

## Ob 25 - letnici REPUBLIKE

Danes je pravzaprav že toliko podrobnih opisov takratnih časov in dogodkov, da je težko z nekaj besedami dodati še kaj novega, posebnega in še ne rečenega. Če gre le za osebno doživetje tistih časov, potem bi pač lahko samo potrdili, da je ob siceršnjih skromnih zunanjih učinkih in sploh najmanjših materialnih pogojih drugo zasedanje AVNOJ predstavljalo za vse prisotne veličasten, morda — ne, zanesljivo — nikdar prej in ne kasneje doživljeni dogodek, ki sicer takrat ni približal naši zavesti kot nekaj enkratnega, neponovljivega, vsekakor pa kot nekaj, kar je »viselo v zraku« kar se je moralo dogoditi, kar je izviralo iz naših želja in pričakovanj in kar je povsem ustrezalo našim takratnim razpoloženjem.

Srečanje s številnimi delegati iz vseh krajev Jugoslavije je samo povečalo pomembnost dogajanja, saj je neprestano ponavljalo veliko resnico, da smo tovariši, da se uspešno upiramo sovražniku na vseh koncih naše ogrožene domovine, da smo enotni v pogledih, občutkih in ciljih. Mnogo so si morali povedati, toda še več je ostalo nedorečenega, saj ni bilo časa, ki bi ga smeli izpolniti samo s pripovedovanjem. Imeli so važno delo, morali so opraviti veliko nalogo in le malo časa je bilo odmerjenega za to. In razen tega je zopet pritiskal sovražnik z vseh koncev. Toda kot, da ga ni, so se delegati v nočnih urah sestajali na razpravo o velikih odločitvah, čez dan pa uporabljali čas za medsebojne razgovore, za razgovore s tov. Titom, pa tudi za počitek. Povsod okrog Jajca pa so zvesti čuvarji, naši partizani budno spremljali sovražnikove premike, da bi onemogočili kakršnokoli presenečenje, dele-

gatom pa omogočili delo v miru in zbranosti.

Četudi so mnogi pomembni dogodki v svetu v njegovi novejši zgodovini povezani z vsemi ustreznimi dokumenti, ki še dolgo po svojem nastanku vzbujajo pozornost zgodovinarjev, pa tudi politikov in državljanov sploh, se zdi, da vendar nobeden od njih ni tako živ odsev potreb, pogojev, želja in razpoloženja množice ljudi, kot so prav avnojski dokumenti. Človek se včasih sprašuje, zakaj jih včasih tako sramežljivo skrivamo pred našim mladim rodom in pred svetom, namesto, da bi prek njih ponovno izpričevali veliko resnico o ciljih naših naporov, o odnosih med našimi narodi, kar je vse bilo tako jasno vtakano v te osnovne dokumente naše federativne državnosti. Mislimo, da je prav dejstvo, da so tako delegati enotno in odločno sledili Titovi viziji, izraženi v avnojskih dokumentih, o edini možni perspektivi narodov Jugoslavije, ki se lahko uveljavlja v svetu samo ob polnem priznanju bratstva, enotnosti in enakopravnosti naših narodov kot osnovnih komponent v njihovem sožitju, omogočilo, da smo osvobodilno borbo uspešno zaključili, da smo prebrodili težave najstrahotnejše preizkušnje v letu 1948, da smo premagali težave, ki jih je prinašala s seboj naša socialistična gradnja, da smo se uveljavili v svetu kot pobudnik združenja malih, toda svobodoljubnih dežel, da smo prispevali k razčiščenju mnogih svetovnih problemov, pa tudi resnic socialističnega besednjaka itd.

Današnji čas v svoji vse večji zapletenosti zahteva večkrat nove dokumente, zahteva jasna stališča in odločne besede. In kadar smo v teh dokumentih jasni in od-

ločni, kakor smo bili v avnojskih, kadar jih postavljamo na čvrste temelje takratnih sklepov in kadar iz smisla AVNOJ črpamo navodila za svoje odločitve, vedno smo razumljivi, sprejemljivi vsem našim delovnim ljudem, spoštovani v svetu, pa najsi bodo komentatorji naši prijatelji ali nasprotniki.

Zato tudi letos, ko vgrajujemo s spremembo ustave, nova dogajanja v tekoča razmerja med republiko in federacijo, bo-

**OB DNEVU REPUBLIKE**  
**29. NOVEMBRU**  
**ČESTITAJO DELAVCEM KOMBINATA**  
**IN POSLOVNIM PRIJATELJEM**  
  
**samoupravni organi**  
**in politične organizacije Žita**

do ona sprejemljiva le, če bodo zvesto sledila sklepom AVNOJ, če bodo končno uveljavila v naši osnovni listini, kar smo že takrat tako jasno zapisali in z vsem srcem

sprejeli, ne le kot vizijo, temveč kot edino dejstvo, in če bodo odstranila navlako, ki z nekaterimi predpisi — morda trenutno v neki prehodni dobi

Konec na 2. strani



Žilinski dom in okolica Jajca leta 1943 — Grafika Božidarja Jakca



# JUBILEJ V NOVEM MESTU

**DELOVNA ENOTA PEKARNA NOVO MESTO SLAVI 20-LETNICO SVOJEGA OBSTOJA — OD SKROMNEGA OBRTRNEGA PODJETJA DO INDUSTRIJSKE DEJAVNOSTI — PETDESETČLANSKI KOLEKTIV OSKRBUJE S SVOJIMI PROIZVODI VEČJI DEL DOLENJSKE — V PRIČAKOVANJU NOVE PEKARNE**

Ko smo letos pred nekaj meseci pisali o najnovejši delovni enoti kombinafa, o pekarni v Novem mestu, smo med drugim omenili, da bo ta enota letos jeseni praznovala dvajsetletnico svojega obstoja. Do uresničitve te zamisli je prišlo prav sedaj, v času praznovanja Dneva republike, našega največjega državnega praznika. Ta dan bo ostal posebno v spominu delavcem DE pekarna Novo mesto, ker bodo hkrati s proslavo praznika slavili tudi svoj pomembni jubilej.

Ob tej priložnosti torej ni odveč, če znova nekoliko osvežimo spomin na dvajsetletno delo, uspehe in težave tega kolektiva, ki poizkuša najti skupen korak z ostalimi enotami in delavci kombinafa. Želeli bi jim v prihodnje kar največ uspeha, več enotnosti znotraj njihovega kolektiva in nadaljnji napredek, ki naj bi doprinesel svoj delež tudi k uspehom celotnega kombinafa. K njihovem jubileju pa iskrene čestitke!

Obrtno podjetje Pekarna Novo mesto je bilo ustanovljeno z odločbo tedanjega MLO dne 30. septembra leta 1948.

Osnovna dejavnost podjetja je bilo pekarstvo. Ustanovitelj podjetja je bil sedaj že pokojni tovariš

Stane Vovk. Podjetje je oskrbovalo s kruhom in pecivom mesto Novo mesto z najbližjo okolico, to je Bršljin in Šmihel.

Zaposlenih je bilo tedaj vsega skupaj 17 ljudi. Poslovni pogoji so bili zelo težki glede na to, da pekar-

na ni imela primernih prostorov in pa premalo delovne sile.

Potem se je podjetje začelo razvijati, začelo se iz leta v leto večati proizvodnjo in nabavilo nekaj prepotrebnih strojev in ostalega inventarja. Do leta 1958 je imelo podjetje eno parno peč na Glavnem trgu št. 10, ki obratuje še danes, 1 poljsko peč na Cesti herojev 4, ki ne obratuje več, pomagalo pa si je tudi s pečjo, ki jo je imela vojska pri Pavčiču, da je lahko zaradi svojih premajhnih zmogljivosti zadostilo tedanjim potrebam.

Leta 1958 je bila zgrajena v Ločni kot provizorij pekarna na tako imenovani tračni sistem. Izgradil pa jo je Branko Škrinjar iz Zagreba. Ta peč je bila narejena v glavnem za oskrbovanje graditeljev avtoceste bratstva in enotnosti Ljubljana—Zagreb s kruhom. Pekarna je bila zgrajena v rekordnem času, v manj kot dveh mesecih. Tri mesece so tedaj pekli naši delavci kruh noč in dan, tudi ob nedeljah in državnih praznikih, ter je peč gorela nepretgoma in se še danes čudimo, kako je mogla vzdržati. Tedaj so pekli dnevno okrog 15.000 kg kruha, da smo lahko zadostili potrebam po kruhu, tako mladih graditeljev avtoceste, kot za zadostitev naših lokalnih potreb. Kolektiv pekarnar je tedaj pokazal visoko zavest in moralno in z velikimi naporii pripomogel k nemoteni preskrbi s kruhom, zato je bil tudi od glavnega štaba mladinskih delovnih brigad pohvaljen.

Pred 10 leti so kruh v Bršljin in Šmihel prevažali še s konjsko vprego. Ker pa je začela proizvodnja kruha in peciva naglo naraščati, je



Vhod v upravo DE pekarna Novo mesto

podjetje nabavilo leta 1959 prvi avto za dostavo kruha, kasneje pa še dva, tako imajo sedaj 1 večji in 2 manjša avtomobila za dostavo kruha po terenu. Proizvodnja kruha in peciva je od leta 1958 rasla takole:

|      |          |
|------|----------|
| 1958 | 1346 ton |
| 1963 | 2086 ton |
| 1959 | 1050 ton |
| 1964 | 2264 ton |
| 1960 | 1245 ton |
| 1965 | 2278 ton |
| 1961 | 1463 ton |
| 1966 | 2341 ton |
| 1962 | 1791 ton |
| 1967 | 2300 ton |

Ker so prenehale z delom pekarnar v Straži, Sentjerneju, Dol. Toplicah in Kostanjevici so prevzeli tudi preskrbo teh središč. Sedaj preskrbujemo s kruhom in pecivom celotno Novo mesto z okolico, Bučno vas, Uršna sela, Stražo, Dol. Toplice, Podturn, Sotesko, Mirno peč, Otočec, Šmarjeto, Belo Cerkev, Konovo, Skocjan, Brusnico, Gaberje, Orehovico, Šmarje, Vrhpolje, Sentjerne in ostale manjše kraje na teh relacijah, vse šole, tovarne, gostilne in zdravilišča na območju na-

še občine ter v krški občini, Prekopo in Kostanjevico. Tako dostavljamo kruh približno v 50 do 60 krajev vsem trgovskim podjetjem in ostalim odjemalcem.

