



Vestnik



GLASILO KOLEKTIVA

LETO X. ŠT. 5-6 — CELJE, JUNIJ 1974

Neugoden ekonomski položaj organizacije združenega dela „Merx“ Celje

Na podlagi temeljite analize periodičnega obračuna per. 31. 3. t. l. za podjetje kot celoto in za posamezne TOZD smo ugotovili, da se ekonomski položaj organizacije združenega dela »MERX« Celje še nadalje hitro poslabšuje. V posebno kritičnem stanju so TOZD GROSIST in TOZD PRODAJA, ker že sedaj poslujejo na robu rentabilnosti, njihov delež v celotnem dohodku OZD »MERX« znaša preko 85 %.

Rast dohodka močno zaostaja za rastjo materialnih stroškov, pogodbenih in zakonskih obveznosti, bruto osebnimi dohodki in ostalimi izdatki (tabela št. 1).

Akumulativna sposobnost organizacije združenega dela »MERX« iz leta v leto občutno pada. Delež ostanka dohodka za poslovna sredstva in amortizacija nad predpisano stopnjo v celotnem dohodku se zmanjšuje letos za cca 1 %. Hitro padanje akumulativne sposobnosti je razvidno iz naslednjega podatka:

Št. Obrač. obdobje.	Odst. deleža ost. dohodka za posl. sred. in amort. nad predp. stop. v celot. dohodku	
1	2	3
1. ZR za leto 72	3,13	%
2. ZR za leto 73	2,17	%
3. periodič. obrač. za I. trom. 74	1,03	%

Iz podanega pregleda je razvidno, da bo OZD »MERX« ostalo po periodičnem obračunu za prvo polletje letošnjega leta brez sredstev za razširjeno reprodukcijo, kar pomeni hitro nazadovanje OZD Merx kot celote.

Osnovni vzrok za nenehno poslabševanje ekonomskega položaja organizacije združenega dela Merx lahko pripišemo vztrajnemu zmanjševanju razlike v ceni v grosistični

kot detajlistični trgovski dejavnosti.

Razlika v ceni v grosistični in detajlistični dejavnosti je glavni vir dohodka. Vsako spreminjanje stopnje razlike v ceni navzgor ali nav-

zdol se močno odraža na ekonomski položaj OZD.

V podkrepitev navedene trditve dajemo naslednje podatke:

Št.	Obračunsko obdobje	Dosežen odstotek razlike v ceni	
		TOZD »Grosist«	TOZD »Prodaja« CE
1	2	3	4
1.	II. tromesečje 1972	7,59 %	14,09 %
2.	III. tromesečje 1972	7,42 %	14,83 %
3.	IV. tromesečje 1972	7,78 %	14,56 %
4.	I. tromesečje 1973	7,16 %	13,82 %
5.	II. tromesečje 1973	7,06 %	13,31 %
6.	III. tromesečje 1973	6,79 %	13,30 %
7.	IV. tromesečje 1973	6,45 %	13,29 %
8.	I. tromesečje 1974	6,19 %	12,89 %

Na podlagi priložene tabele Grafični prikaz gibanja razlike v ceni (tabela št. 2 in 3) in zgoraj navedenih podatkov lahko ugotovimo, da razlika pri ceni pri grosistični dejavnosti pada po tromesečju povprečno za 0,23 % ali letno za 0,92 %. V maloprodajni dejavnosti pa je padec razlike v ceni še močnejši in pada po tromesečjih povprečno za 0,32 % ali letno za 1,28 %. Iz priložene tabele pa je razvidno, da bo

padec razlike v ceni močno prisoten tudi v drugem, tretjem in četrtem tromesečju letošnjega leta.

Izredno breme za TOZD »Grosist« je prodaja embalaranega sladkorja in mleviskih izdelkov. Odobreni stroški embalaranja daleč presegajo dejanske stroške.

Za lažje dojemanje tega bremena naj služi tale pregled:

a) stroški embalaranja sladkorja

Št. Element kalkulacije	enota embalaranja			
	za 1 kg	za 2 kg	za 3 kg	za 5 kg
1. stara cena embalaže	0,07	0,145	0,185	0,285 din
2. nova cena embalaže	0,21	0,27	0,32	0,52 din
3. razlika (2 — 1)	0,14	0,135	0,145	0,245 din
4. dejanski stroški embalaže	0,405	0,323	0,283	0,261 din
5. priznani stroški embalaže	0,25	0,25	0,20	0,15 din
6. razlika (4 — 5)	0,155	0,073	0,083	0,111 din
7. količ. emb. slad. letno	800 t	1.800 t	840 t	1.860 t
8. letna izguba v 000 din	124	131,4	69,7	206,5=531,6

Vrednost embalaranega sladkorja predstavlja v strukturi prodaje TOZD »Grosist« 8,2 %. Stroški embalaranja sladkorja so bili priznani

in odobreni meseca oktobra 1971. Vse do danes pa Zvezni urad za cene ni odobril upravičene zahteve za zvišanje stroškov embalaranja.



b) stroški embalaranja mlevskih izdelkov:

Št. Element kalkulacije	enota embalaranja		
1. nova cena embalaže	0,21	0,27	0,52 din/kom
2. stara cena embalaže	0,07	0,145	0,285 din/kom
3. razlika (1 — 2)	0,14	0,125	0,235 din/kom
4. dejanski stroški embalaranja	0,45	0,38	0,37 din/kg
5. odobreni stroški embalaranja	0,12	0,10	0,08 din/kg
6. negativna razlika (4 — 5)	0,33	0,28	0,29 din/kg
7. količina embalaranja letno	530 t	1800 t	3600 t = 5930 t
8. letna izguba v 000 din	174,9	504	1044 = 1723

Delež embalaranih izdelkov v strukturi prodaje TOZD »Grosist« znaša 4,21%. Stroški embalaranja mlevskih izdelkov so bili priznani in odobreni leta 1965 in se vse do danes niso spremenili zaradi nerazumljivega stališča Zveznega urada za cene.

Iz podanega pregleda je razvidno da TOZD »Grosist« proda letno cca 5.300 ton embalaranega sladkorja in 5.930 ton embalaranih mlevskih izdelkov in ta prodaja povzroči skupaj cca 2.255.000,— din izgube.

Analiza poslovanja OZD MERX po zaključnem računu za leto 1973 je pokazala:

a) da so TOZD prodaje na drobno zaradi padanja razlike v ceni zmanjšale dohodek za cca 6.500.000 din,

b) da je TOZD »Grosist« zaradi padanja razlike v ceni zmanjšal dohodek za cca 5.000.000,— din,

c) da je bila povzročena zguba pri embalaranju sladkorja in mlevskih izdelkov v skupnem znesku cca 2.255.000,— din,

d) da so opisani povzročitelji pod a, b in c vplivali na zmanjšanje dohodka OZD »MERX« v letu 1973 za 13.755.000,— din.

Iz priloženega pregleda razčlenitve dosežene razlike v ceni v letu 1973 (tabela št. 4) za področje prodaje na drobno I. (samopostrežne prodajalne na območju občine Celje) TOZD »Prodaja« Celje, je razvidno, da so posamezne stroškovne postavke, kot npr.: brutto osebni dohodki, materialni stroški, stroški uprave in druge pomembnejše postavke udeležene v sorazmerno nizkem deležu glede na sorodne delovne organizacije iz celjskega področja in SR Slovenije (podatki so razvidni iz analize pomembnejših podatkov iz zaključnih računov DO SR Slovenije — SDK). Vpliv na strukturo razlike v ceni ni v domeni posameznih enot odnosno TOZD, saj ne v tolikšni meri, da bi to predstavljalo pomembnejši premik v korist ostanka dohodka. Izdatki za bruto osebne dohodke so v prvem tromesečju letošnjega leta v primerjavi z istim obdobjem preteklega leta porastli indeksno 128,88. Porast osebnih dohodkov je predvsem re-

zultat spremembe pravilnika o delitvi dohodka in osebnih dohodkov meseca oktobra leta 1973. S spremembo pravilnika je bil določen najnižji osebni dohodek za nekvalificiranega delavca brez delovnih izkušenj na 1.580,00 din mesečno. Povprečni neto izplačani mesečni osebni dohodek na delavca po periodičnem obračunu za prvo tromesečje letošnjega leta je znašal 2.380,00 din.

Vzrok za nenehno zmanjševanje razlike v ceni je v Odloku o maksimiranju cen za vse proizvode in storitve na dan 26. novembra 1971, objavljenem v Uradnem listu SFRJ št. 53/71 in v tem, da še danes nimamo sistemskih rešitev za oblikovanje maloprodajnih cen osnovnih prehrabnenih proizvodov.

Iz priloženega pregleda (tabela št. 5) nabavnih in prodajnih cen, dosežene absolutne razlike v ceni pri prodaji osnovnih prehrabnenih proizvodov, povprečne razlike v ceni in procent udeležbe posameznih blagovnih skupin v skupni realizaciji trgovskega blaga za področje prodaje na drobno Ceje I. je razvidno, da se v samopostrežnih prodajalnah proda preko 55,54 % osnovnih prehrabnenih proizvodov, pri katerih se ustvari le 8,75 % povprečne razlike v ceni. Če upoštevamo, da je za pokritje vseh stroškov poslovanja potrebna minimalna razlika v ceni 12,6 % potem lahko ugotovimo, da se v teh prodajalnah prodaja preko 55,34 % osnovnega prehrabnenega blaga s povprečno 3,58 procentno izgubo. To stanje pa se iz meseca v mesec poslabšuje zaradi nenehnega porasta cen in zamrznjene absolutne razlike v ceni.

Zaradi zgoraj navedenih dejstev predvidevamo, da bo OZD »MERX« zaključilo prvo polletje letošnjega leta na robu rentabilnosti. V kolikor v drugem polletju ne bo prišlo do postopnega sistemskega urejanja oblikovanja maloprodajnih cen osnovnih prehrabnenih proizvodov bo OZD »MERX« zaključila gospodarsko leto 1974 s cca 5 milijoni din zgube. Kaj pomeni to za 2.600 članski kolektiv, ki je nemočen, da s svojo lastno delovno sposobnostjo vpliva na izboljšanje ekonomskega položaja, ve samo tisti, ki je to

že doživel in ne tisti, ki se oklepa nesamoupravnih administrativnih sponov.

