



glasnik

glasilo delavcev živilskega kombinata žito ljubljana

ŠTEVILKA 2

JULIJ 1986

Poletje je spet tu

Sonce vse močnejše pripeka in morje spet vabi v svoje valove, kjer se lahko človek vsaj malo osveži. Toda, kot vse kaže, je vedno manj taktih, ki si lahko zlahka privoščijo dopust na morju. Cene so pač previsoke za normalni žep. Zato ni čudno, da se vedno več ljudi zanima za sindikalne oblike letovanja.

Tudi v domovih in prikollicah Žita bo letos letovalo največ naših delavcev, saj je bil interes izreden. Več o tem v prispisku na 6. strani.

Foto: Igor Modic



Strokovnjak naj bo?!

V naši delovni organizaciji postaja vse bolj očitno dejstvo, da so nerešeni kadrovske problemi (ob izvzetju mlinarske dejavnosti z njenimi stalnimi težavami) največja nevarnost za nemoteno poslovanje, torej »problem številka ena«.

Na kak način rešiti kadrovske zagate, ob dejstvu, da si vse več naših strokovnih kadrov išče drugo, boljše zaposlitev? Predvsem v delovni skupnosti skupnih služb delo le s težavo poteka, saj so ostale redke službe, ki bi bile kadrovske neokrnjene in – kar je še huje – največkrat ostanejo službe brez svojega vodje.

Dobiti nove, sposobne kadre ni lahka naloga. Največja ovira pri tem je (pre) nizek osebni dohodek, ki ga po našem pravilniku lahko ponudimo iskalcu zaposlitve. Tudi kakšne druge oblike stimulacije pogosto ne pridejo v poštev, saj jih naši akti ne dopuščajo, oziroma niti ne predvidevajo.

Vprašanje drugačnega nagrajevanja strokovnih delavcev, ki se pojavlja zadnje čase, ni enostavno rešljivo, kajti geslo »nagrada proizvodno delo«, ki je bilo ob zadnji korekturi sistema nagrajevanja v ospredju, je poleg dobre plati (večja zavzetost za delo, rast produktivnosti ipd.) prineslo tudi razvednotejnje strokovnega dela.

Naj navedem samo dva primera: v DSSS sta zaposlena med drugimi tudi dva, ki sta se za svoje delo ustrezno izšolala (imata naziv »dipl.« ...) in sta ocenjena z indeksnim razmerjem 2,50 in 2,90. Tako nosita iz meseca v mesec domov manj OD kot dobršen delavcev v neposredni proizvodnji.

Drugi primer, ki priča, da mora priti do kake spremembe, je primerjava navzven, katji prav tako debele mesečne kuverte, kot jih pri nas nosijo domov direktorji temeljnih organizacij, dobivajo druge samostojni referenti!

V skoraj brezizhodnih situacijah, ko delo čaka neopravljeno, smo se začeli posluževati »izhodov v silo«, namesto da bi se celovito lotili problematike tako ustreznejšega nagrajevanja kot tudi dolgoročnejšega

načrtovanja kadrovske politike. Mar ne pove zadosti že podatek, da smo v celi DO razpisali le deset študentskih za kadre s VI. in VII. stopnjo zahtevnosti, torej z visoko ali višjo šolo. To je približno toliko, kot je bilo odhodov takih kadrov iz DSSS v enem letu.

Verjetno ni nikogar v vrstah delavcev našega kombinata, ki bi menil, da lahko v času vse večjih potreb po

znanju načrtujemo naš nadaljnji razvoj brez ustreznih, zares dobrih in iniciativnih kadrov. Taki strokovni delavci pa vse bolj obračajo hrbet Žitu, v prvi vrsti prav zaradi neustreznega nagrajevanja.

Čas je torej, da se v zelo kratkem roku kaj spremeni, sicer bo lahko prepozno, kajti razvoj in napredek lahko zagotovijo le dobri in odgovorni kadri, ki uporabljajo svoje znanje v korist vseh. Če pa enkrat v razvoju zaostaneš, se le s težavo ponovno postaviš na noge. Tega pa si zagotovo ne želimo, kajne?

M. P.

Z naložbami v korak z drugimi

Ljubljana, 24. junija – Hiter razvoj tehnologije nas (kljub težkim pogojem gospodarjenja) sili k novim investicijam in k obnavljanju iztrošenih proizvodnih linij. Zato obstaja v naši delovni organizaciji živahna dejavnost na tem področju. Prerez trenutne dejavnosti je podal dr. Boris Mayer, pomočnik IPO DO za razvoj in raziskave.

Najživejša naložbena dejavnost je na področju pekarskega:

TOZD Pekarstvo in testeninarstvo;

– Rekonstrukcija pekarnice v Šmartnem pri Litiji
Dosedanja pekarna v Šmartnem je popolnoma dotrajana, prostor je neprimeren za proizvodnjo, pa tudi kapacitete so majhne. Zato je bila s strani občine Litija dana pobuda za novo pekarno, na novi lokaciji.

Ker so se stvari zapletle in navedeni predlog ni bil uresničljiv, smo se odločili za drugo možnost – aktivirali smo pred časom do tretje faze postavljeno zgradbo in bomo ob hkratni rekonstrukciji obstoječih obratov realizirali projekt pekarnice v Šmartnem. Navedena je bila dokumentacija s tehnološkimi projekti in sklenjena pogodba z Gostolom, proizvajalcem tovrstne opreme. Zaradi ra-

cionalizacije smo prestavili rekonstruiran staričen peč iz Samove v nov obrat.

Proizvodne surovine bodo prihajale iz ustreznih silosov, kar bo hkrati z zgoraj omenjenimi pečmi omogočilo bistveno povečanje zmogljivosti. Doslej so namreč lahko spekli okoli 240 kg kilskega kruha na uro, medtem ko bo v prihodnje možno speči približno 900 kg istega artikla na uro.

V novih pogojih bo zagotovljeno normalno obratovanje, kar pomeni tudi zadovoljivo preskrbo prebivalcev. Še več: kapacitete peči so take, da nam bodo nudile možnost dopolnilne proizvodnje in razširitev oskrbovalnega območja.

Dela so v zaključni fazi. Konec meseca junija se pričena še montaža silosov. Tudi rekonstrukcija starega dela že poteka. V novem delu bo stekla proizvodnja v najkrajšem času.

S to pekarno bo rešen problem oskrbe prebival-

Prvi snopi pšenice so padli

Odkup pšenice se pričinja

Odkup pšenice letnik 1986 je bil skrbno načrtovan. Priprave so praktično stekle že ob setvi, ko so bili (razen točne cene) že znani pogoji odkupa. Skupaj naj bi odkupili okoli 55.000 ton zlatega zrna. Pridelovalce je tudi letos motilo dejstvo, da je bila odkupna cena znana šele tik pred začetkom žetve.

V DO Žito so ustrezne službe od setve naprej stal-

no vzdrževale stike s pridelovalci, tako da bi letošnji odkup pšenice dočakali čim bolj pripravljeni.

V zadnjem času smo imeli z vsemi zadrugami, s katerimi sodelujemo, ter z republiški organi več sestankov, na katerih smo se dogovorili o vseh podrobnostih v zvezi z odkupom (fakturiranje, kontrola kvalitete na vzorcih ipd.).

Kot v preteklih letih, sta tudi letos odprti dve odkupni mesti, in sicer v Ljubljani na Šmartinski cesti in v silosu na Viru. Obe mesti bosta v konici odkupa odprti vsak dan med 6. in 22. uro. V Ljubljani bo aktivirana tudi nova sušilnica za sušenje odvečne vlage v pridelku.

In koliko bomo letos odkupili? V Sloveniji bi morali po samoupravnem sporazumu odkupiti okoli 16.000

Zvezni izvršni svet je 23. junija določil naslednje odkupne cene:

- za kilogram pšenice prvega razreda 70 dinarjev,
- za kilogram pšenice drugega razreda 69 dinarjev in
- za kilogram pšenice tretjega razreda 68 dinarjev.

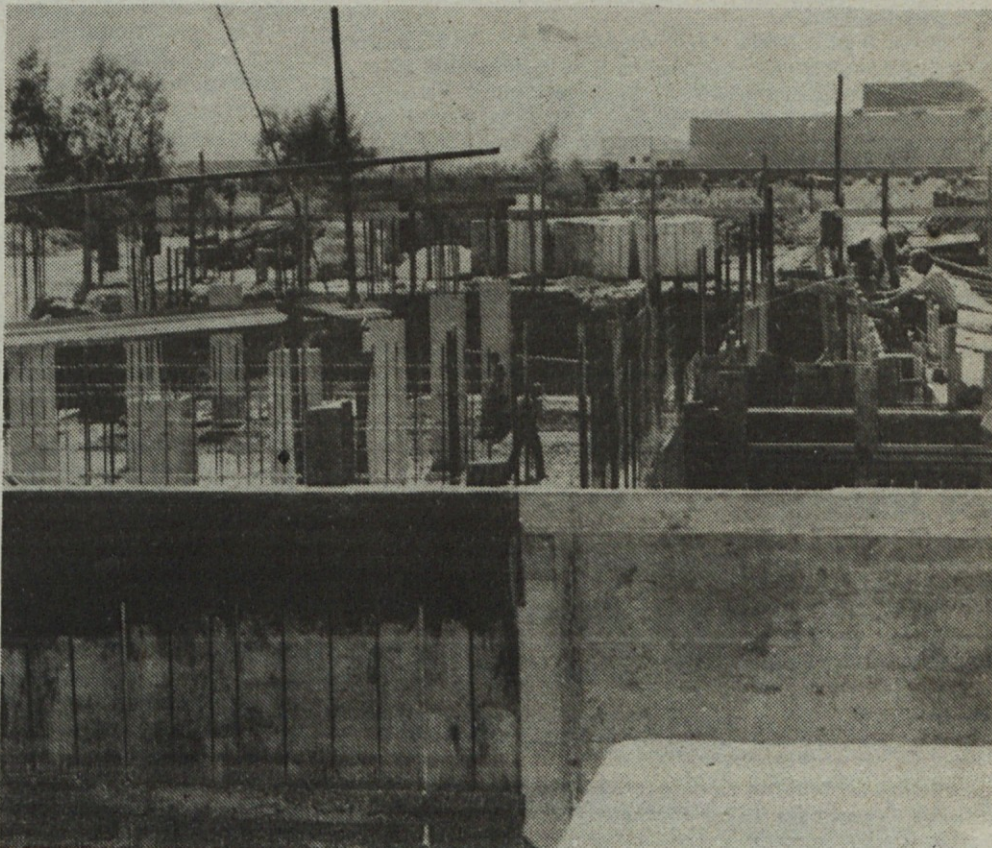
ton pšenice. Dejansko je sklenjenih pogodb za 13.000 ton.

Razlika med predvideni in dejanskimi količinami v pogodbah je nastala zaradi neugodnih vremenskih razmer. Pričakuje se namreč za kakih 20 odstotkov manjši pridelek.

Skupaj naj bi odkupili 55 tisoč ton pšenice, od česar bo v Sloveniji odkupljenih 13.000 ton od kmetijskih organizacij in 11.900 ton od ABC Pomurke. Iz avtonomne pokrajine Vojvodine so sporočili, da bomo dobili le polovico po samoupravnem sporazumu predvidene količine pšenice, medtem ko bo Slavonija v celoti izpolnila dogovorjene obveznosti.

stava na tem območju. Odprto vprašanje pa obstajajo še trenutno neizkoriščeni prostori, za katere bomo

Nadaljevanje na 2. strani.



Gradnja podnega skladišča na Šmartinski, ki je medtem že dokončana

mini glasnik



Izdaja izvirni koncept TOZD Ljubljana
41000 Ljubljana, Smartinska 154

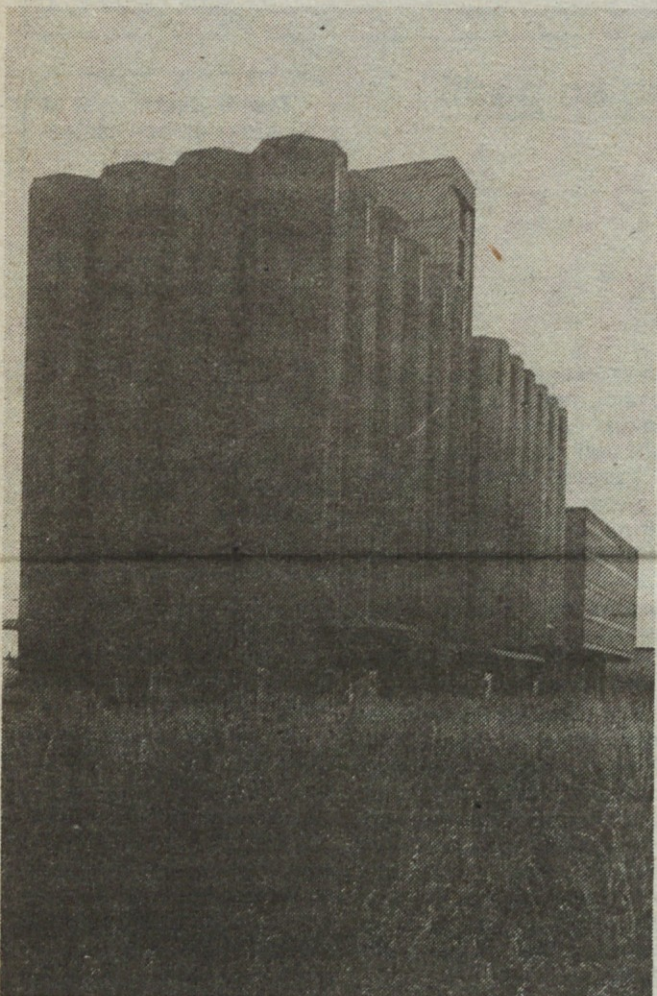
Letnik 3 številka 23/8.3.1986

Poslovanje v prvem tromesečju

V znamenju velike izgube v TOZD Mlini

Z ustvarjenimi rezultati poslovanja v prvem tromesečju letošnjega leta ne moremo biti zadovoljni. Tri naše temeljne organizacije so poslovale z izgubo, še štiri pa z motnjami. V mlinarstvu, kjer smo zabeležili največjo izgubo, se neugodna situacija nadaljuje.