Trgovska mreža DE ima 6 svojih prodajaln, in sicer: Glavni trg št. 10, Cesta herojev 4, Partizanska cesta 17, Šentjerne, Straža in Dol. Toplice.

V vseh pekarnah proizvajajo 25 različnih vrst kruha, peciva, keksov, drobtin itd.

V letih od 1961 do 1967 je bila v okviru Pekarne Novo mesto tudi Slaščičarna kot samostojna enota s samostojni mobračunom. Tedaj je štel kolektiv vsega skupaj 62 ljudi. S 1. januarjem 1968 pa se je Slaščičarna pripojila gostinskemu šolskemu centru Novo mesto in sedaj šteje kolektiv naše enote 50 ljudi, od tega 25 pekov, 13 prodajalk, 2 skladiščnika, 3 šoferji, 1 kurjač, 1 snažilka, 1 delavec, 5 delavcev na upravi in 1 vajenec.

Ker je prva dolžnost in namen urediti odjemalcem še večjo izbiro kvalitetnega kruha in peciva in ker vsi zastareli obrati tega ne dopuščajo, podjetje pa ni imelo za novo gradnjo pekarnar dovolj denarja — se je kolektiv pekarnar v letu 1967 z referendumom odločil za integracijo z Živilskim kombinatom Žito Ljubljana, z željo, da bi čimprej zgradili sodobno pekarno, ki bo na enem mestu in katere letna zmogljivost naj bi bila 3000 ton kruha in peciva. Ta nova pekarna bo tudi po kvalifikacijskem sestavu imela zaposlene delavce z visoko in višjo izobrazbo. Nekateri ljudi v ta namen že šolajo v Zagrebu v strokovni šoli za pekarske delavce. S tem je enota prešla na redno šolanje delavcev za tovrstno industrijsko proizvodnjo, da bodo tisti, ki bodo to novo pekarno upravljali, večji za vodenje tega objekta. Na praktičen tečaj bo enota poslala v Žitove sodobne urejene obrate v Ljubljano, Kranj in Lesce tudi mešalce in predpečnike, da bodo tudi oni pridobili praktično znanje

Konec na 3. strani

## Ob 25 – letnici REPUBLIKE

Nadaljevanje s 1. strani

resda potrebnimi — samo megli jasne poglede na dejanske odnose, ki morajo vladati v teh razmerjih.

In prav tako, če se ozremo na dogajanja v širšem svetu, bodo naše odločitve realne le, če bomo dosledno spoštovali in se borili za pravice vsakega naroda in vsake dežele, da si samostojno krojijo svojo bodočnost, kakor smo to uveljavili s polno odgovornostjo in zavzetostjo tudi zase, ko smo sprejemali sklepe

AVNOJ v Jajcu. Zato ne moremo molčati, ko padajo in umirajo tisoči v Vietnamu, ko divja in preti vojna vihra na Bližnjem vzhodu, ko se v imenu lažnega gazi svoboda Češkoslovaške, ko se v svetu zanikuje enakopravnost narodov in ras, se kjerkoli pripravlja zločin zoper človeka in še posebno delovnega človeka, ki nam je bil in je vse bolj resnično vreden svobodnega in mirnega življenja v svetu, ki ne bo priznal ne blokov ne zatiranja.



Jajce 1943: maršal Tito govori zbranim delegatom iz vseh republik



# JUBILEJ V NOVEM MESTU

Nadaljevanje z 2. strani

in se čim laže vključili v sodobno proizvodnjo, ker bo moral tehnološki postopek teči po ustaljenih načelih.

Kot je znano, zahteva vsaka moderna proizvodnja tudi šolane ljudi strokovnjake, ki bodo pripomogli k temu, da se bo delavec v novi pekarni dobro počutil, laže delal in imel večji delovni učinek.

Čim bo zgrajena nova pekarna, bodo prodajalno na Glavnem trgu št. 15, kjer je sedaj pekovski obrat, preuredili v sodobno urejeno reprezentančno prodajalno za prodajo kruha, peciva in sorodnih artiklov, ker je sedanj prostor premajhen in in ne ustreza sodobnim pogojem delovanja.

Delovna enota ima svoj svet kot samoupravni organ in sindikalno organizacijo. Na svetu enote obravnavajo vsa strokovna vprašanja glede proizvodnje kruha in peciva, izbire blaga in gošpodarjenja v podjetju, sprejemajo delovni in gošpodarski program enote, perspektivne načrte itd. V svetu kombinata ima enota svoje predstavnike, ki se udeležujejo sej DS kombinata.

Ob tej priložnosti je prav, da tudi v nekaj podrobnostih orišemo razvoj Kombinata Žito, ki letos slavi 10-letnico obstoja.

V teh 10 letih je kombinat pripravil in uresničil zelo obsežen program razvoja in pri tem veliko investiral v pomembne gradnje novih obratov. Zgradili so upravno poslopje, tovarno testenino, pekarno s 3 linijami, mehanično delavnico, skladišče gotovih proizvodov, mlin za 12 vagonov zmogljivosti dnevne proizvodnje in silos za 1000 vagonov v Ljubljani na Šmartinski cesti, sodobno pekarno v Lekonstruiral mlin v Bistri in scah na Gorenjskem, relogatcu, sedaj rekonstruirala pekarno Kranj itd.

Kombinat je vložil od leta 1958 do 1968 v mlinarstvo, testeninarstvo in pekarstvo, v nove zgradbe,

opremo in rekonstrukcije nad 6 milijard starih dinarjev.

Družbeni standard zaposlenih je tudi primerno urejen. Počitniška domovina nudita delavcem kombinata možnost solidnega letnega oddiha. Delavci prejemajo regres za letne dopuste — posebna pozornost velja članom ZB in starejšim bolehnim članom vseh enot, ki jih pošiljajo na zdravljenje na račun kombinata. V družbeni in stanovanjski standard zaposlenih je bilo vloženih okrog 700 milijonov starih dinarjev.

Vseh DE kombinata je štirinajst. Le-te vodi 13 delavcev z visoko in 8 z višjo izobrazbo, poskrbljeno pa je tudi za izobraževanje vseh zaposlenih, ki se bodo morali do leta 1972 strokovno usposobiti za opravljanje nalog na delovnih mestih, ki jih zasedajo.

Razni zakoniti pravilniki in samoupravni akti urejajo odnose med posameznimi enotami kot tudi med delavci, da je delo in življenje v kombinatu smotrno urejeno.

Kombinat je po obsežnih razpravah v DE in samo-

upravnih organih sprejel nov program nadaljnega dela in razvoja do leta 1970, pri čemer predvideva nadaljnje gradnje potrebnih objektov, rekonstrukcije obratov, poslovno tehnično sodelovanje, pa tudi integracijske postopke na širšem območju.

V ta namen naj bi že leta 1969 investirali blizu 2 milijardi S dinarjev, vsi pa se bomo morali zavzeti za realizacijo tega programa.

Ko se ozremo nazaj na obdobje pred 20 leti in ko ocenjujemo vse uspehe in neuspehe v tem času, lahko zaključimo, da je leta enota v pekarstvu, kljub vsem težavam, napravila v svojem delu velik napredek in da z vso zavzetostjo in perspektivo lahko gleda naprej v svoj nadaljnji razvoj.

Nadaljnji cilj naj bo dograditev pekarnice, sodoben tehnološki postopek, čim večja izbira kvalitetnih proizvodov in ne nazadnje zadovoljitev naših dolenjskih odjemalcev, da se DE tako še naprej vključuje v dogajanja celotnega kombinata in gremo z ramo obrami naprej z vsemi ostalimi enotami Žita, ki so že sedaj sodobno urejene.

nem območju že leta 1081 pristave stiškega samostana, katerih središče je bil Gradec — sedanji Kapitelj — najstarejši kraj današnjega Novega mesta. Prva zgodovina Novega mesta se začne leta 1365, ko mu je podelil avstrijski vojvoda Rudolf IV mestne pravice (od tod ime Rudolfswert). Kmetje iz okolice pa so dali nekdanjemu Gradcu slovensko ime Novo mesto. Postalo je središče avstrijske posesti na Dolenjskem. Mesto se je lepo razvijalo vse do turških vpadov leta 1408, toda zavzeto od napadalcev ni bilo nikoli, kar je pač meščanom v zgodovinski ponos. Rdeči petelin pa je štirikrat uničil cvetočo naselbino. Toda kljub nesrečam so mestu priznavali pomembno strateško lego in leta 1470 so prišli frančiškani, katere so Turki pregnali iz Bosne; leta 1493 je cesar Friderik III ustanovil kapitelj, leta 1746 je bila ustanovljena gimnazija, torej ena najstarejših na slovenskem jugu. Važno kulturno poslanstvo so opravljale tudi novomeške tiskarne. Ugotovljen je najstarejši tisk iz leta 1818, v letu 1848 pa je izhajal »Sloveniens Blatt«, prvi v narodnem in svobodoljubnem duhu urejeni novomeški časnik. Pomembno vlogo so pri vzgojnem delu opravljali tudi novomeški dijaški listi, saj so v njih sodelovali dijaki, ki so kasneje v našem kulturnem življenju mnogo pomenili (Kette, Župančič, Cvelbar, Jarc, Puggelj). Leta 1747 je Marija Terezija ustanovila okrožno glavarstvo, čez dve leti pa je Novo mesto dobilo garnizijo. Znamenita kmetijska šola na Grmu je bila leta 1886 premeščena iz Slapa pri Vipavi v grad Grm, zgrajen v XVI. stoletju. Mesto je veliko pridobilo z žensko bolnico in njej nasproti leta 1898 v Kandiji z zgrajeno moško bolnico. Zgrajene so bile tudi osnovna, meščanska in gospodinjska šola v Šmihelu pri Novem mestu.

sikatere težke ure: turške vpade, kmečke punte, reformacijo, boje za slovensko besedo in pravico slovenskega človeka.

