



informatorec

glasilo delavcev SOZD emona ljubljana

Leto 15

december 1984

št. 145

■ INOVACIJE, IZUMI, IZBOLJŠAVE, KORISTNI PREDLOGI

Dragi sodelavec — Emonka, Emonec!

Ali se zavedaš, da si eden med dvanaeststisočimi delavci kolektiva, ki ga imenujemo EMONA!

S to organizacijo si skupaj z drugimi združil svoje delovne sposobnosti. Največja človeška sposobnost in odlika pa je njegova pamet in ustvarjalna moč. Prav to pa vse premalo izkoriščamo. Še vedno so nekateri prepričani, da se da vse narediti le z delavčevimi pridnostmi; mislijo pa naj zanj le njegovi viditelji. Za današnje zahteve poslovanja na kateremkoli področju je tako gledanje največja zmot. Zato se zavedaj, da je naš največji kapital ustvarjalna misel slehernega delavca.

Vsak dan si sredi delovnega in poslovnega procesa. Vsak dan se srečuješ z različnimi napakami, pomanjkljivostmi in ovirami pri delu. Mnogokrat ti pade na misel kaj bi se dalo prebrskati, izboljšati in izpopolniti. Ne podcenjuj se! Ne imej občutka, da je tvoja ideja premalo pomembna. Tvoja dolžnost je, da vsaj predlog za izboljšanje dela izraziš na tak ali drugačen način. To lahko narediš tako, da izpolniš »inovacijsko prijavnico«, na kateri boš na enostaven način napisal svoj predlog. (Tako prijavnico, ki ti mora biti v tvoji delovni enoti vedno pri roki, ti prilagamo v tem pismu). Prijavnico oddaj ali odpošlji vaši inovacijski komisiji. Če težko pismeno izraziš svoj inovacijski predlog, se obrni na vodjo tvoje enote, ki je dolžan, da ti on izpolni in odda prijavnico. Če je tvoj predlog sprejemljiv, ti ga mora komisija takoj nagraditi, ne glede, ali bo uveden v prakso ali ne.

Najnižja nagrada za enostavnejše inovacijske predloge je do nadaljnjega 2.500 din. Za pomembnej-

še predloge pa se nagrada giblje od 7.500 do 25.000 din.

Po uvedbi inovacije pa pripada predlagatelju še ustrezen dodaten znesek nagrade.

Ne misli, da spadajo med inovacijske predloge le izumi in velike tehnične izboljšave. Koristen predlog, vreden nagrade, je ustvarjen predlog, ki vodi k izboljšanju poslovanja na kateremkoli področju. To je lahko dopolnitev ali sprememba proizvodnega programa; razširitev oziroma dopolnitev ponudbe v trgovini ali gostinstvu; izbor ekskluzivnega blaga; pridobivanje novih poslovnih partnerjev; boljša ureditev prostora; polepšanje prostora in okolice; odprava težjih del in slabih delovnih pogojev; večje izkoriščanje delovnih sredstev; boljša delovna zaščita; racionalnejši transport; racionalnejše poslovanje oziroma poenostavitve v knjigovodstvu, administraciji, evidence, itd.; opustitev nepotrebnih postopkov in opravil; ukrepi za manjšo porabo energije in še in še bi lahko naštevali. Je pač tako, da več glav več ve! Samo oči je treba imeti odprte in zavedati se je treba, da nam bo le naše boljše delo prineslo tudi boljši zaslužek.

Priporočam ti in ti obenem želim, da boš čim bolj ustvarjal in da se boš otresel nepotrebnih zadržkov. Obenem pa ti obljubljam, da boš pri poslovnih delavcih cele Emone in v samoupravnih organih našel vso potrebno pomoč in podporo pri svojem ustvarjalnem delu.

Te tovariško pozdravlja!

Marjan PIČULIN

Predsednik

poslovnega odbora SOZD Borut ŠNUDERL

■ E-AKCIJA: IŠČEMO NAJ LOKAL EMONE

Od Ptujja preko Velenja do Kamnika

LJUBLJANA, PTUJ, VELENJE, NOVO MESTO, TREBNJE, KAMNIK, novembra — Zaključujemo šesti in letošnji zadnji krog naše akcije. Tokrat smo obiskali prodajalne, markete, mesnice in gostišča Emone po Štajerski, Dolenjski in Gorenjski, nekatere tudi že drugič. Vse z namenom, da pokažemo na kakšno manjšo pomanjkljivost, ki bi se dale odpraviti le z dobro voljo. Naš obisk je bil vedno dobronameren, povsod smo se namečili na razumevanje in na dobro voljo odpraviti tisto kar ni bilo všeč nam in po vsej verjetnosti ne bi bilo všeč kupcem ali gostom. Vsi, ki živimo pod streho Emone, in o tem smo se prepričali, imamo željo, da dvignemo kakovost Emonine pondube na še višjo raven.

Več dobaviteljev — boljša ponudba

Pravi Safet Djuzić, postovodja E-marketa na Šmartinski cesti v Ljubljani, ki ga je Emona odprla aprila meseca 1967 leta in katerega po velikosti lahko primerjamo z marketom v Gornji Radgoni ali na Vodmatu v Ljubljani. Kolektiv šteje 25 delavcev od katerih jih dela 20 v trgovini ostali pa v bifeju.

Za market lahko rečemo, da je izredno dobro založen. Posebno skrb ponudbi posvečajo delikatesnemu oddelku v mesnici. Založenosti in ponudbi je ustrezen tudi promet. Ta je sicer ob otvoritvi E-centra, ki je le dober streljaj oddaljen sicer nekaj časa stagniral, po letu dni pa že opažajo porast prometa, ki ga lahko pripišemo na rovaš prizadevnosti kolektiva, saj nekatere trgovke delajo v njem že desetletje in pol kar nazadnje tudi ni nepomembno.

Market je pred časom že doživel svojo prenovo. Povečali so prodajni prostor in ga del namenili delikatesnemu oddelku, domiselno so preselili oddelke za zelenjavo in sadje.

Glede reda in čistote se res nismo mogli kaj pritožiti. Police so urejene in dobro založene. Gneče pri blagajnah ni bilo čeprav je bil čas dopoldanskih nakupov. Tri blagajne so skrbele za nemo-teno delo.

Tudi v bifeju nismo mogli najti očitkov za kar pred dve- ali tremi leti ne bi mogli trditi. Gostom na voljo so bili na voljo štirje različni topli obroki malic, ki jih dnevno prodajo okrog 50.

Naša ocena je boljša kot prav dobra.

250 pizz in Laško pivo

V Bezjakovi ulici na Ptujju v Pivnici Haloškega biserja

prodajo vsak dan do 250 pizz različnih okusov, ki jih gosti zalivajo z odličnim Laškim pivom. Gostje, ki v dopoldanskih urah sedijo doma vseh 60 stolov kolikor jih je na voljo, se zelo radi krepčajo z jedmi z žara, ki jih, da ne bi bilo prevelike žeje potope v odlična haloška vina, teh pa na Ptujju nikoli ne zmanjka. Pivnico so gostinci Haloškega biserja obnovili leta 1969. Za hitro in dobro postrežbo skrbi 11 gostinskih delavcev. Lepo urejeni prostori pa domačnost

še povečujejo.

V prvih spomladanskih dneh, v mesecu marcu bodo v sosednjih prostorih odprli gostinci Haloškega biserja nov lokal kava-bar, ki ga bodo po vsej verjetnosti imenovali Napoleonček. Bojda je v času francoske okupacije v tej hiši prenočeval sam presvetli cesar Napoleon Bonaparte. Pravijo, v tej ulici imamo že lokale — Orfej, Rimljan in Julijo, zakaj ne bi imeli še Napoleončka. Opremo za nov lokal že imajo.

(Nadaljevanje na 4. strani)

■ NAŠE AKCIJE

100 sirov v Emoni

LJUBLJANA, novembra — Sto sirov teden dni v Emoni je naslov nove akcije, za katero so se odločili trgovci Emone po uspešni in odmevni akciji Emoninih četrtkov. V času od 6. do 13. novembra se je v vseh blagovnicah Emone, Emona centrih, marketih in specia-

liziranih prodajalnah v Sloveniji predstavilo 24 naših proizvajalcev sira. Na voljo je bil skoraj celoten program proizvodnje sirov v Jugoslaviji.

Na tej veliki, lahko rečemo reviji sirov so sodelovali:

(Nadaljevanje na 2. strani)



V koseškem E-centru so sire razvrstili na deri

■ BORUT ŠNUDERL

Boljše delo, večje plačilo

Če gledamo, kako in kam prihodnje leto, ne moremo mimo ugotovitve, da so pred nami podobne ali skoraj povsem enake naloge kot letos: poglobljanje samoupravljanja in boljša kakovost dela. Veliko smo govorili, kako moramo več in bolje delati, se bolje organizirati, izboljševati storitve in izdelke. Nesporo smo nekaj od vsega tega tudi naredili, kar se kaže tako v boljši proizvodnji, boljšem poslovanju hotelov in posebej v boljšem poslovanju trgovine v današnjih razmerah.

V prihodnjem letu moramo doseči, da se bo razlika v kakovosti dela, ki je ni tako težko ugotavljati, poznala tudi pri izplačevanju osebnih dohodkov naših delavcev. Med nami rečeno: hiša kot celota je nesporno napredovala, vendar so prizadevanja in rezultati različnih delavcev, posameznikov, skupin in enot zelo različni — veliki in (pre)skromni — kar se pri osebnih dohodkih še ne pozna. Veliko govorimo o stimulativnem ali vzpodbudnejšem nagrajevanju, manj pa naredimo v tej smeri. Stopiti moramo torej naprej, da se bo dobro in več delati zares splačalo, vsakomur posebej, skupinam in zaokroženim celotam posebej. Načelno smo že za to, vendar ko se je treba odločiti, da bi nekoga zares nagradili, postajamo oportunisti in lažno solidarni. Solidarnostno smo dolžni pomagati tistim, ki so zaradi obče spoznavnih objektivnih težav v nezaželenem položaju, nikakor pa se ne smemo več solidarizirati z nedelavnostjo, nesposobnostjo in čim še manj popularnim. Takšna solidarnost je inštimulativna, ker zavira napredek in ustvarja malo-dušje med dobrimi in prizadevnimi delavci.

Bolj kot na številčno povečevanje sozda Emone in količinsko povečevanje proizvodnje, storitev in izdelkov moramo gledati na medsebojno konsolidacijo posameznih dejavnosti in sozda kot celote. Skratka poskrbeti moramo za enotno in močno organizacijo, potem bomo lahko še bolj energično krenili naprej.

Na osnovi dolgoletnega sodelovanja z Globtourrom se se letos v naš sozd vključili Hoteli Jadran iz Kardeljevega, kar zelo veliko pomeni za krepitev in bolj zaokroženo turistično ponudbo Emone.

Pozitivni rezultat čateških Term dokazuje, da so ti delavci izpolnili sanacijski program — tudi s pomočjo sozda — medtem ko se je Bernardin zelo resno in prizadevno potrudil, da se je povečal interes domačih in tujih gostov. Tudi hoteli Slon, Riviera in Union so izboljšali kakovost svoje ponudbe. Zadnji čas je bil, da smo se odločili za prenovo mariborskega hotela Slavije, medtem ko moramo izgubo celjske Evrope prihodnje leto dokončno odpraviti.

Prva faza hotela Otrant v Ulcinju je že prvo leto pokazala pozitivne rezultate navkljub nekaterim skeptikom, ki so zmajevali z glavami. Povezovanje znotraj države se torej uspešno nadaljuje. Emona Commerce zelo uspešno vlaga denar v Srbiji in Makedoniji v odkupno-predelovalne postaje in krepi sodelovanje s starimi in novimi partnerji. S Kombinatom Žito smo se odločili za skupno vlaganje v Novi Gradiški, da bi si zagotovili pšenico in koruzo za naše potrebe.

Kar zadeva inovacije, smo ta naš voz letos le premaknili z mrtvega tira. Prihaja vse več korist-

(Nadaljevanje na 8. strani)

Emona na sovjetskem trgu

»SOZD Emona, posebej zunanjetrgovinska organizacija Emona Commerce, na sovjetskem tržišču nastopa že vrsto let; v zadnjem času pa si vse bolj odpira vrata tudi Emona inženiring«, pravi naš predstavnik v Sovjetski zvezi, kjer nastopamo skupaj s Slovenijalesom, Cvetko Malivojevič.

Te besede pa potrjuje tudi rast medsebojnih poslov v zadnjih letih: leta 1982 so znašali celotni posli 11,5 milijona dolarjev, lani že 17,5 milijona dolarjev, za letoš pa načrtujejo že 25 milijonov dolarjev, od česar znaša Emonin delež 14 milijonov dolarjev. To pa pomeni, da poslujejo pozitivno.

Kljub centralno-planskemu gospodarjenju uspehe pri menjavi v nekaterih socialističnih republikah že imamo. To še posebej velja za Belorusko socialistično republiko, dobro pa je sodelovanje z glavnima vladnima organizacijama: Gosplanom in Ministrstvom za trgovino.

Ob trgovini pa, kot smo že omenili, postajajo vse zanimivejše ponudbe za Emono Inženiring, predvsem gradnja prašičerejskih farm. Tu se nam tudi v naprej ponujajo zanimivi posli. V Krasnodarskem rajonu ob Črnem morju PKB (Prehranbeni kombinat Beograd) konkurrira pri ureditvi pridelovalnega kompleksa, velikega

100.000 ha. Predračunska vrednost celotnega projekta pa je 380.000 rubljev. Načrtovana je gradnja mlekarne, farm za govedo in prašiče (to je zanimivo predvsem za Emono Inženiring), vzporedno bodo gradili tudi živilsko-predelovalne zmogljivosti. In ne le to: celoten projekt zajema tudi izgradnjo ostale infrastrukture.

Ob ponudbi in sodelovanju v projektu Krasnodarsk se ustavimo še ob našem dosedanjem večjem partnerju – Beloruski socialistični republiki in mestu Minsk, ki je tudi pobrateno z Ljubljano. Ob sodelovanju trgovine – torej Emona Commerce, ki je že zdaj dobro, možnosti večjega sodelovanja našega Inženiringa, prav tako za grandiozno prašičerjstvo, še ne izkoriščamo v dovolj veliki meri.

Niso pa zanimive le gradnje farm, pač pa tudi projektiranje in nadzor pri gradnji trgovin, maximarketov (v Belorusiji na primer skupaj z Lesnino); saj to kasneje predstavlja izvoz po blagovnih listah – mislimo na kasnejšo založenost teh trgovin. Te možnosti so do zdaj nekateri že izkoristili: Koteks, Beograjska blagovna hiša. In če gledamo, kaj vse lahko v okviru Sestavljene organizacije ponudimo, potem so zanimive še: kuhinja,

nacionalna vezana tudi na reprezentančno ponudbo. Dohodek v mestu, kot je Moskva ki jo dnevno obišče tudi do dva milijona poslovnih, ne bi smeli biti vprašljivi.

