



informator

glasilo delavcev SOZD emona ljubljana

Leto 16 avgust 1985 št. 150

NOVOST V MESNI INDUSTRIJI

Notranji nadzor daje več

ZALOG, 25. julija – »Z vodstvenimi delavci naše delovne organizacije smo se dogovorili in že v mesecu januarju letos pričeli z izvajanjem samokontrole dela in opravil,« sta povedala **Stefan Jazbec**, obratovodja, ki ima v Mesni industriji na skrbi hlevne, klavnice in črvarno in **Stefan Hribar**, kmetijski tehnik in vodja hleva. Dogovorili so se, da bo samokontrola, imenujejo jo tudi avtokontrola, vodila **Ana Bregarjeva**, ki je vodja kakovosti v delovni organizaciji.

»Bistvo kontrole je, da ugotovimo kje delamo napake, ki vplivajo na kakovost dela in vzporedno potem tudi na kakovost izdelkov ter da jih ob delu sami odpravimo ali pa predlagamo tehnične izboljšave, če je to potrebno. Prostovoljno so se za samokontrolo odločili štirje delavci, eden v hlevu – **Stefka Hribar**, v klavnici **Ivan Izlakar** in jaz, v črvarni pa **Franc Janežič**, vodja črvarne,« pravi **Stefan Jazbec**.

Svoje delo kontrolirajo večkrat dnevno. Prva kontrola je pred pričetkom dela, kakih 20 minut pred šesto uro zjutraj. Takrat kontrolirajo splošno in osebno higieno, zaščitna sredstva, vodovodne naprave in podobno.

Med delovnim časom izmene izvrše kontrolo še trikrat. Ugotavljajo predvsem kakovost dela ter izvajanje vseh predpisov, ki jih zahteva živilska industrija, vse ugotovitve in eventuelne napake pa vpišejo v posebne obrazce.

Stefka Hribar je povedala, da obsega kontrola tudi osebno higieno kot je umivanje, redno britje, striženje, redno preoblačenje delovnih in higienskih oblačil, humano ravnanje z živalmi in ne nazadnje tudi medsebojni odnosi in odnos do dela in zaupanih sredstev.

Stefan Jazbec pa je dodal, da kontrolirajo kakovost dela tako pri klanju, razkoževanju, razsekovanju ter uporabljanju sterilizatorjev, saj mora delavec ob vsaki živili obvezno sterilizirati nože in brus.

Na sestankih, ki jih imajo vsak teden skupaj obravnavajo ugotovitve in napake ter predlagajo kje in kako ukrepati, da bi bilo bolje. Tem sestankom, ki jih vodi **Ani Bregar** prisostvuje tudi redni kontrolor, ki prav tako trikrat ali štirikrat dnevno kontrolira in zapisuje svoje ugotovitve. S primerjavo zapiskov samokontrole in redne kontrole kaj hitro ugotove eventuelna odstopanja, ki jih potem obravnavajo. Odstopanja so seveda tudi možna saj je med obema kontrolama časovni presledek, katerikrat tudi celo uro.

»Napake, posebno tiste, ki gredo na rovaš kakovosti dela in izdelkov bremene ves oddelek. Pritisk dobrih in vestnih delavcev na tiste, ki delajo napake je dokaj močan, in niso osamljeni primeri,« ko je bilo potrebno, da je bil delavec premeščen na drugo delo v oddeleku ali pa v drug oddelek. Seveda se to čestokrat odraža tudi na osebnem dohodku.

»Uspehi samokontrole so že tu. Lahko rečemo, da smo za osebne napake v skoraj 80 odstotkih že odpravili, napake, ki pa zahtevajo tehnične izboljšave odpravljamo počasneje, tako hitro, kolikor nam je denarja na voljo,« sta povedala **Jazbec** in **Hribar**.

Z. G.

 **emona hoteli**

ŽETEV REŽE ČAS DOPUSTOV

Manjši pridelek pšenice

DOMŽALE, 25. julija – »Letošnja žetev kasni za dober teden,« ugotavlja **Joža Matjanova**, dipl. inženir agronomije domžalskega tozda Agroemone – Poljedelstvo govedoreja.

»Ozimni ječmen, skupaj z jarim smo ga imeli na 271 hektarjih, je že teden dni pod varno streho. Pridelek je tolikšen kolikor smo ga načrtovali. Poželi smo ga na poljih v Zadobrovi, Drnovem, na Pšati in v Vodica. Doma ga bomo za krmo obdržali 150 ton, ostalo pa bomo poslali v pivovarno Laško. Tja bomo prodali tudi ves jari ječmen.

Oljno ogrščico smo posejali prav tako kot ječmen v štirih naših enotah. Skupaj jo je bilo posejane na 149 hektarjih. Spravilo je že skoraj končano, pridelek pa je zaradi tega ker je polegla pod pričakovanim. Pri polganju se je osipala, zato je pridelek letos le 23 stotov na hektar, ali po novem 23 deciton (dct). Vso oljno ogrščico bomo prodali oljarni v Slovenski Bistrici.

Z žetvijo pšenice, imamo jo na 411 hektarjih, smo pričeli v torek 23. tega meseca. Vreme nam gre na roko kot pravimo, skuša nekako popraviti pretekla dni, ko je dan za dnevom deževalo. S pridelkom pšenice ne bomo zadovoljni, saj vse kaže, da bo letina pod poprečjem. Predvidevali smo 42 dct na hektar, dosedanje ugotovitve pa kažejo, da bo kar dobro, če bomo dosegli 40 dct na hektar. Trenutno delamo s štirimi kombajni, čez dan ali dva pa bodo na pšenična polja prišli še štirje, ki sedaj kon-

čujejo s pravilom oljne ogrščice.

Pšenico bomo po pogodbi prodali ljubljanskemu Zitu.

Ozko grlo predstavlja pri nas že malce zastarela sušilnica v Drnovem. Vse žitarice moramo seveda še dodatno osušiti. V začetku žetve je imela pšenica 20 do 22 odstotkov vlage. Te dni jo je imela že manj, prišla je na 18 odstotkov, imeti pa jo sme le 14 odstotkov. Oljno ogrščico smo morali osuševati na 7 odstotkov vlage, pri žetvi pa jo je imela 16 do 18 odstotkov,« pravi **Joža Matjanova**.

Kot smo zvedeli koruza, najpomembnejša poljščina kmetijcev na prodnatih tleh lepo kaže, bolj slab pridelek pa se obeta na ilnatih tleh. Skupaj imajo koruze posejane na 915 hektarjih, vso pa bodo potrebovali za silažo, za prehrano lastne goveje črede.

Kakšni večji, neresljivi problemi jih ne tarejo, kolikor pa jih imajo, jih skušajo sproti reševati. Kombajni niso več novi, zato imajo delavci servisne službe polne roke dela, da ni prevelikih zastojev. Z rezervnimi deli so še vedno težave, domiselni mehaniki pa marsikdaj postore kar izgleda na prvi pogled neresljivo.

Te dni kmetijci niso na morju temveč na polju. Žetev reže čas dopustov. Ti bodo prišli na vrsto na jesen in zimo. Toda tudi takrat bo zemlja priganjala k delu. Kruh raste na njivah – nikjer drugje.

(Nadaljevanje na 2. strani)



Kombajni Kmetijskega kombinata Ptuj Emona na Dravskem polju

POLETJE POD BIOKOVIM

Polepšan hotel Morenia

PODACA, 27. junija – »Letošnja sezona je znatno boljša kot lanska, več je turistov, ki jim zaradi boljše oskrbe lahko nudimo pestrejšo ponudbo. Opažamo pa tudi, da so se povečale tudi izvenpenzijske usluge,« pravi **Vito Čović**, direktor hotela Morenia in turističnega naselja, ki sodi v okvir Emonine delovne organizacije hoteli Jadran Kardeljevo.

»Menim, da so gostje zadovoljniji saj smo preko zime veliko postorili. V osrednjem objektu kjer je restavracija smo v prvem nadstropju uredili TV salon in posebno sobo za biljard kjer so gostom na voljo tri mize. Skoraj 2 tisoč kv. metrov plaže smo opremili z betonskimi ploščicami, zgradili pomol za pristajanje manjših ladij, zbetonirali dovoz do morja za motorne čolne, na ostali del plaže pa smo navozili stotine kubičnih metrov drobnega proda pa nas vseeno čaka za prihodnjo zimo še precej dela.

Morenia mlada lepota na Jadranu

Pohvaliti moram osebje hotela, ki je pretežni del, predvsem težavskih opravilo prav udarniško v času ko smo imeli hotel zaprt. Enako prizadevno pa se sedaj v sezoni trudi, da vse teče tako kot je treba, da zadovoljimo naše goste. To menim za vse, od osebja v recepciji kjer je prvi stik z gostom, strežnega osebja do snažilk in zaposlenih v kuhinji,« je povedal **Vito Čović**.

Če bi si kdorkoli zaželel pravega počitka, duha in telesa, in če bi se odločil za

Morenio, bi zadel v črno, kot pravimo temu.

Prav na koncu obronkov Biokova, v zaselku Podaca, slabe dva kilometra od Zaostrga, je delovna organizacija Emona Hoteli Jadran zgradila hotel in turistično naselje Morenia. Hotel in hišice z apartmani so v borovem gozdiču tik ob sami obali, ki se ponaša z najlepšimi plažami na Jadranu. Poleg 336 postelj v apartmanih je še 170 postelj v dvoposteljnih sobah v hotelu. Te zmogljivosti imajo skupno recepcijo, dve restavraciji, pokrito restavracijsko in kavarniško teraso, bazen, diskoteko, TV salon in sobo za biljard. Gneče za prostorom ni nikoli saj je gostom na voljo več kot 850 sedežev.

Morenio so zgradili, tako je povedal **Tomislav Popović**, vodja vzdrževanja v treh etapah. V pičlih sto dneh so zgradili 60 apartmajev že leta 1983. Kompletni inženiring je pripravila delovna organizacija Šipad iz Splita. V drugi fazi lani so zgradili osrednji del kjer so restavracija, kuhinja, recepcija in ostali potrebni prostori. Zmogljivost so povečali za 88 dvoposteljnih sob in 14 apartmanov.

V tretji fazi so pozimi 84/85 uredili TV salon, samopostrežno trgovino ter plažo. Slednje so pričeli urejati v začetku februarja 1985, nared pa je bila že 15. maja letos. Več sto kubičnih metrov betona so porabili za 1.800 kv. metrov terasaste plaže in pomol ob katerem lahko pristajajo manjše ladijce, ki vozijo turiste na bližnje izlete. Skoraj tisoč kubikov drobnega proda so navozili na peščeno plažo. Da je vse tako kot je treba, so zasadili 13 velikih palm ter veliko številno oleandrov ter drugega sredozemskega rastlinja, za kar so odšteli dobrih sto milijonov starih dinarjev. Vse iz lastnih sredstev.

Najlepše počitnice življenja

Za turiste, ki pridejo na oddih z motornimi čolni so uredili široko dovozno rampo za spuščanje čolnov v morje. V samem naselju so zasadili številne borovce, oleandre, palme in mimoze, tako da predstavlja naselje pravi cvetlični in zeleni vrt.

»Lahko rečeva brez pretiravanja, da so letošnje najine počitnice najlepše v življenju,« je povedal **Alfred Josi-ek**, gradbeni inženir Stavoprojekta iz Karvina pri Ostravi na Češkem, ki s svojo soprogo **Zdenko** preživlja letni dopusta v Morenii.

»Prvič sva na dopustu v Jugoslaviji in se počutiva ne lepo ampak čudovito. Imate (Nadaljevanje na 4. strani)

TURIZEM

Globtour: Za petino več gostov kot lani

LJUBLJANA, 30. julija – »Turistična sezona je letos izredno dobra. Utemeljeno pričakujemo, da bo fizični porast za dvajset odstotkov večji kot lani,« pravi **Davorin Ferligoj**, direktor turistične agencije Emona Globtour.

»Probleme preknjiženja, in to na celi obali Jadrana, uspešno rešujemo z gosti na mestu samem. Pomagamo si z drugimi hoteli, bungalovi, apartmani in podobno. Lahko trdim, da dosedaj še nobeden gost ni ostal brez strehe. Na račun hotelov, ki so prebukirani, priznavamo gostom seveda določeno odškodnino. Računamo, da kakšnih večjih pritožb gostov ne bo. Pravtako menim, da letošnja preknjiženja ne bodo šla na rovaš sezone prihodnjega leta. Zanimanje za zakup zmogljivosti za prihodnjo sezono je izredno veliko.