Pred nedavnimi leti pa, ki so nam še vsem živo v spominu, se je mesto kot močan odporni center žilavo in vztrajno borilo za svobodo.

Dne 29. oktobra 1941. leta je bila na Frati — Brezova reber — ustanovljena novomeška partizanska četa, ki je takoj nato po povelju Glavnega poveljstva slovenskih partizanskih čet napadla nemško postojanko na Bučki. To je bila prva večja akcija novomeških partizanov in iskra, ki je razvnela upor proti fašističnemu okupatorju v Novem mestu in na Dolenjskem. Ta dan slavimo novomeški občani kot svoj občinski praznik.

Po končani drugi svetovni vojni pa so gospodarske, kulturne in politične korenine globoko pognale in že kažejo sledove. Meščani smo krepko zastavljali svoje moči za obnovo mesta po razdejanju, ki ga je dvakrat povzročil zračni napad nemških bombnikov. Ljudje v predstavnih organih pa so si prizadevali, da bi ohranili vse stare znamenitosti, hkrati pa stremeli za tem, da bi postalo mesto lepo, sodobno preurejeno in da bi znova opravičilo naziv, ki ga je s ponosom nosilo v preteklosti: metropola Dolenjske.

Mesto je dalo velik prispevek naši ljudski revoluciji. Spomeniški prostor na vratih je lep in dostojen spomenik vsem padlim meščanom in onim, ki so tu izgubili življenje. Pred to stavbo je še spomenik talca, za njo pa na razpotju cest proti Glavnemu trgu in Kidričevemu, stoji kip svobodi.

Tlakovana cesta, asfaltirane ulice, urejeni drevoredi in zelenice, sodobno preurejeni trgovski in gostinski lokali dajejo mestu lepo podobo. Zrasla so obsežna stanovanjska naselja. Velike so pridobitve z otroškimi in športnimi objekti (leta 1960 je bil na velikem stadionu zlet bratstva in edinstva), impozantnim poslopjem PTT, z na novo zgrajenimi objekti oddelkov splošne bolnice, zdravstvenim domom, stavbami vajeniške ter ekonomske šole in Dolenjsko ga-

Še bi lahko pisali o številkah, ki so jih v zgodovino mesta zabeležile pomembne pridobitve in dogodki, toda toliko le za uvod in boljše pojasnitev položaja in nastanka. Skratka, Novo mesto je že 600 let stara naselbina, ki je skozi stoletja svoje zgodovine doživljalo mar-

## Novo mesto dolenjska metropola

V osrčju naše širne Dolenjske, v idilično lepi dolini, obdani vzhodno od visokih bajnih Gorjancev, južno od gozdnatega Kočevskega Roga in severno od smehljajoče se vinorodne Trške gore, leži metropola Dolenjske — NOVO MESTO, ob železniški progi Ljubljana—Karlovac. Novo mesto ima lepo romantično lego na široki 202 m visoki kraški skalnati plošči, okrog katere se v velikem loku ovija

temnozeleno mirna reka Krka; torej je na polotoku in ima terenu prilagojen urbanističen sestav, s prostranim lijakastim trgov, obrobljenim z arkadami in arhitekturno dominantno na temenu, ki odločilno sodeluje v mestnem obrisu. Bregovi tega polotoka so posebno na južni strani do 15 m visoki, in so bili v zgodovini naravna obramba pred turškimi napadi. Gotovo je, da so bile na omenje-



V tej zgradbi je sedaj majhna prodajalna in zelo stara pekarna



# Novo mesto dolenjska metropola

Nadaljevanje s 3. strani

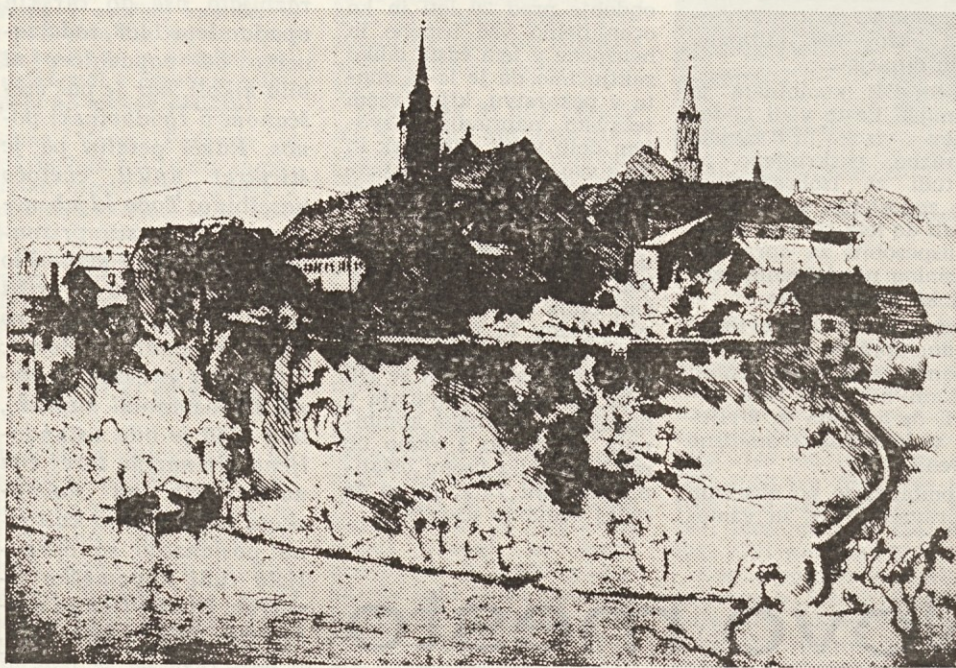
lerijo. Naj omenim še razne kmetijske in gospodarske šole ter tečaje, tečaje tujih jezikov, medicinsko šolo, Šolski center za gostinstvo, dve kinodvorani, študijsko knjižnico in Dolenjski muzej ter galerijo, kar vse pričča o velikem izboljšanju kulturno prosvetne ravni.

Z gradnjo avtomobilske ceste Ljubljana—Zagreb v dolžini 134 km je dežela ob Krki dobila okno v svet. Novo mesto, ki je le 4 km oddaljeno in nekako v sredini te prometne žile, pa vse bolj čuti utrip, ki mu ga prinaša povezava z zunanjim svetom. Podjetje Autopromet — »Gorjanci« se je razvilo s svojim avtoparkom v močno tuzemsko špedicijsko podjetje.

Novo zgrajeni industrijski objekti, kot Industrija motornih vozil, Industrija obutve, tovarna perila »Labod«, tekstilna tovarna Novoteks, tovarna zdravil »Krka«, lesna industrija Novoles, industrija in rudniki nekovin »Kremen«, Gozdno gospodarstvo, ŽTP in močno razvito gradbeno podjetje »Pionir«, pa so mesto iz predvojne zaostalosti dvignili na visoko industrijsko raven. S tem pa se je naglo dvignil življenjski standard delovnega človeka v mestu in okolici.

Hitro naraščanje prebivalstva v mestu, zaposlenega v industriji, pa je zahtevalo, da se je tudi obrtna dejavnost preusmerila v industrijsko, da po možnosti zadovolji vse večjim potrebam in zahtevam. Tako so se združevali razni obrtni obrati in po sanitarnih predpisih so se tudi mo-

dernizirale pekarnice in s polavtomatsko pečjo zagotovile zadostne količine kruha prebivalcem mesta in okolice. Ker pa je tempo življenja vse večji, je nujno treba že sedaj predvideti objekte s še večjo zmogljivostjo. Ker pa je vsaka nova gradnja povezana z velikimi finančnimi izdatki, je dosega ci-



Novo mesto — zelo znana grafika Božidarja Jakca

lja možna le v integracijah. Predvidene so še gradnje objektov prehranske industrije, vzporedno s temi gradnjami pa tudi izboljšanje in razširitev komunalnih naprav in stanovanjskih naselij.

V mestu so živeli ljudje, ki so v poznejših letih proslavili in ponesli slavo Novega mesta v pesmi, sliki ali pisani besedi širrom po svetu, kot so: glasbenika Foerster in Sattner, skladatelja Emil Hachreiter in Ignacij Hladnik — komponist in virtuoz na orglah — ter

Marjan Kozina. Ilka Vašte je v knjigi »Upor« opisala dogodke mesta v času Francozov. Pisatelj Janez Trdina — bard dolenjske metropole — je tu živel in pisal (Bajke in povesti o Gorjancih) do svoje smrti leta 1905. Najlepše pesniške stvaritve Dragotina Ketteja so nastale prav tu in opevajo romantiko Novega mesta. Njemu in njegovim pesnitvi »Na trgu« v spomin je bil po končani vojni ponovno postavljen vodnjak

di imenovane številne ulice.