V prvih treh mesecih so z izgubo poslovali: TOZD Mlini, v višini 140.587.172,00 din, TOZD Triglav-Gorenjka 4.201.856,00 din in TOZD Tehnični obrati s 14.681.985,00 din. Z motnjami so poslovali v TOZD Pekarna Kranj, Pekarna Krško, Pekarna Vrhnika in Blagovni promet, kar pomeni, da so dosegli premajhen čisti dohodek za formiranje obveznih skladov.



Izguba v mlinski industriji je še vedno prisotna. Trenutno še ni rešen težak položaj mlinarstva, saj se zaradi neskladja cen med pšenico in moko izguba iz dneva v dan povečuje. Položaj je neugoden, kljub temu pa ni za pričakovati v kratkem sistemske rešitve, ki bi za daljši čas odpravila neskladja.

Dogovor o pokrivanju razlike v višini 5,50 din za kilogram moke s strani širše družbene skupnosti predstavlja le približno tretjino sredstev za pokritje izgube. Zato bo treba najti rešitev tudi znotraj DO Žito. V ta namen se pripravljajo analiza internih cen mok in korekcija le-teh.

Izguba v TOZD Triglav-Gorenjka je predvsem posledica nadaljevanja del pri rekonstrukciji tovarne čokolade, kakor tudi težav pri prodaji konditorskih proizvodov, zlasti čokolade, zaradi padca kupne moči prebivalstva.

Nastala izguba v TOZD Tehnični obrati je posledica povečanih obrestí od kreditov za obratna sredstva ter višjih OD v marcu. Izgubo bodo sanirali s pomočjo korekcije cen njihovih storitev.

Janez Ferjan predsednik DS DO

Delavski svet DO ŽK Žito je imel v torek, 10. junija 1986 konstitutivno sejo. Na njej so za novega predsednika DS DO izvolili Janeza Ferjana iz TOZD Triglav-Gorenjka. Namestnica predsednika delavskega sveta pa je Jožica Ravbar iz TOZD Maloprodaja.

Ambulanta dela nemoteno

Kurativna ambulanta za delavce Žita, ki ima svoje prostore na Šmartinski 152 v Ljubljani, bo tudi v juliju in avgustu delala normalno, po ustaljenem urniku. Preventivnih pregledov v tem času ne bo.

Z naložbami v korak z drugimi

Nadaljevanje s 1. strani

morali zagotoviti nek proizvodni program.

— **Rekonstrukcija pekarna Samova**

V pekarni za Bežigradom se investicija vleče že dlje časa, ker smo se odločili za postopno izvajanje. Najprej je bila urejena proizvodnja peciva. Sedaj je na vrsti drugi del naložbe — montaža tračne peči, ki se po načinu transporta (vgrajeni so šamotni elementi) bistveno razlikuje od obstoječih peči. Vsa tehnologija bo vodena procesno, kar je prva takšna izvedba v Jugoslaviji, če upoštevamo tehnologijo na osnovi domače pameti (od zamisli do izvedbe). Prav zato (prva takšna peč in procesno vodenje) se nam je investicija nekoliko zavlekla, vendar upamo, da bo v roku dveh mesecev stekla normalna proizvodnja.

— **Obnova pekarnice na Bregu**

V sklopu postavitve manjših pekarn za proizvodnjo butičnega kruha (peka kruha visoke kvalitete, s podaljšano svežostjo in s tem daljšo možnostjo uporabe) je realiziran program obnove pekarnice na Bregu, ki bo z julijem začela redno obratovati.

Posebnost obnove pekarnice na Bregu je v tem, da so peč na trdo gorivo rekonstruirali tako, da bo osnovno gorivo odslej plin.

— **Mala pekarna na Zaloški**

Butične kruhe bo pekla tudi pekarna na Zaloški cesti v Ljubljani. Združena investicija TOZD Pekarstvo in testeninarstvo ter TOZD Maloprodaja bo po načrtih končana še letos. V prvem delu stavbe bo prodajalna, v drugem delu pa pekarna. Tako se bo kruh brez transporta prodajal v trgovini. Zanimivost: kruh se bo hladil na vozičkih, ki bodo hkrati služili kot prodajni pulti v trgovini.

— **Pekarna v sklopu Supermarketa v Ljubljani**

V sodelovanju z Emono bomo letos uredili pekarno v sklopu Supermarketa. Osnovna proizvodna bosta francoski kruh in drobno pecivo. Emona bo, v skladu z ustreznim sporazumom, pripravila gradbeno-inštalacijska dela, Žito pa strojno opremo. Vsa proizvodnja te pekarnice se bo predala Emoni, ki bo skrbela za prodajo.

— **Zamenjava »C« linije**

V mesecu juliju bomo v pekarni na Šmartinski cesti v Ljubljani začeli z demontažo »C« linije in z montažo nove. »C« linija je obratovala več kot 18 let, tako da je življenjsko dobo preseгла za več kot 100 odstotkov.

Zelo zanimiv program v omenjeni pekarni je proizvodnja prepečenca, za katerega prodajo smo se dogovorili z italijansko firmo CORONA. Le-ta bi v prvem letu sodelovanja kupila 400 ton prepečenca, v naslednjem letu pa že 1.000 ton. Prepečenec bo pečen po posebni recepturi, zaradi česar moramo do jeseni pripraviti vse potrebe za nemoteno proizvodnjo. Potrebna pa so precejšnja investicijska vlaganja. Za proizvodnjo prepečenca bi

morali urediti peko in toastiranje, razne vrste transporta, kakor tudi zavijanje in pakiranje. Nujno moramo urediti tudi prostorske površine, ker sedanje ne zadoščajo, če hočemo izpolniti obveze iz že podpisane pogodbe. Slednja predvideva, da bomo že v mesecu oktobru izročili prve količine. Ker je artikel zanimiv tudi za domače tržišče, bomo del proizvodnje plasirali tudi doma.

— **Zmrznjena hrana**

Omenimo še, da se pripravljamo razširitev programa zamrznjene hrane (nov Reon stroj, ki proizvaja dvokomponentne artikle — testo z dodatkom različnih polnil. Uredili bomo tudi zamrzovalne kapacitete, in sicer s pomočjo novega načina hlajenja komor (»šok freezer«) z uporabo utekočinjenega CO₂.

— **Razširitev programa Pekatet**

V realizaciji je tudi program raviol v obratu Pekatete, saj je del prostora že urejen, nekaj strojev že dobavljenih, ostali pa so naročeni. Proizvajali se bodo različno polnjeni ravioli z mesnimi, sadnimi, zelenjavnimi in mlečnimi polnili. Artikli bodo prišli na trg v posušeni, zamrznjeni in sveži obliki, pa tudi vakuumsko pakirani. Proizvodnja naj bi stekla konec letošnjega leta.

— **Pekarna Center**

Za rekonstrukcijo te pekarnice se pripravljajo potrebni materiali. Sama obnova se bo pričela v prihodnjem letu.

— **TOZD Pekarna Novo mesto:**

Rekonstrukcija pekarnice in slaščičarne v Novem mestu je v zaključni fazi in naj bi po predvidevanjih začela obratovati v začetku julija. Pridobili smo nove prostore za hlajenje in ekspedit kruha in peciva, nove prostore za proizvodnjo slaščic, zamenjali smo iztrošeno peč s pečo večjih kapacitet od prejšnje. Obenem so zamenjali elektroinstalacijo, uredili okna, nakladalno ploščad in parkirni prostor.

— **TOZD Pekarna Kranj**

V Kranju poteka začetek izgradnje nove pekarnice na lokaciji v Naklem. Rok za izvedbo te investicije je 29. november. Ogromna sredstva za to investicijo so prispevale kranjske OZD, ker bi sicer bila gradnja neizvedljiva.

— **TOZD Pekarna Vrhnika:**

Na Vrhniki se izvaja pro-

jekt izgradnje novega skladišča za rezerve, kjer naj bi se, med drugim, organizirala tudi proizvodnja torta dekorja, saj je ta proizvod zanimiv za tuje tržišče. Ker poteka trenutno vsa proizvodnja tega artikla ročno, je razmeroma draga, zato se bo skušalo vpeljati vsaj delno strojno proizvodnjo.

Na področju mlinarstva (TOZD Mlini) se obetajo naslednje novosti:

— **Podobno skladišče**

Na lokaciji Šmartinske je že zgrajeno skladišče s 4.000 kvadratnimi metri površine. Zaenkrat še ne služi svojemu namenu, ker še niso usposobljena dvigala. Zamuda je opravičljiva, ker so bila dvigala naročena šele v času dokončevanja skladišča.

— **Sušilnica za sušenje žit**

V sklopu TOZD Mlini se realizira projekt sušilnice za sušenje žit, v kateri se bo lahko posušilo 15 ton pšenice in 25 ton koruze na uro. Gre za združeno investicijo Žit, Emone in Mercatorja, ki bi bila po vseh težavah in vprašanjih glede načina kurjenja oz. ogrevanja vendarle končana do 20. julija, tako da bi lahko v njej sušili že letos odkupljene količine pšenice.

— **Extrudiranje**

Značilna investicija v mlinarstvu je projekt ekstrudiranja. Ta investicija naj bi bila združena na nivoju DO. Današnja vrednost naložbe pa znaša 34 starih milijard dinarjev.

lastnosti komponent surovine.

Takšni proizvodi se lahko uporabljajo na najrazličnejše načine, kot artikli za neposredno potrošnjo in kot polizdelki za nadaljnjo delavo, tako v pekarski kakor tudi v konditorski proizvodnji.

Projekt bo zaključen naslednjem letu, ob tem, da bi se del proizvodnje nekaterih artiklov začel konec leta.

Tudi v konditorstvu se obetajo novosti

— **Tovarna čokolade**

V TOZD Triglav-Gorenjka je zadnji dve leti potekala izgradnja tovarne čokolade. Naložba je zaradi finančnih in drugih težav potekala postopno, po etapah. Najprej je potekala montaža energetskih naprav, nato pa je sledila selitev čokoladne linije in njena montaža. Pravkar poteka še montaža klimatskih naprav, brez katerih je v toplih dneh proizvodnja nemogoča. Predvideva se tudi nadaljnji razvoj določenih artiklov, katerih proizvodnja bo zahtevala nabavo novih linij.

— **TOZD Šumi**

Pripravlja se razširitev proizvodnje softbona tako za izvoz kot tudi za domače tržišče. Tako se bo z nabavo novih strojev povečala proizvodnja cekinov, nabavljena pa bo tudi linija za proizvodnjo kockaste oblike softbona.



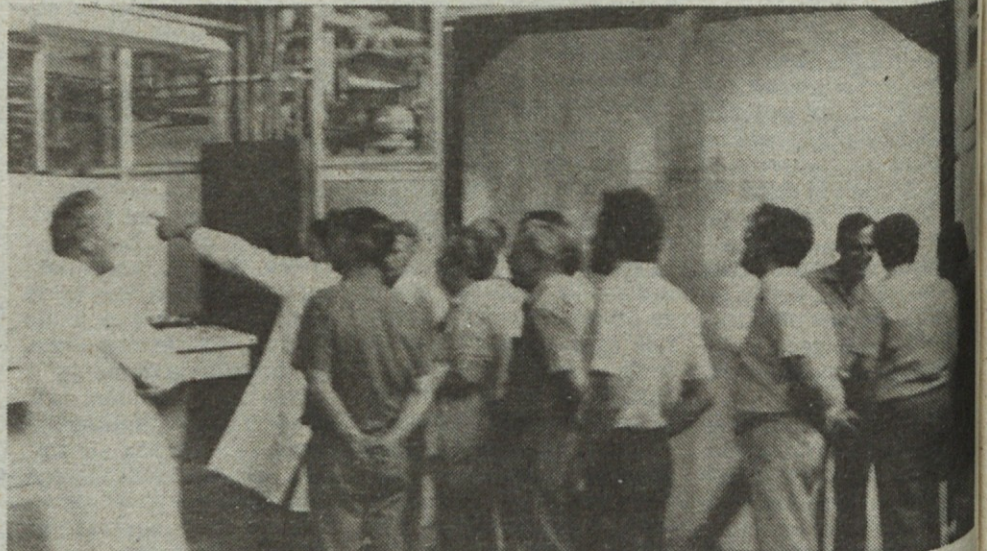
Extrudiranje, kot nova tehnološka veja v predelavi žitaric, naj bi imelo za TOZD Mlini dvojni pomen: po eni strani bo izboljšalo ekonomičnost tozda, po drugi pa predstavljala preorientacijo v tehnološkem smislu. Tako bomo poleg primarne predelave žit v moko in otrobe prešli tudi na bolj fino, visokostopenjsko predelavo te surovine.