Pripomniti moram, da je bilo za sezono urejenih precej zadev, na katere so bile še lani pritožbe. Pri tem menim na mejne prehode in na kompletno preskrbo v turističnih krajih vzdolž obale,« je povedal **Davorin Ferligoj**.

Znatno porast tujih gostov so zabeležili letos iz Anglije. V porastu so tudi gostje iz Zvezne republike Nemčije. Manj gostov kot lani, iz katerekoli države, niso imeli nikjer v naših turističnih centrih. Vse povedano vzbuja utemeljeno upanje, da bo letošnja turistična sezona dobra.

Z. G.

■ Tudi Riviera:

Nismo preknjiženi!

PORTOROŽ, 16. julija – »Smo ena redkih hotelskih hiš, ki nismo prebukirani ali preknjiženi,« med drugim poudarja Janez Sterle, malce prepozno glede na spomladansko polnjenje naših hotelov.

Riviera je gostila 18% več tujih gostov (v prvih šestih mesecih) kot lani v enakem času, in 8% več vseh. Čeprav so Nemci še zmeraj večinski gostje, je viden porast gostov in Skandinavije in Anglije, kar je rezultat dela Yugotoursov, menijo v Rivieri. Vse tja do 13. oktobra kaže zelo dobro, ko bo Riviera bolj ali manj polna, pa tudi za kasneje kaže več kot ugodno.

In Globtour? Februarja, marca, aprila in maja je »polnil« Riviera s komaj 2 do 3% vseh gostov, junija 4,57%, zdaj pa želi imeti 113 postelj. To ne gre, menijo Rivierčani. Moramo sodelovati z agencijami, ki nas znajo polniti tudi v globoki predsezoni. Ves rizik je na strani hotelirjev, na agencijski skoraj nikakršnega.

Danci, Švedi in Angleži so izredni izvenpenzijski potrošniki, medtem ko so nemško govoreči gostje še zmeraj bolj skromni.

In ponudba? Odprt je klub 27 – nočno zabavišče, disco muzika, na terasi Slovenije plesna glasba, Jurček ima glasbo – vsi in vsak za svojo klientelo – za vsakogar nekaj.

N. I.

Vsak večer ples ob marini

Ko zaide sonce, se pred restavracijo Majolka na Bernardinu oglasijo kitare in orgle. Za ples in razvedrilo poskrbi trio iz Celja, ki nastopajo pod za turiste zvočnim imenom – »Bergen Blumen«.

Vodja tria Štefan Kobak, ki igra ritem kitaro pravi, da igrajo tisto kar je gostom všeč. Igrajo predvsem slovensko narodno zabavno glasbo, za nameček pa še dalmatinske pesmi in da je vzdrušje res pravo vmes tudi tuje evergreene. Tako je za vsakega nekaj. Igrali bodo vsak večer tja do 15. septembra, ko se bo iztekla pogodba.



Celjski trio zabava goste na terasi pred restavracijo Majolka v Bernardinu pozno v noč

■ Najnovejša izkoriščena energija

Samo sonce greje riviero

PORTOROŽ, 16. julija – »Kar zadeva energijo, nas trenutno greje samo sonce,« pravi malce zadržano direktor hotelov Riviera tov. Mastnak, češ vse ostalo boste zvedeli jeseni, ko bodo znani prvi pravi rezultati o izkoriščanju 180 »oken« ali kolektorjev oziroma lovilcev sončne energije, ki so pritrjeni na terasah ali nadstreških hotelov. Največkrat niti jutraj ni treba ogrevati sanitarne vode z drugo energijo, čeprav je oblačno... In: še nobena steklenica ni priletela na kolektorsko okno, kar je tudi dobro znamenje.

Direktor meni, da zdaj, ko so vsi ljudje do skrajnih meja delovno napeti, in sicer od recepcija do delavcev na plaži, ni čas za obračunavanje energije pri 805 dnevnih gostih.

N. I.

■ Vest iz Železne Kaple

Trikrat boljši junij za Obir

ŽELEZNA KAPLA, 4. julija – Kot je povedala Irma Haderlapova iz hotela Obir se z letošnjim obiskom gostov v mesecu juniju lahko pohvalijo. Medtem, ko so imeli lani v juniju le 491 nočitev, so jih zabeležili letos 1.526, kar je za 310 odstotkov več kot lani. Pretežno so imeli v gosteh Nizozemce (1.160), slede jim Nemci (217), Avstrijci so nočili 134 krat, 15 nočitev pa lahko pripišemo gostom iz drugih držav.

»Danes smo zasedeni 70 odstotno,« je povedala Irma, »z letošnjo sezono smo veliko bolj zadovoljni kot z lansko. Kako bo na jesen še ne moremo zagotovo trditi. Lani smo imeli zelo dober september. Več kot 1.500 nočitev smo imeli. Emonina turistična agencija Globtour nam je pripeljala precej gostov preko turistične agencije Weser Reisen iz Hofgeismara pri Kaslu. Na podobno sodelovanje računamo tudi letos.«

Z. G.

■ GOSTINEC SVETUJE

Pij malo – pij dobro

Alkoholizem je zli duh vsakega, še posebej pa slovenskega naroda. Statistika ugotavlja, da je samo v Sloveniji več kot 80.000 kroničnih alkoholikov in da to število, na žalost, iz dneva v dan raste. Statistične številke so suhoparne in ne povedo vsega – ne govore o nesrečnih zakonih, razbitih družinah, o nesrečnih starših in otrocih. Govorile bi lahko o osebnih tragedijah, zdravstvenih težavah, o problemih v službi in tudi o mnogih prezgodnjih smrti.

Ni moj namen strokovno razpravljati o alkoholizmu, tega tudi ne znam. Rad pa bi napisal nekaj besed o njem – kot gostinski delavec sem bil takorekoč desetletja na pragu dogodkov, v gostinstvu pa se, to vemo vsi, točno tudi alkoholne pijače.

V boju proti alkoholizmu smo gostinci v čudnem položaju. Prodaja alkoholnih pijač je ena izmed naših osnovnih dejavnosti. Naši osebni dohodki so odvisni od prodanih količin alkohola. Gostom pač ne moremo govoriti o škodljivosti alkohola. Ne moremo reči: »Imamo odlično vino in prvovrstno domače žganje, ne priporočamo pa vam, da si to naročite, lahko vas to privede v alkoholizem, naj vam

prinesem raje kozarec mineralne vode?«

Delo v gostinstvu zahteva treznega človeka. Le s treznim in strokovnim delom, vljudnostjo in prijaznostjo bomo zadovoljili naše goste, da nas bodo zapustili z lepimi vtisi in se radi vračali.

Na žalost pa ni vedno tako. Tudi v gostinstvu imamo delavce, ki s prekomernim pitjem in v vinjenem stanju kvarijo ugled delovni organizaciji, gostinstvu in sebi. Če hočemo dvigniti raven gostinstva se moramo boriti in truditi, da bo takšnih primerov vedno manj.

Kako torej združiti boj proti pretiranemu pitju z našo ekonomsko uspešnostjo?

Na to vprašanje gostinci težko odgovorimo. Nimamo dosti možnosti, niti pravega interesa, da bi propagirali sadne sokove, čaje in mineralne vode.

Nekaj pa le lahko storimo. Ne točimo alkohola mladim, starim manj kot 18 let. Naj si mladi z našo pomočjo ne zastrupljajo organizma. Še vedno velja rek – da kar se Janezek nauči, to Janez zna.

Tudi vinjenim gostom ne točimo alkoholnih pijač. Drugi dan nam bodo oni in njihovi najbližji hvaležni.

Če bomo tudi gostinci pri pitju zmerni in bomo tako dali dober zgled, smo že nekaj storili.

Pomagamo pa lahko tudi pri dvigu pивske kulture. Pijmo malo a pijmo dobro, je dober nasvet, ki tudi nekaj velja in pomaga. Na kakovost pa se gostinci spoznamo. Dokazimo, da mi, ki alkohol prodajamo nismo odvisni od njega.

Kultura vsega naroda se kaže tudi v njegovi pivski kulturi. In tu gostinci lahko nekaj pripomoremo. Starejši naj izkušnje prenašajo na mlade sodelavce, vzgajamo jih, po potrebi pa bodimo tudi strogi. Svetujmo jim, zamotimo jih z drugimi aktivnostmi, ki so veliko korakov oddaljeni od poti popivanja, nekoč nam bodo hvaležni.

Stane Demšar

Tov. Urednik informatorja!

Prosim te, da objaviš ta moj skromni prispevek.

Vem, da so tako kot povsod, tudi v Emoni problem glede alkoholizma. Verjetno sem prvi iz vrst gostincev, ki piše o tem problemu. Prav bi bilo, da bi bilo takih člankov več.

Haloški griči na platnih amaterjev

Nedavno je bila zaključena na Borlu slikarska kolonija »GORCA« 85', katere organizator je bila likovna sekcija DPD »Svoboda« Ptuj, pokrovitelj pa EEK TOZD Gostinstvo »Haloški biser« Ptuj.

Devet slikarjev amaterjev je prišlo iz različnih koncev Slovenije. Nastanili so se v gostišču grad Borl ter teden dni ustvarjali likovna dela med haloškimi griči.

TOZD Gostinstvo »Haloški biser« je udeležencem kolonije nudila brezplačni penzion v času slikanja ter obenem tudi prostor za razstavljanje.

Najboljša likovna dela so bila razstavljena do konca julija v restavraciji Hotela Poetovio v Ptuj.

Omenjena razstava in številna slikarska dela, ki krasijo ptujske gostinske lokale, kažejo na to, da se kulturna dogajanja lahko uspešno vključijo v gostinsko turistično ponudbo.

I. KOVAČIČ

■ ŽETEV REŽE ČAS DOPUSTOV

Manjši pridelek pšenice

(Nadaljevanje s 1. strani)

Enaindvajset kombajnov na ptujskih poljih

PTUJ, 26. julija – Žetev pšenice se je te dni na Ptujskem in Dravskem polju dobera razmahnila. Enaindvajset kombajnov žanje pšenico, ki so jo ptujski kmetijci posejali na 1.200 hektarjih.

»Z žetvijo pšenice smo pričeli v torek 23. julija in računamo, da jo bomo končali, če bo vreme, tam okrog 2. avgusta. S pridelkom smo zadovoljni, saj vse kaže, da bo pridelek tam okrog 55 dtc na hektar, kar je zadovoljivo. Vroče in suho vreme dobro suši pšenico. Vlage ima sedaj približno 17 odstotkov, zato jo je treba le malenkostno dosuševati, imeti sme le 14 odstotkov vlage,« je povedal Damjan Finžgar iz Emoninega Kmetijskega kombinata na Ptuj.

»Za mariborski Intes imamo posejane tudi 12 hektarjev rži, ki pa je še na njivah. Oljna ogrščica kaže slabše kot lani. Za slovenjbistriško oljarno smo je posejali na 26 ha. Precej jo je prizadelo vreme. Polegla je in bo zato pridelek tam okrog 23 metrskih centov na hektar.

Vegetacija koruze, posejali smo jo na 1.900 hektarjih, je normalna. Pridelek koruze bo poprečen. Spomladanska moča jo je močno prizadela. Približno 500 hektarjev jo bomo predelali v silažno krmno, ostala pa bo porabljena v zrnju.

Ker je vlaga žitaric dokaj nizka, sušilnica ne predstavlja ozkega grla. Kakih bistvenih težav z rezervnimi

deli in gorivom nimamo, le vreme naj bi nam šlo še nekaj dni na roko,« pravi Damjan Finžgar.

Tako kot lani so tudi letos poskusili s konjskim bobom. Dve sorti so ga posejali na 12 hektarjih, vsega pa bodo porabili za krmno pujskom na farmi v Dražencih.

Vsi ptujski kmetijci so na poljih in hite. Priganja jih lepo vreme. Danes je lepo, nič pa ne vemo, kakšno bo jutri in pojutrišnjem. Hlebec kruha je, o tem le redko pomislimo, odvisen predvsem od vremena.