V športni svet pa je slavo Novega mesta ponesel telovadec Leon Štukelj, ki ga mesto proglašča kot častnega meščana. Ne bi bilo prav, da na tem mestu ne bi omenila profesorja Ferdinanda Seidla — botanika, ki pa je žal bolj znan v tujini kot doma.

V mestu je mnogo zanimivosti — vrednih ogleda, kar privablja mnogo turistov, saj pridejo tu na svoj račun pouka kakor

pravijo domačini in tujci, ki vedo za zdravilišče Šmarjeto, 12 km oddaljeno od Novega mesta. Kdor pa se odloči v zimskem času za smuko v Črmošnjicah, se po končani smuki lahko osveži ob kopeli v termalni vodi v Dolenjskih Toplicah — 14 km od Novega mesta. Sicer pa okolici Novega mesta še vedno velja naziv »Dolina gradov«. Res je bilo nekaj teh spomenikov fevdalne vojne, med zadnjo vojno uničenih, a ostalo jih je še toliko, da jih ni moč vseh naenkrat obiskati. Ivan Tavčar je v romanu »Otok in Struga« opisal življenje v dveh takšnih, ki ležita na najlepšem kraju, saj slovi grad Otočec kot biser vseh gradov, pa arkade Kostanjeviškega gradu so povezale sloves svoje kamnite arhitekture z leseno umetniško stvaritvijo »Forma viva«. In kdo bi lahko naštel vse lepote, ki se ti odpirajo, ko hodiš po zelenih gričih ob mestu? Ob pogledu nanj pa v meni vedno zažive Kettejevi stih, s katerimi je poveščal kraj svoje mladostne ljubezni. Z nevesto primerja Krko, ki se vije okoli Novega mesta, kakor bi objemala svojega ženina. Ob pogledu na Gorjance zaživi pred menoj Trdinov pravljčni svet, ob pogledu na Kočevski Rog pa epopeja našega osvobodilnega boja. Ko se ozrem na vinorodno Trško goro, pa mi v ušesih zveni melodija Slakove pesmi »Deželica sonca in grozdja«. Ali bi se po vsem tem čudili, če me je vsa ta čudovita harmonija kakor z ljubeznijo pritegnila na ta kraj? Pridite — vredno si ga je ogledati!

Silva Buk

na Glavnem trgu, ker so tistega, ki je dal pesniku navdih, mestni očetje leta 1903 prodali na Gornje Avstrijsko. Akademski slikar Božidar Jakac in pokojni Vlado Lamut ter pokojni profesor Josip Germ pa so na platnih s svojimi umetniškimi rokami ovekovečili oblike, podobo in podrobnosti ter okolico mesta. Mnogim od njih se je mesto v znak hvaležnosti in priznanja oddolžilo s spominskimi ploščami na hišah, kjer so živeli in ustvarjali. Po njihovih imenih pa so tu-

tudi razvedrila in športa željni ljudje. V glavnem oltarju Kapiteljske cerkve je svetovno znana slika Sv. Miklavža, ki je delo mojstra čopiča — Tintoretija. Dolenjska galerija in študijska knjižnica »Mirana Jarca« pa prirejata občasne zanimive razstave. Lepi športni objekti in zelena Krka, bogata rib, ter rahlo valovita slikovita okolica nudijo vsakemu dovolj zabave. Zdravje teče v potokih,

## Uspelo tekmovanje

ŠPORTNIKI DE NOTRANJSKO PODROČJE  
V OLIMPIJSKEM LETU 1968

V letošnjem razgibanem olimpijskem letu so tudi športniki DE Notranjsko področje organizirali veliko tekmovanje v okviru sindikalne podružnice Žito Vrhnika. Za mesto tekmovanja so izbrali obrat Bistra. V ta namen so v omenjenem obratu že poprej zgradili nov športni objekt, na katerem je bilo tekmovanje. Težave, ki so jih imeli pri gradnji, so zelo hitro rešili, za kar ima glavno zaslugo požrtvovalni tov. Janez Štempihar — starejši.

Nekoliko več težav z organizacijo tekmovanja je imela sindikalna podružnica. Slabo in muhasto vreme je zagodlo tudi njej. Da bi v tekmovanju ne imeli samo ene panoge, to je balinanja, so organizirali tudi tekmovanje v streljanju z zračno puško. Organizator je k sodelovanju povabil vse tri obrate. Odziv je bil zelo velik in ni bilo člana, ki bi se odrekel povabilu.

Dnevi pričetka tekmovanja so se hitro bližali. Vse je bilo urejeno, le vreme se ni in ni hotelo izboljšati. Konec na 5. strani



Pogled na najnovejšo, a že zastarelo pekarno na Ločni



# Vzpon na streho EVROPE

Po eno in pol dnevnem potovanju skozi Italijo se je pred menoj in kolegom Milanom le pokazala najvišja gora Evrope. Ustaviva avto, nameriva svoje kamere in jo že »obstreljujema«. Res veličastna se nama zdi v svoji ledeni odeji. Spogledava se in iz obeh je bilo čitati vprašanje, ali nama bo uspelo šanje, ali nama bo uspelo priti na vrh. Še eno uro vožnje naju loči od Chamonixa. V Chamonixu naju namreč čakata dva naša alpinista Martin Gričar in Mitja Košir, ki sta že deset dni v Montblanški skupini.

Formalnosti na italijansko-francoski meji so končane in pred nama se odpre žrelo mogočnega predora, delo človeških rok in mehanizacije. Občudujeva mojstrovino dveh narodov, ki sta jo zgradila. Predor je dolg 12 in pol km in je opremljen s sodobnimi varnostnimi napravami. Naprave opozarjajo voznike na predpisano hitrost in varnostno razdaljo med vozili. Na vsak 1 km je parkirni prostor in telefon.

Ko zapeljeva iz predora je še kontrola o plačani taksi in

že se nama odpre čudovit pogled na dolino Chamonixa in na samo mesto Chamonix.

Malo zaskrbljena pogledujeva, kje bova našla najina kolega. Križariva po mestu in iščeva Ballmaiev spomenik. Pri njem smo bili dogovorjeni, da se dobimo. In res, prej ju zagledava kot spomenik. Potrta nama povesta, da je vreme zelo neugodno, da je zapadel nov sneg in da je vzpon zelo težaven. Z vremenom tudi onadva nista imela sreče. Njun cilj je bil severna stena Les Grandes Jorasses in zaradi slabega vremena sta morala izstopiti iz znane Walkerjevega stebra ter se vrniti v taborišče.

V lepem gozdičku si postavimo šotor in prespimo prvo noč. Zjutraj se odpeljemo z zobato železnico na Mont-Everest na višino 2000 m.

V taborišču je bilo že vse polno šotorov, srečamo se z našimi alpinisti iz Mojstrane, ki so čakali na boljše vreme, da se povzpnejo po Walkerjevem stebri na Grandes Jorasses. Ogledujemo si šotore alpinistov skoraj iz celega sveta. Malo nad nami je imel

razpet šotor najboljši ameriški alpinist Gaey Heming.

Ko si uredimo šotor in ostalo prtljago, si po obilnem zajtrku ogledujemo masive in ledenike okrog nas. Pod nami je največji ledenik v Montblanški skupini Mer de Glace. Dolg je okrog 20 km in je idealna smuka pozimi za smučarje, ki se povzpnejo z žič-

vrhov, dobesedno so skoraj ošiljeni.

Prijetno je biti v družbi alpinistov, pripovedovali so svoji doživljanje, kazali smeri, ki so jih že preplezali.

Prvi dan na Monteveru smo le počivali in si nabirali moč za vzpon. Zvečer je še priprava opreme in hrane, kar zložimo v nahrbtnike. Malo

di. Ogledujemo si razpete jeklene vrvi, ki povezujejo Chamonix v Franciji prek Montblanške skupine do mesta Caurmajeur v Italiji. Najvišja višina, ki jo premaga žičnica, je Aig du Midi, kjer je tudi hotel in druga postaja žičnice.

Po pol urni hoji smo pri ledeniku Busson. Tu se konča naša pot po kopnem. Ustavimo se, iz nahrbtnikov izvlečemo ledeniško opremo, se z njo oborožimo in že naskočimo najtežavnjšo pot našega podviga. Zaradi varnosti smo navezani na 80 m vrvi, ker je v ledeniku polno razpok, pokritih s snegom. Naša pot se vijuga med razpokami, širokimi po več metrov tako, da nekatere premagamo le čez naravne ledene mostove.

Vreme je toplo in sončno, nas pa muči žeja. Po večurni hoji smo prišli do prve koče in edine kopne skale v cellem ledeniku na Les Grandes Muletts. Privoščimo si prvi počitek. Martin nam skuha svojo specialiteto — »župco«. S kislim pogledom gledam čudno tekočino, ki naj bi bila juha. Martin in Milan zatrjujejo, da je to najboljša okrepitev in potešitev žeje, kar jima seveda z Mitjo ne verjameva. Z Mitjo sva enofnega mnenja, da bi se prilegla kakšna druga tekočina, ali kaj hočeva. Vdava se prepričanju mojstra »specialitete« in pospraviva najin delež. Toda čas nas priganja. Že smo zopet v navezi in s podkrepjenim pogumom se zagrizemo v strmino. Srečujemo se s planinci, ki se vračajo z vrha, jih sprašujemo o višjih in kako dolga je še pot do vrha.

Po 10-urni hoji občutimo rahlo utrujenost in veliko višinsko razliko. Noge postajajo težke, gibi počasnejši, nahrbtniki pa dobivajo dvojno ali večkratno težo.

Martin, kot prvi v navezi, nas bodri: »Še malo pa bomo v bivaku«. Čeprav mu ne verjamemo, se vseeno zganeemo malo hitreje. Z Grande Plateaua le zagledamo bivak. Čeprav je še uro hoda do

Nadaljevanje na 6. strani

## Uspelo tekmovanje

Nadaljevanje s 4. strani

Črni in težki oblaki so tudi na dan tekmovanja prekrili nebo. Z velikim upom so organizatorji strmeli v nebo in čakali.