Kolegijski izvršilni organ je na svoji razširjeni seji s predstavniki družbenopolitičnih organizacij in samoupravnih organov TOZD in OZD dne 13. t. m. obširno analiziral in razpravljal o kritični gospodarski situaciji, v kateri se je znašal OZD »MERX«. Po daljši razpravi so bili sprejeti naslednji sklepi:

- stroški za reprezentanco, reklamo in propagando se morajo zmanjšati na minimum,
- zagotoviti zmanjšanje vseh tistih materialnih stroškov, na katere imajo enote odnosno delavci vpliv,
- službena potovanja in koriščenje osebnega prevoznega sredstva se omejijo le na najnujnejša potovanja in prevoze,
- do nadaljnjega se ustavi sprejemanje novih delavcev, posebno velja to za delovno skupnost skupnih služb in uprave posameznih TOZD,
- poostriži disciplino in povečati storilnost dela na vseh področjih dela posebno v enotah DS skupnih služb in na upravah TOZD.

Kolegijski izvršilni organ je posebej zadalžil vodstvene delavce OZD in TOZD »Grosist«, da proučijo možnost ukinitve grosistične prodaje osnovnih prehrabnenih proizvodov in izpad realizacije nadoknadijo s prodajo boljše dohodkovnega blaga odnosno, da se vpletje nove blagovne skupine s področja tekstilno-tehničnega blaga.

Ob iskanju možnosti za rešitev problema oblikovanja cen osnovnim prehrabnenim proizvodom ugotavljamo, da je edini izhod v postopnem sistemskem razreševanju tega problema. Zvezna skupščina bi morala sprejeti zakon, da se prenesejo pristojnosti s področja oblikovanja cen osnovnim prehrabnenim proizvodom in pomembnejšim živilom na republike in občine.

V kolikor bi Zvezna skupščina prenesla pristojnost oblikovanja cen na republike, potem bi lahko SR Slovenija na podlagi Uradnega lista SRS št. 6/73 določila razliko v ceni, ki se sme zaračunati pri prodaji na drobno pri naslednjih proizvodih:

— sladkorja,

— jedilnega olja in

— vseh vrst pšeničnih mok.

Na podlagi prenosa pristojnosti oblikovanja cen na občine, bi te lahko na podlagi Uradnega lista SRS št. 6/73 ODLOKA o natančnejših pogojih za ukrepe družbene kontrole cen iz pristojnosti občine (točka II.) predpisale najvišjo raven cen za:

— sveže telečje meso, meso mladih pitalih goved, govejega mesa, svinjskega mesa, mesa pitalih piščancev brojlerjev,



- pasteriliziranega konzumnega mleka,
- osnovnim vrstam kruha.

Na podlagi točke IV. citiranega uradnega lista bi lahko občinska skupščina določila najvišjo dovoljeno razliko v ceni za pomembnejša živila.

Drugačne rešitve problema oblikovanja cen osnovnim prehrabnim proizvodom, kot smo ga navedli ne vidimo in ne vemo, razen če stopimo v vrste tistih delovnih organizacij širom Jugoslavije, ki zavestno (brez posledic) kršijo obstoječe predpise o oblikovanju cen. Takšna rešitev se nam upira, vendar

se sprašujemo, kako bodo družbenopolitični činitelji in delavci delovne skupnosti »MERX« ocenjevali delo odgovornih delavcev takrat, ko bo potrebno zagotoviti milijonske zneske za pokritje zgube, ki bo izvirala kot posledica spoštovanja zakonskih predpisov.

v.d. generalni direktor

Pregled:

in primerjava osnovnih finančnih delovno organizacijo »MERX« Celje pokazateljev po stanju 31. marca kot celoto.
1974 s stanjem 31. marca 1973 za

Št. Opis finančnih pokazateljev		Osn. finančni pokazatelji		Indeks
		31. marca 74	31. marca 73	
1	2	3	4	5
1.	Realizacija brez promet. davka	309.570.315,53	248.171.826,67	124,74
2.	Izredni dohodki 78-U	4.673.539,62	2.180.360,22	214,35
3.	Nabavna vrednost blaga	219.042.765,05	177.619.934,32	123,32
4.	Izredni izdatki 73+U	399.878,13	696.289,00	41,25
5.	Stroški 40 — 42 + U	64.238.474,49	46.146.853,90	139,20
6.	D o h o d e k	30.562.737,53	25.616.109,67	119,31
7.	Pogodbene in zakonske obveznosti 453—45+U	4.669.687,15	3.328.178,31	140,31
8.	Osební dohodek bruto	23.394.539,72	18.152.523,78	128,88
9.	Interni popravki	—	—	—
10.	Dobiček ali zguba	2.498.510,66	4.135.407,58	60,42
11.	Uprav. stroš. za zunanje enote	—	—	—
12.	Amort. nad predpisano stopnjo	755.598,00	1.007.642,52	74,99
13.	Sklad skupne porabe	—	—	—
Korigiran dobiček ali zguba		3.254.108,66	5.143.050,10	63,27

P R E G L E D

razčlenitve dosežene razlike v ceni v letu 1973 za področje prodaje na drobno Celje, TOZD prodaje Celje.

Tek. št. Opis		Znesek	od realiz	od razlike v ceni
1	2	8	4	5
	Realizacija trg. blaga	101.562.817,70	100,00	
	Nabavna vred. blaga	—88.066.688,12	—86,71	
	Razlika v ceni	13.496.129,57	13,29	100,00
1.	V naprej dogovorjeni popusti	43.838,45	0,04	0,32
2.	Upravni stroški	935.623,20	0,92	6,93
3.	Materialni stroški	4.416.581,00	4,36	32,73
4.	Davek od dobička	65.591,68	0,06	0,49
5.	Obresti od kreditov	327.939,72	0,32	2,43
6.	Zavarovalne premije	52.959,11	0,05	0,39
7.	Članarine, zemljiški prispevek, vodni prispevek	40.680,36	0,04	0,30
8.	Skupaj osebni dohodek	5.535.618,99	5,66	42,51
9.	Boleznine do 30 dni	83.551,45	0,08	0,62
10.	Nagrade vajencem in štip.	246.870,85	0,24	1,83
11.	Izdatki za strok. izobraž.	60.348,20	0,06	0,45
12.	Izredni izdatki	6.938,31	0,01	0,05
13.	Skupaj izredni dohodki	158.814,07	0,16	1,18
14.	Dobiček	1.638.402,33	1,61	12,13



Pregled:

nabavnih in prodajnih cen, dosežene absolutne razlike v ceni pri prodaji osnovnih prehrabnenih predmetov, povprečne razlike v ceni in

procent udeležbe v skupni realizaciji za področje prodaje na drobno Celje I v sklopu TOZD prodaje Celje.

Št.	Vrsta blaga	Enota mere	Nabavna cena din	Absolutna razlika v ceni	Prodajna cena din	% razlike v ceni	kalo %	Pro-metni davek	Povprečna razlika v %	Udeležba v skupnem prometu %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Moka typ 400 1/1	kg	2,86	0,12	2,98	4,20	—	—		
2.	Moka typ 400 2/1	kg	2,84	0,14	2,98	4,92	—	—		
3.	Moka typ 400 5/1	kg	2,81	0,17	2,98	6,04	—	—		
4.	Moka typ 600 5/1	kg	2,37	0,12	0,49	5,06	—	—	4,94	0,75
5.	Moka typ 1000 2/1	kg	2,07	0,04	2,11	1,93	—	—		
6.	Moka typ 1000 5/1	kg	2,04	0,07	2,11	3,43	—	—		
7.	Kruh beli 1/1	kg	3,10	0,20	3,30	6,39	—	—		
8.	Kruh polbeli 1/1	kg	2,73	0,17	2,90	6,23	—	—	6,38	4,20
9.	Kruh črni 1/1	kg	2,35	0,11	2,50	6,38	—	—		
10.	Testenine jaj. polžki 1/2	kg	7,81	0,88	8,69	11,26	—	—		
11.	Testenine jaj. makaroni 1/2	kg	7,81	0,88	8,69	11,26	—	—	10,72	0,55
12.	Testenine jaj. 1/2 uvoz	kg	11,98	0,88	12,86	7,35	—	—		
13.	Riž Marateli 1/1	kg	8,84	0,84	9,69	9,62	—	—		
14.	Riž Diamant 1/1	kg	9,28	0,90	10,18	9,70	—	—		
15.	Riž Egipt 1/1	kg	6,56	0,63	7,19	9,60	—	—	10,17	0,35
16.	Riž Rosi 970 g	kom	8,95	0,90	9,85	10,06	—	—		
17.	Riž Kina neglaziran 1/2	kg	6,86	0,70	7,56	10,20	—	—		
18.	Sladkor kristal 1/1	kg	5,46	0,23	5,69	4,21	—	—		
19.	Sladkor kristal 3/1	kom	5,41	0,23	5,64	4,25	—	—		
20.	Sladkor kristal 5/1	kg	5,36	0,23	5,59	4,29	—	—	4,23	2,35
21.	Sladkor mleti 500 g	kom	4,56	0,10	4,66	2,19	—	—		
22.	Sladkor pp 200 g	kom	1,92	0,03	1,95	1,56	—	—		
23.	Olje namizno 1/1	st.	9,21	0,60	9,81	6,51	—	—		
24.	Olje namizno PVC 1/1	st.	9,84	0,60	10,44	6,09	—	—		
25.	Olje namizno PVC 750 g	st.	7,49	0,50	7,99	6,68	—	—	6,86	2,80
26.	Olje Evit 1/1	st.	13,32	0,84	14,16	6,31	—	—		
27.	Olje bučno 1/1	st.	37,40	3,74	41,14	10,00	—	—		
28.	Olje bučno 1/2	st.	19,85	1,99	21,84	10,03	—	—		
29.	Margarina navadna	kg	10,56	0,76	11,32	7,20	—	—		
30.	Margarina delikates	kg	11,36	0,84	12,20	7,39	—	—	7,54	0,30
31.	Margarina Diamant	kg	14,70	1,23	15,93	8,37	—	—		
32.	Mast rastlinska 500 g	kg	10,82	0,69	11,51	6,38	—	—		
33.	Mast svinjska 1/1 29. Nov.	kg	9,38	0,50	9,88	5,33	—	—	5,60	0,10
34.	Mast svinjska 1/1 Gavril.	kg	9,60	0,50	10,10	5,21	—	—		
35.	Govedina — prednji del	kg	25,93	2,57	28,50	7,00	2,91	—	7,00	9,50
36.	Govedina — zadnji deli	kg	32,03	3,17	35,20	7,00	2,90	—		
37.	Perutnina sveža	kg	20,10	2,00	22,10	8,45	1,00	—	8,95	4,05
38.	Salama čajna 29. Nov.	kg	67,63	9,27	76,90	9,21	4,50	—		
39.	Salama Piknik 29. Nov.	kg	85,27	10,30	95,57	7,58	4,50	—		
40.	Salama domača 29. Nov.	kg	80,22	9,97	90,19	7,93	4,50	—		
41.	Salamini pohorski Košaki	kg	84,30	4,55	88,85	3,39	2,00	—	9,25	10,75
42.	Slanina krušna	kg	36,75	3,45	40,20	6,39	3,00	—		
43.	Salama posebna KZ Laško	kg	28,60	3,90	32,50	8,64	5,00	—		
44.	Salama šunkarica KK Zalec	kg	35,50	5,50	41,00	12,49	3,00	—		
45.	Narezek mesni 200 g	kom	5,23	0,56	5,79	10,71	—	—		
46.	Pašteta jetrna 150 g Gavril.	kom	4,06	0,47	4,53	11,58	—	—		
47.	Ragu mesni 200 g	kom	5,52	0,60	6,12	10,87	—	—	11,16	1,50
48.	Ručak domači	kom	9,83	1,15	10,98	11,70	—	—		
49.	Mesni doručak 200 g	kom	5,50	0,66	6,16	12,00	—	—		
50.	Sardine Eva 115 g	doza	3,85	0,45	4,30	11,69	—	—		
51.	Sardine Beograd 127 g	doza	3,39	0,35	3,74	10,32	—	—		
52.	Sardine Rovinj 127 g	doza	3,05	0,38	3,43	12,46	—	—	11,75	1,10
53.	Fileti slani 56 g	doza	4,17	0,45	4,62	10,79	—	—		
54.	Tun z zelenjavo 127 g	doza	3,63	0,41	4,04	12,29	—	—		
55.	Zelje sveže	kg	5,11	0,30	5,41	5,87	—	—		
56.	Cvetača	kg	7,76	0,90	8,66	11,59	—	—		
57.	Krompir embaliran 2/1	kg	2,30	0,20	2,50	8,70	—	—		
58.	Fižol zrno koks 1/1	kg	12,60	1,40	14,00	11,11	—	—	7,97	1,77
59.	Paprika babura	kg	28,44	0,36	29,80	4,80	—	—		
60.	Čebula	kg	3,93	0,50	4,43	10,71	2,00	—		
61.	Kumare sveže	kg	15,61	1,50	17,12	7,67	2,00	—		
62.	Paprika zmrznjena 500 g	zav.	4,94	0,61	5,55	12,35	—	—		
63.	Fižol zmrznjen 500 g	zav.	5,76	0,54	6,30	9,30	—	—		
64.	Špinača zmrznjena 300 g	zav.	3,30	0,30	3,60	9,09	—	—	8,68	1,75
65.	Radič uvoz	kg	24,03	1,72	25,75	7,16	—	—		
66.	Špinača 1/1	kg	8,37	0,99	9,36	11,73	—	—		



