



informator

glasilo delavcev SOZD emona ljubljana

Leto 16 oktober 1985 Št. 152

POSLOVNO SODELOVANJE KK ŠENTJUR IN EMONA-INŽENIRING

Pol milijona kuncev letno

ŠENTJUR PRI CELJU, 15. oktobra - »Pred dvema letoma smo zgradili pet tipičnih hlevov za vzrejo kuncev pri kooperantih na svojem območju: po 200 samic in 1.200 samcev. Tako smo prišli do 8 tisoč kuncev (20 ton) s komercialno težo 2,5 kg, ki so zrastle v 80 do 90 dneh,« pravi Savo Ostroško, tehnološki vodja za kunčerejo pri KK Šentjur (sozd Merx).

»Po elko (hibrid) naj bi kunci dobili komercialno težo v 70 dneh, vendar je naše znanje še preskromno, da bi to dosegli, pač pa si prizadevamo, da se temu cilju približujemo. 80 do 85 dni je že kar solidni vzrejni čas,« meni Ostroško. »Elko zajčke smo razširili pri vseh svojih kooperantih od Maribora do Trebnjega in od Ljutomer do Nove Gorice, vključno s svojimi najbližjimi Sentjurskimi kooperanti. Skupaj imamo 2.500 samic, ki dajejo po 40 zajčev, kar pomeni letni prirast 100.000 kuncev ali 250 ton komercialne teže. Naš cilj je, da letno dosežemo prirajo pol milijona kuncev, kar je prag rentabilnosti te proizvodnje, ki se mora enakopravno vključiti v drugo vrsto odprtih vprašanj, od marketinga do klavnice in popularizacije tega mesa v Jugoslaviji. Prav zaradi tega je prišlo do sodelovanja z Emona inženiringom, ki naj bi rodilo najbolj pametno delitev dela. Težimo za tem, da bi imeli enoten hibrid v vsej Sloveniji, enotno krmiljenje, tehnologijo, plasman in tehnološki servis.

Pogodba o sodelovanju z Emona inženiringom je velikega pomena za razvoj slovenske kunčereje, katere center je nedvomno Šentjur, saj imamo že zdaj v rokah 90 odstotkov vse kunčereje v republiki.

Pogodba KK Šentjur in Emona Inženiring

Pogodba o planskem in poslovnem sodelovanju, ki sta jo sklenila Emona Inženiring in KK Šentjur pri Celju - TOK, pravi, da je osnovni namen sodelovanja skupno planiranje, pospeševanje in stabilen razvoj kunčereje v Sloveniji, skupno nastopanje pri ponudbi v Jugoslaviji in tujini, sovlaganja ipd., pri čemer naj bi si partnerja delila delo:

Emona inženiring bo izdelovala tehnično dokumentacijo za kunčje farne, razvijala ter dobavljala opremo ter plemenske živali (izven KK) za farmsko proizvodnjo, izvajala dela pri kompletni izvedbi projektov kunčjih farm doma in v tujini v sodelovanju s KK Šentjur, uvažal stare starše ter s tujimi partnerji ter strokovnimi institucijami skrbel za razvoj tehnologije pri vzreji kuncev.

DO Kmetijski kombinat Šentjur bo organiziral proizvodnjo kuncev - staršev ter na območju KK prevzel proizvodnjo Emone ter organiziral proizvodnjo v vseh objektih, ki jih bosta partnerja zgradila na osnovi sovlaganja, razvijal tehnologijo in skrbel za veterinarsko zaščito, izvažal kunce - pitance in jih v okviru sozda Merx plasiral na domačem trgu, zagotavljal lastne živali za reprodukcijo in jih dobavljal Inženiringu za plasman v okviru kompletnih projektov v Jugoslaviji in tujini.

Skratka, gre za moderno delitev dela, pri kateri naj bi od partnerja po svojih najboljših močeh skrbela za razvoj kunčereje ne samo v Sloveniji, temveč tudi za plasman farmske vzgoje kuncev po vsej državi in na tuj.

N. I.

■ PREDSTAVLJA SE TOZD GLOBUS, DO EMONA-COMMERCE

Stalno povečevanje izvoza

LJUBLJANA, 21. oktobra - Iz nevezanega pogovora z Valterjem Podgornikom, direktorjem TOZD Globus, DO Emona Commerce, ki zaposluje 315 pretežno zunanjih trgovinskih delavcev - 110 je stalno zaposlenih v odkupno-predelovalnih postajah po vsej državi - povzemamo, da ima ta eden naših največjih tozdv deset sektorjev, ki se ukvarjajo z zunanjetrgovinsko dejavnostjo, in sicer štirje s prehrambenimi artikli (eden z notranjo trgovino in pripravo blaga za izvoz) sektor široke potrošnje, sektor tekstila ter usnja, sektor opreme, sektor zastopništva, sektor za sejme ter celotne špeditorske dejavnosti.

Katera podjetja in predstavništva ima Emona v tujini in s čim se ukvarjajo?

Med podjetji v tujini so Globtrade München, Globtrade Dunaj in Globtrade Gorica, Globmarket Stockholm in Aprimex Nairobi v Keniji. Svoja predstavništva ima sama ali pa skupaj s partnerji v Moskvi, Berlinu (NDR), v Pragi, in Budimpešti. Nastopamo tudi v konzorciju z drugimi jugoslovanskimi podjetji v Pekingu na Kitajskem, v katerim sodelujejo Kotex-tobus kot nosilec, Slovenijales, Jugotekstil Tehnoimpeks in drugi.

Kar zadeva Globtrade München, nastopamo v solastništvu s sarajevskim UPI-jem, Globtrade Dunaj skupaj z Radensko iz Radencev, kamor se bo vsak čas priključil tudi celjski AERO, pri Aprimexu v Nairobi samo solastniki s Jugotekstilom (v postopku je priključitev kamniškega Utoka, mariborske Kovinotehne in ljubljanske HP Univit). Pri predstavništvih v Moskvi in Budimpešti nastopamo pod okriljem Slovenijales skupaj z Metalko, za Berlin je značilna kooperacijska pogodba z mariborskim Birostrojem, pri kateri sodelujeta tudi Aero Celje in Gorenje iz Titovega Velenja, medtem ko vsi skupaj sodelujemo z vzhodnonemško firmo Robotron.

Kakšen je letošnji obseg blagovne menjave z Vzhodom?

Kar zadeva NDR oziroma

kooperacijo bomo letos realizirali za 10 milijonov klirinških dolarjev menjave blaga in za dodatna dva milijona dolarjev lastnega izvoza in uvoza (sadne pulpe in uvoz blaga za široko potrošnjo).

Naše največje predstavništvo v Moskvi bo letos realiziralo za cca 30 milijonov dolarjev klirinške menjave, največ s podjetjem SKVT, s katerim imamo za 20 milijonov dolarjev menjave, preostalih 10 pa z drugimi. V Sovjetsko zvezo izvozimo največ tekstila: trikotaža, konfekcija (bunde) čevlje, potem hrano: konzerve (sunka, paštete), bonboniere, testenine, juhe, razne dodatke (vegeta), itd. Med

(Nadaljevanje na 2. strani)

■ NA OBISKU V KK PTUJ

Sedem ton sladkorja na hektar

PTUJ, 8. oktobra - Pri poljedelcih je že tako, da jih vedno priganja čas. Narava se v svojem večnem krogu nikoli ne ustavi. Zdaj jih kliče zemlja, pa pridelki, ki dozore, zdaj je treba izkoristiti pravno vreme, čas na kmetih steče počasneje le tam v mesecu januarju in februarju.

»Izkoristiti moramo lepo vreme za spravilo pridelkov,« pravi Damjan Finžgar, diplomirani inženir agronomije in strokovni vodja poljedelske proizvodnje v Emoninem Kmetijskem kombinatu na Ptuj.

»Sladke gore« na kombinatovih njivah

Na kombinatovih njivah na Dravskem in Ptujem polju, v dolini Pesnice in Polskave rastejo te dni gore sladkorne pese, ki jo kombajni izrujejo iz zemlje. Vsa potuje v ormoško tovarno sladkorja. Ali je v tovarni kakšno ozko grlo, ali je pese preveč, dejstvo je, da ostaja gore sladkorne pese na njivskih depojih tudi po nekaj dni.

S pravilom sladkorne pese so pričeli letos že 23. septembra in računajo, da bodo s pravilom končali tam okrog 20. oktobra. Seveda je vse odvisno od vremena.

Vse kaže, da bo letošnji pridelek sladkorne pese manjši kot lani. Spomladansko deževje, in manj vlage v avgustu je opravilo svoje. Kasnejše lepo in toplo vreme pa je prispevalo, da je digestija / vsebnost sladkorja / večja kot lani, znaša tam okrog 18 odstotkov, lani le 16 odstotkov. Torej je letos za 15 do 20 odstotkov boljše kot lani. Ker se plačuje pridelek glede na vsebnost sladkorja kljub manjšemu pridelku finančno ne bodo na slabšem. Računajo, da bodo pridelali okrog 40 ton sladkorne pese na hektar kar da približno 7 ton sladkorja.

Vlaga draži koruzo

Koruzo trgajo že 14 dni. Prvi rezultati kažejo, da jo bo sedem ton na hektar. Na 1.500 hektarih jo bodo potr-

(Nadaljevanje na 4. strani)

Zeleno zlato na 122 hektarjih

»Letina hmelja je bila tudi letos skoraj rekordna. Dve toni smo ga obrali na hektar. Kakovost je boljša od lanske. Hmeljišča rodne hmelja imamo v Dornavi, Moškanjcih, na Zavrču, v Vidmu pri Ptuj in na Pragerskem, skupaj 122 hektarjev. Poleg teh pa imamo še 12 hektarjev novih mladih hmeljišč,« je povedal Damjan Finžgar.

Ves hmelj so obrali s stroji in je že prodan. Izvozili so ga 80 odstotkov, ostalo so prodali doma. Hmelj je za kombinat pomemben pridelek, saj predstavlja njegov izvoz 60 odstotkov skupne vrednosti kombinatnega izvoza. Prodani hmelj bo te dni odpotoval v ZDA, v ZR Nemčijo, nekaj pa celo v daljno Azijo.



Obilico rok, ki so bile včasih potrebne za puljenje sladkorne pese, nadomešča danes veliki kombajn.

■ NAŠI JUBILEJI

Grand hotel Union osemdesetletnik

Misel, da bi slovenski gospodarstveniki močnejše nastopili s svojim kapitalom se je rodila vzporedno z željo Slovencev po osamosvojitvi na vseh področjih ljudskega udejstvovanja, tako političnega, kulturnega in gospodarskega prav na prehodu v dvajseto stoletje.

V Ljubljani so 7. oktobra 1902 leta ustanovili stavbniško družbo Union, katere namen je bil pridobivati zemljišča, graditi družinske stanovanjske hiše, ustanavljati hotele, restavracije in kavarne. Glavni namen pa je bil, da zgradi v središču Ljubljane nov, velik in sodoben hotel.