Prvi gostje so začeli prihajati kmalu po drugi uri. Do tretje ure, ko je bilo tekmovanje napovedano, se je poleg domačih gostov zbralo tudi večje število gostov iz Ljubljane, med njimi tudi glavni direktor tov. Puterle. Vseh skupaj jih je bilo okrog petdeset.

Dež, ki je padal prav do tretje ure, je močno prizadel balinišče, zato so pričetek tekmovanja preložili za eno uro. Tekmovalci in sodniki so bili pripravljani. Prvi so pričeli strelci. Prijavljenih je bilo 25 tekmovalcev. Po treh poizkusnih streljih so se začeli boriti za točke. Po napetem in razburljivem tekmovanju je glavni sodnik Radka Tomšič prečitala rezultate in razvrstitev treh najboljših. Prvo mesto je prepričljivo zasedel Janez Markelj pred Stefanom Carjem in Stanetom Seljakom. Zanimivo, da se v prvo trojico niso uvrstili favoriti tekmovanja, člani zelene bratovščine.

Nato je bilo na vrsti tekmovanje v balinanju. Sodniška komisija, pod vodstvom Janeza Marklja, je sprejela prijave štirih ekip, vsako s tremi tekmovalci. Po žrebu sta prva tekmovala obrat Vrhnika mlin in prevozni park Vrhnika.

Zmagali so mlinarji z visokim rezultatom 11:4. V drugi tekmi pa sta se pomerili med seboj ekipi iz Bistre in iz Logatca. Prepričljivo so zmagali Logatčani z visokim rezultatom 13:0.

V finalnem srečanju sta se nato pomerili ekipi mlin Vrhnika in mlin Logatec. Po težkem in razburljivem tekmovanju ter ob podpori številnih navijačev je zmagala ekipa iz mlin Vrhnika z rezultatom 11:7. Zmaga Vrhničanov je bila prepričljiva in zaslužena, čeprav jih je pri tekmovanju oviralo razmočeno in mehko igrišče.

Za uvrstitev na tretje in četrto mesto sta se pomerili ekipi prevoznega parka Vrhnika in Bistre. V tem dvoboju je zmagala ekipa prevoznega parka Vrhnika. Bistra je zasedla torej četrto mesto, čeprav je bila favorit tekmovanja. Verjetno ji je k slabi uvrstitvi pripomogel prenaporen trening na pripravah in zato kondicijsko niso vzdržali.

Končni vrstni red je torej: 1. mlin Vrhnika, 2. mlin Logatec, 3. prevozni park Vrhnika, 4. mlin Bistra.

Komaj se je končalo tekmovanje, je na drugem koncu prireditvenega prostora že zadišalo po sočnih čevapčičih. Športni del prireditve je bil končan, na sporedu pa je bil še kulturno zabavni del. Po zakuski in ob dobri kapljici je zadonela vesela pesem, ki je odmevala daleč na okrog po prelepi Bistri.

Prireditvev je zelo lepo uspela. Upamo, da to tekmovanje ne bo zadnje in da je ta prireditvev le uvod v prihodnje vsakoletne prireditve kombinata Žito Ljubljana. Vabimo torej vse DE kombinata k sodelovanju. Prosimo, pošljite nam predloge, kje naj bi bila podobna prireditvev prihodnje leto in v katerih športnih panogah naj bi tekmovali.



Takšen je ledenik; spredaj pa ledeniška »reka«

nico na višino 3800 m na Aig du Midi in se spuste po ledeniku do Chamonixa. Seveda so to le vrhunski smučarji. Nasproti nas je še eden izmed zelo lepih vrhov Dru. Visok je 3754 m. Lansko leto so iz stene Drua rešili dva naša alpinista, ki ju je slabo vreme prikovalo v steno.

Lepo se vidi tudi Grandes Jorasses in Walkerjev steber. Malo nas čudi ostrina

s strahom sem opazoval svoj nahrbtnik, ki se mi je zdel »ogabno velik«. Zlezemo v spalne vreče in že smrčimo, kakor se je zjutraj izrazil Milan, ko je natovarjal svojo »kredenco« na pleča.

Vreme je bilo zjutraj zelo lepo. Še majhen pogled po nahrbtnikih in že odrinemo. Po dveh urah hoje smo na Plan de l'Aingille. Tu je prva postaja žičnice za Aig du Mi-



Štirje tovariši so si privoščili krajši odmor. Desno Jože Ponikvar



# VZPON NA STREHO EVROPE

Nadaljevanje s 5. strani

njega, se nama zdi, da bi ga lahko prijeli z roko. Na grebenu se ustavimo, izvlečemo vestone in se zavarujemo pred vetrom, ki je zelo močan in mrzel.

Po trinajst urni hoji smo v bivaku na Valbotu. Čudili smo se, kako je mogoče na tej višini postaviti za alpiniste tako potrebno zavetišče. Čeprav je to v bistvu le majhna kovinska hišica z 10 do 15 ležišči, vseeno nudi varno zavetje pred vsemi vremenskimi nevšečnostmi. Na kovinskih tleh se dobro poznajo sledovi derez, ker pač vsakdo vstopi v bivak z njimi na nogah. Nemogoče si je namreč zamisliti, da bi zunaj na hudem mrazu ter močnem vetru

Občutimo tudi višino, zaradi česar nas muči velika žeja. Žejo si pogasimo le s topitvijo ledu in pasteriziranim mlekom. Mraz skozi aluminijaste stene občutimo tudi v bivaku. Huje od žeje pa se nas loteva spanec. Ker nas čaka naporen dan, ležemo v »horizontalo«, kakor se je izrazil Milan.

Ob treh se zbudimo s hudo žejo in vidim, kako si Martin že pripravlja svojo »župco«. Tudi meni zelo tekne, čeprav bi si želel kaj drugega. Muka si je bilo obuti čevlje, ker so bili zmrznjeni. Nekako nam le uspe, da se oblečemo in natakemo dereze in že nas Martin priganja, ker ima pomisleke zaradi vremena. Pravi da »smrdi« po viharju

ostanke letala, ki se je pred dvema letoma razbilo v steni Mont Blanca.

Martin, kot prvi v navezi, je že na vrhu. Za njim pridemo tudi mi trije, nakar si čestitamo k našemu uspehu. Naju z Milanom doleti še fačas, da jo dobiva z vrvo po zadnji strani telesa, kot posebno čestitko za najin prvi vzpon na pettisočaka.

Začnemo se ogledovati okrog sebe. Nekako vzvišeni občutki me preletavajo, ko gledam pod seboj lep kos Evrope. Proti vzhodu se vidi morje vrhov. Lepo se vidi tudi dolina Chamonixa, ki je za čudo brez megle. Dolina Aoste, po kateri sva prišla z Milanom v Francijo, je v megli in zdi se mi kot velik zaliv. Zelo lepo se vidijo tudi švicarske Alpe, med katerimi se ostro odraža značilna špica Matterhorna. Vidimo tudi nekaj jezer, nismo pa mogli ugotoviti njihovih imen. Doživimo čudovit sončni vzhod, ki pa ga takoj pokvarijo megle, ki so se pričele dvigati nad vrhove. Kamere delujejo s polno paro, kajti hočemo čim več spraviti na trak.

Težko je opisati vse občutke ob razgledu z najvišje gore Evrope. Mraz in močan veter nam ne dopustita, da bi še naprej uživali lepoto in nas prisilila na povratek.

Na sestopu se srečujemo s planinci in, ker je pot zelo ozka, moramo večkrat čakati na mestu.

V bivaku si skuhamo še enkrat »župco«, pospravimo opremo v nahrbtnike in se pripravimo za sestop. Vračamo se po isti poti z ugotovitvijo, da gre navzdol mnogo laže in hitreje kot navzgor. Po poldnevni hoji smo zopet v izhodiščnem taborišču na Monteveru. Utruženi, toda srečni, da nam je uspel, zame največji podvig, si pripravljamo slavnostno kosilo. Kako lep občutek je zopet jesti po dveh dneh gosto hrano in se dobro odžejati. Hitro so pozabljene vse težave, ko je želodec poln.

Vreme se je začelo kisati in preostali del dneva smo po-



Masiv Mont Blanca

rabili za zavijanje prtljage in povratek v Chamonix.

Zvečer smo si ogledali mesto in dostojno proslavili naš uspeh s francoskim vinom »stari vodnik« — Vin rouge de vieux gindes. Nekako nam je uspelo, da smo tudi to poslednjo noč srečno prebili v naročju Francije.

Naslednje jutro smo imeli še polno težav s »kramo«, ki je ni bilo malo. Še kratek sprehod po trgovinah Chamonixa in že odplovemo z našo »cestno ladjo« (kakor so se izrazili nekateri člani ekspedicije), skozi predor v Italijo.