Z. G.

■ Vest iz Portoroža

Burja ne miruje

PORTOROŽ, 17. julija – Mirno se je zibala ob rahlem plimovanju v portoroškem pristanu izletniška ladja »Bura«, ali po slovensko burja, last Emonine turistične agencije Globtour ter čakala na vkrcanje potnikov za Trst.

»Burja nikoli ne miruje,« je povedal Giordano Faraguna, strojnik na ladji.

»Če pogledate v ladijski dnevnik, boste lahko prebrali, da traja naš delavnik 12 ali 13 ur dnevno. Ob ponedeljkih vozimo turiste iz Umaga v Grado v Italijo, ob torkih iz Umaga v Trst, ob sredah pa turiste iz Portoroža v Trst. Naslednji dan plujemo iz Portoroža v Poreč in Rovinj, vmes križarimo s šolarji iz Češkoslovaške. Dve triurni vožnji navdušujejo mlade Čehe. Zatem pa se red voženj ponovno zavrti.«

Burja dejansko nikoli ne miruje. Vsakodnevno reže valove ob obali Istre in v Tržaškem zalivu. Posadko ladje sestavljajo barba – kapetan Ive Pranulič, Giordano Faraguna, ki je upravitelj stroja, krmar Jože Sobota in mornar Branko Lelas, vsi pravi morski volkovi, ki vedo, kaj je morje in kako se ladji streže.

Burja je lična turistična ladja, ki sprejme na krov in pod njega 145 potnikov, dva močna motorja Volvo, vsak od njih zaleže za 240 konj, pa ji omogočajo solidno hitrost 12 vozlov.

Gostom na ladji želimo prijetno potovanje, posadki pa predvsem mirno morje in čimveč potnikov.

Z. G.



Jure Bilić (tretji z leve) s sodelavci na terasi hotela Morenia

Morenia u lepšem ruhu

PODACI, 27. juna – »Svi su izgledi da će ovogodišnja sezona biti puno bolja od lanske, ima više turista kojima možemo, zahvaljujući boljoj opskrbi, pružiti kvalitetnije usluge. Primjećujemo također da su se povećale izvanpansionske usluge« kazao je Vito Čović, direktor hotela Morenia i turističkog naselja, koji spada u okvir Emonine radne organizacije hotela Jadran Kardeleževa.

»Mislim da su tu naši gosti zadovoljni, ove smo zime puno toga napravili. U središnjem objektu, u kojem se nalazi restoran, u prvom katu smo uredili TV salon i posebnu sobu za biljar u kojoj su tri stola za biljar. Skoro dvije tisuće kvadratnih metara plaže popločili smo betonskim pločama, izgradili mol za pristajanje manjih brodova, betonirali dovoz do mora za motorne čamce, a na preostali dio plaže navozili smo stotine kubičnih metara sitnog šljunka, ali nas svejedno čeka još mnogo posla za iduću zimu.

Moram pohvaliti personal hotela koji je preteži dio, a naročito one najteže poslove, udarnički obavio upravo u periodu kad je hotel bio zatvoren. S jednakim elanom se sada u sezoni trude da bude sve u najlepšem redu, da budu gosti zadovoljni. Tu mislim, na sve, od osoblja na recepciji koje uspostavi prvi kontakt s gostom, do čistačica i zaposlenih u kuhinji« rekao je Vito Čović.

Morenia, mlada lepota na Jadranu

Kad bi čovek pozeleo pravi odmor, duha i tela, i kad bi se odlučio za Moreniu, bio bi to, kao što obično kažemo, pun pogodak.

Tamo gde svršavaju padine Biokova, u zaseoku Podaca, niti dva kilometra od Zastavice, radna organizacija Hotela Jadran sagradila je hotel i turističke naselje Morenia. Hotel i kućice s apartmanima smešteni su u borovoj šumici, tik uz obalu koja se diči najlepšim plažama na Jadranu. Pored 336 postelja u apartmanima u hotelu stoji na raspoloženju 170 postelja u dvokrevetnim sobama. Ovi kapaciteti imaju za jedničku recepciju, dva restoranta, pokriven restoran i kafanu na terasi, bazen, diskoteku, TV salon i sobu za biljar. Gužve oko za-

uzetih stolova zapravo nema, ozbirom da raspolažu sa 850 sedišta.

Morenia je bila sagrađena u tri etape, objasnio nam je Tomislav Popović, šef održavanja. Za samo sto dana sagrađeno je 60 apartmana već 1983. godine. Kompletni inženjering izvela je radna organizacija Sipad iz Splita. U drugoj fazi, lani so sagradili središnji deo u kojem su restoran, kuhinja, recepcija i ostale prostorije. Kapacitete su povećali za 88 dvokrevetnih soba i 14 apartmana.

U trećoj fazi, protekle zime uredili su TV salon, samoposlugu i plažu. S radovima na uređenju plaže otopčeli su početkom februara 1985, radovi su bili dovršeni već 15. maja. Nekoliko stotina kubičnih metara betona utrošeno je za 1.800 kvadratnih metara terasaste plaže i mola uz koji mogu pristati manji brodovi, kao što su oni koji voze turiste na obližnje izlete. Skoro hiljada kubika sitnog šljunka navozili su na peščanu plažu. Da bude lepše zasadili su 13 velikih palmi, nebrojeno oleandara i drugog sredozemskog drveća, a samo za to su izdvojili sto starih miliona dinara. Sve je išlo iz sopstvenih sredstava.

Za turiste koji dođu na odmor sa motornim čamcima uredili su široku dovoznu rampu za spuštanje čamaca u more. I samo naselje uredili su brojnim borovima, oleandrima, palmama i mimozama, tako da naselje predstavlja pravi zeleni cvetnjak.

Najlepši odmor u životu

»Bez ikakvog preterivanja možemo reći da je naš ovogodišnji dopust najlepši u životu«, rekao je Alfred Josiek, građevinski inženjer Stavoprojekta iz Karvina, kot Ostrave u Čehoslovačkoj, koji sa suprugom Zdenkom provodi ovogodišnji odmor u Morenii.

»Prvi put smo na godišnjem odmoru u Jugoslaviji i nije nam lepo – osećamo se prekrasno. Vaša je zemlja prekrasna. To vam je dato. Ali divimo se i vašim ljudima, što su sve napravili da bude zemlja još lepša. Pored starih kuća, koje nose pečat prošlosti, sagradili su lepe kuće koje se divotljivo povezuju u harmoničnu celinu. Među ljudima se osećamo kao dobrodošli gosti, čak kao prijatelji. Znače stvorili atmosferu da se osećamo prijatno i domaće.

Nemamo nikakvih problema. Što nedostaje? Možda ponegde koš za otpatke, to nije kritika, samo prijateljski savet. Sa hranom smo više nego zadovoljni, količinski je ima dovoljno, izbor je bogat, na raspoloženju nam stoje četiri menija. Naša češka hrana se inače nešto razlikuje od vaše, ali smo vašu odmah prihvatili. Posluga u restoranu je ljubazna, znaju nam uvek dobro savetovati. I uopšte, ljubaznost je vaša deviza.

Prijatan je mir koji vlada u naselju i uopšte svuda. Tu se čovek doista odmori. Ne nedostaje nam noćni lokali koji se obično nalaze u turističkim mestima. Razveselila me se mogućnost da ga mogu navečer igrati biljar, kot

gledao Mostar, jako slikovit grad.

»Pivo maté jako mý« – rekao je Ladislav. Ako Čeh misli da je naše pivo isto tako dobro kao njihovo, onda je to kompliment za naše pivovare.

Pohvalno se je izrazio o hrani, kaže da je odlična. Na naše pitanje što mu se ovde ne sviđa malo se je zamislio i zatim rekao »ne znam, ne mogu se ničega setit«.

Više narodnih specijaliteta

Pre bi rekao da je bilo slučajno da smo sada tu u Morenii, nego unapred planirano – kazao je Egbert Sonder iz Savezne republike Nemačke, kojeg smo zatekli na do-

■ KORIŠĆENJE NAJNOVIJE ENERGIJE

Rivieru greje samo sunce

PORTOROŽ, 16. jula – »Što se tiče energije, trenutno nas greje samo sunce« kaže nam, sa nešto rezerve, direktor hotela Riviera drug Mastnak, a ostalo ćete ionako saznati ove jeseni, kad budu poznati prvi pravi rezultati kako je bilo iskorišteno 180 prozora, kolektora koji love solarnu energiju, a pritvrđeni su na terasama ili na krovu hotela. Uglavnom, niti ujutro nam nije potrebno ogrevati sanitarnu vodu sa drugom energijom, makar je oblačno... A također nijedna flaša nije »aterisala« na kolektorima, što je isto tako dobar znak.

Sada kad sve vrvi, kad su svi do krajnjih granica prenapregnuti, od receptora do radnika na plaži, nije najprikladnije vreme za obračunavanje energije, razmišlja direktor hotela, sa sadašnjih 805 gostiju dnevno.

N. I.

kuće u Čehoslovačkoj se njim bavim, skoro bi rekao, profesionalno. Možda još usput mali savet. U TV salonu bi možda ubuduće mogli prikazivati video ili film o turističkim lepotama vaše zemlje. Gosti bi tako imali priliku da u kratkom periodu koji prožive kot vas, upoznaju priličan deo vaše domovine.« Rekao je na kraju inž. Alfred Josiek.

»Vsechno se mi velmi liby«

»Sve se mi jako dopada« kaže Ladislav Hradil, gost iz Brna.

»Prvi put sam u Jugoslaviji na godišnjem odmoru. Proteklih godina sam bio u Bugarskoj i Rumuniji. Od svega se mi najviše sviđaju prirodne lepote. Planine se tu spuštaju do mora. U ovih četrnaest dana nameravam razgledati i bližnju okolicu. Bio sam u Trpnju na Pelješcu, a također sam skočio malo više u unutrašnjost i raz-

pustu sa suprugom, kćerkom Cladiom i sinom Mathiasom.

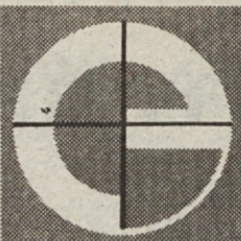
»U Jugoslaviji sem bio više puta službeno. Dobro poznajem Dubrovnik, Zagreb, Ohrid a i u vašoj slavnoj Postojnskoj špilji sam već bio.

Sviđa nam se tudi i zadovoljni smo. Hrana je dobra, i za mlade su porcije dovoljne. Boravimo u hotelu, iako bi za duži porodični dopust rađe odabrao apartman, za večernju atmosferu u porodici bi bio prikladniji od hotelske sobe. Možda bi bilo dobro kad bi se na jelovnicima našlo više narodnih specijaliteta tipičnih za vašu bogatu kuhinju. Molim vas, uzmite više kao pitanje, a ne kao grešku. Možda hotelu nedostaje kakva prostorija uz koju bi gosti mogli spremati duške za more i slične stvari, da ih ne nose po sobama, ali to je već stvar arhitekata.

Moram pohvaliti i personal hotela, izlaze nam u susret i ljubazni su. Radi jezika nemamo poteškoća »rekao je na kraju gost iz Vestfalije.



Kolektiv kuhinje hotela Morenia, šef kuhinje Drago Bekić prvi z leve.



informator

Srpskohrvatski
prilog

■ VEST SA PELJEŠCA

Faraon bez slobodne postelje

TRPANJ, 25. juna – »Če bi imeli se enkrat toliko postelj, kot jih imamo (320), bi jih bilo premalo in vse bi lahko oddali,« je povedal Frane Matković, direktor hotela Faraon, enega od hotelov Jadran iz Kardeleževa.

Najveć gostov je iz Češkoslovaške, ki jih je pripeljal Emona Globtour, nekaj pa je tudi domaćih gostov.

Hotel Faraon so pozimi delno obnovili, uredili pa so tudi družabne prostore kjer je na voljo gostom šest miz za biljar in namizni tenis. Hotel leži na vzhodni obali polotoka Pelješca, ki slovi po odličnih vinih in izredno mili klimi.

Do morja oziroma do plaže imajo gosti le dober korak. Plaža je kot skoraj vse na tem območju čudovita. Drobni prod in izredno čisto morje saj so kanalizacijo speljali daleč ven na odprto morje. Dolga je dobrega četrt kilometra, na njej pa najde vsak kar želi, sonce ali senco, ki jo nudijo palme oljke in drugo sredozemsko drevje.

