



BILTEN-GLASNIK-ŽIVILSKEGA KOMBINATA-ŽITO

LJUBLJANA, JANUAR-FEBRUAR 1968

LETO III — ŠTEVILKA 1-2

Pekarstvu potrebno pomoč!

Vsem delavcem kombinata Žito je že iz dnevnega časopisja, radia in televizije poznana zelo obširna in podrobna polemika o problemu novih cen kruha. O tem so podale svoje mnenje že posamezne skupščine občin in sveti za gospodarstvo, seveda iz različnih zornih kotov. V glavnem pa so končno uvideli potrebo po zvišanju cen, kar se je odrazilo v mnogih razpravah.

V zvezi s tem povzemamo iz »Delavske enotnosti« članek, ki kritično obravnava položaj pekarstva in ga zato tudi v našem listu objavljamo.

Čevljar naredi čevljar in ga proda kupcu po ceni, ki je kupcu sprejemljiva glede na kakovost in uporabnost in s katero čevljar pokrije vse stroške in svoje življenjske potrebe. Prav isto naredi mizar, kovač, mehanik... in po istem načelu delajo vsi obrtniki in vse gospodarske panoge. Pri peku je drugače. Speče kruh, toda ga mora prodajati po ceni, ki mu jo določi... Zakaj? Kruh je osnovno živilo in kot tako mora imeti takšno ceno, da je dosegljiv tistim občanom, ki imajo najnižje osebne dohodke. To zahteva družba. Zato tudi pekarstvo sodi v komunalno dejavnost. Razvoj te dejavnosti pa je prepuščen občinam, ki z odobravanjem maloprodajnih cen kruhu določajo zaslužek pekcom in sredstva pekarskim obratom. Tako vzeto torej peki, čeprav proizvajalci v zasebnem ali družbenem sektorju, niso v enakopravnem položaju s proizvajalci v drugih panogah.

Kruh je torej zaščiten. Zaščiten zaradi življenjskega

standarda porabnikov. Toda surovine za kruh niso zaščitene. Kmet, proizvajalec žit, dobi dobro plačano svoje delo. Še celo tako je, da je zaščiten s predpisi o pariteti. Zato, ker je vojvodinski kmet oddaljen do Ljubljane okrog 600 km, mora Ljubljčan plačati kilogram pšenice 8 dinarjev dražje tudi v primeru, če dobi pšenico iz uvoza prek Reke — do koder je samo okrog 120 km — ceneje. To je pariteta. Beograd je od Novca Sada oddaljen 60 km in beograjski peki kupujejo pšenico 10 dinarjev ceneje pri kilogramu, toda cena belega kruha v Beogradu je ista kot v Ljubljani, čeprav bi pričakovali, da bo 10 dinarjev nižja. Prav tako dobe svoje plačilo proizvajalci soli, plačana je voda, elektrika, oprema, ne odpove se svojim datjavam na kilogram kruha niti občini niti republika niti zveza. Samo peku je predpisana maloprodajna cena. V potu svojega obraza mora iztisniti za svoje življenje potrebna sredstva, ki so razlika med stro-

ški in maloprodajno ceno. Ta razlika pa je tako majhna, da imajo v večini primerov peki najnižje osebne dohodke v Sloveniji in najslabše delovne pogoje, pa nobenih perspektiv za zvišanje standarda. Da panoga kot celota nima možnosti modernizacije in razvoja, je vprašanje zase.

Slovenci letno pojemo okrog 100 tisoč ton kruha. Kruha, ki ga spečejo zasebni peki, kolikor jih je še, pa obrtniški in industrijski pekarski obrati. Od teh količin pojedjo okoli 40 tisoč ton belega in pol belega kruha, 60 tisoč ton pa črnega kruha. Toda, kar spečejo peki kruha v Sloveniji, je to le 62% celotne porabe kruha, kajti zlasti v iz-

razito kmečkih področjih, kruh večji del še vedno pečejo doma. Dejstvo je, da že sedanja mreža pekarskih obratov niti po količinah še manj po izbiri in najmanj po kvaliteti ne ustreza slovenskim potrebam. Sploh pa ne ustreza potrebam mednarodnega turizma. Z večanjem števila mestnega prebivalstva in z zaostrovanjem industrijskega načina življenja bo število gospodinjstev, kjer pečejo kruh doma, vedno manjše. Torej bo potrebno v Sloveniji zagotoviti zadovoljivo število količine, izbiro in kvaliteto.

Kdo bo za to dal sredstva? Peči-proizvajalci že precej časa ostro postavljajo zahteve po zvišanju maloprodajnih cen kruha iz naslednjih razlogov: da bi pekarska panoga prišla do potrebne akumulacije za enostavno in razširjeno reprodukcijo pekarn, da bi pokrivali stroške za do-

stavo kruha, da bi pokrivali višino rabatov za prodajo kruha v maloprodajni mreži, da bi izboljšali kvaliteto prodaje kruha, predvsem pa, da bi postali delavci v pekarstvu enakopravni drugim, glede

Konec na 2. strani

| VSEBINA | |
|----------------------------------|---|
| Simpozij o prehrani | ★ |
| V Novem mestu vedro razpoloženje | ★ |
| Poslovanje v letu 1968 | ★ |
| Očitni uspehi HTV službe | ★ |
| Gre predvsem za človeka | ★ |
| Pomen soje v pekarstvu | ★ |

Smelo v prihodnost!

BORCI, ENOTNI V SVOJIH STREMLJENJIH, SE Z AVEDAJO ODGOVORNOSTI SVOJE ORGANIZACIJE V ODNOSIH DO NADALJNJEGA RAZVOJA KOMBINATA — TRADICIONALNA REVOLUCIONARNOST BORCEV NAJ SE POKAŽE TUDI V VSEH AKCIJAH V OKVIRU PODJETJA — PRAVICE, KI PRIPADAJO ČLANOM AKTIVA ZB, NAJ SE ODRAZIJO TUDI V INTERNI ZAKONODAJI — Z APLAVZOM SPREJETA ZAUPNICA GLAVNEMU DIREKTORJU

Torek, 13. februarja letos, je bil pomemben dan v okviru dejavnosti družbeno političnih organizacij kombinata Žito. Zbrali so se namreč borci iz vseh delovnih enot in imeli svojo konferenco. Udeležilo se je 47 članov in članic, kar pomeni visoko zavest vseh do svoje organizacije. Že številna udeležba — manjkalo jih je le 10 — je dala svoj poudarek temu zboru, da ne govorimo o tem, da so mnogi odločno in jasno podajali svoja mnenja in predloge za nadaljnje delo ter za sodelovanje pri razvoju kombinata v prihodnosti.

Če na kratko ocenimo to konferenco, lahko rečemo, da je bila pravi odraz hotenj vseh borcev in pomeni važen politični dogodek v okviru vseh dogajanj v kombinatu.

probleme brez večjih težav. Revolucionarnost borcev pa se je izkazala prav tako pri reševanju problemov, ki zadevajo celotni kombinat. Spričo vseh teh prizadevanj pa je odboru seveda uspelo ob primernih intervencijah borcem že doslej zagotoviti določene ugodnosti, ki jih zaslužijo.

V zvezi s tem, ko bodo v bližnji prihodnosti sprejeti nekateri samoupravni akti notranje zakonodaje, pa je bila potrebna ponovna intervencija, zakaj nekateri predlogi posameznih pravilnikov niso upoštevali ugodnosti, ki naj bi jih tudi po novem borci imeli v določenih meri. Sestavljalci pravilnikov so pozabili na določene člene pravilnikov, ki bi morali povsem upravičeno zagotavljati ugodnosti za borce. Prezrli so jih pri pravilniku o stanovanjih in pri pravilniku o izobraževanju. To je dovolj pravočasno dognal odbor aktivna ZB NOV, ki je spričo tega dal ustrezne predloge in dopolnila.

V svojem referatu je tov. Lipuš navzoče opozoril, da bo treba sprejeti ustrezne sklepe zlasti o vprašanju stanovanj, o izobraževanju in o zdravstveni skrbi za borce ter se o teh stvareh temeljito pogovoriti. Naglasil je tudi, da je treba 15-letno tradicijo delovanja borcev v kombinatu nadaljevati z različnimi akcijami ter s tem krepiti pomembnost organizacije. Pozval je navzoče, naj odkrito iznesejo vse

Konec na 12. strani



Svež kruh, sploh pa tantaruge so vedno priljubljene med kupci

Pekarstvu potrebno pomoč!

Nadaljevanje s 1. strani osebnih dohodkov, delovnih pogojev in življenjskega standarda. Ne gre pri zahtevah pekov za kakšne velike vsote in za zviševanje maloprodajnih cen na vsej črti. Zahtevajo maloprodajno ceno črnemu kruhu po 150 dinarjev za kilogram. Ob tej ceni jamčijo tudi zadovoljivo kvaliteto, boljše od sedanje. S to ceno se življenjski standard ljudem, ki imajo najnižje osebne dohodke, ne bo bistveno znižal. Štiričlanska družina, ki poprečno poje 1 kilogram črnega kruha na dan, bo mesečno pri podražitvi kruha dala več le 400 starih dinarjev. Če primerjamo to podražitev s po-

kvaliteta kruha. Da je razlika med posameznim tipom in kvaliteto kruha občutna, dokazuje podatek, da je za beli kruh potrebno dodati soli, kvasa, slada in diacitata za okrog 8 starih dinarjev pri kilogramu, medtem ko za črni kruh zadostuje le 3 in pol dinarja.

Ob reformi in po njej so se stroški peke, dostave in trgovine občutno zvišali. Najemnine so se zvišale za 24 odstotkov, bencin za 22 %, zavarovalnine za 59 %, močno so se povečale obresti na poslovni sklad, povsem na novo je uveden prispevek za uporabo mesnega zemljišča, za tri do štiri dinarje pri ki-

rega koli drugega pekarskega obrata v Sloveniji. Ne glede na velike anuitete in potrebna sredstva za vzdrževanje in rekonstrukcijo. To, kar v tem obratu podražuje kruh in zahteva višje maloprodajne cene, je dostava kruha v prodajalne in kulturna higienska prodaja v njih. Je davek industrializacije, kajti z nekdanjimi, manjšimi parnimi pekarnami velikih industrijskih središč ne bi mogli več zadovoljiti.

Zaskrbljujoča je opremljenost pekarskega obrata v Sloveniji z izjemo štirih industrijskih pekarskih obratov, ki so v okviru živilskih kombinatov, ki so prevzeli nase odplačila anui-

zato, da porabniki lahko vsak dan, tudi ob praznikih, dobijo svež kruh tudi v zgodnjih jutranjih urah. Zaradi zastarelosti obratov in opreme v njih pa delajo peki v nemogočih delovnih pogojih, ki mnogi od njih izvirajo še iz časa Marije Terezije: s samokolnicami prevažajo premog, uporabljajo v hudi vročini lesene loparje itd. Zanimivo je, da je ljubljanski kombinat Žito ob združitvi več manjših pekarskih obratov ugovoril, da je od 200 pekov v 20 letih v teh obratih le eden dobil stanovanje in še to iz sredstev Zveze borcev. In drugi podatek: da je od upokojenih pekov 70 % invalidsko upokojenih. To vse kaže na izredno slabe delovne pogoje.

Ljudje in institucije, ki jih skrbi življenjski standard porabnikov, če bi se maloprodajne cene kruha nekoliko dvignile, trdijo, naj bi v okviru kombinatov in večjih industrijskih obratov prelivali sredstva iz panog, ki so akumulativnejše, v pasivno pekarsko. Pri tem kažejo na proizvodno peciva, ki je donosnejša, in na mlinsko industrijo. Proizvodnja peciva je resda donosnejša od proizvodnje kruha. Toda toliko zopet ne, da bi z dobički pokrivali izgubo v proizvodnji kruha. Ker gre tu predvsem za velike moderne obrate, je treba javno povedati, da so se banke pri odplačevanju anuitet zopet uštele pri svojih zahtevah. Izraba strojev in opreme je takšna, da sredstva iz amortizacije nikakor ne zadoščajo za potrebno vzdrževanje. Glede mlinske industrije pa naslednje:

Akumulativnost mlinske industrije obstaja, toda ob podražitvi pšenice se le ta zmanjšuje za polovico in je veliko manjša od odstotka vred-

nosti moke, v katerem je izraženo prelivanje v pekarsko. Toda ne smemo pozabiti, da gre v Sloveniji hkrati tudi za reševanje gradnje mlinske industrije in prepotrebni silosnih in skladiščnih kapacitet, ki prav tako zahtevajo pomoč iz akumulacije mlinske industrije. Razvoj mlinske industrije v porabniških središčih Slovenije pa je izrednega pomena. Torej, koliko lahko mlinska industrija dá za modernizacijo pekarskega obrata in za povečanje njegovih kapacitet?

Pek, pred kratkim še obrtniški delavec, sedaj pa v sodobnih industrijskih obratih industrijski delavec upravljalca, je torej sam dolžan preskrbeti sredstva in možnosti za razvoj svojih obratov. Toda, kako naj gospodari, če je na eni strani odgovoren za preskrbo porabnikov s kruhom, danes in v prihodnje na drugi strani pa so mu določene cene surovin v zveznim zakonom, maloprodajne cene kruhu, to je njegovemu artiklu, pa so določene z odloki občinskih skupščin. Proizvodnja kruha obsega 90 % njegove proizvodnje. Če povečamo, da podatki za pekarno na Šmartinski cesti kažejo pri sedanjem stroju proizvodnje dnevno izrabo pečnih kapacitet v dveh izmenah v višini od 82 do 90 %, je s tem tudi povedano, da ne more kaj več napraviti za znižanje stroškov z boljšo izrabo kapacitet ali z odpravo notranjih rezerv. Notranje rezerve v pekarski surovini so namreč le še slabša kakovost kruha, manjši osebni dohodki pekov in slabši delovni pogoji pekov proizvajalcev. To pa menda ni v interesu niti pekov niti pekarske panoge, pa verjetno tudi ne porabnikov in nazadnje družbe.



K solidnemu poslovanju živilskih podjetij sodi tudi higienski prevoz živil

dražitvijo stanovanj, ki pa sodi prav tako k bistvenim življenjskim potrebam, kot kruh in voda, je podražitev minimalna.

Zakaj že ob reformi peki niso dosegli svojih zahtev? Takrat je vladala psihoza črnega optimizma, velike bojzani pred navijanjem cen in račun za ta optimizem in za strah so morali predvsem plačati peki. Prevladovala je ideja o zaščiti porabnika, položaj pekov proizvajalcev in panoge pa ni bil pomemben. Zvezni organi so ob reformi zagovarjali stališče, da se morajo maloprodajne cene kruhu oblikovati na nivoju Novega Sada z dodatkom paritete, ker se tako oblikujejo tudi cene moki. Toda današnje cene kruhu v Sloveniji kažejo, da so razlike tudi 12 starih dinarjev pri kilogramu večje, kar pomeni, da bi morala biti proizvodnja in distribucija kruha v Sloveniji za 10 do 15 % ekonomičnejša kot v Novem Sadu ali v Beogradu. To pa je popolnoma nemogoče glede na opremljenost in organiziranost slovenskih pekarn.

Cene, ki so bile sprejete ob reformi in veljajo še danes, tudi ne ločijo proizvodnih stroškov od dodatnih materialov in s tem ne upoštevajo tehnoloških posebnosti, ki jih zahtevata posamezen tip in

logramu se je podražila pšenica, za 2 dinarja se je povečala pariteta, podražile so se razne druge storitve, toda maloprodajne cene kruha se niso spremenile. Na splošno vzeto so se stroški peke na kilogram kruha v poprečju povečali za 40 starih dinarjev. To poprečje je sicer različno za posamezne obrate, glede na njihovo opremljenost, glede na pogoje dela v teh obratih pa tudi glede kvalitete in izbire blaga.

Ko nekatere občinske skupščine pregledujejo zahteve pekarskih obratov po zvišanju maloprodajnih cen kruha, ugotavljajo razlike stroškov med posameznimi obrati in te razlike uporabljajo v svojo korist tako, da ne dovoljujejo zvišanja cen. Najenostavnejša rešitev. Naj peki sami pojasnijo, zakaj neke višji stroški, drugod pa nižji. Splošno mnenje je, da zaradi velikih anuitet in nezadostno izkoriščenih kapacitet moderni pekarski obrati poslujejo z večjimi stroški. To je popolna zmot. V Sloveniji je nedvomno najmodernejši pekarski obrat, obrat ljubljanskega Žita na Šmartinski cesti. To je industrija s popolno mehanizacijo. Kalkulacije tega obrata kažejo, da so stroški peke pri kilogramu kruha tudi do 12 starih dinarjev cenejši od kate-

tet. Večina pekarn je na nivoju obrtnih delavnic z majhnimi količinami proizvodnje. V njih mehanizacije praktično ni. Peči so zastarele. Obdelava kruha je večji del ročna, razen mešanja testa. Produktivnost je povsod nizka in resnici na ljubo tudi higiensko tehnični predpisom nikjer v teh zastarelih pekarnah ni zadoščeno. In zdaj zaradi nizkih maloprodajnih cen, ki jih določajo občinski organi v skrbi, da bi porabnikom na njihovem področju bistveno ne padel življenjski standard te srednjeveške pekarnice nimajo možnosti za modernizacijo in povečanje proizvodnje.

