz kotla mešalca v silos delilnega stroja prek posebnega elevatorja in korita za testo.

Delilec, stroj za okroglo oblikovanje, ter prvo komoro kaže slika 3. Testo se deli volumetrično na delilcu tipa 167 H. D. D. Stroj je opremljen z dvovaljno glavo ter lahko zatehta od 453 g do 1304 g, oziroma štirivaljno glavo, kjer lahko zatehta od 227 g do 595 g. Delilec ustreza kapaciteti 2170 kosov in zatehta 36 kosov po 750 g na minuto.

Kosi testa se oblikujejo na stroju za okroglo oblikovanje, da jih lahko sprejme prva komora. Stroj ima obliko stožca, namesto običajnih naprav za posipanje z moko so postavljeni ventilatorji tako, da preprečujejo lepljenje.

Iz stroja za okroglo oblikovanje se kosi testa transportirajo v komoro. Komora ima nosilne police, ki

Nagradna križanka »1. MAJ«



VODORAVNO: 1. uradni naziv Žita, 9. Rdeči križ, 10. geometrijski liki, 12. del dneva, 14. ženski glas, 15. rokometni klub, 16. turško moško ime, 18. trska, 20. steza, 23. Strojna tovarna Trbovlje, 24. moško ime, 25. zdravilna rastlina, 27. prežiganje, 28. pogorje v SZ, 31. cela, 32. štiriindvajseta in šesta črka abecede, 33. igra z žogo, 36. grška črka, 38. namiznoteniški klub Triglav, 39. vstavite: RTLN, 40. proizvajalec v kombinatu, 41. oslovski glas, 42. moško ime, 43. del voza, 44. domače žensko ime, 45. turistično društvo, 47. velikan (srb.), 50. osebni zaimek, 51. zadnje prebivališče, 53. tuje žensko ime, 55. iz njega dobimo kašo, 56. imamo na

glavi, 57. kazalni zaimek, 58. proizvod pekarn, 59. nemški predlog, 60. proizvod luščilnice, 61. ime črke.

NAVPICNO: 1. proizvod kombinata, ki ga ljudje največ uživajo, 2. olepšava, 3. druga in enainvajseta črka abecede, 4. dežela v Aziji, 5. največja afriška reka, 6. politični delavec, 7. kazalni zaimek, 8. bacil, 11. drgniti, 13. žensko ime, 17. atmosfera (okrajš.), 19. tovarna optičnih stekel v Ljubljani, 20. prvi maj, 21. močnata jed, 22. tisti, ki krade, 24. kraj v Srbiji, 26. francosko mesto, 29. njo, 30. razsipnost, 34. pregreha, 35. številni obrati Žita, 36. kartaški izraz, 37. organ vida, 40. podjetje, ki prodaja goriva in mazi-

va, 43. vrsta žita, 46. sveženj spisov, 48. moško ime, 49. naše podjetje, 51. grom deluje, 52. nadarjen, a neurenjen umetnik, 54. del obraza, 55. važen sestavni del pekarn.

Za nagradno križanko bodo razdeljene naslednje nagrade:

- nagrada 50,00 N din,
- nagrada 40,00 N din,
- nagrada 20,00 N din,
- nagrada 20,00 N din,
- nagrada 10,00 N din,
- nagrada 5,00 N din,
- nagrada 5,00 N din.

Rešitve pošljite najkasneje do 15. maja letos na naslov: Uredništvo Glasnika žito, Ljubljana Šmartinska 154.

Za razvedrilo

UGANKE

Nihče ga ni vrtal, pa luknjo ima, gospodinja ga dobro kuhati zna.

Visoko pokonci stoji, na njem pa lučka gori, v njem je polno zlata, ki hrano okusno nam da.

Ponoči je pri delu, podnevi počiva, o kruhu in zemljah prav rad on zasniva.

ŠE BO UČENJA

»Na napakah se učimo«, je parola tolažljiva, saj pove, da za učenje bo zares še kup gradiva ...

DENARCI

Denarcev si preskrbi, ki v njih je čudna sila. Povsod sprejet boš dobro, kamor te bo pot vodila.

SREBRO IN ZLATO

»Nisem željan srebra!« je nekdo prisegal, ko je hlasno prešteval vreče, polne zlata ...

KONKRETEN ODGOVOR

Avtobus pelje proti Dolenjski. Malo pred vasjo Britof vpraša sprevodnik:

»Je kdo za Britof?«
»Seveda, vsi, samo za zdaj je še prekmalu,« se oglasi eden od potnikov.

DROBTINICE

Zaupanje je prav gotovo še vedno najtrdnjša valuta v odnosih med ljudmi.

*

Nekaterim voznikom avtomobilov se tako mudi priti na cilj, da pogosto najhitreje pri-
spejo na drugi svet.

sprejmejo po 8 kosov testa naenkrat. Ker jih je 76, zagotavlja to testo 12,4 minutno počivanje. Čas počivanja se po potrebi lahko tudi skrajša. Namen tega stroja je edino v tem, da kosi testa počivajo določen čas, zato ni kontrolirana niti temperatura niti vlaga kot v končni komori. (Nadaljevanje prihodnjič.)
D. P. in A. K.