Vendar za začetek so zaloga lahko manjši – odprtje kava-bara,...

Ob naštetem ostaja možnost sodelovanja z drugimi našimi organizacijami, ki v Sovjetski zvezi izvajajo investicijska dela. Tu gre predvsem za preskrbo teh delavcev, ki jo zdaj v glavnem opravlja Prehranbeni kombinat Beograd, predstavlja pa v bistvu lahko prvega od korakov naše prisotnosti v omenjenih okoljih jutri – ko bo naložba končana.

Adela Ačkun

■ NAŠE AKCIJE

100 sirov v Emoni

(Nadaljevanje s 1. strani)

Ljubljanske mlekarne, Mlekopromet Ljutomer, Mlekarna Celje, KŽK Kranj, Mariborske mlekarne, KZ Škofja Loka, GKZ Srednja vas, Bohinj, Kmetijski kombinat Ptuj, KZ Vrhnik, Zdenka Veliki Zdenci, Vinčija Varaždin, Paška sirarna Pag, Servo Mihail Zrenjanin, PIK Mlekara Sombor, Mlekara Knjaževac, PKB Beograd, IPP Banat Kikinda, Takovo Gornji Milanovac, Sirela Bjelovar, PIK Bečej, Mlekara Senta, Mlekara Kupres, Belje Beli Manastir, IMPAZ Mlekara Zaječar in Mlekara Livno.

Na razstavi oziroma na prodajnih policah se je zvrstilo toliko vrst različnih sirov kot že dolgo ne. Našteli smo jih ne sto temveč kar 103. Od znanega ementalerja, trapista, posavca do edamerja, sirov ki so bolj čisto na naših policah do manj znanih sirov kot so podravec, bjelovarec, bibanac, kačkavalj, potiski kravji in ovčji sir, livanjski ovčji sir, roquefort, brie, belpaese in še bi lahko naštevati, da ne govorimo o številnih mehkih in topljenih sirihi.

V Maximarketu in Emona centrih so izbor sirov izvirno predstavili kar na lojstrskih vozovih in derah, z brezplačno pokušino nekaterih vrst sirov pa so kupce seznanili s kakovostjo naših proizvajalcev in dobaviteljev. Sir je pomembno živilo saj že skromna količina uspešno nadomesti marsikateri dnevni obrok v naši prehrani.



Vodilni in vodstveni delavci Emone na konferenci o kakovosti v ljubljanskem hotelu Slon

Silvestrovanje na Ptuj

Morda se bo kdo odločil, da bo najdaljšo noč v letu preživel na Ptuj, mestu

muzeju, polnem bogatih kulturno zgodovinskih znamenitosti z zdraviliščem Ptujske toplice.

Hotel Poetovio, ki sodi v okvir Emonine temeljne organizacije Haloški biser, ima na voljo 80 postelj v vseh prostorih pa okrog 400 restavracijskih sedežev nudi za vstop v novo leto kar tri ponudbe.

Silvestrovanje s silvestrskim menijem, novoletnim darilom velja 1.800 dinarjev. Zabaval vas bo ansambel Strip, sodelovali boste lahko v zabavnih nagradnih igrah, prepevala pa vam bosta Neva in Janko Pipan.

Enodnevna ponudba, ki se prične 31. decembra zjutraj in konča v torek 1. januarja popoldne po kosilu, vmes je seveda silvestrovanje vas bo veljala 2.600 dinarjev.

V dvodnevni ponudbi, ki se bo končala v sredo 2. januarja po kosilu je poleg silvestrovanja vključen tudi ogled bogatih muzejskih zbirk stane 4.250 dinarjev, v trodnevni ponudbi, konča se 3. januarja po kosilu pa je poleg vsega dosedaj povedanega vključena še vinska

pokušina 2. januarja, ogled vinske kleti ter kosilo in večerja ter kopanje v Ptujskih toplicah. Cena s popustom je 6.200 dinarjev.

Na silvestrovanje pod geslom »V novo leto brez krave« pa vas vabi dobra, znana domača gostilna Beli križ. Ob dobri kapljici, odlični kuhinji, zabavni glasbi, v prijetnem ambientu vam bo sproščena silvestrska noč ostala dolgo v spominu. Za bogati meni, novoletno darilce, zabavne nagradne igre in še kaj boste odšteli le 1.500 din.

Vse informacije dobite po telefonu (062) 772-640 za hotel Poetovio in (062) 771-593 za gostišče Beli križ.

Z. G.

■ IZ DO EMONA COMMERCE

Promet v tujini se povečuje

Blagovna menjava Emone izven Jugoslavije je bila in je ena od osnovnih poslovnih opredelitev. Intenzivnejše obdelovanje tržišč pa je zahtevalo, da smo v tujini ustanovljali svoja podjetja in predstavništva. Danes imamo podjetja v:

- Italija – Globtrade Italiana v Gorici
- Avstrija – Globtrade, Dunaj (partner Radenska)
- ZRN – Globtrade, München (partner UPI)
- Švedska – Globmarket, Stockholm
- Kenija – Aprimex, Nairobi (partner Jugotekstil)

predstavništva v:

- ČSSR – Praga
- SSR – Moskva
- DDR – Berlin
- Madžarska – Budimpešta

Z Emonino mrežo v tujini zasledujemo naslednje cilje:

- večji izvoz,
- skrb za kadre,
- povečanje udeležbe Emone v prometu podjetij in predstavništev v tujini,
- racionalnejše poslovanje,
- poslovanje in povezovanje med podjetji in predstavništvii,
- enotna informatika,
- negovanje odnosov s partnerji,
- povečan izvoz blaga z večjo stopnjo predelave.

Promet podjetij in predstavništev se povečuje iz leta v leto, rezultati za obdobje I.-IX. 1984 pa so:

Podjetja in predstavništva skupaj so ustvarila 104.810.237 dolarjev prometa.

Podjetja so ustvarila 69.540.777 dolarjev prometa od tega 24,16% preko Emone. V strukturi prometa so bila zastopana s sledečimi odstotki:

Globtrade, München	42,44%
Globtrade, Gorica	21,84%
Globmarket, Stockholm	17,63%
Globtrade, Dunaj	13,84%
Aprimex, Nairobi	4,25%

Izvoza iz Jugoslavije je bilo ustvarjenega za 33.270.151 dolarjev, kar je predstavljalo 48% doseženega prometa. Struktura izvoza je bila sledeča:

Globmarket, Stockholm	35,24%
Globtrade, München	29,37%
Globtrade, Gorica	27,25%
Globtrade, Dunaj	7,29%
Aprimex, Nairobi	0,85%

Obdelava tujih tržišč je kompleksna in dolgotrajna naloga, ki zahteva poznavanje posebnosti posameznega trga, tako glede blaga, načina, dobavnih rokov, plačil zavarovanja in podobno.

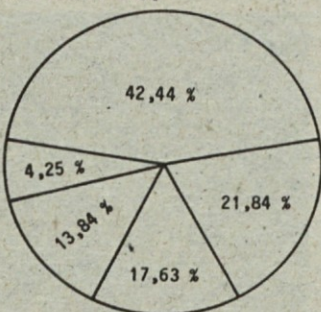
Od skromnih začetkov smo s trdim in sistematičnim delom zgradili ino mrežo, ki se je najbolj potrdila in dokazala z rezultati, ki niso majhni.

Načrti za naprej so ambiciozni in povečanje izvoza je zapisano z velikimi črkami.

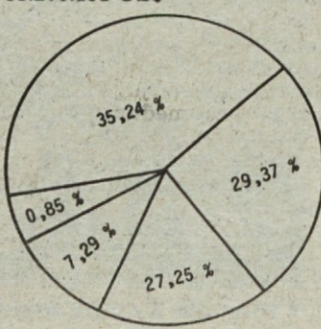
Z dosedanjim delom so podjetja in predstavništva dokazala, da so odprta za vse v sistemu SOZD Emona in tudi za druge zainteresirane OZD.

Simona Glumac

Promet:
69.540.777 US\$



Izvoz:
33.270.151 US\$



■ EMONA-COMMERCE POVEČUJE LASTEN IZVOZ

Zeleni program 47,5% vsega emonskega izvoza

LJUBLJANA, 17. decembra – Tako delavci, ki pripravljajo sadje in zelenjavo ter gozdne sadeže za izvoz, kot delavci, ki skrbijo za odkup predelavo tega programa po vsej državi (glej pod Emona Commerce), so zaradi timskega dela in izjemno dobrega medsebojnega sodelovanja letos dosegli izredne izvozne rezultate, saj njihov izvoženi zeleni program v resnici predstavlja 47,5% vsega emoninega (SOZD) izvoza.

Kljub slabi letini, vendar ob dobri organizaciji finančnih sredstev, novih uspešnih investicijah, z dobrimi poslovnimi povezavami ipd.

so presegli letni plan izvoza za 27%, medtem ko je realizacija v primerjavi z lansko 30% večja. Letošnja realizacija 9,5 milijona dolarjev.

Največje povečanje je dosegel lastni izvoz in sicer za 130%, glede na lansko realizacijo pa za 155%. Padec posredniškega izvoza so uspešno nadomestili z lastnim izvozom. Delež lastnega izvoza se je letos povečal z lanskim 25,8% na 47,5 odstotka. Od lastnega izvoza gre 86% blaga na konvertibilni trg.

Ob vsem tem moramo vedeti, da vrednost osnovnih sredstev dveh sektorjev v primerjavi z vsemi emonski-

mi osnovnimi sredstvi znaša komaj 1% (!), delež investicij v letu 84 pa 1,5%.

Vrednost zalog ob koncu leta znaša 50 S milijard din, kar je precej skromno, zato zna biti realizacija v I. polletju 85 bistveno manjša, kot je bila letošnja.

Vsi ti nedvomno lepi uspehi so, kot poudarjajo delavci E-Commerce, ki se ukvarjajo s pripravo, odkupom in izvozom zelenega programa, plod dobre organizacije dela, odličnih medsebojnih odnosov in pravega tekmovalnega vzdušja pri delu.

N. I.

Modca Frankinja

je kakovostno vino z geografskim poreklom Srednjih slovenskih gor. Vino je lepe rdeče barve in prijetnega okusa.

Letnik 1983
vsečina 1 l, alk. 10,8 vol. %
reg. številka odločbe
o očni vna MB 80/83
ser. št. poln. 0384001
število steklenic v seriji 47.000

■ VEST S PTUJA

Prvi koraki Merkurjeve samopostrežnice trdni

PTUJ, 26. novembra – Potrošniki Krajevne skupnosti »Bratje Reš« so našo prvo samopostrežnico vzeli za svojo. Od meseca junija letos, ko smo jo odprli, vedno znova pridobiva glas, da je med prvimi ali vsaj korak spredaj, pravi Arnold Pavlinič, vodja komercialnega sektorja ptujske delovne organizacije Emona Merkur.

Samopostrežnica, prva živilske stroke Merkurja na Ptuj, dela dobro, tako pravi, in ustvarja dober promet. Vdilo šestčlanskega

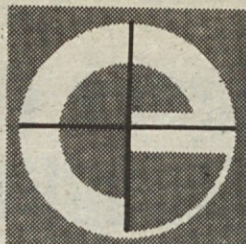
kolektiva in delovne organizacije je – tradicionalna Merkurjeva prijaznost in dobra Emonina ponudba.

»Z oskrbo večjih problemov sploh ni, le zaradi oddaljenosti se včasih kaj maleda zatakne,« je povedal Arnold Pavlinič.

Kakšnih akcijskih prodaj dosedaj še niso imeli, ni jim pa tudi razumljivo, zakaj jih Emona ni vključila v novoletno prodajo pod geslom: Emona kupcem za praznike.

Z. G.

100 sireva u Emoni



informatior

Srpskohrvatski
prilog

LJUBLJANA, novembra - Sto sireva sedmicu dana u Emoni - naziv je akcije za koju su se odlucili Emonini trgovci nakon uspešne i dobro posećene akcije Emoni-nih četvrtaka. Od 6. do 13. novembra u svim robnim kućama Emone, Emoninim centrima, marketima i specijalizovanim prodavnicama u Sloveniji predstavila su se 24 proizvođača sira iz cele Jugoslavije.

Na ovoj velikoj, skoro bi rekli reviji sireva učestvovali su Ljubljanske mlekarne, Mlekopromet iz Ljutomer, Mlekara iz Celja, KŽK Kranj, Mariborske mlekarne, KZ Škofja Loka, GKZ Srednja vas, Bohinj, Kmetijski kombinat iz Ptuja, KZ Vrhnika, Zdenka Veliki Zden-

ci, Vindija Varaždin, Paška sirana Pag, Servo Mihali Zrenjanin, PIK Mlekara Sombor, Mlekara Knjaževac, PKB Beograd, IPP Banat Kikinda, Takovo Gornji Milanovac, Sirela Bjelovar, PIK Bečaj, Mlekara Senta, Mlekara Kupres, Belje Beli Manastir, IMPAZ Mlekara Zaječar i Mlekara Livno.

Na izložbenim odnosno prodavnim policama našlo se je toliko vrsta različitog sira, kao što već dugo ne pamtim. Prebrojali smo ih, bilo ih je čak 103 - od dobro poznatog nam ementalera, trapista, posavca do edamera, sireva koji su čest gost na našim policama, do onih nam nešto manje poznatih, kao što su podravac, bjelovarac, kačkavalj, potiski

kralji i ovčji sir, livanjski ovčji sir, roquefort, brie, bel-paese i drugih, a da ne spominjemo brojne meke i topljene sireve.

U Maximarketu i Emoninim centrima je izbor sireva predstavljen na originalan način - na seljačkim kolima uz besplatnu degustaciju nekih vrsta sira, da bi upoznali kupce sa kvalitetom naših proizvođača i dobavljača. Sir je važna živežna namirnica, znamo da već skromna količina uspešno zamjenjuje poneki obrok hrane.

I kakav je bio odaziv kod potrošača?