Pregled osebnih dohodkov pekov v Sloveniji kaže, da se mesečni prejemki za 208 ur dela gibljejo med 80 do 90 tisoč starih dinarjev. Dejansko pa njihov delovni čas ni 208 ur mesečno, ampak zahteva način dela in prodaje, da je dnevni delovni čas pekov tudi po 10 do 14 ur. Kruha kot enodnevnega artikla namreč ni moč proizvajati na zalogo; zato se morajo peki dnevno prilagajati tržnim zahtevam s podaljšanjem delovnega časa. In kljub temu, da smo podpisniki mednarodne konvencije, ki prepoveduje nočno delo pekov, tega ne izpolnjujemo. Večino dela peki napravijo v nočnih urah

Simpozij o prehrani

Pod geslom »HRANA, ZDRAVJE IN STORILNOST« se je nedavno zbralo na dvodnevnem simpoziju v Ljubljani nad 200 strokovnjakov s področja prehrane. Simpozij sta organizirala društvo živilskih strokovnih delavcev ter svet za živilsko industrijo in kmetijstvo pri Gospodarski zbornici Slovenije.

Program je obsegal tri glavne teme, ki nakazujejo tudi smisel ostalih referatov. Zdravstveni aspekt je zajela tema: Način prehrane in njen vpliv na zdravstveno stanje prebivalstva v Sloveniji (dr. Cvahte in dr. Ragazzi). V prispevku dr. inž. Bitenca, inž. Bučarja in inž. Kervine pa je nakazan tehnološki vidik živilstva, to je možnosti, ki jih sodoben razvoj tehnologije daje za predelavo hranil ob upoštevanju kvalitete predelave in končne kvalitete živil. Nujnost upoštevanja ekonomskih mo-

mentov v prehranjevanju in nujnost programiranja razvoja živilske industrije pa je podal ing. Mastnak.

Uvodnim temam je sledilo 22 referatov, ki jih lahko razdelimo prav tako na zdravstvene, tehnološke in tudi ekonomske. Zdravstveni referati govorijo o sestavi in pomanjkljivosti prehrane na posameznih področjih Slovenije. Pri teh referatih bi omenili še prispevke, ki govorijo o higienskih vidikih prehrane, vključno s kritiko zakonodaje, ki posveča premalo pozornosti področju kontrole živil.

Prehrana in zdravje sta se po osvoboditvi zelo izboljšala in to zaradi večje storilnosti in višjih osebnih dohodkov. Pojav nezadostne prehrane v količinskem smislu je le še posledica subjektivnih vzrokov, to je posledica neurejenih družinskih raz-

Konec na 6. strani

**Predstavljamo
vam kolektive**

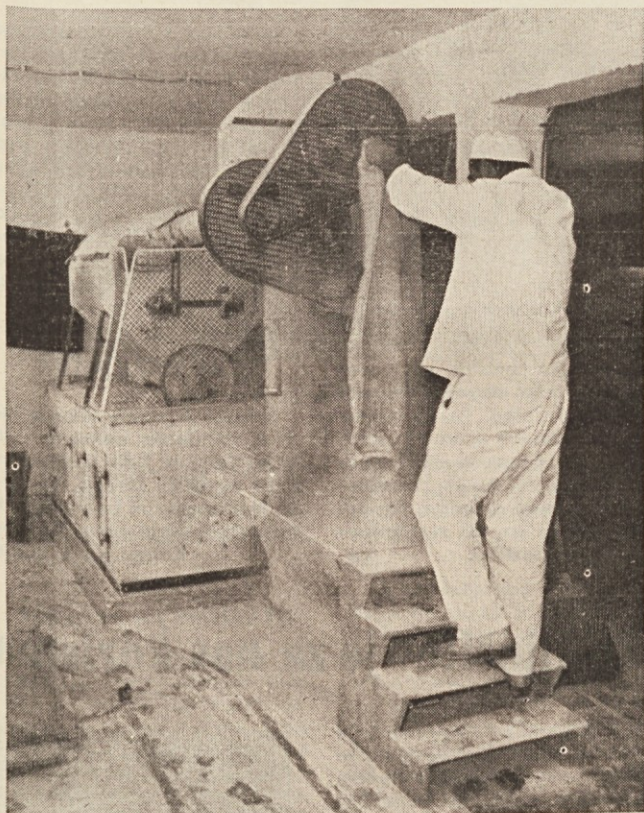
V Novem mestu vedro razpoloženje

OBISK V NAJNOVEJŠI DELOVNI ENOTI ŽITA — RAZGOVORI S PRIJAZNIMI IN PRIKUPNIMI ČLANI DELOVNEGA KOLEKTIVA PEKARNE NOVO MESTO — ZARADI ZASTARELIH OBRATOV IN NAPRAV VELIKA ŽELJA PO NOVI PEKARNI — NOVA DELOVNA ENOTA RAČUNA NA VSO POMOČ SEDANJEGA MATIČNEGA PODJETJA — LETOS BO MINILO 20 LET OD PRVIH ZAČETKOV DOSEDANJEGA PODJETJA, KAR BODO PRIMERNO PROSLAVILI

Snežno, precej čemerno jutro nas je pozdravilo, ko smo se namenili na obisk v novo priključeno delovno enoto, Pekarno Novo mesto. Iz Ljubljane smo nameravali oditi že zgodaj zjutraj, a brez zapletov ni šlo, ker je moral naš šofer Miro poprej napraviti še nekaj voženj po mestu. Končno smo ob 9.15 uri letenili in fiat 1300 je zdrsel po zasneženi avto cesti proti Novemu mestu.

Nekoliko v skrbeh sem bil, ali bo mogoče v tako kratkem času vse opraviti, si ogledati, poslikati in se pogovoriti z ljudmi, ki so pred kratkim prešli v veliko družino kombinata Žito, nekateri pa me je zanimalo, kakšni so njihovi občutki ob pritičju, kako so se odločali in odločili zanjo in kako se sedaj počutijo!

Nisem vedel, da me čaka mnogo zanimivih presenečenj, pa tudi nisem pričakoval tako gostoljubnega sprejema in prijaznih ljudi.



Vsipanje moke v sejalni stroj pekarnice Ločna

No, ko sem vse to premišljeval in računal, kako bom zastavil »ostro pero«, je avto hitel z zmerno brzino proti cilju. Nekajkrat smo imeli sicer občutek, da nas malo zanaša, zakaj pod snežno površino je bila cesta prekrita s precej debelim ledom. In vendar smo srečno prispeli do Novega mesta. Kaj smo videli in zvedeli, naj vam popišem v nadaljevanju tega sestavka.

NAJPREJ NA LOČNO

Ko smo se pripeljali do Novega mesta, smo že pred središčem mesta zavili na levo, po cesti, ki pelje proti Šmarškim toplicam. No, naš namen prav gotovo ni bil, da bi si v takem snežnem dnevu privoščili kopel v tem leviškem kraju. Ustavili smo se že dober kilometer od odcepa pri glavni cesti in bili na

kratek čas, nasploh pa je bila hitro zgrajena tračna peč — v 55 dneh. Celotna, dvoetažna zgradba ima okrog 700 m² površine. Je seveda bolj provizorij in bi bila vsaka nadaljnja investicija v remont pekarnice negospodarska. V pekarni tudi ni niti grelnih niti ventilacijskih naprav.

Tov. Blažič nam je radevolje razkazal vse prostore, pri čemer smo videli, da je čistota vsepovsod vzorna, čeprav so sicer naprave že kar precej izrabljene in zastarele. Pekarna ima 18 m dolgo peč z dvema kuriščema. Kurijo s premogom, pogon traku pa je električni. V tej peči pečejo 1 kg štruca črnega in belega kruha ter kekse. V pritličju je še delavnica, kjer sta mesilni stroj in stroj za oblikovanje testa, zraven je še vzhajalni prostor, prostor za sušenje kruha za drobtine in skladišče kruha. Poleg teh prostorov je še prostor za malico, slačilnica za moške in ženske, kopalnica s prhami, umivalnica in ostale sanitarije. V gornji etaži je skladišče moke, zraven pa sejalni stroj in stroj za čiščenje vreč.

Potem ko smo si ogledali vse prostore in za časopis naredili nekaj posnetkov, smo morali seveda poizkusiti krofe, ki jih, prav okusne, izdelujejo v tej pekarni, nato pa smo se poslovili od prijaznih delavcev in krenili v mesto na upravo delovne enote.

DVAJSETLETNA TRADICIJA

Na upravi delovne enote smo našli nekdanjega predsednika upravnega odbora podjetja tov. IVANA RAVNIKARJA in direktorja tov. ERNESTA PEKLARJA, s katerima smo dodobra obdelali vso problematiko enote, njeno dejavnost in želje, ki se v tem kolektivu porajajo.

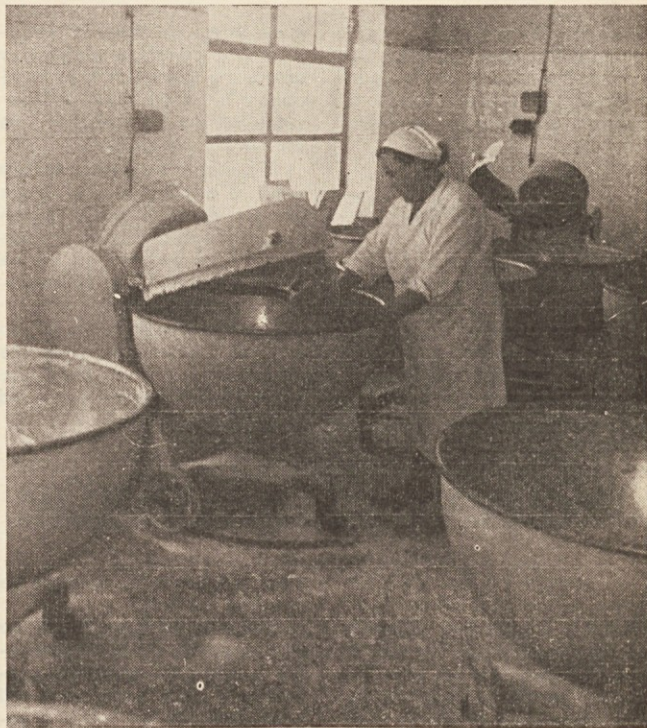
Letos v novembru bo poteklo 20 let, odkar je bilo v Novem mestu ustanovljeno podjetje Pekarija. To ime pa se je spremenilo, ko se je h podjetju priključila še slaščičarna, in se je podjetje od 1. januarja dalje imenovalo Pe-

karina in delo v njej.

Žal smo bili prepozni, ker so peki svoje delo že dokončali. V pekarni so bili le skladiščnik tov. Jože Blažič in dve delavki, ki sta imeli opravka pri izdelavi keksov. V vseh prostorih pekarnice, še posebej pa v skladišču kruha je prijetno dišalo po sveže pečenem kruhu, ki je čakal lepo zložen v košarah na odvoz h kupcem. Majhna »pokušina« nas je prepričala, da se delavci te pekarnice kljub vsem težavam trudijo, da bi poskrbeli za čim boljše kvaliteto. Razumljivo, da smo si obrat tudi ogledali.

ZASTARELO, A ČISTO

Pekarna na Ločni je bila zgrajena leta 1958 za potrebe takratnih graditeljev avto ceste. Gradnja je trajala zelo



Pogled v delavnico in mesilnico na Ločni

karna in slaščičarna, vse do priključitve k Žitu. Od 1. januarja letos pa se je slaščičarna oddvojila in pripojila h Gostinskemu šolskemu centru.

Delovna enota ima dva proizvodna obrata, enega na Ločni, drugega pa na Glavnem trgu v Novem mestu, razen tega pa še 6 trgovin — tri so v Novem mestu na Glavnem trgu, na Cesti herojev in na Partizanski cesti, ena je v Straži, ena v Dolenjskih toplicah in ena v Šentjerneju. Vse prodajajo predvsem proizvode svoje delovne enote in nekaj slaščic.

PROIZVODNJA IN PRODAJA

Zanimiv je vpogled v proizvodnjo in prodajo te delovne enote. Pekarni proizvajata bel, črn, polbel, koruzni mešan, ajdov mešan, maslen in rozinov kruh ter tantaruge, od peciva pa žemlje, pletenke, mlince, preste, štruklje, buhteljne, nadevane rogljiče, kornete, različne kekse in krofe.

S temi proizvodi zalagajo celo novomeško občino, razen Žužemberka in Dvora, v krški občini pa Prekopo in Kostanjevico na Krki.

Proizvodnja je naraščala vse

od leta 1956 dalje takole: leta 1956 so proizvedli 647 ton izdelkov, leta 1958 1346 ton, leta 1963 2086 ton, leta 1966 že 2341 ton, medtem ko je bilo lani doseženih 2300 ton vseh izdelkov od kruha do peciva in so jih tudi vse prodali.

Prodaja raste od aprila do oktobra, pada pa od novembra do marca. V letnem obdobju prodajo za 30% več izdelkov, najslabša pa je prodaja januarja in februarja. Prodaja je v veliki meri odvisna od gradbene dejavnosti, ker gradbeni delavci kupijo največ kruha. Prav takšno je vprašanje kupcev med kmeti — če je letina žitaric in krompirja dobra, tedaj kmetje kupujejo manj kruha. Prav zaradi tega se je prodaja od 2341 ton v letu 1966 znižala na 2300 ton v lanskem letu.

Nakup se menja tudi glede na vrste izdelkov. Takoj po uvedbi reforme so prodali 75 odstotkov črnega kruha in 25 odstotkov belega, sedaj pa že prodajo 55% belega kruha in peciva ter 45% črnega kruha.

Teren glede prodaje imajo zelo dobro obdelan in zajet in zadostijo potrebam lastnih

Nadaljevanje na 4. strani



Zgradba pekarnice na Ločni, ki je bila zgrajena za potrebe graditeljev avto ceste leta 1958

V Novem mestu vedro razpoloženje

Nadaljevanje s 1. strani
trgovin ter ostale trgovske mreže. Na razpolago imajo tri avtomobile, ki zadostujejo za dostavo izdelkov vsem strankam.

LJUDI JE DOVOLJ

Zanimalo me je seveda, kako zmorejo dosedanje delo in koliko ljudi je v enoti zaposlenih. Vsega skupaj je v kolektivu 51 delavcev in delavk ali 2/3 moških (34) in 1/3 žensk (17), od tega na Ločni 11 pekov, en skladiščnik, dve de-

lavki in en delavec, tri šoferji, nočni čuvaj in čistilka, v obratu na Glavnem trgu je 11 pekov in skladiščnik, v trgovinah 10 do 12 prodajalk, na upravi DE pa 6 ljudi.

V pekarni na Ločni delajo samo v eni izmenah od 1. ure ponoči do 9. ure zjutraj ali 11. ure dopoldne, pač po potrebi. V dveh izmenah pa ne bi mogli delati, ker bi naprave še hitreje izrabili.

Na Glavnem trgu pa delajo v dveh izmenah, prva izmena od 20. ure zvečer do 4. ure zjutraj, druga izmena pa od 4. ure zjutraj dalje.

GLAVNI PROBLEM PROSTORI

Ko smo se v razgovoru dotaknili vprašanja glede največjih problemov, ki jih v enoti imajo, sta sogovornika povedala, da predstavljajo največji problem prostori za proizvodnjo in trgovine, ki so premajhni in zastareli.

Stroške pa povečajo seveda še ostala goriva, kot elektrika in podobno. Zato ni nič čudnega, da so imeli na primer v letu 1966, z nadurami in nočnim delom vred, povprečne osebne dohodke 85.000 S din.

No, nakazali so še problem glede raznih inšpekcij, ki si

ZIVAHNA SAMOUPRAVA

Delovanje samoupravnih organov je doslej potekalo kar v redu. V okviru prejšnjega podjetja sta delovala 17-članski DS in 7-članski UO.

Zlasti živahna je bila dejavnost teh dveh organov lansko leto, ko je bila vselej na dnevnem redu kot glavna tema obravnave integracija. DS si je moral mnogo prizadevati, da je razčistil pojme, zakaj v kolektivu se je ena skupina zavzemala za priključitev k Mlinotestu, druga skupina, na čelu s samoupravnimi organi, pa k Žitu. Pogovori glede sodelovanja z Žitom so potekali že leta 1964, konkretno glede integracije pa lani.

V kolektiv je bila tik pred integracijo vnešena nekaj časa zmeda, ker so zastopniki drugih podjetij več obljubliali, kot so bili v stanju realizirati. Najrealnejše in najbolj dokumentirane so bile ponudbe Žita.

»Ko smo s kolektivom vse zadeve razčistili, so skoraj vsi soglašali za priključitev k Žitu,« je dejal tov. Ravnikar. »Še bolj pa smo bili presenečeni ob referendumu. Uspel je nad vsemi pričakovanji. Udeležba je bila stoodstotna. Za integracijo k Žitu se je izreklo 47 delavcev ali 92,16 %, proti 3 ali 5,88 %, en glas pa je bil neveljaven. Zares smo bili zadovoljni.«

ŠE BO TREBA DELATI

Beseda je stekla seveda tudi o standardu delavcev. Za te namene ni bilo v dosedanjem podjetju dovolj možnosti. Nobenemu ni bilo mogoče preskrbeti stanovanja, prav ta Konec na 5. strani

Med prvimi za priključitev

V obratu Ločna smo navezali s tov. JOŽETOM BLAŽIČEM — ki je kot skladiščnik že deseto leto, vse od začetka te pekarnice, na tem delovnem mestu — razgovor tudi o tem, kako gleda in inte-

delu ni primeren, nato pa je povedal še tole:

»Bil sem med prvimi, ki so se zavzemali, da bi se priključili k večjemu podjetju, konkretno k Žitu. Sami smo bili premajhni, da bi lahko v redu delovali in živeli. Peč je bila narejena že leta 1958, ko je bila postavljena ta pekarnica, in ne ustreza več, pa tudi kvaliteta izdelkov ni več zadovoljiva. Imam občutek, da bo prihodnost v okviru Žita za nas boljša. Upam, da bo kombinat našo delovno enoto pri njenem razvoju podpiral.«

— Kako pa se razumete med seboj?