Pot nas vodi po čudoviti dolini Aoste, ali kakor ji pravijo Italijani, po dolini gradov. In res vidimo številne dvorce. Tudi v tej ozki dolini se odraža mojstrovina italijanskih graditeljev cest, saj je

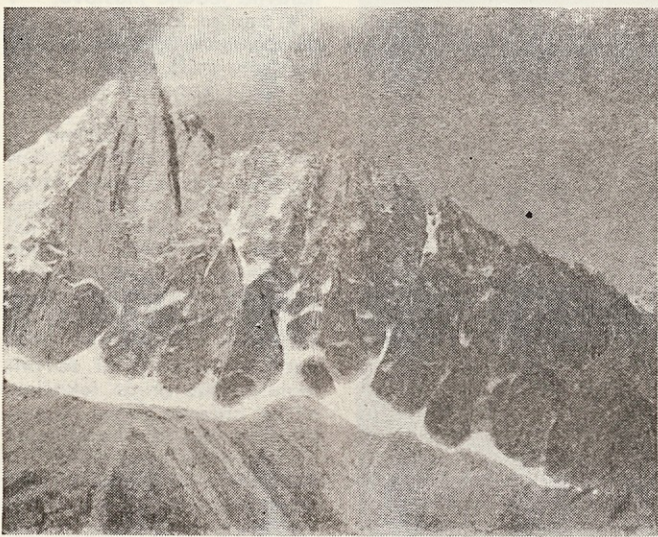
po njej speljana štiristezna avtomobilska cesta. Še zadnji pogled na vrhove Montblanske skupine in že smo v nižini reke Pad.

Naš cilj je jezero Lago di Garda, kjer smo se ustavili za nekaj dni. Vreme nam je bilo naklonjeno, mi pa tudi potrebni kopeli.

Cas nam je prehitro tekkel in treba je bilo misliti na vrnitev v domovino. Spotoma si ogledamo še znamenitosti Benetk, Vidma in Belopeških jezer, nad katerimi kraljuje naš Mangart.

Opravimo še zadnje formalnosti na naši meji in po deset dnevnom potovanju smo zopet v domovini, polni veselja in lepih vtisov, ki nam bodo še dolgo časa ostali v spominu.

Jože Ponikvar



Grand Jorasses

bilo mogoče odvezati poledene in trde vezi.

Vsi premraženi si grejemo premrzle ude in se zavijamo v topla rezervna oblačila. Skoraj ne moremo verjeti, da smo v enem dnevu, brez aklimatizacije, premagali višinsko razliko od 2000 na 4300 m.

Ko se malo ogrejemo, vzame Martin in Milan kamere, da ujmeta čudovit sončni zahod na diapozitive. Midva z Mitjo se loteva slavnostne večerje na višini 4362 m, ki se v glavnem sestoji iz »župce«.

in snegu.

Zunaj je bil precej hudem mraz, saj je živo srebro padlo pod  $-20^{\circ}\text{C}$ , zato ni bilo nič čudnega, da nisem imel veliko veselja zapustiti kolikor toliko udoben bivak.

Po polurni hoji se le ogrejemo in se razgibamo. Še dobro uro in bomo na vrhu. Pot je zelo strma in nevarna. Hodimo po grebenu, ki je širok le 30 cm. Na obeh straneh so ledene stene, ki se končujejo globoko pod nami na kamnitem pobočju. Vidimo tudi



Po končanem naporu v vetru in večnem snegu

## PRECEJ PORAZNO

PRIKAZ BOLEZIN 10 MESECEV V DE

V letošnjem letu je bilo v 10 mesecih skupno 14.113 dni bolniških izostankov zaradi bolezni, nesreč pri delu in porodniških dopustov. V lanskem letu je bilo v istem obdobju 12.182 delovnih dni izostankov, kar zneso v letošnjem letu torej 1931 dni več, kot v lanskem letu. V lanskem 10-mesečnem obdobju je bilo zaposlenih 830 delavcev v vseh DE, v letošnjem letu pa 901 delavec, kar je letos 71 delavcev več kot lani.

V letošnjem letu, izraženo z odstotki, znašajo dnevni izostanki 6,02 %, kar pomeni, da je na dan v staležu 54 delavcev. Vsekakor je odstotek precej visok. Upoštevati po moramo, da je letos zelo veliko ljudi v bolniškem staležu zaradi bolezni iz povsem opravičljivih razlogov.

Podatki, zbrani v delovnih enotah, kjer so delavci daljši čas v staležu, nam pokažejo naslednjo sliko: ● DE Ljubljansko področje: dva delavca sta v staležu v letošnjem letu 318 dni in sta bila zaradi težje bolezni tudi v bolnišnici, ● DE Notranjska: en delavec je v bolniškem staležu 188 dni, ● DE Samova: 6 delavcev boluje skupaj 774 dni ● DE Gorenjska: 3 člani 211 dni ● DE Kočevje: en član 192

dni ● DE pekarna Kranj: 2 člana 234 dni ● DE Trgovina: ena delavka 126 dni ● DE Uprava: 3 delavci 434 dni ● DE pekarna Šmartinska: 8 delavcev 731 dni; vse skupaj zneso 2051 dni izostanka z dela. Za vse te bolezni je bil daljši stalež objektivni, nekateri od delavcev pa bodo болоvali predvidoma še do konca letošnjega leta.

Glede na število zaposlenih v letošnjem letu bolniški stalež ni višji od lanskega leta. Kritični primeri pa so še vedno pri nekaterih delavcih, ki hodijo po pomoč k zdravnikom vsak mesec, ne glede na to, ali so na stalež upravičeni ali ne. Dogaja se namreč, da komu od teh ni vseh delo, ki ga morajo opravljati ali pa so tudi primeri, ko delavec izostane ob izplačilu osebnih dohodkov in nato prinese od zdravnika opravičilo za nazaj.

Sedaj, v času, ko se pripravlja nov pravilnik o osebnih dohodkih, bi bilo predvsem umestno, da bi pregledali tudi dopolnitev pravilnika ki je bila sprejeta na DSK 30. marca lani glede nadomestil OD v času zadržanosti z dela. Pogledati je treba, ali ni to nadomestilo za čas bolniške zadržanosti v odstotkih določeno previsoko? Iz poročil glede začasne nezmož-

Konec na 7. strani



# Ukinitev nočnega dela v pekarstvu

V okviru pekarskih obratov podjetij živilsko predelovalne industrije je bilo v minulih mesecih že večkrat sproženo vprašanje o ukinitvi nočnega dela pekov. O tem je bilo med drugim govora na republiških sindikalnih forumih, na sindikatu živilske in drugih industrij mesta Ljubljane, nič manj pa tudi na sindikalnih sestankih in sejah organov samoupravljanja v delovnih enotah, ki se ukvarjajo s pekarstvom.

Zato posredujemo to pot našim bralcem obsežno analizo in predloge glede ukinitve nočnega dela, kar je podprto z neovrgljivimi dokazi in kar naj bi privedlo končno le do pozitivne rešitve tega problema.

## PRECEJ PORAZNO

Nadaljevanje s 6. strani

nosti za delo je jasno, da je že marsikateri delavec, ki hodi k zdravniku seznanjen, koliko bo dobil nadomestila, če bo v staležu do 7 dni in bo trajalo drugo obolenje že nad 7 dni; on ve, da ne bo prejemal le 70%, temveč celo 85% osebnega dohodka, ker bo v staležu dalj kot 7 dni.

no javil k zdravniku, vendar mu zdravnik ni napisal, da je delavčeva bolezen ista kot prej, temveč je vpisal drugo diagnozo in je morala delovni organizacija ponočno plačati nadomestilo.

Predvsem pa je težko ugotavljati, kje, v kateri ambulanti se delavec zdravi, ker ima vsak prosto izbiro zdravnika in lahko ho-

## POJASNILO

### POJASNILO GLEDE UVELJAVLJANJA ZDRAVSTVENEGA VARSTVA

Ker že dolgo časa opažamo, da delavci, ki so odsotni z dela zaradi bolezni, zelo pogosto menjajo zdravnika, objavljamo pojasnilo glede Pravilnika o uveljavljanju zdravstvenega varstva, ki je bil natisnjen v Uradnem listu SRS štev. 25/1967 in je še vedno v veljavi.

Ta Pravilnik točno določa možnosti glede proste izbire zdravnika, vendar mora biti izbrani zdravnik, ki si ga delavec, oziroma zavarovana oseba izbere v začetku kolektorskega leta, isti tudi ob koncu tega leta. Izbrani zdravnik se ne more vpisovati vsakokrat posebej, temveč mora biti razviden iz tekočega vpisa v zdravstveni izkaznici delavca.

Zavarovana oseba ne more med letom menjati izbranega zdravnika, oziroma zdravstvenega zavoda, razen iz opravičljivih razlogov.

Opravičljivi razlogi pa so: sprememba bivališča delavca oziroma zavarovanca ali zdravnika, sprememba kraja zaposlitve ali delovnega časa zavarovanca.

Zavarovana oseba med zdravljenjem akutnih bolezni, razen v utemeljenih primerih in ob soglasju zdravnika, ki je zdravljenje začel, sploh ne more menjati zdravnika.

To pojasnilo dajemo zato, da bo vsak delavec obveščen, da v primeru bolezni ne more hoditi od zdravnika do zdravnika, temveč se mora zdraviti le pri svojem izbranem zdravniku. V nasprotnem primeru ne bomo upoštevali zdravniških poročil ali ukazov o začasnih nezmožnostih za delo.

di nemoteno od ambulante do ambulante.

Pri obiskih na domovih se večkrat dogaja, da delavec ni na kraju naslova že nekaj mesecev, spremembo pa ni javil, da se je preselil. Nujno bi bilo treba zahtevati od delavcev, da vsako spremembo bivališča takoj javijo v svoji delovni enoti. Ne bi hotela stvari posploševati, vendar pa je resnica, da se mnogo delavcev zaveda samo svojih pravic, zelo malo pa svojih molžnosti.

Če bomo hoteli uspeti, se bomo morali posluževati pravilnika o uveljavljanju zdravstvenega varstva; uspeli pa bomo le takrat, če se ga bodo posluževali tudi zdravstveni domovi oziroma zdravniki.

Odveč je podrobneje razlagati dokazila in pojasniti okoli tega. Vsak zainteresirani član kolektivov kombinata bo sam bržkone podrobno prebral vse, kar so zbrali v prid ukinitvi nočnega dela strokovnjaki ekonomske razvojne službe Žita za nadaljnjo obdelavo v okviru Mestnega odbora sindikata živilske in tobačne industrije ter kmetijstva v Ljubljani.