Grand hotel Union so pričeli graditi 5. aprila 1904 leta in ga slovesno odprli naslednje leto 24. oktobra. Še danes moramo priznati, da so ga zgradili zelo hitro, v pičlih 19 mesecih, da so bili v zasnovi velikopotezni in zelo napredni. Tako so to poročali pred osemdesetimi leti časnikarji in lahko jim verjamemo.

Hotel Union je zgrajen v secesijskem slogu po načrtih češkega arhitekta Vančaja. V tistem času je bil Union eden najmodnejših in najpomembnejših hotelov v jugovzhodnem delu Evrope. Imel je 87 sob, sodobno restavracijo, kavarno, veliko koncertno dvorano (današnji kino Union), kegljišče in lepe salone za velike prireditve in slavnostne pogostitve.

Novi hotel je predstavljal za takratno Ljubljano veliko pridobitev. Bil je ena večjih zgradb, zgrajenih po potresu leta 1885, ko je bilo mesto zelo prizadeto in je vsak nov objekt pomenil uspeh, hkrati pa tudi pomembno uveljavitev Slovencev v gospodarstvu.

Hotel se je začel hitro uveljavljati in si pridobivati dobro ime.

Vso skrb so posvečali izbi-

ri zaposlenih in kakovosti storitev.

Med prvo svetovno vojno in v letih gospodarske krize so morali premostiti razne težave vendar so delavci te velike hotelske hiše uspešno reševali probleme in s prizadevnostjo sledili razvijajočemu se turizmu. Vsakih nekaj let so izvedli razne posodobitve ter tako izboljševali svojo ponudbo.

Leta 1926 so v vse sobe napeljali vodovod s toplo vodo, med prvimi namestili mešalne baterije pri umivalnikih ter vgradili optične signalne naprave.

Tri leta kasneje, leta 1929, so zgradili 25 garaž za osebnih avtomobile in kupili avtobus za prevoz svojih gostov do železniške postaje.

Leta 1935 so preuredili koncertno dvorano in jo od takrat dalje uporabljali tudi kot kinodvorano. Že naslednje leto so popolnoma obnovili kavarno in kuhinjo. Pripravili so načrte za prizidek novega hotela in za gradnjo hotela v Kranjski gori, vendar je izbruh druge svetovne vojne gradnje preprečil.

Grand hotel Union je že kmalu po otvoritvi postal pomembno zbirališče Slovencev in umetnikov. Redni obiskovalci so bili Ivan Cankar, Hinko Smrekar, Maksim Gaspari, Zlatko Baloković in drugi. Hkrati je bil Union tudi središče za mnoge družabne prireditve, koncerte, zborovanja in kongrese.

Še pomembnejše za Union je obdobje po osvoboditvi, ko je kolektiv sprejel nove naloge in dosegel nadaljnje uspehe v svojem razvoju.

Že prvi dan osvoboditve je bila v hotelu nastanjena hercegovska brigada, ki je skupaj z drugimi enotami osvobodila Ljubljano. Na-

(Nadaljevanje na 6. strani)

NOVI SAD
08-12. 12. 1985.

KONGRES PUTNIČKIH AGENCIJA JUGOSLAVIJE

	TOZD/DO Konvert.	IZVOZ				UVOZ						
		I	Kliring	I	Skupaj	I	Konvert.	I	Kliring	I	Skupaj	I
Globus	14.352	114	11.947	117	26.299	116	15.254	80	11.535	88	26.789	83
Obala	5.471	149	—	—	5.471	149	3.057	60	—	—	3.057	60
Agroplod	782	87	—	—	782	87	5.797	73	574	—	6.771	86
DO Emona Commerce	20.605	121	11.947	117	32.552	119	24.148	75	12.505	56	36.657	89

Stalno povečevanje izvoza

(Nadaljevanje s 1. strani)

blagom široke potrošnje so tudi zidne tapete in kozmetika. Iz SZ pa uvažamo: zmrznjene ribe, lešnike, orehe, med, škrob, čaj, olive, gorčično seme, odpadno plastiko, igrače, kamping opremo, briketne in premog.

Naše predstavništvo v Pragi ustvarja 10 do 12 milijonov dolarjev klirinškega prometa, in sicer izvažamo na Češkoslovaško: kozmetiko, čistila, svetlobna telesa, igrače in tekstil. Pri slednjem gre za menjavo med bratislavsko veleblagovnico PRIOR in EMONO: trikotarža Rašica, krznene plašči - menjava v razmerju 1:1, medtem ko mi kupujemo njihovo blago, največ gradbeni material. Obseg te menjave se suče v višini 1 do 2 milijona klirinških dolarjev. Razen tega izvažamo v ČSSR tudi semensko koruzo, vafel izdelke, letos smo vključili tudi gostinsko opremo za hotele in restavracije v vrednosti 1 milijona klirinških dolarjev.

Uvažamo še slad za pivovarje, reprimateriala, iverne plošče, steklene kozarce za vlaganje, umetna čreva, premog, briketne, razne barve in zaščitne rokavice.

S kakšnimi problemi se srečujete pri povečanju klirinškega izvoza oziroma blagovne menjave?

Glavni problemi so v kakovosti blaga in konkurenčnih cenah. ČSSR pozna eno vrsto blaga za zahod in drugo za vse druge države. Blagovno menjavo bi sicer lahko povečevali, vendar zanimivih blagovnih fondov nimajo dovolj, niti glede kvalitete niti cene.

Kar zadeva Emonina podjetja v tujini, ki sodijo v tozid Globus, najsibodo v lastništvu Emone ali solastništvu z drugimi jugoslovan-

skimi delovnimi organizacijami, bomo obdelali prihodnjič. Gre namreč za širok obseg poslovanja, pri čemer odstotek poslovanja z matičnim podjetjem ni zmeraj največji.

Kaj pa predstavništvo v Budimpešti na Madžarskem?

Letošnji obseg blagovne menjave z Madžarsko se bo sukal med 8 in 10 milijonov dolarjev (čvrsta valuta), pri čemer nastopajo problemi pri kompenzacijah v blagovni menjavi. Podobno kot pri ČSSR imamo dovolj zanimivega blaga zanje, so pa omejene možnosti njihove ponudbe.

Naši partnerji za katere izvažamo in uvažamo so Jugoplastika Split, Alpina Žiri, ter Jugotekstil. Izvažamo predvsem gotove izdelke, čevlje, belo tehniko, uvažamo pa granulato, umetno usnje, podloge za čevlje, dele za računalnike, sirkovo seme, v pogovorih pa smo tudi za uvoz sladkorne pese.

Kaj pa prodor na Kitajsko, ki se nam vse bolj odpira?

Smatram, da imajo pri izvozu na Kitajsko večje možnosti organizacije, ki nudijo tehnologijo in opremo, ta pa je v Emoni, Inženiringu. Verjamem in pričakujem pa, da bomo ponovno povečali uvoz raznega prehranskega blaga kot tudi blaga za široko potrošnjo.

Globus takorekoč stalno povečuje izvoz blaga na klirinško in konvertibilno področje, s čimer zmanjšuje uvoz blaga. V letošnjih devetih mesecih smo povsem izenačili izvoz z uvozom - brez reekspornih poslov - pri čemer moramo vedeti, da smo bili še do nedavna pretžni uovzniki.

Ugotavljamo, da imamo pri lastnem izvozu blaga in

storitev indeks 124, kar je 111 na plan. Pri povečanju lastnega izvoza ima velike zasluge sektor odkupa in predelave našega zelenega programa čeprav je bilo letos eno slabših letin, in vseeno omogoča povečanje blagovnih fondov. Nekaj slabše rezultate imamo pri izvozu blaga na konvertibilno področje od drugih članic SOZD Emona, zaradi opuščanja proizvodnje konzerv v Petoviji, ter preusmeritvi izvoznih proizvodov drugih v maloobsejnim aranžmanu (MIZ).

Globus se je torej iz uvoznika preusmeril v izvozno-ovozno organizacijo?

Kot že rečeno, iz pretežnega uvoznika smo postali tudi dober izvoznik, saj je razmerje med uvozom in izvozom zaj 50:50 s čimer pa še ne pomeni, da moramo vzporedno z izvozom še razširjati, zakaj posel je posel. V devetih mesecih se je bistveno zmanjšal posredniški (komisijski) izvoz članic SOZD-a Emona na klirinško področje, zdaj pa pričakujemo, da se bo tudi ta popravil do konca leta.

Kako poslužete z državami v razvoju?

Z rezultati tega poslovanja nikakor ne moremo biti zadovoljni se pa stvari popravljajo, posebej kar zadeva Iran in Kenijo.

Na teh tržiščih bomo morali narediti še precej več. Indeksi porasta dohodka so preko 200 indeksnih točk v devetih mesecih v primerjavi z letom 1984, temu primerno povečujemo tudi OD, pri tem se pa striktno držimo družbenega dogovora, da mora OD rasti 10% počasneje kot dohodek, čeprav pa OD še zdaleč ni dosegel drugih zunajtrgovinskih organizacij.

Zaradi odstopanja OD se

Skupaj izvoz in uvoz			J
Globus	53.088	77%	97
Obala	8.568	12%	97
Agroplod	7.553	14%	86
DO EC	65.209	100%	56

borimo s fluktuacijo delavcev. V četrtem kvartalu pričakujemo zmanjšan porast dohodka zaradi povečanih razlik v cenah blaga zelenega programa na domačem trgu in v tujini, kljub predvideni večji realizaciji v tem času.

In nove investicije oziroma naložbe?

Investicijska sposobnost TOZD-a je kljub sorazmerno dobrim rezultatom zelo slaba, za kar je med drugimi tudi vzrok, velika zaloga jeseni kupljenih blagovnih fondov iz zelenega programa, ki jih spomladi ne moremo dobiti in predstavljajo tudi veliko denarno bremenitev na vloženih sredstvih.

Skupaj z ostalimi DO v SOZD Emona smo šli kot nosilec v odkup skladiščnih prostorov od Integrala, katere bomo koristili za skladiščenje konsignacij, blaga za odkup in predelavo ter za skladiščenje raznega uvoznega blaga.

Kaj pri Globusu sodi pod poglavje novih dejavnosti?

Prizadevamo si, da bi povečali števila kooperacijskih poslov, prav tako se povečuje število kompenzacijskih poslov z DVR, število konsignacij ter dodelavnimi posli. Povečujemo posle v sejemskih aranžmajih z Avstrijo, s tozdom Obala uspešno sodelujemo v poslih MOP s Madžarsko. Precej tesno sodelujemo s Agroplodom, ki še nima svojega lastnega razvojnega programa, da opravljajo uslužnostno dejavnost skladiščenja in predelave uvoznega blaga iz vzhodnoevropskih držav ter priprave blaga za izvoz.