»V glavnem so odnosi sedaj dobri. Do priključitve pa sta obstajali dve struji, zakaj eni so se zavzemali za priključitev k Mlinotestu, drugi pa smo bili bolj vneti za Žito. Zdaj smo spej vsi enotni.«

— Kaj izdelujete in kako je s prodajo izdelkov?

»V tej pekarni delamo pol belega in pol črnega kruha, navadne, čokoladne in medene kekse ter krofe. Kruh nam ne ostaja in ga kar najbolj svežega takoj prodamo. Poleti ga proizvedemo dnevno po 6000 kg, pozimi pa 3500 do 4000 kg. Prodamo pol belega in pol črnega kruha, keksov pa dnevno 60 kg in 100 do 150 kosov krofov.«

Tako nam je povedal tov. Blažič, ki smo mu zaželeli kar največ uspeha pri njegovem delu.



Predsednik SDE tov. Ravnikar in direktor tov. Peklar pred upravo pekarnice

Zato nameravajo preurediti poslovalnico na Glavnem trgu, ki je glede kupcev najbolj obiskana in v njej za zdaj prodajajo le kruh in pecivo, čeprav bi radi v njej prodajali tudi druge artikle, podobno kot trgovine Žita v Ljubljani.

Nadaljnji problem je zastarelost naprav v obeh proizvodnih obratih. Zato težijo k temu, da bi čimprej začeli z gradnjo nove pekarnice, za katero je že določena lokacija 1 km dalje od sedanje pekarnice na Ločni, tik pod Trško goro.

Tarejo jih tudi nizki osebni dohodki, ki so zelo odvisni od peči na Ločni. Zanj namerič porabijo po 35 dkg premoga za peko 1 kg kruha, kar je zares velika obremenitev.

vsako leto izmislijo kaj novega, kar terja pogoste nepredvidene izdatke. Težko breme je tudi nabava osnovnih sredstev, pri čemer morajo podjetja plačati davek, zasebnikom pa tega ni treba. Pa tudi inšpektorji so do zasebnikov bolj prizanesljivi.

Priključitev je za nas koristna

V pekarni na Glavnem trgu smo se srečali z delovodjo te pekarnice in najstarejšim članom kolektiva tov. RUDOLFOM JAKLJEM, ki je bil več let tudi član DS in UO dosedanjega podjetja.

Na vprašanje, kako gleda na integracijo z Žitom, je odgovoril »kot iz topa«:

»Priključitev je za vse nas koristna, ker se sicer sami iz gospodarske zagate nismo mogli izvleči. Pred integracijo pa smo se med seboj kar precej 'cukali'. Nekateri, ki so se bali discipline, so nasprotovali priključitvi k Žitu, jaz pa sem bil od vsega začetka za to, da gremo v integracijo z Žitom.«

Sicer pa smo v moji skupini zelo enotni in, kadar je treba, delamo tudi več časa. Sploh je tukaj prijetno in grem vselej zelo rad na delo.

Zelo nas pa moti, ker je obrat zastarel in premajhen. Vidite sami, da je strop prenizek in da se v pekarni težko obračamo. Res je, da smo ga že predelali, povsem ga pa nismo mogli, ker ni bilo denarja. Upam, da bo vse drugače, ko bomo šli v novo pekarno. Delo se bo lažje, po-



Tov. Rudolf Jakelj

večala se bo tudi disciplina. Zares že težko čakamo na dograditev pekarnice in računamo pri tem na polno pomoč našega novega matičnega podjetja, kombinata Žito.«



Tov. Jože Blažič

gracijo njihovega dosedanjega podjetja z Žitom.

Najprej je povedal nekaj besed o svojem delu in dejal, da delo pač ni naporno, temveč zelo odgovorno, ker pač sam odgovarja za vse blago in embalažo, ki prihaja in odhaja. Dejaj, da mora voditi točno evidenco in izpolnjevati kartice, zaslužek pa da



Prodajalna na Glavnem trgu je sicer svetla in čista, a premajhna

V Novem mestu vedro razpoloženje

Nadaljevanje s 4. strani
ko pa ne omogočiti čim udobnejši letni odmor. Lastnih počitniških kapacitet nimajo, delavcem so pomagali s skromnimi denarnimi prispevki, vse ostalo glede letnega odmora pa smo si morali urediti delavci sami. Sicer problemi glede stanovanj niso najhujši, je pa nekaj delavcev, ki imajo slabša stanovanja in bi jim bilo treba na kakšen način pomagati. Lani so tudi prvič omogočili nekaterim delavcem, ki gradijo svoje hiše, kredite.

Doslej tudi ni bilo moč urediti, da bi delavci dobivali med delom tople obroke ali pri nočnem delu čaj. Računajo pa, da bodo vse to uredili,

leto nekaj: ob 8. marcu pogostijo svoje delovne tovarišice, enkrat letno pa organizirajo tudi skupni izlet.

Letos bodo vse svoje delo posvetili pripravam na proslavo 20-letnice obstoja podjetja. V ta namen so določili poseben odbor, ki bo imel nalogo vse pripraviti. Proslava bo v okviru proslave 29. novembra, ker je bilo tudi nekdanje podjetje pred 20 leti ustanovljeno v novembru. Takrat bodo tudi nagradili najstarejše delavce.

V PROSTORIH NA GLAVNEM TRGU

Čas ob razgovoru na upravi je kar hitro, prehitro mi-

jo še skladišče za moko in kruh, kopalnico in sanitarije ter skladišče za premog.

V trgovini je medtem kar mrgolelo. Vrata so se pogosto odpirala in zapirala, kupcev ni manjkalo. Po večini so seveda kupovali kruh in prodajalke so jih hitele prijazno streči. Prodajalna je sicer svetla in solidno urejena, a pre-majhna. Kaže, da jo bodo kasneje razširili, ko bo zgrajena nova pekarna in bodo prostore sedanje pekarnice lahko preuredili za potrebe trgovine.

DO 3000 KUPCEV DNEVNO

V pogovor sem se zapletel s prodajalko tov. ANKO KOLENČ. Ta je povedala tole: »Prodaja v naši trgovini je zelo dobra, le pozimi je manj prometa. Dnevno prodamo okrog 2000 kg izdelkov, kupcev pa se dnevno pojavi od 2000 do 3000. Največji promet imamo v ponedeljkih in petkih, ko so tržni dnevi, ter ob sobotah. Trgovino imamo odprto neprekinjeno od 5.30 do 19. ure, poleti pa do 20. ure, prav tako pa tudi ob nedeljah po 3 ure.

Kupci so s postrežbo zadovoljni, radi pa se pritožijo, če izdelki niso kvalitetni, včasih pa tudi neupravičeno tožijo, da je kruh star, čeprav to v resnici ni. Ljudje pač mislijo, da je kruh že star, čim je ohlajen. Sicer pa so kupci vseh vrst, prijazni in sitni, najbolj sitne pa so tiste gospodinje, ki po večkrat na dan prihajajo k nam.

Največ prodamo domačega kruha, ki mnogokrat zmanjka, zlasti ob sobotah, ko ljudje kar v vrsti čakajo nanj.«

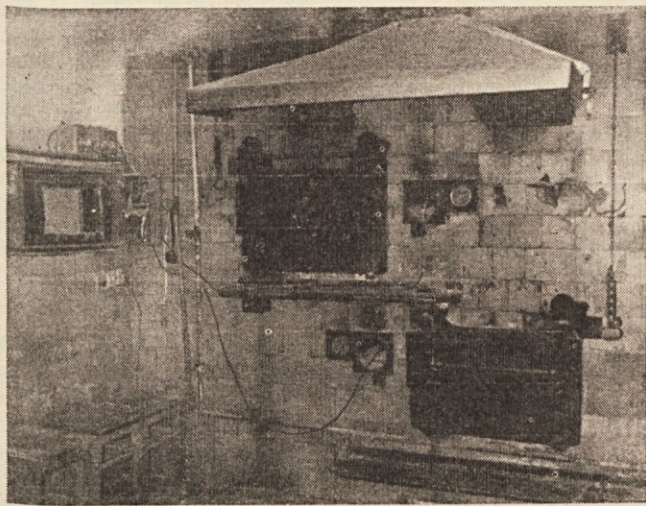
Tako smo obšli nekaj obratov, se pogovarjali z ljudmi odkrito in nezadržano, pri večini sogovornikov pa smo občutili, da so zadovoljni, ker je uspela priključitev h kombinatu Žito. Skoraj pri vseh smo opazili vedro razpoloženje in hojenje, da bi v novem okrilju dosegali nove delovne uspehe, boljše kot so jih doslej. Pri vseh pa se je seveda pokazala tudi tiha želja, da bi kombinat in njegovi organi samoupravljanja razumeli nji-



Slastni krofi so vsakdanji proizvod pekarnice Ločna

hove želje ter jih pri tem podpirali. Tiha, a največja želja pa je — nova pekarna. To

najtežje pričakujejo...
Besedilo in foto:
Tone Bančič



Peč v pekarni na Glavnem trgu je stara 30 let

ko bo zgrajena nova pekarna in bodo za te stvari zagotovljeni vsi pogoji, tako da bodo ljudje preskrbljeni in zadovoljni.

PRIPRAVE NA PROSLAVO

Sindikalna podružnica se ubada s skoraj povsem enakimi težavami, kot druge delovne enote pekarnstva. Zaradi različnih izmen in dela se težko zbirajo na, sestankih prav tako pa v te namene tudi nimajo primernih prostorov. In vendar do neke mere nudijo svojim članom vsako

nil. Na povabilo direktorja pa smo si še ogledali pekarno in poslovalnico na Glavnem trgu, ne daleč od sedeža uprave DE.

Skozi vežo smo prišli v podolgovat, ozek in zelo nizek prostor, kjer je parna pekarna. V njej je hkrati mesilnica in peč, tako da je prostor že res preveč zastarel za delo. Kljub temu je skrb za snago zelo velika. Ta obrat je star nič manj kot 150 let, kar dokazujejo tudi »velbi« na stropu, peč pa je prav tako že dotrajana, saj ima 30 let starosti. Poleg tega prostora ima-

Specialiteta koruzni kruh

Naš zapis o delovni enoti Pekarna Novo mesto prav gotovo ne bi bil popoln, če ne bi omenili še posebnosti, na katero so Novomeščani še posebej ponosni. To so nekatere vrste kruha, ki gredo najbolj v prodajo in v slast številnim kupcem, in sicer koruzni mešan, ajdov mešan in domači kruh.

Za te vrste kruha, kot so pojasnili, je torej največje povpraševanje, vendar pekarna na Glavnem trgu nikoli ne more zadostiti željam in zahtevam kupcev.

Med vsemi tremi vrstami kruha pa je vsekakor specialiteta koruzni mešan kruh. Je zelo mehek in nadvse dobrega okusa, prijetne barve in zares zelo užiten, o čemer smo se tudi prepričali.

»Telega kruha bi prodali prav gotovo toliko, koli-

kor bi ga hoteli,« so nam pojasnili delavci DE pekarna Novo mesto, »vendar ga zares ne moremo izdelati več. Priprava kruha je bolj zahtevna, kot pri drugih vrstah. Koruzno moko je treba najprej z vročo vodo popariti, nato pa dodati še pšenično moko in nato začeti z izdelovanjem testa. To zahteva seveda mnogo več časa, kot pri običajnem kruhu in tudi več pozornosti pri peki.«

Kot smo zasledili v nekaterih drugih pekarnah Žita, ima torej tudi ta pekarna svojo specialiteto, ki ji utruje ugled. Razumljivo pa, kot smo omenili na drugem mestu, tudi pestrost drugih izdelkov ni majhna, kar kaže, da se člani tega kolektiva ozirajo na želje kupcev in jim skušajo po svojih močeh ugoditi.

Obojestranska korist

Tudi tov. RAVNIKARJU smo zastavili vprašanje, kakšno je njegovo gledanje na integracijo z Žitom. Dejal je tole:

»Zelo smo zadovoljni, ker smo se priključili k Žitu, zakaj izgubiti nismo imeli kaj, pač pa bomo samo pridobili. Povsem se zavedamo, da drobnjakarstvo nikamor ne vodi, uspeh je moč doseči le v okviru velikega podjetja.

Ko bo dograjena nova pekarna, bomo lahko zadovoljili tako s količinami proizvodov kot tudi z njihovo kvaliteto celo Dolenjsko. Sami pač ne bi mogli začeti gradnje, ker ne bi bili kreditno sposobni.

Pred združitvijo smo si ogledali Mlinotest v Ajdov-

ščini in tudi Žito, da smo se neposredno prepričali, kje so boljši pogoji za priključitev. Ugotovili smo, da so bili ponudeni boljši pogoji pri Žitu in smo se odločili zanj. Sicer pa tudi bolj gravitiramo k Ljubljani kot h drugim oddaljenim krajem. Žito je vrh vsega finančno močnejše, ima svoje mline in silose, vse moderno in odlično urejene. Računamo, da nam bodo precej pomagale tudi strokovne službe kombinata.«

No, naj na kraju še omenim, da je Žito našo pekarno že itak zalagalo z moko doslej 15 let. Če smo povsem logični, nam je jasno, da bo ta priključitev posredovala obojestransko korist.«



Na levi je vhod v prodajalno, na desni pa v pekarno na Glavnem trgu

Simpozij o prehrani

Nadaljevanje z 2. strani

zmer oziroma delovnih odnosov. Prehranjenost izražena v kalorični vrednosti nas z 2500 do 3300 kalorijami dnevno uvršča med gornjo sedmino človeštva, ki se dobro hrani. Po kalorični vrednosti se tako približujemo razvitem industrijskim deželam in lahko govorimo o normalnem življenju ter ustreznih pogojih za doseganje večje storilnosti. K tej zadostnosti kalorij pripomore v precejšnji meri pri zaposlenih topli obrok. Simpozij je prav zaradi tega posvetil poseben referat prehrani in novem delovnem času.

Kalorična vrednost ni edini niti pravi kazalec biološke vrednosti hrane. Zelo važen je delež beljakovin, zlasti živalskih, v sestavi prehrane in prav ta zaosaja v naši prehrani. Med drugim je premajhna poraba sadja in zelenjave, hitreje pa narašča delež maščob, tako živalskih kot rastlinskih. Pomajnkajiva biološka vrednost hrane neposredno vpliva na fizične in umske zmogljivosti človeka. Prav tega pa bi se moral vsak posameznik bolj zavedati.

Tem ugotovitvam simpozija pa je potrebno dodati, da je taka biološka sestava na eni strani odraz nepoučenosti, na drugi pa odraz cen posameznih živilskih artiklov. Za hrano izdvajamo iz družinskega proračuna od 20 do 65 % dohodkov, poprečje pa se je v zadnjih letih pomaknilo od 44 % na 34 %. Tako občutno znižanje deleža si lahko razlagamo na eni strani z relativnim zaostajanjem cen nekaterih živil (kruh!) in pa s premiki povpraševanja v korist prav teh cenejših živil. S porastom osebnih dohodkov — tako imenskih kot realnih — v zadnjih letih je namreč večjemu delu prebivalstva dana možnost, ob primernem varčevanju, da si kupi predmete dolgotrajne rabe (gospodinjski stroji, stanovanja, avtomobili). To sili porabnika, da v čimvečji meri zmanjšuje druge izdatke. In kje je lažje prihraniti, kot ravno pri hrani, ko je le-ta še pred nedavnim predstavljala 44 % in več naših družinskih izdatkov? Ta

prihranek pa gre dejansko na račun biološke kvalitete prehrane.

Takšno gledanje na posamezna živila zožuje širino tržišča živil, to je zmanjšuje sredstva, s katerimi naj bi porabniki kupovali živila. Odraz tega zasledimo na strani proizvajalcev, katerih reakcija gre v dveh smereh: v iskanje posebnih visoko kvalitetnih in razkošnih proizvodov na eni strani, na drugi strani pa v iskanje cenejših, pogosto tudi manj kvalitetnih in celo ne povsem neoporečnih proizvodov. Na to bi morali pravzaprav navezati izvajanja dr. Krakarjeve in inž. Letonjeve o higieni živil, o higienskih pogojih, v katerih poteka proizvodnja in v katerih se prodaja. Poslušalci so si bili enotni, da je potrebno higienska merila zaostri, prav tako pa bi morala družba z zakonom in s sredstvi zagotoviti, da bi se tudi po tej plati približali merilom, ki so v veljavi v razvitih deželah. Podatek o številu kontrolnih vzorcev na 1000 prebivalcev zaprepašča vsakega posameznega porabnika. Pri tem pa bi bilo potrebno rešiti vprašanje, kaj lahko podjetje samo jamči na osnovi lastne kontrolne službe, in ugotoviti, da za porabnika ni najbolj sprejemljiva in ničica, po kateri posamezna živilska podjetja najemajo uradne kontrolne laboratorije za kontrolo svojih proizvodov.

Ko je bilo govora o kvaliteti posameznih živil in pogojev dela, ki vsekakor



Zaloga moke je pripravljena

vplivajo na kvaliteto in higieno proizvoda, je bilo jasno poudarjeno, da je treba izboljšati kvaliteto kruha ter hkrati rešiti problem stalnega nočnega dela v pekarstvu.

Ko smo že pri kruhu, to je pri enem naših proizvodov, moramo omeniti prispevek inž. Kureta »Po-

men soje v pekarstvu, ki pomeni resen začetek reševanja pomanjkanja beljakovin v sestavinah prehrane.