### KAPACITETE

Ukinitev stalnega nočnega dela v pekarstvu se postavlja iz dneva v dan vse bolj kot pereč problem, ki zahteva nujne rešitve.

V okviru kombinata Žito delujeta v Ljubljani dve pekarni, pekarna na Šmartinski in v Samovi.

Obe pekarni imata skupaj 202 m<sup>2</sup> pečnega prostora. Skupaj lahko spečeta na uro 3552 kg kruha in 9000 kosov peciva. Praviloma računamo, da bi peči lahko obratovala največ 15 ur, to je polni dve izmeni. V tem obdobju lahko spečejo 50 ton kruha in 135.000 kosov peciva. Popolnoma jasno je, da se zmogljivosti, zadostne za pokritje sedanjih potreb tržišča, ne glede na to, da so možne postopne spremembe v sestavi izbire izdelkov, to je prehod na manjše kose kruha in vse večje količine peciva. Današnje potrebe trga obeh pekarn znašajo okrog 30 do 35 ton kruha in 60 do 70 tisoč kosov peciva ob navadnih dneh in 60 odstotkov več kruha ob sobotah.

### SEDANJI DELOVNI ČAS

Dosedanji delovni čas je zelo različen, ker se prilagaja tržišču, izbiri izdelkov in transportnim sredstvom. Praviloma začenjajo v pekarni Samova z oblikovanjem in delajo

ob navadnih dneh od 18. do 13. ure naslednjega dne, ob petkih od 14. do 9. ure naslednjega dne.

V pekarni Šmartinska pa začno z oblikovanjem in delajo

ob navadnih dneh od 20.30 do 13. ure naslednjega dne, ob petkih od 16.30 do 9. ure naslednjega dne.

Delo dveh izmen traja, sodeč iz teh podatkov, dalj kot 15 ur, vendar moramo pojasniti, da izmena ne nastopa istočasno, temveč postopno kot same stopnje dela. Najprej začnejo kurjači, nato sejanci, mešalci, oblikovalci in naprej po delovnih stopnjah.

V enakem vrstnem redu prihaja druga izmena. Dejansko ugotavljamo, da dela prva in druga izmena stalno ponoči. Če vzamemo mešalce in oblikovalce, ki predstavljajo osnovno stopnjo v pripravi kruha, lahko ugotovimo naslednji delovnik:

Samova — oblikovalci v prvi izmeni od 18. do 2. ure, v drugi izmeni od 2. do 10. ure,

Šmartinska — mešalci od 17.15 do 1.15 ure v prvi iz-

meni in od 1.15 do 9.15 ure v drugi izmeni.

Če bi obdelali vsa delovna mesta, bi prišli do zaključka, da imamo v pekarstvu skoraj 50 odstotkov nočnih ur, ki neverjetno izčrpavajo proizvajalca. Potrebno bi bilo poudariti tudi to, da začenjajo peki v drugi izmeni najkasneje ob 4.30 uri zjutraj, kar pomeni, da morajo proizvajalci vstati ob 3.30 uri, da pravočasno prispejo na delo.

### POSLEDICE NOČNEGA DELA

Stalno nočno delo negativno vpliva na fizično in zdravstveno stanje delavcev. Dnevni počitek oziroma spanje se ne more primerjati z nočnim, ker je ropet dosti manjši. Družinski člani kljub največji pozornosti ne morejo hoditi brez šuma. Zaradi dnevnega počivanja prehrana ni enakomerna, ponoči pa je prehrano negomoče pripraviti kot podnevi. Ker ni rednega prehranskega cikla; zajtrk, kosilo, večerja; se pojavljajo prebavne motnje. Poseben problem je prehrana samcev. Opoldanski obrok, ki je po kalorični vrednosti najobilnejši, navadno prespijo, zvečer pa gredo z nepopolnim obrokom na delo. Zaradi nezadostne spočitosti se delavec hitreje utruja in je neoporen.

Poklicne bolezni so pogost pojav v pekarstvu. Tu najdemo pojave gnitja zob, bronhitis, astmo, otekanje gležnjev, krvljenje nog, vnetje oči, alergije in podobno. Stalno nočno delo postopoma utruja in pove-

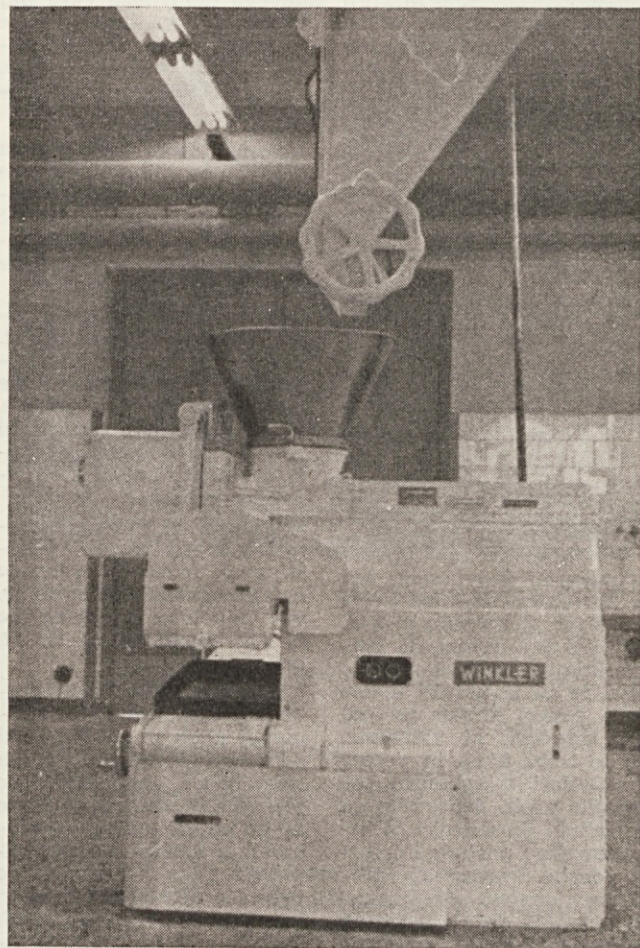
čuje neopornost. Posledica tega je visok odstotek bolniških izostankov, ki znašajo 11 odstotkov vseh delovnih dni; to pa je precej nad povprečjem ostalih dejavnosti. Le zelo majhno število proizvajalcev doseže polno delovno dobo za upokožitev in proizvajalci večinoma odhajajo v invalidsko upokožitev (70 odstotkov).

Zaradi posebnosti proizvodnega postopka je začetek delovnega časa različen. Oddaljenost stanovanj od obratov, neprikladen delovni čas, slabe prometne zveve ponoči, točnost prihoda na delo ob vsakem vremenu in ob vseh letnih časih, zahteva od delavcev prihod na delo z lastnimi transportnimi sredstvi. Tudi ob slabem vremenu prihajajo večinoma s kolesi, zaradi česar je dosti poškodb pri prihodu in odhodu na delo. Največ poškodb je ponoči.

Storilnost dela je že iz znanih razlogov nižja, kot bi sicer lahko bila. Kljub neprekinjeni proizvodnji je potrebno vložiti več delovnih ur kot bi jih sicer v normalnih pogojih. Zaradi stalnega nočnega dela so stroški peke višji kot sicer, ker je potrebno plačevati poseben dodatek za nočne ure, ki je višji, kot v ostalih proizvodnjah s tremi izmenami.

Stalno nočno delo zelo zmanjšuje zanimanje za pekovski poklic. Mladini izpod 18 let starosti je prepovedano delati ponoči, zato ni nihče v uku. Pri pekovskih kadrih smo zelo deficitarni, zato zaposluje-

Konec na 8. strani



Ceprav delajo peki ob sodobnih napravah in v urejenih prostorih, želijo ukinitve nočnega dela



# Ukinitev nočnega dela v pekarstvu

Nadaljevanje s 7. strani

mo večina nekvalificirane delavce in jih priučimo. Osebnih dohodki ne dajejo nobene posebne spodbude za delo v tej stroki. Ti zaradi določenih cen ne rastejo, njihova raven pa je v poprečju enaka enakim kategorijam delavcev, ki delajo v drugih industrijah podnevi. Dokaz za to je današnji starostni sestav kadrov v obeh pekarnah.

|           |    |   |     |
|-----------|----|---|-----|
| 20 let    | 12 | — | 6%  |
| 21—29 let | 91 | — | 47% |
| 30—39 let | 45 | — | 23% |
| 40—49 let | 24 | — | 14% |
| 50 naprej | 20 | — | 10% |

Skupaj 192

Podatki kažejo, da je 24 odstotkov zaposlenih starih nad 40 let, ter da je le 6% zaposlenih starih do 20 let. Večina zaposlenih od 21 do 29 let je nekvalificiranih, ki so se delu šele priučili. Peči, ki imajo kvalifikacijo, jo imajo večinoma dlje kot 35 let. Na videz ugoden sestav je zelo problematičen, če upoštevamo dejstvo, da je proizvodnja kruha in peciva le zahtevna tehnologija, ki jo je treba obvladati vsaj v osnovah. Zato so na ključnih delovnih mestih večinoma starejši peči. Poklic predpečnika, pa je na primer zaradi fizičnega navora (parna pekarna) tako nepopularen, da se ga večina kvalificiranih pekrov izogiba in ga prepušča nekvalificiranim priučenim kadrom, ki še niso izčrpani. Seveda zaradi tega trpi kakovost proizvodov.