E. I.

Suša lovi ribe

LJUBLJANA, 3. oktobra - Dolgotrajna suša, pomanjkanje vode v strugah naših rek, potokih in jezerih ne pesti samo naše proizvajalce elektrike temveč že skoraj kritično tudi naše ribogojce.

»Že lep čas, več kot mesec dni v ribogojnici v Dragomlju črpamo vodo v bazene z električnimi in motornimi črpalkami ter tako dodajamo vodi kisik, da preprečimo pogin rib. Težave imamo tudi v ribogojnici na Dvoru pri Žužemberku ter v ribogojnici v Ilirski Bistrici. Vode je tu komaj za silo, saj se iz zajetja oskrbuje z vodo tudi Opatija na obali Jadrana,« pravi Andrej Rupnik, direktor delovne organizacije Emona Ribarstvo.

Vse to se seveda močno pozna na dnevnem prirastu. Postrvi hranijo le toliko, da prežive. Če bi jih hranili normalno, bi kaj hitro porabile še tisti kisik, ki ga imajo na voljo. Ob sedanjih cenah dizelskega goriva in električne energije pa predstavlja vsakodnevno črpanje vode izredno velik strošek.



Letos imajo naši gojitelji postrvi dokajšno smolo. Najprej jih je prizadela dolgotrajna zima in zelo nizke temperature, ki pa so se poleti in tudi sedaj v jesen dvignile nenormalno visoko.

Vsemu navkljub, pa so prizadevni delavci te delovne organizacije zabeležili v prvem polletju dobre poslovne rezultate. Skupni dohodek je za 92 odstotkov več kot lani, v rezervni sklad so namenili 50 odstotkov več kot preteklo leto pa tudi v poslovni sklad so dali že polovico od načrtovanega. Lani v poslovni sklad niso mogli dati ničesar.

Kje plavajo postrvi?

Emona Ribarstvo je najmanjša delovna organizacija Emone. Vseh zaposlenih je 32 delavcev. Imajo tri ribogojnice. Največja je v Dvoru pri Žužemberku kjer šest delavcev vzgoji letno 200 ton konzumnih postrvi. Druga po velikosti je ribogojnica v Dragomlju, ki s svojo zmogljivostjo 40 ton v glavnem pokriva potrebe Gorenjske ter turističnih krajev - Bleda, Bohinja in Kranjske gore. V ribogojnici v Dragomlju vzrejajo tudi mladice za lastne potrebe. Letno jih za vse tri ribogojnice potrebujejo okrog milijon dvesto tisoč, dokupiti jih morajo le 200 do 300.000 komadov. Pred leti je bilo ravno obratno.

Najmanjša in tudi najmlajša ribogojnica je v Ilirski Bistrici kjer vzreje letno 10 ton postrvi. Dva prizadevna delavca postorita vse. Agata in Dušan vesta kako se ribam streže, vesta pa postreči tudi tamkajšnjim gospodinjam saj skrbita tudi za prodajo v ilirskobistriški ribarnici.

Kam po ribe?

Čeprav so prednosti ribjega mesa v prehrani ljudi nesporne, so ribe dokaj redek gost na slovenskem krožniku. Le malo bolj pogosto kot pred petdesetimi leti, ko je riba veljala za »gospoko« jed in je bila dražja od govejega mesa ali svinine. Kot postna jed je priplavala le na krožnike premožnejših ljudi, drugim bolj ali manj nedo-

segljiva. Danes velja kilogram postrvi le 700 dinarjev, kilogram govejega mesa je znatno presega.

Naši ribogojci morajo postrvi tudi prodati. V Ljubljani so uredili dve ribarnici, eno na tržnici v Šiški, drugo pa na tržnici v Mostah tako da je gospodinjam vse pri roki. Ribarnico so uredili in opremili tudi v Novem mestu, organizirali pa so še koimenovano ambulanto prodajo, večjim kupcem dostavijo sveže ribe s posebej urejenim avtomobilom kombijem.

Gospodinje, preberite!

Priprava ribe, na ta ali na drug način, zahteva malce več dela kot priprava naravnega zrezka. To ve vsaka gospodinja. Marsikatera pa se prav zaradi lagodnosti ne ustavi pred prodajnim pultom v ribarnici in raje kupi zrezek ali kurje bedro za kosilo ali večerjo in tako za krajši ali daljši čas črta ribe z družinskega jedilnega lista. Marsikatera pa zaradi bojazni čiščenja ribe ali iz neznanja priprave rib slednjih ne kupi.

»Ker to vemo, nameravamo v kratkem presenetiti naše gospodinje in jim ponuditi očiščene zmrznjene in vakuumsko pakirane postrvi. Take bodo potem gospodinjam na voljo v vseh prodajalnah Emone, ki imajo hladilne pulte. Neprijazno delo, čiščenje rib bo tako gospodinjam prihranjeno. Rib bo treba le posoliti, povarjati v moki in speči,« je povedal Andrej Rupnik.

Novost na trgu bo tudi očiščena in prekajena postrvi, vakuumsko pakirana. Čas uporabnosti bo najmanj 14 dni. Potrebno jo bo le olupiti, filetirati in že je hladna dobra večerja nared. Na Švedskem jo kot poslastico postrežejo skoraj v vsakem hotelu. Znani ljubljanski kulinarčni strokovnjak jo priporoča pripravljeno s kislo smetano, ki smo ji dodali malce naribanega hrena.

Nepakirano prekajeno postrvi so v Emoninem ribarstvu že prodajali. Nepoučene gospodinje, le nekatere seveda, so jih nato pekle ali kuhale in pokvarile. V bodoče bodo gospodinje dobile ob nakupu prekajenih postrvi tudi majhen letak z nekaj recepti kako velja pripraviti take ribe. Bodo potem morda ribe le bolj pogosto priplavale na naše krožnike?

Žabe in polži gredo preko meje

Letos poleti so prizadevni delavci Emona Ribarstva odprli v Zrenjaninu odkupno



postajo za odkup polžev in žab za izvoz. V letošnjem letu so dosedaj izvozili že 25 ton žab in 40 ton polžev.

Za izvoz menijo, da še kar gre, vendar opažajo v zadnjem času, da malce zastaja. Močni izvozniki žab in polžev, predvsem z nizkimi cenami so postali Boglari, Turki in Albanci. Razmere pri izvozu tovrstnega blaga pa tudi v Jugoslaviji niso povsem urejene. Nobena skrivnost ni, da se z izvozom žab in polžev ukvarjajo tudi delovne organizacije katerih osnovna dejavnost je poplona diamantna in nima s tem prav nobene zveze.

Z. G.

■ Emonke, Emonci, preberite!

Več za red in družbeno samozaščito

Red velja toliko kot zakon, so vedno govorili ljudje, ki so redoljubni bili navajeni delati v urejenem okolju, ob pravem času in na pravi način. In tako je prav.

Glede na ugotovitve, da v nezadostni meri uresničujemo določbe hišnega reda in s tem ne zagotavljamo potrebne skrbi družbeni samozaščiti in večji varnosti, je bilo z vsemi uporabniki poslovnih stavbe, kakor tudi s samoupravnimi in družbenopolitičnimi organizacijami dogovorjeno, da se v bodoče - od 15. novembra 1985 dalje dosledno izvajajo vsa določila sprejetega hišnega reda, varnostnega načrta in drugih določil, ki vsebujejo določbe varnosti in reda v poslovnih stavbi Emone.

● Od navedenega dne dalje, bomo vsi zaposleni nosili emonske izkaznice na vidnem mestu, ves čas dela.

● Obiskovalci - gostje, poslovni sodelavci, bodo ob prihodu prejeli na recepciji ustrezne oznake, ki jih bodo na vidnem mestu nosili za čas bivanja v poslovnih stavbi.

● Obiskovalce - tuje državljane, bo obvezno sprejel delavec delovne organizacije h kateri je tuji poslovni partner namenjen. Po končanem obisku ga pospremi do izhoda.

Da sodi k splošnemu redu točno prihajanje in odhajanje med in po delu, izdajanje ustreznih dovolilnic, racionalizacija telefonskih pogovorov ter splošen urejen izgled pisarn in ostalih prostorov se razume samo po sebi.

Vodstvo poslovne stavbe Emone bo poskrbelo, da bodo do dneva, ko bomo pričeli dosledno izvajati določila hišnega reda, dobili emonske izkaznice vsi, ki jih še nimajo.

Več o tem boste v teh dneh lahko prebrali na oglasnih deskah vaših temeljnih in delovnih organizacij.

E-Informator

■ EMONA HOTELI POROČAJO

Gostinci v modernejših oblačilih

Z željo pripraviti gostom čimprijetnejše bivanje, so se v hotelih Bernardin odločili, da zamenjajo dokaj tog in barvno strog klasični program oblačil gostinskih delavcev z novimi modeli oblek svetlejših in živahnih barv, v katerih se bodo delavci bolje počutili.

Nove modele delovnih oblek je kreirala oblikovalka Kristina Menih, izdelavala pa tovarna oblačil »Odječa« iz Pule. Prvih so jih predstavili 12. septembra na modni reviji v prostorih ljubljanskega hotla Holiday Inn. Na modni reviji sta sodelovali tudi tovarni »Mura« iz Murske Sobote s svojimi srajcami in kamniški »Svilanit« z modnimi dodatki.

Manekeni so najprej predstavili modele - za osebje strežbe, recepcije in kuharje - ki so bili kreirani posebej za portoroške hotele Bernardin, zatem pa so prikazali še klasični izbor oblek za gostinske delavce.

Z anketo, ki so jo ob tej priložnosti izpolnili gledalci modne revije je bilo ugotovljeno, da na prvi vtis ob obisku hotelske hiše zelo vpliva

osebje s svojimi oblačili in da se v hotel, kjer je urejeno doma, rad vračaš. Primerno oblečeno osebje vpliva tudi na popolnejši videz prostora in ne nazadnje na boljše delo osebja, vse skupaj pa na večji promet hotelske hiše. Anketiranci so tudi menili, da je dobro in pravilno, da se že po obleki vidi, kaj kdo je in kje kdo dela.

Enotno mišljenje vseh je bilo tudi, da je revija pokazala, da se da moda združiti z uporabnostjo.

V okviru modne revije so se s svojimi izdelki predstavili: »Fructal-Alko« z novimi pižama »Club«, Emonin Blagovni center z mesno-zelenjavnimi solatami ter ljubljanski Slovin, ki je pripravil degustacijo programa kakovostnih vin »Avia«, med katerimi so Traminec, Laški rizling, Cabernet Sauvignon in Rosé.

Uspelo predstavitev delovnih oblek, ki bodo, upajmo, že v kratkem popestrile prostore Bernardin, so organizirali DO Emona hoteli skupaj z gostiteljem Grand hotelom Union.