Da ni gostom ob večerih dolgčas so dobro poskrbeli. Prirejajo »Trpanjske večeri« na katerih nastopajo folklorne in kulturne skupine s Pelješca, Korčule, iz Dubrovnika, Opuzena in Vrgoraca. Iz bogate zakladnice naše folklore spoznavajo gosti slikovite narodne noše, pesmi in plesa.

Vsakih štirinajst dni organizirajo prizadevni delavci hotela najmanj 5 izletov v znameniti Dubrovnik in tri na otok Korčulo.

Trpanj je znan tudi po zdravilnih blatnih kopelih, ki so primerne predvsem za zdravljenje reumatičnih obolenj in nerodnic. Tako veliko število gostov združuje tu prijetno s koristnim.

Z. Gjurin

Svečano obeležena 40-godišnjica pobe

MORENIA, 21. juna – Povodom četrdesetgodišnjice pobe nad fašizmom u Domu JNA u Kardeljevu održana je svečana proslava, kojom prigodom je upriličen susret zbratimljenih opština Kardeljevo i Split. Svečansti je također prisustvovao drug Jure Bilić, član predsedništva CK SK Jugoslavije. Ovom prilikom podeljene su posebne plakete, priznanja za dugogodišnji rad, koja je primilo 95 članova SK za četrdeset i više godina staža u SK. Među nagrađenim članovima je i Nedo Bošković, bivši direktor Hotela Jadran, sa 52 godine staža u Savezu komunista.

Član predsedništva CK SKJ, Jure Bilić je sa svojim saradnicima posetio Moreniu, gde se je zadržao duže vremena u prijateljskom razgovoru.

Z. G.

■ DRUGI O NAMA:

Puštanje u rad farme svinja u Stari Pazovi

Na Dan samoupravljača, 27. juna ove godine, zvanično će se obeležiti puštanje u rad objekata novoizgrađene i rekonstruisane postojeće farme svinja u Stari Pazovi.

Ova investicija je najveći izgrađeni objekat radne organizacije PD »Napredak« i društveno-političke zajednice Stara Pazova u tekućem Srednjeročnom planu razvoja.

Njenom realizacijom naša radna organizacija ispunila je svoje društvene obaveze, koje su planirane u razvojnom planu i programu PIK »Sirmijum« i SAP Vojvodine.

Ukupni kapacitet obe farme svinja sada iznosi 40.000 komada tovljenika godišnje, koji će se isporučivati klanicama: PO »Mitros« u Smremskoj Mitrovici, PD »Novi Sad« OOUR »Neoplanta« u Novom Sadu i PRIO »Šid« OOUR »Srem« u Sidu. Ove klanice su za izgradnju farme ukupno udružile 120 miliona dinara.

Inače, ukupna ulaganja u investiciju iznose 630.186.402,00 dinara ili po jednom tovoljeniku 24.710,00 dinara.

Radove je izvela »Emona-inženjering iz Ljubljane za fiksnu cenu i ključem na ruke.

Na ovom kompleksu predviđena je i izgradnja repro-centra i sanitarnog – komunalne klanice (u sledećem Srednjeročnom periodu), te će se na taj način kompletno zaokružiti tehnološki proces ove proizvodnje.

NAPREDAK
list radnog kolektiva
radne organizacije »Napredak«
26. jun. 1985

■ POSETE

Dobro je unapred znati

KARDELJEVO, 22. juna – Radnu organizaciju Emona Hoteli Jadran posetio je poznati turistički stručnjak Leni Koven iz Londona. Sa rukovodećim radnicama Hotela Jadran razgovarao je o izgradnji hotela Labineca u Gracu završetak kojeg je predviđen za ovu jesen, a naročito o mogućnostima prilagođavanja hotela željama klupskih gostiju.

Gost iz Engleske je razgledao Hotel Lagunu i Moreniu, te je zadovoljan napomenuo: »U Dubrovniku sam boravio u hotelu Belveder, luksuzne kategorije, ali za dopust bi se ipak radije odlučio za hotel Morenia.«

»Londonški stručnjak je posetio Hotele Jadran na osnovu naše suradnje s touroperatorom, koji će ujedno puniti ovaj hotel.

Namjera Jadrana je da već prilikom gradnje uredimo novi hotel Labineca tako, da se klupski gosti u njemu dobro osjećaju i da budu zadovoljni »rekao nam je Rade Maršić, glavni direktor hotela Jadran.

Dobro rečeno i razborito. Prilično redak slučaj prilagođavanja novih kapaciteta tržištu i poznatoj klijenteli. Dobro je unapred znati – a verovatno i jevtinije.

Z. Gjurin

Polepšan hotel Morenia

(Nadaljevanje s 1. strani)

prekрасno deželo. To vam je dano. Občudujem pa vaše ljudi, kaj vse so naredili, da je dežela še lepša. Ob starih hišah, ki nosijo pečat preteklosti so zgradili lične hišice, ki se domiselno vežejo v celoto. Med ljudmi se počutimo kot dobrodošli gosti, še več, počutimo se kot prijatelji. Ustvariti znate vzdušje, da se počutimo prijetno in domače.

Problemov nimamo nobenih. Morda pogrešam na plaži kakšen kosček več za odpadke. To ni graja temveč bolj nasvet. S hrano smo več kot zadovoljni, dovolj jo je in pestra je saj lahko izbiramo kar med štirimi meniji. Naša, češka prehrana se sicer malce razlikuje od vaše a smo jo takoj vzeli za svojo. Natakariji so ljubezni in nam vedno dobro svetujejo. Ljubeznost je nasploh vaša deviza.

Prijeten je mir, ki vlada v naselju in na splošno povsod. Človek se tu resnično odpočije. Nočnih lokalov, ki so ponavadi v turističnih krajih ne pogrešava. Razveselil sem se sobe za karambol biljard kjer zvečer lahko igram saj se doma na Češkem z njim ukvarjam skoraj bi dejal profesionalno. Morda še majhen nasvet. V TV salonu bi morda v bodoče imeli video ali film ter bi prikazovali turistične zanimivosti iz vaših krajev. Gostje bi tako lahko v kratkem času, ki ga preživi pri vas spoznali dobršen del vaše domovine,« je povedal inž. Alfred

Josiek in soproga Zdenka mu je v celoti pritrdila.

Vsechno se me velme liby

»Vse mi zelo ugaja,« pravi Ladislav Hradil, gost iz Brna.

»Prvič sem v Jugoslaviji na dopustu. Prejšnja leta sem bil v Bolgariji in Romuniji. Najbolj mi ugaja vaša pokrajina. Planine segajo tu prav do morja. V štirinajstih dneh si bom ogledal tudi bližnjo okolico. Bil sem že v Trpinju na Pelješcu, pa tudi bolj v notranjost sem že skočil in si ogledal mesto Mostar, ki je prav slikovito.«

»Pivo mate jako my,« je dejal Ladislav. Če Čeh meni, da je naše pivo prav tako dobro kot njihovo, je to že kompliment za naše pivovarne.

Pohvalil je tudi hrano za katero meni, da je odlična. Na naše vprašanje kaj pa mu tu ne ugaja je nekaj časa premišljeval nato pa dejal: »Ne vem, ne morem se ničesar spomniti.«

Več jedi iz domače kuhinje

»Bolj slučajno kot načrtno smo prišli v Morenio,« je povedal Egbert Sonder, iz Zvezne republike Nemčije, ki je na dopustu s soprogo, hčerko Claudio in sinom Mathiasom.

»V Jugoslaviji sem bil službeno že večkrat. Dobro poznam Dubrovnik, Zagreb, Ohrid in tudi v vaši znani jami v Postojni sem že bil.

Všeč mi je tu in zadovoljni

smo. Hrana je dobra in tudi mladim popolnoma zadostuje. Bivamo v hotelu, čeprav bi si za daljši družinski dopust raje izbral apartma, ki je za večerno vzdušje družine bolj primeren kot hotelska soba. Pogrešamo pa še več vaših narodnih specialitet tako tipičnih za vašo bogato kuhinjo. Prosim, da vzamete to bolj kot vprašanje in ne

kot napako. Pogrešam tudi v hotelu kakšen prostor kjer bi gosti lahko spravljali zračne blazine in podobno kramo, da jo ne bi nosili po sobah, sicer pa je to že stvar arhitektov.

Pohvaliti pa moram hotelsko osebje, ki je zelo ustrezljivo in prijazno. Tudi zaradi jezika nimamo težav,« je dejal gost iz Westfalije.

ŠEF KUHINJE MORENIE PRIPOROČA

Hotel se po kuhinji pozna

»Za našo kuhinjo bi lahko dejali, da je internacionalna,« pravi Drago Bekić, šef kuhinje hotela Morenia, ki je tu od same otvoritve hotela, v Jadranu pa že dobri dve desetletji.

»Združili smo francosko, dunajsko in domačo kuhinjo in menim, da nismo izbrali slabo. To nam potrjuje tudi mnenje gostov. Seveda pripravimo po želji, predvsem gre tu za prehodne goste, razne specialitete, kot na primer razne dalmatinske bržole, ribe, rake, in školjke, s katerimi se dobro oskrbujemo iz Splita. Seveda pripravljamo vse na pravem olivnem olju.

Tako za kosilo kot za večerjo pripravimo štiri različne menije, od katerih je vedno eden ali dva iz domače kuhinje. Danes bosta dva domača – dalmatinska bržolica in bosanska musaka. S povrtinami tukaj nimamo težav. Pokrajina ob ustju Neretve je daleč naokoli poznana in slovi po njih. Letos pa jih je v izobilju. Tudi meso dobivamo iz Splita, in to prve kakovosti.

Tudi predjed gostje lahko izbirajo. Ponudimo jo toplo ali hladno, včasih lahko izbirajo celo med tremi. Ob kosilu si gostje izberejo meni za dan vnaprej, mi pa pripravimo le toliko hrane, kot je potrebujemo. Pri nas ni pogrevanja hrane, niti je ne mečemo proč,« pravi Drago, ki skrbi, da 18 delavcev pripravi dnevno 600 obrokov okusnih jedi in postori še vse drugo, kar sodi zraven.

Kosilo à la Morenia:

- ribja juha Morenia
- dalmatinska bržola, slan krompir, blitva, zelena solata
- kupa Morenia

Ribja juha Morenia:

Za pet oseb potrebujemo 1 kg svežih belih rib, izberemo bolj male ribe, jih očistimo, položimo v položeno posodo, dodamo list zelene,

10 zrn popra, tri stroke česna, sok limone, prilijemo hladno vodo, dodamo sol in pokuhamo.

Ko je riba kuhana, juho precedimo in očiščeno ribje meso dodamo juhi.

Na olivnem olju hitro prepražimo nekaj naribanega korenčka, ga dodamo juhi in do konca pokuhamo. Juho na koncu legiramo z jajčnim rumenjkom in osvežimo z nekaj limoninega soka.

Dalmatinske bržole:

Za dalmatinske bržole potrebujemo: 60 dag bržolic, lahko tudi rosbift, reženj pršuta, meso mora biti dobro odležano, 1/2 kg paradižnikov, zeleni peteršilj, sol in poper. Navedene količine veljajo za 3 osebe.

Za tanek prst debele bržolice narahlo potolčemo z roko in na olivnem olju na hitro popečemo, osolimo ter predenemo v drugo posodo in jih držimo na toplem.

Na preostalem olju prepražimo na drobne kockice ali tanke rezance narezan pršut, dodamo paradižnikov concassée (olupljen sesekljan paradižnik, brez semenčic in soka), sesekljan peteršilj, podušimo, malo popopravimo ter s tem prelijemo bržole.

Kot prilogo ponudimo slan krompir in kuhano blitvo, ki jo narahlo zabelimo z olivnim oljem.

Zraven se lepo poda zelena solata.

Kupa Morenia:

Sveže sadje narežemo na drobne kocke. Prav sedaj so nam na voljo marelice, breskve, hruške, banane in podobno. Mariniramo z maraskinom, kancem ruma in nekaj kapljicami limoninega soka. Sadno solato ohladimo v hladilniku. Predno serviramo, dodamo najmanj tri vrste sladoleda, garniramo s točeno sladko smetano in poskropimo z nekaj kapljicami maraskina. Dober tek!