Extrudiranje je postopek obdelave pulveriziranih snovi za kratek čas pri visokih temperaturah in pritiskih, pod vplivom katerih se spreminjajo osnovne

Letos naj bi tudi prešli na nov način zavijanja nekaterih artiklov, kar bo možno z nabavo dveh novih strojev. Izdelan je tudi program dražiranja.

— **TOZD Imperial**

V tem tozdu se pripravljajo program dražiranja softbona, s poudarkom na proizvodnji za izvoz in delnim plasmajem na domačem tržišču. Izvedba programa poteka v sodelovanju s partnerjem, g. Hitschlerjem iz ZR Nemčije in upamo, da bo v naslednjem letu v celoti izpeljan.



Ob tehničnem prevzemu tovarne čokolade so si inšpektorji ogledali proizvodne prostore.

Prečiščen program sodelovanja s Hitschlerjem

Sodelovanje ŽITA s firmo Hitschler International se stalno širi. Razmere na tujih trgih se stalno spreminjajo in terjajo prilagajanje povpraševanju. Tako prilagajanje pa ni enostavno, saj terja poleg dobre volje tudi posege v proizvodnjo. Proizvodno opremo je treba prirežati novim zahtevam, jo usposablja za nove proizvode, ki so tržno zanimivi, aktualni za prodajo. Ne le, da se spreminjajo želje potrošnikov, ampak se spreminjajo tudi tečajna razmerja valut, ki vplivajo na možnost prodaje. Poleg tega se pojavljajo novi proizvajalci, ki vplivajo na možnost uvoza določenega blaga v določeno tržišče in se tako tržišče krči. Vsem tem gibanjem se mora prilagajati prodajalec in z njim tudi proizvajalec.

Naš partner, g. Hitschler že desetletje zasleduje ta gibanja in išče vedno nove rešitve, nove proizvode, s katerimi bi bolje ustregel povpraševanju. V ta namen se je že pred desetletjem odločil, da spremeni koncept svojega poslovanja. Medtem ko je bil v začetku proizvajalec žvečilnega guma, se je postopoma razvil v proizvajalca mehkih bonbonov. Istočasno je razvil dolgoročno sodelovanje z vzhodnimi Nemci, Holandci, Madžari in nami do takšne stopnje, da se je odločil za opustitev lastne masovne proizvodnje in za prenos iste na kooperante. V lastni tovarni je zadržal le pilotsko proizvodnjo, ki naj bi prvenstveno skrbela za razvoj novih proizvodov, katerih proizvodnja se v naslednji fazi prenese na enega od kooperantov. V zamisli o tem pa je ŽITO s svojimi konditorskimi proizvodnimi TOZD zaobseženo kot eden najsposobnejših kooperacijskih partnerjev, ki razpolaga s kvalitetnimi strokovnimi kadri in sposobno delovno silo, ki je zmožna uresničevati njegove cilje. Desetletne izkušnje na uporabi njegove tehnologije, njegovega »know-howa«, že tudi vodijo v ŽITU v situacijo, ko vsa proizvodnja ni več najbolj aktualna na trgu in jo je zato potrebno dopolnjevati z novimi proizvodi. To velja zlasti za TOZD Imperial, ki najdlje sodeluje s Hitschlerjem.

G. Hitschler je že pred časom obrazložil svoj koncept nadaljne izgradnje kapacitet v TOZD Imperialu, Šumiju in Triglav-Gorenjki, vendar zaradi obstoječih internih sporazumov v ŽITU o delitvi proizvodnega programa ni dobil takoj soglasja k svojemu načrtu.

Razprave o tem, kje, kaj in zakaj niso bile lahke, saj je bila pred leti prav tako s težavo narejena delitev proizvodnih programov med posamezne TOZD. Upoštevač to dejstvo je g. Hitschler čakal daljši čas na odgovor in ker tega ni bilo, se je odločil za obisk, da z vsemi prizadetimi razčisti program sodelovanja in nakaže smeri razvoja, ki ga ponuja.

27. maja so se zbrali v sejni dvorani vsi zainteresirani predstavniki TOZD-ov Imperial, Šumi, Triglav-Gorenjka, razvoj in vodstvo ter z g. Hitschlerjem temeljito pretresli zlasti program nadaljne izgradnje proizvodnje, ki jo želi prenesti v ŽITO. Njegova obrazložitev je bila tehtno podana tako s tržnega vidika kot tudi s proizvodnega, upoštevač že obstoječe kapacitete in njegove investicijske in razvojne možnosti.

Glede na aktualnost z vidika tržnih in razvojnih potreb pri Hitschlerju, je le-ta pričel s problematiko v TOZD Šumi. Že od samega pričetka proizvodnje softbona v TOZD Šumi je tu pomanjkljivo rešeno vlečenje bonbonske mase, kar je za delavce nevarno. Zato g. Hitschler predlaga izdelavo 5 kom ekstrudorjev oz. izvlečnih strojev po načrtih narejenih po obstoječem stroju v UNIBONU. Od teh petih strojev bi prejel enega Šumi, drugega Imperial, tretjega Madžari, četrtega Unibon, eden pa bi ostal v rezervi. Madžarski proizvajalec je dal ponudbo po 20.000 \$ za komad, nemški 46.000 DM ob sodelovanju naših orodjarjev, ŽITO pa naj bi oskrbelo ponudbo možnega proizvajalca v Jugoslaviji. Nemški dobavitelj je sposoben dobaviti vseh 5 strojev do konca leta 1986, ob tem bi montažo morali izvršiti sami. V TOZD Triglav-Gorenjka linija za riževke kocke še vedno ne deluje kot bi želeli. Proizvajalec Heidler zagotavlja, da je z

novi rešitvijo mogoče točno dozirati odstotek obliva, zato je potrebno poslati ta del v izpopolnitev. Po adjustaciji oblivne linije bi lahko dobavil v 10 tednih še drugo linijo, na kateri bi bilo mogoče proizvajati tudi granulo. S tem naj bi bil v celoti rešen problem proizvodnje riževih kock in granule. Drugačne rešitve bi bile vse bistveno dražje in za g. Hitschlerja niso sprejemljive zaradi omejenih investicijskih sredstev in tudi niso v relaciji do vrednosti proizvodnega programa.

Glede dodatnega programa v TOZD Šumi je g. Hitschler ponovil predlog, da želi prenesti dve liniji za softbon v obliki kock, enkrat s po 4 kom v kocki in drugič s 6 komadi. Prvo, s 4 komadi v zavitku, želi dobaviti do 15. avgusta, tako, da bi le-ta pričela obratovati v Šumiju koncem septembra. Ta prenos bi bil nujen, ker na isto mesto želi postaviti novo razvito linijo za polnjen softbon, ki jo bo po letu dni obratovanja prenesel prav tako v Šumi in bodo proizvodi le-te popolna novost na tržišču. K temu predlogu je prejel potrditev predstavnikov TOZD. Nerešen problem je le izkuha, ki jo je potrebno vzporedno rešiti in za kar je bila podana rešitev s takojšnjo dobavo dodatnega stroja za izkuhu, s tem, da bo Šumi omogočil 1,5 delovne izmene za izvoz, eno in pol pa v povprečju za domači trg.

Vsebinsko najtežja točka razgovora je bila lokacija linije za dražiran žvečilni bonbon, kapacitete 3,5 tone dnevno. G. Hitschler je navedel razloge zakaj naj bi bila le-ta locirana v Imperialu. Sedanja proizvodnja v Unibonu zadošča le za pakiranje evropskega trga, v prihodnje pa bi ta artikel želel ponuditi tudi v izvoz, zlasti v arabske in druge države. Povečano proizvodnjo bi bilo mogoče doseči le v kombinaciji izkoriščanja že obstoječih dražirnih kapacitet v Imperialu. To pa zlasti iz razloga, ker je plasman žvečilne gume vse težji in se tako delno sproščajo te kapacitete, zlasti še sezonsko in se na trgu žvečilni gumi in dražiran softbon dopolnjujeta.

Po dogovoru naj bi bil rok za začetek obratovanja

te linije v Krškem julij 1987, s tem, da se naloge takoj porazdelijo med oba udeležence, Imperial in g. Hitschlerja. Pri tem je Imperial dolžan zagotoviti proizvodni prostor in potrebno opremo, Hitschler pa dobaviti opremo k obstoječi in to stroji za izkuhu, hladilni sandwich, ekstrudor oz. izvlečni stroj (eden od petih prej omenjenih), valjčke za šesterovalj. Torej ne kompletno linijo, ampak le dopolnitev k obstoječi, ker bi celotna linija naenkrat bila prevelik investicijski zalogaj. Postopoma pa bi se naj le-ta razvila v samostojno linijo.

Predloge po posameznih točkah so vsi prisotni tekoče obravnavali z vidika možnosti posamezne TOZD in skupno ugotovili, da je podan program uresničljiv v obravnavanih terminih in koristen obojstransko tako za napredek kooperacije kot tudi, da pri naša pomembne novitete za domače tržišče. Razgovor vseh sodelujočih v kooperaciji je tako rodil sadove, saj je prevladala nad nekaterimi načelnimi stališči ekonomska logika, razumnost nad načelnostjo, poslovnost nad v preteklosti sprejetimi rešitvami, torej razum za boljšo prihodnost vseh skupaj. Le še močnejša vključitev in povezanost s tujimi tržišči pomeni garancijo za boljši jutri.

Blaž Veber

mini glasnik



Dve povišanji osebnih dohodkov

Delavski svet DO ŽK Žito je 10. junija sprejel povišanje osnovnega indeksnega razmerja z mesecem majem za 7 odstotkov, tako da je znašala izhodiščna osnova bruto 45.573,00 din.

Hkrati so delegati sprejeli tudi 7-odstotno povišanje s 1. junijem. Tako znaša nova izhodiščna osnova 48.763,00 din. Z omenjenima dvigoma osebnih dohodkov izplačujemo OD v skladu z resolucijsko usmeritvijo za leto 1986, ki govori, da lahko rastejo sredstva za osebne dohodke z rastjo dohodka, če ostane akumulacija v dohodku vsaj na ravni iz leta 1985.

Inovacije v TOZD Triglav Gorenjka

Komisija za inovacijo DO je obravnavala prispele prijave tehničnih izboljšav v TOZD Triglav Gorenjka. Inovatorji so s svojimi predlogi za tehnične izboljšave prihranili od 14.643 din do 7.673.004 dinarjev. Komisija za inovacije je za avtorje predlagala izplačilo ustreznih denarnih nagrad. Višine nagrad se gibljejo med 2.196 din in 106.730 dinarji za posamezno izboljšavo.

V Ljubljani večji prispevek za izobraževanje

Na seji občinske izobraževalne skupnosti Ljubljana Moste Polje, ki je bila 26. junija, so delegati z večino glasov sprejeli sklep o začasnem povečanju prispevne stopnje za izobraževanje za 1 odstotek iz bruto osebnih dohodkov.

Tako zbrana sredstva bodo namensko porabljena za sanacijo nekaterih objektov srednjega usmerjenega izobraževanja v Ljubljani. Najbolj kritične razmere so na Srednji elektrotehniški šoli v Vegovi ulici in na Srednji šoli za oblikovanje in fotografijo.

Delavci iz ljubljanskih občin bomo omenjeni odstotek prispevali do konca letošnjega leta.