Hkrati nas referat inž. Repanška o krompirju v naši prehrani opozarja na živilski artikel, ki ima še veliko prihodnost ob zagotovitvi pravilne prede-

lave in priprave. Menimo, da se bodo morale naše strokovne službe prav s tem proizvodom še bolj seznaniti, saj je krompir primerno predelan in pripravljen (ob uspešni rešitvi cenenosti predelave) lahko resno nadomestilo in s tem tekmeč našim proizvodom. M. S.

Poslovanje Kombinata v letu 1968

Leto 1968 pomeni za celotno gospodarstvo nadaljnji napor za uveljavljanje načel gospodarske in družbene reforme. V letu 1968 predvidevamo še naprej nizko stopnjo rasti proizvodnje, prav tako pa računamo na porast življenjskih stroškov zaradi nadaljnjih usklajevanj cen, porast osebnih dohodkov pa naj bi se večal v skladu s produktivnostjo dela. Izvoz bo moral še naprej hitreje naraščati kot proizvodnja. Vsi ti sestavni deli poslovanja v gospodarstvu pomenijo spremembo stroja proizvodnje, iskanje novih vrst blaga za izbiro ter prilagajanje zahtevam trga. Investicije bodo dobile še večji pomen, ker bodo odraz naporov kolektivov za znižanje stroškov, povečanja produktivnosti dela, uvajanja novih artiklov ter dviga kvalitete ravnih. Še naprej bo potrebno posvečati pozornost učinkovitosti naložb, ker je kopičenje proizvodnje z vključevanjem v mednarodno delitev dela vse nižje.

Za kombinat Žito predstavljata leto 1968 kritično obdobje v nadaljnjem razvoju. Pogoji gospodarjenja so se izredno zaostri in nas sili v ukrepe, ki naj nam zagotove nadaljnjo vključevanje v reformo.

Konkurenca na tržišču naših proizvodov kaže zaostritev in nas sili v dodatne popuste, ki zmanjšujejo naš dohodek. Dosežene prodajne cene naših proizvodov so vse nižje ter nam zmanjšujejo preudarno gospodarjenje.

Pritisk na naše tržišče je vse močnejši posebno pri mlevskih izdelkih. Osnovni vzroki teh gibanj so naslednji:

- previsoke kapacitete jugoslovanske mlinske industrije,
- zadostne količine pšenice,
- neuskladitev proizvodnje s porabo,
- zmanjšanje tržne porabe in
- pomanjkanje kakršnihkoli dogovorov med proizvajalci.

Povečanje pritiska na naš trg nas sili v določene nakupe tujih vrst moke, poleg že omenjenega povečanja popustov našim odjemalcem.

Popusti v letu 1967 so znašali 380 milijonov S din, v letu 1968 pa že 570 milijonov S din. Zato moramo

stremeti za povečanjem lastne rabe naše moke, da čimbolj omilimo pritisk naših kupcev moke.

V lastni porabi moke je prišlo v kombinatu do bistvenih sprememb, ki hkrati nakazujejo nujnost hitrejšega razvoja proizvodnje končnih izdelkov, ki naj nam prepreči nenormalno odtekanje oziroma prelivanja kopičenja v trgovino. Podatki o lastni realizaciji nam dajejo naslednjo sliko:

| | 1963 | 1968 |
|---|-------|-------|
| prodaja zunaj kombinata | 80 % | 60 % |
| lastna poraba: Pekatete in pekarnarstvo | 20 % | 40 % |
| Poraba moke | 100 % | 100 % |

Iz predelnice je jasno videti porast lastne porabe v novih pekarnah in testeninkah. Predvidevamo še nadaljnje porast lastne porabe s porastom proizvodnje v obstoječih pekarnah in testeninkah ter z nadaljnjim razvojem sodelovanja z družbenimi pekarnami. Po naših ocenah se bo prodaja zunanjim odjemalcem zmanjšala ter bo znašala v letu 1970 le še 50 % porabe našega prodajnega območja. Preostalih 50 % zunanje porabe se nanaša na privatne pekarnarstvo, ostale družbene pekarnarstvo ter trgovsko mrežo. V bodoče bo potrebno te odjemalce obravnavati z velikim mero poslovne občutka ter skrbno pretehtati vse okoliščine, ki bi vplivale na poslovne odnose.

Tudi v okviru slovenskih žitarskih podjetij računamo na močno zaostritev konkurence. V okviru živilske industrije v SRS bo nujno potrebno začeti pogovore o nadaljnjem razvoju, to je k razčiščevanju razvojnih zamisli, ki naj vključijo pango v dolgoročni razvoj SRS. Prav tako bo potrebno začeti dogovore s trgovino zaradi uskladitve medsebojnih razmerij pri delitvi nakopičenih zalog. Končni porabnik od neurejenih odnosov med našo dejavnostjo in trgovino nima praktično nobene koristi, zbrane zaloge pa se prelivajo po normalnih merilih in stopnjah.

Na tržišču testenin v letu 1968 ne računamo na bistvene spremembe v količinah prodaje, čeprav obstajajo možnosti za povečanje prodaje dolgih testenin. Vendar za to nimamo razpoložljivih kapacitet.

Tudi povečane kapacitete ne bi bistveno izboljšale položaja tovarne na tržišču, če ne bi istočasno uspeli bistveno znižati stroške. Pekarstvo bo doseglo v letu 1968 že 23.000 ton proizvodnje ter pomeni že važen del naše proizvodnje. V pekarstvu še niso izkoriščene vse možnosti za prodajo izdelkov, vendar so te danes omejene z nizkimi cenami, ki ne dovoljujejo razmaha na širša področja. Vendar pomeni pekarstvo obliko končne proizvodnje, ki je za nas izrazito važna, prav tako pa je poraba stalna in se zelo počasi spreminja. V pe-

karstvu bo nujno potrebno še naprej posvečati pozornost razvoju vrst in zalog blaga, dvigu kvalitetne ravni proizvodov ter organizaciji dela.

Pekarstvo v današnjem položaju pri proizvodnji ne izkazuje niti nujnega kopičenja kljub porastu proizvodnje, spremembi vrst blaga in uvedbi novih proizvodov. Zato je treba nujno doseči spremembo cen, ki bo omogočila uporabo amortizacije, pokritje stroškov peke, dostave, prodaje in anuitet za kreditna sredstva. Pri ostalih proizvodih se bodo cene spreminjale, pač po pogojih trga, v drugi fazi pa še glede na stroške predelave.

Posebno važen problem v letu 1968 predstavljajo surovine, med njimi predvsem pšenica. Pšenica se bo v poprečju podražila za 5 din, kar pomeni za kombinat izgubo 250 milijonov din pri nespremenjeni ceni moke. Za to vsoto se nam bodo zmanjšali skladi. Podražitev pšenice je posledica novih ukrepov, ki jih je uvedla Direkcija za prehrano v juliju mesecu letos, ter se jih bodo držali vsi proizvajalci. Drugo leto prevzemo nabavo pšenice v lastni režiji, kar bo zahtevalo znatna obratna sredstva in bomo morali plačati 8,5 do 9 % obresti, kar nas bo poleg podražitve surovine dodatno obremenilo. V kolikor kreditov ne bomo mogli dobiti, bomo prisiljeni iti v termenske dobave, kar nam bo zvišalo ceno pšenice najmanj za stroške skladiščenja in obresti za obratna sredstva pri prodajalcu. Zato računamo, da se bodo

Nadaljevanje na 7. strani

Poslovanje Kombinata v letu 1968

Nadaljevanje s 6. strani

skladi v mlinski industriji s popustom strankam in podraženo surovino nujno zmanjšali, prišlo pa bo do prihranka v stroških z uvedbo nove mlinske kapacitete v Ljubljani.

Drug nujen problem, ki smo ga želeli rešiti v letu 1968, je uvedba uporabne amortizacije, ki nam bo omogočila pravilen odpis osnovnih sredstev glede na fizično in tehnično obrabljjenost.

S tem kombinat zmanjšuje sklade, vendar v končni fazi povečuje razpoložljiva sredstva za pokritje obveznosti, ki nastajajo z amortizacijo in poslovnim skladom, izločenim po zaključnem računu. Naša amortizacija je bila do sedaj prenizka, če računamo, da smo šteli dobo trajanja kamiona 10 let, strojev 20 let in zgradb do 80 let. Te dobe je zato potrebno skrajšati, kar nam bo omogočilo v prihodnosti realno nadomestitev sredstev.

Pri osebnih dohodkih računamo le na najmanjše povečanje, ki bo šlo na račun povečane proizvodnje, potrebno pa bo v letu 1968 opraviti nekatera usklajevanja, nujno pa bo treba v II. polletju preiti na izdelavo novega pravilnika o OD, ki bo postavil nova merila za nagrajevanje v proizvodnji. Vzporedno z zadržanjem nivoja OD bomo postopno prek 44-urnega delovnega tedna prešli na 42-urni delovni teden, kar bo zahtevalo povečanje produktivnosti za 8%. Tem zahtevam bo težko ugoditi posebno v pekarstvu, kjer je povečanje pogojeno predvsem s čimprejšnjo uvedbo del na III. liniji na Šmartinski cesti, medtem ko bomo morali drugje problem reševati s povečanjem delovne sile kot skrajnim izhodom.

V nadaljnjem izvajanju naše poslovne politike ostaja še naprej kot važen dejavnik razvoja kombinata nadaljnji razvoj poslovno tehničnega sodelovanja s proizvajalci enakih proizvodov. Oblike so raznovrstne od kooperacije do združitve ter bodo odvisne predvsem od pogojev prednosti, ki jih poslovnotehnično sodelovanje nudi. Potrebno bo najti tudi skupni jezik s trgovino, ki realizira v končno porabo 40% mlevskih izdelkov, 70% pekovskih izdelkov ter skoraj 100% proizvodnje testenin.

Glede na to, da trgovina in odnosi z njo močno vplivajo na naše poslovanje in dohodek, bo potrebno imeti dolgoročne dogovore in razvijanje medsebojnega sodelovanja. Ko danes ugotavljamo, da se je trgovina že močno zgostila in da je naša proizvodnja vezana le na lokalni trg, je vloga trgovske mreže toliko bolj važna in zahteva od industrije, da se prilagaja gibanju ter razvoju trgovine. Posebno važ-

no je to za našo industrijo, ki proizvaja živilske proizvode, med katerimi jih porabimo dnevno več kot 25 odstotkov.

V končnem razvoju računamo, da nam bo zunanja prodaja ostala še vedno nekje pri 50% porabe našega področja in bo naloga strokovnih služb v prihodnje, poleg razvijanja oblik dokončne proizvodnje, vzpostavljati dolgoročne dogovore o sodelovanju. Investicijska politika kombinata se bo v letu 1968 razvijala še naprej po že začrtanem programu. V letu 1968 bo zaključena gradnja novega mлина in drugega dela silosa, urejena bo tretja linija v pekarni na Šmartinski cesti, izvedena rekonstrukcija v pekarni Kranj ter rekonstrukcija v mlinu Logatec.

Vlaganje sredstev v ta namen daje naslednje gospodarske in tehnične prednosti:

— izvršeno bo osredotočenje proizvodnje v mlinski industriji,

— uvedeni bodo sodobnejši tehnološki diagrami in s tem doseženo boljše izkoriščanje surovin,

— zmanjšali se bodo stroški predelave in prevoznih stroški za surovino,

— z novim silosom bo zagotovljena surovina za predelavo v mlinu Ljubljana,

— tržišče se bo obogatilo s pekovskimi in mlevskimi izdelki (koruza),

— dodatno bo izboljšana kvaliteta pekovskih izdelkov z ureditvijo problema surovin (stalnost kvalitete) in postopka obdelave.

Vse investicije se bodo realizirale v letu 1968 in po potrebi v letu 1969, v glavnem iz lastnih sredstev kombinata in kreditov KB Ljubljana. Vsa potrebna sredstva so zagotovljena. V letu 1968 bo znašala vrednost realiziranih investicij in prirast osnovnih sredstev v višini 2150 milijonov S dinarjev za vse našete objekte.

Vse te investicije naj dajejo osnovo za bistveno povečanje produktivnosti, če bomo le znali ob teh razumnih ureditvah sproščeno delovno silo zaposliti pri širjenju proizvodnje. V nasprotnem primeru nam bo, ob enaki ureditvi, kljub vloženim sredstvom, ostala produktivnost ista ali pa celo zastala. Zato bo važna naloga strokovnih služb, da bodo iskale oblike za povečanje proizvodnje in realizacije, za kar pa nam manjka kvalitetna analiza potreb porabe.

Vse navedene investicije bodo zahtevale, da sprejmemo v letu 1968 vrsto ukrepov na področju gospodarjenja, proizvodnje, pri kadrih, prodaji, nabavi in podobnem.

GOSPODARSKI NAČRT ZA LETO 1968

Gospodarski načrt za leto 1968 je izdelan za vse de-

javnosti skupno. Ugotovljeno je, da znašata v naši realizaciji surovina in nabavna vrednost realiziranega trgovskega blaga 71%. Ostali stroški znašajo 14%, dohodek za razdelitev na osebne dohodeke in sklade pa le 15%.

Vrsta stroškov za usluge, obresti od kreditov za OsS in obratna sredstva, amortizacija, obresti od poslovnega sklada, prispevek za zemljišče in zavarovanje, se deli po ključih in globali za drugo leto in je znana. Delež stroškov, ki smo jih morali oceniti po obratih oziroma neposredno, znaša le 7%. To nam je omogočilo natančno oceno poslovanja v letu 1968 ob rešitvi vprašanja glede cen surovin, obresti na sredstva in amortizacije.

Gospodarski načrt ima za osnovo načrt prodaje, ki so mu prilagojeni načrt proizvodnje, nakupa, načrt stroškov ter delitev dohodka. Celotni dohodek v letu 1968 je v primerjavi z letom 1967 za 2% višji, ob istočasnem padcu dohodka za

razdelitev za 9%. Padec dohodka za razdelitev za 9% je predvsem posledica povečanja cen surovin in uvedbe uporabne amortizacije.

POSLOVNA POLITIKA V LETU 1968

Za uresničenje načrtovanih gospodarskih ciljev v letu 1968 je potrebno sprejeti in izvesti naslednje ukrepe:

1. ukrepi s področja gospodarjenja:

a) nujno je treba čimprej uvesti obračun uporabne amortizacije, ki ustreza dejanski fizični obrabi naših osnovnih sredstev ter njihovem moralnemu razvrednotenju s tem, da se uvede za stroje 10% stopnja odpisa, 20% za tovarne avtomobile in ostalo po normalnih stopnjah. To naj nam zagotovi sredstva za enostavno reprodukcijo.

b) investicijsko vzdrževanje ne sme preseči predvidene vsote, prav tako pa naj se kotrolirajo izdatki za tekoča popravila,

c) izdatki za reprezentanco ne smejo preseči načrtovane vsote, razen po posebnih odobritvi DSK,

d) vsota, predvidena za kadre, v višini 1% bruto

osebni dohodkov naj se načrtno razdeli na porabnike (občino, podjetje),

e) nujno je treba posvetiti večjo pozornost reševanju problematike obratnih sredstev. Obresti na občasne kredite za obratna sredstva v višini 9% nam praktično preprečijo vsako učinkovito investiranje. Zato je potrebno stremeti k čim manjši porabi obratnih sredstev s kontrolo zalog ter izterjavo kupcev,

f) učinkovitost investicij v zadnjih letih se zmanjšuje in vzbujajo resnično zaskrbljenost, zato je potrebno vsa nova vlaganja skrbno preučiti ter čim bolj stremeti k temu, da bo vsaka investicija dala porast proizvodnje oziroma racionalizacijo, ki bo bistvena, posebno kar zadeva stroške delovne sile,

g) nujno je treba najti nove oblike proizvodnje, ki bodo omogočile dodatno zaposlitev delovne sile, ki bo ob rekonstrukcijah in racionalizacijah sproščena,

h) potrebno je imeti predviden del sredstev za manjše racionalizacije, ki bodo dale takojšnje rezultate,