Domaćica M. Švetner koja je kupovala u Emoninom centru u Kosezama:

»Najviše kupujem, jasno ako ga ima, ljutomerski emental. U našoj porodici dali smo apsolutnu prednost siru pred mesnim proizvodima, kao što su salame i slično. Također i vrhnički emental je dobar, zatim MM sport, a kao poslastica je paški sir, koji se veoma retko nađe na policama trgovina.«

Kupac N. N. zrele dobi je rekao:

»Iz naše porodice su već nastale tri - naime sin i kćerka imaju svoje porodice. Sir smatramo važnom prehranbenom namirnicom. Kad bi pošli sa mnom kući, sigurno bi našli u hladnjaku barem tri do četiri vrste sira. Meni se najviše sviđa »Laščan«, žena je rekla da ga moram doneti. Problem bi jedino mogao biti novac, cene se vrtoglavo penju.«

Domaćica četveročlane porodice iz Bežigrada je napravila sledeći redosled:

»Sir, ribe i tek na trećem mestu je kod nas meso, makar se ovog redosleda baš uvek ne držimo. Nismo Francuzi, no u prehranbenim navikama pokušavamo ih pratiti. Sireve dosta dobro poznaj i redovito ih uključujem u našu svakodnevnu prehranu. Da je sir za narazak ili sendvič, takvo mišljenje je kod nas već odavno zaboravljeno.«

Z. G.

Dragi saradniče!

Dali si svestan da si jedan od dvanaest hiljada radnih ljudi kolektiva kojeg nazivamo EMONA?

Sa ovom si organizacijom, zajedno sa drugima, udružio svoje radne sposobnosti. Najveća čovekova sposobnost i vrlina je njegova pamet i kreativna sposobnost, a upravo ove premoć iskoristavamo. Još uvek su neki ubeđeni da se sve može napraviti sa radnikovom maljavošću, a da za njega misle njegovi rukovodioci. Za današnje zahteve poslovanja na bilo kojem području ovakvo stanovište predstavlja najveću grešku. Zato moraš biti svestan da je naš najveći kapital stvaralačka misao svakog pojedinog radnika.

Svakodnevno se nalaziš urednog i poslovnog procesa. Svakodnevno nailaziš na razne greške, nedostatke i zapreke pri radu. Mnogo puta pomisliš što bi se dalo izmeniti, poboljšati, usavršiti. Ne potcenjuj samog sebe! Ne smeš da imaš osećaj da tvoja ideja nije dovoljno važna. Tvoja je dužnost da svaki predlog za poboljšanje rada izraziš na neki način. To možeš napraviti tako da ispuniš inovacionu prijavnicu i na njoj jednostavno napišeš svoj predlog. (Ovu prijavnicu, koja mora biti u tvojoj radnoj jedinici uvek pri ruci šaljem ti u prilogu ovog pisma). Prijavnicu predaj, ili pošalji tvojoj inovacionoj komisiji. Ako bi sam teško izrazio svoj inovacioni predlog, obrati se na šefa tvoje jedinice, koji ju je dužan ispuniti i predati prijavnicu.

Ako je tvoj predlog prihvatljiv komisija ti ga mora odmah nagraditi, bez obzira dali će biti sproveden u praksi, ili ne. Najniža nagrada za jednostavnije kreativne predloge je do daljega

2.500 din. Za važnije predloge se nagrada kreće od 7.500 din do 25.000 din. Nakon što je inovacija sprovedena u praksi autoru kreativnog predloga pripada odgovarajući dopunski iznos nagrade.

Ne misli da među kreativne predloge spadaju samo izumi i velika tehnička poboljšanja. Koristan predlog, vredan nagrade je kreativni predlog koji vodi poboljšanju poslovanja na bilo kojem području. To može biti dopuna ili izmena proizvodnog programa, proširenje odnosno dopuna ponude u trgovini ili ugostiteljstvu, izbor ekskluzivne robe, sticanje novih poslovnih partnera, bolje uređenje prostorija, ulepšavanje prostorija i okolice, ukidanje težih poslova i loših uslova rada, bolja iskorisćenost radnih sredstava, bolja radna zaštita, racionalniji transport, racionalnije poslovanje, odnosno pojednostavljenje u knjigovodstvu, administraciji, kod evidentovanja itd., napuštanje nepotrebnih postupaka i poslova, mere u svrhu manje potrošnje energije - i još bi mogli dosta toga nabrojati. Više ljudi - više zna! Moramo imati otvorene oči i biti svesni da će nam samo bolji rad osigurati bolju zaradu.

Preporučujem ti to i istovremeno želim da budeš što kreativniji, da se oslobodiš nepotrebnih zbrunjenosti, nesigurnosti. Istovremeno ti obećavam da ćeš kod rukovodećih radnika cele Emone i u samoupravnim organima naići na svu potrebnu pomoć i oslonac u svojem kreativnom radu.

Drugarski te pozdravljam!
Predsednik RS SOUR
Marjan Pičulin
Predsednik poslovnog odbora SUOR
Borut Šnuderl

Srećno u penziju

Ne možemo a da ne ukažemo našem kolektivu SOUR »EMONA«, da sa 31. 12. 1984 godine odlazi u penziju, naša drugačica JELENA LAVADINOVIĆ - kratko za sve LELA iz predstavništva »Emona Commerce«, Beograd.

Sećamo se njenih radnih aktivnosti za ovih 27 godina provedenih u »Emoni«, bez i jednog dana bolovanja, uvek spremna da svakom pomogne u poslu, da se veže za rad i svoj kolektiv.

Zato možemo slobodno reći: požrtvovanim radom, stručnošću, ljubavlju prema preduzeću i kolektivu, odnosu prema imovini preduzeća, Lela je ceo ovaj period zračila pozitivnim primerom u našem malom predstavništvu i svi smo mi u tom pogledu imali šta da naučimo.

Kolektiv »Emona Commerce«, Beograd

■ POSETE

Kineska delegacija u Emoni

LJUBLJANA, 21. novembra - Delegacija privrednih stručnjaka i političkih radnika provincije Sečuan, koju je vodio Nie Yong-gui, viši savetnik narodne vlade sečuanke provincije, u kojoj su se nalazili Han Bo, Guan De-ru, Cheng Huan-reng te Wang Shou-li, stručnjaci na području ekonomskih i trgovinskih odnosa sa inostranstvom, industrije i narodne armije posetili su SOUR Emona.

Sa predstavnicima SOUR-a Emona, Emoninog Inženjeringa i spoljne trgovine

vodili su razgovore o dosadašnjoj poslovnoj saradnji i utvrdili da postoje obstrani interesi za još bolju i širu saradnju.

Radna organizacija Emona Inženjering već je potpisala ugovor o isporuci i montaži tehnološke opreme za 13 živinarskih farmi u provinciji Sečuan. Posao, koji vredi 1.200.000 dolara, Inženjering bi obavio do kraja meseca juna 1985., a predstavlja značajan korak u privrednoj saradnji Ljubljane i Slovenije sa ovom provincijom, a naročito zbratimljenih gradova Čeng Du i Ljubljane. Istovremeno ovo predstavlja preveru našeg znanja, tehnologije i konkurentnosti za kineskom tržištu. U ovom poslu saraduju Tehnoimpeks, kooperanti u obrtnim zadrugama i novosadska Pobjeda, koji će izraditi potrebnu opremu.

Živinarska farma u Čeng Duu dati će godišnje na tržište 54 miliona konzumnih jaja.

Moramo napomenuti da će za uspešan i pravovremeno obavljen posao biti veoma važna saradnja banki - JUBMES, jugoslovanke banke za međunarodnu saradnju i Gospodarske banke iz Ljubljane.

Nakon projekata koje Emona Inženjering realizuje u Maliju, Nigeriji, Gvajani, Tuniziji, NDR, Poljskoj i Mađarskoj sada si otvara vrata i na kinesko tržište.

E. I.

■ BORUT ŠNUDERL

Bolji rad, viša nagrada

Razmišljajući o narednoj godini, kako i kamo, ne možemo mimo konstantacije da se nalazimo pred sličnim ili istim zadacima kao prošle godine: produbljivanje samoupravljanja i kvaliteta rada. Mnogo smo govorili o tome da moramo bolje i više raditi, bolje se organizovati, poboljšati usluge i proizvode. Neosporno smo nešto od toga i napravili, to se ogleda u boljoj proizvodnji, boljem poslovanju hotela, a naročito u boljem poslovanju trgovine u današnjim uslovima.

U narednoj godini moramo postići da se razlika u kvalitetu rada, a koju nije tako teško utvrditi, oseti pri isplati ličnih dohodaka naših radnika. Među nama rečeno - kuća kao celina je bez sumnje napredovala, ali su nastojanja i rezultati različitih radnika, pojedinaca, grupa i jedinica veoma različiti - veliki i (pre)skromni - što se na ličnim dohodcima ne pozna. Mnogo smo govorili o stimulativnom nagradivanju, a manje smo napravili u tom smislu. Moramo napraviti korak napred - da se raditi dobro i više zaista isplati, svakome pojedincu, grupama i zaokruženim celinama posebno. Principijelno smo svi za to, ali kad se u praksi moramo odlučiti da bi nekoga zaista nagradili postanemo oportunisti i lažno solidarni. Dužni smo solidarno pomagati onima koji su radi opšte priznatih objektivnih poteškoća u nezavidljivom položaju, ali ne možemo biti solidarni sa neradom, nesposobnošću i nečim drugim manje popularnim. Takva solidarnost je štetna, jer koči napredak i stvara malodušnost među marljivim radnicima.

Više nego na brojnost i povećanje SOUR-a Emona i količinsko povećanje proizvodnje, usluga i proizvoda moramo gledati na međusobnu konsolidaciju pojedinih delatnosti i SOUR-a kao celine. Ukratko, moramo se pobrinuti da naša organizacija bude što više jedinstvena i čvrsta, te da tada još energičnije krenemo napred.

Na osnovu dugogodišnje saradnje sa Globtouroom su se ove godine u naš SOUR uključili Hoteli Jadran iz Kardeleva, što veoma mnogo znači za jačanje i u smislu zaokruživanja turističke ponude Emone.

Što se tiče inovacija, ova kola smo ove godine nešto pokrenuli sa mrtvog koloseka. Pristiže sve više korisnih predloga i određenih poboljšanja, ali je još uvek prisutna zavist i potcenjivanje, a to je zapravo obezvređivanje marljivih radnika, umesto da bi se novatorstvo razvilo u zdravo i svestrano korisno takmičenje. U svakom slučaju nalazimo se na najboljem putu da novatorstvo među nama postane svakodnevna i stalna praksa, koja predstavlja stalno poboljšanje kvaliteta rada.

Prva faza hotela Otrant u Ulcinju već je u prvoj godini pokazala pozitivne rezultate, uprkos određenom skepticizmu nekih. Povezivanje unutar države se uspešno nastavlja. Emona Commerce veoma uspešno ulaže sredstva u Srbiji i Makedoniji u otkupno-prerađivačke stanice i jača saradnju sa stranim i novim partnerima. Odlučili smo se za zajedničko ulaganje sa kombinatom Žito u Novoj Gradici, da si obezbedimo pšenicu i kukuruz za naše potrebe.

Svakako moramo još povećati izvoz na konvertibilno tržište, kod čega očekujemo od naših predstavništva, koja se inače jako trude da bi postigli postavljene izvozne planove - da postanu naš inostrani marketing. Predstavništva su ona koja moraju razmišljati o novim idejama, sugerisati nam što da proizvodimo, kako da izvozimo više i bolje, za kojim artiklima je tražnja na inostranim tržištima - da bi izbegli gubitke.

E-Inženjering postiže lepe i velike uspehe, uspešno prodava naše znanje u inostranstvo, rad i opremu iz skoro cele države - u Tuniziju, Kinu, otvaraju im se vrata u Poljskoj, Češkoj i nizu drugih država. Razvija se saradnja sa drugim državama za zajednički nastup u trećim državama po celom svetu. Obzirom na već preveliki obim poslovanja E-Inženjeringa u naš SOUR bi postepeno uključili neke njegove kooperante, koji izrađuju opremu.

Naši lični dohoci će biti naredne godine u celini ovisni o kvalitetu našeg rada. Moramo postići da zaista dobro radimo, da naši lični dohoci prate, odnosno prevazilaze stopu inflacije, a to znači da će je nadmašiti - uslov je: ako budemo dobro radili!

Pozitivni rezultati čaških Terma dokazuju da su njihovi radnici ispunili sanacioni program - također pomoću SOUR-a - a Bernardin se je veoma ozbiljno i marljivo potvrdio da je povećao interes kod inostranih gostiju. Također hoteli Slon, Riviera i Union su poboljšali kvalitetu svoje ponude. Krajnje vreme je već bilo da smo se odlučili za obnovu mariborskog hotela Slavija, dok se gubitka celjskog hotela Evropa u ovoj godini moramo konačno osloboditi.

Pre bi rekli da nam je dobro poznato, nego nepoznato, da će biti uslovi privredivanja i u ovoj godini takvi, da usprkos velikim naporima neće biti mnogo novaca za dalji razvoj. Više nego do sada moramo se usrediti na metlu i krpu - koje mnogo znače ako se nalaze u rukama marljivih radnika. I male stvari, koje budu u oči, mogu biti velike, kad ih se latimo sa dobrom voljom, radnim elanom i požrtvovnošću. Mnogo loših stvari se može ukloniti na ovaj način - i tako postići više nego sa velikim ulaganjima.

Većina naših radnika je zaposlena u trgovini. Njihov rad ne nailazi uvek na adekvatno priznanje, makar su upravo oni marljive pčele koje stalno nabiru med. Moramo više napraviti da bi poboljšali njihove uslove rada, a oni opet da građani što češće dođu u naše trgovine, pa makar ponekad neke vrste robe nema. Emonski odnos i razumevanje njihovih i naših zajedničkih problema mnogo znači.

Zaključujući ovo razmišljanje želim svim Emonkama i Emonicima mnogo dobre volje i još više radnih uspeha u novoj 1985. godini.

■ EMONA-COMMERCE POVEĆAVA SOPSTVENI IZVOZ

Zeleni program 47,5% ukupnog emonskog izvoza

LJUBLJANA, 17. decembra - Kako radnici koji pripremaju voće i povrće te šumske plodove za izvoz, tako radnici koji brinu o otkupu i preradi ovog programa po celoj državi zahvaljujući timskom radu i izvanredno dobru međusobnoj saradnji postigli su ove godine izvanredne izvozne rezultate - njihov izvezen zeleni program predstavlja u stvarnosti 47,5% ukupnog emonskog izvoza (SOUR).

Uprkos lošem ovogodišnjem prinosu, ali sa dobrom organizacijom finansijskih sredstava, novim uspešnim investicijama, dobrim poslovnim povezivanjima i

sl. prebacili su godišnji plan izvoza za čak za 27%, dok je realizacija u poređenju sa lanskom veća za 30%. Ovogodišnja realizacija iznosi 9,5 miliona dolara.

Najveće povećanje ostvario je vlastiti izvoz - i to za 130%, a obzirom na lansku realizaciju za 155%. Smanjenje izvoza preko posrednika zamenili su sa sopstvenim. Udeo sopstvenog izvoza u ovoj godini se je povećao od lanskih 25,8% na 47,5%, a čak 86% od ovoga išlo je na konvertibilno tržište.