IZ ZAOSTROGA

V avtokampu Dalmacija ni problemov

ZAOSTROG, 24. junija – Že pred dobrim mesecem so pričeli prihajati prvi gosti v hotel in avtokamp Dalmacija v Zaostrogu, ki sodi v okvir Emonine delovne organizacije Hoteli Jadran iz Kardeljeva.

Kot je povedal direktor Dalmacije Luka Antunović bo že v prihodnjih dneh težko najti posteljo v hotelu. Tudi tu velja ugotovitev, da je letos precej več gostov kot lani. Pravkar imajo v gosteh skupino čeških gostov, ki jih je sem pripeljala največja češka turistična agencija CEDOK. Z njo in z agencijo Avtoturist iz Prage Jadran že vrsto let uspešno sodeluje.

V avtokampu je precej tudi domačih gostov, ki imajo tu popolno udobje. Gosti imajo na voljo izposojanje hladilnikov in čolnov. V kampu so tudi s toplo vodo,

posebne kadi za pranje perila in posebni prostori za pomivanje posode ter britje. Samopostrežna trgovina je dobro založena z vsem kar potujejo turisti potrebujejo. Lakoto si lahko potešite v lepo urejeni restavraciji ali pa na pokriti terasi kjer zvečer za ples in razvedrilo poskrbi domači ansambel. Hotel Dalmacija je paviljonskega tipa B kategorije in ima 140 postelj, v avtokampu pa je prostora za 300 prikolic. In prednost – oljni gaji, ki v močni pripeki dajejo prijetno senco. O več kot tisoč metrov dolgi plaži pa rečemo lahko le to, da sodi med najlepše na Jadranu.

»Problema nema«

Je dejal g. Densch Fritz iz Kölna v Zvezni republiki Nemčiji, ki že devetnajst let hodi v Jugoslavijo na dopust. Vrsto let prihaja prav



Egbert Sonder iz Zvezne republike Nemčije preživlja svoj dopust z soprogo v Morenii. Hčerka Claudia in sin Mathias sta medtem ko starša pijeta dopoldansko kavico na plaži.

sem v Zaostrog. Pride že 25. maja in ostaja tu mesec dni.

»Jugoslavijo dobro poznamo. Jadransko obalo poznamo od Opatije pa tja do Ulcinja, vendar mi ta del še najbolj ugaja. Zaradi sporazumevanja nimam težav. Govorim nemško in angleško, pa tudi vašega jezika sem se v teh letih nekaj malega naučil. Problema nema! Tudi vaša hrana mi ugaja, ribe, pripravljene tako ali drugače še posebej. Prav tako so mi všeč vaša vina, belo ali črno, osebno dam prednost črnemu. Vače jedi na žaru pa so itak že priznana specialiteta.

Ceprav se nekateri malce pritožujejo čez higieno, jaz tu nimam pripomb. Dnevno nam zamenjajo vseh 6 brisač, dvakrat tedensko pa posteljno perilo. Veliko sem že potoval pa se mi to ni dogajalo prečesto v renomiranih hotelih.

Povedati moram še nekaj. Pohvaliti moram poštenost, ki je tu doma. Vse, tudi dragocenosti in denar lahko pu-

stim v sobi na mizi. Nihče se ničesar ne dotakne. V dolgih letih kar prihajam sem se še ni zgodilo, da bi mi kdo kaj izmaknil. Ta občutek je čudovit.

Resnično ne vem kaj bi mi ne bilo všeč! Ne vem, morda le cesta do Postojne naprej ob obali do Splita, ki je ozka in marsikje nevarna. Prav ta morda odvrne marsikaterga turista, ki je vajen le širokih avtocest. Ko bo ta enkrat urejena, bo to velik plus za vaš turizem.

Jaz osebno bom še prihajal v te kraje. Če bo zdravje in vse drugo kar sodi zraven bom prihodnje leto 25. maja, ko je vaš praznik – dan mladosti, zopet tu v Dalmaciji. Tu imam čoln, ki ga vleče 25 konj na izlete v Sućuraj na otok Hvar ali v Trpanj na Pelješac, tukaj je izredno lepo modro morje in blago podnebje, predvsem pa so tu prijazni in dobri ljudje s katerimi me vežejo že prijateljske vezi,« je povedal gost Densch Fritz.

■ S PELJEŠCA

Faraon brez proste postelje

TRPANJ, 25. juna – »Da imamo još jednom toliko postelja, koliko nam ih stoji na raspoloženju (320) bilo bi nam premalo, sve bi bilo zauzeto,« kazao nam je Frano Matković, direktor hotela Faraon, jednog od hotela Jadran iz Kardeljeva.

Najviše gostiju imamo iz Čehoslovačke, doveo nam ih je Emona Globtour, a imamo također domaće goste.

Hotel Faraon su ove zime delimično renovisali, uredili su također društvene prostorije u kojima gostima stoji na raspoloženju šest stolova za biljar i stoni tenis. Sam hotel leži na sjevero-istočnoj obali poluotoka Pelješca, koji je čuven po odličnim vinima i izrazito blagoj klimi.

Do mora, odnosno do plaže gosti imaju par koraka. Plaža, kao i sva priroda na ovom području je doslovno preekrasna. Sitni šljunak i izvanredno čisto more, kanalizacija je sprovedena daleko na otvoreno more, karakteristike su ove četvrt kilometra duge plaže. Na njoj može svak naći što poželi, sunce, ili hlad pod palmarima, maslinama i ostalim sredozemnim drvećem.

Da letnji večeri ne budu prazni pobrinuli su se organizatori »Trpanjskih večeri« na kojima nastupaju folklorne i kulturne grupe sa Pe-



Frane Matković, direktor hotela Faraon

lješca, Korčule, iz Dubrovnika, Opuzena i Vrgorca. Iz bogate riznice naše folklorne baštine gosti imaju priliku upoznati slikovite narodne nošnje, pesme i plesove.

Marljivi radnici hotela organizuju svakih četrnaest dana barem pet izleta u drevni Dubrovnik i tri na otok Korčulu.

Trpanj je također poznat po lekovitim blatnim kupkama koje leče reumatska obolenja i neplodnost. Tako tu veliki broj gostiju spaja ugodno sa korisnim.

Z. G.



Hotel Faraon u Trpanju na Pelješcu



Vito Čović, direktor hotela Morenia: »Nadam se da Morenia skoro u potpunosti zadovoljava goste.«



Zdenka Josiek iz Karvina pri Ostravi na Češkem (prva z leve) meni, da preživlja svoj najlepší dopust v življenju prav tu v Dalmaciji.



Medtem ko je žena Zdenka na plaži igra mož Alfred Josiek biljard v salonu hotela Morenia. »Moram, da ostanem v formi,« pravi Alfred.

Razstava male plastike

Na XII. razstavi po vrsti je razstavljal tokrat od 26. junija do 31. julija v predverju poslovne stavbe Emone Jože Vrščaj, akademski kipar, predstavil posebno zvrst plastičnega oblikovanja, ki je prešlo meje konvencionalnega kiparstva. Vrščajev pristop k plastičnemu materialu – ki seveda ni njej namenjen – je specifičen. Vrščaj izkorišča imenovani notranji prostor ali medprostor, kot ga kiparji popularno izražajo, kar je v njegovem primeru navidez še lažje, saj gre za razporejen medprostor, kjer se zaradi te prozornosti

izgublja po drugi strani sama plastika, prostorsko razmerje v smislu omejevanja tega medprostora. Vanj umetnik vnaša barve, ki jo je podredil po eni strani čistemu konstruktivističnemu načelu, nato pa jo razblinil po prostoru v megličasto maso in jo pričel spet združevati v zanimive barvne odtenke.

Jože Vrščaj je rojen 1950 leta v Črnomlju, na Akademiji za likovno umetnost je diplomiral leta 1977. Dosedaj je imel že 15 samostojnih razstav, skupinsko pa je razstavljal tudi v tujini, v Celovcu, Vidmu in Parizu.

G. T.



Cyril Drufner iz Teksasa, ki že 34 let zapored vsako poletje preživlja svoj letni dopust v ljubljanskem hotelu Slon. Tu je nedavno praznoval tudi svoj 91. rojstni dan. V domovini je bil marshall, se pravi šerif z zvezdo. Ob rojstnem dnevu ni hotel nobene posebne slovesnosti. Sprejel je le našo majoliko in krožnik, ki mu ga je izročil Emil Jankovič, šef gostinstva v hotelu Slon.

Mimogrede

Bernardin ni prebukiran

PORTOROŽ, 16. julija – Da nismo prebukirani, se moramo zahvaliti naši prodajni službi, ki je že aprila meseca potrdila oziroma uredila stanje rezervacij, takšno kakršno je bilo, poudarja Ivo Silič. »Dobro, določene težave zaradi pritiska gostov sicer so, toda spretno jih selimo iz naselja Vile park v grand hotel Emona in obratno, če hočete. Tačas smo v celoti zasedeni. Manjša praznina bo nastopila v začetku avgusta, potem pa smo popolnoma polni vse do septembra.

N. E.

Dobro je vedeti vnaprej

ARDELJEVO, 22. julija Delovno organizacijo Emona hoteli Jadran je obiskal znani turistični strokovnjak & Leni Kovan iz Londona, ki se je z vodilnimi delovnimi voditelji hotelov Labineca v Ardeljevo, katera je predvidena letošnjo jesen. Pogovori so tekli predvsem v smeri priprave na letošnjo jesen. Pogovori so tekli predvsem v smeri priprave na letošnjo jesen. Pogovori so tekli predvsem v smeri priprave na letošnjo jesen.

»Londonski strokovnjak je obiskal hotele Jadran na osnovi našega sodelovanja s touroperatorjem, ki bo polnil ta novi hotel.

Namen Jadrana je, da že ob gradnji uredimo hotel Labineca tako, da se bodo klubske gostje v njem dobro počutili in bodo zadovoljni,« je povedal Rade Maršić, glavni direktor hotelov Jadrana.

Dobro povedano in umno. Dokaj redek slučaj prilagajanja novih zmogljivosti tržišču in znani klienteli. Dobro je vedeti vnaprej in po vsej verjetnosti ceneje.

Z. Gjurin

PERUTNINA PTUJ



področje
priznanje
prejemnik

Emona soz Ljubljana
proizvodnja, trgovina,
turizem, hotelstvo,
inženiring, o.o.

Ljubljana

za vsa poslovna sodelovanja

Drugi, 20. 7. 1983

predsednik KPO

Alojz Gajšek

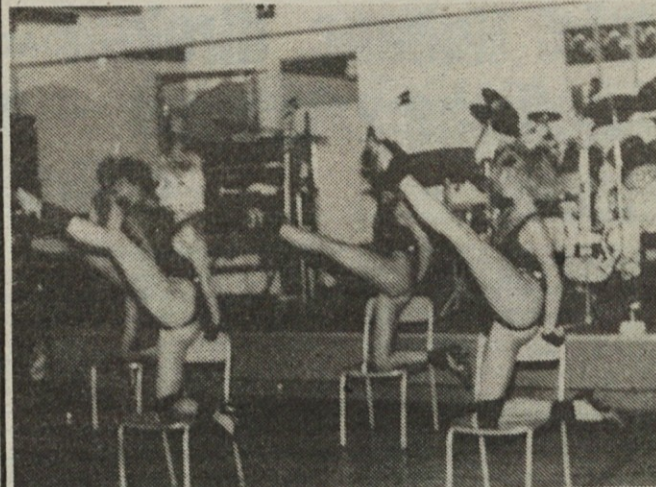
Mali informator

Nočne vesti iz Bernardina

Po polnoči »Non Messieurs«

BERNARDIN, 18. julija – Po polnoči se del življenja preseli v Bernardinu s teras Taverne in marine v Night club ali bar kot mu pravimo krajše. Kot je povedal Lazar Severin, odprejo lokal ob 23 uri in je odprt do 4 ure zjutraj, ko najbolj zagnani gostje odidejo na kratek počitek do zajtrka.

Dvesto sedežev, toliko jih je v baru, se do pričetka programa ob pol eni zjutraj, počasi napolni. Temperatura v baru se malce dvigne, ko nastopi šest brhkih Poljakinj z modernim baletom. Skupina nastopa pod imenom: »Non messieurs« – Ne gospoda. Nastopajo ob spremljavi ansambla – Sinovi morja in sonca – z Reke. V zimskem času pa se bodo na oder vrnili znani Faraoni. Zanimivo je, da bo takrat dvesto sedežev občutno premalo. Potrebovali bi jih še enkrat toliko.