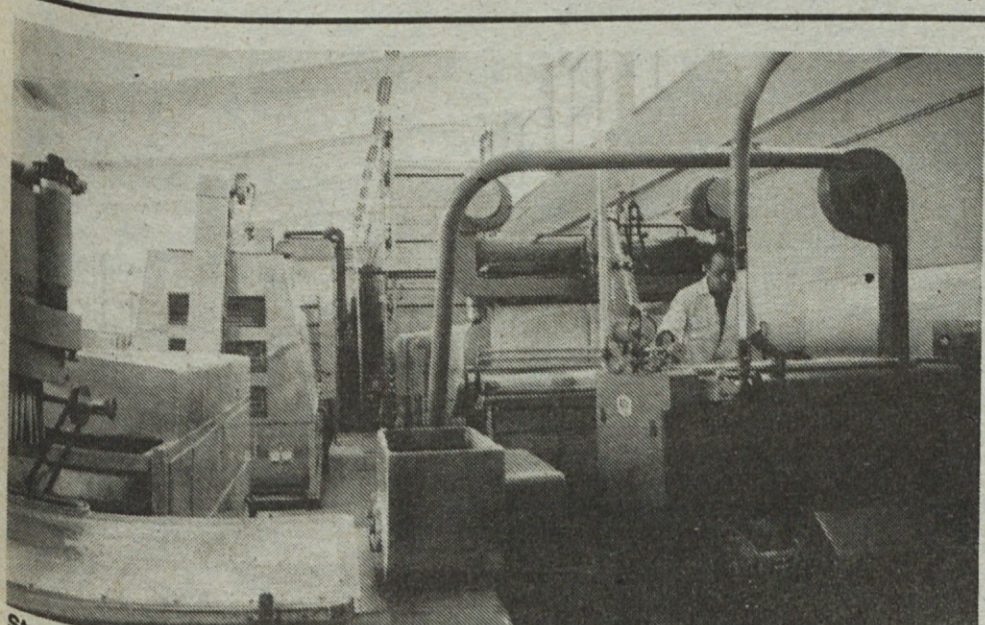
Izvolili smo nove samoupravne organe

V torek, 6. maja smo v posameznih TOZD in DSSS izvolili nove delegate v samoupravne organe na nivoju DO ŽITO; le v Imperialu so opravili volitve že prej. Vsaka temeljna organizacija in skupne službe imajo po dva delegata v delavskem svetu DO ter po enega delegata v notranji arbitraži in samoupravni delavski kontroli. Naslednji dve leti bodo delovali samoupravni organi v sestavi:

Delavski svet	Notranja arbitraža	SDK	TOZD
Rabuza Marijan	Horvat Ludvik	Turk Rudi	Pekarstvo in testeninarstvo
Capuder Niko			
Hribar Franc Štravs Janez	Krušič Peter	Pavlič Avgust	Mlini
Mihelič Branko Urbas Janez	Dujmovič Peter	Čik Bojana	Šumi
Oberauner Ivanka Vovk Alenka	Oblak Nada	Novak Edo	Blagovni promet
Tome Janez Godec Bojan	Čampa Boris	Ilar Bojan	Tehnični obrati
Kocev Trajče Malovrh Janez	Rus Anton	Pisek Marija	Pekarna Kranj
Kos Albina Lindič Martin	Dvojmoč Alojz	Vimpolšek Anica	Pekarna Krško
Ravbar Jožica Herman Marija	Rogelj Tatjana	Perdih Ivana	Maloprodaja
Vuček Janez Ivančič Ljudmila	Nagode Franc	Košir Andrej	Pekarna Vrhnika
Ferjan Janez Grandič Milena	Budkovič Mojca	Kosmač-Mazi Irena	Triglav Gorenjka
Ajdovnik Stanko Pašalič Adem	Lah Danica	Kunej Vesna	Imperial
Košak Janez Šavliji Zdravko	Radakovič Stevo	Žižmond Benedikt	Pekarna Dolenjska
Čot Matjaž Ivanovič Mihaela	Hočevar Janez	Meze Zvonka	DSSS

Po novem Statutu DO ŽITO, ki smo ga sprejeli v letu 1984, bomo imeli izvršilni odbor delavskega sveta DO, ki bo opravljal delo dosedanjih komisij. Edina stalna komisija delavskega sveta DO je ostala komisija za družbeni standard.

V Statutu DO je dopuščena možnost, da izvršilni odbor imenuje svoje stalne aličasne komisije za pripravo, obdelavo ali izvršitev določenih nalog s področja svojega dela.



Stroji v tovarni testenin, leta 1962

Živilski kombinat Žito skozi čas

Skupni začetki

1. del: Razvoj posameznih dejavnosti od leta 1958 do 1968

V rubriki »Živilski kombinat ŽITO skozi čas« bo predstavljen razvoj naše delovne organizacije od njenih skromnih skupnih začetkov pa vse do današnjih dni. Že takoj na začetku pa ni odveč opozorilo, da gre le za prikaz skupnega razvoja, saj so posamezna podjetja obstajala že mnogo prej, kot pa kombinat. Tako imata letos visoke obletnice svojega delovanja TOZD Šumi (110 let) in Imperial Krško (90 let).

Živilski kombinat ŽITO je bil ustanovljen leta 1958 iz področnih podjetij, in sicer: mlinske industrije Ljubljana, Lesce in Domža-

dišnih kapacitet, je delavski svet sprejel tedaj 10-letni načrt izgradnje kombinata, ki je predvideval najprej izgradnjo silosov in skla-

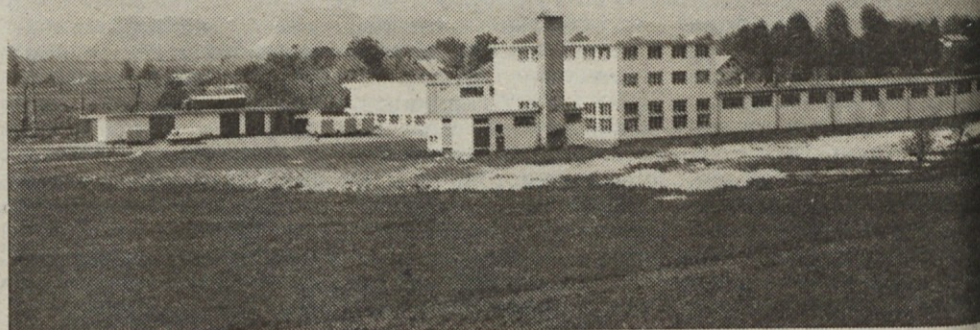
li skupaj kapaciteto predelave 174 ton v 24 urah. Posamezni obrati so lahko predelali od 3,2 tone do 32 ton žitaric dnevno. Prav ta podatek kaže na različne tehnično-tehnološke sposobnosti posameznih obratov v tistem času.

V letu 1961 se je mlinski industriji priključila še luščilnica za predelavo ječmena in ovsu v ješprenj in ovse kosmiče. Na 85 odstotkih vseh zmogljivosti so predelovali pšenico, ostalih 15% pa je bilo namenjenih predelavi koruze, ajde, ječmena in ovsu ter prosa. V želji, da bi predelavo pšenice čim bolj pocenili, so se odločili za koncentracijo predelave na treh oziroma štirih mestih, namesto dotedanjih 11 obratov. V Ljubljani so po tem programu zgradili sodoben mlin z zmogljivostjo 120 ton na dan.

Vzporedno z razvojem mlinske industrije je bilo treba zgraditi tudi ustrezne silosne in skladiščne zmogljivosti. Leta 1958 so lahko v silosih shranili 400 vagonov žitaric, kar je predstavljalo 45-dnevno zalogo. Deset let kasneje pa se je količina shranjenih žitaric povečala za osemkrat, zaloge osnovnih surovin pa so zadoščale za približno deset mesecev. K temu je največ »prispeval« leta 1965 zgrajeni žitni silos na Šmartinski cesti v Ljubljani, s kapaciteto približno za 22.000 ton pšenice.

Zelo nagel razvoj je doživela tudi proizvodnja testenin. Leta 1959 se je h kombinatu priključilo podjetje Pekatete z obratoma v Kottnikovi ulici in na Tržaški cesti. Njuna skupna zmogljivost je znašala 5,5 ton izdelkov v 24 urah. Proizvodnja je bila na zelo primitivni ravni, le delno mehanizirana, deloma intenzivna, ob hkratni nizi produktivnosti. Jasno je bilo, da takšna obrata nista zagotavljala niti zaposlenim niti potrošniku kakšne večje perspektive. Zato je bila leta 1962 zgrajena nova avtomatska tovarna testenin na Šmartinski cesti, z dnevno zmogljivostjo 13 ton.

Najbolj dinamičen razvoj v kombinatu je doživelo pe-



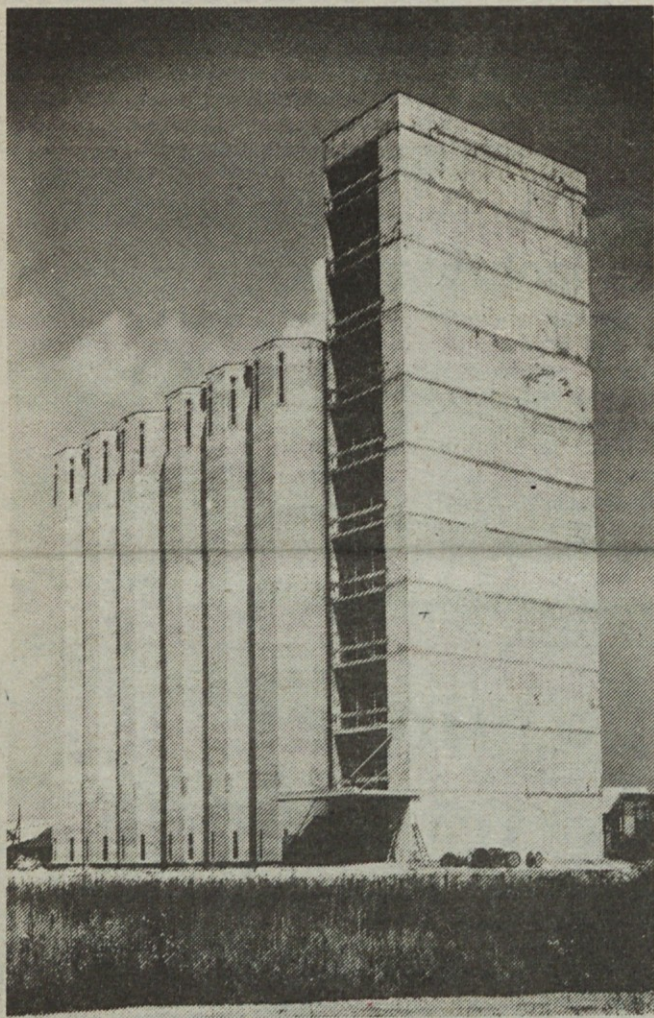
Slika iz leta 1967: pekarna v Lescah

karstvo. Z načrtnim razvijanjem te dejavnosti so začeli v letu 1962. Do leta 1965 so se priključile Pekarna Šipka, Združene pekarnarne Moste in Pekarna Ajdovščina (vse iz Ljubljane). V letu 1965 so se priključile še Pekarna in slaščičarna Jese-

nice, Pekarna Bled in Pekarna Radovljica. S tem pa integracij še ni bilo konec, saj so se v naslednjih nekaj letih pridružila še: Pekarna in slaščičarna Kočevje, Pekarna Kropa, Pekarna Trebnje, Pekarna Kranj, Pekarna Novo mesto, Pekarna

Metlika, Pekarna Krško in Pekarna in slaščičarna Kamnik.

Takšno združevanje kolektivov in sredstev (ŽITA, družbenopolitičnih skupnosti ter bank) je omogočilo izdelati in izvesti (ob last-



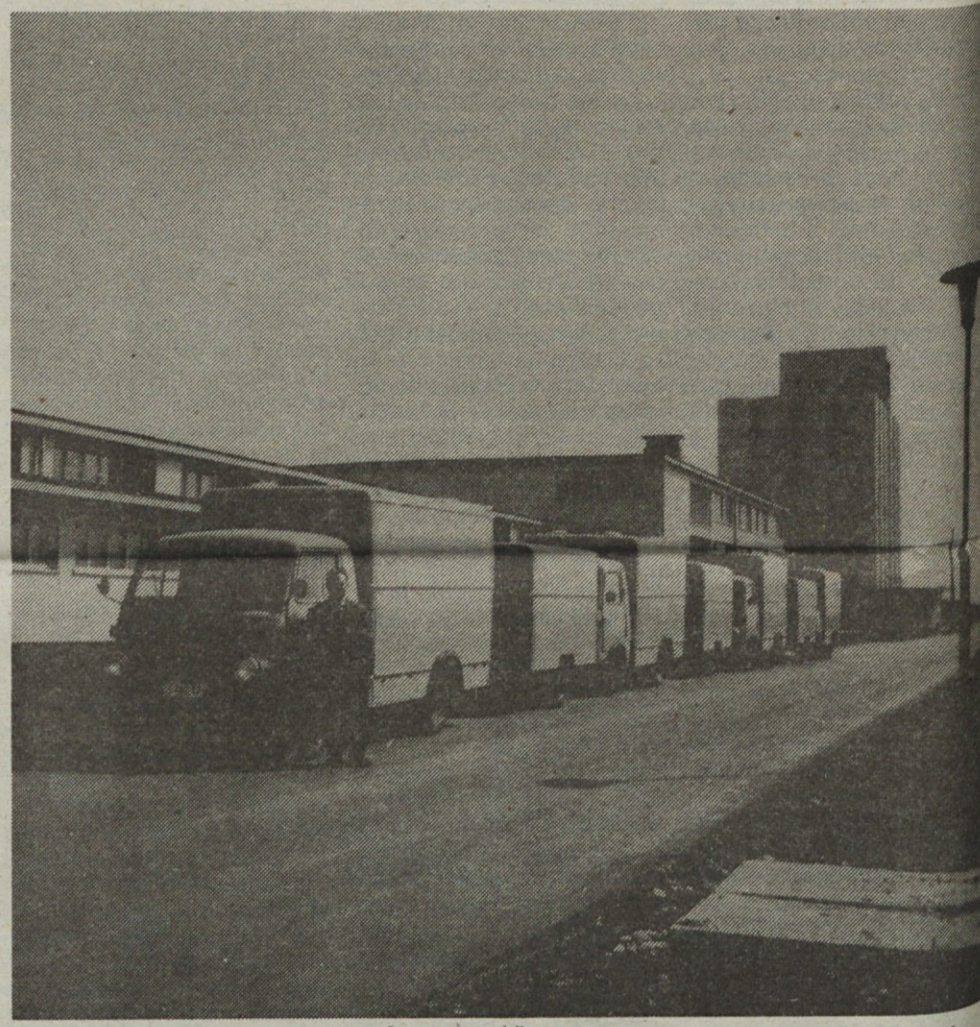
Ob silosu je zrasla strojnica (avgust, 1965)

le ter trgovskih podjetij »ŽITO« Ljubljana in »Klasje« Kranj. Leta 1958 je bilo zaposlenih 330 delavcev.