Ana Zalar

Pola miliona domaćih kunića godišnje

Šentjur pri Celju, 15. oktobra
Pre dve godine sagradili smo pet tipskih štala za tov domaćih kunića kod kooperanata na našem području, po 200 ženki i 1.200 mužjaka. Tako imamo osam hiljada kunića (20 tona) komercijalne težine 2,5 kg, koji su ovu težinu postigli u 80 do 90 dana» kaže Savo Ostroško, odgovoran za tehnologiju tova kunića u KK Šentjur (SOUR Merx).

»Elko (hibrid) kunići bi morali dostići komercijalnu težinu u roku 70 dana, ali je naše znanje skromno, zato se još trudimo da bi se što više približili tom cilju. 80 do 85 dana je solidan termin za tov,» kaže Ostroško. »Elko kuniće smo proširili na sve naše kooperante od Maribora do Trebnja, od Ljutomera do Nove Gorice, uključivši i najbliže kooperante u okolini Šentjura. Raspolaze se sa 2.500 ženki, a kojih svaka daje po 40 kunića, a to predstavlja godišnji prirast 100.000 kunića ili 250 tona ko-

mercijalne težine. Postavili smo si cilj da godišnje ostvarimo pola miliona prirasta kunića, a to je prag rentabilnosti ove proizvodnje, koja se mora ravnopravno uključiti u drugo stočarsko proizvodnju, kao što je živinarstvo, svinjogojstvo i tov goveda.

Za sada ide sve u izvoz, ali moramo se pripremiti i na plasman na domaćem tržištu, a kod toga postoji niz otvorenih pitanja, od marketinga do klanice i popularizacije ovog mesa u Jugoslaviji. Upravo radi toga je došlo do saradnje sa Emona Inženiringom, koja bi imala za posledicu pametnu podelu rada. Težimo za time, da bi u celoj Sloveniji imali jedinstven hibrid, jedinstven način tova, tehnologiju, plasman i tehnološki servis.

Ugovor sa E-Inženiringom velikog je značaja za razvoj tova kunića u Sloveniji, čiji centar je svakako Šentjur, obzirom da se upravo tu odvija 90 odsto ove delatnosti u republici.

KK Šentjur i Emona Inženiring sklopili ugovor

U ugovoru o planskoj i poslovnoj saradnji kojeg su sklopili Emona Inženiring i KK Šentjur pri Celju TOK je izričito navedeno da je osnova svrha saradnje zajedničko planiranje, ubrzan i stabilan razvoj tova kunića u Sloveniji, zajednički nastup u ponudi u Jugoslaviji i inostranstvu, zajednička ulaganja isl. kod čega će si partneri razdeliti zadatke.

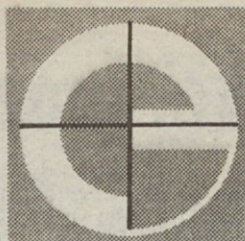
Emona Inženiring će biti zadužen za izradu tehničke dokumentacije za farme kunića, razvijati će i isporučivati opremu i životinje za rasplod (izvan KK) za farmsku proizvodnju, izvoditi radove u kompletnom izvođenju projekata farmi za domaće kuniće u Jugoslaviji i inostranstvu u saradnji sa KK Šentjur, uvoziti

će dedove, te sa stranim partnerima i stručnim institucijama voditi brigu o razvoju tehnologije u oblasti tova kunića.

RO Kmetijski kombinat Šentjur organizovat će proizvodnju kunića – roditelja, te na području KK preuzeti proizvodnju Emona, organizovati proizvodnju u svim objektima, koje će partneri sagraditi na osnovu saglasnosti, razvijati tehnologiju i voditi brigu o veterinarskoj zaštiti, izvoziti kuniće – tovljenike, te ih u okviru SOUR Merx plasirati na domaćem tržištu, obezbediti sopstvene životinje za reprodukciju i isporučivati ih Inženiringu za plasman u okviru kompletnih projekata u Jugoslaviji i inostranstvu.

Ukratko, radi se o jednoj modernoj podeli rada, u kojoj bi oba partnera, sa svim svojim snagama, brinula o razvoju oblasti tova kunića ne samo u Sloveniji, već i o plasmaju farmaskog tova kunića u celoj državi i inostranstvu.

N. I.



informator

Srpskohrvatski
prilog

Visoko priznanje Emoni

BEOGRAD, 23. oktobar – Na svečanom zasjedanju skupštine Fonda Federacije za kreditiranje brzog razvoja nedovoljno razvijenih republika i autonomnih pokrajina, održanom prilikom jubileja ove ustanove, bila su podeljena priznanja i plakete i radnim organizacijama i pojedincima, koji su se istakli svojom delatnošću na ovom području. Predsednik skupštine Fonda Tone Kraševac izručio je Ljubu Filipanu, potpredsedniku SOUR Emoni za njen doprinos u oblasti razvoja privredno nedovoljno razvijenih socijalističkih republika i autonomnih pokrajina, u kojim je Emona prisutna sa tri projekta – izgradnjom turističkog naselja Otrant u Ulcinju, udruživanjem sredstava u Lozi u Bitoli te ulaganjem sredstava u novu tvornicu tekstila Edinstvo u Strumici.

I. P.

POSETILI SMO PTUJ

Sedam tona šećera po hektaru

Ptuj, 8. oktobra – Sa poljoprivrednicima je uvek isto – vreme namaju previše, jer se priroda u svojem večnom krugu nikad niti za časak ne zaustavi. Sad ih zove zemlja sa svojim zrelim plodovima, sad opet treba iskoristiti povoljno vreme. Vreme tu ide nešto sporije samo u januaru i februaru.

»Moramo iskoristiti lepo vreme da spremimo prinos sa polja» kaže nam Damjan Finžgar, inženjer agronomije i stručni šef poljoprivredne proizvodnje u Emoninom Kmetijskom kombinatu u Ptuj.

Zeleno zlato na 122 hektara

»Rod hmelja je ove godine rekordan, čak dve tone po hektaru. I kvalitet je bolji od lanskog. Polja pod hmeljom imamo u Dornavi, Moškanjima, Zavrču, Vidmu kod Ptuja i na Pregarskom, ukupno 122 hektara. Osim ovih imamo još 12 hektara novih polja pod hmeljom,» rekao je Damjan Finžgar.

Hmelj je obran sa strojevima, i već sav prodan. Približno osamdeset odsto su izvozili, a ostalo prodali na domaćem tržištu. Hmelj je za kombinat veoma značajan proizvod, obzirom da izvoz ovog proizvoda predstavlja 60 odsto ukupne vrednosti Kombinatovog izvoza. Prodani hmelj putuje u SAD, SR Nemačku, te čak u daleku Aziju.

Slatka brda na kombinativim poljima

Na njivama kombinata, na Dravskom i Ptujском polju, u dolini Pesnice i Polskave rastu ovih dana brda šećerne repe, koju su kombinativci vade iz zemlje. Sva količina odlazi u tvornicu šećera u Ormožu. Da li je u tvornicu usko grlo, ili je šećerne repe previše? – činjenica je da brda šećerne repe ostanu na odlagalištima po nekoliko dana.

Šećernu repu su počeli spremati oko 23. septembra, računajući da će okončati radove oko 20. oktobra, jasno je da sve ovisi o vremenu.

Izgledi su da će ovogodišnji rod šećerne repe biti manji nego lani. Prolećne kiše, premalo vla-

ge u augustu napravilo je svoje. Kasnije lepo i toplo vreme pripomoglo je da je digestija (sadržana količina šećera) viša od lanske, negde oko 18 odsto, lani je bila 16 odsto. Dakle, ovogodišnja je za 15 do 20 odsto bolja od lanske. Budući da se proizvod plaća obzirom na sadržanu količinu šećera, iako su manje proizveli neće biti na gubitku. Računaju da će proizvesti oko 40 tona šećerne repe po hektaru, a što je približno 7 tona šećera.

Vlaga diže cene kukuruzu

Kukuruz trga ju već 14 dana. Prvi rezultati pokazuju da će ga biti sedam tona po hektaru. Na 1.500 hektara obrati će ga za zrne, a 400 hektara za silažu. Prvi ide u silose u svinjogojiske farme u Dražencima, silažu će upotrebiti za tovljenike i krave muzare.

Kukuruz ima previše vlage, moraju ga sušiti, što ga jasno poskupljuje za utrošenu energiju.

Ovogodišnji prizvod je nešto lošiji od lanskog. Previše vlage u proleće, izvanredno hladan april, a i suša je predugo trajala.

Setva za narednu žetvu

Dok se ratari bave sa spremanjem roda sa polja, moraju već misliti i na narednu žetvu, posla dakle više nego previše.

Uljanu repicu su posejali, već malo gleda iz zemlje. Njome je pokriveno 340 hektara, 80 više nego lani. Sav proizvod otkupljuje tvornica ulja u Slovenskoj Bistrici.

Za šećernu repu su preorali 721 hektar, za pšenicu 1.300 hektara. Zimske brazde za kukuruz spremno čekaju na 2.000 hektara.

U Kungoti pripremaju melioracijski sistem na 150 hektara, u Moškanjima 28 hektara za hmelj. U Polskavi nastavljaju sa melioracijskim radovima na 300 hektara, koje će već narednog proleća zasejati.

Kao što je rekao Damjan Finžgar neresivih problema nemaju, rezervnih delova ima dovoljno, iako su postali veoma skupi, isto je sa gnojivima. Ova predstavlja ju 20 do 30 odsto troškova u ceni proizvoda. Sa gorivima nemaju teškoća.

Z. G.

DRUGI O NAMA:

»Super« (market Osijek) je super

Dočekali smo konačno i novi Super odbrojavajući nestrpljivo dane kada će uz zvuke slavonskih tamburica biti svečano otvoren. Tog subotnjeg popodneva uzbuđeno smo čekali u gužvi na suncu trenutak kada će otvoriti vrata, kako se to obično kaže »za građevinarstvo« a onda – juriš, da vidimo što se skriva iza novih metalnih zidova, mnogo otpornijih na vatru. Da li će to biti opet onaj stari »Super«, ono čudo suvremene trgovine, u koji smo s ponosom vodili gosta, u koji smo često zalazili i s praznim novčanikom, tek toliko da vidimo što ima novo.

Zadovoljni što ponovo hodamo onim istim prostorima (da li baš istim), čini nam se čak da se nikada ništa i nije dogodilo. »Super« je opet tu. A onda pitanja – jeste li bili u novom »Superu«, kakav je? »Super« je stvarno super. Prolaze dani, a mi još istražujemo, završujemo u sve odelje, zavlacićemo nos u skrivene naljepnice s cijenama metražne robe, koju ni ne namjeravamo kupiti, njuškamo uzduš i poprijeko. Pored nove samoposluge, novost – super apoteka. Čak i besplatno mjere krvni tlak. Moramo i to isprobati. Čekamo strpljivo u redu.