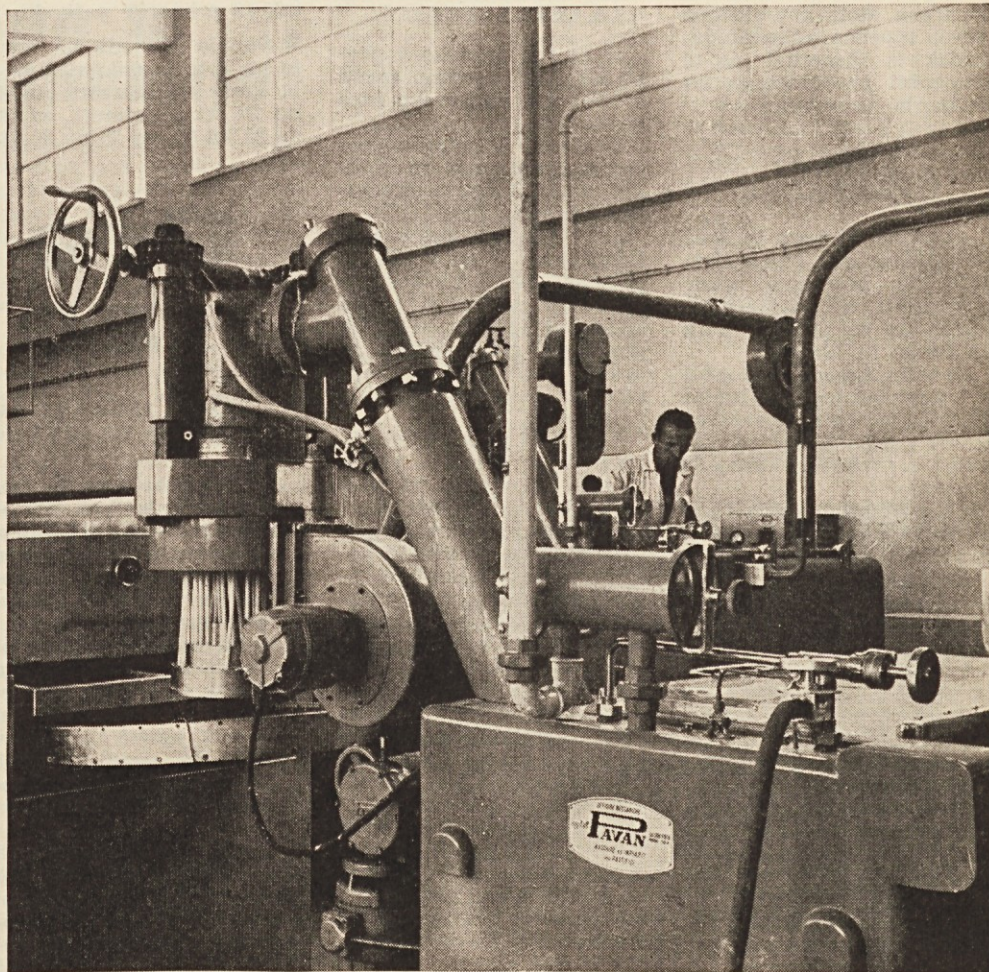
i) ker bodo v letu 1969 razpoložljiva sredstva precej nižja, kot so obveznosti, je treba nujno že v letu 1968 zagotoviti določen prenos ter preskrbeti načrtovan dotok sredstev za leto 1969. Ker pa načrtovani dotok izhaja iz ostanka dohodka 450 milijonov S din v letu 1968, je treba nujno izdajati mesečno v povprečju 38 milijonov S din oziroma na tromesečje 114 milijonov S din ostanka dohodka. Po pokritju potreb po sredstvih se bo lahko razpoložljiva vsota dohodka za razdelitev uporabila za izplačilo osebnih dohodkov,

j) razmerje delitve osebnih dohodkov iz skladov bi

Konec na 8. strani

Primerjava in delitev dohodka 1967, 1968

| | Ocena 1967 | Struktura | Načrti 1968 | Struktura | Indeks |
|------------------------|---------------|-----------|----------------|-----------|--------|
| celotni dohodek | 12.979.000 | 100,0 | 13.257.238 | 100,0 | 102,1 |
| dohodek za delitev | 2.256.000 | 17,4 | 2.046.707 | 15,4 | 90,7 |
| osebni dohodki | 1.552.000 | 12,0 | 1.596.431 | 12,0 | 102,9 |
| ostanek dohodka | 704.000 | 5,4 | 450.276 | 3,4 | 64,0 |
| obvezni rezervni sklad | 55.000 | 0,4 | 58.000 | 0,4 | 105,5 |
| skup. rez. gosp. or. | 25.960 | 0,2 | 15.691 | 0,1 | 60,4 |
| sklad skupne porabe | 60.580 | 0,5 | 39.053 | 0,3 | 64,5 |
| prispevek za Skopje | 12.460 | 0,1 | 7.532 | 0,06 | 60,4 |
| poslovni sklad | 550.000 | 4,2 | 330.000 | 2,5 | 60,0 |



Očitni uspehi HTV službe

POŠKODBE PRI DELU V LETU 1967

V letu 1967 je bilo v kombinatu skupno 61 poškodb in to pri delu 48, na poti na delo in z dela pa 13 poškodb. V letu 1965 smo imeli poprečno na mesec 4 obratne poškodbe, v letu 1966 4,8 obratnih poškodb in v letu 1967 4 obratne poškodbe.

Iz tega je videti, da je bilo v letu 1967 na mesec 0,8 manj poškodb kot v letu 1966. V letu 1967 v primerjavi z letom 1966 je bilo za 0,5 manj poškodb kot v letu 1966. V letu 1966 smo imeli 79 primerov obojestranskih poškodb, v letu 1967 pa le 61. Torej je bilo v letu 1967 za 18 primerov manj poškodb. Če pri tem upoštevamo število zaposlenih delavcev, pa vidimo, da je v letu bil vsak deveti delavec poškodovan, v letu 1967 pa le vsak trinajsti, kar nam nadalje pove, da je bilo v letu 1966 10,5 % poškodovanih, v letu 1967 pa le 7,3 %.

Poslovanje kombinata v letu 1968

Nadaljevanje s 7. strani

moralo biti po načrtnih predvidevanjih 76 : 24 v I. polletju ter 78 : 22 v II. polletju, ko bo v obratovanju nov mlin v Ljubljani,

k) razmerje se bo moralo izenačevati tromesečno in bo potrebno ob premajhnem dotoku skladov po plačani oziroma fakturirani realizaciji v skrajnem primeru popraviti vrednosti točke. To je treba šteti kot skrajni ukrep v primeru, kadar dohodek za razdelitev ne bi omogočal predvidenega izdvajanja za sklade.

2. UKREPI

V PROIZVODNJI:

a) mlina Globoko in Breg se ukineta s 1. februarjem 1968 ter prevzame njune obveznosti mlin Ljubljana, kader pa se prekvalificira za Lesce in Kranj,

b) mlin Zapuže bo končal z obratovanjem 1. junija 1968, ko bo začel obratovati nov mlin v Ljubljani. Do tedaj se redno oskrbuje s surovino,

c) novi mlin v Ljubljani bo začel z obratovanjem 1. junija 1968,

d) mlin Logatec bodo rekonstruirali 1. marca 1968 ter bo začel s predelavo koruze 1. junija 1968,

e) mlin Vir za koruzo se bo ukinil 1. junija 1968 z začetkom obratovanja koruznega mlina v Logatcu,

f) zaradi zmanjšanja obsega poslovanja se predlaga, da se skladišče Kranj dá v najem,

g) v teku I. polletja predvidevamo odpis vseh preostalih kamionov TAM pionir v prevoznem parku,

h) obdelati bo potrebno rekonstrukcijo tovarne Testenin in opraviti rekonstrukcijo v Kranju,

Zaradi obojestranskih poškodb je bilo v letu 1966 izgubljenih 1653 delovnih dni, v letu 1967 pa le 843 dni, kar pomeni, da je bilo v letu 1967 810 manj izgubljenih dni. Poprečno je bilo za vsako poškodbo 14 izgubljenih delovnih dni.

V letu 1967 je bilo za tehnično in zdravstveno varstvo porabljenih sredstev:

| | |
|------------------------------------|-------------------------|
| 1. za osebna varnostna sredstva | 94.213,15 N din |
| 2. pralna sredstva (milo, prašek) | 16.359,71 N din |
| 3. sanitetni material in cepljenje | 55.295,36 N din |
| 4. za zdravniške preglede | 39.761,74 N din |
| 5. okrepčila, čaj, kava | 3.977,45 N din |
| 6. požarna varnost | 41.205,50 N din |
| 7. HTV seminar | 2.154,00 N din |
| 8. ostalo, zaščita strojev | 5.999,00 N din |
| Skupaj | 258.956,91 N din |

Ker je bilo v letu 1967 poprečno 830 zaposlenih v kombinatu, je bilo na osebo

porabljenih sredstev okrog 310 N din.

● Število obratnih poškodb po DE v letu 1967: delovna enota Pekatete 9 primerov, DE Domžale 7, DE pekarna Kranj 4, DE pekarna Kočevje 1, DE skladišče Novo mesto 3, DE trgovina 1, DE Gorenjska 5, DE pekarna Šmartinska 3, DE pekarna Samova 3, DE Notranjska 2, DE Ljubljansko področje,

DE pekarna Trebnje 0 in DE uprava in servisne delavnice 5, skupaj torej 48.

● Število izgubljenih dni po obratih: centralno skladišče 24 dni, mlin Vir 97, Pekatete 171, pekarna Samova 46, trgovina 7, pekarna Lesce 54, skladišče Novo mesto 41, pekarna Kočevje 6, mlin Homec 18, mlin Vrhnika 50, servisna delavnica Ljubljana 44, pekarna Kranj 47 in pekarna Šmartinska 238 izgubljenih dni.

● Število poškodb po vzrokih: nesrečnih primerov 14, nepazljivost pri delu 25, naglica 1, pokvarjeno orodje 2, in neupoštevanje HTV predpisov 6 primerov.

Na poti z dela ali na delo je bilo v vseh delovnih enotah 13 primerov poškodb.

● Število poškodb na delu in na poti na delo ali z dela glede na starost: od 15 do 20 let 3 primeri, od 20 do 25 let 10, od 25 do 30 let,

od 30 do 36 let, od 35 do 40 let, od 40 do 45 let, od 45 do 50 let, od 50 do 55 let in od 55 dalje 2 primeri.

Največ poškodb je torej pri delavcih od 20 do 35 let. Predvsem bi pri njih lahko računali na neprevidnost, kar se pri starejših ne opaža.

● Število obratnih poškodb glede na delovni čas: največ nesreč je bilo med 6. in 14. uro, kar je tudi razumljivo, ker je tudi takrat največ ljudi zaposlenih. Od 14. do 22. ure je bilo 7 poškodb in od 22. ure do 6. ure zjutraj 6 poškodb.

● Število poškodb po dnevih v tednu: ponedeljek 14 primerov, torek 10, sredo 8, četrtek 10, petek 7, sobota 11 in nedelja 1 primer.

● Število poškodb pri delu po času zaposlitve: do 6 mesecev zaposlitve 7 primerov, do 1 leta 7, do 2 let 6, do 3 let 11 in od treh let dalje 17 primerov.

● Število poškodb po kvalifikaciji: nekvalificirani delavci 7 poškodb, polkvalificirani 24, kvalificirani 24, visokokvalificirani 7 in uslužbenci 1 primer.

● Število poškodb po spolu: moški 46 primerov in ženske 15 primerov, skupaj torej 61 primerov.

● Izvor poškodb pri delu: transportna sredstva 4 primeri, strojne naprave 14, pri delu na kamionu 3, stropnice, podi 8, pri manipulaciji z bremenmi 11, ročno orodje 3, delci prahu 1 in ostale 4.

● Število poškodb po delih telesa: roke 24 primerov, noge 22, oči 1, hrbtenica 3, glava 9, prsni koš 2 primera.

Če analiziramo vse poškodbe pri delu, vidimo, da je bilo največ poškodb pri strojih in napravah. Še vedno nekateri pri strojih in napravah ne upoštevajo vseh varnostnih predpisov, dasiravno vedo, kakšne posledice lahko povzročijo takšne poškodbe. Zaradi ne-

upoštevanja HTV predpisov smo imeli pri nas 6 poškodb. Kaj vse je potrebno upoštevati, če delamo pri strojih, je bilo že nakazano v našem Glasniku.

Tudi pri manipulaciji z bremenmi bo potrebno v bodoče posvečati večjo skrb nadzoru pri nakladanju, razkladanju, prenašanju ter pri drugih podobnih opravilih.

Da je bilo v lanskem letu 18 poškodb manj in manj izgubljenih delovnih dni za okrog 50 %, je vzrok v upoštevanju določil temeljnega zakona o varstvu pri delu. Na seminarju so bili vodilni delavci seznanjeni z osnovnimi načeli o varnosti pri delu ter z njihovimi dolžnostmi, ki jih predpisuje temeljni zakon o varstvu pri delu. Prav tako se je tudi pokazala pravilna HTV dejavnost po obratih.

V kombinatu ni bilo težjih poškodb pri delu, razen pri zavijalnem avtomatičnem stroju, pri stroju za rezanje kruha in prepečenca ter pri dvigalu, kjer so te poškodbe povzročile majhne posledice. Da bomo povečali zavest delavca ob varnostnih predpisih, bo v kombinatu, v okviru komisije za izobraževanje, pri DSK organiziran seminar HTV za ostale vodilne delavce ter za vse proizvajalce tako, da bo vsak zaposleni v kombinatu seznanjen in usposobljen za varno delo na svojem delovnem mestu, kjer bomo z varnostno vzgojo in upoštevanjem vseh predpisov lahko poškodbe kar najbolj zmanjšali.

Pripomniti je potrebno, da imamo vsako leto v Jugoslaviji okrog 300.000 obratnih poškodb, kar povzroči izgubo 56 milijard S dinarjev.

V Sloveniji je bilo v letu 1966 46.496 poškodb pri delu ter je bilo pri tem 774.963 izgubljenih dni. V naši delovni organizaciji je bilo zaradi poškodb pri delu za 4,7 milijona S din izplačanih nadomestil zaradi nezmožnosti za delo. E. S.

Gre predvsem za človeka!

STALEŽ ZVIŠAN LE ZARADI VEČJEGA POPREČJA ZAPOSLENIH OB PRIKLJUČITVI NOVIH DELOVNIH ENOT

Prikaz bolezenskih izostankov v lanskem letu — kljub na novo priključenim enotam in povečanemu številu delavcev je odstotek le za 0,14 % višji v primerjavi z letom 1966.

Po zbranih podatkih znaša delež v lanskem letu 14.495 izgubljenih delovnih dni, od tega 843 dni zaradi nesreč pri delu, 2771 dni zaradi porodnih dopustov in 10.881 dni zaradi ostalih boleznih.

Glede na število zaposlenih v lanskem letu v poprečju 830 ljudi — to je 79 ljudi več kot v letu 1966 — znašajo skupni odstotki boleznin za lansko leto 5,34 %, za leto 1966 pa 5,20 %. Največ bolezenskih izostankov je bilo v DE

Pekatete, skupno s porodnimi dopusti in poškodbami 2340 dni. To pa je po eni strani tudi razumljivo, saj je v Pekatetah zaposlene največ ženske delovne sile; od tega imamo tudi dva delavca, ki sta prek celega leta v staležu, kar znese 606 delovnih dni, če računamo, da ima leto 303 delovne dneve. Od tega je bilo tudi največ izostanka zaradi porodnih dopustov — kar 537 dni — to pa se po pravilih ne šteje za izostanek zaradi bolezni, medtem ko so ostale boleznin nižje v primerjavi z letom 1966.

Znatno znižan pa je stalež v lanskem letu v pekarni na Šmartinski cesti. Na novo priključenim podjetji k našem kombinatu, to je pekarna Kranj in pekarna Kočevje, pa sta

imeli v lanskem letu zaradi boleznin naslednje izostanke: Kranj 1104 dni in Kočevje 827 dni.

Ko smo lani v polletju ugotavljali, da se je odstotek bolniškega staleža zmanjšal kljub temu, da se je število delavcev s priključitvijo novih DE povečalo, moramo sedaj povedati, da je v celotnem letnem pregledu bolniški stalež za nekaj več kot deset stotink odstotka v celoti vendar le narastel. Vzrok pa je v tem, ker imajo nekatere novo priključene enote, ki so se spajale z Žitom pred koncem lanskega leta, nekaj bolnikov z daljšo in težjo boleznijo, pri drugih, na primer v pekarni v Samovi ulici, pa je vzrok precejšnja fluktuacija neresnih delavcev, ki se nočejo spoprijazniti z delovnimi pogoji, pa se zatekajo k zdrav-

Gre predvsem za človeka!

Nadaljevanje z 8. strani

nikom, ki jim meni nič tebi nič predpisujejo bolniški stalež, čeprav delavci dejansko niso bolni. To sta, po dosedanjih ugotovitvah, glavna vzroka za povečanje števila bolezenskih dni, čeprav poizkušamo z vsemi možnimi sredstvi, ki so nam v okviru zakonskih določil o zdravstvenem zavarovanju in v okviru zakonodaje, ki obstaja v našem kombinatu, take primere preprečevati in kar najbolj zmanjševati. Pomoč iščemo seveda tudi pri zdravstvenih ustanovah, a žal, spričo zelo neurejenih razmer pri njih, v zadnjem času ne najdemo ustreznega sodelovanja.

Vsekakor ostanemo znova pri ugotovitvi, da se povečuje odstotek bolezenskih izostankov zlasti na račun fistih težkih, a upravičeno dolgotrajnih bolezenskih primerov, kjer bolujejo delavci zaradi različnih vzrokov dalj časa in je to tudi z naše strani kot s strani zdravstvenih ustanov točno preverjeno. To je, kot smo že ob polletnem pregledu boleznin omenili, dejstvo, pri katerem si bolniki sami ni s pomočjo resnične prizadevnosti zdravnikov ne morejo nič pomagati. Med naštetimi bolniki z daljšim bolniškim staležem se v zadnjem času vse pogosteje pojavljajo nekdanji borci NOB, ki vse bolj in bolj občutijo posledice svojih prizadevanj v času druge svetovne vojne in po njej in so zaradi njih vse manj odporni. Prav pri le-teh moramo tudi v prihodnje pričakovati daljše bolezenske izostanke, ker vse bolj slabijo. Prav ob tem, ko govorimo o primerih boleznin daljše trajnosti, bo treba v prihodnje vedno bolj misliti na zagotovitev sredstev za preventivno zdravljenje ali za potreben odmor starejših in obnemoglih delavcev pa tudi delavcev, nekdanjih borcev. S tem naj bi jim, morda z manjšimi izdatki kot pa s plačevanjem hranarine za daljši bolniški stalež, povečali možnosti rednega dela na delovnih mestih in tudi izboljšanje zdravja, s čemer bi kombinat vsekakor več pridobil.

Ponovno pa bi bilo treba poudariti, da pravilnik o OD glede nadomestila za čas bolezenskih izostankov vsekakor ni realen, zakaj delavci z nižjimi osebnimi dohodki kljub nekaterim visokim odstotkom nadomestila za OD ne pridobijo toliko, da bi se jim »izplačalo« bolovati, vsekakor pa je to nekakšen »stimulans« onim delavcem, ki imajo že itak visoke dohodke.