Skupina mladih Poljakinj »Non Messieurs« nastopa v baru Bernardina z modernim baletom.

100 rož v Lobby baru

Tudi v poznih nočnih urah oblegajo gosti Bernardina Lobby bar v avli hotela kjer točijo kratke in dolge pijače – coctails, ki veljajo od 300 pa tja do 500 dinarjev za čašo. Največ naročajo kratki coctail Bernardin, Martin dry in »100 rož« ta je dolgi, prvič pa so ga zmešali ob obletnici Portoroža, slede jim Americano in Blody Mary. Postrežejo vam tudi Frappes in Sorbets.



Notranjost kluba GET-27 v portoroški Rivieri

Novo v Rivieri

Francoski GET-27 v Portorožu

PORTOROŽ, 18. julija – od 22. maja letos je v hotelu Riviera v Portorožu odprt nočni klub poimenovan po francoski pijači GET-27.

Kot je povedal Zvone Štok, vodja kluba, so nekdanje prostore disca prenovili ter preuredili v moderno obliko restavracijske diskoteke, kar je poponoma nova izvenpenzijska ponudba, ne samo v Rivieri temveč v Portorožu na sploh.

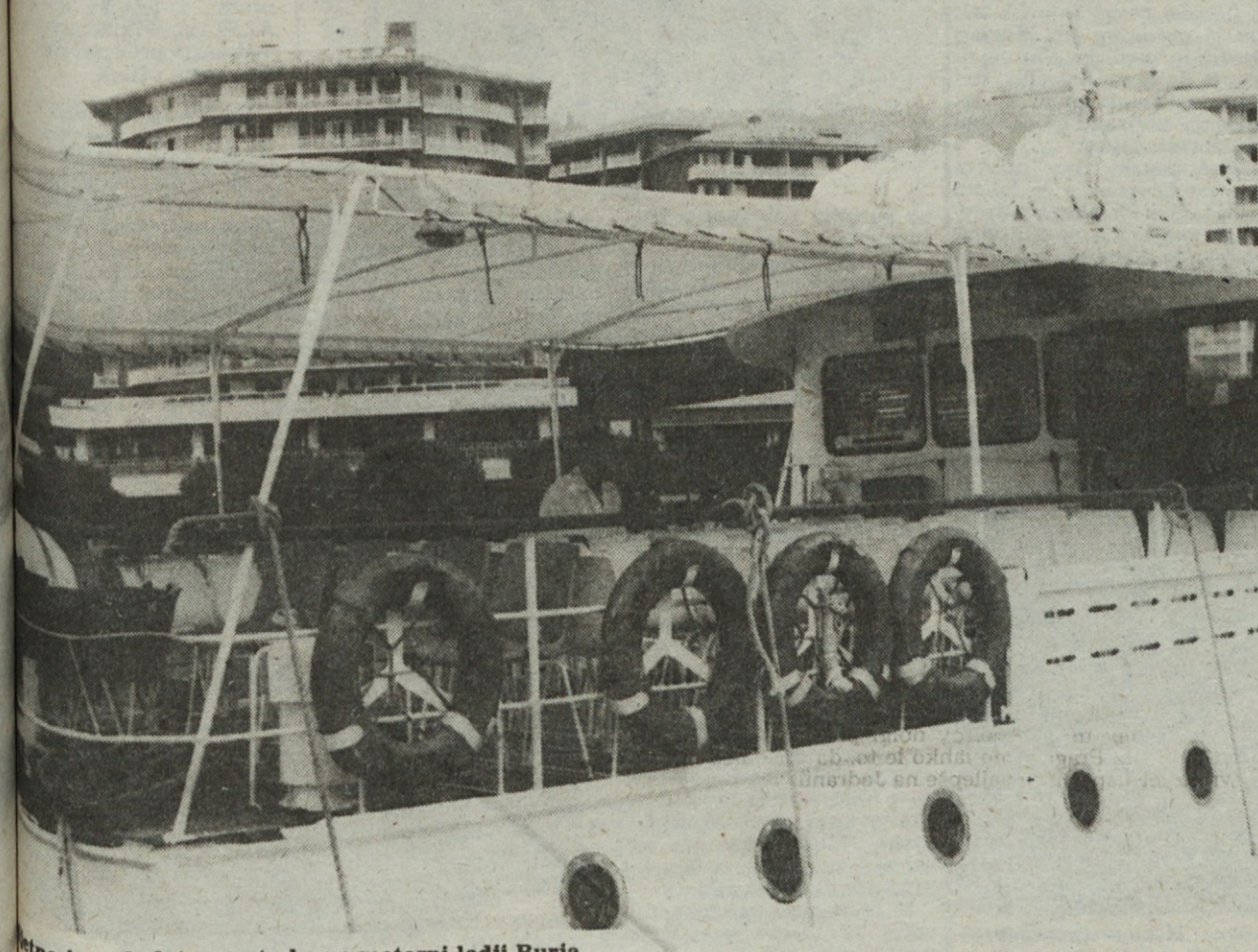
Klub odprejo ob 22 uri in je odprt tja do 4 ure zjutraj. Vstopnine ni, konzumacija pa velja 900 din. Za ta denar lahko popijete dva coctails GET-27 z okusom peperminta, za biftek z jajcem pa boste morali dodati še 200 dinarjev. Postrežejo vam tudi z ameriškim sendvičem v katerem so kotlet, file, hamburger in več vrst solat. Res zajeten stolpec, ki poteši že tudi večjo lakoto.

Gostom je na voljo 280 sedežev v klubu in na terasi. Če tem prištejemo še 50 stojišč ob šankih, je v klubu lahko naenkrat 320 gostov, pa še ni nobene gneče.

Trikrat tedensko prirede poseben show z raznimi šaljivimi igrami, enkrat tedensko pa »Made in Italy« show, ko vsak gost prejme brezplačno porcijo špagetov. Pri tekmovanju, kdo jih bo hitreje pospravil »pod streho« smeja ne manjka.

Hotelski gostje Riviere konzumacije ne plačajo. S posebno kartico, ki jo dobe, imajo prost vstop.

Bogat izbor pijač, odlična kuhinja, hitra in pozorna postrežba privablja v ta nov nočni lokal vedno več gostov, ki prihajajo sem tudi iz sosednjih portoroških hotelov.



Netno je pod platneno streho na motorni ladji Burja.

Počitniški kapitani zavzeli Bernardin

PORTOROŽ, 31. maja – Bernardin (pa tudi dobršen del Portoroža) je dobil skupino tujih turistov, ki po svojih porabniških navadah močno odstopajo od običajnih »penzionskih« turistov. V tem tednu že desetič zapored gostijo 350 članov zahodnonemškega avtomobilističnega kluba ADAC – navtične sekcije, ki so prišli na zabavnotekmovalno srečanje s svojimi motornimi čolni.

Če se tako močno združuje kot je ADAC desetkrat odločil, da bo svoje srečanje pripravilo v Bernardinu, je gotovo priznanje za delavce tega hotela. Poleg hotelskih storitev so bernardinovci poskrbeli za vrsto »spremljajočih« zlasti zabavnih in kulinarčnih začimb. Tudi njihova elastičnost je gostom všeč: ob prihodu so dobili bone za hrano in tako lahko jedo v več restavracijah. Slednje pa so se odloči-

le vsaka za svojo posebno kuhinjo.

Takih gostov si v Bernardinu (pa tudi drugje) gotovo želijo.

Znani so po tem, da veliko porabijo za tako imenovano izvenpenzijsko ponudbo. Seveda z enim pogojem: da za svoj denar nekaj dobijo, pa naj bo to dopoldansko pivo, ob katerem jim igra narodnozabavni ansambel, nad ognjem vrteči se prašček, zabavno tekmovanje...

Očitno je šel sloves, tudi s pomočjo tovrstnih gostov, svojo pot. Tako se avstrijska televizija pripravlja, da bo prvič posnela svojo izredno priljubljeno zabavno oddajo izven studia. Za ta »poletni studio« so si izbrali prav Bernardin. Oddaja bo potekala v živo, menda pa jo zelo radi gledajo tudi v ZRN. Si je mogoče želeli še boljšo reklamo!

»Vse to pa napoveduje super turistično sezono. V glavnem imamo s pomočjo agencij postelje zasedene do srede septembra,« pravi vodja recepcije Ervin Krulc. »Stirje partnerji iz Velike Britanije nam bodo poslali precej turističnih skupin z Otoka. Letos prvič pa bomo gostili Dance, ki so dobri gostje, saj pri nas kar precej porabijo.

Tako kot v druge naše hotele privlačijo tuje v Bernardin relativno nizke penzijske cene. Vendar pa nas sogovornik meni, da je vse več gostov, ki ne »nasedejo« zgolj na nizke cene. Obratno: mnogi pri izbiranju dopusta takoj izločijo hotele z najnižjimi cenami, saj prav s ceno povezujejo kvaliteto hotela in počutje v njem.

Ljubljanski Dnevnik

■ NOVI DIREKTORJI V EMONI

Peter Gubanc, direktor Kmetijske zadruge Emona



Peter Gubanc

S prvim junijem 1985 je dolžnosti direktorja Emonine Kmetijske zadruge v Domžalah prevzel Peter Gubanc, dipl. veterinar.

Peter Gubanc se je rodil 1933. leta v Bukovici pri Vodica. Leta 1968 je diplomiral na Biotehniški fakulteti v Ljubljani, na veterinarskem oddelku.

Kot mlad veterinar je bil zaposlen na farmah Emone, kot veterinar pa je delal tudi pri takratni kmetijski kooperaciji Emone. Dosedanje izkušnje si je nabral v desetletni delovni dobi pri Emoni in šestletni pri področnih veterinarskih zavodih – zasebnem kmetijstvu.

V času od leta 1970 do 1985 je delal pri Zavarovalni skupnosti – kot veterinarsko medicinski cenzor in direktor sektorja za kmetijstvo ter direktor poslovnih enot Mengeš za občini Kamnik in Domžale.

Vseskozi je tesno sodeloval s kmetijstvom Emone tako na področju živinorejske proizvodnje kot tudi na področju novih oblik zdravstvenega zavarovanja živine v zasebnem sektorju.

Kmetijstvo mu je nekako prirojeno. Že od rane mladosti mu je pri srcu, kar je morda vzrok, da se je vrnil v kmetijstvo.

Je član zveze komunistov od leta 1953, aktiven je v Krajevni skupnosti in občini, kjer je bil letos imenovan za člana izvršilnega odbora Zavarovalne skupnosti Triglav, območne skupnosti Ljubljana, je pa tudi član sveta Veterinarske fakultete v Ljubljani.

»Mnenja sem, da moram najprej spoznati celotno stanje v delovni organizaciji – Kmetijski zadrugi. Prepričan sem, da človek šele potem, ko dobro ve kje je, kaj ima in kako teče delo, lahko odloča kaj in kako bo delal naprej. Vsekakor bom upošteval in se ravnal po že začrtanih programih delovne organizacije – zadrugi enot, programa razvoja zasebnega kmetijstva v občinah Domžale, Bežigrad in

Kamnik, delovnega programa Zdržne zveze Slovenije in seveda tudi po smernicah razvoja kmetijstva iz začrtanega programa gospodarske stabilizacije – tistega dela, ki govori o agroživljskem kompleksu.

Trenutno najbolj pereče vprašanje v zadrugi so poslovnih prostorih, ki so ponekod še na »višini« iz leta 1948. To vprašanje, tako upam, bomo rešili najkasneje v letu dni, ker takšno stanje iz vseh ocenjevalnih vidikov in norm ni in ne sme biti dopustno.

Nadaljnje vprašanje, ki mu bomo morali posvetiti vso pozornost, so kadrovske zadeve, ki tudi pogojujejo modernizacijo poslovanja,« je povedal Peter Gubanc.

■ IZ KLUBA UPOKOJENCEV EMONE

Nepozabno srečanje pevcev v Stični

Kljub slabemu vremenu smo se pevci mešanega pevskega zbora KU »EMONA« iz Ljubljane zbrali v nedeljo 23. junija ob 6. uri na Trgu osvoboditve in se odpeljali z avtobusom na XVI. tabor slovenskih pevskih zborov, na zaključno prireditev pod naslovom »POJO NAJ LJUDJE«.