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
67.	Ananas		10,50	1,50	12,00	9,29	5,00	—		
68.	Banane		6,00	0,80	6,80	8,33	5,00	—		
69.	Grapefruit		5,30	0,80	6,10	10,09	5,00	—	9,32	3,85
70.	Limone — povprečne cene	kg	8,19	0,81	9,00	7,85	2,00	—		
71.	Pomaranče		5,60	0,80	6,40	9,29	5,00	—		
72.	Kava mleta 200 g	kg	65,29	6,17	1,05	9,45	—	40,00		
73.	Kava mleta Zlata 100 g	kg	66,75	6,29	102,25	9,42	—	40,00	9,40	5,10
74.	Kava pražena Zlata 2/1	kg	65,24	6,19	100,00	9,49	—	40,00		
75.	Mleko sveže	l	3,57	0,13	3,70	3,64	—	—	3,64	4,42
76.	Sir grojser	kg	30,15	3,75	33,90	9,44	3,00	—	9,50	0,20
	SKUPAJ		—	—	—	—	—	—	8,75	55,54

Seminar iz varstva pri delu

Delavci v naši TOZD imajo opravka z živo materijo, s surovina-
mi iz katerih proizvajamo še vedno
osnovni življenjski artikel — kruh
in pecivo. Proizvodne procese vo-
dimo po novi tehnologiji, katera pa
zahteva določeno strojno opremo.
Pri vsem tem sta potrebna dva mo-
menta, katera moramo imeti stalno
pred očmi.

Proizvodni proces mora biti tak-
šen, kot ga zahtevajo strogi higien-
ski predpisi, delavci pa morajo biti
o tem poučeni. Lahko trdim, da so
vsi delavci v TOZD-ju seznanjeni z
delom, vsak zaposlen je moral opravi-
titi tečaj o higienem minimumu.

Drugo s čemer se ljudje trenut-
no seznanjajo je varstvo pri delu.
Vse večja strojna opremljenost za-
hteva določeno stopnjo znanja. Po-
membno je zaščititi zdravje in živ-
ljenje ljudi na delu, predvsem zara-
di ekonomskih in socialnih posle-
dic, saj je to pogoj za napredek de-
lovne organizacije, kot za osebno
srečo delavcev in njihovih družin.
Prav zaradi tega je varstvo pri de-
lu našlo svoje mesto v ustavi. Var-
nost pri delu ni samo pravica, am-
pak tudi obveza delovnih ljudi ka-
tero sami realiziramo kot proizva-
jalci in upravljalci.

Hiter in intenziven razvoj tehni-
ke v gospodarstvu in naši pekovski
dejavnosti je izzval nove nevarno-
sti pri delu in večje število nesreč.
Težje nesreče pri delu, profesional-
ne bolezni in druge bolezni v zvezi
z delom, često povzročijo invalid-
nost delavcev. Delovna organizacija
izgubi delavca, družbi pa je »nalo-
žen« socialni problem. Pri današ-
njih izkušnjah in stopnji razvoja
znanosti lahko rečemo, da ni več
stalnih nesreč pri delu, ki se ne bi
dale preprečiti. Nevarnosti se lahko
predvidijo in v največjem številu
tudi preprečijo, kar pa je zakonska
obveza delovne organizacije. Delov-
na organizacija, oziroma TOZD bo
v bodoče nosila vse posledice ne-
sreč in profesionalnih bolezni. Zato
mora biti naša skupna obveza, da

bomo čim dosledneje izvajali in u-
poštevali zaščito pri delu. Vsakega
novospregtega delavca je potrebno
spoznati z delovnim mestom, pogo-
ji dela in nevarnostmi katere so
prisotne. Osnovni nosilec izvajanja
varstva pri delu zlasti pri seznanja-
nju z nevarnimi mesti je vodja de-
lovne enote.

Ena od oblik preprečevanja ne-
sreč pri delu je tudi poučitev delav-
cev ter izpopolnjevanje njihovega
znanja iz varnosti pri delu. Nevar-
nost za katero vemo in smo o njej
poučeni čestokrat ni nevarna. V pe-
kovski in slaščičarski dejavnosti se
delavci srečujejo in delajo s stroji
(mešalci, stepalniki, stroji za obde-
lavo testa) ter imajo opravka s pa-
ro (peči). Zato je seminar zanje še
posebnega pomena. Gradivo poda-
jajo strokovnjaki Zavoda za varstvo
pri delu iz Maribora. Po končanem
seminarju opravijo delavci testira-
nje, testi pa zajemajo predelano
gradivo. Dva seminarja sta bila že

v Celju za delavce celjskih in oko-
liških pekarn, trije področni pa v
Hrastniku, Zagorju in Velenju. Te-
ste je opravilo z uspehom 185 de-
lavcev. Za zamudnike ter tiste, ki
niso uspeli na prvem testiranju bo
organiziran še dodatni seminar.

Stepišnik



Zvesto poslušanje — tudi v pekarni Center lahko pride do nesreče.

Vpliv dobre ali slabe letine na blagovni promet

Področje, kjer ima naše podjetje organizirano svojo maloprodajno mrežo, spada v Štajerski sadjeredni okoliš. Ob cvetenju raznovrstnega sadnega drevja in jagodičevja se človeku zdi, da je dežela bogata pridelkov iz teh dveh sadnih panog. Kadar pa je velik pridelka bi moral biti tudi ustrezen promet v delovnih organizacijah, ki se ukavljajo s tem poslom. Takšna logika se vsiljuje, toda temu ni tako.

Štajersko sadje — vseh vrst, je v blagovnem prometu predstavljalo pomembno postavko pred zadnjo vojno in po njej še tja do leta 1952. Potem je kakovost pridelka začela rapidno padati in radi uničujočega napada kaparja je tudi količina usahnila.

Sledilo je nekaj »suhih« let, ko smo za kolikortoliko zadovoljivo preskrbo morali sadje uvažati celo iz zamejstva. Obnova nasadov je hitreje napredovala v južnih predelih Jugoslavije in od tam smo tudi začeli kmalu dobivati pridelke glavnih sadnih plemen. V blagovnem prometu je takšno posredovanje pomenilo sorazmerno velik delež preskrbovalnih podjetij z živili.

Kaj kmalu pa je začelo roditi drevje tudi v novih nasadih družbenega in privatnega sektorja na Štajerskem. Ta pridelki sicer še ne zadostuje potrebam vseh slovenskih potrošnikov. Ob dobri letini pa ga je dovolj za domače potrebe. Pri tem mislim predvsem na vse vrste jabolk in hrušk.

Kupna moč zaposlenih pogojuje sedaj mnogo večjo in pestrejšo porabo sadja vseh vrst in njihovih izdelkov, kot je bilo to še pred leti. Vsa ta preskrba pa se ne odvija izključno potom maloprodajne mreže živilskih trgovin. Nasprotno, veliko večino, predvsem jabolk in hrušk, si potrošniki priskrbijo neposredno od proizvajalcev. Takšen način preskrbe pa ni v upadanju, kot bi kdo pričakoval, temveč je v porastu. Z vedno večjim številom avtomobilov se nudi vedno več možnosti prevozov in »izmenjave dobrin« neposredno. Bližina proizvajalnih območij je zelo primerna za kratke sobotne in nedeljske izlete, ki so združeni s takšno samopreskrbo. Po dokaj izčrpnih analizah je dokazano, da se na področju Štajerske potrošniki sami preskrbijo z jabolki in hruškami preko 80 %.