Ob koncu naj navedemo še nekaj številka. Zaradi nesreč pri delu se je bolniški stalež zmanjšal v primerjavi s letom 1966 glede na lansko leto od 1416 na 843 delovnih dni, kar pomeni 573 dni manj. K temu je pripomogla ustrezna pozornost HTV službe in socialno zdravstvene službe. Nasprotno pa so se povečali dnevi porodniškega dopusta od prejšnjih 2266 dni na 2786 dni. To pomeni, da gre povečanje dni porodniškega staleža na račun priključitve novih delovnih enot — konkret-

no Kočevja s 325 dni in pekarnar Kranj s 372 dnevi. To pa je nujen pojav, ker ti dve delovni enoti zaposlujeta določen odstotek ženske delovne sile, in se mu ni moč izogniti. Ostale, običajne ali splošne bolezni pa zavzemajo v celoti lani 10.881 delovnih dni v primerjavi z 8594 dnevi v letu 1966.

V celoti lahko torej ugotovimo, da se je zmanjšal bolniški stalež glede na nesreče pri delu, povečal pa se je porodniški stalež za 520 delovnih dni, stalež ostalih boleznin pa za 2315 delovnih dni. Pri tem je treba seveda upoštevati, da se je število delavcev našega kombinata — kot že omenjeno — povečalo od nekdanjih 751 na 830 v poprečju, to se pravi za 79 delavcev.

Če upoštevamo vse pripevke, ki jih mora plačati

podjetje za bolezni do 30 dni bolniškega staleža, so stroški boleznin znašali v lanskem letu nad 200.000 N dinarjev.

Naš zapis naj zaključimo z ugotovitvijo, da je treba delavcem na odgovornih in zdravju škodljivih delovnih mestih nuditi predvsem kar najboljše pogoje dela in jim omogočiti tudi pravočasno zdravstveno zaščito, zlasti starejšim v obliki preventivnega zdravljenja ali nujnega odmora, pri čemer naj bi kombinat ne gledal svoje uspehe samo v različnih analizah in številkah, temveč tudi v tem, da pomaga k nadaljnjemu razvoju na različnih delovnih mestih predvsem človek, ki ga tudi mehanizacija in najsodobnejše tehnološke operacije kot tudi supermoderne stroji v celoti še dolgo ne bodo mogli nadomestiti. Ra Go

Pregled boleznin delavcev kombinata v letu 1967

| Delovna enota | Število dni izostanka | | | Skupaj |
|-------------------------|-----------------------|----------------|----------------|--------|
| | nesreče pri delu | porod. dopusti | ostale bolezni | |
| Pekarna Kranj | 45 | 372 | 687 | 1.104 |
| Ljubljansko področje | 26 | 131 | 588 | 745 |
| Notranjsko področje | 50 | 94 | 372 | 516 |
| Domžalsko področje | 135 | 171 | 709 | 1.015 |
| Pekatele | 171 | 537 | 1.632 | 2.340 |
| Pekarna Samova | 46 | 149 | 1.430 | 1.625 |
| Gorenjsko področje | 64 | 287 | 1.428 | 1.779 |
| Trgovina | 7 | 247 | 741 | 995 |
| Novo mesto - skladišče | 39 | — | 16 | 55 |
| Uprava + servis. delav. | 36 | 458 | 1.500 | 1.994 |
| Pekarna Šmartinska | 218 | — | 1.282 | 1.500 |
| Pekarna Kočevje | 6 | 325 | 496 | 827 |
| Skupaj | 843 | 2.771 | 10.881 | 14.495 |

Potrebno je ožje sodelovanje

Ob koncu decembra je bil posvet pri Komunalnem zavodu za zaposlovanje delavcev v Ljubljani, na katerem so predstavniki tega zavoda skupaj s predstavniki delovnih organizacij razpravljali o problematiki zaposlovanja ljudi.

V zvezi s pripravami za ugotavljanje potreb po delovni sili v letu 1968 je predstavnik zavoda tovariš Ulčar najprej nakazal težave, s katerimi se spoprijema zavod predvsem zato, ker se število nezaposlenih vsak dan veča.

Predvsem je zaskrbljujoča številka, ki govori, da je bilo 1. decembra lani prijavljenih 5000 nezaposlenih ljudi, od tega kar 60% pod 25 let starosti.

V zvezi s tem se poraja vprašanje denarnega nadomestila. Iz podatkov je ugotovljeno, da le vsak 10. in 12. nezaposleni prejema nadomestilo, že pri teh pa je moral Zavod začeti črpati rezervo. Od kod najti sredstva, če se poraja želja, naj bi vsak drugi

Naslednje zelo pereče vprašanje so upokojenci, ki so še vedno zaposleni. Teh je v Sloveniji 6000, od tega v Ljubljani 2000. Razprava je pokazala, da je treba vplivati na delovne organizacije, naj zmanjšajo število zaposlenih upokojencev, na njihova delovna mesta pa naj bi namestili mlajše ljudi, ki nimajo možnosti zaposlitve. Pri tem pa je seveda treba upoštevati gmotno stanje upokojencev, to je, ali nimajo prenikih pokojnin in če imajo otroke zaposlene.

Da bi podjetja omogočila zaposlitev čim večjemu številu ljudi, naj bi razmislila o več delovnih izmenah. Tak primer so vratarji, ki jih imajo podjetja običajno le po tri in delajo v izmenah 12—24 ur, kar pomeni, da delajo mesečno po 245 namesto po 208 ur.

Glede na to, da nekateri poklici odmirajo, bo Zavod za zaposlovanje organiziral načrtno izobraževanje nezaposlenih pa tudi zaposlenih za prilagoditev novim poklicem. V kolikor bodo gospodarske organizacije želele svojim delavcem nuditi možnost takega usposabljanja, se bodo lahko povezale z zavodom.

Ob sprejemanju delavcev na izpraznjena delovna mesta je zavod pripravljen, ob prisotnosti zastopnika delovne organizacije testirati delavce, ki bi jih delovna organizacija želela zaposliti.

Volitve v Novem mestu

Komisija za izvedbo volitev v samoupravne organe v kombinatu Žito je po pregledu celotnega volilnega materiala ugotovila, da so bile nadomestne volitve v delovni enoti Pekarna Novo mesto v predpisanem roku in po zakonskih določilih v redu opravljene. Na podlagi točnih ugotovitev komisija razglasa nadomestne volitve v Svet delovne enote Pekarna Novo mesto in v delavski svet kombinata za veljavne.

Rezultati volitev so bili naslednji:

V DE pekarna Novo mesto je bilo na dan volitev 11. januarja 1968 skupno 51 volilnih upravičencev, od katerih je glasovalo 49 volilcev ali 96,08%. Veljavnih glasovnic je bilo 48, neveljavna pa 1. Opravičeno odsoten je bil 1 član, neopravičeno 1 član.

V DS kombinata so bili izvoljeni naslednji kandidati:

Zavod je tudi pripravljen posredovati, naj bi se uveljavil zakon o delovnem stažu 1 ali 2 let za šolane kadre, ki naj bi v tem času dejansko dokazali, ali so za določena delovna mesta sposobni ali ne, sicer pa bi jih lahko delovne organizacije tudi po tem času odpustile.

Tudi štipendiranje nadarjenih študentov ali dijakov naj bi prevzele delovne organizacije, ne glede na to, ali bi jih po zaključku študija pri sebi sploh zaposlile. Tak primer so pokazala Javna skladišča, ki so iz sredstev za izobraževanje namenila za štipendiranje 4 talentiranim in socialno ogroženim mladim študentom po 20.000 S din mesečno do konca študija.

Priporočeno je tudi bilo, naj delovne organizacije natančno proučijo Uradni list štev. 15/65 SFRJ, ki govori o pravicah delavcev ob prenehanju dela.

Ob koncu je bilo ugotovljeno, da je le 15% delovnih organizacij glede zaposlovanja delavcev sodelovalo z zavodom, vse ostale pa so sprejemale delavce mimo zavoda. Zato je bil dan predlog, naj bi delovne organizacije sklenile z zavodom nekakšno častno pogodbo, ki naj bi vezala oba partnerja, da bi zaposlovali delavce le v sponozumu z zavodom. S. G.

1. Ravnikar Ivan 45 glasov
2. Peklar Ernest 44 glasov
3. Ritonja Ivo 33 glasov
V DS kombinata ni bil izvoljen:

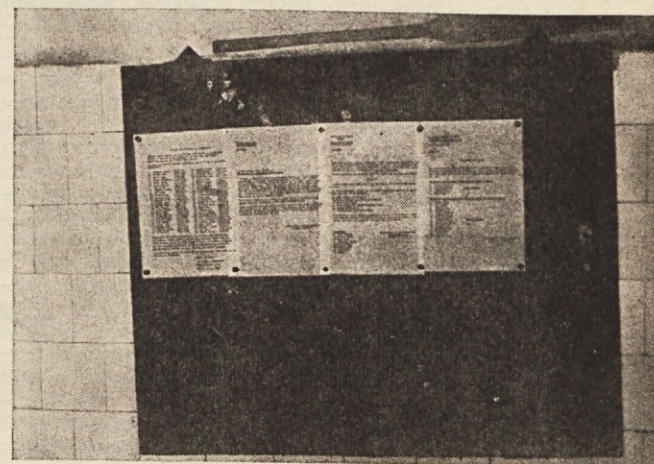
1. Vovk Anton 25 glasov
V svet delovne enote so bili izvoljeni naslednji kandidati:
1. Ravnikar Ivan 45 glasov
2. Blažič Jože 42 glasov
3. Peklar Ernest 41 glasov
4. Bohte Joža 37 glasov
5. Žic Zoran 34 glasov
6. Ritonja Ivo 32 glasov
7. Vovk Anton 30 glasov
8. Radakovič Stevo 29 glasov
9. Klobčar Malka 27 glasov

V svet delovne enote niso bili izvoljeni naslednji kandidati:

1. Buk Silva 26 glasov
2. Bučar Marija 25 glasov
3. Jakelj Rudolf 22 glasov
4. Štrbenc Alojz 22 glasov
5. Žitnik Alojz 20 glasov

—0—

Za predsednika sveta delovne enote je bil izvoljen tov. Ravnikar Ivan.



V Novem mestu smo bili en dan pred volitvami v DSK in SDE in opazili tudi razglas za volitve

Pomen soje v pekarstvu

Kljub velikemu napredku, ki je bil dosežen v pekovski industriji, je izbira kruha po vrsti in kvaliteti še vedno zelo ozka. To dejstvo bi bilo navsezadnje razumljivo, če bi šlo samo za pomanjkanje izbire kruha v smislu oblikovnosti — toda ravno te je dovolj, morda celo preveč v primerjavi s pomanjkanjem izbire v kvalitetnem oziroma hranljivem pomenu besede. Pomanjkanje izbire v kvalitetnem smislu pa je za pravilno prehrano ogromnega pomena, saj ravno pekovski proizvodi — med katerimi ima glavno vlogo kruh iz subjektivnih vzrokov (cenost) ali pa kot posledica ljudske navade — še vedno močno prednjačijo v porabi. Poznano je pomanjkanje visokovrednih dejavnikov v beljakovinskem stroju ce-realij in čezmerna poraba le-teh, zato zahtevajo čim hitrejšo rešitev problema popravila primanjkljaja polnovrednih beljakovin v pekovskih proizvodih. V zvezi z odpravo primanjkljaja animalnih beljakovin je zato nujno potrebno — glede na visoke cene živilskega izvora — poiskati še druge, biološko polnovredne izvore hrane, ki jih bo mogoče zagotoviti v zadostnih količinah in po pristopnih cenah.

Samostojna botanična družina Leguminosae — stročnice zajema številne koristne in vsestransko uporabne rastline. Z določenega vidika je posebno zanimiva med njimi soja, katere domovina je jugovzhodna Azija. Nekateri celo štejejo sojo kot eno prvih kulturnih rastlin Azije, Kitajci pa jo v starih spisih omenjajo kot važen poljski pridelek že 2700 let pred našim štetjem. V Evropo je bila soja prinesena nekako v prvi polovici osemnajstega stoletja. Z odkritjem njene vsestranske uporabnosti je od tedaj dalje po pravici imenovana med naprednimi narodi za »koncentrat hranil v majhnem«.

Sojino moko so kot dodatek surovinam za izdelavo pekovskih izdelkov uporabljali že davno, že tedaj, ko je bila še zelo raznovrstne kvalitete kot posledica zapletene tehnologije predelave sojinih zrn.

Napredek, ki je bil dosežen v zadnjem času na področju tehnologije predelave pa je dal za rezultat dobro kvaliteto in enovitost proizvodov posameznih vrst in tipov sojine moke. Tako se dobe danes tudi že na domačem tržišču najpogosteje tipi: T 150, T 200, T 250, T 800 — glede na granulacijo, in to naslednjih vrst sojine moke:

- razmaščena sojina moka, ki vsebuje največ 1% maščobe,
 - na maščobi revna sojina moka s 5 do 6% maščobe,
 - na maščobi bogata sojina moka, ki vsebuje do 15% maščobe in
 - polnomastna sojina moka s 18 do 22% maščobe.
- Količina kalorij posameznih vrst sojine moke: raz-

maščena sojina moka ali zdrob 360, na maščobi revna sojina moka ali zdrob 400, polnomastna sojina moka 480, vse je preračunano na 100 g. Kalorije naraščajo v odvisnosti od maščobe.

Tako so na naj sodobnejši način pridelana surova sojina zrna uspešno spreminjena v primerno jedilno obliko — moko, ki ima visoko hranljivo vrednost, ki nam lahko služi kot poceni beljakovinski izvor praktično neomejenim uporabnim možnostim za človeško prehrano.

KEMIČNA SESTAVA SOJINE MOKE TUJEGA IZVORA

Preden preidemo na pregled podatkov številnih poskusov o uporabnosti soje v pekarstvu, samo nekoliko besed o sestavi soje oziroma sojine moke in o njeni biološki vrednosti.

Pomanjkljivost žitaric glede neprimerne beljakovinske sestave, ki se najrazvidneje izraža v primanjkljaju na aminokislinah kot so lizin, metionin, triptofan ter delno valin in treonin, je mogoče nadomestiti z uporabo sojine moke, ki je bogata na esencijalnih aminokislinah, včasih celo bogatejša od mnogih izdelkov živilskega izvora.

Kvaliteta sojinah beljakovin je zelo podobna beljakovinam mleka in jo prav zaradi te lastnosti mnogi napredni narodi uporabljajo v prehrani ljudi kot uspešno nadomestilo za meso, mleko in jajca.

Da bi bila slika odnosa beljakovin sojine moke v primerjavi z beljakovinami ostalih žitaric popolnejša, je potrebno vedeti, da vsebuje pšenična moka povprečno 13 odstotkov beljakovin, medtem ko jih vsebuje sojina moka nad 45%, od katerih je več kot 38% prebavljivih. Sojina moka je zlasti bogata na aminokislinah kot na primer: lizinu, leucinu in triptofanu, ki so prav pri ostalih žitaricah v primanjkljaju. Lizina vsebuje sojina moka približno 13-krat več kot pšenična, triptofana pa približno 3,5-krat več, v primerjavi s koruzo pa celo 9-krat več. Mationina vsebuje sojina moka 4,25-krat več od pšenične in približno 6-krat toliko, kot koruzna moka. Podobno kvalitetne razlike so vidne tudi pri ostalih aminokislinah.

Poleg tega vsebujejo surova sojina zrna skoraj 2-krat manj ogljikovih hidratov kot žitarice, pri čemer pa je tudi sestava veliko boljša. Tako na primer ca. 12% sestavin ogljikovih hidratov predstavljajo dekstroza, galaktoza in pentozna, medtem ko je okoli 12,5% sladkorjev kot na primer saharoze (6%), stahioze (5%) in rafinoze (1,5%). Škroba je v sojinem zrnu zelo malo, le 0,5 do 1%. Ogljikovi hidrati so torej v soji v obliki različnih sladkorjev, ki jih organizem brez težave lahko prisvaja.

Sojina moka predstavlja nadalje v primerjavi s pšenično moko močan vitamin-

ski izvor, zlasti glede vitamina E (alfatokoferola), ki vsebuje 37,5 mikrogramov na gram. Količina vitaminov skupine B in vitamin K je v sojini moki enako zadovoljiva. Visok odstotek maščob pogojuje v sojini moki tudi relativno visoko količino lecitina in v maščobi topnih vitaminov. Fosfatidocitina vsebuje soja 3%. Lecitin soje pa se šteje kot enakovreden jajčnemu lecitinu.

Bogastvo sojine moke na mineralnih snoveh je zlasti opazno na visokih količinah kalcija, fosforja in železa. Kalcija vsebuje sojina moka na primer več kot mleko, v primerjavi s pšenično moko pa vsebuje sojina moka 7-krat več fosforja in 10-krat več železa. Pri tem je najpomembnejše dejstvo to, da je izkoristek železa iz soje v organizmu 96%. Te visoke količine mineralnih snovi pa zagotavljajo organizmu tudi bazičnost, kar je posebno pomembno za pravilno telesno presnavljanje, to je za pravilno održavanje acido-bazičnega razmerja v organizmu. Mineralne snovi imajo s svojo prisotnostjo v organizmu pomembno vlogo prav v tem, da nenehno nevtralizirajo nastale kisline.

Na osnovi številnih poskusov bomo v nadaljevanju navedli še nekaj podatkov oziroma rezultatov, dobljenih s testiranjem pekovskih izdelkov, proizvedenih z različnimi dodatki sojine moke — z 2%, 6% in 10% dodatka sojine moke. Kot dodatek se je v vseh primerih uporabljala razmaščena sojina moka tipa 200 — proizvod trenutno edinega jugoslovskega proizvajalca sojine moke, »Tovornice ulja i špirita — Brčko« — ki je bila po granulacijskem sestavu najbližje nadomestilo pšenični moki T 1000 standardne kvalitete.