Ovde moramo napomenuti da vrednost osnovnih sredstava u oba sektora u poređenju sa svim

emonskim osnovnim sredstvima iznosi jedva 1% (!), a udeo investicija u 1984 godini 1,5 odst.

Vrednost zaliha krajem godine iznosi 50 starih milijardi, što je prilično skromno, zato bi se moglo dogoditi da bude realizacija u 1. polugodištu 85. znatno niža od ovogodišnje.

Svi ovi lepi uspesi, kao što ističu radnici E-Commerce koji rade na pripremi, otkupu i izvozu zelenog programa plod su dobre organizacije rada, odličnih međusobnih odnosa i pravog zdravog takmičarskog duha na radu.

N. I.

Od Ptuja preko Velenja do Kamnika

(Nadaljevanje s 1. strani)

Prinesli so jo z gradu Borl kjer so restavracijo opustili.

Na Glavnem trgu po kruhu diši

Redki so tisti, ki ga ne premami duh svežega kruha, tistega še toplega in hrustljavega, da ga ne bi odlomil košček in ga pojedel z velikim tekotom. Duh svežega kruha nosimo s seboj v spominu na najbolj rano mladost. In prav takšen duh vas bo zajel, ko boste šli v Novem mestu mimo specializirane prodajalne Emonine Dolenjke – poslovalnice številka 4.

O tej prodajalni smo že pisali, kar po njeni prenovi, da je ura in lepo urejena. Tako takrat. Danes pa lahko to le še ponovimo in dodamo, da je še boljša. Dosedanje izkušnje so prispevale, da je izbira blaga pestrejša kot ob otvoritvi.

Izbira kruha in peciva taka kot si jo lahko le želimo. Kupcem je na voljo tudi moka, testenine, rozine, poseže lahko tudi po čajih, bonbonerah, instant kakau ali podobnih izdelkih za najmlajše sladkosnedeže.

Tri prodajalke ročno strežejo kupcem, vsaka od njih ima svoj delokrog opravljen in tako vrste, ki bi zastajala skoraj ni.

Na policah pa kruh. Kruh takšen, da bi ga... Kako smo že včasih rekli?

Jožica Bohte, poslovodkinja dela pri blagajni. Saj je delo – prodaja in rezanje kruha – nezdružljivo s prijetnim denarjem.

»Največ je povpraševanja pa primorskem belem kruhu. Je dražji a ga imajo ljudje zelo radi. Dobro prodajamo tudi domači beli in tudi ajdov kruh. Okrog tona kruha prodamo vsak dan, ob sobotah pa tudi poldrugo tona,« je povedala Jožica Bohte.

Dobra, urejena in prijazna prodajalna, ki zasluži oceno – odlično.

Še so dobre gostilne

Stara dobra gostilna Breg na desnem bregu Drave slovi po najcenejši prekajeni svinjski krači v Sloveniji: (s prilogo) po 650 din. Tudi druge domače jedi od malice (120 din) do praženih jetrc in vampov po tržaško (150 din) so ne samo okusne, temveč zmeraj na štedilniku in na mizi. In kruh iz domače gostilniške peči. Napaka je le, da ga prevečkrat zmanjka, ker je povpraševanje večje kot ponudba. Želimo vam dober tek! Pa ne pozabite, kadar greste na Ptuj, pred mestom zavijte proti Ptujskim toplicam in se ustavite na Bregu.

Samopostrežnica Kamnik

Tista da, za spomenikom generala Rudolfa Maistra, je nedvomno ena naših boljših samopostrežnih trgovin, kar zadeva ponudbo, glede čistote in prijaznosti bi ji pa tudi težko kaj očitali, čeprav še zmeraj ni tako dobra, da ne bi mogla biti še boljša. Ima skoraj vse, kar ljudje vsak dan iščejo in tudi kruha ji ne zmanjkuje prevečkrat. Sicer pa kdo naj bi vedel, koliko kruha bodo ljudje kdaj pojedli?

Samopostrežnica na Titovi

Tista majhna in skromna, vendar prijetna nasproti GR in Slovenija lesa, v kateri človeku tudi sendvič naredi-

jo, kar ni povsod v navadi, čeprav kupna moč pada. Le sode bikarbone že dva meseca nima, kar za Emonino trgovsko mrežo sploh ni redkost, pač pa pravilo. Zakaj? Gre za podobno nerodnost kot je Emonin servirni sladkor, ki ga tudi marsikje preprosto ni, zato pa na debelo razprodajamo tujega?

Beli križ in Breg

Gostilna Beli križ sredi Ptuja je gostinska hiša, ki je na dobrem glasu blizu in daleč, tako po ponudbi domačih jedi in pristni vinski kapljici, kakor tudi po hitri, vljudni in solidni postrežbi. Težko bi ji očitali karkoli, razen morda, da je ob kakšnem prazniku prepolna lačnih in žejnih popotnikov, ki pač dobro vedo, kam morajo zaviti, da bodo za svoj denar zares dobili svoje. Dobro, ko se bo spet kdaj prelevila ali obnavljala, naj spravi s poti tapisom, ki se ob trenju naelektri in povzroča hudo jezičo. Pa brez zamere, tovariši opremljevalci.

Karla in Štefka v vlogi mesarja

Dolenjkin market, šestnajst let star, si vztrajno prizadeva, da bi si izboljšal svoj položaj na lestvici kakovosti. In to mu delno tudi uspeva. Prizadevnosti prodajalk gre pripisati, da je lepši in urejenejši. Pri strogem ocenjevanju Dolenjkinih marketov se ni povzpel preveč visoko na lestvici. Videti pa je da se je stvar obrnila in da gre na bolje. Marketu pripišemo lahko nekaj točk več.

Ker nimajo mesarja je vzela nož v roke Karla Nanger, ki ga skoraj enakovredno zastopa. Njena kolegica Žunič Štefka pa dela že kot pravi mesar, nam je povedal poslovodja Stane Smrekar. Kakšnih posebnih problemov in težav nimajo, skrbi jih le, da jih zima, ki prihaja ne bi preveč obdarila z mrazom. Peč za ogrevanje je že precej v letih in je zato izkoristek toplotne manjši. Mraz pa kaj rad poveča bolniške izostanke.

Bife gor – bife dol

Poleti 1978 leta smo o blagovnici v Trebnjem zapisali kot o lepi Dolenjki. To ime si je trebanjska lepota tudi obdržala.

Blagovnica je precej dobro založena s tehničnim blagom. Brane Veselič, poslovodja tehničnega oddelka pravi, da prihajajo v nakupe zmrzovanih skrinj, omari in pralnih strojev v Trebnje celo Emonci iz Ljubljane. Ne manjka jim tudi barvnih televizorjev. Gre do dobro v prodajo, čeprav so cene že precej visoko poskočile.

Pred letom dni so v gornjih prostorih uredili pravi salon pohištva, skupaj z Brestom in Slovenijalesom, ki sta prispevala denar. V salonu si kupec lahko ogleda razstavljeno pohištvo in se tako lažje odloči za nakup. Lepo in domiselno.

Bife v podstrešnih prostorih, tja so ga locirali arhitekti, ni preveč obiskan in ne ustvarja takšnega prometa kot bi ga sicer, nekam preveč je od rok.

Sedaj razmišljajo, da bi ga prestavili v pritlične prostore in njegovo ponudbo zmanjšali na prodajo kave in kakšnega šilčka pijače. Prostor pod stopnicami bi kot nalašč ustrezal. Prostore bifeja pa bi namenili kakšni drugi dejavnosti.

Oddelek tekstila oziroma konfekcije je dobro založen. Zelo majhen prostor ima več kot bogato ponudbo. Olga Sila, v. d. poslovodje blagovnice pravi, da je prostor njihov največji problem.

Lepo in bogato je založena tudi živilska etaža v pritličju. Ni kaj, pridne so roke dolenjskih prodajalk. Pogrešali pa smo več Emoninih izdelkov v delikatesnem oddelku. »Mesna industrija iz Zaloga je dokaj nezanesljiv dobavitelj,« pravi Marija Potokar, poslovodkinja živilskega oddelka.

Market v Savskem naselju – prav dobro

Market v ljubljanskem Savskem naselju smo v naši akciji pred leti že ocenili z oceno prav dobro, oziroma je takrat prejel kar čedno število zvezdic. Takšen, celo za spoznanje boljši je tudi sedaj. Trinajstim trgovkam pomagajo trije moški, Janez Videmšek v mesnici, Miki Čiriković in Rafko Vontčina pa v trgovini. Ta je čista in urejena. Priznanje je dati Martini Podbevšek, ki že vrsto let marljivo suče metlo in krpe, pridno pa poprime tudi za vsako tudi težje delo in je kos marsikateremu moškemu.

Namestnica poslovodkinje Nežka Mramor je pravkar urejala vitrino s siri kajti akcija »100 sirov v Emoni« je še vedno trajala.

»Vse so marljive,« je na naše vprašanje odgovorila Nežka, ko smo jo pobarali če je potrebno koga posebej pohvaliti. »To pa je naša najzvestejša sodelavka,« je še smeje dodala in pokazala na dolgo železno kljuko s katero »vozijo« cele stolpnice težkih gajbic polnih Radenske, Rogaške, piva in sokov.

Pestra ponudba Tržnice v Velenju

Toz »Tržnica Velenje«, ki sodi v sestav Emoninega Kmetijskega kombinata na Ptuj, je kolektiv, ki je najbolj oddaljen od Ptuja.

V ribarnici, trgovini, mesnici in restavraciji dela skupaj 36 delavcev. Največ (13) jih je zaposleno v samopostrežnici, skoraj prav toliko (12) pa v restavraciji, odprta je od 6.30 do 21. ure, ostali lokali pa od 7. do 19. ure. V restavraciji kjer je na voljo 72 sedežev prodajo dnevno od 200 do 260 toplih malic.

»Samopostrežnica se največ oskrbuje, če gremo po vrsti, od Merxa, na drugem mestu je Emona in na tretjem Oskrba,« pravi Mojca Skralovnik vodja administracije tega majhnega tozda.

»Tudi naša mesnica dobro dela. Z mesom in izdelki oskrbuje tri osnovne šole, en vrtec in Zdravstveni center. Pestra je izbira rib. Ob sredah in petkih imajo tudi dag-nje. Na voljo so krapci, somi, tostologi, amurji, postrvi, ne manjka tudi škarpin, zobat-cov, osličev, sardel in škomber. Ribarnica prav dobro sodeluje z Emonino delovno organizacijo Ribarstvo,« je povedala Mojca.

Tržnica v Velenju prodaja mesečno okrog 15 ton Emoninih močnih krmil in to v vrečah po 50, 20, 10 in tudi po 5 kg, pač po želji kupca.

»Povejte v Ljubljani, da mislimo na Emono,« je ob koncu dejala Mojca Skralovnik, »pa ne samo zavoljo olja Zvezda in margarine.«

Z. G. N. I.



Sveži piškoti gredo takoj v prodajne police marketa v Savskem naselju



Anica Strelec (levo), kuharica gostišča Breg na Ptuj, je na dan Katarininega sejma kar na ulici pripravljala okusne ciganske pečenke. Porcija pečenke je veljala 260 dinarjev in so sproti pošle

■ NAŠE AKCIJE

Praznik kruha v Supermarketu

»Če človek pol sveta obteče, najboljši kruh doma se peče!«

(Slovenski pregovor)
LJUBLJANA, november – Obisk Supermarketa priporočamo gospodinjam na poti iz službe in moškim, ki so dovolj moški, da znajo biti tudi gospodinje – je vabil oglas v časopisu 11. novembra ter sporočal, da bo v času od 12. do 17. novembra v ljubljanskem supermarketu praznik kruha ali kaj vse znajo pripraviti iz moke v ljubljanskem živilskem kombinatu Žito.

»Les je les, če ni kruha vmes.«

(slovenski pregovor)
Trgovski delavci Emona in živilski strokovnjaki Žita so pripravili pester program: Pekarstvo je predstavilo vrsto posebnih kruhov, slašničarstvo torte in sladka

peciva, testeninarstvo znano pod imenom Pekatete nove vrste testenin – Zlatica, A testenina in druge, zamrznjena živila Snežek pa testo, cmoke, zavitke, pite, svaljke in podobno iz njihovega proizvodnega programa

»Zarečenega kruha se poje več kot zapečenega.«

(slovenski pregovor)
»V času praznika kruha smo za degustacijo razrezali kar precej kruha posebnih vrst saj je še precej potrošnikov, ki nekaterih vrst kruha ne poznajo. Sicer pa smo za vsak dan posebej pripravili različne pokušine. Tako smo na primer skuhalili žlikrofe in kruhove cmoke, drugi dan pa nove testenine Zlatic, pripravljene iz kóruzne moke in piroge, ki so tudi novi izdelek Žita. Iz naše kuhinje smo še tople ponudili na po-

kušino kupcem,« je povedala Marija Paškulin, poslovodkinja živilske etaže Supermarketa.

Degustacije pa s tem še niso izčrpali. Na vrsto so prišli še jabolčni in skutni zavitki ali kot jim po domače reče-mo štrudli, ni manjkalo raznih pit in francoskih rogljičev ter A testenin s korenčkom in dodanimi vitamini.

V času praznika kruha so bile torte, ki so jih naročili kupci cenejše za 20 odstotkov. – »Škoda, da ni praznik kruha bil v oktobru,« je dejal nekdo, ki je imel takrat rojstni dan.

»Brez kruha in suknje ne hodi v planine,«

pravi slovenski pregovor
»Brez Žitovega kruha in testenin ne hodi iz Supermarketa,« so dejali tisti, ki so pripravili praznik kruha! Z. G.



Bungalovi Ptujskih toplic so že sprejeli prve goste

Nagrade za inovacije v KK Ptuj

V zadnji številki E-Informatorja smo objavili dejavnost na področju inovacij v Emoninem Kmetijskem kombinatu na Ptuj. Ker je bil članek izpod peresa Vlaste Čeliga brez podatkov, kdo je in zakaj se trudimo, smo jo zaprosili, da nam sporoči kdo, kje in zakaj ter koliko je prejel nagrade za svoje inovacije?

Tovarna močnih krmil Draženci

V tej temeljni organizaciji združenega dela so trije delavci prejeli pet nagrad za

svoje predloge, ki se že s pridom uporabljajo v proizvodnji.

Albert Bene, je za predlagane izboljšave pri vsipnem jasku za ročne dodatke prejel nagrado v višini 40.570 dinarjev. Vrednost inovacije pa je ocenjena na 368.000 din. Za predlagane izboljšave paletnega sistema firme Bühler, katere so ocenili na vrednost 1.420.000 din pa je prejel nagrado v višini 75.170 dinarjev.

Stanko Zupančič, je predlagal dve inovaciji, prvo za linijo za transport prahu iz filtrov, drugo za vibrator na

mešalcu. Za prvo je prejel nagrado 45.025 dinarjev za drugo pa 9.803 dinarjev. Vrednost obeh inovacij znaša 492.000 dinarjev.