Samopreskrba s približno enakim procentom se odraža tudi pri vseh ostalih sadnih plemenih, ki do-

volj bogato obrodijo na tem področju. Prav radi tega je zelo težko načrtovati nakup in zaloge jabolk ter hrušk za potrebe naše delovne organizacije. V letu 1972. niso kdove kako bogato obrodila jabolka. Te jeseni in spomladi 1973 smo jih prodali preko 1.570.000 kg. Bogat pridelok v jeseni 1973. pa je povzročil, da smo jih v enakem časovnem razdobju 73/74 prodali samo 320.000 kg. Torej 5-krat manj.

Iz tega je jasen zaključek, da se dobra letina zelo slabo odraža v blagovnem prometu naše organizacije.

Tudi ogromno število zmrzovalnih skrinj dobro pogojuje lastno in vedno dostopno zalogo vseh vrst jagodičevja, kot so borovnice, maline, jagode, ribez itd. Te dobrine potro-

šnik ne kupuje v maloprodajni mreži. Od tega ga odvrata tako cena, kot slabša kakovost. Vse te pridelke si kupi neposredno pri proizvajalcih.

Ob koncu naj povem še to, da bogata letina sadja in jagodičevja ne povzroča samo padca trgovskega prometa s temi artikli. Ona povzroča izredno velik padec prometa tudi s pijačami, ki jih prav tako posreduje naša organizacija. To pa je tudi logična posledica. Saj vemo, da se ob dobri letini pripelje iz juga države in predela na našem področju preko 3.500.000 kg grozdja. Veliko pa se predela v sadjevec tudi jabolk in hrušk, katerih pijača se radi svoje svežosti potroši že kar v jesenskih mesecih.

Zatorej me ni presenetila pripomba delavca, ki že lepo število let dela pri nas in pozna vse te vplive na promet in dohodek. Po razpravi o (slabi) bilanci za leto 1973 na zboru kolektiva mi je dejal: »Če bo še prihodnja letina sadja tako bogata kot lanska, nas bo konec!«

Edo Steblovnik

Probna peka s plivnimi aditivi

V začetku maja smo v pekarni Velenje preizkušali nekatere dodatke za kruh in pecivo, ki jih proizvaja tovarna farmacevtskih in kemijskih proizvodov PLIVA iz Zagreba. Sodelovali so strokovnjaki

Centra za analitiko in tehnološke raziskave TEB-a. Na zaključek trodnevni preizkušnji pa so bili vabljeni vodstveni delavci in strokovnjaki s širšega štajerskega področja.



Strokovna ekipa iz TEB-a



»PLIVA«, kot najstarejši proizvajalec aditivov za pekarstvo, v Jugoslaviji iz leta v leto širi svoj proizvodni program. Danes že lahko nudi določen spekter proizvodov, ki se uporabljajo za proizvodnjo kvalitetnega kruha in peciva. Najnovejši proizvodi so šele v fazi preizkusov in jih na trgu še ni. Že 1943. leta je bil preizkušen prvi dodatek za pecivo »Panifex« bolj poznan pod imenom »diamalt«. Po 1962. letu, ko je bil prvič uporabljen C vitamin, si brez tega peko kruha ne moremo predstavljati, zlasti pri mokah z nižjim kvalitnim številom. Leta 1971 so se plivini strokovnjaki odločili, da bodo preizkušali najti ustrezne zamenjave za vse uvožene aditive, za katere se porabi precej deviznih sredstev.

Od Sanopana, Fortepana, Bonipana ter najnovejših, Pecipana in Bonikola, katera sta bila sedaj prvič preizkušena za širši krog ljudi, raziskujejo v smeri odkrivanja vedno novih oblik, ki bi bile cenejše in učinkovitejše. Navedel bi samo nekaj najvažnejših rezultatov:

Kako važna je vloga C vitamina (askorbinske kisline) pri proizvodnji kruha, je že bilo povdarjeno, zlasti pri mokah nekvalitetnih pšenic. Kemijsko proizveden C vitamin ima iste biološke vrednosti pot tisti, ki se nahaja v naravnih virih (sadje zelenjava).

Vendar se kruhu ne dodaja zaradi teh lastnosti, ampak zato, da učvrsti lepek v moki s svojim reduktivnim delovanjem. Znano je, da C vitamin na toplo pri pečenju kruha povsem izgubi prehrabeno vrednost. Za bela testa se uporabi le 2 do 3 g askorbinske kisline na 100

kg moke. Pri zamesitvi testa iz črne moke tip 1000 B, pa je običajna doza 5 g na 100 kg moke, v primerih uporabe kvalitetno slabših mok, s kvalitnim številom pod 45/C grupa pa se poveča na 7 g. Običajno se poveča pri tem upijanje vode za 1 % (1 l na 100 kg moke).

Pri uporabi Sanopana ni nevarnosti kvarjenja kruha, nitkavosti (svrži), ki ga povzroča bacil *Bacillus subtilis*, ki je prisoten v zemlji, žitnem zrnju in moki ter seveda kruhu. Temperatura v sredici ni tako visoka, da bi se pri peki uničil. Običajna količina je 0,5 %.

Z Bonipanom je bila dosežena podaljšana svežina kruha, kar ugodno deluje na reološka svojstva testa (povečanje energije, zmanjšana razteznost in povečan odpor).

Pri tem dodatku se lahko uporabi moka slabše kvalitete, skorja kruha je bolj krhka, upijanje vode se poveča za 2 %, volumen kruha je večji.

Fortepan — vitaminske tablete, ni bil preizkušen, ker ni bilo mogoče analizirati vsebin vitaminov po peki. Zanimiv je kot dodatek belim mokam, ker te vsebujejo manjšo količino mineralnih snovi in vitaminov (železo, B kompleks), ki so pretežno v ovojnem delu žitnega zrna, ki gre v otrobe, delno v črno moko.

Pecipan je bil uporabljen pri peki žemlj. Rezultati so bili dokaj ugodni. Lastnosti testa med obdelavo (zlasti na liniji Debag) so bile boljše, kot pri dosedanem načinu, čas fermentacije se podaljša, testo ne stara. Pri žemljah izdelanih s tem dodatkom v primerjavi s klasičnim načinom, je razlika vidna, večji je volumen, lepša in bolj krhka skorja in boljši okus. Tega do-

datka še ni na trgu.

Nekaj poizkusov je bilo narejenih tudi s svežim kvasom, v primerjavi z unionskim. Pliva je vključila v svoj proizvodni program tudi tovarno kvasa v Savskem Marofu, kjer se je proizvedla pred 100 leti prva količina kvasa v Jugoslaviji. Danes ima povsem novo najmodernejšo opremo ter sodobne tehnološke postopke. Včasih želimo doseči kvaliteto na vse možne načine, često pa pozabljamo na kvaliteto osnovnih surovin, kamor spada tudi kvas. Za Plivin kvas je izbrana posebna kultura kvasovk (*Saccharomyces cerevisiae*), katera zelo ugodno vpliva na samo fermentacijo in kvaliteto kruha. Podaljšana fermentacija v komadih, dosežena je enakomernost poroznosti in večji volumen kruha. Pri kruhu, pripravljenem s Plivnim kvasom, so bile vidne razlike, tudi ocena kruha je bila boljša za 2 točki.

Pri uporabi dodatkov je važno tudi to, da se uporabljeni dodatek sam stroškovno pokrije. Bodisi z randmanom, podaljšanjem svežine, preprečevanjem kvarjenja in boljše kvaliteto, ta ima še posebno veliko ceno.

To so bili le kratki povzetki iz našega dela. Po vsem tem je razve seljivo že dejstvo, da so se opogumili domači proizvajalci uvrstiti v svoj proizvodni program tudi dodatke za kruh.

Često znamo doma narediti boljše kvaliteto, kot pa nam jo nudijo tuji dobavitelji, vendar imamo premalo posluha za sodelovanje.

Stepišnik

SSMRD sklenjen od 1. maja 1974

Vse temeljne organizacije združenega dela so na Zborih delavcev sprejele Samoupravni sporazum o medsebojnih razmerjih delavcev v združenem delu (SSMRD). V vseh TOZD je bil Samoupravni sporazum na Zboru tudi verificiran, saj ga je kar takoj podpisalo 2/3 delavcev ter je kar zbor razglasil, da SS velja od 1. 5. 1974.

Vsa določila SS, vključno s spremembami in izpopolnitvami ter dopolnitvami, ki so bile sprejete skladno s spremembami in dopolnitvami Samoupravnega sporazuma (SS) za dejavnost trgovine veljajo za vse temeljne organizacije od 1. 5. 1974.

Zakon o medsebojnih razmerjih delavcev v združenem delu je bil

objavljen v Ur. l. SFRJ št. 22/73 ter je urejanje in uresničevanje pravic in obveznosti delavcev v združenem delu s podpisami delavcev in verifikacijo sporazuma od 1. maja 1974 po samoupravnem sporazumevanju skladno z zakonom urejeno.

Ker samoupravnega sporazuma o delitvi dohodka in osebnih dohodkov še nimamo, Samoupravni sporazum za dejavnost trgovine SR Slovenija pa na podlagi sklepa Zbora udeležencev samoupravnega sporazuma terja nujne rešitve, so bila sprejeta in veljajo od 1. maja 1974 tudi določila:

- o regresiranju organizirane prehrane,
- o nadomestilu med letnim dopu-

stom,

- o udeležbi pri delitvi sredstev za osebne dohodke iz naslova minulega dela po letih delovnih izkušenj (pokojninski dobi) in po letih stalnosti v DO.
- o najnižjem osebnem dohodku,
- o nadomestilu zaradi zadržanosti z dela,
- o dnevnicah,
- o dodatku za ločeno življenje,
- o selitvenih stroških in
- o stroških prevoza na delo in z dela.

V obravnavo delavcem TOZD so bile dane (6. 6. 1974) še spremembe in dopolnitve:

- o nagradah učencev, o nagradah dijakov in študentov na obvezni počitniški praksi in na počitniškem delu ter
- o dodatku za deljen delovni čas.

Ta določila SS bodo veljala, če jih bodo v juniju sprejeli Zbori delavcev, od 1. julija 1974.

Druge spremembe in dopolnitve SS za dejavnost trgovine SR Slovenije bodo dane v obravnavo z osnutkom Samoupravnega sporazuma o delitvi dohodka in osebnih dohodkov, ko bo dan v obravnavo delavcem.