Jutranji prevoz je bil v avtobusu bolj tih. Tudi pesem se ni oglašala, mogoče je temu botrovalo deževno vreme. Ko pa smo prispeli na zborni mesto in se znašli med množico samih veselih in pojočih ljudi, smo zapeli tudi mi.

Med samo vajo, tja do desete ure, nas je krepko pral dež, kar pa nam ni vzel vedrega razpoloženja.

Nastopilo je 252 pevskih

zborov, preko 7000 tisoč pevcev. Iz te ogromne množice grl je zadonela prelepa slovenska pesem. Tokrat je pesem kljubovala vremenu, saj se je med sporedom popolnoma zjasnilo.

Zbrane pevce in poslušalce je pozdravil dr. Marjan Rožič in med drugim dejal, da je kultura neločljiv del našega razvoja in jo je nemogoče potiskati na obrobje družbenih dejanj.

Naš pevski zbor upokojencev Emone se je tokrat prvič udeležil takega masovnega petja. To je enkratno doživetje, katerega ne pozabiš nikdar. Vsi naši navzoči pevci so zatrdili, da če nam bo služilo zdravje, se drugo leto zopet prijavimo na XVII. tabor slovenskih pevskih zborov. Cita Trampus



Pevke in pevci mešanega zbora Kluba upokojencev Emone v povorki na prireditvi »Pojo naj ljudje«.

»Kraš« 74 – letnik

Prav te dni predstavlja Emona v svojih prodajalnah in blagovnicah svojega poslovnega partnerja, delovno organizacijo »Josip Kraš« industrijo čokolade, bonbonov in keksov iz Zagreba, s katero uspešno sodeluje že desetletja. Letno pripeljejo iz skladišč Kraša v Emono okrog 1.200 ton različnih konditorskih izdelkov, ki potujejo nato v Emonine trgovine po vsej državi.

Kraš ni danes samo močan proizvajalec slaščic s temeljnimi organizacijami v štirih republikah Jugoslavije



je, eden izmed nosilcev gospodarskega in družbenega razvoja v sosednji republiki Hrvaški, je tudi nasmeš srečnih otrok, ki uživajo ob čokoladi, bonbonih in kekseh, ter je prijatelj skrbnim gospodinjam ob raznih slovesnih prilikah in vsem tistim, ki žele obdarovati svoje drage. V pestrem asortimentu vedno najde vsak tisto kar potrebuje.

Rojstno leto tovarne Kraš sega nazaj v leto 1911, ko so v Zagrebu v Branimirovi ulici zgradili stavbo v kateri delajo še danes. Bila je to tovarna »Union«, ki je že leta 1912 pričela na industrijski način izdelovati konditorske izdelke iz kakavovca.

Iz leta v leto so povečevali proizvodnjo tako, da je dal Union na trg leta 1938 že 509 ton čokolade, 200 ton desertov in 900 ton bonbonov.

Največji korak v razvoju je bil napravljen leta 1947, ko so se združile tovarne Union, Mirim in Grič, proizvajalci čokolade in bonbonov. Leta 1950 se jim je pridružila tovarna keksov Kraš, ki je nadaljeval tradicijo bivše firme Bizjak.

Samoupravno obdobje je pričela delovna organizacija z imenom narodnega heroja, Titovega sodelavca in revolucionarja Josipa Kraša, ki



so ga ubili leta 1941 v Karlovcu.

V sedmih desetletjih se je zagrebški Kraš razvil v močno delovno organizacijo združenega dela z 12 temeljnimi organizacijami in tremi delovnimi skupnostmi z več kot 5.000 zaposlenimi delavci.

Že leta 1980 proizvaja Kraš letno 12,5 tisoč ton kakavovih izdelkov, več kot 10 tisoč ton bonbonov ter 24,5 tisoč ton keksov in skladenec (napolitank) kar predstavlja skupaj več kot 47 tisoč ton izdelkov.

Za tako veliko rast proizvodnje sta pomembni dve letnici.

Leta 1965 so pričeli s proizvodnjo v novih obratih na Ravnicama, v zagrebški občini Maksimir, kjer so danes glavni obrati. Leta 1967 pa se je Kraš združil s prijedorsko tovarno keksov in napolitank »Mira Cikota« in tovarno mlečnih izdelkov »Planika« iz Kobarida.

S pristopom bitolske tovarne »Progres« se je Kraš razširil od italijanske meje



na severu do grške meje na jugu države.

Ob nenehni rasti so se v Krašu srečevali tudi s težavami, ki pa so jih uspešno premagovali in zabeležili ob tem pomembne uspehe. Dosegli so nesporno kakovost z vrhunsko tehnologijo in izvirnimi recepturami, ki jih nenehno obnavljajo in posodablajo. Vsi obrati, od starih v Branimirjevi ulici, do novih na Ravnicah in najnovejših v Kobaridu predelujejo najboljše surovine v visokokakovostne izdelke za domači trg, uspešno pa osvaja tržišče na vseh petih celinah sveta. Omeniti velja, da

babice, tako dobro kot polnajo danes naši nadebudni ži vafle, frondi in »golci«, žvečilni gumi disko, spek tar, cola, baltazar, bimbo... ter kakovostne kremne izdelke iz programa ALPi o katerih pa velja povedati nekaj več.

Program ALPi obsega kremne premaze in kremne ploščice. Obe vrsti izdelkov vsebujejo pravo alpsko mleko z mnogo kalcija, ki ga molžejo na alpskih pašnikih v okolici Tolmina in Kobarida v Sloveniji. Obogateni so z rastlinskimi proteini, ki so še kako potrebni za razvoj organizma, vsebujejo tudi



so v zadnjih desetih letih Krašovi izdelki osvojili 350 zlatih in 327 srebrnih medalj v Zagrebu, Beogradu, Novem Sadu, Londonu, Rotterdamu, Bruslju, Ženevi, Parizu, Amsterdamu in Luksemburgu.

Odveč bi bilo naštevati

laktazo, ki preprečuje karies in je pomembna hranilna stavina. ALPi izdelki so namenjeni prvenstveno otrokom in jih zaradi hranilne vrednosti lahko uvrstimo vsakodnevno prehrano.

Tako premaze kot ploščice ALPi se pri Krašu razlikujejo po okusu, bogatosti okusa, dodatki kot naravno pomarančno prahu, z lešniki in ribiz. ALPi izdelki prav zaradi poudarjenega predstavljajo mladim pravi užitek.

Pri Krašu resnično mislijo na vse – na prav male, mlade, na odrasle in starejše. Tudi na diabetike niso pozabili. Za njih izdelujejo diabetične napolitanke in diabetično čajno pecivo. Krašovi izdelki nas dejansko spremljajo ves dan, v službi, na letu, dopustu do poznih černih ur, ko ob televiziji grizljamo krekerje ali slaščice, zato lahko rečemo, da je Kraš naš dobri prijatelj.

Zvone Gjurm



Angleži in Skandinavci spoznavajo Portorož

za politnice v naših hotelih se je letos odločilo precej več Angležev, skandinavcev in Francozov kot lani. Angleških gostov je bilo za 61 odstotkov več, skandinavskih za 47 odstotkov več in francoskih 6-krat več kot v preteklem obdobju lani. Poleg tega pa je bil komaj zaznaven

Dobri rezultati na področju turističnega prometa so seveda vplivali tudi na doseženo realizacijo. Promet je tako v naši delovni organizaciji v prvem polletju znašal

Da se dinarskih čekov tuji gostje radi poslužujejo je razvidno tudi iz podatka, da je bilo v letošnjem prvem polletju kasiranih dinarskih čekov v naših hotelih enkrat več kot v lanskem letu. Seveda je to za tujce privlačno; saj tako dobijo poleg ugodne menjave svojih valut še dodatni popust.

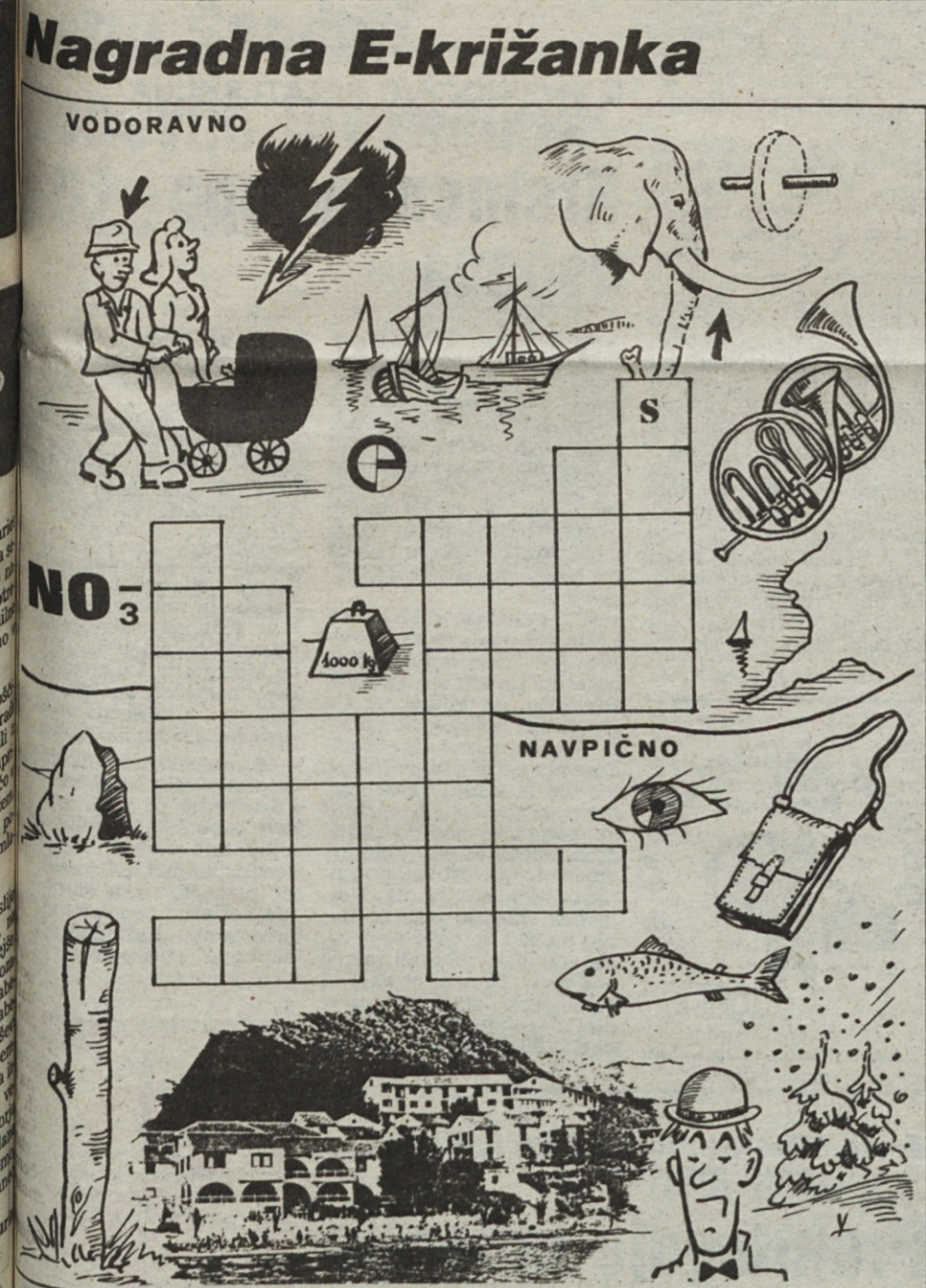
Nada Blesić — delavka leta v Bernardinu

Rance, morski pes in ...

V vrtu Šmarnic na Ratitovcu

Z lubenico na vrh Ojstrice

H. Bregar



Rešitve pošljite v zaprti
kovrta z oznako »Nagradna
Križanka« na naslov ured-
ništva: 61000 Ljubljana, E-
informat, Šmartinska 130
Prijave do 25. avgusta
1985

E-informator 7

Pokaži mi roke in povem ti, kdo si!