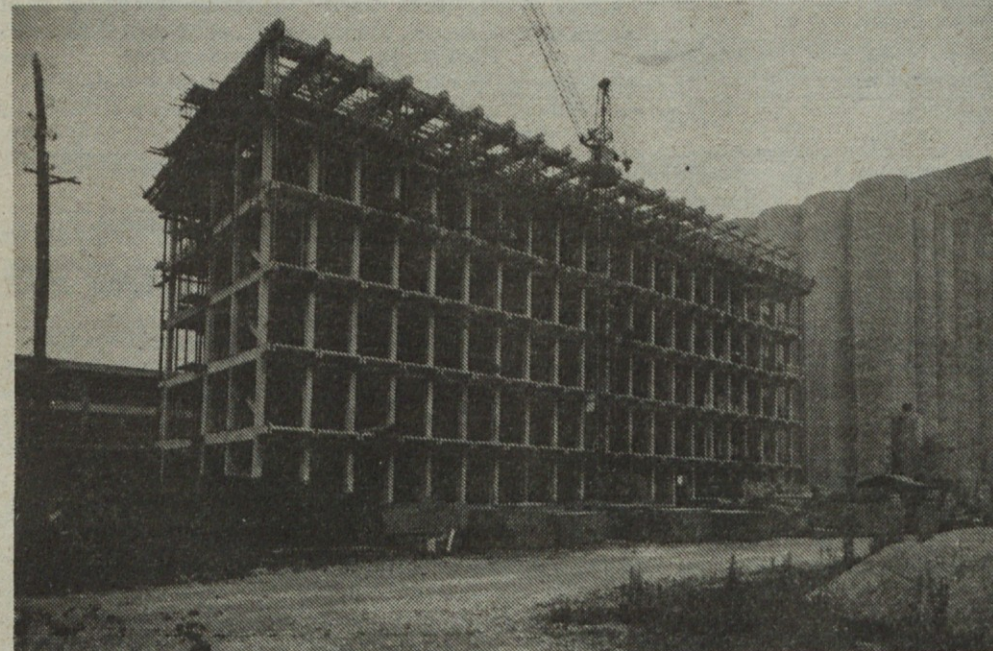
Zaradi združevanja popolnoma zastarelih in dotrajanih mlinskih in testeninskih obratov, brez ustreznih silosnih in skla-

dišč za surovine ter za končne izdelke. Temu je sledil program izgradnje ustreznih mlinskih kapacitet za predelavo žitaric in načrt izgradnje tovarne testenin.

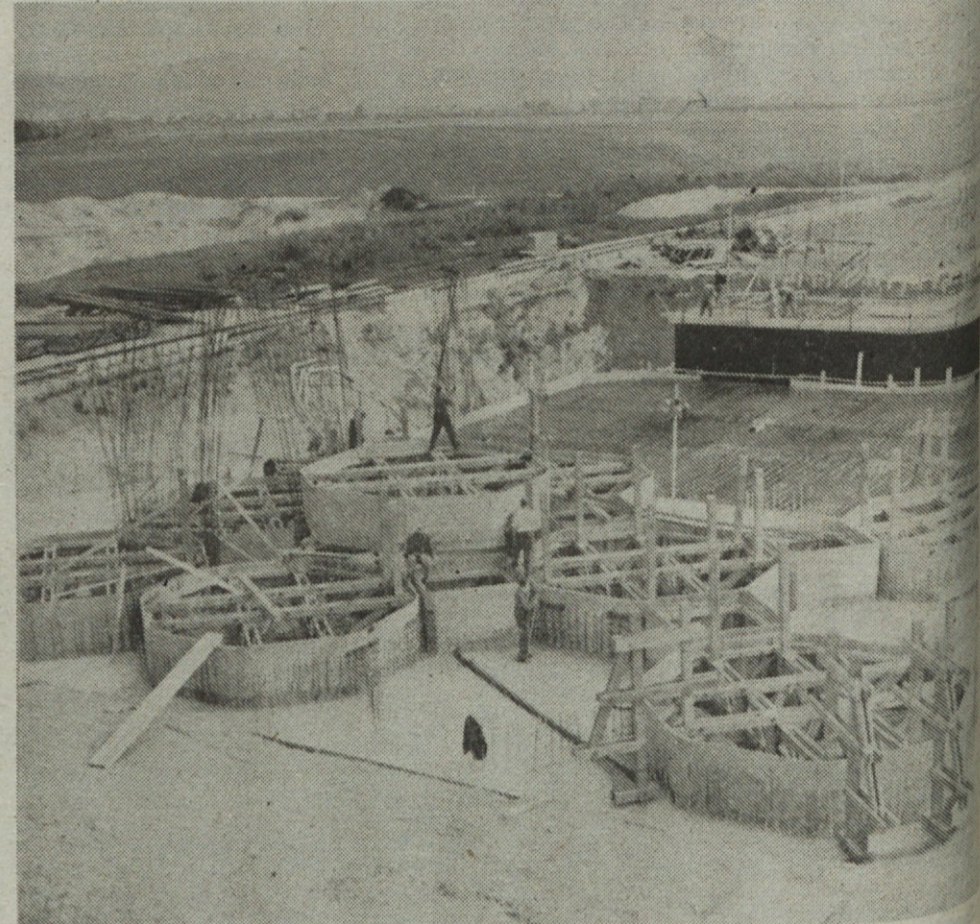
Leta 1958 se je v podjetju ŽITO združilo skupno 14 mlinskih obratov, ki so ime-



V letu 1966 je takole izgledal kompleks na Šmartinski. V ospredju slike je tedanji avtopark



Gradnja mlina v Ljubljani leta 1967



Betoniranje temeljev za žitni silos, ki so ga začeli graditi 1964. leta



Tehtanje in pakiranje testenin, posnetek iz leta 1962

nih kadrih) program novogradenj in rekonstrukcij na področju pekarstva. Program novogradenj je obsegal novo veliko pekarno na Smartinski cesti za področje Ljubljane, pekarno v Lesceh za celotno Gorenjsko, v Novem mestu za Dolenjsko, pa v Krškem, Trbovljah in Kamniku.

S temi novogradnjami in rekonstrukcijami obstoječih pekarn je pričel kombi-

nat z izgradnjo celotne mreže pekarn na območju, katerega je sicer oskrboval z mlevskimi izdelki. Pogoji dela v pekarnah so se bistveno popravili in iz obrtne proizvodnje so prešli na industrijsko.

Novozgrajene pekarnice so bile opremljene s stroji domače proizvodnje oziroma le delno z uvoženimi napravami. Tehnologija v teh pekarnah je bila v ti-

stem času na evropski ravni in tudi v asortimentu se je kombinat takrat lahko primerjal z najrazvitejšimi na tem področju. Količinsko se je v desetih letih proizvodnja povečala kar za tristo odstotkov.

Z letom 1968 se pričena tudi razvoj konditorstva v okviru Žita. O »sladkem programu« pa več o naslednji številki Glasnika.

DO Žito: 61 štipendij

Ali se na področju izobraževanja vendarle nekaj premika na bolje? To vprašanje bi si lahko zastavili

ob dejstvu, da smo za minulo šolsko leto razpisali skupaj le 15 štipendij, medtem ko je letos za šolsko

leto 1986/87 po TOZD in v DSSS na voljo kar štirikrat več štipendij.

Takšno povečanje je lahko dobra osnova za začetek bolj načrtne kadrovske politike in hkrati tudi za pridobitev in vzgojo lastnih kadrov.

Razpis za šolsko leto 1986/87 je v teku. Prošnje za ponujene štipendije so se sprejemale do 15. julija, podeliti pa jih je treba do 15. septembra.

Skupaj je torej razpisanih devet štipendij za VII. stopnjo izobrazbe, ena za VI., štiri za V. stopnjo in kar 47 za IV. stopnjo. Velika večina štipendij je razpisana za t. im. deficitarne poklice, torej za tiste, za katere se mladi ljudje ne odločajo pogosto in je ustrezno izšolane kadre izredno težko pridobiti. Dostikrat je razlog za to pomanjkanje kadrov tudi v napačni predstavi mladih o poklicih, kot sta mlinar in pek. Zato smo organizirali tudi informativni dan na srednji živilski šoli v Kamniku, razpise prostih štipendij pa so prejele tudi vse okoliške osnovne šole in ustrezne fakultete.

Kljub temu obstaja bojazan, da bo kar precej štipendij ostalo nepodeljenih, saj je do sedaj pokazani interes zelo majhen.

Razpisane štipendije:

TOZD	naziv/poklic	skupaj
Šumi	2 konditor	4
	2 strojni ključavničar	
Mlini	11 mlinar	11
	3 pek	
	2 testeninar	
	3 pek	
	2 pek	
Pekarna Kranj	1 slaščičar	5
	1 prodajalec	
Tehnični obrati	5 pek	4
	2 strojni ključavničar	
	1 avtoelektrikar	
	1 avtomehanik	
Blagovni promet	1 diplomirani ekonomist	1
	2 pek	
Pekarna Krško	2 pek	11
	2 slaščičar	
	2 strojni ključavničar	
	1 strojni mehanik	
	2 živilska tehnika	
	1 ing. živilske tehnologije	
	1 dipl. ing. živ. tehnologije	
	1 strojni ključavničar	
	1 obratni elektrikar	
	1 ekonomski tehnik	
	1 strojni tehnik	
DSSS	2 dipl. ing. živ. tehnologije	7
	3 dipl. ekonomist	
	2 visoka šola za organizacijo dela (računalništvo)	
Maloprodaja	0	0

Živahna dejavnost sindikata Pekarna Vrhnika

Sindikat v TOZD Pekarna Vrhnika je v zadnjih dveh mandatnih obdobjih zelo razširil svojo aktivnost. V letošnjem letu je izpolnil že vrsto nalog, ki si jih je zadal v planu dela izvršnega odbora za leto 1986.

Poleg skrbi za večjo produktivnost dela, varčevanje na vseh področjih, boljšo organizacijo dela in drugih vsakodnevnih nalog, se IO zavezava predvsem tudi za dobro počutje naših delavcev v kolektivu, za razumevanje med sodelavci ter večji interes za delo na delovnem mestu. Vse to pogojuje tudi večjo produktivnost, njej primerno pa naj bi bilo tudi nagrajevanje oziroma osebni dohodek.

Sindikalna organizacija TOZD Pekarna Vrhnika skrbi tudi za razne aktivnosti, ki se odvijajo po končani službeni obveznosti, kar je vsekakor težko, saj je večina zaposlenih (70 odstotkov) v DE pekarna Vrhnika,

kjer so težki delovni pogoji, nočno delo, nedeljsko delo in delo ob praznikih; celotna temeljna organizacija pa ima v svoji sestavi šest dislociranih enot in to v okviru treh občin: Vrhnika, Logatec in Cerkljica. Kljub temu pa imamo šahovsko sekcijo, strelsko sekcijo (nabava zračne puške v letu 1983) in uspešno nogometno moštvo, kar je zasluga tudi osnovne organizacije mladine, udeležujemo pa se tudi v raznih drugih športnih in družbenih dejavnostih.

V zimskem času je bilo omogočeno delavcem ugodno smučanje na bližnjem smučišču Ulovka, tako da je polovico dnevne

karte regresiral sindikat, ostalo pa je prispeval delavec sam. Udeležili smo se tudi zimskih sindikalnih iger občine Vrhnika, prav tako pa tudi zimskih iger Žita v Mojstrani.

V mesecu marcu je izvršni odbor sindikata organiziral ob dnevu žena srečanje delavk iz vseh obratov temeljne organizacije. Predsednik sindikata, Franc Gabrovšek, je vsaki delavki izročil darilo, katerega bomo s pridom uporabljale pri vsakodnevem delu – predpasnik s prijemalno rokavico in prtičkom ter nam čestital za praznik žena. Organiziral je tudi skupino delavcev, ki so si zavezali predpasnike in zavihali rokave ter nas pogostili s pečenko in kozarčkom dobre domače kapljice.

Ob tej priložnosti smo se pogovorile o vsakodnevni



Z avtobusom v Prekmurje. Dobre volje res ni zmanjkalo. (Foto Andrej Mesec)

težavah in radostih, tako na delovnem mestu kakor tudi doma, o delu, ki ga je vedno več. Bile smo zelo počaščene, ker so nas postregli naši sodelavci. Ob prijetni glasbi smo tudi zaplesale. Srečanje je bilo zelo pristrčno in želimo si, da bi postalo tradicionalno.