Glas Slavonije,
17. 9. 1985

NOVI SAD:

Kongres putničkih agencija SFRJ

U vremenu od 8. do 12. 12., u Novom Sadu će se održati IV. redovni kongres putničkih agencija Jugoslavije. Na kongresu se očekuje prisustvo 500 delegata iz kolektiva putničkih agencija, kao i oko 100 predstavnika iz drugih organizacija sa kojima putničke agencije održavaju čvrste poslovne odnose i sa kojima zajednički rade na razvoju i unapređenju celokupne turističke privrede. Kao i ranijih godina i ovog puta očekuje se prisustvo i aktivno učešće predstavnika organa uprave, turističke društvene organizacije i drugih organizacija koji posredno doprinose razvoju jugoslovenskog turizma.

Pored gore pomenutih IV kongresu će prema predviđanjima prisustvovati i veći broj gostiju iz inostranstva, i to kako predstavnika sličnih nacionalnih i regionalnih udruženja putničkih agencija, tako i predstavnika velikih putničkih agencija, partnera jugoslovenskih organizacija.

Obzirom da se ove godine navršava 30 godina od formiranja Poslovnog udruženja putničkih agencija Jugoslavije, prvi deo kongresa biti će posvećen osvrtni i oceni predenog puta i obelež-

vanju ovog jubileja, te odavanju priznanja veteranima jugoslovenskog turizma.

Posebna priznanja pripremaju se i za ličnosti iz stranih turističkih agencija koje su svojim radom i ličnim zalaganjem dali doprinos razvoju jugoslovenskog turizma.

Tom prilikom je Emonina turistička agencija Globtour podnela predlog da se podeli priznanja nekim njenim saradnicima u inostranstvu sa kojima je ostvarila lepe poslovne rezultate. To su turistički radnici Saveznih sindikata Čehoslovačke, vladnog odbora za turizam Čehoslovačke, turističke agencije Autorist iz Praga, Tatratur, Slovakoturist i Cedok iz Bratislave, zatim agencija Kaufhof iz SR Nemačke i Yugotours iz Londona.

Na kongres će također biti pozvane i delegacije iz onih zemalja u kojima su Jugoslaveni u proteklom razdoblju bili značajni posetioци, i gde se kao takvi i dalje očekuju. Ovom delimično svečanom, jubilarom delu biće posvećeno otvaranje i početak kongresa.

I. P.

mali informator

Plovi, plovi...

Emonin brodič »Vir«, matična luka mu je u Zadru, vozio je ove sezone non-stop turiste na jednodnevne izlete oko Kornata. Kapetan broda Angelo Milić i dva mornara imali su stalno pune ruke posla. Beli brodič, kojeg vuče tristo konja, može primiti 70 do 80 putnika, i još nema takve gužve kakva je u luci, gde obično ponestane vezova. Premalo ih je bilo i u zalivu Telaščica, na Dugom otoku, zato su brodovi bili privezani jedan na drugoga. Prvi sa leve je Globtourov brodič Vir.



Sa izložbe igračaka u Emoni

Blagovni center, tozđ Centromerkur organizovao je svoju šestu izložbu igračaka u poslovnoj zgradi Emona, koja je trajala od 30. septembra do 3. oktobra. Na izložbi je bilo prikazano više od 900 različitih proizvoda domaćih i stranih proizvođača. Većina predstavljenih igračaka je bila domaćih proizvođača – Mehanotehnike iz Izole, Biserke iz Zagreba, splitske Jugoplastike, krapinskog Krateksa, 25. maja iz Labina i t.d. Igračke uveze iz Italije, Čehoslovačke, DR Nemačke i Sovjetskog saveza predstavljale su oko deset odsto prikazanih proizvoda. Spretni Emonini trgovci mislili su sa svojom bogatom paletom proizvoda, koja će u trgovinama predstavljati pravu nasladu za oči naših mališana, baš na sve, od igračke za mališane u kolecvi, do onih složenijih didaktičkih, elektronskih sa oca i sina. Tridesetak radnika Centromerkura, koliko ih je radilo na upriličenoj izložbi, inače zaposlenih u drugim odeljenjima OUR'a, imalo je pune ruke posla da udovolje kupcima iz cele Jugoslavije.

I. P.



Ispravak

U prošlom broju našeg lista, u članku sa naslovom Supermarket u Osijeku odpr potkrala se greška. U petoj alineji članka, u kojoj se navodi da je osiječku lepicu simbolično otvorio Želimir Simić, došlo je do zamene imena – to je naime napravio Mirko Bojanić, predsednik skupštine opštine Osijek.

Ista greška potkrala se na 5. strani, pod slikom sa svečanog otvaranja, gde je prerezao traku i tako otvorio novo robnu kuću Mirko Bojanić, predsednik SO Osijek, kao što bi tekst trebao pravilno da glasi.



»Kozolec« v delikatesnem oddelku ljubljanskega Supermarketa, v katerem više suhomesnate dobrote.

■ Smučarija 85/86

Z Globtouri na sneg in sonce

LJUBLJANA, 29. oktobra – Naša turistična agencija Globtour je letos prva prišla na trg s svojo zimsko ponudbo – ZIMA 85/86 – ki enotedenske pakete v domovini in na tujem (polne in polpenzione) nudi po konkurenčnih cenah, in sicer v domala vseh znanih smučarskih centrih po Sloveniji in Jugoslaviji pa tudi v Avstriji in Italiji.

V Globtouri organizaciji bomo letos lahko smučali na bovskem Kaninu, v Zgornjesavski dolini, na blejskem Zatrniku, bohinjski Kobli in Voglu, na Pokljuki, na slovenjegraških Kopah, Krvavcu, Rogli, Črmošnjicah, na sarajevskih olimpijskih terenih, na Bistri v Makedoniji, na Šar planini in še kje. In na tujem: Mokrine, Koralpe, Mauterndorfu, v Dolomitih, Val Gardeni, Kronplatzu.

Aranžmaji v hotelih in zasebnih sobah. Tedenski paketi so od 12 do 33 tisočakov. V tujini od okoli 44 tisočakov do 100.000 din. Priskrbite si (za podrobnejše informacije) Globtourov prospekt ZIMA 85–86.

N. I.



Na zboru delavcev tozda Trgovina, delovne organizacije Emona Kmetijski kombinat Ptuj, je o priključitvi tozda Mizarstvo spregovoril tudi glavni direktor kombinata Branko Gorjup.



HITACHI, NORDMENDE IN ORION – V času letošnjega sejma elektronike se je na stalnem razstavnem prostoru v salonu Lesnine nasproti Gospodarskega razstavišča kjer razstavljata Hitachi in Nordmende pridružil še Orion.

(Tekst in foto Jure Boruta)

Grand hotel Union osemdesetletnik

(Nadaljevanje s 1. strani)

slednji dan pa se je v hotelu nastanila prva slovenska vlada s predsednikom Borisem Kidričem na čelu in je v njem ostala pol leta.

Delniško družbo so nacionalizirali, slovenska vlada pa je ustanovila hotelsko podjetje z istim imenom – Union.

V hotelu je bilo vedno več gostov, domačih in mednarodnih prireditelj, delegatov na kongresih itd. Vse to pa je zahtevalo novih zmogljivosti in vedno zahtevnejše ponudbe ter storitve.

Ob skromnih finančnih možnostih so v hotelu vso skrb posvečali urejanju zgradbe, od obnove strehe do preureditev kavarne, restavracije, pralnice, obnove pohištva v hotelskih sobah in povečanja zmogljivosti z adaptacijo mansardnih sob. Hkrati pa so skrb posvečali tudi reševanju stanovanjskih problemov zaposlenih delavcev in za izboljšanje njihovega življenjskega standarda.

Iz tega obdobja je pomembno tudi kulturniško delo v kolektivu. Uspešna sta bila pevski zbor in igralna skupina. Na dveh ekonomijah so pridelovali povrtnine ter si tako zagotovili stalno dobavo sveže zelenjave.

Z veliko mero stalnega prizadevanja in s požrtvovalnim delom je kolektiv hotela Union v desetletjih, ki so sledila, nízal uspeh za uspehom, posebno od leta 1950, ko je bil 5. septembra izvoljen prvi delavski svet, ki je prevzel hotel v svoje roke.

Zgrajen je bil novi hotel, nova kuhinja in nova resta-

vacija. Zmogljivosti so se povečala za 100 odstotkov. V prizidku so pridobili 135 sodobnih urejenih sob, številno restavracijskih sedežev se je povečalo za 250 sedežev. Novi del hotela so odprli 12. aprila 1968 leta. V tem času je bila hotelu priključena tudi obnovljena gostilna Tavčarjev hram.

Z novimi hotelskimi zmogljivostmi se je Union uspešno vključil v naglo se razvijajoči inozemski turizem.

Leta 1974 je bil na zboru kolektiva sprejet razvojni načrt za obdobje do leta 1980, ki je bil uresničen s programom za licenčno sodelovanje z največjo hotelsko verigo na svetu Holiday Inn.

Na pobudo predstavnikov mednarodne hotelske organizacije Holiday Inn je bil 5. marca 1974 na Gospodarski zbornici Slovenije sklican informativni sestanek o možnosti vključitve slovenskega hotela v njihovo verigo.

Kolektiv Grand hotela Union, ki je imel v svojem srednjeročnem načrtu predvideno gradnjo novega hotela, se je tega sestanka udeležil in odločil, da zgradi novi hotel v skladu s standardi hotelske verige Holiday Inn, ki ima na vseh kontinentih sveta več kot 1.700 hotelov v več kot 45 državah s skoraj 300.000 sobami.

Z gradnjo hotela Holiday Inn so pričeli v mesecu maju 1977 leta, slovesna otvoritev prvega tovrstnega hotela v Jugoslaviji (drugega so odprli v času olimpijskih iger v Sarajevu) pa je bila 6. septembra 1979 leta.

Novi luksuzni sosed Uni-

on ima 133 sob, vse imajo TV, radio, direktni telefon in klimatske naprave. Hotel ima sauno, bazen, trim kabinet, konferenčne prostore, trgovino s spominki, frizerski salon in garaže za 100 avtomobilov.

Recepcija Holiday Inna je s pomočjo računalniško vodenega sistema Holidex povezana s vso hotelsko verigo Holiday Inn. Preko satelita je možna takojšnja rezervacija sobe v kateremkoli izmed 1.800 hotelov Holiday Inn na svetu.

Vključitev kolektiva Grand hotela Union v mednarodni sistem Holiday Inna, ki zahteva vrhunsko kakovostno raven ponudbe storitev, pomeni zanj visoko priznanje in zaupanje njihovega delu.

Delovnemu kolektivu, ki praznuje te dni svoj visok jubilej čestitamo in mu želimo obilo uspehov pri nadaljnjem razvoju in uveljavljanju hotelske hiše pri njihovih gostih.