Tu so še določila:

- o uravnavanju delitve dohodka in osebnih dohodkov tako, da bodo realni osebni dohodki delavcev rasti za 20% počasneje od rasti produktivnosti,
- o oblikovanju sredstev sklada skupne porabe,
- o prejemkih iz sklada skupne porabe:

1. Za solidarnostno pomoč:

- a) pomoč družini ob smrti delavca,
- b) ob smrti v ožji družini in v primeru daljše bolezni,
- c) ob elementarnih nesrečah ali požarih,
- d) ob enkratnih letnih obdaritvah,

- e) ob nastanku težje invalidnosti itd.
- 2. Za odpravnino ob odhodu v pokoj.
- 3. Za nagrade ob delovnih jubilejih.
- o izplačilih, ki bremenijo osebne dohodke:
 1. za nadurno delo,
 2. za delo v nočnem delovnem času,
 3. za redno delo na dan nedelje,
 4. za delo na dan praznika.
- o izločanju namenskih sredstev:
 1. za stanovanjsko izgradnjo,
 2. za izobraževanje.

SSDOD terja še mnogo rešitev in sodelovanja zlasti glede notranje organizacije, sistemizacije in ocenitve delovnih mest, delitve sredstev itd. ter bo nujno takoj pristopiti k organiziranju razprav, če bomo hoteli, da bodo predlogi dobili ustrezno normativno obliko v sporazumu.

V Ur. l. SRS št. 18/74-173 je izšel tudi republiški Zakon o medsebojnih razmerjih delavcev v združenem delu, ki prinaša na področju medse-

bojnih razmerij v združenem delu precej novosti, ki veljajo v naši republiki:

- glede posebnega položaja delegatov,
- glede objave in razpisa delovnih mest,
- glede poskusnega dela,
- glede dopustov,
- glede varstva žena,
- glede odgovornosti delavcev,
- glede prenehanja lastnosti delavca.

V 120. členu zakona je določeno:

»Delavci v temeljni organizaciji združenega dela morajo svoja medsebojna razmerja v združenem delu urediti v skladu z določbami tega zakona v treh mesecih po uveljavitvi tega zakona.«

Zakon je objavljen v Ur. l. SRS 10. 5. 1974, velja osmi dan po objavi t. j. 18. 5. 1974, z določbami zakona mora biti SSMRD vsklajen do 18. 8. 1974. Rok je še kratek ter morajo komisije TOZD za Samoupravne sporazume, Statut, Pravilnike in Poslovnike takoj pristopiti k delu in sodelovanju.

SPLOŠNA SLUŽBA

Informacija o stanju pekarstva

Pekovska dejavnost pri našem podjetju stagnira, podobna situacija je tudi drugod v Sloveniji. V letošnjem letu se je ta dejavnost znašla v nezavidljivem ekonomskem položaju. Dohodek se stalno zmanjšuje zaradi neresenih vprašanj, predvsem zaradi neurejenih cen osnovnih vrst kruha. Konec preteklega leta smo uspeli delno korigirati cene pekovskemu pecivu ter nekaterim vrstam kruha. Upoštevati pa moramo, da še vedno pečemo 75 do 80% osnovnih vrst kruha (beli, polbeli in črni) za katerega še vedno veljajo cene od 1971. leta. Pri teh vrstah je akumulacija minimalna, če upoštevamo tudi stroške prodaje, ga proizvajamo z izgubo.

Z odlokom o maksimiranih cenah od 26. 11. 1971. leta ter postopnimi otopitvami cen uslug in nekaterih surovin, se stroški proizvodnje kruha vedno večajo. Danes se že postavi vprašanje, če je sploh mogoče pri takšnem načinu dela doseči tisti dohodek, ki bi zadovoljil normalno reprodukcijo. V takšni situaciji trpi kvaliteta proizvodov, modernizacija obratov in izboljšanje delovnih pogojev pa sta obstala na isti točki.

V takšnem stanju se tudi osebni dohodek ne more bistveno povečati. Mora res pekovski delavec z niz-

kimi cenami kruha in ob težkih pogojih dela balansirati življenjski standard na račun samoodrekanja. Pojavlja se fluktuacija delovne sile, kvalificirani delavci zapuščajo svojo stroko, učna mesta pa ostajajo nezasedena.

Pojavlja se vprašanje, kje dobiti sredstva za pokrivanje prepotrebnih investicij v modernizaciji proizvodnje in večanju kapacitet, ki jih zahteva porast prebivalstva, ter njihove zahteve po kvalitetnih proizvodih. Pekovski delavci niso v enakopravnem položaju z ostalimi, saj čutijo obvezo, da morajo peči po zahtevah in potrebah potrošnikov, vendar pa na formiranje cen z dejansko povečanimi stroški nimajo vpliva.

Pekarske organizacije so decembra preteklega leta podpisale sporazum v okviru Republiške gospodarske zbornice v vskladitvi in spremembi maloprodajnih cen kruha, ki je bil z dokumentacijo predložen Zavodu SRS za cene, vendar še vedno ni realiziran. V letošnjem letu so se ponovno podražile surovine in repromaterial. Spremembe, ki direktno vplivajo na stroške proizvodnje bi morale biti priznane kot dejstvo ne pa da se morajo dokazovati z maratonskimi analizami.

Stanje se mora spremeniti, če še

hočemo poslovati normalno, da bomo lahko ustvarjali tisto minimalno, vendar nujno akumulacijo s katero lahko uspešno urejemo tehnološke zahteve. Za modernizacijo in izboljšanje tehnoloških postopkov bomo morali najti sredstva in se s tem približati današnjemu razvoju pekarstva.

STEPIŠNIK

Pripomba uredništva

Pričakovali smo, da bodo TOZD-ji zaživel tudi na področju informiranja članov kolektiva in s svojimi prispevki obogatili vsebino in pestrost Vestnika. Žal se je doslej predstavila le ena TOZD, kar je posnemanja vredno. Čeprav je življenje v TOZD-jih utirjeno na delovanje posamezne TOZD, ne sme manjkati povezovanja z drugimi TOZD-ji in z delovno organizacijo, v katero so vključeni. Delovna organizacija še vedno nosi ime »MERX«, zato menimo, da želi vsak njen član v bodoče biti podrobno seznanjen o življenju in delu tako TOZD-jev kot delovne organizacije.



Debelost in prehrana

Asistent Dražigost Pokorn
Katedre za socialno medicino Medicinske fakultete

Ce pogledamo odvisnost pričakovane življenjske dobe od telesne teže pri posameznih homogenih skupinah glede na spol, starost, telesno višino, način življenja, konstitucijo itd., je optimalna telesna teža tista teža, pri kateri je pričakovana življenjska doba najdaljša.

Debeli ljudje se nagibajo k povečani splošni obolevnosti, k bolj zgodnji smrtnosti in imajo pri različnih boleznih slabšo prognozo. Debeluh je pogosto tudi duševno in socialno prizadet ter lahko nasploh pomeni asocialno osebnost glede na delazmožnost, zaposlitev, zapostavljanje v družbi, navdaja ga občutek manjvrednosti in podobno. Ker je debelost povezana z nizom bolezni, je vzdrževanje idealne (optimalne) telesne teže in hujšanje pri obstoječi debelosti eden izmed osnovnih preventivnih ukrepov pri teh boleznih (bolezni srca in ožilja, sladkorna bolezen, boleznj sklepov, boleznj jeter in žolčnika itd.). Vitkost vpliva tudi na splošno boljše počutje in boljše reagiranje na zunanje dražljaje ter sploh na bolj estetski videz človeka.

Na splošno govorimo o debelosti tedaj, če telesna teža za 20% presega idealno telesno težo; pri povečanju telesne teže za 10% pa govorimo o povečanju telesne teže. V bistvu gre pri debelosti za kopičenje telesne maščobe čez normalno telesno težo. Človeško telo vsebuje v povprečju okoli 15% maščevja; samo če je ta odstotek maščevja presežen, lahko govorimo o povečani telesni teži. Torej lahko o pravi debelosti dejansko govorimo le tedaj, če gre povečana telesna teža na račun maščevja, ne pa npr. na račun vode, zadržane v telesu zaradi bolezni srca ali ledvic, kakor tudi povečane mišične gmote, npr. zaradi športa in podobno.

Pri ugotavljanju debelosti moramo poznati dva podatka: dejansko težo, ki jo enostavno dobimo s tehtanjem in idealno telesno težo za določen spol, starost, višino in konstitucijo. Idealno telesno težo pa ni tako enostavno dobiti kakor dejansko težo.

Najpreprosteje ugotovimo idealno telesno težo za posameznika kar iz priložne tabele idealnih tež za določen spol, starost, višino in konstitucijo (tabela 1). To poiskano težo primerjamo z dejansko težo in ugotovljamo odklone. Če ugotovimo znaten porast telesne teže, pričujemo s shujševalno dieto, seveda po prejšnjem posvetu z zdravnikom.

Pri takem ugotavljanju odvečne telesne teže, pa se moramo zavedati, da te tablice, ki jih uporabljamo pri nas, niso rezultat epidemioloških študij na lastni populaciji. Kljub temu pa menijo strokovnjaki na tem področju, da so te tablice dobre, ker kažejo nekoliko manjšo težo od predvidene idealne teže za določen spol, starost, višino in konstitucijo. Veliko boljše je namreč imeti malo manj kot malo več kilogramov nad predvideno idealno telesno težo.

Vsak človek je individuum zase s svojo idealno telesno težo, ki se nam ob laičnem ocenjevanju lahko zdi prevelika ali celo premajhna. Ali spada povečana telesna teža še v mejo normale ali pa je posledica raznih patofizioloških ali patopsiholoških dejavnikov, pa naj bi ugotovilo le strokovnjak.

Nezdrav, sodoben način življenja je glavni dejavnik vse bolj pretirane telesne teže ljudi, ki je daleč na prvem mestu od vseh drugih možnih vzrokov debelosti. Manjše fizično udejstvovanje ljudi na eni strani in večje uživanje čistih živil na drugi strani povzroča pretirano debelost. Tudi kompenziranje raznih duševnih konfliktnih situacij, ki jih v sodobnem svetu najdemo na vsakem koraku, z uživanjem koncentrirane okusne hrane, je prav tako eden izmed pomembnih činiteljev pretiranega apetita in debelosti. Tako enostranska prehrana, pretežno iz čistih živil (iz čistih ogljikovih hidratov in maščob), ki je lahko tudi posledica slabih socialno-ekonomskih, razmer vodi do hiperkaloričnosti prehrane in z njo vred do debelosti.

Vsi naštetji dejavniki pa pomenijo tudi del rizičnih dejavnikov pri nastanku aterosklerotičnih obolenj. Zaradi tega vodi nezdrav, sodoben način življenja — v najširšem pomenu besede — življenja, ki je vanj vključena tudi nezdrava prehrana (tako količinsko kakor tudi kakovostno nepravilno sestavljena), poleg debelosti tudi do ateroskleroze z vsemi nadaljnjimi usodnimi posledicami.