Morda ne bo odveč, če pred podatki o okuševalnih lastnostih in bioloških vrednostih proizvedenih izdelkov pregledamo tudi nekaj tehnoloških rezultatov pri uporabi soje v pekarstvu.

Merilni podatki o gostoti posameznih mešanic sojine moke s pšenično nam dajejo povečano moč vplivanja na račun rastoče količine dodatka sojine moke. Večji donos kruha je zlasti viden 24 ur po pečenju. Izgube, ki normalno nastanejo med 6 in 24 urami po pečenju, se v primerjavi s pšeničnim kruhom znatno zmanjšujejo, saj vlage sredic v obeh imenovanih časih ne kažejo skoraj nobenih razlik.

Podobno kažejo fermentografski podatki od zmesi odnosno testa z manjšo proti zmesem z večjo dodano količino sojine moke rastočo obstojnost testa.

Kvalitetni dejavniki kruha kot so obseg, poroznost, organoleptična ocena sredine in skorje, okus in aroma se pokažejo pri 2% dodatku sojine moke boljše kot v čistem pšeničnem kruhu, pri 6% dodatku so kvalitetni dejavniki nekako enako-

vredni čistemu pšeničnemu kruhu, medtem ko so pri 10 odstotnem dodatku nekoličko slabši, čeprav po številčnih vrednostih še vedno predstavljajo prav dober kruh. Pekovski proizvodi z dodatkom sojine moke imajo, ne glede na količino dodatka, tanjšo skorjo brez razpok rumenorjave barve in enakomerno poroznost sredine. Proizvodi so prijetnega okusa in primerne obsega. Svežost je boljše v primerjavi s pšeničnim kruhom, saj se proizvodi z dodatkom sojine moke, izpostavljeni na sobno temperaturo 20—25°C, posušijo po 20 dneh, medtem ko se normalni pšenični kruh iz T 1000 posuši že v 11 dneh. Podobno je tudi s trajnostjo, saj po 20 dneh proizvodni z dodatkom sojine moke ne kažejo nobenih bolezenskih znakov.

Zelo pomembno vlogo za doseganje dobrih kvalitetnih dejavnikov imajo tudi encimi soje. Kolikor nam je poznano, vsebuje soja dve lipoksidazi. Raziskave zadnjih let so tudi pokazale, da lipoksidaze pospešujejo oksidacijo lepka, s čimer se pospešuje čvrstost in se popravljajo pečilne lastnosti testa. To popravljanje sloni v glavnem na delovanju lipoksidaze na lipoproteinski kompleks moke, kar pa se kasneje pozitivno odraža in obsegu kruha, prožnosti in poroznosti. Ker se z delovanjem encimov sojine moke popravljajo lastnosti testa, je razumljivo, da se vzporedno izboljšujejo tudi lastnosti kruha. Beta-amilaza sojine moke je dalje poznana v tem, da ima večjo odpornost kakor beta-amilaza pšenične moke. Zaradi tega se tvorijo sladkorji iz škroba pri proizvodih z dodatkom sojine moke še precej časa po tem, ko postane beta-amilaza pšenične moke že neaktivna zaradi vročine.

Ta lastnost beta-amilaze sojine moke pa pomeni za končni proizvod lepšo barvo skorje, za razvoj pa živahnega fermentacijskega procesa sojine moke pa imajo končno pozitiven vpliv tudi na okus kruha. Z rahlimi reakcijami na maščobne sestavine v testu tvorijo majhne količine razkrojljivih proizvodov aldehidnega tipa, ki doprinašajo k prijetnemu priokus; to je zlasti pomembno za industrijsko proizvodnjo kruha, ki nam običajno daje proizvode dokaj praznega okusa. Rezultati opravljenih kemičnih analiz kruha nam dalje kažejo, da je mogoče zboljšati biokemičen sestav kruha z dodatkom sojine moke, to pa zopet pomeni, da je možno proizvesti obogatene vrste kruha. Medtem ko se v pšeničnem kruhu giblje ko-

ličina proteinov med 8 in 9%, se pri kruhu iz moke T 1000, ki ji je bilo dodano 2% sojine moke, dvigne količina proteinov na 13,4%, pri 6% dodatku na 15,2 in pri 10% dodatku na 16,9% beljakovin v suhi snovi. Če se poleg navedenega upošteva še v uvodu omenjena visoka biološka vrednost sojinah beljakovin, potem nam je lahko razumljivo, zakaj je v tem primeru govora o obogatenu kruhu.

In če se za konec povrnemo še enkrat k začetku, ali bolje k naslovu, lahko zaključimo z naslednjim:

— Glede na dejstvo, da je v jugoslovschem poprečju hrana še vedno prebogata na ogljikovih hidratih in siromašna na polnovrednih beljakovinah, bi uporaba sojine moke v pekarstvu ne samo rešila problem popravne primanjkljaja polnovrednih beljakovin v pekovskih proizvodih, temveč bi istočasno doprinesla tudi k zmanjšanju porabe odvisnih količin ogljikovih hidratov, saj količina škroba v kruhu s samo 6% dodatkom sojine moke znaša le 42 do 43 odstotkov v primerjavi s čistim pšeničnim kruhom, kjer znaša količina škroba v kruhu 48 do 49%.

— Če poteg tega upoštevamo še ugotovitve številnih tujih raziskovalcev o hranljivi vrednosti pekovskih proizvodov z dodatkom sojine moke, postane primernejša uporaba sojine moke v pekarstvu še razumljivejša. Podatki tujih avtorjev nam namreč povedo, da ima pšenični kruh s 3% dodatkom sojine moke enako vrednost kot pšenični kruh s 3% dodatkom mleka v prahu in vzporedno temu, da je pšenični kruh s 3% dodatkom sojine moke za 30% boljši od kruha brez sojinega dodatka. Pšenični kruh s 5% dodatkom sojine moke pa je enakovreden pšeničnemu kruhu z najmanj 6% dodatkom mleka v prahu ali okrog 41% boljše od normalnega.

— Visok odstotek maščobnih kislin, po tujih avtorjih proučeni izkoristki (ki znašajo za beljakovine soje 95%, za ogljikove hidrate soje 92% ter za maščobe soje 94%) visoko nutritivno vrednost sojinah proizvodov samo še podčrtujejo.

— Vsi navedeni podatki kažejo torej velike koristi, ki bi jih imeli z uporabo soje oziroma sojine moke v pekarstvu oziroma v ljudski prehrani. Dvig polnovrednih beljakovin v sestavi prehrane se verjetno ne bo mogel popolnoma ustvariti in dvigniti do želenega nivoja brez uporabe tako cenjenih beljakovin kot nam jih nudi soja, vendar se moramo zavedati, da bo uspeh napredka v prehrani uspešen le tedaj, če se bo načrtovani razvoj proizvodnih dejavnosti uskladił z družbenim razvojem.

A. K.

OPOZORILO BRALCEMI!

V kratkem boste prejeli osnutke pravilnika o kreditiranju stanovanj, pravilnika o izobraževanju in pravilnika o zaščitnih varnostnih sredstvih. Vse pravilnike pazljivo prečitajte in dajte svoje pripombe, ki bodo dobrodošle komisijam in samoupravnim organom.

Pomen soje v pekarstvu

Tabele in diagrami

| Kemična sestava moka ali zdrob | Vlaga 100 g | Beljakovina (N X 6,25) | Maščoba (eterni ekstrakt) | Celuloza | Pepel (minerali) | Ogljikovi hidrati |
|--|-------------|------------------------|---------------------------|----------|------------------|-------------------|
| razmaščena sojina moka ali zdrob | 7,0 | 50,5 % | 1,5 % | 3,2 % | 5,8 % | 34,2 % |
| na maščobi revna sojina moka ali zdrob | 5,0 | 46,0 % | 6,5 % | 3,0 % | 5,5 % | 34,0 % |
| polnomastna sojina moka | 5,5 | 41,0 % | 20,5 % | 2,8 % | 5,3 % | 25,2 % |

| Kemična sestava razmaščene sojine moka domačega | Vlaga | Surove maščobe | Surovi proteini | Surova celuloza | Mineralne snovi | B. I. m. |
|---|-------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------|
| sojina moka T 150 | 10,77 | 4,26 | 56,53 | 2,05 | 7,00 | 30,16 |
| sojina moka T 200 | 10,79 | 4,15 | 55,85 | 2,11 | 6,87 | 31,02 |
| sojina moka T 250 | 10,52 | 4,13 | 52,63 | 2,72 | 6,89 | 33,63 |
| sojin zdrob T 800 | 10,75 | 3,37 | 51,85 | 2,90 | 7,17 | 34,71 |

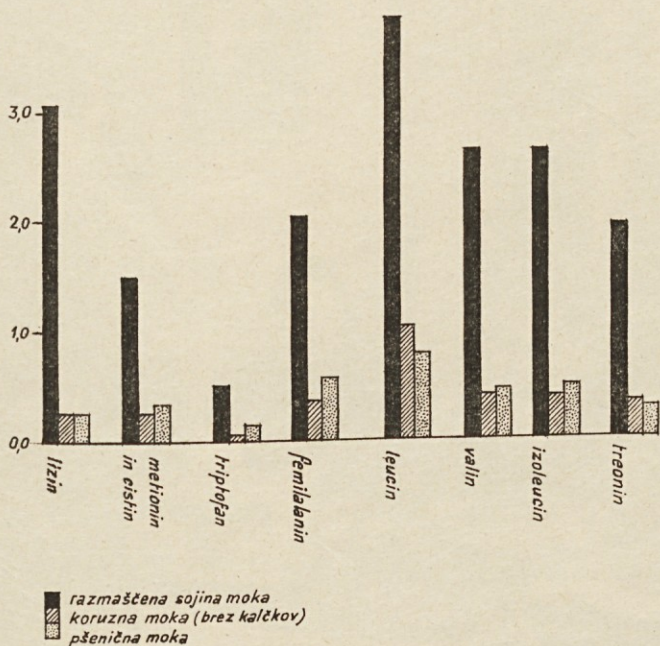
| Količina Ca, P in Fe v sojini moki v primerjavi z moki drugih žitaric | Kalcij mg/100 g | Fosfor mg/100 g | Železo mg/100 g |
|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| sojina moka ali (zdrob) | 195—265 | 555—625 | 12,0—13,0 |
| pšenična moka | 24—54 | 190—535 | 1,5—4,5 |
| ržena moka | 24 | 136 | — |
| koruzna moka (brez kalčkov) | 6 | 99 | — |

Količina kalorij posameznih vrst sojinih mok

| | |
|--|-----|
| razmaščena sojina moka ali zdrob | 360 |
| na maščobi revna sojina moka ali zdrob | 400 |
| polnomastna sojina moka | 480 |

Preračunano na 100 g. Kalorije naraščajo v odvisnosti na maščobo.

Aminokislina (najpomembnejše za človeško presnavljanje v sojini, pšenični in koruzni moki (v gramih na 100 g surovine):



Aminokislina sojine moke T 200 — domačega izvora

| | % v vzorcu | % v proteinih | pepsin — pankreatin hidrolizat v % od aminokislin |
|----------------------|------------|---------------|---|
| 1. lizin | 3,51 | 6,29 | 1,84 |
| 2. histidin | 1,14 | 2,04 | 0,22 |
| 3. arginin | 4,36 | 7,81 | 3,42 |
| 4. asparginska kisl. | 6,30 | 11,42 | 0,32 |
| 5. treonin | 1,88 | 3,37 | 0,32 |
| 6. serij | 2,59 | 4,65 | 0,73 |
| 7. glutaminske kisl. | 10,61 | 19,01 | 0,35 |
| 8. prolin | 3,04 | 5,45 | — |
| 9. glicin | 2,24 | 4,02 | 0,31 |
| 10. alanin | 2,40 | 4,30 | 0,43 |
| 11. valin | 2,51 | 4,49 | 0,50 |
| 12. metionin | 0,82 | 1,47 | 0,57 |
| 13. izoleucin | 2,58 | 4,63 | 0,83 |
| 14. leucin | 4,32 | 7,73 | 3,64 |
| 15. tirozin | 2,21 | 3,97 | 1,72 |
| 16. fenilalanin | 2,88 | 5,15 | 2,23 |

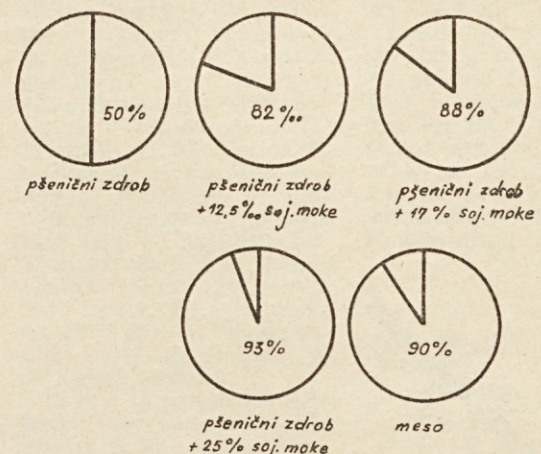
biološka vrednost izračunana na osnovi pepsin — pankreatin hidrolizata v odnosu na celo jajce

69,4

Vitaminska sestava sojine moke v primerjavi s pšenično moko

| | A I E | B1 mg | B2 mg | Nicot. kislina mg |
|--|-------|-----------|-------|-------------------|
| razmaščena sojina moka ali zdrob | 70 | 0,75 | 0,35 | 6,0 |
| na maščobi revna sojina moka ali zdrob | 105 | 0,70 | 0,33 | 5,7 |
| polnomastna sojina moka | 140 | 0,60 | 0,30 | 4,8 |
| pšenična moka | — | 0,10—0,25 | 0,05 | 1,5—2,0 |

Vpliv dodatka sojine moke na pšenično moko:



Iz tabele je razvidno, kako se hranilna vrednost nekega hranila — mešanice pšeničnega zdroba + sojine moke s stopnjevanjem sojine moke približuje hranilu z živalsko beljakovino in ga celo lahko preseže.

Količina beljakovin nekaterih hranil

| | beljakovina v % | vlaga v % |
|----------------------------------|-----------------|-----------|
| mlečni proizvodi: | | |
| mleko | 3,5 | 87,0 |
| maslo | 20,0 | 58,3 |
| sir | 21,8 | 46,3 |
| meso in ribe: | | |
| telečje meso | 20,0—28,0 | 60,3 |
| goveje meso | 22,0—27,0 | 51,4 |
| svinjsko meso | 23,0—25,0 | 49,3 |
| ribe | 21,3 | 68,0 |
| perutnina in jajca: | | |
| piščanci | 20,0 | 70,3 |
| jajca | 12,8 | 74,0 |
| mlevski izdelki: | | |
| pšenična moka | 13,0 | 13,0 |
| ržena moka | 16,3 | 12,4 |
| koruzna moka | 7,9 | 12,8 |
| razmaščena sojina moka ali zdrob | 50,0—52,0 | 5,0—8,0 |

Pomembne naloge sindikata

Za nami je sedmi občni zbor Zveze sindikatov Slovenije, ki je potekal prve dni tega meseca in je obravnaval najaktualnejša vprašanja o vlogi sindikalnih organizacij v zvezi z reformo, pri poglobljanju samoupravljanja ter o metodah dela, ki naj bi jih uporabljali pri vsakdanjem delu.

Brez dvoma ni odveč misel, ki je bila poudarjena, da bodo morale sindikalne organizacije v delovnih organizacijah tudi v prihodnje — še bolj kot doslej — prisluhniti problemom članstva ter željam samoupravljalcev ter delovati v njihovem interesu. Ne smemo pozabiti, da so med članstvom sindikata različna mnenja in pogledi in da obstajajo tudi različni interesi. Pri tem pa vodstvom sin-

dikalnih podružnic mnogokrat še ni jasno, kako naj reagirajo na posamezne pojave in kako naj ukrepajo, medtem ko so drugod sindikalne podružnice politično že toliko zrele, da se vzemajo za enotnost akcij in smotrno usklajujejo različna mnenja.

To se je pokazalo že ob dejstvu, da delovne organizacije ne iščejo več rešitev od zunaj, temveč predvsem v odkrivanju notranjih rezerv.

Prav zato bo naloga sindikalnih vodstev nuditi tudi v prihodnje pomoč članstvu pri reševanju neposrednih problemov in nalog. To ne pomeni navodil od zgoraj, temveč konkretno akcijsko pomoč. Če bo tako, potem bodo odpadle razprave o tem, ali je sindikat potreben ali ne. Nekatere raz-

iskave in ankete so namreč pokazale, da delovni ljudje sindikalno organizacijo potrebujejo.

In kako naj se sindikalne organizacije oziroma podružnice vključujejo v vsa aktualna družbena dogajanja v okviru svojih delovnih organizacij in tudi izven njih ter kakšno je mesto sindikata v neposrednih akcijah? Oglejmo si nekatere primere v okviru kombinata.

Pred nami je pomembna reorganizacija mlinске proizvodnje, se pravi, preiti bo treba na ukinitve nekaterih mlinov. Sindikalna organizacija je dolžna v zvezi s tem poskrbeti za svoje člane in jim pomagati pri prekvalifikaciji in razporejanju na nova delovna mesta, istočasno pa vsem prizadetim pravilno raztolmačiti, za kaj

pri tej reorganizaciji gre in kakšne koristi si kombinat od tega obeta.

Prav tako je važno vprašanje programa izobraževanja delavcev, ki naj bo uresničen do leta 1972. Pri tem naj bi sindikalne podružnice vplivale na vse tiste delavce, ki naj bi imeli v prihodnje glede na svoja delovna mesta ustrezno izobrazbo — zlasti pa mlajši delavci in delavke — da bi se učili in si potrebno izobrazbo v odrejenem roku tudi pridobili.