Nočno delo ima tudi druge posledice. Noben pekovski proizvajalec si ne more privoščiti niti prostega nedeljskega popoldneva, niti sprehoda z družino, izleta, ogleda gledaliških predstav in podobnega. Tudi v današnjem sistemu samoupravljanja se nismo bili sposobni v ljubljanskem območju sporazumeti glede ukinitve stalnega nočnega dela. Dejstvo je, da pekovski proizvajalec ni enakopraven drugim proizvajalcem. Kljub temu, da smo podpisnik mednarodne konvencije za ukinitve stalnega nočnega dela, se le-te ne držimo. V teh težnjah nas še ni podprl noben družbeni oziroma oblastni organ. V obdobju pomanjkanja zmogljivosti je bilo morda treba nujno zahtevati stalno nočno delo, vendar to danes ni več potrebno.

Ugotovljamo, da kupec s kruhom ni zadovoljen, ker je kruh star, se hitro kvari itd. Kriv pa je pek, ki želi, da bi kupec uvidel, da lahko kupuje svež kruh ves dan, če bi le ukinili nočno delo. Precej krivde je tudi pri trgovcih, ki vztrajajo, da je treba kruh in pecivo dostavljati v zgodnjih jutranjih urah, čeprav to ni potrebno. Spremeniti bi bilo potrebno postopno navade porabe. Prav zato pa moramo v okviru ljubljanskega območja doseči ustrezne sporazume glede ukinitve nočnega dela, oblastni organi pa ga morajo sankcionirati.

Z dodatkom za nočno delo ne rešujemo problema stalnega nočnega dela; problem zdravja in kulturnega razvoja še vedno ostane. Dnevno delo bi zaradi večje produktivnosti prineslo večji dohodek in tudi boljšo kakovost izdelkov.

## POTREBE PO DODATNIH INVESTICIJAH PRI PREHODU NA DNEVNO DELO

Potrebne večje investicije trenutno niso potrebne, razen zamenjave nekaterih manjših strojev, ki bi posodobili proizvodnjo. Omeniti moramo, da tudi nove cene kruha ne omogočajo takega tempa razširjene reprodukcije, kot bi ga dosežemo danes. Zato se moramo omejevati na manjše postopne izboljšave ter v več razvojnih stopnjah posodobiti obrate. Te izboljšave morajo omogočiti predvsem večjo izbiro, manjši fizični napor proizvajalca in izboljšavo kakovosti proizvodov. Marsikatera možnost za izboljšavo kakovosti se moramo izogibati zaradi določenih cen, oziroma zastarelih predpisov.

## PREDLOG ZA NOV DELOVNI ČAS, NOV NAČIN OSKRBE TRŽIŠČA IN ORGANIZACIJO PROIZVODNJE

Oblikovanje kot osnovna stopnja obdelave testa naj bi se začelo ponoči namesto ob 20. uri s tem da bi kurjač, sejalca, mešalca in vodje izmen pričeli ob 21. uri; toliko je potrebno za pripravo testa, preden ga začnemo oblikovati. Z uvedbo novega delovnega časa naj bi začela prva izmena 4 ure kasneje, s tem bi bil dosežen premik v dnevno delo, vendar bi nočno delo še vedno delno ostalo.

Popolno ukinitve nočnega dela je za sedaj nemogoče uvesti in ta ni odvisna samo od proizvajalca, temveč tudi od trgovine, ostalih pekarn, kupcev in organov oblasti.

Peka kruha bi torej trajala od 2. do 12. ure. Po 12. uri pa bi pekli specialne vrste kruha, kot ostale izdelke na zalogo: preste, palčke, prepečenec. Peka peciva bi se začela ob 14. uri in končala ob 22. uri, glede na današnje količine.

Dostavo je treba spreminiti le v toliko, da bi gostinstvo, družbeno prehrano in šole oskrbeli od 6. do 10. ure dopoldne, trgovine pa bi oskrbovali od 10. do 17. ure.

Kupci se bodo morali presmeriti: namesto da bi kupovali kruh in pecivo pred odhodom v službo in ga uporabljali popoldne po prihodu iz službe, ga bodo lahko kupili svežega po prihodu iz službe. Danes kupujejo zjutraj kruh, ki je pečen prejšnji dan zvečer, kar pa ni potrebno. Kruh dopoldne bodo kupile te iste gospodinjice, ki niso zaposlene, ali pa tiste, ki so zaposlene popoldne.

Kruha ne bi kupovali več tam, kjer smo zaposleni, temveč tam, kjer stanujemo. S tem bi prišlo do osnovne spremembe, tako v časovni organizaciji preskrbe, kot tudi teritorialno. Na tržišču bi bil na ta način kruh ves dan svež. Trgovina in ostali družbeni dejavniki bi morali uresničenje tega programa vsestransko podpreti, ter sankcionirati z odredbo oziroma ustreznimi določili.

Pekarne naj bi prevzele

## Hvaležni Čehoslovaki

### NEKOLIKO Z ZAMUDO OBJAVLJAMO PRISPEVEK O GOSTIH S ČSSR, KI SO BILI POLETI V DRAMLJU

O okupaciji Čehoslovaške je bilo že dovolj napisanega, prav tako o tem, kako so naši ljudje pomagali čehoslovaškim turistom, ki jih je pri nas zatekla okupacija njihove domovine. V počitniškem domu v Dramlju pa se je tisti čas mudila prav tako precejšnja skupina Slovakov, hokejistov iz Banske Bistrice. Bili so gostje ljubljanskega hokejskega kluba Olimpije.

Vseh 36 Slovakov z njihovimi svojci vred se je po prihodu v Dramlj hitro udomačilo. Bili so zelo veseli ljudje, vedno pripravljeni sodelovati v šalah in humorju. Domači gostje so to vedrost brž priznali, se mednje pomešali in sprijateljili. Jezik ni bil nobena ovira. Kdaj pa kdaj so popili skupaj kozarec dobre kapljice in tudi zaplesali so med seboj.

Kaj hitro je minilo deset dni njihovega bivanja v Dramlju, kjer so se navžili zraka, sonca, morja in vedrega razpoloženja. Vsi so bili srečni in zadovoljni, da so tako lepo preživeli svoj oddih in da se bodo vrnili domov s popolnim zadovoljstvom. Toda, na žalost, ni bilo tako...

Prišel je poslovilni dan, 20. avgust. Vse je bilo pripravljeno za njihov odhod, a kaj, ko so zvedeli za žalostno novice, da domov ne morejo... Vojaške sile varšavskega pakta so prekrizale njihove račune.

Ob 21. uri zvečer so po radiu zvedeli, da so sile varšavskega pakta v resnici zasedle njihovo domovino. Vsi Čehoslovaki so se zbrali okrog radia in poslušali vesti iz domovine.

Ko so zvedeli, da je domovina okupirana od njihovih sosedov, so bili težko prizadeti, z njimi pa seveda tudi naši domači gostje, ki so sočustvovali z njimi. Ta prizor ni moč opisati.

Izdaja Živilski kombinat »ŽITO«, Ljubljana, Smartinska c. 154. Ureja uredniški odbor — odgovorni urednik Janez Slovec. Naklada 1000 izvodov — Klišejci CZP Ljudska pravica, Ljubljana — Tisk Železniška tiskarna v Ljubljani

odgovornost, da bi dobavljale od 5. do 19. ure zadostne količine kruha in peciva na tržišče. Prepričani smo, da bi vsak kupec ugotovil, da je oskrba in kakovost kruha in peciva po novem predlogu boljše. Vsaka trgovina bi lahko naknadno naročala, kar danes ne more, ker peki podnevi že med 8. in 9. uro zaključijo z delom, popoldne pa niso več na voljo.

Nov delovni čas bi morali družbeni organi nadzirati in kršitve ostro koznovati, kajti pomanjkanje tovrstne kontrole je botrovalo sedanjemu razvoju nočnega dela.

Drago Petrovič

## Pugelj 50 - letnik



Prav ob Dnevu republike praznuje direktor DE Domžale 50-letnico rojstva. Staremu borcu NOV iskrene čestitke!

## GORENJCJI V LJUBLJANI

V okviru proslave 10. obletnice obstoja Živilskega kombinata »Žito« Ljubljana in istočasno oprtja novega mlina v Ljubljani je bila tudi dana možnost vsem DE za ogled mlina in ostalih enot na Šmartinski cesti. To ugodnost smo tudi mi izkoristili ter na pobudo sindikata organizacij sindikata organizirali izlet v Ljubljano.

Zbirališče je bilo pred pekarno Lesce. Kmalu je pripeljal avtobus, ki smo ga skoraj povsem napolnili. Res lepo sončno popoldne je vse skupaj popostrilo in napravilo še prijetnejše vzdušje. Po slabi uri vožnje smo bili na cilju. Tu je sledil najprej ogled novega mlina. Bili smo zelo radovedni, kako in kje se proizvaja naša osnovna surovina — moka. Čeprav včasih peki malo godrnjamo o njeni kvaliteti, vemo da so začetne težave povsod in da je tudi proizvod mlina odvisen od surovine — pšenice.

Mlin je bil v rednem obratovanju. Z ogledom smo začeli od vrha navzdol. Sreča je bila, da je bil v naši sredini tudi dober poznavalec te dejavnosti, ker drugače bi se le slabo spoznali in znašli med takimi cevmi in stroji. Res lep napredek za mlinsko industrijo in dosežek za kombinata Žito. Poleg mlina smo si delno ogledali še silos in testeninko, ki sta tudi obratovali.

Sonce se je že nagibalo k zatonu in morali smo se posloviti. Smer povratka smo nekoliko spremenili. Peljali smo se čez Brnik v Kranj. Končna postaja so bile Begunje na Gorenjskem.

Jože Glavač

Tako so se poslovili ljudje, ki so jih tisti težki dnevi zelo prizadeli, in nato odpotovali v svojo domovino z upanjem, da se bodo razmere čimprej uredile.