Vzdrževanje idealne telesne teže oziroma hujšanje ob pretirani telesni teži pomeni pomembno dietno preprečevanje ateroskleroze.

Zdrav način življenja v najširšem smislu in kvalitetna hrana oblikujeta ravno tolikšen apetit, ki ustreza fiziološkim, kaloričnim in biološkim potrebam organizma ter vzdržuje idealno telesno težo pri zdravem človeku. Upoštevati pa mo-

ramo, da je zdrava prehrana le del zdravega načina življenja. Zdrava prehrana ob siceršnjem neustreznem življenjskem režimu nima pravega pomena in učinka. Pri zdravem načinu življenja moramo upoštevati princip »3x8«, to je 8 ur dela (umskega ali fizičnega), 8 ur spanja in 8 ur aktivne in pasivne rekreacije (delo v gospodinjstvu, šport, trim, razni hobiji in podobno). Umsko in pisarniško delo zahteva aktivno rekreacijo. Hrano moramo uživati petkrat na dan in ne manj kot trikrat na dan. Priporočljive dnevne količine posameznih živil za odraslega človeka kaže tabela 4.

Mesna živila lahko nadomestimo tudi z žganci in mlekom, s polento in mlekom, s krompirjem in jajci itd. Nasploh pa se moramo izogibati čistih živil v večjih količinah, kot npr. sladkorja, belega kruha in podobno. Uporabljati moramo le fina olja z veliko nenasičenimi maščobnimi kislinami ter maslo in margarino v zmerni količini. Zelo mastne jedi, ocvrte jedi in jedi s svinjsko mastjo priporočamo le ob težjih fizičnih delih. Vsak obrok hrane naj upošteva »princip pestrosti«, to se pravi, sestavljen naj bo iz čim več različnih živil ali jedi.

Zajtrk naj bo po možnosti nekoliko močnejši, a lahko prebavljiv. Sestoji naj iz mlečne pijače, bele kave ali čaja z mlekom, rezine kruha z maslom, margarino, marmelado ali salamo, šunko ali hrenovko. Vsebovati pa ne sme ogljikovih hidratov, jedi in pijač, npr. čaja s sladkorjem in belega kruha.

Dopoldanska malica mora biti kalorično in biološko dopolnilo zajtrku: mlečna pijača in sadje, kruh, sir, sadje in keksi v primeru beljakovinskega dodatka pri zajtrku; razne mesno-zelenjavne enolončnice itd.

Priporočljivo je, da sestoji **kosilo** iz juhe, mesne jedi ali druge jedi, ki nadomesti meso, zelenjavne prikuhe ali priloge, močnate dodatke (krompir, riž, testenine, kruh, itd.). Zelenjavne solate ali sadje ali oboje. Sladke močnate jedi običajno le kalorično dopolnijo glavni obrok hrane in zato niso vedno priporočljive.

Večerja morajo biti lahke in vsaj eno do dve uri pred spanjem.

V bolezni mora ustrezen dietni jedilnik predpisati zdravnik.

Za konec pa še dva praktični nasveta varovalne diete pred aterosklerozo (tabela 7) le kot del zdravega načina življenja in priporočilo za shujševalno dieto (tabela 8) za obdobje pretirane telesne teže.



Tabela 1.

Idealna telesna teža za moške:

Telesna teža (v kg)			
Velikost v cm	nežne kosti	srednje močne kosti	močne kosti
160	52,2-55,8	54,9-60,3	58,5-65,3
162	53,2-56,9	55,9-61,4	59,6-66,7
164	54,3-57,9	57,0-62,5	60,7-68,2
166	55,4-59,2	58,1-63,7	61,7-69,6
168	56,5-60,6	59,2-65,1	62,9-71,1
170	57,9-62,8	60,7-66,6	64,3-72,9
172	59,4-63,4	62,1-68,3	66,0-74,7
174	60,8-64,9	63,5-69,9	67,6-76,2
176	62,2-66,4	64,9-71,3	69,0-77,6
178	63,6-68,2	66,4-72,8	70,4-79,1
180	65,1-69,6	67,8-74,5	71,9-80,9
182	66,5-71,0	69,2-76,3	73,6-82,7
184	67,9-72,5	70,7-78,1	75,2-84,5
186	69,4-74,0	72,1-79,9	76,7-86,2

188 70,8-75,8 73,5-81,7 78,5-88,0
 190 72,2-77,2 75,3-83,5 80,3-89,8

Idealna telesna teža za ženske:

150	42,7-45,7	44,5-50,0	48,2-55,4
152	43,4-47,9	45,6-51,0	49,2-56,5
154	44,4-48,0	46,7-52,1	50,3-57,6
156	45,4-49,1	47,7-53,2	51,3-58,6
158	46,5-50,2	48,8-54,3	52,4-59,7
160	47,6-51,2	49,9-55,3	53,5-60,8
162	48,7-52,3	51,0-56,8	54,6-62,2
164	49,8-53,4	52,0-58,2	55,9-63,7
166	50,8-54,6	53,3-59,8	57,3-65,1
168	52,0-56,0	54,7-61,5	58,8-66,5
170	53,4-57,5	56,1-62,9	60,2-67,9
172	54,8-58,9	57,9-64,3	61,6-69,3
174	56,3-60,3	59,0-65,8	63,1-70,8
176	57,7-61,9	60,4-67,2	64,5-72,3
178	59,1-63,6	61,8-68,6	65,9-74,1
180	60,5-65,1	63,3-70,1	67,3-75,9
182	62,5-66,5	64,7-71,5	68,8-77,7
184	63,4-67,9	66,1-72,9	70,2-79,5

(tehtanje v domači obleki in s čevlji).

Tabela 4.

Priporočljive dnevne količine posameznih hranil za odraslega človeka (Brodarac 1971; Nikolič 1967)

- 1. Mleko in mlečni izdelki**
1/2 l mleka (nosečnica — 1 l; doječe matere — 1,5 l)
ali sir (30 g sira je približno kozarec mleka).
- 2. Meso, ribe, perutnina, itd.**
Enkrat na dan! Nadomestimo jih lahko z jajci, sirom, stročnicami. Jajca — trikrat na teden!
- 3. Zelenjava in sadje**
Listnata zelenjava najmanj enkrat na dan!
Krompir enkrat dnevno!
Sadje, najmanj enkrat na dan!
- 4. Kruh, žita**
Po dva do štirikrat na dan kos kruha.
En dnevni obrok mlevskih izdelkov (kaša, riž, testenine, itd.).

Tabela 8.

Shujševalna dieta

DNEVNI OBROKI

I.

II.

III.

ZAJTRK	pečeno jajce (eno) olja 1 žlička (5 g) rezina črnega kruha (30 g) čaj, žitna kava (brez sladkorja)	pusta šunka (60 g) rezina črnega kruha (30 g) žitna kava (brez sladkorja)	sirček (60 g) rezina črnega kruha (30 g) čaj s posnetim mlekom (200 g, brez sladkorja)
MALICA	pomaranča (100 g) posneto mleko (200 g)	jabolko (100 g) kefir iz posnetega mleka (200 g)	jabolko (100 g) kislo mleko iz posnetega mleka (200 g)
KOSILO	čista gojeva juha (nemastna) kuhano pusto meso (120 g) kuhana zelenjava (cvetača, zelje, špinača (200 g) sadna solata (brez sladkorja) (200 g)	sadni sok (100 g) obloženo jajce (200 g zelenjave: 2 zakrknjeni jajci, sadni kompot (brez sladkorja 200 g)	zelenjavno-mesna enolončnica (200 g zelenjave; 120 g pustega mesa; 1 žlička olja) sadje (200 g)
MALICA	posneto mleko (250 g) rezina črnega kruha (25 g)	kefir iz posnetega mleka (250 g) rezina črnega kruha (25 g)	kislo mleko iz posnetega mleka (250 g) rezina črnega kruha (25 g)
VEČERJA	zelenjavno-mesna solata (200 g zelenjave; 90 g pustega mesa)	hrenovka (polovica) rezina kruha (25 g) sadje (200 g)	skutin namaz (90 g) rezina kruha (25 g) sadje (200 g)

DODATKI

Po želji šipkov čaj brez sladkorja, radenska slatina, žitna kava brez sladkorja itd.)

Navodila z recepturami veljajo tako za normalno dieto pred aterosklerozo kot za shujševalno dieto!

Delo osnovne organizacije sindikata TOZD pekarn in slaščičarn

Z reorganizacijo podjetja na TOZD, so se nekoliko spremenile tudi oblike OO sindikata. Delavci ene TOZD so člani iste osnovne sindikalne organizacije. Vse osnovne sindikalne organizacije tvorijo sindikalno konferenco, našo OO zastopajo trije delegati v konferenci.

Notranja organizacijska shema sindikata je naslednja: predsednik OO, tajnik, blagajnik, 9-članski izvršni odbor ter 3-članski nadzorni odbor. Naša sindikalna organizacija je sedaj uspešno izvedla nekaj akcij kot na primer volitve v samoupravne organe, volitve delegatov v zbor združenega dela pri Skupščini občine Celje, zagotovila večinsko udeležbo na zborih delovnih ljudi, se uspešno vključevala na področju kadrovanja možnih kandidatov za samoupravne organe in delegate, vplivala, da so bili vsi delavci seznanjeni in razpravljali o Samoupravnem sporazumu o medsebojnih razmerjih, ter predlagali dopolnitve. Za dan žena smo poskrbeli za obdaritev žena. Omogočili smo našim delavcem udeležbo na proslavi zloma ORJUNE v Trbovljah.

Naša osnovna organizacija ni našla prave povezave v občinskem merilu, zato smo sprejeli odločitev, da se vključimo v sindikat delavcev v

kmetijstvu, živilski in tobačni industriji. Naši interesi in cilji so nemalokrat povsem drugačni kot interesi delavcev v trgovini in gostinstvu. V Celju občinski odbor kmetijcev in živilcev še ni obstojal. Zato smo februarja letos skupaj s kmetijci in sindikati ostale predelovalne industrije v Celju (Mesnine, Mleko, Hladilnica, Vital, Vrtnarstvo) na ustanovnem občnem zboru, sprejeli sporazum o ustanovitvi Občinskega odbora sindikata delavcev v kmetijstvu, živilski in tobačni industriji. V tem odboru imamo tri delegate, ki so sodelovali že na občnem zboru sindikata v Celju. Delegata pa smo imeli tudi na prvi konferenci sindikatov delavcev v kmetijstvu, živilski in tobačni industriji Jugoslavije v Beogradu.