E. I.



Hotel Union, osemdesetletnik, ki se ni postaral niti za las

■ NOVI DIREKTORJI V EMONI

Bojan Sedlar novi direktor Grand hotela Union

Delavski svet temeljne organizacije združenega dela Grand hotel Union v Ljubljani, ki sodi v delovno organizacijo Emona hoteli je na seji 18. oktobra 1985 imenoval Bojan Sedlarja za direktorja tozda Grand hotel Union.

Bojan Sedlar je bil rojen 25. aprila 1955 leta v Ljubljani kjer se je tudi šolal in v septembru 1979 leta diplomiral na poslovni smeri – komercialna usmeritev Ekonomske fakultete Borisa Kidriča.

Takoj po opravljeni diplomski se je zaposlil pri Upravi za notranje zadeve Ljubljana – mesto. Od oktobra 1979 leta pa do konca leta 1984 je delal v skupini za blagovni promet, vodja le-te pa je bil od leta 1982.

Letos 14. januarja je prišel v Emono – tozda Grand hotel Union in prevzel dela in opravila pomočnika direktorja tozda, 1. junija pa je bil



imenovan za vršilca dolžnosti direktorja tozda.

Bojan Sedlar je aktiven tudi v družbenopolitičnem delu. Član Zveze komunistov je od leta 1980, v Krajevni skupnosti Stari Vodmat v Ljubljani pa je član delegacije KS v zboru krajevnih skupnosti Skupščine občine Ljubljana Center.

E. I.

■ PO GORENJSKEM SPET AJDA ZORI...

Ni skrbi za domače jedi

DOMŽALE, 25. oktobra (po telefonu) – Emonini poljedelci v Domžalah so letos po dolgem času zopet posejali številne njive z ajdo, žitarico na katero smo že skoraj pozabili, saj razen v obliki ajdovih žgancev skoraj ni bila prisotna v naši prehrani.

Se nedolgo tega so bila polja ob cesti, ki pelje proti Kamniku bela od nežnih cvetov ajde, ki so jih obletavale čebele od številnih čebelarjev. Skoraj ob vsaki njivi je stal tovorjak poln panjev, ki so jih pripeljali na obilno pašo.

Ajde so namlatili 42 ton, prosa pa 70 ton. Kmetijski menijo, da bi bilo ajdove in prosene kaše še več če jim nebi nagajala letošnja suša.

Sedaj so na vrsti mlinarji v Ihanu in na Pšati, da bodo v stopah očistili zrnja in napravili kašo. Pretežni del letošnjega pridelka bo šlo Emonini Dietetiki, nekaj ajde pa bodo zmleli v moko. Tako bodo naše gospodinje spet lahko pripravljale dobre, stare, domače jedi kot so ajdovi žganci, ajdovi štruklji, ajdova kaša s svinjsko kračo, poštengana kaša do mlečne kaše, ki je dobra otroška paša.

Z. G.

Na Ptujem polju 65 traktorjev

PTUJ, 8. oktobra – Na Ptujem polju je te dni izredno živahno. Za 122 delavcev, kolikor jih ima tozda Ptujsko polje Emoninega Kmetijskega kombinata ni skorajda ure počitka. Vsi hit s spravili pridelkov saj jim to omogoča lepo jesensko vreme, ki je kot nalašč za ta opravila.

»Vse zemlje imamo 2.000 hektarjev, od tega kar 1.800 hektarjev njiv. Največ smo posejali koruze, ki jo je kar 800 hektarjev. Oljne repice je 166 ha, ozimne pšenice 600 ha, sladkorne pese 260 ha, hmelja 80 ha, med Dornavo in Podgorco v Slovenskih goricah pa imamo 18 hektarjev vinogradov,« je povedal inž. Franci Sorsak, direktor te poljedelske temeljne organizacije.

Tudi z mehanizacijo niso na tesnem. Imajo 65 traktorjev z močjo od 360 konjskih

sil navzgor, 9 kombajnov za žita in koruzo, 2 kombajna za sladkorno peso ter tri kombajne za koruzo za silažo.

V hlevih imajo 1.250 repov govejih pitancev ter 100 krav molznic.

»Pravkar pulimo peso. Polovico smo jo že dali ormoški tovarni sladkorja. Ugotavljamo, da jo je količinsko manj kot lani, je pa dobre kakovosti. Vsebnost sladkorja znaša 17,5 odstotka. Žanjemo koruzo za zrnje in orjemo za ozimno pšenico. Zatem pride na vrsto globoko oranje za spomladansko setev. Časa nimamo dovolj na razpolago, priganja nas vreme, narava pa ne čaka,« pravi Franci Sorsak in pripomni. »Nekaj počitka in dnevov dopusta bo na voljo v decembru in januarju, februarja pa bomo zopet na poljih.«

Z. G.

Dve priznanji hotelu Union

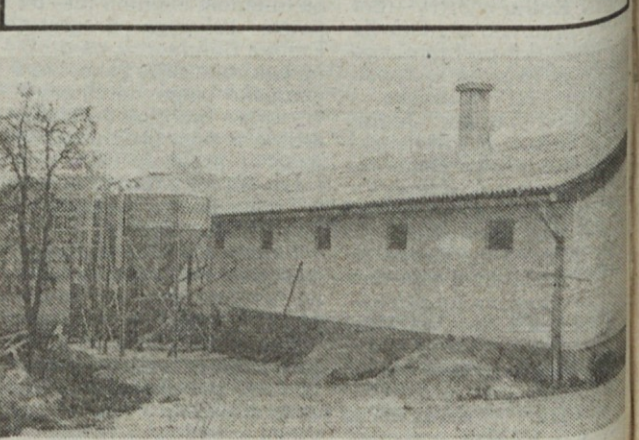
Splošno združenje gostinstva in turizma Slovenije je ob 80-letnici poslovanja podelilo Grand hotelu Union priznanje za uspešno in prizadevno delo pri razvoju tranzitnega in poslovnega turizma.

Priznanje je kolektiv Uniona prejel na seji skupščine združenja 29. marca 1985 leta

Turistična zveza Slovenije je ob 80-letnici izročila kolektivu Grand hotela Uniona priznanje za dolgoletno in uspešno delo pri razvoju turizma v Sloveniji

Iskreno čestitamo!

Uredništvo



Farma kuncev pri Šentjurju – pri Celju

BALINANJE

Franci Rode dvakrat tretji na svetu

LJUBLJANA, 18. oktobra – V zadnji številki našega glasila so zapisali, da imamo med Emonci državnega prvaka v bowlingu. Takrat še v uredništvu nismo vedeli, da imamo med mladimi Emonci mladinskega državnega reprezentanta v balinanju, ki je že lani na svetovnem prvenstvu v Italiji v Cordillanu osvojil odlično tretje mesto. Letos je ta izjemni rezultat ponovil na svetovnem mladinskem prvenstvu 23. julija 1985 v Ma-

asmekelnu, blizu Bruslja v Belgiji.

Komaj osemnajstletni **Franci Rode**, komercialno obračunski referent v Emonini zunanji trgovini, se je z balinanjem začel ukvarjati z osmimi leti, ko je na balinišča spremljal očeta, ki je tudi sam odličen tekmovalac, v državnem merilu je osvojil četrto mesto.

Z enajstimi leti je Franci že pričel tekrovati in nizati uspeh za uspehom. Leta 1978 je na prvenstvu Ljub-

ljane pri mladincih osvojil tretje mesto. Prihodnje leto je postal prvak Ljubljane, lani pa je že osvojil I. mesto na republiškem prvenstvu mladincev. Kot dober tekmovalac je sodeloval tudi na članskih tekmovanjih – lani je bil prvi med člani Ljubljane, letos pa je osvojil III. mesto med člani posamezno

in IV. mesto v izbujanju (tolčenju) na državnem prvenstvu.

Leta 1984 se je uvrstil v državno mladinsko reprezentanco in takoj dosegel velik mednarodni uspeh sejma na svetovnem prvenstvu nastopajo najboljši balinarji iz Francije, Italije, Alžirije, Tunisa, Španije, Monaca, ZR Nemčije, Švice, Grčije, Belgije, Luksemburga, ZDA in Jugoslavije.

Kot pravi sam, trenira 5 krat tedensko po 3 do 4 ure pod vodstvom svojega trenerja. Je član balinarskega društva Polje in bo letos odigral še dve mednarodni tekmi, prijateljsko tekmo v Lyonu v Franciji in pravtako v Gorici, kamor bo odpotoval z našo reprezentanco.

V vitrini njegove sobe je že peštra zbirka pokalov in medalj, ki jo bo s svojo zagnanostjo in predanostjo temu športu sigurno še obogatil.

Na njegovi športni poti mu želimo obilo uspehov.

Matjaž B.



Franci Rode

Popravek

V prispevku »Tisoč ljudi v stolpnici« nam je tiskarski škrat postaral Emonko za natanko 45 let, saj se mu je zapisalo »Emonka praznuje petdesetletnico«.

Pravilna rešitev nagradnega E-stebra

Na naslov uredništva je prispelo kar lepo število rešitev nagradnega E-stebra ter sklepamo, da pravilna rešitev našim reševalcem ni delala večjih preglavic. Pravilna rešitev je: N, no, nome, Emona, Nemo, Emo, Mo, O, ro, Ora, Argo, gorna, gorman, agronom, agronoma, Agroemona.

Zreb je bil naklonjen naslednjim reševalcem, ki prejmejo:

1. nagrado – vrednostni bon za 700 din: Pavla Lukanič, E-MIZ Zalog;
2. nagrado – vrednostni bon za 600 din: Tončka Stefančič, Emona Ilirija, Ilirska Bistrica;
3. nagrado – vrednostni bon za 500 din: Irma Djuzič, Poslovna stavba Emone, Šmartinska 130;
4. nagrado – vrednostni bon za 400 din: Rozi Janežič, upokojenka Emone, Ljubljana, Železnikarjeva 10 P;
5. nagrado – vrednostni bon za 300 din: Malči Kavčič, Supermarket, Ljubljana.

Čestitamo!

XII. RAZSTAVA SLIK V EMONKI
Srca in mostovi

Akademski slikar Mladen Jernejec se nam v Emoni predstavlja s serijo slik iz ciklov Lectove ljubezni in Pariški mostovi. Prvi je nastal pred dobrimi dvema leti, drugi pa ob lanskem avtorjevem bivanju v Parizu.

Mladen Jernejec nam ljubezno ohranja male lectove simbole, ki jih z nezadržno industrializacijo vedno bolj pozabljam. Če se ozremo nekoliko nazaj v zgodovino in pobrskamo po etnološki literaturi bomo našli, da lectarska obrt sodi med eno od najstarejših na naših tleh. Prvi zapiski o tej obrti, s Stajerskega na primer, so znani že iz konca 13. stoletja, v naslednjih obdobjih je bilo lectarjev čedalje več. Tudi

danes jih je še nekaj, ki izdelujejo to blago po starem izročilu. Iz lecta so izdelani konjički, ogrlice za otroke, punčke, drevesca. Najbolj iskani predmet na lectarskih štandih pa je srce. Ta mali simbol ljubezni je živo rdeče obarvan, baročno oblikovan z aplikacijami.