V letnem planu dela osnovne organizacije zveze sindikata TOZD Pekarne Vrhnika imamo tudi izlet – v kolikor to dopuščajo finance.

Finančna sredstva zbiramo povesod, kjer je le mogoče. Tako se v letu 1985 in letošnje leto pridno odzivamo na akcijo »Papir ne sodi v smeti«, tako da zbiramo odpadni papir. Delavke na upravi spravljajo vsak list papirja, vsako kuverto, delavci v proizvodnji odlagajo odpadni papir v kontejner za papir in denar se steka v sindikalno blagajno. Tudi vreč od moke ne zavržemo, ampak jih po polovični ceni prodamo kmetijskim za-
drugam.

V letošnjem letu smo tako ob prispevku 2000 din vsakega delavca organizirali izlet. Največji problem za organiziranje izleta je določitev datuma. Letos smo določili 1. maj – smer Prekmurje.

Zgodaj zjutraj smo se odpeljali z avtobusom polnim hrane, pijače ter dobre volje proti Gornji Radgoni. Med potjo smo imeli krajši postanek za malico, voznja pa nam je hitro minila ob zabavnem srečelovu, katerega so pripravila dekleta iz Rakeka ter ob pripovedovanju zanimivosti iz zgodovine in današnjega časa vodiča Jožeta.

Po ogledu Gornje Radgone smo pot nadaljevali do težko pričakovane kraja – »Janževe kleti«, kjer poleg shranjevanja vin pripravljajo tudi znano Radgonsko penino. V hladnem smrekovem gozdičku, ki se razprostira pred vhodom v klet, smo se okrepčali z obilno malico, saj smo vedeli, da nas v kleti

čaka zelo naporna pokušina osmih vrst vina. Ob pokušini vin in domače zaseke smo postali vsi zelo aktivni in zapeli venček narodnih, ob pomoči vodiča Jožeta.

Obiskali smo lončarje v Filovcih in nakupili prekmursko keramiko, v Bogojni smo si ogledali arhitektonske umetnine mojstra Plečnika. Na poti do zdravilišča Radenci smo imeli krajši postanek v Martjancih za ogled gotske cerkve Sv. Martina, v restavraciji zdravilišča Radenci pa se je naše potovanje ustavilo. Po večerji smo še zaplesali, na Vrhniko pa smo se vrnili v poznih večernih urah. Izlet je bil res zanimiv, organizacija Mercator-Turista, z vodičem Jožetom na čelu, pa odlična.

Tako »lušno« se imamo na Vrhniki, če ne verjame-te, pa pridite pogledat.

Irena Aljukič



Srečanje ob dnevu žena. (Foto Irena Aljukič)

Dopusti in počitnice so tu

Vse večje zanimanje za letovanje v naših domovih

Letošnja draginja na norju in ne preveč debele lenarnice so letos povzročile izredno veliko zanimanje za letovanje v naših počitniških domovih in prikolicah. Želje po tovrstnem preživljanju dopusta so se v primerjavi z lanskim letom praktično podvojile.

Še največ zanimanja je bilo za naše domove, ki nudijo penzijske storitve. Zato smo v Dramlju namesto predvidenih 50 ležišč zakupili 74 ležišč in podaljšali sezono na cele tri mesece (od 14. junija do 14. septembra).

Tudi počitniški dom v Bašaniji je po razporedu popolnoma zaseden. Tako smo morali razporediti upokojece in delavce za preventivni oddih v čas pred sezono in po njej. Tako kot v Dramlju smo tudi v Bašaniji vse naše zmogljivosti razdelili med naše delavce. Tako da »tujim« (delavcem iz drugih kolektivov) letos nismo ponudili nobene postelje.

Veliko želja je bilo tudi za letovanje na Cresu. Zato je bila potrebna selekcija, ker vseh želja še daleč ni bilo mogoče upoštevati. Zato je dopustnike za Cres izbiral sindikat v posameznih tozdih. Povpraševanje po dopustu na Cresu tudi doka-

zuje, da oddaljenost ni ovira pri odločanju za kraj odhida.

Nizka penzijska cena je povzročila tudi preusmerjanje iz prikolic v domove, saj se po ekonomski računici ne splača kuhati posameznim družinam. Kljub temu so tudi prikolice oddane, saj so jih vzeli tudi tisti, ki niso dobili prostora drugje. Ob tem moramo tudi zapisati, da sta letos na razpolago tudi dve novi prikolice, in sicer na Krku v kampu Jezevec.

Tudi Bohinj bo v juliju in avgustu praktično povsem zaseden; na Pokljuki pa je poln tudi razpored za ves september. Pri tem pa se spet pojavlja težnja, da hiško na Pokljuki najema ena sama družina naenkrat, tako da ta pojav opozarja na potrebo po preureditvi v garsonjere, z možnostjo ločenega kuhanja. Zanimivo je tudi to, da se je letos zelo malo zaposlenih odločilo za kombinacijo morja in hribov, torej za dopust na obeh lokacijah.

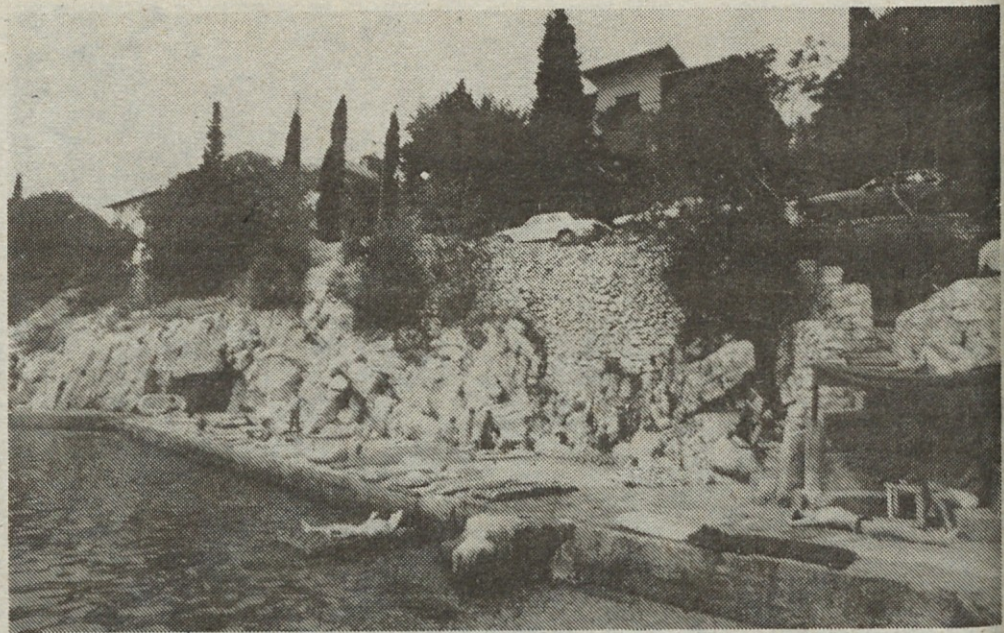
Veliko preglavic pri razporejanju terminov za dopuste sta povzročila kolektivna dopusta delavcev Šumija in Triglav-Gorenjke, saj imajo delavci iz teh dveh kolektivov takrat prednost pri razvrščanju,

kar pa povzroča negotovnanje in pripombe delavcev iz drugih tozdov.

Izreden problem se je letos pojavil pri zagotovitvi kadrov za naše počitniške domove. Tako se je dogajalo, da so tik pred začetkom sezone odpovedali delo sprejeti kadri. Najhuje je bilo s kuharji, ker jih praktično ni bilo moč dobiti. Zato je bil porušen tudi načrt osebnih dohodkov delavcev v počitniških domovih, saj so bili OD zvišani od 20 pa tudi do 100 odstotkov.

Kot kaže, bomo letošnje leto zaključili z veliko izgubo počitniških domov. K temu bodo »pripomogle« (pre)nizke cene penzionov, stroški za najem ležišč in osebni dohodki zaposlenih.

Glede na veliko zanimanje zaposlenih za sindikalno letovanje, bi morali zagotoviti več lastnih kapacitet, s čimer bi znižali stroške poslovanja, ki jih sedaj porabimo za zakup zelo dragih postelj v privatnem sektorju. V ta namen naj bi se v letošnjem letu zagotovila gradbena dokumentacija za razširitev in povečanje počitniških zmogljivosti v Dramlju. V načrtu je dograditev objekta garsonjerskega tipa z okoli 40 novimi ležišči.



Največ naših delavcev bo tudi letos preživelo dopust v Dramlju

Novo iz Šumija

FRUTIN – dodatek za hitro pripravo marmelade

Živilski kombinat ŽITO, TOZD Šumi je v mesecu maju dal na tržišče nov izdelek FRUTIN, dodatek za hitro pripravo marmelade. S tem izdelkom se omogoči krajši čas priprave marmelade in se ohrani večja biološka vrednost sadja, barva in predvsem okus. Pomemben je tudi prihranek energije in časa, kar bo olajšalo delo prezaposlenim gospodinjam pri pripravi ozimnice.

Po klasičnem, daljšem

načinu kuhanja marmelade zaradi biokemijskih sprememb in karamelizacije sladkorja potemniijo, uničijo se na toploto občutljivi vitamini, predvsem C vitamin.

FRUTIN vsebuje naravni sadni pektin, s katerim dosežemo hitro želiranje marmelade. Pektin je naravni ogljikov hidrat, ki je prisoten v mesnatih rastlinskih delih kot sestavni del celičnih sten.

Vsebnost pektina in vode v nekaterih vrstah sadja:

	% pektina:	% vode:
jabolka	0,5-1,6	85
banane	0,7-1,2	74
breskve	0,1-0,9	86
jagode	0,6-0,7	90
češnje	0,2-0,5	83
hruške	0,5-1,4	83
slive	0,2-1,5	84
marelice	0,5-1,2	85
ribez	1,5-2,5	85
maline	0,1-0,7	84

enakem številu zaposlenih, v boljših delovnih pogojih in, seveda, s sodobno opremo lahko napekli večjo količino proizvodov. Danes namreč spečemo v povprečju 12 do 15 ton dnevno, le ob konicah še precej več, vendar ob izjemnih naporih vseh zaposlenih. V novi pekarni bo dnevna proizvodnja okoli 25 ton, po potrebi pa tudi več. Razmišljamo tudi o možnosti za kak dopolnilni proizvodni program.

– »Zanima nas, kako velika bo pekarna in kako je z nabavo strojne opreme?«

– »Po kvadraturi bodo proizvodni prostori precej večji od sedanjih. Proizvodnja bo potekala na površini 1.092 kvadratnih metrov, 280 m² bo skladišč, hladilnica bo velika 138 m², ekspedit pa 126 m². Zgrajeni bodo še vsi ostali prostori, namenjeni vzdrževanju in upravljanju. Ob pekarni bodo tudi ustrezni silosi s kapaciteto 200 ton.

Strojna oprema je že vsa kupljena. Rok dobave te opreme se bo pokrival z gradbenimi deli na objektu, tako da bo možna takojšnja montaža. Vsa oprema je delo domačih, jugoslovanških proizvajalcev.

– »Zanima nas še, kdo bo novo pekarno gradil in kakšen okvirni rok je postavljen za pričetek obratovanja?«

– »Izvajalec gradbenih del je GP Gradbincev Kranj, TOZD GP Tržič. Sama dela so že stekla in do sedaj potekajo po načrtu, ki ga je predložil izvajalec sam. Otvoritev novega objekta je predvidena za letošnji 29. november.«

Navodilo za pripravo marmelade s FRUTINOM

- 1 kg sadja
- 1 vrečka FRUTINA, 50 g
- 1 kg sladkorja

En kilogram zdravega in svežega sadja zrežemo ali zmeljemo na koščke in ga damo v široko kozico s čim večjo površino. Postopno vmešamo vrečko FRUTINA in med mešanjem dobro prevremo. Postopno, v manjših količinah vmešamo sladkor, segrejemo do vretja in kuhamo eno minuto ob stalnem mešanju.

Navodilo je primerno predvsem za sadje z manjšo količino vode. Ko pripravljamo marmelado iz sadja, ki vsebuje dosti vode, npr. iz jagod in prvih češenj, lahko podaljšamo čas kuhanja za nekaj minut, če želimo imeti tršo marmelado.

Vročo marmelado hitro stremo v vroče kozarce in takoj zapremo z razkuženimi pokrovi. Priporočamo alu pokrove. Kozarce obrnemo za eno minuto na glavo in jih nato ponovno obrnemo. S tem preizkusimo tesnost zapiranja. Ko se marmelada delno ohladi, se mora pokrov vsločiti, kar pomeni, da se je pritisk zmanjšal in je kozarec tesno zaprt.

S Frutinom pripravljene marmelade vsebujejo manj suhe snovi kot po klasičnem načinu doma pripravljene marmelade in industrijsko izdelane marmelade, zato se moramo držati navodil, ki veljajo za vroče polnjenje konzerviranja živil, da se ne pokvarijo.