Irena Lešnik, je za predlagano inovacijo s katero se je zmanjšal čas pri mešanju krmil s tem, da je kakovost homogenosti krmil enaka, prejela nagrado v višini 117.864 dinarjev, vrednost inovacije pa je bila ocenjena na 8.100.000 dinarjev.

Mlekarna Ptuj

V tej temeljni organizaciji je inovacijo predlagal dose-daj le eden delavec.

Anton Pograc je predlagal idejo s katero naj bi zmanjšali nabiranje vodnega kamna na grelcih. Za ugotovitev koristnosti predloga je potreben določen čas. Po preteku treh mesecev bodo ugotovile na dlani, eventualna nagrada pa v rokah Antona Pograc.

Osem predlogov v tozdu Slovenske gorice — Haloze

Od osmih predlogov za tehnične izboljšave in predloge v tehnologiji na področju dejavnosti te temeljne organizacije sta bili izplačani dose-daj le dve nagradi, koristnost ostalih predlogov za inovacije pa je še v fazah opazovanja.

Anton Cestnik je prejel nagrado 5.000 dinarjev za tehnične izboljšave na robkalniku za zmanjšanje razlitja mošta.

Vinko Rupnik pa je prejel za predlog imena »Dar jeseni« za namizno belo in rdeče vino nagrado v višini 3.000 dinarjev.

Stanko Šmigoc je predlagal dve tehnični izboljšavi, prvo na traktorju za boljše škropljenje trte s herbicidi, drugo pa na trosilcu umetnega gnoja.

Predloge so podali še Vlasta Čeliga za uporabo vinskih tropin v prehrani goveje živine, Jani Gónc za odpornost laškega rizlinga na nižje ležečih površinah v območju Haloza proti pomladanski pozebi in Anton Skaza za vpliv jakosti žveplanja mošta na kemične sestavine in organoleptične lastnosti vina.

Tudi kuharski recept je izboljšava

V temeljni gostinski organizaciji Haloški biser so pred časom organizirali kulinarčni teden pod geslom: »Kaj so kuhale naše babice«, o čemer smo poročali tudi v našem glasilu. Dvanajst go-

stincev in gostink je takrat pozabi iztrgalo veliko receptov dobrih, starih jedi. Precej od teh se je dobro uveljavilo in so sedaj na jedilnih listih v njihovih gostiščih.

Po 700 dinarjev nagrade za koristen predlog so prejeli: Jožica Cafuta, Marija Lozinšek, Marija Flajs, Slavica Merc, Miro Kušar, Lizika Vavpotič, Marica Vanda, Ema Kolarič, Marija Kelc, Jože Tišler, Rezka Kolmanič in Vlasta Kmetec.

VLASTA ČELIGA

Japonci iznajdljivejši od Nemcev

Delavci Volkswagna v Wolfsburgu prispevajo iz leta v leto več inovacijskih predlogov, poroča revija Spiegel. V letošnjem prvem polletju so vložili kar 30.000 takih predlogov, od katerih je bila sprejeta kar četrtna. Delavce so zanje nagradili s skoraj 8 milijoni mark. Enajst delavcev pa je dobilo celo najvišjo inovacijsko premijo po 100.000 mark!

S temi številkami je VW sicer na vrhu nemških izdelovalcev avtomobilov, vendar še daleč za Japonci. Tako so na primer delavci največjega japonskega avtomobilskega proizvajalca Toyota preteklo leto vložili kar dva milijona inovacijskih predlogov, od katerih so jih 95 odstotkov uresničili.

In kje smo mi?

PRIDELEK SLADKORNE PESE NAD PRIČAKOVANJI

V Polskavski dolini 200 hektarov novih njiv

PTUJ, 26. novembra — Kot je povedal Damjan Finžgar, dipl. inženir agronomije in v Emoninem Kmetijskem kombinatu strokovni vodja poljedelske proizvodnje, so tamkajšnji kmetijci lahko zadovoljni z delom, saj so njihova prizadevanja dala več kot so pričakovali.

»Jesensko setev smo opravili na 1.118 hektarih, od tega je 122 hektarov ozimne pšenice. Posevki, opravljeni pred novembrom, zelo lepo kažejo, v mesecu novembru posejana pšenica pa pravkar intenzivno kali. Če bo lepo in toplo vreme trajalo še par dni, bo jesenska setev zares optimalna in ne bo nikakršnih posledic.

Pravkar imamo največ dela na zimskih brazdah — pripravljamo takojmenovano praho za sladkorno peso in koruzo na 2.600 hektarih, računamo, da bomo ta dela končali v teku enega tedna.

Agromelioracija v dolini Polskave

»Do novega leta, tako predvidevamo, bomo končali melioracije na približno 200 hektarih v dolini Polskave. Te nove njive so v okolici Pragerskega, približno 20 km oddaljene od Ptuja. Na novih njivah bo spomladi že klila posejana koruza.

Odličen pridelek sladkorne pese

»Pridelek sladkorne pese, ki smo jo letos posejali na bolj primernih njivah (538 ha), je bil resnično nadpovprečen. Pridelali smo skupaj 24.334,5 ton, sladkorna stopnja pa je znašala 15,5 odstotka. Lahko rečemo, da smo na enem hektarju pridelali 5,5 ton sladkorja. Tak lep donos smo dosegli s tem, da smo peso primerno redčili. Prav zaradi tega ukrepa je

bil pridelek boljši,« pravi Damjan Finžgar.

Od sedmih sort soje, kolikor so jo posejali, je do 10. oktobra dozorelo troje sort soje. Na hektar so pridelali 20 do 25 centov, kar lahko označimo s povprečnim donosom.

Malo bolje je obrodil konjski bob, ki naj bi bil nadomestilo za sojo na ihanski farmi prašičev, na nekaj manj kot treh hektarih je znašal pridelek 27 centov na hektar.

Hmelj za žalski Hmezad

Letošnji pridelek hmelja, 2 toni na hektar, se je približal letini 1982. leta. S to kulturo so ptujski kmetijci posejali 145 ha v okolici Dornave. Prav te dni podsajajo prazna na hmeljiščih. Ves pridelek hmelja so prodali žalskemu Hmezadu, ki ga je izvozil v Švico po ceni 3,7 dolarjev za kilogram.

E. I.

IZ TOZD SLOVENSKE GORICE — HALOZE

Kletarji in vinogradniki

TOZD »Slovenske gorice — Haloze« je s 1. 1. 1984 novoustanovljena TOZD in bivših TOZD kletarstvo »Slovenske gorice« in TOZD Vinogradništvo »Haloze«. Delovni proces nove temeljne organizacije je organiziran v treh PE in sicer v:

- PE Podlehnik,
- PE Zavrt,
- PE kletarstvo.

Dela skupnega pomena za celotno TOZD opravljajo strokovno in splošne službe na sedežu TOZD, Trstenjakova 6, v Ptuj.

Kmetijska proizvodnja (vinogradništvo, sadjarstvo, poljedelstvo in živinoreja) je organizirana v PE Podlehnik in PE Zavrt na skupno šestih delovnih površinah. Predelava grozdja, kletarjenje, polnjenje in odprema vina pa v PE kletarstvo.

Glavna dejavnost TOZD je vinogradništvo, stranska pa proizvodnja vina, poljedelstvo in živinoreja ter sadjarstvo. V okviru PE kletarstvo opravljamo še prodajo vina v lastnih prodajalnah. TOZD je registrirana tudi za nakup in vstekljenje južnega vina.

Ob združitvi je štela novoustanovljena TOZD 273 redno zaposlenih delavcev. Združitev obeh TOZD je prvenstveno vodilni motiv za specializacijo vinogradništvo-vinarske panoge, predvsem na haloškem področju, kjer predstavljajo vinogradi največji delež kmetijske proizvodnje. To pomeni, da vinogradništvo v tem delu pokrajine omogoča direktno ali indirektno eksistenco večini ljudi tega predela.

Kmetijska proizvodnja se odvija na skupno 583 hektarih, od tega ima:

vinogradništvo:	
— terase rodne	252,11 ha
— terase opisane	31,67 ha
— vinogradi ob žici (odp.)	
— III. letnik	21,82 ha
— II. letnik	24,00 ha
— matičnjak	3,15 ha
— investicije 1984	20,00 ha
	364,75 ha

sadjarstvo:	
— travniki in pašniki	90 ha
— koruza za silažo	60 ha
— pšenica	26 ha
— hmelj	16 ha
	192 ha

V TOZD imamo tudi živinorejsko proizvodnjo in sicer krave molznice na obeh kmetijskih PE (cca 110 kom).

Vinogradništvo — vinarstvo je najpomembnejša panoga v naši TOZD. Najzlahtnejša vinska trta uspeva namreč prav na legah, ki so za druge kmetijske panoge povsem neprimerne. Podravsko vinogradniško območje, kamor spadajo naše Haloze in Srednje Slovenske gorice, ima posebno ceno. To je območje, kjer rastejo najboljša oz. najbolj kakovostna vina v naši državi. To so predvsem bela vina, ki se brez sramu merijo z vrstniki po vsem svetu:

• RENSKE RIZLING — doma iz Porenja, slovitega nemškega vinorodnega področja, ki je priromal k nam preko Avstrije. Odličen je v Halozah (Zavrtu) in se mirno lahko meri s tistim iz Porenja. Vino je harmonično ubrano, z izrazito cvetico in s pravo mero kisline. Renski rizling se lepo stara. To elegantno in ugodno vino si privoščimo ob izrednih priložnostih.

• SAUVIGNON (muškatni silvanec) — je stara sorta, že od nekdaj zelo cenjena predvsem na Francoskem. Poleg nekaterih leg v francoskem departmaju Loire, da je sauvignon v našem vinorodnem področju najboljše kvalitete na svetu, kar pričajo imenitna priznanja doma in po svetu. Travnat navdih v okusu ima izbrano sortno cvetico, ima pravo mero alkohola in kisline. To polno, harmonično in aromatično vino daje vrhunske kvalitete v Podlehniku in Zavrtu.

• TRAMINEC — je eno najplemenitejših vin Srednje Evrope. Ima zelo izrazito cvetico, ki je zapeljiva zaradi aromatičnih snovi. Za sladokusce predstavlja svojevrsen užitek. Naši traminci se lahko merijo s tistim z vrha

svetovne izbire te sorte. V Halozah dosega vrhunske kvalitete, žal jih je še zelo malo.

• RUMENI MUŠKAT — očak med muškati, značilnega vonja in okusa. Pijemo ga ob posebnih dogodkih, ujema se s sladkim okusom peciva. Je lepo ubrano, polno vino.

• BELI BURGUNDEC — to je vino, ki daje v Halozah izredno nežno in prijetno cvetico.

V letošnjem letu je naša predelovalnica grozdja v Ptuj predelala okrog 2.240.000 kg grozdja, od tega je bilo od kmetov odkupljenega samo 440.000 kg. Letos je bil torej pridelek slabši od lani, saj bomo imeli štajerskega vina tega letnika le okrog 1.600.000 litrov. Lani smo imeli namreč zraven izredne kvalitete tudi za 42% več grozdja oz. vina. Slabi količinski letini botruje letos predvsem izpad pridelka po toči in slani.

Poseben problem povzročajo pri nas rdeče sorte grozdja oz. vina. Z vinom je namreč tako kot z modo: včasih je bolj moderno piti rdeče, včasih pa belo vino. In ker je moda muhasta, se to odraža tudi pri prodaji naših rdečih vin. Trenutno imamo v naših kletih še 5.000 hl rdečih štajerskih vin letnika 82, 83, in 84, sorte modra fankinja, modri burgundec in žametna črnina. Vina tega grozdja so kakovostna z geografskim poreklom, so lepe rdeče barve in prijetnega okusa.

Naša TOZD slovi po najstarejši kleti v Jugoslaviji in se ponaša z najstarejšo arhivo vina na Balkanu. V tej arhivi živi zlata trta, letnika 1917. Kletarji smo ponosni tudi na to, da je prvo zaščiteno slovensko vino prav iz ptujskih klet. Sauvignon letnik 1968 nosi to medaljo. Poznamo ga kot Rimljan anno 69. To ime je dobil leta 1969 ob 1900 letnici starosti slovenskih mest — Ptuja.

Vlasta Čeliga

VERJELI ALI NE — RES PA JE

Janez ima trojčke

Janez Valentinčič, Emonec v Blagovnem centru na Martinskem cestu v Ljubljani, je v torek, 4. decembra, dosegel petletna simentalka Katra je povrgla dva bikca eno telico, kar je izredno redek slučaj pri govedu. Janez je dvakrat priden delavec, enkrat v Emoni, drugič doma, kjer ob Štepanjski

cesti pridno kmetuje z materjo, da preredi konja in še 19 govejih repov v štali.

Izjemen porod je opravil sam brez veterinarja in vse je bilo v redu. Katra in njeni trije icki, vsi so zdravi, najbolj zadovoljni pa so trojčki, saj ima Katra dovolj mleka za vse tri.

Trikrat čestitamo!

E. I.

PITANJE GOVEDI POSTAJA VSE DRAŽJE

Krave molzejo zaloge

tudi genetske prednosti krav manj izkoriščene.

Glavne finančne težave pri mleku so obresti na zaloge. Lastna krma. Večji del krme morajo imeti za leto dni naprej, ki jo silirajo ali posušijo. Kapital tako obračajo čez leto dni. Povprečne zaloge so zelo visoke glede na vrednost proizvodnje — in stalno pomanjkanje lastnih obratnih sredstev, ki jih preprosto ni. Hkrati je znana tudi (pre)visoka obrestna mera na posojila.

Goveji pitanci

KK Ptuj ima na treh lokacijah 4.300 stojišč, ki so običajno zasedena 90-odstotno. Prirast na krmni dan

znaša 1,05 do 1,10 dkg. Tudi pitanje postaja vse dražje, zato mesna industrija vse težje zdrži zmeraj višje stroške. KK Ptuj storitveno pita govedo. Morali so pristati na spremenjene normative: zmanjšanje krme na kilogram priraste (450 kg bikci in 380 kg telice). Popustiti so morali pri težjih kategorijah. Vse je odvisno od prodaje. Če je blokiran izvoz, ostaja v pitališčih pretežka živina.

Kako kaže za 1985? Partnerji pravijo, da bodo nemo-torej je KK dosegel svoj maksimum. Izvoz je zmeraj težji in zahtevnejši, povezan z ritualnim klanjem, kar zadeva Arabce.

Obnovljena recepcija in nova slaščičarna

LJUBLJANA, 19. novembra – Najstarejši Emonin hotel – ljubljanski Slon je bogatejši za novo kakovost in boljšo ponudbo. Polepšana in posodobljena je hotelska recepcija, nova je slaščičarna v pritličju poleg recepcije, obnovljen pa je tudi aperitiv bar za hotelske goste, funkcionalno povezan z recepcijo.