V Pariških mostovih je avtor upodobil nekaj slikovitih vedut, ki jih to mesto ponuja kot neštete inspiracije in možnosti. Odločil se je za pariške mostove. Te trdne betonske zgradbe je dematerializiral, obarval jih je z živimi favvističnimi barvami in jim vdihnil pravilnost, – meni v prospektu Metka Simončič, umetnostna zgodovinarica, ko predstavlja slikarja Mladena Jernejca.



Mladen Jernejec, akademski slikar – pod srcem drugi z leve. (foto – J. B.)

Ptujčani, hvala!

Iskreno se zahvaljujemo vsem, ki so nam kakorkoli omogočili strokovno ekskurzijo na Ptuj in njegovo okolico ter ogleda in pogovore v raznih OZD.

Še posebej pa smo dolžni zahvalo za izredno zavzetost in gostoljubnost Marjanu Ostrošku, direktorju ptujskega Merkurja, Janiju Goncu, Bojanu Kocjanu, in Franji Čehovi iz kmetijskega kombinata na Ptuju ter Martini Pogačarjevi, poslovodkinji emonskega centra Štepanjsko naselje.

Slušatelji poslovske šole emonskega oddelka iz Kopra in Ljubljane

Nagradni E-rebus

Ker v tej številki pišemo o Emonini delovni organizaciji Ribarstvo, smo na to temo pripravili tudi nagradni rebus. Reševanje rebusa ni tako težko kot izgleda na prvi pogled. Na list papirja napišemo kar predstavlja slika. Če je na primer na sliki vino-

grad je rešitev lahko – ali vinograd, trta, trs, grozdje in podobno. Vejica v rebusu pomeni – črtati eno črko, dve vejici – črtati dve črki itd. Kaj kmalu pridete potem do rešitve. Le pogumno na delo!

Rešitve nagradnega rebu-

sa vsaj v dveh tednih zatem, ko boste prejeli E-Informator pošljite na naslov uredništva: 61000 Ljubljana, Šmartinska c. 130, na kuverto pa obvezno napišite: »Nagradni E-rebus«.

Informator vas obvešča in tudi nagrajuje. Uredništvo

Maximarket prodaja
»zdravo in naravno«!

Revija »Zdravje« je dala pobudo trgovcem Maximarketa, da v času že tradicionalnega sejma »za zdravo okolje« na Gospodarskem razstavišču odpre prodajni paviljon, skupno kar na 300 m².

Trgovci naše največje hiše so sprejeli izziv in se dogovorili s proizvajalci, ki imajo blago brez vsakršnih dodatkov in konzervansov, z eno besedo »naravno«.

Našejmone nekaj »naravnih« proizvajalcev hrane, ki so napolnili Maximarketove police: Ljubljanske mlekarne, Pkb-Beograd, Žito-Ljubljana, Pliva-Zagreb, Fructal-Ajdovščina, Carnex, Takovo, Kraš-Zagreb, Zvezda-Zagreb, Upi-Sarajevo, Biljne apoteke-Beograd in Pekarna-MM.

Da je delo potekalo nemoteno od postavitve do konca gre zasluga vsem, ki so delali štiri dni od jutra do večera na razstavišču in drugim, ki so morali namesto teh delati v obeh izmenah.

Tako so bili polno zaposleni trgovci iz A-etaže, aranžerji in hišni mizar. Izkazala se je dobavna služba za sprotno dovažanje blaga kakor tudi gostinci, ki so jim pripravili dobre malice. Največ povpraševanja je bilo po kruhu iz pekarn MM, sirih ljubljanskih mlekar in izdelkih iz soje.

Vsi izdelki, ki so bili naprodaj na sejmu so lahko se lahko še vedno dobijo v Maximarketu.

Razstavljeni prodajni prostor je z Gospodarskega razstavišča preseljen, seveda v mini izvedbi, v etažo A Maximarketa. V teh dneh bo kupcem na voljo tudi neprečiščen sladkor in neoluščen riž.

Matija Kafol

Je barčica zaplavala...

PTUJ, 14. septembra – Delavci temeljne organizacije Gostinstvo »Haloški biser« Ptuj, smo slovesno predali svojemu namenu pomola na reki Dravi pri novi restavraciji Ribič in pri Ptujskih toplicah, ter ranco Biserko.

Po pozdravnem govoru jo je s šampanjcem krstila Marija Magdalenc – članica izvršnega sveta občine Ptuj – odgovorna za področje gostinstva in turizma.

Prve goste je popeljal na vožnjo po Dravi kapitan Marjan Berlič, starejši.

Biserka ima na voljo 30 pokritih sedežev, poganja jo Tomosov motor, vozila bo goste iz starega mestnega jedra – to je izpred restavracije Ribič do Ptujskih toplic in nazaj ter tudi po akumulacijskem jezeru. Cena vožnje je 100 din po osebi do toplic in nazaj.

Pri izdelavi pomola in rance so sodelovali TOZD Gradbeni remont, Vodno gospodarstvo Ptuj, Forstnerič Alojz, Gradis idr. Naložba je stala blizu 1,5 milijona din.

Biserka bo gotovo popestrila gostinsko in turistično ponudbo v Ptuju in morda pripomogla k še hitrejšemu razvoju vodnih športov na ptujskem akumulacijskem jezeru.

Irena KOVAČIČ



Emona – izobraževanje

Šolski ključ za peto generacijo

Ljubljana, oktobra – V začetku meseca so že leto dni šolajoči se Emonci, ki se ob delu izobražujejo na V. stopnji ekonomske usmeritve v organiziranem oddelku Emona v Ljubljani, pred vhomom v malo sejno sobo predali velik črni ključ novi generaciji.

Predragi fantje in dekleta, ki znanja kup se vam obeta, predajam vam ta črni ključ, ki »ofna« vrata trdih buč,

je s pozdravno pesmico nagovorila predsednica starega oddelka »prvošolčke«, ki so imeli okoli vratu zavezane rumene rutice.

Tako so v Emoni začeli pouk novi slušatelji poslovske šole, teh je v oddelku kar 43, v Ljubljani je to že peti oddelek.

Na Ptuju pa smo skupaj s ptujsko srednjo šolo družboslovne in ekonomske usmeritve tudi organizirali oddelek Emona; slušatelji tega emonskega oddelka bodo začeli s prvimi predavanji konec meseca oktobra.

Vesna Raztresen

Stodvajset tort na dan

CELJE, 17. okt. – Niso redki dnevi, ko slaščičarke celjskega hotela Evropa izdelajo tudi po 120 raznovrstnih sadnih tort, ki slove bližu in daleč, običajno pa »samo« okoli 70 do 80, zato jih nikdar ne zmanjka, kakor jih je nekdanj. Zato pravzaprav ni čudno, da je restavracija Evrope ena redka hotelskih, ki nima izgube v hotelih, ki se sicer otepa z izgubami.

Predlansko izgubo 1,4 milijarde dinarjev so v Evropi lani zmanjšali na 400 S milijonov, letos pa naj bi skopnela na vsega 200 S milijonov din, vendar kolektiv upravičeno pričakuje, da se bo morda znebil tudi te in ob koncu leto splaval na zeleno vejo, kakor pravi Avgust Fekonja, namestnik direktorja hotela Evrope.

Kakor je že običaj, mestni hoteli v prvi polovici leta bolj težko dihaajo, potem po dopustih pa se začne njihova sezona, kar se posebej velja za hotele, ki so odrezani od glavnih cestnih komunikacij. In: največji vpliv na poslovni rezultat ima zadnje čase energija (plin in elektrika), ki povprečno mesečno dosežejo 140 S milijonov din, letno pa kar 1,5 S milijarde dinarjev. Evropa se razen tega otepa z neplaniranimi vzdrževalnimi stroški, zakaj novi hotel je bil zgrajen

zelo površno in nestrokovno, zato zahteva stalna popravila (instalacije, izolacija ipd).

In kje je skrivnost uspešnosti hotelske restavracije? V pestrosti kulinaricnih programov, ki se vrste vse leto in še posebej v jesensko zimski sezoni: madžarska, istrska, vojvodinska, sezonska, italijanska kuhinja, ki so izjemno privlačne za goste ob spremljavi primerne glasbe. Restavracija je pridobila 70 novih sedežev, kar pomeni razširjeno ponudbo za delovne kolektive, proslave in razne prireditve.

Za prihodnje leto je Evropa podpisala pogodbe z Nizozemci, ki bodo v njej gostovali vse od maja do septembra. To je približno en avtobus polpenzijskih gostov na štirinajst dni ali 500 gostov (7 tisoč prenočitev) čez vso sezono. Gre za konvertibilne goste, ki odhajajo na piknike na Ptuj in v Savinjsko dolino, degustirajo najboljša slovenska vina v organizaciji Haloškega biserja ipd.

Ze septembra je bila Evropa 145 S milijonov din nad letnim planom, kar je dovolj zgovoren podatek za optimistično pričakovanje letnega obračuna, še posebej glede na njihovo glavno sezono, ki je jeseni. Njihova parola: »Zmeraj se mora nekaj do-

gajati«, je nedvomno obrodila pozitiven rezultat: gobarska pojedina, ribja pojedina, kmečke sezonske jedi itd.

Med posebne ponudbe Evrope sodijo sadne torte, kakor smo že rekli. V izrednih dnevih narede štiri slaščičarke tudi 120 tort, kar letno pomeni, torte razrezane na kose, neprekinjen kos od Celja do Rogaške Slatine! Ali: 3 vagoni sladkega materiala, poudarja Avgust Fekonja.

Evropa zaposluje od 72 do 75 delavcev, mesečno mora spraviti pod streho 1,5 S milijarde din, če želi zadovoljiti

vse svoje potrebe z osebnimi dohodki vred.

Ključni problem je kadrovski, saj ima Evropa najnižji OD 2,6 S milijona din in najvišjega 7,5 S milijona din, s čimer se uvršča na zadnje mesto med celjskimi gostinci, kar pa se zna kaj hitro, takoj ko bodo splavali iz izgube, občutno popraviti, kakor so prepričani najpriazdevnejši delavci tega hotelskega delovnega kolektiva.

Mimogrede: včasih so torte prodajali od 11. do 16. ure, zdaj jih od 8. do 20.30. Včasih jih je zmanjkovalo, zdaj jih ne sme.