Dobro pomite kozarce pasteriziramo v vroči vodi, ki jo segrejemo na najmanj 80°C ali enostavnije, v vroči pečici pri temperaturi od 80°C do 100°C. Če damo mokre kozarce v vročo pečico, jih zunaj dobro obrišemo, da ne popokajo. Znotraj kozarcev v nobenem primeru ne brišemo. Pokrove razkužimo z alkoholom.

Gospodinjam želimo s FRUTINOM zadovoljno in uspešno pripraviti dobre ozimnice.

Minka Grablovič

Na obisku v Kranju

Še letos nova pekarna

V Kranju so se začela dela pri izgradnji nove pekarnice. Tako se bo kmalu uresničila dolgoletna želja tako potrošnikov kot kranjskega združenega dela – želja po boljši preskrbi s kruhom.

Novih proizvodnih in upravnih prostorov bodo še posebej veseli vsi zaposleni v Žitovem tozdu Pekarna Kranj, saj se bodo s preselitvijo na novo lokacijo bistveno izboljšali pogoji dela.

O novogradnji smo se pogovarjali z direktorjem TOZD Pekarna Kranj, Viktorjem Benčanom:

– »Zakaj je pravzaprav prišlo do pobude za izgradnjo nove pekarnice?«

– »Razlogov za to je več. Naj omenim le dva najpomembnejša: V prvi vrsti smo se za tako investicijo odločili zato, ker imamo v sedanjih prostorih zelo težke pogoje dela, saj je približno 94 odstotkov opreme odpisane, stare približno 25 let. Tako znaša praktično amortizacijska vrednost opreme nič. Drugi razlog pa je povečanje povpraševanja po kruhu na območju, ki ga pokriva naša temeljna organizacija, ker je v nevarnosti nemotena preskrba potrošnikov, še posebej ob konicah, ko je poraba kruha največja.«

– »Kako je s sredstvi za to investicijo?«

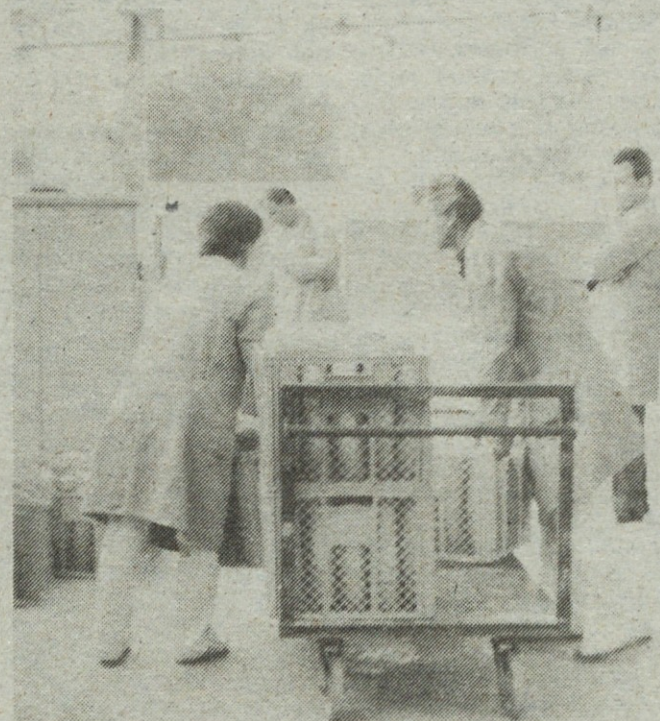
– »Predračunska vrednost za novo pekarno znaša dobrih 560 milijonov dinarjev. Zbrali smo vsa potrebna sredstva. Ob tem

moram poudariti, da mi je pri zbiranju sredstev nudil vso podporo tovariš Peter nelj, predsednik izvršnega sveta kranjske občine. Tako smo uspeli zbrati od kranjskega združenega dela približno 270 milijonov dinarjev pod izjemno ugodnimi vračilnimi pogoji. Občina kot taka je prispevala

90 milijonov nepovratnih sredstev. Od preostalih 200 milijonov dinarjev smo pokrili del sredstev s prodajo sedanjih prostorov, drugi del pa predstavljajo bančni krediti.«

– »Kje bo zgrajena nova pekarna in kakšne novosti bo prinesla?«

– »Lokacija nove pekarnice je v Naklem pri Kranju. Tja se bo preselila kompletna temeljna organizacija. V novih prostorih bomo ob



Tudi nakladalna ploščad v stari pekarni je že dolgo premajhna za normalno delo.



Tudi delavci iz Žita na pohodu

V soboto, 10. maja je bil v Ljubljani jubilejni 30. manifestativni pohod. Udeležila se ga je tudi skupina delavcev iz Žita, ki je prehodila 8 kilometrov dolgo pot od Bežigrada, prek Šiške, Kosez, čez Rožnik, do Trga revolucije. Po prihodu v cilj je bilo na sedežu TOZD Maloprodaja družabno srečanje udeležencev pohoda.

Ob tem naj še dodamo, da je naša delovna organizacija imela tudi pomembno vlogo pri organizaciji in izvedbi tekmovalnega dela jubilejne prireditve.

Zelenice so naše ogledalo

Čas, v katerem živimo, je čas razvoja in napredka. Nihče pa se ob tem ne vpraša, kaj bo z nami, kam nas bo vse to pripeljalo.

Gradijo se nove ceste, tovarne, elektrarne, reke so vse bolj onesnažene, trav-

nate površine izginjajo pred nasilnimi gradbinci. Zrak, katerega vdihavamo, je onesnažen z izpušnimi plini, voda je onesnažena in vsega tega se niti ne zavedamo. Vsi se borimo le še za materialne dobrine in

za napredek tehnologije. Da pa bi kdo pomislil na prihodnje rodove, to pa ne!

Zato je nujno potrebno in skrajni čas, da se zamislimo nad vsem tem, nad našo prihodnostjo in da tudi kaj storimo in ne ostanemo samo pri besedah. Najmanj kar lahko storimo je to, da očistimo vsaj svojo bližnjo okolico in če bi to vsi storili, bi bilo že kar dovolj in narava bi začela dobivati svojo prvotno podobo.

V naši temeljni organizaciji – TOZD Šumi – je OO ZSMS razmislila tudi o tem in pod geslom »čisto okolje – lepši in boljši jutri« organizirala čistilno akcijo.

Akcija je potekala 24. aprila 1986 med 14 in 18. uro, torej v prostem času, odzvalo pa se je precejšnje število članov OO ZSMS in OO ZS. Delo je potekalo po vnaprej pripravljenem planu, brez kakršnih koli problemov. Delo smo si razde-

lili in postorili naslednje: pomili smo zunanja okna upravnih prostorov, odstranili odpadke iz zelenic, uredili celotno okolico. Za lepši izgled vhoda v temeljno organizacijo smo posadili okrasne cvetice. Ob koncu smo z zadovoljstvom ugotovili, da naš trud ni bil zaman, saj je pogled na lepo urejene zelenice zelo prijeten.

Upamo, da naša akcija ni bila edina, da bo naletela na pozitiven odziv tudi v drugih tozdih v okviru DO in lepo bi bilo, ko bi tudi druge OO ZSMS uredile svojo okolico, saj smo konec koncev vsi zaposleni v eni DO in urejene zelenice bi nam lahko bile v ponos.

Vsem udeležencem akcije se iskreno zahvaljujemo za njihov trud in jim izrekamo pohvalo za prostovoljno delo.

OO ZSMS TOZD Šumi
OO ZS TOZD Šumi

Izletniško razpoloženje!

Fantje so raziskovalci
pijačo raziskujejo,
ko najdejo le flašico
jo vneta občudujejo.

Pijemo, pojemo, radi se imamo,
plešemo, rajamo in se veseliti znamo.

Dekleta so res dame,
rade se frizirajo,
obleke si kupujejo,
se plesa veselijo.

Lišpamo se, oblačimo, nestrpno trepetamo,
čakamo, negodujemo, da v ples se le podamo.

LJUBA PLEVEL

Zbiranje pomoči za sodelavko

Ob elementarni nesreči, ki je prizadela delavko Oklobdžija Zdravko iz TOZD Pekarstvo in testeninarstvo (zaradi požara je nastopil stanovanjski problem), je IO Konference OO ZSS DO Žito predlagal, da se organizira akcija zbiranja denarnih prispevkov delavcev Žita prek OO ZS TOZD. Prostovoljni prispevki naj se zbirajo na žiro račun OO ZS DSSS številka 50103-678-65459 – Pomoč delavki Oklobdžija Zdravki.

Šumijevci v Benetkah

V petek, 30. in soboto, 31. maja smo v TOZD Šumi skupaj z agencijo Inex organizirali izlet na relaciji Benetke – Gorica – Nova Gorica – pršutarne Lokev – Postojnska jama – Močilnik – Ljubljana.

V deževnem jutru smo se zbrali na Trgu revolucije, od koder smo krenili točno ob 6. uri, seveda z avtobusom, zahvaljujoč točnosti vseh udeležencev izleta. Sicer pa, kako tudi ne bi bili točni, ko pa smo vsi vedeli, da sta pred nami dva dneva brezskrbnosti in veselja.

Za boljši izkoristek pevskih možnosti posameznikov in umirjenosti pri prehodu meje smo programirali nonstop delo 'bifeja' od 6.00 do 24.00 ure, ki je bil zelo dobro založen. Ponudba je bila izredno pestra. Seveda smo tudi za bolj lačne in sladkosnedne poskrbeli z našimi izdelki.

Kot po navadi so se v zadnjem delu avtobusa zbrali humoristi in pevci, v prednjem pa radovedni spoznavalci naše dežele in

sosednje Italije. V zelo prijetnem vzdušju smo hitro prispeli na mejo. Sam prestop je bil zelo hiter, prisoten pa je bil določen strah ob pogledih na može postave, čeprav brez razloga, saj se je naša carinska služba izkazala s hitrim in vestnim delom.

Na poti proti notranosti Italije se nam je že kazalo sonce in same Benetke so nas dočakale v prelepem sončnem objemu. Vožnja z

predpisov, nam je samo zaželel srečno pot. Nastanili smo se v lepem hotelu Delta v Novi Gorici, povečerjali in potem poiskali vsak svoj kotic zabave in oddiha.

Naslednje jutro smo nadaljevali pot do pršutarne Lokev in v trenutku našega prihoda se nam je pridružil tov. direktor. Naš pevski zbor, ki se je formiral na izletu, je takoj pokazal svoje sposobnosti in mu za dobrodošlico ob snidenju zapel pesmico »Dečko, ajde o ladi – s teranom«.

Vsi pa smo težko čakali na obljubljeni pršut in teran. Kmalu so nam pogledi zastali na bogato obloženih mizah, ki nam jih je pripravil kolektiv pršutarne.

Po obilni jedači, katero je spremljala kraška burja, nas je pot vodila do prekrasne kraške jame Vilenice. Spustili smo se sto metrov globoko, korajžni kot pravi planinci in občudovali njene lepote. Manj rekreativni so imeli težave, a ker so vedeli, da gremo naprej z avtobusom, ki ga je upravljal krepak mož Silvo, so dokazovali svojo vzdržljivost.



ladjo po kanalu in ogled samoga centra Benetk je minil prehitro, a ostali so nepozabni vtisi o mestu na vodi.

Ob 16. uri smo že bili v stari Gorici, kjer smo imeli daljši postanek za nakup 'spominkov' in ogled same Gorice. Ker so na izletu številčno prevladoval predstavnice nežnejšega spola, so jim pogledi zastali na živopisanih izložbah, potem se je odprlo srce in, seveda, tudi denarnice.

Na zbirnem mestu, katerega smo prej določili, smo se zbrali ob 19. uri. Vsi smo bili nasmejanih obrazov, obloženi z vrečkami, v katerih ni manjkalo črne opojnosti, oblačil, viskija, s katerim smo si napolnili inter-ni bife.

Sam prihod na mejo je bil živahen, a ko je vstopil mlad mož, črnolas, s črnimi brki, v rjavi obleki in je pogledal naše obraze, nam je navdih živahnosti v trenutku zastal. Pregledal je našo prtljago, a ker smo se pri nakupih držali carinskih

S pesmijo in humorjem smo se nato odpeljali proti Postojnski jami, si jo ogledali ter si ustvarili primerjavo med zelo znano in manj znano kraško jamo. Med potjo naprej se nam je pridružil znanilec ljubljanske kotline – dež. Ob 18.30 smo se ustavili v gostišču Močilnik pri Vrhniki. Ob uživanju okusno pripravljene večerje so prisotni kar iz rokavov stresali šale, ki so jih še prihranili za lepši in bolj vesel zaključek dvo-dnevnega napora.

V prijetnem vzdušju in v najbolj veselih trenutkih smo se poslovili in odpeljali proti Ljubljani. Na cilj smo prispeli vsi veseli, kljub temu, da nas je dočakal dež, in rekli smo si, 'povsod je lepo, toda doma je najlepše'.
Šumijevci

Sestanek s kmetijskimi OZD

V četrtek, 26. junija je bil v prostorih Žita sestanek s predstavniki kmetijskih organizacij, na katerem so se prisotni dogovorili o pogojih in predvidenem poteku letošnjega odkupa pšenice.