Avtomatska vrata so zamenjali z vrtiljivi. Delo receptorjev bo zaradi tega ugodnejše saj ne bodo več izpostavljeni stalnemu prepihu.

S preselitvijo stare slaščičarne, ki je bila v prostorih nad delikatesno trgovino oziroma bistrojem v pritlične prostore poleg recepcije, tako je povedal Viktor Korošec, direktor hotela skušajo vrniti slaščičarni sloves, ki ga je nekoč imela ter ponuditi kupcem dobre

torte in peciva. Vse kaže, da jim je to tudi uspelo saj so že prve dni ugotovili, da prodajo tort in slaščic štirikrat več kot prej.

Slaščičarna je odprta vsak dan, od 9. do 21. ure, tudi ob nedeljah in praznikih razen v ponedeljkih ko je zaprta. Gostom je na voljo 60 sedežev, na ličnih mizicah pa ni pepelnikov – cigarete, cigare in pipe bodo morale v času bivanja v slaščičarni ostati v žepih.

Ob slovesni otvoritvi je direktor hotela Viktor Korošec povedal, da bodo prihodnje leto že v mesecu januarju s soglasjem Republiškega komiteja za zdravstveno varstvo odprli ambulanto za zdravstveno preventivo in akupunkturo. Prostor za to dejavnost bodo kmalu nared v II. nadstropju hotela.

E-Informator

■ NA ROB EMONINIH »DEBELIH« ČETRTOV

Rdeči E zardeva?

Velike ekonomske reklamne prodaje ali E – četrtki, ki so se začeli v Ljubljani ter se nadaljevali v Mariboru, Zrečah in v Litiji ter se ponovno vrnili v Ljubljano, so bili ne samo komercialno zelo uspešni, temveč so naleteali tudi na izjemno odmev med našimi stalnimi in siceršnjimi kupci. Pa vendar, ponekod je ostal občutek zapostavljenosti.

Zakaj se Emonini debeli četrtki niso pojavili v okviru trgovske mreže Posavja, Jestrine, Ilirije, ptujskega Merkurja, Dolenjke, velenjske Trznice (KK Ptuj), so se spraševali nekateri izmed prizadetih – trgovcev in kupcev. Kaj mi nismo Emona? Zakaj časopisi in radio so na debelo oznanjali, kaj, kje in po čem se na Emonin debeli četrtki lahko dobi ceneje.

Takšen način prodaje, ki je po razvitem svetu povsem nekaj običajnega, je pri nas šele v povojih. Vprašanje prodajnih četrtkov bo v okviru sozda vsekakor treba poenotiti za prihodnje leto. Gre tako za organizacijo kot marketinški in propagandni prijem. Sorodne trgovske hiše so se takoj po prvi re-

klamni prodaji v ljubljanskem Kosezah vznemirile, češ da se gremo nelojalno konkurenci. V zraku so vse se grožnje s častnim razsodiščem pri Gospodarski zbornici Slovenije. Kljub temu so se vodstveni delavci v notranji trgovini odločili, da akcije ne prekinijo. In izkazala se je za več kot uspešna, saj nas je začela posnemati tudi konkurenca.

Za prihodnje leto bo vsekakor znotraj sozda Emona treba izdelati pravila igre: kdo, kdaj in kje, da ne bo slabih občutkov in nespornost. Gre torej za dogovor o enotni politiki organiziranja takšnih akcij, enotno propagando, enoten nastop vseh, ki imajo v okviru Emona za to interes in možnosti. Vedeti je namreč treba, da takšne prodaje zahtevajo sposobno organizacijo in veliko trdega dela: Koordiniran nastop informativnih in propagandnih medijev od plakatov in oglasov do RTV in tiska, zato zdaj tudi tečejo priprave, da bi SEP (služba ekonomske propagande) prišla v okvir Emonine notranje trgovine. Vsak začetek je pač težak.

Slovenska pesem v Emonski kleti

LJUBLJANA, 24. novembra – Delavci naše največje trgovske hiše Maximarket v Ljubljani so tudi letos praznovali praznik republike v restavraciji Emonski klet. V okviru kulturnega programa, ki ga vedno pripravijo mladi Emonci, so kot piko na i postavili pevci Slovenskega okteta, med katerimi

je tudi Emonec Igor Zierenfeld, tenorist in solist, ki je z znano pesmijo Kalinka postal zaslužen aplavz.

Igor Zierenfeld, vodja vzdrževalne službe v Maximarketu že vrsto let prepeva v Slovenskem oktetu, ki je slovensko pesem posnel po skoraj vseh celinah sveta.

Matija Kafol



Slovenski oktet je v Emonski kleti zapel Emoncem

6 E-Informator

ljubljana
hotel
slon

PREKMURSKI
DEČER

7. december 1984.



■ NOVOLETNE PRIREDITVE V EMONA HOTELIH

Gostov nam ne manjka, manjkate nam vi!

LJUBLJANA

Hotel Slon
Cene silvestrskega menuja v:

- klasični restavraciji 2.500 din
- narodni restavraciji 2.500 din
- v nočnem baru 2.500 din
- v klubskih prostorih 2.500 din
- v kavarni hotela 2.000 din
- v aperitiv baru 2.000 din.

Kapaciteta v teh prostorih je 1.000 gostov. Igrajo ansambli: kvartet Melos, trio Pungtrnik in kvintet Helios. Rezervacije sprejemajo od 1. 12. dalje po telefonu: 061/211-232.

Grand hotel Union
Cena silvestrskega menuja je 2.500 din.

V restavraciji hotela igra ansambel Litijski fantje. V kavarni hotela igra ansambel Unioni. Rezervacije sprejemajo od 10. 12. dalje po telefonu 061/212-133.

Holiday Inn
Cena silvestrskega menuja je 3.000 din.

Igra ansambel Kuharič. Rezervacije sprejemajo od 10. 12. dalje na telefon 061/211-434.

Restavracija Cankarjev dom

Cena silvestrskega menuja je 4.000 din. Igra ansambel Sea Sons. Rezervacije sprejemajo od 1. 12. dalje na telefon 061/211-211, 211-261 vsak dan razen nedelje od 10. do 12. ure in od 17. do 20. ure.

CELJE

Hotel Evropa
Silvestrovanje v restavraciji hotela – cena menuja 2.500 din.

Igra ansambel Baranja s pevko. Silvestrske nagrade. Silvestrovanje v discoteki M klub – cena menuja 1.500 din.

Disco glasba. Silvestrske nagrade. Rezervacije sprejemajo od 1. 12. dalje po telefonu 063/21-200.

MARIBOR

Hotel Slavija
Pestro silvestrovanje v hotelu bo naslednje:

– na terasi hotela igra ansambel Grif s pevcem Alfijem Nipičem
Cena silvestrovanja je 2.500 din.

– v salonu hotela silvestrovanje ob disco glasbi
Cena silvestrovanja je 2.200 din.

Enak program bo tudi 1. januarja. Cena na terasi 1.200 din. Cena v salonu 700 din.

SO KRAJI, KJER JE DO ZDRAVJA LE KORAK

ČATEŽ OB SAVI

Cena 4-dnevnega paketa s silvestrovanjem po osebi v dvoposteljni sobi od 29. 12. do 2. 1. 1985 je

– v hotelu Terme 8.500 din

– v hotelu Zdraviliški dom 7.600 din

– v bungalovih 6.600 din

Za tiste, ki bodo samo silvestrovali je cena silvestrskega menuja:

– v hotelu Zdraviliški dom 2.500 din

– v hotelu Grad Mokrice 3.000 din

Informacije preko agencij:

v Ljubljani: Kompas, Globtour, Integral-Golfturist

v Zagrebu: Globtour, Integral-Golfturist, Croatiaexpress

ali direktno Terme Čatež telefon 068/62-110

VRATA NARAVE SO VAM ODPRTA – KLJUČE OSTALIH VAM NUDIMO MI...

PORTOROŽ

Hoteli Bernardin

Silvestrovanje bo potekalo v:

– prenovljeni restavraciji Pečina Grand hotela Emona ob glasbi One man band. Cena silvestrovanja je 3.500 din.

– v baru Bernardin ob glasbi ansambla Faraoni. Cena rezervacije, v katero je vključen tatar biftek je 1.500 din.

Rezervacije sprejema oddelek za rezervacije hotelov Bernardin, telefon 066/75-771

Hoteli Riviera

Cena silvestrske večerje v restavracijah hotelov Riviera je 3.500 din. V restavraciji hotela Slovenija bo igral ansambel Flash. V restavraciji hotela Riviera pa ansambel Otavio Brakjo.

Rezervacije sprejema od 10. 12. dalje služba rezervacij in recepcija hotela na telefon 066/73-051.

V zavesti, da ste naš prijatelj, nam bo čas, ki prihaja, prijetnejši in lepši... Ko vam torej želimo srečo v novem, 1985 letu, je to tako, kot bi jo želeli sami sebi.

Emona hoteli

Rosé

je kakovostno vino iz vinorodnega okoliša srednje Slovenske gorice. Pridobljeno je iz rdečih sort grozdja: modra frankinja, modri burgundec, (pinot) in zametna črnina. Vino rosé je značilne svetlordeče barve nežne cvetice in prijetnega polnega okusa. Letnik 1983 vsebina 1 l, alk. 9,5 vol. % ser. št. poln. 0144001 številko steklenice v seriji 97000 reg. številka odločbe o oceni vina: MB 42/83

Težaško delo prodajalk

Na članek – pomanjkljivosti naših samopostrežnih trgovin ali težaško delo prodajalk, objavljen na 8. strani novembrske številke E-Informatorja smo prejeli iz temeljne organizacije Maloprodaja odgovor, ki ga objavljamo v celoti.

V zvezi s prispevkom pod naslovom »Težaško delo prodajalk«, objavljenim v našem glasilu št. 144, zahtevamo, da se v naslednji številki objavi tudi naš prispevek o delovanju naše temeljne organizacije Maloprodaja na omenjenem področju.

Vsiljuje se nam občutek, da se avtorji tega prispevka niso potrudili poiskati podatke o delovanju TOZD Maloprodaja na področju obnavljanja in rekonstrukcij objektov v letih 1982–1984. Celotnemu kolektivu SOZD Emona je znano, da je naša TOZD od leta 1977–1982 vsako leto zgradil nov Emona center, kar je predstavljalo v tem obdobju največjo investicijsko realizacijo, gledano na posamezno TOZD.

Delavski svet TOZD Maloprodaja je ob sprejemanju zaključnega računa za leto 1981 sprejel ugotovitve, da smo z ozirom na investicijske napore, ki so v preteklih letih zahtevali tako finančno kakor tudi angažiranost delavcev TOZD, delno zanemarili obstoječo prodajno mrežo. Zato je bil sprejet sklep, da v nadaljnjih letih posvetimo več finančnih sredstev in dela na področju obnove in rekonstrukcij objektov, ki ne sledijo novim dosežkom tehnologije. Vsled navedenega so bila že v letu 1982 opravljena sledeča dela:

Leta 1982

Nove Jarše: izgradnja centra, Prusnikova 63: hidravlično dvigalo, vetrolov, skladišče embalaže in nadstrešek, Savsko naselje: hidravlično dvigalo, Stražišče: hidravlično dvigalo, Škofja Loka: zamenjava dela hladilne opreme, Šmartinska 145: ureditev okolice, Nova Gorica: preureditev kuhinje, Kamnik: preureditev garderob in sanitarij, peč za centralno ogrevanje, EC Dravlje: nov nadstrešek, Trbovlje: obnovev in remont dvigala, EC Cigaletova: preureditev vhoda, Titova 65: preureditev v delikateso (nevtralna in hladilna oprema), plinsko etažno ogrevanje, Celovška 63: popolna adaptacija prostora, sanitarij, skladišča, garderob (nevtralna in hladilna op.), Vir: zamenjava delikatese in hladilne opreme, Kranjska gora: zamenjava točilnega pulta v bifeju, Hubadova: zamenjava hladilne opreme, Gogalova: zamenjava hladilne opreme, Ilirska: ureditev prežračevanja kuhinje, Litija: skladišče za embalažo, Gosposvet-ska: plinsko etažno ogrevanje

Porabljena sredstva:

nabava vseh osnovnih sredstev 108.503.220

investicijsko vzdrževanje 4.216.000

Skupaj 112.719.220

1983

Dol: zamenjava peči za centralno ogrevanje, EC Koseze: preureditev sanitarij in točilnega pulta, Hubadova: montaža novega stropa, svetil, točilnega pulta in delikatesne hladilne opreme, Stražišče: zamenjava točilnega pulta in instalacij, Celovška 163: celovita adaptacija prodajnega prostora, nova nevtralna in hladilna oprema, nov strop, točilni pult, Slomškova: zamenjava hladilne opreme in retroopreme za delikateso in kruh, Savsko naselje: preureditev kuhinje in zamenjava kuhinjske opreme, Sežana: adaptacija prodajnega prostora, montaža stropa in svetil, zamenjava hladilne opreme, generalno popravilo strehe, Jesenice: celotna adaptacija prodajnega prostora, zamenjava svetil, nevtralne in hladilne opreme, EC Cigaletova: obnovev strehe, Vojkova: preureditev kuhinje in zamenjava kuh. oprem, Vodovodna: nova skladiščna lopa, Celovška: obnovev dvigala.

Porabljena sredstva:

nabava vseh osnovnih sredstev 15.526.419

investicijsko vzdrževanje 5.347.000

Skupaj 20.873.419

1984/1-10

Šmartinska 145: zamenjava blagajniških pultov, Kamnik: zamenjava blagajniških pultov, Slomškova: zamenjava delikate-

se in hladilne opreme, Opalje: zamenjava hladilne opreme, ureditev prodajnih prostorov, generalno popravilo dvigala, Škofja Loka: zamenjava hladilne opreme, Nova Gorica: splošna ureditev prodajnih prostorov, skladišč in mesnice, Litija: vita adaptacija lokala, zamenjava nevtralne in hladilne opreme, Dol: zamenjava dotrajane hladilne opreme, Mengeš: zamenjava dotrajane hladilne opreme, Sežana: splošna ureditev prodajnih prostorov, čbi, Vira: zamenjava hladilne opreme, Vodovodna: zamenjava hladilne opreme in skladiščnih vrat, Ilirska: zamenjava radiatorjev, Gogalova: hladilna oprema za delikateso, Dol: hladilna oprema za mesnico, Jesenice: montaža radiatorjev, Kranjska gora: kompletna zamenjava opreme v trgovini in bifeju, Hubadova: priključitev na toplano – daljinsko ogrevanje, Vojkova: obnovev strehe

Porabljena sredstva 1-10 v letu 1984:

Nabava osnovnih sredstev: 12.013.000
investicijsko vzdrževanje: 10.558.000
Skupaj: 22.571.000

Naš kolektiv si ne domišlja, da je napravil vse, kar bi bilo potrebno, vendar ugotovitev, da je bilo na tem področju nič narobe po podatkih, ki smo jih prejeli, jasno kažejo obratno sliko. Verjetno bi lahko avtorji tega članka iz naših tromesečnih poročil, v katerih so takratna našeta dela z vrednostjo, in jih obravnavamo na zborih delavcev TOZD Maloprodaja, ki so znani vsem delavcem TOZD, poiskali informacij o dejavnosti na tem področju.