Tretji problem je uvedba novega delovnega časa ob čemer bo treba iskati in najti najustreznejše rešitve. Sindikalne organizacije naj že sedaj, skupaj s člani, preučijo najboljše možnosti in dajo ustrezne predloge. Pri tem pa naj seveda ne pozabijo tudi na nujno vprašanje ukinitve nočnega dela v pekarnstvu, saj veljajo v svetu že dolgo časa določila mednarodne konvencije — katere podpisnik je tudi naša država — o prepovedi nočnega dela pekov. Zavze-manje za koristi članstva sindikata med peki v tej smeri je še kako pomembna naloga in jo bo treba slej ko prej najugodnejše rešiti.

Če k tem problemom do-

damo še vrsto drugih akcij sindikata v prihodnosti, potem lahko trdimo, da je vloga sindikalnih organizacij danes in v prihodnje silno pomembna. In če je temu tako, pomeni, da se bo treba na prihodnje volitve funkcionarjev v sindikalne organizacije zelo temeljito pripraviti in zares premotriti ljudi, ki bodo kos od-govornim nalogam. Funkcije naj prevzamejo ljudje, ki bodo sposobni, odločni in dosledni, ljudje, ki jim sindikat ne pomeni nabavnega referata za razne dobrine ali samo organizatorja raznih prireditev in podobnega, temveč skrb za članstvo in njegovo pravilno usmerjanje v družbeno političnem delu in življenju.

Skratka, velja naj načelo, da morajo sindikati spoznavati v vsem dogajanju napredne ideje in tokove v naši družbi, da bi se tako laže in uspešneje borili proti vsem nazadnjaškim silam, ki zavirajo ali skušajo zavirati uveljavljanje naprednejših snovanj in njihovo uresničevanje v praksi. S tem bodo sindikalne podružnice naredile največ koristi svojemu članstvu in mu pomagale pri razreševanju njegovih problemov!

Referendum za priključitev pekarnice Novo mesto

Delavski svet živilskega kombinata Žito Ljubljana, Šmartinska 154 je na seji dne 14. decembra 1967 razpisal referendum za odločitev o pripojitvi Obrtnega podjetja Pekarna Novo mesto za dan 25. decembra 1967 in hkrati imenoval komisijo za izvedbo referenduma.

Komisija za izvedbo referenduma je na svoji seji dne 16. decembra

1967 imenovala glasovalne odbore za posamezne glasovalne enote. Referendum je bil izveden po posameznih delovnih enotah, po načelih, ki veljajo za volitve v delavski svet.

Komisija za izvedbo referenduma je po pregledu celotnega glasovalnega materiala ugotovila, da je bil referendum v redu opravljen.

Na podlagi točnih ugotovitev raz-glaša komisija za izvedbo referenduma, da se je delovna skupnost živilskega kombinata Žito Ljubljana odločila za pripojitev obrtnega podjetja Pekarna Novo mesto, ker je za to glasovala večina delavcev v kombinatu.

Posamezni rezultati po DE so naslednji:

| Delovna enota | Član kolek. | % | Udel. na ref. | % | Glas za | % | Glas proti | % | Uprav. odsol. | % | Neuprav. odsol. | % | Nevelj. glas. | % |
|-----------------------|-------------|-----|---------------|-----|---------|-----|------------|----|---------------|----|-----------------|---|---------------|---|
| 1. Uprava | 144 | 100 | 133 | 92 | 124 | 93 | 9 | 7 | 11 | 8 | — | — | — | — |
| 2. Ljubljana | 62 | 100 | 55 | 89 | 51 | 93 | 3 | 5 | 7 | 11 | — | — | 1 | 2 |
| 3. Trgovina | 36 | 100 | 36 | 100 | 36 | 100 | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 4. Pekarna Šmartinska | 100 | 100 | 89 | 89 | 89 | 100 | — | — | 11 | 11 | — | — | — | — |
| 5. Pekatele | 75 | 100 | 66 | 88 | 61 | 92 | 4 | 6 | 9 | 12 | — | — | 1 | 2 |
| 6. Pekarna Samova | 79 | 100 | 76 | 96 | 70 | 92 | 6 | 8 | 3 | 4 | — | — | — | — |
| 7. Gorenjska | 128 | 100 | 114 | 89 | 110 | 96 | 4 | 4 | 14 | 11 | — | — | — | — |
| 8. Pekarna Kranj | 69 | 100 | 58 | 84 | 46 | 79 | 10 | 17 | 10 | 14 | 1 | 2 | 4 | |
| 9. Domžale | 75 | 100 | 72 | 96 | 71 | 99 | 1 | 1 | 3 | 4 | — | — | — | — |
| 10. Vrhnika | 39 | 100 | 39 | 100 | 38 | 97 | 1 | 3 | — | — | — | — | — | — |
| 11. Pekarna Kočevje | 30 | 100 | 28 | 93 | 27 | 96 | 1 | 4 | 2 | 7 | — | — | — | — |
| 12. Novo mesto | 8 | 100 | 8 | 100 | 8 | 100 | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 13. Pekarna Trebnje | 7 | 100 | 6 | 86 | 6 | 100 | — | — | 1 | 14 | — | — | — | — |
| Skupaj | 852 | 100 | 780 | 91 | 737 | 94 | 39 | 5 | 70 | 8 | 1 | 1 | 4 | 1 |



Referendum o priključitvi k Žitu so v pekarni Novo mesto opravili slovesno

Lep uspeh smučarjev Žita

Zveza za telesno kulturo občine Ljubljana Moste-Polje je v soboto, 10. februarja organizirala v Kranjski gori tekme članov sindikalnih podružnic s svojega območja v veleslalomu. Prijavljenih je bilo okrog 70 smučarjev od starejših članov do mladincev in mladink iz številnih podjetij. Med temi so nastopili tudi štirje smučarji Žita, Drago Lipicer, Bine Podgoršek, Jože Pirc in Zdravko Kunšič. Prvi trije so dosegli solidne rezultate, medtem ko je zadnji odstopil.

Tekme so potekale v zelo lepem sončnem vremenu, vendar je bila proga, dolga za starejše člane okrog 700 metrov, za mlajše pa nekoliko daljša, zaradi novega snega in dežja, ki je bil prejšnji dan, dokaj težka, ker je bila razmehčana in po številnih startih precej razrita.

Organizacija tekem je bila solidna, največ uspeha pa so pobrali smučarji Saturnusa, ki so tudi nastopili z najštevilnejšo ekipo.

Od smučarjev Žita sta v razredu starejših članov, ki jih je startalo 14, dosegla dva naslednjo razvrstitev: Podboršek 4.—5. mesto in Lipicer 7. mesto. Med mlajšimi člani, ki jih je bilo 30 pa je bil Pirc na 8. mestu. Podboršek in Pirc sta prejela tudi praktični nagradi.

Kot zanimivost naj omenimo, da je bil Lipicer z 48 leti drugi najstarejši tekmovalc na teh tekmah.

Pokrovitelj teh tekem, predsednik skupščine občine Ljubljana Moste-Polje, tov. Polde Maček, je po

končanem tekmovanju razdelil nagrade.

Uspeh vseh treh smučarjev Žita je torej zadovoljiv, žal pa niso mogli nastopiti tudi v ekipnem tekmovanju, ker jih je bilo za vsak razred premalo. Zares bi bilo treba razmisliti tudi o tem, da bi se tem športnim entuziastom pridružili še številni drugi člani kolekti-



va, predvsem pa mladina, ki kaže vse premalo zanimanja za šport, sploh pa za zimski šport, ki pomeni primerno rekreacijo. Morda ne bi bilo odveč, da bi prav sekcija Počitniške zveze organizirala razne izlete, združene s športnimi tekmami in tako dokazala, da je nje-no delo pravilno usmerjeno.

VABILO

Vse člane kolektivov delovnih enot vabimo, da sodelujejo s članki v našem Glasniku.

Uredništvo

Smelo v prihodnost!

Nadaljevanje s 1. strani

želje in probleme, da bi jih odbor v prihodnje lahko s pomočjo samoupravnih organov uspešno reševal.

V razpravi so se precej številni razpravljavci lotili najprej stanovanjskih zadev. Mnenja so bili, da so pogoji za pridobitev stanovanj z nakupi finančno le nekoliko prezahtevni, ker je precej borcev takšnih, ki s svojimi osebnimi dohodki nikakor ne bi mogli stanovanj kupiti, ker nimajo toliko sredstev, da bi lahko spravljali prihranke za nakup. Za tem so sprejeli sklep, naj odbor posreduje samoupravnim organom naslednji predlog, ki naj se vnese v pravilnik o stanovanjih:

• Glede dajanja kreditov za nakup stanovanja, razširitev in nove gradnje naj se prizna in obdrži borcem ugodnost 1% obrestne mere.

Glede prodaje stanovanj, ki so last kombinata, naj bi se valorizirana vrednost stanovanj borcem znižala za eno tretjino, prometni davek naj bi plačali, prav tako naj bi ob sklenitvi pogodbe vplačali 10%, ostanek pa naj bi nato plačevali v obrokih, vendar naj bi bile obresti polovico nižje kot za ostale delavce kombinata.

Predlog so soglasno sprejeli, vendar s pripombo, naj bi se razjasnile in po možnosti ugodneje uredile še nekatere podrobnosti glede prometnega davka in glede vplačevanja 10% ob sklenitvi pogodbe.

Nadaljnja tema razprave je bila zdravstvena skrb za borce. Vsi so bili mnenja, da je treba zaotovati, poleg ostalih delavcev, tudi borcem primerno skrb za zdravljenje in finančno pomoč ob tem. Za borce naj bi za preventivo poskrbeli za primerna sredstva, ki bi bila namenjena sa-

mo njim. V zvezi s tem naj bo pri DSK ustanovljena komisija, ki bo določala, v sporazumu z zdravstveno službo, kdo, kdaj in za koliko časa naj bi odšel na zdravljenje. Zbor je izvolil v imenu aktivna ZB v to komisijo dva člana. Predlog glede tega je bil tudi soglasno potrjen.

V zvezi s tem, ker je novi pravilnik o izobraževanju predvideval, da se morajo vsi delavci kombinata do leta 1972 glede na delovna mesta, ki jih zasedajo, primerno izobraziti, so imeli borci seveda svoje pripombe, ker zanje ni bilo izjemnih določil. Vsekakor je neumestno, da bi morali borci s svojo relativno visoko starostjo v šole, ker bi takšnih prizadevanj ne zmogli. Zato je bil dan predlog, ki so ga podprli vsi, naj se določi za borce starostna doba, ob dopolnjenih 40 letih starosti, s tem pa ni rečeno, da se borci ne bodo dopolnilno izobraževali, kar naj bi veljalo za tiste, ki zasedajo pomembnejša delovna mesta.

V nadaljnji razpravi so navzoči odkrito in samokritično nakazali probleme in želje, pri tem pa tudi upravičeno kritizirali mesebojne odnose, zlasti s strani nekaterih mlajših sodelavcev.

Če vse te misli zberemo ob diskusiji bi izzvenele takole: Naša organizacija je že po tradiciji revolucionarna in bor-

vena. Zato je treba še naprej stati budno na borbenih položajih v prid socialistične domovine, za katero smo dali velik delež in se dosledno boriti za samoupravne odnose v naši družbi. Res da smo fizično in psihično dokaj slabotni, vendar moramo še naprej dajati ton vsem dogajanjem v kombinatu in tam, kjer smo doma. Gledati je treba tudi na vzgojo mladine in jo usmerjati, da bo pravilno cenila boj za svobodo in socializem. Danes so že primeri, da so naši otroci nekaterih borcev zaposlavljeni pri dodeljevanju štipendij ali pri zaposlovanju in je temu problemu potrebno posvetiti večjo pozornost.

Odveč bi bilo komentirati to razpravo, saj jo je potrdil buren aplavz vseh navzočih.

Na kraju je zbor sprožil tudi vprašanje reelekcije. Ker se je po tem vprašanju tudi aktiv ZB NOV smatral za potrebno, da dá glavnemu direktorju vsa priznanja za njegovo širokost in gospodarnost in da ukrene vse potrebno, da ponovno kandidira. S tem v zvezi so direktorju, ki je na zdravljenju, poslali oburnem aplavzu, pismo z upnico in mu s tem izkazali svojo pripravljenost za nadaljnje sodelovanje.

Govora je bilo še o potrebni pozornosti članov ZB ob različnih dogajanjih v kombinatu, o tem, da bi imeli stalne akcije v spomin na padle in o tem, da bodo sprejeli v organizacijo še tiste, ki sicer nimajo priznane izredne delovne dobe, pa so na svojih tehničnih člani ZB. Podan je bil še predlog, naj bi predlagali zaslužne člane kolektiva za odlikovanje in je bila za to imenovana posebna komisija.

Po predlogu kandidacijske



Delovno predsedstvo konference, v sredi tov. Lipuš

komisije so navzoči izvolili devetčlanski odbor in tričlanski nadzorni odbor. V odboru so: Franc Carkar (uprava), Slava Gozdnikar (uprava), Rafaela Lahajnar (pekarna Kranj), Mišo Lipuš (Ljubljansko področje), Vinko Mihelič (uprava),

Ernest Peklar (pekarna Novo mesto), Minka Pogačar (Ljubljansko področje) in Gabrijel Pugelj (Domžale), Stane Šilo (Pekatefe), v nadzornem odboru pa: Marija Grubišič (pekarna Samova), Robert Ožbol (uprava) in Franc Tomažin (trgovina).

Tonček Makaronček prisluškuje

Spet bo kdo rekel, da sem hudoben, pa ne morem drugače. Ondam me je pot zanesla tja v silos. Komaj sem stopil vanj, že je zašumelo kot v panju. »Tonček Makaronček, si vendar prišel med nas? Sedaj pa poslušaj!«

Potegnil sem glavo v makarončkovo luknjico, se naredil, kot da me nihče ne vidi in prisluhnil. Med žitnim zrnom pa je kar mrmralo. »Tonček Makaronček, si že slišal naj-novejše?« Še bolj sem se potuhnil in poslušal, ker je šlo tudi za mojo usodo in usodo tete Makaronke. Pa se je začelo. »Ali veš, da so samoupravni organi odobrili, da gre grupa strokovnjakov v Italijo, ker bo pač to za kombinat koristno? Čas bivanja v sončni deželi je bil določen in dogovorjen, kdaj se mora grupa strokovnjakov vrniti. Naših strokovnjakov pa od nikoder.

Pojavila se je skrb kaj neki se je moralo zgoditi v tej sončni Italiji. V upanju, da bo le prišel glas vsaj z eno, čeprav zamujeno kartico, smo čakali zaman. Nihče se ni oglašil, čeravno je čas dogovorjenega potovanja potekel. Doslej so bili naši glede tega točni, tu pa je točnost popustila. Vsaj javili bi se lahko. Vrnila se ekipa zdrava in čila. Sedaj pa živimo v upanju, ker je bil čas podaljšan, da bodo naši strokovnjaki koristno in strokovno uporabili, kar so si pridobili v sončni Italiji.

Vsi z veseljem pričakujemo izboljšanje makaronov, brezhibno delovanje strojev, tehnološko še boljše pripravljen kruh, čeravno smo tudi s tem zelo zadovoljni. Predvsem pa dobro »akumulativnost«. Prepričani smo, ker je bila samo strokovna ekskurzija in povrh še podaljšana, da je tudi malha strokovnih literatur polna.

Kar mraz me je stresal, ko sem poslušal to mrmranje žitnih zrn. A prepričan sem, da so mi povedala resnico.

Malo sem pokukal tudi na zasedanje delavskega sveta

in so se nekateri člani razburjali zaradi prepoznave dostave materiala za DSK. Upam, da bo tudi to v bodoče boljše, saj tako so me potolažili.

No, ko sem mislil, da je že dovolj, se je prikljubila Mica Štruca. Potožila mi je, da ni več tako mlada in bo morala sedaj, po novem, kar trikrat v čajno kuhinjo po malico. Prvič napisati listek za vse tovarišice v njeni sobi, ga nesti v kuhinjo, nato poziv po telefonu, da je malica pripravljena, iti ponjo, po malici pa odnesti posodo nazaj. Držimo se besed: »Čas je zlato«. Mica Štruca priporoča, naj bi imela vsaka soba svoj kuhar, ki bi imela tudi za kuhanje kave, ker nekatere ga že imajo, čeravno je bilo to prepovedano.

Še nekaj bi skoraj pozabil. Mica Štruca je tako hitela govoriti, pravi, da zato, ker nekateri mislijo, da jo je postalo strah in da je popolnoma odpovedala sodelovanje Makarončku. Pa mi pravi, da to ne drži, ker govori resnico.

Veš, disciplina je na upravi precej ležerna. Delovno ljudstvo začne že kar 20 minut pred 14. uro odhajati na avtobuse. Tudi, ko je bil zadnji zbor delovnih ljudi, so jo nekateri pobrali, drugi pa flegma sedeli v pisarnah, ne da bi šli na zbor.

Veš, Tonček Makaronček, gledala sem še skripta, katere je pripravila Delavska univerza za seminar naših proizvajalcev, pa je toliko napak, da so nam na intervencijo poslali kar tri liste popravkov. Smilijo se mi delavci, ker bodo v skriptah sami popravljali napake in jim bo ostalo res malo časa za učenje. Sicer pa je boljše, da zaenkrat tudi jaz utihnem, da jih ne bom spet dobila po glavi, mi je še dodala in se poslovila.

Tonček Makaronček
in Mica Štruca



Sejna dvorana uprave je bila ob konferenci članov ZB skoraj pretesna