Smučanje

Tekmovanje ob Dnevu mladosti

Zadnji dan v maju je potekalo letošnje, že 34. tekmovanje v počastitev Dneva mladosti, na katerem sodelujejo smučarji iz petih delovnih organizacij: Saturnusa, Tikija, Papirnice Vevče, Totre in Žita.

Letos so organizatorji tekmovanja, organizacijski odbor Totre, izvedli veleslalom na »Koči na gozdu«.

Doseženi so bili naslednji rezultati:

- Skupina D – nad 45 let:
1. Dornik Ludvik, Saturnus, 40,28
 2. Kralj Sašo, Saturnus, 41,57
 3. Bernik Ivan, Tiki, 41,68
 4. Pirc Jože, Žito, 43,73
 5. Ažman Franc, Žito, 44,38
- Nastopilo je 11 smučarjev.

- Skupina C – od 36 do 45 let:
1. Lampič Edo, Saturnus, 42,35
 2. Žagar Drago, Papirnica, 43,08
 3. Trtnik Janez, Papirnica, 43,27
 7. Špendal Franc, Žito, 46,17
 8. Peternel Jože, Žito, 46,35
 11. Koder Marija, Žito, 50,24
 14. Berčič Ivanka, Žito, 65,91
- Nastopilo je 15 smučarjev in smučark.

- Skupina B – od 26 do 36 let:
1. Kreč Martin, Saturnus, 40,01
 2. Erhovic Tomaž, Saturnus, 40,03
 3. Novak Silvo, Tiki, 41,60
 4. Razumič Ivan, Žito, 42,66
 5. Sušnik Ivan, Žito, 43,97
 7. Rutar Darko, Žito, 46,82
- Nastopilo je 14 tekmovalcev.

- Skupina A – do 26 let:
1. Gostinčar Mitja, Saturnus, 38,74
 2. Babnik Drago, Saturnus, 43,11
 3. Galič Stanko, Tiki, 45,51
 4. Pogačnik Renata, Žito, 52,66
- Tekmovalo je 5 smučarjev.

- Ekipno:
1. mesto: Saturnus
 2. mesto: Tiki
 3. mesto: Žito
 4. mesto: Totra

Kotiček za zdravnika

Posledice visokega krvnega pritiska

Visok krvni pritisk je bolezen, ki skrajšuje življenjsko dobo, ki počasi in nezaznavno ogroža življenje, povzroča okvare na srcu,

možganih, ledvicah in ožilju ter v velikem odstotku prispeva k prezgodnji invalidnosti in smrtnosti.

Spremembe v organizmu

nastanejo počasi, nezaznavno; ko se pojavijo prva opozorila, ki pripeljejo bolnika k zdravniku, je pogosto narejeno že precej škoda

na organizmu. Ta opozorila – bolezenski znaki – so zelo različni in neznačilni. Pojavlja se utrujenost, vrtoglavica, glavobol (predvsem v zatilju), pritisk pod prsnico, razdražljivost, nespečnost, zmanjšana delovna sposobnost, krvavitve iz nosu, motnje vida itd. Pri težji obliki so osebne težave bolj izražene, pojavljajo se dodatni znaki, ki so odraz organskih sprememb na srcu, možganih, ledvicah in drugih organih.

Spremembe na srcu

Srce in ožilje predstavlja zaključen sistem, pri katerem lahko žile primerjamo s cevmi, srce pa s črpalko, ki nenehno poganja tekočino – kri po žilah (ceveh).

Ko začne pritisk v žilah rasti, mora srce delati z večjim naporom, da iztisne iz svoje votline kri. Že pri majhnem povišanju spodnjega – diastoličnega pritiska bi srce hitro opešalo, če ne bi prišlo do ustreznih sprememb v sami srčni mišici. Srce povečuje svojo moč z večanjem mišičnih vlaken, pri tem pa se poveča – hipertrofira. Te spremembe opažamo na rentgenskem slikanju srca in pljuč ter na EKG-ju.

Če visokega krvnega pritiska ne zdravimo, se stanje počasi slabša, pride hipertrofija v enega od hujših zapletov – srce omaga, kar imenujemo srčna dekompenzacija.

Bolniku, kateremu je srce dekompenziralo, pade sposobnost za fizično delo. Že pri majhnih obremenitvah pride do težkega dihanja in hitrega, včasih tudi nerednega bitja srca. Pri ležanju potrebuje visoko vzglavje, pogosto ima tudi ponoči napade težkega dihanja. Po vsem telesu se začno pojavljati otekline, ki so najprej in najbolj izrazite na nogah. Ponoči mora tak bolnik večkrat na vodo. Če je bolezen nezdravljena, nezadržno napreduje in na koncu srce dokončno odpove – nastopi smrt.

Spremembe na ožilju

Visok krvni pritisk povzroča spremembe na ožilju v smislu arterioskleroze. Starostna arterioskleroza, ki je združena s počasnim staranjem vseh tkiv, je najbolj opazna na veliki telesni odvodnici – aorti in njenih vejah. V žilni steni je vse manj elastičnih vlaken, nabira se vezivno tkivo in kalcij in žila postane trša. Hipertenzija pospešuje sklerozo drobnih odvodnic. Med najbolj ogroženimi so žile srca, možganov in ledvic. Na nastanek arterioskleroze in njen razvoj vplivajo poleg zvišanega krvnega pritiska še drugi dejavniki: povišana količina maščob v krvi (holesterol, trigliceridi), povišana količina sečne kisline v krvi in povišan sladkor v krvi – sladkorna bolezen. Vsi ti dejavniki pa so v veliki meri posledica nezdravega načina življenja: preobilne in nezdrave prehrane, premajhne telesne aktivnosti, kajenja cigaret, stresnih situacij itd.

Arteriosklerotične spremembe se začnejo s poškodbo notranje stene arterije, k čemur pripomore sam tok krvi in višina krvne-

ga pritiska. Na tem mestu se zlepijo krvne ploščice, vdrejo krvne maščobe, uničijo se elastična vlakna, razrašča se vezivno tkivo in končno nastopi poapnitev. Če to prizadene srčne žile – venčne arterije, pride do slabše preskrbe srca s kisikom in nastopijo bolečine v prsnem košu, za prsnico. Če se ena venčna žila v celoti zamaši, govorimo o srčnem infarktu. V tem primeru del srca sploh ni več preskrbljen s krvjo (in s tem s kisikom), srčne mišice na tem mestu odmro. Če je lezija prevelika, nastopi smrt.

V primeru prizadetosti možganskih žil se javljajo vedenjske spremembe pri bolniku. Postaja vedno bolj pozabljiv in raztresen (pozablja sedanje dogodke, pretekle pa ponavlja in podarja z veliko natančnostjo). Pride tudi do pretiranih značajskih potez: varčen bo postal skopuh ipd. Na koncu pride do popolne zmedenosti. V kolikor se zaradi manjše elastičnosti in zvišanega krvnega pritiska žila zamaši ali celo počni, govorimo o možganski kapi v blažji ali težji obliki. Posledice so zelo hude in pogosto usodne.

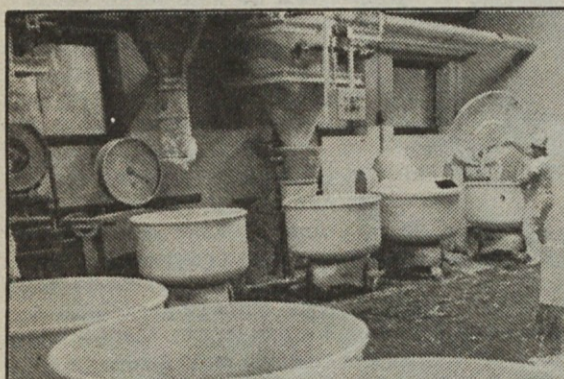
Na očesu se znaki hipertrofije objektivizirajo na ozadju z zelo različno simptomatiko. Zaradi pokanja žil in krvavitve lahko pride do izpada v vidnem polju ali popolne oslepitve.

Zaradi sprememb na ožilju ledvic lahko pride tudi do nepopravljive okvare ledvic.

Vsekakor postane bolnik z nezdravljenim krvnim pritiskom sčasoma nesposoben opravljati vsakdanje dejavnosti, lahko pa pride do bolezni do invalidnosti in prezgodnje upokojitve. Bolnikova sposobnost za fizično aktivnost bo sčasoma popolnoma odpovedala, njegova življenjska doba bo krajša. Zato je zelo pomembno pravočasno odkrivanje in zdravljenje visokega krvnega pritiska.

Dr. Bogo Rajljč

Nagradna križanka Samova

					DAN BREZ HRANE. POSTENJE	RUSKI FILM. REŽISER	SLAŠČIČ. IZDELKI	TOVARNA V CELJU	RADIO TELEVIZIJA BEOGRAD	MNOŽIČNO MEDN. GIBANJE	ZNANOST O ČLOVEKU
SPREten GIBČEN											
VNETJA DLESNI 19. IN 1. ČRKA											
ŠVEDSKA	POLJSKE POTI	VELIKA OKROGLA KOŠARA	IRSKA REPUBL. ARMADA	SPLIT USNUNA TRAKOVA		FRANCO OČKO PANČEVO			VRAZ ROMAN		
HITRO DEJANJE					JT ROMAN (MIKLOVA)		LANTAN		ROMANA OVSEC TOVARNA UR		
SVILENA TKANINA					ZAJEČAR BEOGR. TEDNIK		LIŠPANJE SARAJEVO				
TOVARNA OLJA						DON KIHOTOV OPRODA 12. ČRKA					
PREDPONA PRED PRIIM. NEM. VELJAKOV			BIVŠA PRED. ZIS PLANINC					PARTIZ. KURIR NEK. ANGL. PREDSED.			
GARDNER			1 IT. KAMION				CVETO AVSEC	ŠPANSKI POMORS. 6. ČRKA			
BRANE OKORN		OS. ZAIMEK			ZITO	NEKD. ZDRUŽ. OBRTNI. TETОВО				OGULIN	
EMIL ZUPANČIČ		MAKARSKA GREGOR STRNIŠA			TANTAL VRH USTNE VOTLINE			22. ČRKA NOGOMET. ROSSI		SISAČ	
PEČAT			6. IN 25. ČRKA	NIKALNICA DOLGOR. PAPIGA			PRIŠTINA 11. ČRKA		TIČAR JOŽE VRSTA ŠAMPONA		
ITALIJA	BIVŠI HOKEJIST OSTANEK DREVEŠA						AM. M. IME ALUMINIJ			AVSTRIJA AROMA	
GREGOR ŠIMENC		DVOŽIVKA						ZVEZNA DRŽAVA V ZDA		STAR SLOVAN	
SKRÁJNI DEL KOPNEGA		KEM. EL. RENIJ	DEBELA PALICA TELEVIZIJA					LISASTA KRAVA TONE KUNTNER			
ŽILA DOVODNICA					SESTAVIL: M. POGRAJČ	GLOBOK DEL POTOKA					
VELIKA RASTLINA					VSE V REDU (ANGL.)			DEL DREVEŠA			

Pravilna rešitev nagradne križanke DSSS iz prejšnje številke:

Vodoravno: delovna, Plečnik, dve, LT, SA, risba, k, KV, Anka, okras, uta, gusar, ro, poli, prt, UK, j, NM, tona, tropi, Ooa, aki, metan, Stol, hov, koli, Tiki, Sb, A, rop, zajkla, pismo, Ramanudža, kal, ica, JZ, očka, p, SI, Iberia, OE, Jung, TG, past, račka, aa, alpi.

Izžrebani nagrajenci so:

- prva nagrada, 500,00 din: Marjan Andolšek, DE Pekatete
- druga nagrada, 300,00 din: Nevenka Drašček, TOZD Pekarstvo in testeninarstvo
- tretja nagrada, 200,00 din: Milan Gregorka, TOZD Pekarna Vrhnika

Rešitev nagradne križanke Pekarna Samova pošljite do 15. septembra na uredništvo Glasnika.

Zahvala

Ob smrti mojega očeta se za izraze sožalja in venec iskreno zahvaljujem kolektivu tozda Blagovni promet.

Janko Kokelj

Zahvala

Ob smrti drage mame se iskreno zahvaljujem sodelavcem za izkazano sožalje in denarno pomoč.

Vili Salmič

Zahvala

Ob boleči in mnogo prezgodnji izgubi mojega dragega očija Janeza Sviglja se iskreno zahvaljujem vsem sodelavcem in prijateljem, ki so naju tolažili, darovali cvetje in ga spremili na zadnji poti. Iskrena hvala kolektivu Žito, TOZD Pekarstvo in testeninarstvo za darovano cvetje in poslovilne besede.

Sin Tomaž z mamico



glasnik

glasilo delavcev živilskega kombinata Žito Ljubljana

Izdaja Živilski kombinat ŽITO Ljubljana, Šmartinska 154. Glavna in odgovorna urednica: Zlata Vidmar. Uredništvo: Žito, Šmartinska 154, telefon: (061) 442-981, int. 238. Ureja uredniški odbor. Urednik in novinar: Marko Pograjc. Tehnični urednik: Avgust Cerar. Tisk: ČGP Delo, TOZD TCR, Ljubljana, Titova 35.