Ob koncu pa še to:

Delavci TOZD Maloprodaja vsa leta aktivno delovali v smeri aktivnega poslovanja, pa naj bi to v smislu finančnega poslovanja in gospodarjenja s sredstvi, ki so jim dana v upravljanje, tem uporabljamo tudi sredstva amortizacije, kar je razvidno iz podatkov in programov v letnih banki SOZD Emona. Vedeti pa moramo, da investicijske preteklih letih nismo mogli izvršiti iz poslovnih sredstev TOZD ter smo morali najemati kredite, katere sedaj vračamo iz di iz ustvarjene amortizacije S milijarde dinarjev).

Ko sedaj pripravljamo program dejavnosti za leto 1985, nam bo dobrodošel vsak nasvet, ki bo imel za posledico lažje delo – večjo produktivnost in racionalnejše vlaganje družbenih sredstev. Pri tem pa ne smemo pozabiti, da bi delavcem, združnim v SOZD Emona olajšale delovno in na tem področju tudi naša organizacije, ki poslujejo z izuzbo, če bi poslovala aktivno, pa so delavci naše TOZD z njimi s lidarni.

Pavel Godec

Po pooblastilu samoupravnih in družbenopolitičnih organizacij

TOZD Maloprodaja

PRIPIS

Osnovni namen članka, ki ni bil bil sporen zato, ker naj bi enostransko oziroma enoplošno obravnavali nekatere probleme in manjše pomanjkljivosti naših samopostrežnih, je bila želja, da bi po najboljših močeh, pred vsem pa z veliko dobre volje, začeli odpravljati tudi manjše napake in pomanjkljivosti. Prosto gre za to, kako naj bi se boljše delovne pogoje naših delavkov (pretežno) v samopostrežnih trgovinah. To je bil v resnici osnovni namen obiskovanja nekaterih samopostrežnih in ugotavljanja nekaterih pomanjkljivosti gradbene, organizacijske, manipulacijske in druge narave. Da sodi TOZD Maloprodaja med naše najbolj prizadete organizacije in enega najbolj učinkovitih tozdov, sploh ni sporno, saj je bolj kot ne znano, da je razmeroma skromnim denarjem naredil zelo veliko, s čimer pa ni rečeno, da ne bi mogoč narediti še kaj, da bi tu in tam olajšali nepotrebno težaško delo trgovin v svoji bogato razvejani trgovski mreži. Če na stvar gledamo s tega zornega kota, potem smo bržkone na isti valovni dolžini, saj gre za drobne, dobrotne merne ugotovitve in s tem predloge.

Uredništvo E-informatorja

Z medaljami iz Rogaške Slatine

Rogaška Slatina, 9. novembra – Letošnji Gostinško turistični zbor Slovenije, že 32. po vrsti, je gostoval v Rogaški Slatini. Slavnostnemu začetku so sledila strokovna tekmovanja v pripravi jedi pred gostom, mešanju in poznavanju piščancev, istočasno pa so odprli tudi strokovne razstave, na katerih so gostinci dali na ogled jedi, slaščiarske izdelke in pogrinjke. Gostinci iz domala vseh hotelskih hiš Emona so se dobro odrezali.

4 medalje za natakarje

● zlato medaljo za pripravo pogrinjka »Sušarska večerja v Trzinu« in flambiranje je prejel Milorad Cvetinović iz Grand hotela Union, ● bronasto medaljo za svečan pogrinjek – poročna večerja – je prejel Peter Soldo iz Hotelov Bernardin, ● bronasto medaljo za pogrinjek »Večerja ob tednu TOZD,

● še eno bronasto medaljo za pogrinjek »Slavnostna večerja ob zaključku trgatve« pa je prejel Juraj Lastovčič iz Term Čatež.

Kuharjem največ medalj

Izkazali so se tudi kuharji. Bernardin je v kuhinjski sodeloval z dvema uspešnima ekipama, obe sta bili nagrajeni:

● Dušana Postič je v prvi ekipi za pripravo »telečjega hrbta po vrtnarsko« in »fužija z golažem« prejela zlato odličje,

● v drugi ekipi pa je Darja Kriegl za pripravo slaščiarskih izdelkov prejela bronasto kolajno.

● v drugi ekipi Bernardina je Vesna Pleso prejela za pripravo purana s kostanji in zajca pod črepinjo bronasto kolajno, Miroslav Kriegl pa za slaščiarske izdelke (pravilna dežela, doboš torta) srebrno.

● dobre rezultate je dosegla tudi ekipa kuharjev iz Term Čatež. Darko Pšen-

čnik je za kulinariko (pečen fazan, kisljaka s šinkom in belokranjski nadev) prejel bronasto odličje. Roman Slovenec pa za svečano torto in bizeljske ajdove štruklje srebrno priznanje.

Sodelovala je tudi ekipa kuharjev iz hotela Evropa, Beno Gril in iz hotela Slon, Joža Kovačič. Joža Kovačič je za slončkov mozaik in suhokrajinsko ajdovo potico prejela bronasto medaljo.

Kuharji iz Grand hotela Union so za pripravo telečjega hrbta s kostanji in kunčjega skoka (Bojan Lužar) prejeli srebrno priznanje, kakor tudi za pripravo dekorativne torte in visoke ocvrte češnje (Danica Lamprecht).

V pripravi diabetičnih jedi so predstavniki Term Čatež – Anica Račević in Franc Rasman, prejeli bronasto plaketo.

V skupni razvrstitvi pa so se predstavniki Emona hotelov odrezali takole:

★ ekipa Grand hotela Union (Lužar, Lampret, Cvetinović) srebro,

★ I. ekipa Hotelov Bernardin (Postič, Kriegl D., Soldo) srebro,

★ ekipa Term Čatež (Pšenčnik, Slovenec, Lastovčič) bron,

★ II. ekipa Hotelov Bernardin (Pleso, Kriegl M., Sladič) bron.

Ana Zalar



Milan Nipič, (od leve proti desni) Ivan Mavec in vodja ekipe Maximarketa na Gostinško turističnem zboru v Rogaški Slatini

Zlato, srebro in bron za Ptujčane

Na letošnjem 32. gostinško turističnem zboru, ki je bil 8. in 9. novembra 1984 v Rogaški Slatini, smo ptujski gostinci ponovno dosegli velik uspeh. V ekipnem tekmovanju smo dobili srebrno kolajno z diplomom in s tem ponovno potrdili, da se po strokovnosti lahko primerjamo z večjimi turističnimi mesti v Sloveniji.

Strokovno tekmovanje je potekalo s področja kulinarike, flambiranja in priprave pogrinjka. Iz pestre kulinarične ponudbe smo izbrali polnjeno svinjsko ribico, ki jo je pripravila Marija Kelc, in pečeno domačo kisljako zelje, ki ga je pripravila Slavica Merc. Izdelka sta prejela

bronasto kolajno s plaketo. Za ptujske rezine, ki jih je izdelala Slavica Skaza, in ocvirkovo pecivo, ki so jih pripravili v gostilni Rozika, smo prejeli srebrno kolajno in plaketo. Zlato kolajno s plaketo sta prejela Tone Švenšek za pogrinjek »praznik žetve Polensak« in Ivan Čuš, ki je flambiral goveji file z gobicami.

Vsi delavci, ki so prejeli kolajne in ki so pripomogli k skupnemu uspehu naše temeljne organizacije, so prejeli interna priznanja in denarno nagrado v smislu pravilnika o stimuliranju ustvarjalnih prispevkov.

I. K.

ZAHVALA

Ob boleči izgubi moje drage mame ANE MEZEK se od srca iskreno zahvaljujem vsem sodelavkam in sodelavcem etaze A in bifeja Supermarketa v Ljubljani ter osnovni organizaciji sindikata za izražena sožalja, darovano cvetje in spremstvo na njeni poslednji poti v Sodobno.

Ivanka Žukelič z družino

ZAHVALA

Ob smrti mojega očeta JANEZA AHCINA se iskreno zahvaljujem vsem sodelavkam in sodelavcem ter upravi temeljne organizacije Maloprodaja iz Emona Merkurja za polno razumevanje v teh za mene težkih trenutkih. Hvala vsem za izražena sožalja ter darovano cvetje. Zahvala gre tudi osnovni organizaciji sindikata in vsem, ki so ga pospremili na njegovi poslednji poti.

Janez Ahčin z družino

ZAHVALA

Ob boleči izgubi moje drage mame ALOJZIJE JERMAN se najiskrenejše zahvaljujem sodelavcem Emoninega Elektronskega centra za darovano cvetje in za izrečeno sožalje. Še posebej pa se iskreno zahvaljujem vsem tistim, ki ste jo spremljali na njeni zadnji poti.

Vinko Jerman

ZAHVALA

Ob boleči izgubi moje drage mame TEREZIJE STEPIC se iskreno zahvaljujem IOS – MIZ za darovani venec, sodelavcem za denarno pomoč in cvetje ter izrečeno sožalje in spremstvo na njeni zadnji poti.

Anica Sitar z družino

ZAHVALA

Ob izgubi moje drage mame ANCI JORDAN se iskreno zahvaljujem vsem sodelavkam in sodelavcem Delovne skupnosti Emona Merkur za izrečena sožalja in denarno nakazilo ljubljanskemu Onkološkemu inštitutu namesto cvetja na njen grob, kar je bila želja pokojnice.

Anuška Petrov

Z GOSTINSKO TURISTIČNEGA ZBORA V ROGAŠKI SLATINI

Srebro in bron za gostince Maximarketa

LJUBLJANA, novembra – Na tradicionalnem Gostinško turističnem zboru, ki je bil letos 32. po vrsti v Rogaški Slatini v času od 8. do 9. novembra, se je med 46 ekipami zelo dobro odrezala ekipa gostincev ljubljanskega Maximarketa. V ekipi so nastopili Jelka Dolžan kot vodja ekipe, Alojz Adamlje kot kuhar, slaščičar Ivan Mavec in Matija Kafol kot natakar.

Matija Kafol je pripravil pogrinjek za slovesno večerjo ob zaključku trgatve v Maximu, razen tega pa je tudi flambiral pljučno pečeno

ko z grozdem po lastnem receptu, za kar je prejel bronasto medaljo.

Alojz Adamlje je pripravil dvojno jed – mesno jed, ploščo imenovano »Maxi« za 4 do 5 oseb, srebro pa je prejel za žabje krake po prekmursko, kot prilogo pa kulinje (rezanci z makom), za kar je prejel srebrno medaljo.

Bronasto medaljo si je s torto imenovano »Beli cvet« priboril slaščičar Ivan Mavec, kot obvezno slovensko narodno jed pa je spekel pehtranovo potico.

E. I.

Novoletna nagradna E-križanka

Za zabavo ob novoletnih praznikih smo za naše reševalce pripravili večjo nagradno križanko, ki ima namesto vpisanih vprašanj številke. Vodoravno so vprašanja vpisana po vrsti, navpično pa po stolpcih.

VODORAVNO: 15. slovenski misionar v ZDA, ki je pisal knjige tudi v jeziku Indijancev Očipva, 17. pred peto po vrsti, 18. grška boginja ljubezenske poezije, 19. indijanski čoln, izdelben iz debila, 20. Zevsov lepi točaj, ki ga je orel, po neki verziji pa Zevs, ugrabil in pripeljal na Olimp, 21. italijanski slikar (1615–1673 Salvator), ki je pre-

težno risal bitke in krajine, 22. ž. ime, 23. čebelji samec, 24. mlk (množ.), 25. Novi Sad, 28. Noetova barka, 29. rival, nasprotnik, 30. Novo mesto, 32. glavno mesto švic. kantona Aargau, 33. ameriški pisatelj (Washington), 34. vrvar, 35. erbij, 36. Romunija, 37. ... in tako naprej, 38. zahod, 39. površinska mera, 40. melodijski, 41. vodna žival, 42. Italija, 43. pasma psov, 47. kačji glas, 48. roparski plazilec, 49. središče vrtenja, 50. skupina jezikovno sorodnih indijanskih plemen, 52. nočne ptice, 53. slavni lovec, ljubljene boginje Eos, 55. ime humoristke Eržišnik, 56. povelje, 57. začetnik najstarejše ruske dinastije, pripadnik plemena Varjagov, 58. kratica za North Atlantic Treaty Organisation, 59. solminacijski zlog, 60. pokveke, 61. pokrajina v Arabiji, 62. stalni veter, ki piha od subtropskih krajev proti ekvatorju, 63. tretji samoglasnik, 64. ozn. za ime, 65. večja reka v Aziji, 66. mesto na fr. Azurni obali, 67. Avstrija, 69. gr. črka, 70. kabina na ladji, 71. številka, 72. razčlenjevalec, 73. posrednik, 74. sever, 75. natrij, 76. kača velikan, 77. radij, 78. »potujoči« atom ali molekula, nabit z negat. ali pozit. nabojem, 79. kratica za nemški splošni avtomobilski klub, 80. Reaumur, 81. pritok Konga, 83. pokrajina v Grčiji, 84. para, 85. žid. ž. ime, 87. neznanec, 88. bife ali prodajalna v vojašnici.

NAVPIČNO: 59. znamka avtobusov zemun. tovarne, 1. zimsko

športno središče v Švici, 37. ptičja ujeta, 64. gnusnoba, 2. srb. igralka (Eva), 26. globoko kopanje v vinogradih, 78. Antun Reljković, 3. oče, 27. napad, 65. ind. mesto v Romuniji, 4. japonska igra, 28. okončina, 44. Španija, 56. Split, 71. trd, odreden, 5. prvi samoglasnik, 19. avt. ozn. Karlovca, 45. slov. književnik (Vito mil, Potovanje na konec pomladi), 74. mesto v Dalmaciji, 16. glavno mesto Francije, 46. grški mit. letalec, 82. neutrum, 5 a, kilogram vode pri 4° C, 51. gor. reševalni čoln, 6. kraj pri Celju, 7. nekdanja portugalska posest v Indiji, 29. perunika, 8. Uroš Gogala, 23. Tone Nanut, 40. muslimansko sveto pismo, 9. priprava za točenje tekočin, 48. mesto v kitajski provinci Kiangsu, 10. amper, 20. kratica za Rdeči križ, 34. plošča iz iveri, 17. starodavno mesto (Sodoma in ...), 53. Perzija, 79. Ernst Kirchner, 41. m. ime, 67. mesto ob Črnem morju, 11. eden, 24. drozg, 58. palatin, 12. premetenec, zvitež, 30. rano vino, 68. samoglasnik, 76. Artur, 13. zdravilno zelišče, 35. kalij, 49. fr. bivša teroristična organizacija, 69. kratica za sušico, 84. rimska 1, 42. jezero v Kanadi, 80. pleno nomine, 14. ljubkov. m. ime, 31. zver, 54. češki kralj (1. 253–1. 278), 85. zač. abecede.