V kratkem bi navedel samo še nekaj naših nalog v bodoče:

- organizacija seminarjev iz varstva pri delu,
- organiziranje strokovne ekskurzije v pivovarno Laško, obisk spomenikov pohoda XIV. divizije z zaključenim piknikom na Lisci za vse delavce TOZD,
- pospešiti želimo rekreativno dejavnost v TOZD, v ta namen smo že izdali anketne liste,
- ispeljati moramo akcijo, da se

čimveč naših delavcev prijavi za letovanje na morju in v hribih, ter pri tem pomagati socialno šibkim,

- do 15. septembra moramo ustanoviti aktiv mladih delavcev,
- po 15. septembru moramo pripraviti občni zbor OOS,
- čimprej izdelati pravila (poslovnik) OOS,
- organizirati usposobitvene seminarje za sindikalni aktiv,
- pospešiti sprejem Samoupravnega sporazuma o delitvi osebnih dohodkov ter izdelavo aktov o analitskih ocenah in sistemizacijo delovnih mest,
- pospešeno delati na nadaljnjih ukinitvah nočnega dela in izboljšanju delovnih pogojev,
- vključevanje delavcev z nepopolno osnovno šolo v nadalnje izobraževanje,
- izvajanje internih informatorjev o delu samoupravnih organov,
- ustanoviti komisije za prošnje in pritožbe ter komisijo za SLO.

Naš nadaljni program je izredno zahtevno postavljen, zato bomo morali združeno napeti vse sile, da ga realiziramo.

LAH FRANC



Ponovno vas seznanjamo s programom organiziranih akcij za športniznak 1974:

	DAN	ČAS	KRAJ
KEGLJANJE	vsaka sobota	9 — 13	INGRAD
STRELJANJE	10. 6. — 16. 6.	16 — 18	GRICEK
STRELJANJE	27. 8. — 31. 8.	16 — 18	GRICEK
TEK	27. 8. — 31. 8.	17 — 18	GRICEK
HOJA	27. 8. — 31. 8.	16 — 17	DRSALIČE GRICEK
KOLESARJENJE	27. 8. — 31. 8.	16 — 17	TOPER — SELCE — POLULE — GRICEK
PLAVANJE	22. 7. — 3. 8.	17 — 18	LJUDSKO KOPALIŠČE

Priporočamo, da oddelki organizirate skupinske izlete na tekmovalja. Še zlasti je mikaven center »GRICEK«, kjer lahko organizirate tudi piknik.

JOŽE TAVČAR

šah

V mesecih februarju in marcu je bilo odigrano sindikalno prvenstvo v šahu. Nastopalo je 42 ekip, razvrščenih v pet jakostnih skupin, mi pa smo igrali v drugi jakostni skupini. Naše barve so zastopali: KEM-JAVŠEK, PETROVIČ, KOLENC, ČERNJAVIČ, VUKMANIČ. Zasedli smo šesto mesto v skupini oz. 16. v skupnem plasmanu, kar je za našo ekipo uspeh. Z malo več resnosti v šahovski sekciji in na samem tekmovalstvu, bi lahko zasedli mnogo višje mesto.

nogomet

V mesecu marcu smo pričeli z OS tekmovanjem v velikem nogometu. Našo ekipo zastopajo: OGRIZEK, HRIBERŠEK, DACKOVIČ, VOVK (vsi TOZD Transport), BEVC, MEZNARIČ, ŠTUHEC, TAVČAR, RAVNAK, TOČAJ, MOTOH, (vsi TOZD Grosist), GLUŠIČ, MARKOVIČ, PETROVIČ, (vsi DSSS) BRGLEZ (TOZD pekarn in slaščičarn) in LEŠER (TOZD Gostinstvo).

Rezultati:

CINKARNA : MERX 1 : 2 (0 : 1)

V dokaj zanimivi tekmi nismo dovolili nasprotniku, da bi se nam revanžiral za lanski poraz. Bili smo boljši in smo zaslužen zmagali. Boljši del moštva je bila obramba na čelu z odličnim TOČAJEM, v napadu pa velja pohvala strelcu vseh golov GLUŠIČU.

MERX : ZLATARNA 4 : 2 (2 : 1)

Po odlični igri skozi vso tekmo, smo se Zlatarni krepko oddolžili za lanski poraz in tako zabeležili že drugo zmago. Ves čas tekme smo igrali pred nasprotnikovim golom in bi z malo več spretnosti in sreče lahko dosegli še višjo zmago. Tudi tokrat se je najbolj izkazal GLUŠIČ v napadu ter golman OGRIZEK. Gole so dosegli: Tavčar 1 in Glušič 3.

ZIČNA : MERX 2 : 1 (1 : 1)

V tretji tekmi smo zaslužen zaupali igrišču sklonjenih glav. Nekoliko smo podcenjevali nasprotnika, kar se nam je krepko maščevalo. Igrali smo slabo in nepovezano in srečo smo imeli, da nismo prejeli še več golov. Strelec je bil Glušič z lepim strelom s kakšnih 20 metrov v levi zgornji kot nasprotnikovih vrat.

MERX : ŽELEZARNA 1 : 3 (1 : 1)

Tudi tokrat smo zaslužen izgubili. V napadu smo kar tekmovali kdo bo zapravil več žog. Posamezniki smo se preveč spuščali v solo akcije, katere je Železarna zlahka ustvarjala. V napadu so razočarali vsi, v obrambi pa sta se izkazala edino Meznarič in Hriberšek.

ITC : MERX 5 : 2 (3 : 2)

Združeno podjetje KOVINOTEHNE, LIBELE IN KLIME nas je z lahkoto premagalo. Igrali smo premalo podjetno, v obrambi smo delali preveč napak, tako da nasprotniku ni bilo težko doseči zadetkov. Gole za nas je dosegel Tavčar.

košarka

Letos drugič zapored sodelujemo tudi na OS tekmovanju v košarki. Nastopamo v II. jakostni skupini, ker smo lani zaradi neresnosti dosegli izredno slabe rezultate na izbirnem tekmovanju za formiranje lig. Našo vrsto zastopajo: ZALEZNIK, MAJCEN, PETAUER, ROŽIČ (DSSS), AUŽNER, BEVC, TAVČAR (TOZD GROSIST), LEŠEK (TOZD Gostinstvo), DACKOVIČ, JAGER (TOZD transport), BRGLEZ, STEPINŠEK, KOŠTOMAJ (TOZD pekarn in slaščičarn).

Rezultati:

MERX : O. Š. VOJNIK 20 : 0 b.b.

MERX : CINKARNA 19 : 23

V naši prvi tekmi prvenstva bi lahko po prikazani igri bil rezultat za nas ugodnejši. Vodili smo skoraj vso tekmo, na koncu pa smo popustili in dovolili nasprotniku izenačenje. To nas je zmedlo, delali smo napako za napako, kar je Cinkarna izkoristila. Naš najboljši mož je bil metalec BEVC in SPENDAU v obrambi.

NIVO : MERX 0 : 37

Rezultat že vse pove. Igrali smo izredno hitro in kombinatorno ter odlično v obrambi. Pohvala velja vsem.

MERX : PTT 33 : 34 (20 : 22)

Proti izredno močnemu PTT-ju smo zaslužili zmago, vendar smo vsled izredno slabega in primitivnega sojenja častno izgubili. Igra je bila izredno lepa in smo se ves čas tekme menjavali v vodstvu. V ekipi PTT-ja je nastopil tudi član Kovinotehne iz Celja Jošt, ki ga praktično nismo mogli ustaviti. Veliko pa mu je pomagal tudi slab sodnik. Mi smo kar po vrsti zapu-

ščali igrišče zaradi štirih osebnih napak, medtem ko nasprotnik ni izgubil niti enega igralca. Sodnik si je dobesedno izmišljal prekrške nad Joštom, tako da je skoraj prišlo do pretepa. Za izredno borbeno in potrpežljivo igro velja pohvaliti prav vse igralce našega moštva.

LJUBLJANSKA BANKA : MERX 14 : 25

S polovično močjo in po hitrih nasprotnih napadih smo zlahka premagali solidnega nasprotnika. Igra ni bila posebno lepa, boljše smo igrali v obrambi kot v napadu. Najboljši so bili BEVC, PETAUER in JAGER.

MERX : TOPER 30 : 17

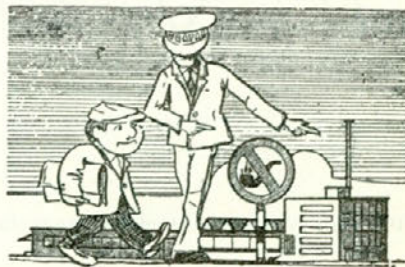
V lepi hitri igri smo zaslužen visoko porazili TOPER. V začetku smo igrali precej zmedeno, ker smo prepustili nasprotniku, da nam je vsilil svoj mrtvi način igre v nadaljevanju pa smo z iznajdljivo igro zadevali koš za košem. Povedli smo že z 20 koši razlike, vendar smo na koncu popustili, tako da je TOPER rezultat znižal. Pohvala velja vsem 12 igralcem našega moštva, posebno pa so se izkazali: Spendau in Brglez v obrambi ter Zeleznik v napadu.

MERX : CESTE-KANALIZACIJE 20 : 0 b.b.

Lestvico bomo objavili v naslednji številki glasila.

JOŽE TAVČAR

Kadrovske vesti



V mesecu maju so se zaposlili:

1. Ašič Terezija, DSSS, strojni knjigovodja
2. Rožanc Janez, TOZD Grosist, delavec IV.
3. Smole Marjan, TOZD Grosist, skl. Krško, delavec XI.
4. Ošovnik Ivana, TOZD-prodaja

- Slov. Gradec, prodajalka II.
5. Vušnik Jelka, TOZD-G. T. Ravne, delavka II.
6. Kraker Marija, TOZD-G. T. Ravne, delavka II.
7. Kovač Slava, TOZD-G. T. Ravne, delavka V.
8. Abraham Anica, TOZD-prodaja Ravne, prodajalka I.
9. Ros Ljudmila, TOZD-prodaja Ravne, prodajalka IV.
10. Lapuh Vinko, TOZD-grosist, poslovnica 3, delavec III.
11. Žibert Dragica, TOZD-prodaja Slov. Gradec, prodajalka IV.
12. Zalesnik Marjan, DSSS, operater
13. Kidrič Ivan, DSSS, varnostni tehnik
14. Volarič Marija, TOZD-prodaja Laško, natakaraica III.