N. I.

■ IZ BERNARDINA

Priznanje za dobro delo

PORTOROŽ, 18. oktobra (Po telefonu) – Na slavnostni seji občinske skupščine Piran, ki je bila v počastitev občinskega praznika 12. oktobra, v portoroškem avditoriju, je izročil Drago Žerjal, predsednik občine Piran Ivanu Siliču, direktorju tozda Hotela Bernardin, občinsko priznanje za najuspešnejšo izvenpenzijsko ponudbo hotelov Bernardin v letošnji turistični sezoni. Hoteli Bernardina so si to priznanje resnično zaslužili saj so v sezoni takorekoč non-stop razne prireditve. O številnih smo poročali tudi v našem glasilu. Priznanje jim bo vsekakor tudi vzpodbuda za bodoče delo. V čast si ga

štejejo lahko vsi zaposleni, saj so vsi bolj ali manj s prizadevnim delom prispevali k dobremu imenu hotelske hiše.

Drugo, prav tako priznanje je osebno prejela delavka Hotelov Bernardin Ema Marks. V Snake baru Grand hotela Emona je vsako sredo odlično pripravila in vodila »Bier Fest« na katerem so gostom postregli s pečeni odojki in jagenjčki ter seveda z obveznim pivom.

Od ostalih hotelskih hiš v tem turističnem centru sta priznanje prejela le še gostinstvo Marina tozda Casino ter Terme hotela Palas.

Elida Škapin

■ REFERENDUMI

Trgovina in Mizarstvo

LJUBLJANA, 24. okt. (po telefonu) – Z referendumom so se delavci v dveh tozdi Emoninega Kmetijskega kombinata na Ptujju odločali za priključitev tozda Mizarstvo v tozdo Trgovina. Referenduma sta uspela.

V tozdu Trgovina je referendum uspel 76 odstotno. Od skupnega števila vpisanih volilcev 37 je glasovalo 33 delavcev. ZA se je odločilo 28 delavcev, proti pa je bilo 5 delavcev. Neveljavnih glasovnic ni bilo.

V tozdu Mizarstvo je od skupnega števila 55 v volilni imenik vpisanih volilcev glasovalo 51 delavcev. Za priključitev je bilo 39 delavcev, proti priključitvi sedem delavcev, neveljavnih glasovnic pa je bilo 5. Referendum je tako uspel 71 odstotno.

Tozdu Mizarstvo je že dalj časa posloval z izgubo. V kombinatu so o tem razpravljali in preudarjali kako sanirati poslovanje tega tozda, vsa prizadevanja pa niso bila uspešna. Po temeljitih

preudarkih z vodstvenimi delavci, med njimi tozda Trgovina, ki se edina v delovni organizaciji ukvarja z lesarstvom, in strokovnimi službami, so prišli do sklepa, da obstaja možnost rešitve problema tudi znotraj ptujškega kombinata. Tozdu Mizarstvo naj bi se pripojil tozdu Trgovina.

S pripojitvijo tozda Mizarstvo se glavna dejavnost tozda Trgovina ne spremeni, dopolnile bi se le stranske dejavnosti.

Glede na izid referenduma se bo po pokritju izgube izkazane v periodičnem obračunu v tozdu Mizarstvo slednji pripojil v tozdu Trgovina, brez fiktivne aktive in pasive, po sedanji knjižni vrednosti se prenesejo vsa osnovna in obratna sredstva.

Spremenil pa se bo ime tozda Trgovina, ki se bo po slej glasilo: TOZD Jelka, trgovina in predelava lesa Ptuj.

Miša Pišek

■ POVEČAN AVTOKAMP V ČATEŽU

Sto novih prostorov

ČATEŽ OB SAVI, 25. oktobra (po telefonu) – Danes so v Čateških toplicah slovesno odprli povečan avtokamp (1,5 hektarja ali sto novih prostorov). Gre za naložbo 5 starih milijard dinarjev, od tega dve posojili, ostalo so lastna sredstva.

Na novem prostoru so zgradili sanitarno stavbo: WC, prhe in pomivalne prostore. V kampu je sedaj prostora za 600 avtomobilov, kar pomeni, da kamp dnevno lahko sprejme nad 2.000 turistov.

Letos so v kampu zabeležili 70.000 prenočitev, od tega 10.500 tujih. Od 3,6 hektarjev zemlje, ki so jo kupili letos za razširitev avtokampa so jo dosedaj uredili 1,5 ha, na ostalih dveh pa bodo prihodnje leto postavili 100 počitniških kontejnerjev delovnih organizacij iz vse Slovenije.

N. I.



Začetek gradnje prizidka Emonke na Šmartinski

■ NOVI PROIZVODNI PROSTORI EMONKE

»Aneks« do konca januarja

LJUBLJANA, 19. okt. – Po pogodbi z izvajalcem del – SCT – naj bi bil prizidek ali »aneks« k poslovni zgradbi Emona – Emonke – pod streho do konca januarja 86. Gre za gradnjo trinadstropne povezovalne stavbe med obstoječo in načrtovano bodočo poslovno stavbo Emona v bruto izmeri 970 kv. metrov površine. Investicija 12,4 S milijarde dinarjev, investitor Globtour.

Globtour kot ena naših najuspešnejših organizacij, tako znotraj sozda kot v Jugoslaviji, je spričo širitve svojih dejavnosti znotraj poslovne stavbe že dlje časa utesenjen, poudarja Boris Kristančič, podpredsednik poslovnega odbora sozda za investicije, zato je prišlo do te odločitve. Novi prostori bodo v prvi vrsti namenjeni za širjenje tako imenovanih proizvodnih dejavnosti Globtoura, kot so elektronska obdelava podatkov, marketing služba in podobne neposredne poslovne dejavnosti. Prizidek hkrati predstavlja funkcionalno povezavo z bodočo poslovno stavbo Emona po prvotno začetnem programu, kar pomeni začetek gradnje druge faze Emonke.

Po dograditvi se bodo Emona hoteli iz 10. nadstropja preselili v prizidek in vse nadstropje prepustili Globtouru. Preostanek novih prostorov bo namenjen za druge dejavnosti sozda, in sicer bodo tu našle prostor učilnice za izobraževanje, govorilnice in sejne sobe, skratka vse tiste dejavnosti, ki so se morale zaradi pomanjkanja prostora v Emonki umakniti pisarnam. Potreba po prostorih pa je seveda še več. Skratka, aneks ali prizidek predstavlja proizvodno poslovne prostore v najčistejšem pomenu te besede. Spričo stalnega širjenja proizvodnih dejavnosti in posebej njegove najuspešnejše organizacije, turistične agencije Globtour, je nujno potreben.

N. I.

■ NOVA AKCIJA MERKURJA:

Dobro jutro iz Emona!

LJUBLJANA, 23. oktobra – Ze nekaj dni napovedovalca radia Ljubljana nekaj pred šesto uro zjutraj pozdravi poslušalce z »dobro jutro«, ki jim ga zaželijo prodajalci ljubljanskega Merkurja.

Sax Milan, direktor komercialne te naše največje delovne organizacije je povedal, da s tem vsakodnevnim jutranjim pozdravom opozorimo potrošnike na novo prodajno akcijo: »Merkur vsak dan«.

Od 21. oktobra 1985 dalje so namreč vsak dan v neki prodajalni Emona na voljo dva ali tri izdelki splošne potrošnje, ki so za 20 – 30% cenejši.

Z novo akcijo smo pričeli 21. oktobra v prodajnem centru Nove Jarše, kjer so po ugodnejši ceni prodajali mleto meso in zobno pasto Radentax. Do konca meseca oktobra bodo te akcije v vseh E-Centrih, TH Maxi-

market, Centromerkurju in Supermarketu Ljubljana, vedno z drugimi izdelki zdat tega zdat onega proizvajalca.

Z že uveljavljenimi E-četrtki bo Merkur 7. novembra prvič »prestopil« tudi republiško mejo, ko bo to obliko pospeševanja prodaje predstavil v novem Supermarketu v Osijeku. Po zagotovilih Milana Saxa, se bo Merkur v Osijeku še posebej potrudil, da bi tudi pri Osijecanih E-četrtki postali priljubljeni. V komercialni službi že pripravljamo nove aktivnosti kot na primer oskrbo delavcev v večjih poslovnih enotah, pravočasno pripravo za Dedka Mrza in druge.

Od 20. novembra dalje pa bo v vseh prodajnih enotah pričela teči novoletna prodajna akcija. Na voljo bo deset izdelkov, ki bodo cenejši okrog 20%.

Več in podrobneje o tem v prihodnji številki.

Pavel Groznik



■ IZ KK PTUJ

Sušilnica posušila probleme

DRAŽENCI, 9. okt. – »Naložba v novo sušilnico, veljala je 480 milijonov dinarjev, je popolnoma odpravila probleme jesenske žetve in setve, ki smo jih imeli zaradi premajhne zmogljivosti stare sušilnice«, je povedal Franc Ivančič, direktor Tovarne močnih krmil Emoninega Kmetijskega kombinata na Ptujju.

Dela na novi sušilnici so zastavili sredi meseca marca letos, 26. septembra pa so v njej že pričeli sušiti zrnja letošnje žetve.

Zmogljivost sušilnice je 30 ton na uro, oziroma 700 ton žita ali koruze posuše od 35 odstotkov vlage na dopustnih 14 odstotkov v času 24 ur. Ob jesenskih spravilih ne preneha delo niti za hip.

Za primerjavo naj povejmo, da je stara sušilnica, stoj v neposredni bližini, imela zmogljivost le 12 ton na uro kar je bilo odločno premalo.

Delo sušilnice je popolnoma avtomatizirano in jo upravlja le en človek. Zadostne zmogljivosti obeh sušilnic jim sedaj omogoča, edinim v Jugoslaviji, tako imenovano dvostopenjsko sušenje.

Zito najprej osuše na 20 odstotno vlago in ga dajo v silos imenovan »tampon«. V njem ostane 10 ur pri temperaturi 70 C. V stari sušilnici posuše zatem žito na 14 odstotno vlažnost, nato pa ga spravijo v silose.

Nosilec povedane naložbe je bil tozdr Dravsko polje, sodelovali pa so še tozdi Ptujsko polje, farma prašičev in tovarna močnih krmil v Draženci.

Gradbena dela je opravilo Komunalno podjetje Ptuj, sušilnico Cevovod iz Maribora, transportno opremo Mlinostroj, sodelovali pa so še ptujski IMP in ljubljanska Iskra.

Z. G.



informatore
glasilo delavcev sozda emona ljubljana

Izhaja enkrat mesečno – Glavni in odgovorni urednik Miran Blaha. Uredniški odbor: Dušan Bračun, Ferdo Cigale, Mira Došič, Pavel Groznik, Jure Križnar, Marjan Pirc, Mihaela Pišek, Tatjana Slabajna, Mira Težak, Janez Zagmajster. Uredništvo: 61000 Ljubljana, Šmartinska cesta 130, tel. 441-944. Tisk CGP »Delo«, Ljubljana – naklada 13.500 izvodov. Oproščeno temeljnega prometnega davka od prometa proizvodov.