ZALOG, 19. julija – Vsakdo bi moral imeti interno kontrolo ali notranji nadzor, kar sicer v Jugoslaviji ni ravno v modi in navadi, je pa še kako potrebno, meni direktor MIZ, tov. Štular, ko ob drugi obletnici te »novotarije« skuša analizirati, kako in zakaj se v MIZ spopadajo s tem navidez nepotrebnim sovražnikom.

»Do pred dvema letoma si v Jugoslaviji prodal vse, kar si naredil, ne glede na kakovost izdelka. Z omejevanjem cen »smo« skušali obdržati standard ljudi na določeni ravni. Tu so se pojavljale maksimirane cene mesa, ki jih niso pogojevale nakupne cene. Ni bilo kompenzacij, razen za koruzo. Proizvajalci so služili na račun slabe kakovosti.

Mikrobiološko higienski nadzor je marsikje padel za dve stopnici navzdol. Mi, ki smo določeni za nosilca izvoza, smo bili prisiljeni upejati sistem notranjega nadzora (glej pod kontrolo kvalitete) kakovosti svojih izdelkov glede na zahteve zunanjega trga. Izmed 14 izdelkov, kolikor smo jih razstavili na novosadskem kmetijskem in živinskem sejmu, smo dobili 11 nagrad. To je že lep rezultat.

Vsak mesec, vsak teden spremljamo kakovost svojih izdelkov, kar je stvar tehničnega kolegijskega. V laboratoriju za to delo posebej skrbi inž.

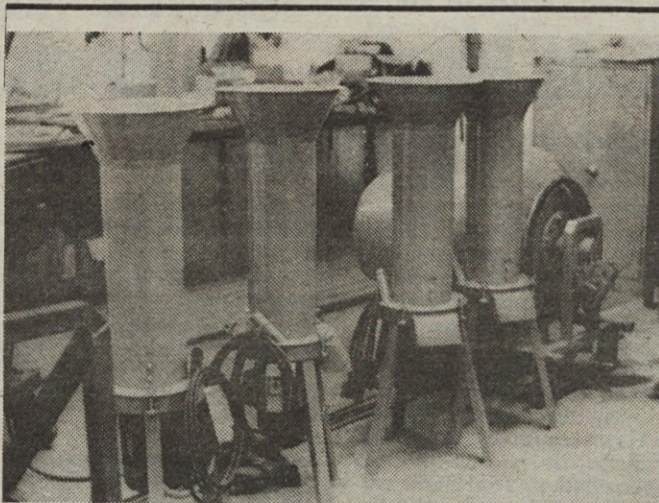
Bregarjeva, kjer ugotavljajo število mikroorganizmov, količine vode, normative itd., kar nam kaže higiensko stanje tovarne, izdelkov ipd. Tako rekoč vsak dan preverjamo svoje izdelke, ali so v okviru norm ali ne, pravi Štular.

Rezultate bi bilo težko oceniti takole na pamet. Ves naš nadzor ali kontrola je v fazi razvoja, v vsakodnevni analizi, preverjanju temperature, postopkov, Gre za pravilno klanje, predelovanje, sušenje, konzerviranje. Gre za zelo težko in dolgo pot, ki jo, vsaj upam, uspešno premagujemo. Ne gre za nikakršen teater pri delu, temveč za priučevanje

splošno veljavnim normam, ki vladajo v svetu, v katerega izvažamo. Vsi delavci po oddelkih tedensko ocenjujejo svoje delo, kar pomeni posebno stimulacijo.

Ne nazadnje so pomembni desetminutni tedenski sestanki z delavci o umivanju rok, o oblačenju za delo pri nizkih temperaturah, o splošni higieni in podobnem, kar vse tako ali drugače še kako vpliva na kakovost dela in ne nazadnje na zadovoljstvo in počutje delavcev. Je pač že tako, česar se Janežek ali Jovo nista naučila kot otroka, se pač morata kot odrasla človeka. K sreči nikdar ni prepozno!

N. I.



Ipko izdeluje tudi naprave, ki dodobra zmelje odpadno vejevje v zmes iz katere potem nastane kakovosten humus, v ozadju je traktorski univerzalni mešalec

■ PREDSTAVLJAMO VAM

Kdo in kaj je IPKO v Podpeči?

V Kamniku pod Krimom tik ob Presejrah je temeljna organizacija IPKO – Industrija plastične in kmetijske opreme, ki sodi v okvir delovne organizacije IKO – Industrija kovinske opreme ljubljanske SOZD IMP.

IPKO je relativno mlada delovna organizacija, ustanovljena je bila v začetku leta 1981 kot temeljna organizacija sozda IMP. Zaposluje skupaj 104 delavce od katerih je dve tretjini zaposlenih v kovinarstvu, ena tretjina delavcev pa dela na plastiki. Okrog 90 odstotkov prihodka ustvarja IPKO s proizvodnjo farmske opreme, ki je plod dognanj živinorejskih strokovnjakov Emone in jo ta tudi prodaja v obliki inženiringa na domačem in tujem trgu. Konjunkturen program opreme gre predvsem za opremo prašičarskih farm, je omogočil povečanje proizvodnje in ne nazadnje tudi zgraditev proizvodnih hal v Kamniku pod Krimom.

Zaradi povedanega je bila dana pobuda, da bi se IPKO s svojo proizvodnjo vključil

v SOZD Emona kot proizvodna delovna organizacija. Delavci IPKA so se nedavno s referendumom odločili za vključitev, v Emoni pa bo o tem odločal delavski svet sozda na svoji seji, ki bo koncem meseca avgusta 1985. Ker proizvodnja farmske opreme ne predstavlja serijskih izdelkov, temveč je to proizvodnja tipske opreme in bolj ali manj prilagojena vsakemu posameznemu projektu, so bili nekateri mnenja, naj farmsko opremo proizvaja organizacija, ki je z Emono tudi statusno povezana, predvsem ker gre za rešitve, ki so izključno tehnologija Emone.

Kot je povedal Franc Čarman, inženir strojništva in tehnični vodja IPKA, so pričeli obrat v Kamniku pod Krimom urejati že leta 1979/80. V dveh velikih halah, vsaka od njih meri 1.200 kv. metrov, proizvodnja že teče. V prvo so vselili proizvodnjo iz plastičnih mas, manjši del pa so namenili varilnici, v drugi pa je kompletna kovinska proizvodnja.

Kot že povedano je 90 od-

stotkov proizvodnje namenjeno opremi farm, deset odstotkov pa je proizvodnje po naročilu posameznih naročnikov kot so prevozni plastični kontejnerji za mleko, razni traktorski priključki, kompresorske škarje, razne škropilnice za vino, grade in sadno drevje, po naročilu pa s plastiko oblagajo tudi bazene za kemično industrijo.

Za govedorejo sodeluje IPKO tudi pri izdelavi računskega vodenega krmljenja, v pripravi pa imajo tudi prototip opreme za kunčerejo.

Kot pravi Franc Čarman so vse možnosti, da preidejo v proizvodnji tudi na program opreme za kokošjerejo. Zahtevnejša dela bi opravi sami, manj zahtevna pa bi izdelovali kooperanti tako za domači trg in tudi za prodajo na tujem.

IPKO bi lahko ob uresničevanju vseh začrtanih programov prerasel v tovarno opreme za živinorejo in predelovalno industrijo, kar bi omogočilo širši prodor Emone tehnologije in znanja v svet.

Z. G.



Lepo vreme je v soboto in nedeljo 13. in 14. julija pripeljalo v Ptujске toplice blizu 10.000 kopalcev od blizu in daleč. To je obenem tudi letošnji rekord toplje. Se bo tako tudi nadaljevalo?



Pogled na obloženo mizo »Kapitanove večerje« v Bernardinu

■ BERNARDIN V VISOKI POLETNI SEZONI

Najnovejše: kapitanova večerja

PORTOROŽ, 16. julija – Kar zadeva izvenpenzijsko ponudbo, prireditve in življenje nasploh, so v Bernardinu realizirali še eno dobrodošlo novost, to je tako imenovano kapitanovo večerjo ob petkih, ki privablja izjemno število Bernardinovih in tudi portoroških gostov, kakor pravi direktor Ivo Silič.

jaške mornarice Jadran, katere posadka se je udeležila tudi kapitanove pojedine, Bernardinovi delavci pa so si to elitno morskopletico lahko ogledali od blizu. Kapitanova večerja pome-

ni dodatnih 40 S milijonov prometa, njen ideolog pa je Anton Domnik, vodja hotelov Bernardin in Vile park. Prav gotovo njegova ideja sodi med inovacije, mar ne? N. I.

■ KJE NOČEJO REZATI KRUHA ZA MALICE?

Kremenca lepo uspeva

POSTOJNA, 16. julija – Nam je letos lepo narasel promet in nam še narašča, pravi izmenovodkinja Vera Subotič, ki to dejstvo pripisuje večji izbiri, občutno večji prijaznosti prodajalk in blagajničark kot drugod, večji delovni vnemi in ne nazadnje dokaj močni kupni moči stanovanjskega naselja na Kremenci, ki se še kar povečuje.

»Po radiu sem slišala, da v Ljubljani niso redke trgovine, kjer kupcem nočejo odrezati kosa kruha za malico... So pa ljudje res še skregani z belim kruhom!«

Kremenca ima zares veliko in pestro izbiro. Kakor pravijo ima Emona Centromer kur zares široko izbiro in ponudbo neprehrambenega blaga. Celo hladilne omare in zamrzovalne skrinje lahko kupite na Kremenci. Dnevno market obišče po 800 do tisoč kupcev, ob petkih in sobotah precej nad tisoč. Dnevni promet se suče okoli 100 S milijonov din, ob sobotnih konicah tudi do 150 S milijonov. Samo

junija je Kremenca pokasirala 2,15 S milijarde dinarjev, kar je vsega zavidan vreden promet.

In zaslužki? »Prekletelo malo se nam promet pozna pri plačah. Neč!« se razjezi sicer prijazna Vera. Če bi »delala« 4 S milijarde, ne bi dobile nič več.

Najboljši kruh dobivajo iz Žitove pekarnice na Vrhniki. Oskrbo bi radi dobivali večkrat tedensko. Svežo zelenjavo dobivajo vsak dan od Mercatorja. Če bo promet tako naraščal, ne bo daleč čas, ko bo mesečni promet presegel 3 S milijarde din.

14. novembra bo Kremenca praznovala 6. rojstni dan. »V začetku so rekli, naj bi delala po 600 S milijonov letno, zato smo se vsi za glasno držali.« No, pa so jih hitro presegle, pa ne samo zaradi inflacije, temveč tudi iz predvsem zaradi dobre prodaje in – prijaznosti.

N. I.

■ NA OBISKU PRI EMONA ILIRIJA V ILIRSKI BISTRICI

Prehitevajo inflacijo

ILIRSKA BISTRICA, 16. julija – »Promet v gostinstvu in trgovini je bil v zadnjih dveh mesecih boljši, kot smo pričakovali, saj dosegamo stopnjo inflacije. Junija smo zabeležili 87,5% večji promet kot v enakem času lani, pravi direktor DO Emona Ilirija tov. Kaluža.

Samo v gostinstvu so Ilirijani v tem času dosegli 98,5% večji promet kot lani, kar je izjemno, podoben rezultat je dosegel tozdr Grosist, maloprodaja pa 81%, kar je vsekakor več kot spodbudno. Če bi se ta težnja nadaljevala, potem so v Iliriji lahko več kot zado-

voljni. Kje so vzroki? Lani je bil bistveno manjši promet, nekaj pa je k takšnemu rezultatu, kakršen je, skromno pripominja direktor, pripomogla tudi situacija, ena večjih ilirskobistriških proslav.

Podobno ugodno je ta čas poslovala tudi sicer dislocirana bistriška trgovina iz romana market Kremenca v Postojni, ki je po podatkih za prvo letošnje polletje zabeležila 87,4% večji promet kot lani v enakem času, v juniju in juliju pa kar za 102% več. (Glej prispevek o Kremenci).

N. E.



informator
glasilo delavcev SOZD 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 Plšek, Tatjana Slabajna, Mira Težak, Janez Zagnajster. Uredništvo: 61000 Ljubljana, Šmartinska cesta 130, tel. 441-944. Tisk ČGP »Delo«, Ljubljana – naklada 13.500 izvodov. Oproščeno temeljnega prometnega davka od prometa proizvodov.