V istem času so odšli:

1. Herman Majda, prodajalka, TOZD-prodaja Celje, po volji delavke
2. Pohajač Adolf, šofer, TOZD-transport in pom. obrati, po volji del.
3. Levar Ferdinand, prodajalec, TOZD-prodaja Celje, po volji delavca
4. Koren Jožica, perica, »Hotel Merx«, TOZD-G. T. Celje, po volji delavke
5. Smilgevič Ivanka, prodajalka, TOZD-prodaja Ravne, umrla
6. Škorjak Drago, delavec, TOZD-grosist, po volji delavca
7. Uranc Milan, delavec, TOZD-grosist, po volji delavca
8. Klep Irena, delavka, TOZD-prodaja Celje, prekinitev poskusne dobe
9. Štebe Albina, prodajalka, TOZD-prodaja Celje, po volji delavke
10. Hribnik Milica, prodajalka, TOZD-prodaja Celje, po volji delavke
11. Vranc Silva, prodajalka, TOZD-prodaja Celje, po volji delavke
12. Hramec Rudi, Kontrolor vozil, TOZD-transport in pom. obrati po volji delavca
13. Dobnik Franc, mlinar, TOZD-grosist, prekvalifikacija
14. Korošec Vida, prodajalka, TOZD-prodaja Celje, po volji delavke
15. Jančič Franc, delavec-vratar-čuvaj, TOZD-grosist, po volji delavca
16. Mastnak Jožica, natakaraica, TOZD-prodaja Celje, po volji delavke
17. Dedič Ahmet, natakaraica »Merx hotel« TOZD-G. T. Celje, samovoljno
18. Sternad Anica, kuharica, TOZD-G. T. Ravne, po volji delavke
19. Gerold Bernarda, kuharica, TOZD-G. T. Ravne, po volji delavke
20. Praznik Friderik, kuhar, TOZD-G. T. Ravne v JLA
21. Mrvar Marija, prodajalka, Rečica, TOZD-prodaja Laško, po volji delavke



POROKE

Zakonsko zvezo so sklenili: Homan Bruna, Planko Fanika, Vrenko Irena in Grešak Jelka. Kolektiv vam želi mnogo sreče in osebnega zadovoljstva!

ROJSTVA



Pohajač Stefanu, Krajnc Mariji in Volovšek Zaliki so se rodili sinovi. Koštomaj Elzi in Oprešnik Franciju pa hčerki.

V mesecu aprilu so se zaposlili:

1. Lanšček Ana, delavka, TOZD slaščičarn in pekarn, Brežice
2. Rožanc Marjan, prodajalec, TOZD prodaja na drobno Celje, Vojnik
3. Oštir Bogomir, oblikovalec II, TOZD pekarn in slaščičarn, Gaberje
4. Cvikel Milan, obiskovalec I., TOZD slaščičarn in pekarn, Vojnik
5. Tkavc Marija, delavka III, TOZD prodaja na drobno Celje, MM Hudinja
6. Pecl Milan, delavec, TOZD grosist, poslovnica III, Celje
7. Erat Julka, natakaraica, Ravne, TOZD Ravne prodaja na drobno
8. Kramer Janez, oblikovalec II, TOZD pekarne in slaščičarne, Mozirje
9. Mastnak Marija, administrator VI, RGS, DSSS
10. Hrastnik Ana, prodajalka I. TOZD Laško
11. Pirnat Danica, pripravnik, TOZD prodaja na drobno Celje, Vojnik
12. Bolčevič Avgust, šofer, TOZD

- transport in pomožni obrati
13. Potočnik Daniela, natakaraica III. TOZD G. T. Ravne

V istem času so odšli:

1. Slemenšek Avgust, delavec, TOZD grosist — izdel. bonbonov
2. Pirc Martin, delavec, TOZD grosist — skl. Krško
3. Čater Barbara, administrator, RGS, DSSS, na lastno željo
4. Prosenik Branko, prodajalec, TOZD prod. Laško, v JLA
5. Slana Stanko, tehtalec, TOZD pek. in slašč. pekarna Velenje samovoljno
6. Borovnik Marjan, delavec, TOZD pekarn in slaščičarn, pekarna Velenje samovoljno
7. Šibanc Edi, nam. poslov. I. Izbira Vojnik, TOZD prod. Celje, na lastno željo
8. Jazbinšek Vera, delavka, MM Sevnica, TOZD prod. Laško na lastno željo
9. Šetina Matjaž, prodajalec, Izbira Vojnik na lastno željo
10. Kotnik Janez, delavec, Skl. Slov. Gradec, TOZD grosist, samovoljno
11. Bricman Slavko, del. skl. Slov. Gradec, TOZD grosist, v JLA
12. Uratnik Maks, del. skl. Šmatarno ob Paki, TOZD grosist, inval. upokojen
13. Vrečko Filip, poslovodja Dobja, TOZD Šentjur, invalid. upokojitev
14. Jeromel Viktor, natakara, MERX hotel, TOZD G. T. Celje, na lastno željo
15. Komplet Ivan, delavec, poslovnica III. TOZD grosist, na lastno željo
16. Urh Bojana, MERX hotel, TOZD G. T. Celje, na lastno željo
17. Mesner Lijana, natakaraica, Koroški dom, TOZD G. T. Ravne, samovoljno
18. Kvar Milan, avtomehanik, TOZD transport v JLA
19. Motoh Branko, komisionar, TOZD grosist, skl. I. v JLA
20. Recko Leopold, delavec, TOZD pekarn in slaščičarn, pek. Štore, v JLA
21. Seničar Branko, del., TOZD grosist, embal. skladišče, v JLA
22. Štinjek Peter, delavec TOZD grosist, skl. Slov. Gradec, samovoljno.

POROKE

Zakonsko zvezo so sklenili:

Švegler Hermina, Lipuš Jožica, Vodovnik Marija, Drobne Marija,

Ivanki v slovo!



Hladen veter je vel nad Strojno, nebo je bilo mrko in vrhovi smrek so se priklanjali, kot bi hoteli tudi oni biti zraven, ko je krsta, 9. maja, tiho drsela na dno preranega groba, s komaj dvaindvajset letno Ivanko, trgovsko pomočnico, zaposleno v SP Prevalje, od koder ni več povratka.

Težko je govoriti v slovo sodelavki, prijateljici, mladinki sošolki. In vendar smo se morali posloviti od tebe. Draga Ivanka, zakaj si morala umreti? Zakaj je moralo tvoje mlado življenje ugasniti na pragu življenja.

Odšla si, ko si mislila in čutila, da boš v nadaljnjem življenju najbolj srečna.

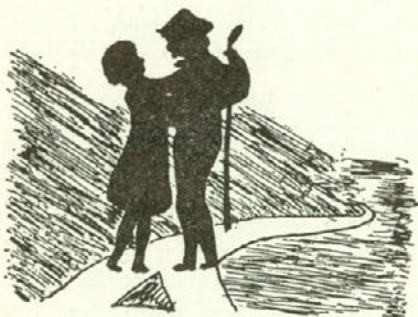
Toda usoda je hotela drugače — pretrgala ti je nit življenja v najlepši mladosti in v najlepšem mesecu maju. To je boleče, to je kruto in prehudo, da bi lahko človek o tem razmišljal in govoril.

Bila si pridna, skromna in spoštovana mladinka. Imela si velike cilje in ideale, želela si končati izredno srednjo komercialno šolo, tik pred maturo pa si draga sodelavka za vedno odšla.

Sklonjenih glav in nemočni smo stali pred tvojim preanim grobom in nemo strmeli v svežo zrahljano prst, ki ti bo nudila tesen in mračen domek.

Ivanka, ostala boš v naših srcih in spominih kot svetel lik. Ostala boš takšna, kot si resnično bila — srečna, mlada in nasmejana. Naj ti bo lahka domača zemlja!

Sodelavci



Zadravec Marija in Lipovšek Marija.

Kolektiv vam želi mnogo sreče in osebnega zadovoljstva.

ROJSTVA

Užmah Brigiti, Ivanuša Olgi, Ošlak Tereziji, Grobler Ivanu in Stopar Oskarju so se rodili sinovi.

Svetelšek Tereziji, sta se rodila dvojčka sin Marko in hčerka Alenka, Felicijan, Koprivc Adolfu, Lipičnik Tatjani, Ambrož Heleni in Mlakar Reziki pa hčerke.

Cestitamo!

V mesecu marcu so se zaposlili:

1. Potočnik Daniel, natakari III., TOZD gostinstva in turizma Ravne,
2. Blazinšek Karl, šofer, Transport

- Celje,
3. Špenger Jožefa, natakari, TOZD gostinstva in turizma Ravne,
4. Kolarič Franc, komisijonar I., TOZD grosist-skl. Slov. Gradec,
5. Rozman Ivan, komisijonar I. TOZD grosist-skl. Slov. Gradec,
6. Bukovnik Darinka, prodajalka, TOZD prodaja na drobno Ravne,
7. Fortek Srečko, šofer, sektor Ruše,
8. Motovina Zlatko, kuhar, TOZD gostinstva in turizma Ravne,
9. Kadiš Majda, prodajalka, TOZD prodaja na drobno Ravne,
10. Škoporc Ciril, šofer, TOZD transport,
11. Fidler Jernej, delavec, skl. poslovnice III.,
12. Gradič Ludvik, mesar - priučen, TOZD prodaja na drobno,
13. Godec Marija, prodajalka, Šoštanj, TOZD prodaja na drobno Celje,
14. Leskovar Boris, šef strežbe, hotel »MERX« Celje,
15. Jančič Franc, delavec, poslovnica I. skl. Celje,
16. Prevolnik Neža, delavka, hotel »MERX« Celje,
17. Jeromel Viktor, natakari, hotel »MERX« Celje,
18. Blatnik Vera, prodajalka, SP Soča, TOZD prodaja na drobno Celje,
19. Lipuš Marta, pripravnik, Delovna skupnost skupnih služb,

20. Klep Irena, delavka, MM Dolgo polje, TOZD prodaja na drobno Celje,

21. Bromš Alojz, delavec, TOZD grosist-skl. Krško.

**Dopisujte
v naše
glasilo!**

merx/estnik

Urejuje uredniški odbor: Franjo Sarlah, Slavica Perme, Cveto Kolenc, Edo Steblovnik, Stanko Golavšek. — Odgovorni urednik Ladislav Čmer, dipl. lur — Izhaja mesečno

Tisk: Papirkonfekcija, obrat Valvasorjeva tiskarna, Krško

Naklada: 2.100 Izvodov