Pravilne rešitve bomo izžrebali 11. januarja 1985. leta. Do takrat jih pošljite v zaprti kuverti na naslov E-Informatorja, na kuvertu pa obvezno napišite: »Nagradna E-križanka«. Čakajo vas lepe nagrade. Uredništvo

Pravilna rešitev nagradne piramide »Hoteli Jadran«

Prva piramida: l, la, Ula, nula, galun, laguna.

Druga piramida: o, ol. ole, čelo, Ploče.

Tretja piramida: r, ra, Rea, Mare, maore, morena, Morena.

Četrta piramida: a, ar, ara, Nara, faran, faraon.

Nagrade: Zreb je razdelil nagrade med reševalce, ki prejmejo:

1. nagrado – nagradni bon za 1000 din: Cilka Kocijan, E-market, Luize Pesjakove 11;

2. nagrado – nagradni bon

za 800 din: Cvetka Bajc, Supermarket, Kersnikova 2;

3. nagrado – nagradni bon za 500 din: Matija Tenko, Emona Ilirija, tozd Grosist, Ilirska Bistrica;

4. nagrado – nagradni bon za 400 din – Mirko Jaušev, Emona kmetijski kombinat, DSSS, Muzejski trg 2, Ptuj;

5. nagrado – nagradni bon za 300 din: Marija Vrošček, Supermarket, Kersnikova 2.

Čestitamo!

Četrto stoletje ljubljanske samopostrežnice »kozolec«

LJUBLJANA, 27. novembra – Zgodilo se je natanko pred četrto stoletje. Na Titovi cesti v Ljubljani, v stavbi, ki ji ljubljanci pravijo »kozolec«, je takratna Preharna – sedaj Emona odprla prvo samopostrežno trgovino v Ljubljani, drugo v Sloveniji in tretjo v Jugoslaviji.

Nova samopostrežna trgovina je bila takrat za Ljubljano prava senzacija. Prvi dan jo je že v šestih urah obiskalo 1300 kupcev in radovednežev. Danes, ko so že dokaj redke klasične trgovine, si težko predstavljamo, kaj je takrat pomenilo za potrošnike – ogled si blago, postreži si in plačaj. Ni bilo več tehtanja moka, fižola, sladkorja, nalivanja olja in kisa v s seboj prinesene steklenice... Vse je bilo že tehtano in zavito. Prisotna je bila le odločitev kupca. Dan mu je bil tudi čas za premislek.

Sistem trgovanja na osnovi samopostrežbe je bil prenešen iz ZDA, ki so že leta 1957 na zagrebškem velesejmu prikazovale opremo za samopostrežne trgovine. Šmela je bila odločitev takratne Preharna, ki se je leta 1958 odločila za postopno uvaja-

nje samopostrežnih trgovin. Odločitev je bila – v petih letih bomo odprli 50 samopostrežnic v Sloveniji. Šmela zato, ker industrija še ni ujela koraka s časom in ni pripravljala blaga za takšen način prodaje in so ga morali trgovci sami pripravljati, stehati, zapakirati in etiketirati.

Prva samopostrežnica Emona na Titovi cesti sodi s svojimi 173 kvadratnimi metri skupne površine danes med manjše markete, posebno če jih primerjamo z blagovnicami, veleblagovnicami, super in maximarket ali prodajnimi E-centri. Čas in razvoj prispevata svoje.

»Kljub temu, da smo dokaj utesnjeni«, pravi Martina Pogar, poslovodnica samopostrežnice, »dosegamo v mali trgovini dober promet. Ker smo majhni, moramo vlagati v naše delo več prizadevnosti, dobre volje in truda. Blago se mora v manjši trgovini hitreje obračati. To je naše vodilo, od katerega so odvisni naši osebni dohodki, in tega se zavedamo. To v eni besedi pomeni, da skušamo s čim bolj pestro in dobro ponudbo ugoditi kupcem. Glede na loka-

cijo v strogem centru mesta je dokajšnje povpraševanje po delikatesnih izdelkih, zato tem posvečamo še posebno skrb. Tudi naše akcijske prodaje, kot so na primer, proizvajalci se predstavljajo, 100 sirov v Emoni, Emona kupcem za praznike in podobne, pomenijo popestritev naše ponudbe, ob današnji obletnici pa bomo kupcem ponudili tudi mandarine po znatno nižji ceni, za vsakega kupca pa smo pripravili s sodelovanjem Emona Blagovnega centra, tozda Preharna, in Centromerkurja manjša priložnostna darila, kot so šamponi, kitajsko zdravilno mazilo, Alpi kremo, za 50 kupcev,

ki bodo nakupili blaga v vrednosti nad 2.000 dinarjev, pa smo pripravili kartone, v katerih je 6 kg sladkih mandarin,« je ob koncu povedala Martina Pogar.

Čeprav je bil jubilejni dan nekaj praznik za 12-članski kolektiv in bi morali praznovati, so imele vse trgovke več kot polne roke dela. Več kot navadni tržni dan. V samopostrežnici se je trlo kupcev in »luknje« v policah je bilo potrebno takoj zapolniti z novim blagom. To jim je tudi uspevalo, z nasmehom in dobro voljo. Tudi to je kakovost, ki jo moramo poznati.

Z. G.

■ OB DRAVSKEM JEZERU

Nova ribiška restavracija

PTUJ, 27. novembra – Na Hrvaškem trgu, takorekoč tik ob dravskem akumulacijskem jezeru, te dni s polno paro obnavljajo mogočno staro hišo v novo ribiško restavracijo, ki bo še popestrila že sicer bogato in dokaj pestro ptujsko gostinsko ponudbo v okviru KK Ptuj, tozdr gostinstvo Haloški biser.

Prenavljen lokal naj bi odprli okoli 20. decembra ali najkasneje za silvestrovanje in novoletno praznovanje. Prenova je ocenjena na 30 milijonov dinarjev, in sicer 10 milijonov predstavljajo združena sredstva kombina-

ta, 20 pa sredstva sredstva (E-interna banka). Restavracija se bo naselila v sicer stari zaščiteni stavbi, v kateri je bila nekdanja pekarna in skladišče, zdaj pa bo restavracija s teraso – v drugi fazi pa še sobe.

Ponudba: sladkovodne in morske ribe, 80 desežev pod streho, 120 na pokriti terasi ob jezeru, kjer se končuje obdravska promenada.

Dogovor z E-Ribarstvom iz Ljubljane naj bi popestril ribjo ponudbo, večji čoln pa omogočil vodno pot ali plovbo med Ribjo restavracijo in Ptujskimi toplicami na drugi strani dravskega jezera.

N. I.

■ OBISKI

Brazilci v Emoni

LJUBLJANA, 22. novembra – Gospodarska delegacija brazilske zvezne države Minas Gerais, ko jo je vodil Arnoldo Rosa Prata, sekretar za kmetijstvo države Minas Gerais in v kateri so bili Guy Torres, pomočnik sekretarja za kmetijstvo, zadolžen za projekte v agroindustriji, Fernando Tolentini, direktor za distribucijo CEMAG (združenja elektrocentral v Minas Gerais) in podpredsednik komiteja za distribucijo v Braziliji ter Gustavo Mesquita de Siqueira, odpravnik poslov brazilske ambasade v Jugoslaviji so v spremstvu Milana Kneževića, predsednika Zveznega komiteja za kmetijstvo ter njegovega pomočnika dr. Frančka Pajenka obiskali SOZD Emona.

S predstavniki poslovodnega odbora SOZD Emona ter delovne organizacije Emona Inženiring so se po-

govarjali o možnostih medsebojnega sodelovanja.

Člani brazilske delegacije so z Emoninimi strokovnjaki nadaljevali pogovore – ing. Miha Berčič, direktor Emona Inženiringa je bil letos kot član državne delegacije v Braziliji – o prenosu naše tehnologije živinoreje, perutninarstva in prašičereje v kmetijstvo Brazilije. Posebno zanimanje so brazilski strokovnjaki pokazali tudi za hibridne sorte naše koruze, saj predstavljajo koruza najpomembnejši žitarico v tej južnoameriški državi. Med kosilom, protokol je čas srečanja omejil, so si gostje ogledali film o dejavnosti Emoninega Inženiringa. O široki dejavnosti te delovne organizacije so bili presenečeni ter ji dali vse priznanje. Med svojim obiskom so si brazilski gostje ogledali tudi prašičerejsko farmo v Ihanu.

Z. G.

■ ZADNJA VEST IZ BERNARDINA

Simpozij o mini farmah

PORTOROŽ, 14. decembra – V konferenčni dvorani hotela Bernardin je bil 13. in 14. decembra simpozij o prašičerejskih mini farmah, ki ga je organizirala Emonina delovna organizacija Emona Inženiring. Več kot 120 udeležencev simpozija iz Jugoslavije, Avstrije in Italije, predstavnikov kombinatov, zadrug in kmetov kooperantov se je zanimalo s celotnim strokovnim in tehničnim programom gradnje manjših, tako imenovanih mini farm za vzrejo prašičev.

Kot je povedal dipl. inž. agronomije Jože Jelenc, član predsedstva tega shoda kmetijskih strokovnjakov, so dosedaj iz tega novega Emoninega programa samo v okolici Počarjeva zgradili že 32 takšnih farm, v podpisu pa je pogodba za gradnjo še 76 farm iz naslova mednarodnega kredita. V Sloveniji je zgrajenih dosedaj več kot 20 farm, pet farm pa so zgradili za potrebe Jugoslovanske armade.

Z. G.

■ BORUT ŠNUDERL

Boljše delo, večje plačilo

(Nadaljevanje s 1. strani)

nih predlogov in določenih izboljšav, vendar je vmes še vse preveč zavisti in podcenjevanja, kar pomeni razvrstitev prizadevnih delavcev, namesto da bi se inovatorstvo razvilo v zdravo in vsestransko koristno tekmovanje. Dobro, smo pa na najboljši poti, da inovatorstvo postane med nami vsakdanja in stalna praksa, ki pomeni nenehno izboljševanje kakovosti dela.

Na vsak način moramo še povečevati izvoz na konvertibilne trge, pri čemer pričakujemo od naših podjetij, ki si sicer zelo prizadevajo, da bodo dosegli zahtevane izvozne plane, da bodo postali tudi naš inozemski marketing. Predstavnštva in naša podjetja v tujini so tisti, ki morajo razmišljati o novih idejah in nam posredovati, kaj naj bi izdelovali in kako naj bi izvažali več in bolje, po čem je in bo povpraševanje na tujih trgih.

E-Inženiring dosega lepe in velike uspehe. Na tuje prodaja naše znanje, delo in opremo iz domala vse države, in sicer v Tunizijo, na Kitajsko, odpirata se tudi Poljska in Češkoslovaška in še vrsta drugih držav. Razvija se tudi sodelovanje z drugimi državami za skupen nastop v tretjih državah po vsem svetu. Glede na velik obseg poslovanja E-Inženiringa bomo v naš sozd postopoma vključevali nekatere njegovih kooperantov, ki izdelujejo opremo.

Naši osebni dohodki bodo prihodnje leto v celoti odvisni od kakovosti našega dela. Doseči moramo, če bomo zares dobro delali, da bodo naši osebni dohodki sproti presegali stopnjo inflacije, kar pomeni, da se bodo dvigovali nad njo. Pogoji: če bomo dobro delali!

Kakor je bolj kot ne znano, bodo pogoji gospodarjenja tudi v novem letu takšni, da nam kljub velikim naporom ne bo ostajalo veliko denarja za nadaljnji razvoj. Bolj kot ne se bomo morali osredotočiti na metlo in krpo, ki lahko tudi veliko pomenita, če sta v rokah prizadevnih delavcev. Tudi majhne stvari, ki bodejo v oči, so lahko velike, če se jih lotevamo z dobro voljo, delovno vneto in poštrevnostjo. Marsikaj slabega je moč odpraviti tudi na tak način in tako doseči več kot zgolj velikimi naložbami.

Večina naših delavcev dela v trgovini. Njihovo delo čisto ni dovolj priznано, čeprav so to tiste čebelnice, ki stalno nabirajo med. Več moramo storiti za izboljšanje njihovih delovnih pogojev, oni pa to, da bodo naši kupci – občani še hodili v naše trgovine, tudi če kdaj katerega kdaj ni na voljo. Emonski odnos in razumevanje njihovih in naših skupnih problemov veliko pomeni.

Ob zaključku tega razmišljanja želim vsem Emonkam in Emoncem veliko dobre volje in še več delovnih uspehov v novem – 1985. letu.

■ OBISKI

Kitajci v Emoni

LJUBLJANA, 21. novembra – Delegacija gospodarskih in političnih delavcev province Sečuan, ki jo je vodil Nie Yong-gui, višji svetovalec ljudske vlade sečuanske province in v kateri so bili Han Bo, Guan De-ru, Cheng Huan-reng ter Wang Shou-li, strokovnjaki s področja ekonomskih in trgovinskih odnosov s tujino, industrije in ljudske armade so obiskali SOZD Emona.

S predstavniki SOZD Emona, Emoninega Inženiringa in zunanje trgovine so se pogovarjali o dosedanjem poslovnem sodelovanju ter ugotovili, da obstajajo obojestranski interesi o še bolj-šem in obširnejšem sodelovanju.

Delovna organizacija Emona Inženiring je že podpisala pogodbo o dobavi in montaži tehnološke opreme za 13 perutninskih farm v provinci Sečuan. Posel vreden 1.200.000 dolarjev, ki naj bi ga Inženiring opravil do konca junija 1985. leta pomeni velik korak v gospodarskem sodelovanju Ljubljane in Slovenije s to provinco, še posebej pa pobratenih mest Čeng Du in Ljubljane. Hkrati pa pomeni to preizkus našega znanja, tehnologije in konkurenčnosti na kitajskem trgu. V tem poslu sodelujejo Tehnoimpeks, kooperanti v obrtnih zadrugah in novosadska Po-beda, ki bodo izdelali potrebno opremo.

Perutninska farma v Čeng Duu bo dala letno na trg 54 milijonov konzumnih jajc.

Omeniti velja, da bo za uspešno in pravočasno končano delo zelo pomembno sodelovanje bank – JUB-MES, jugoslovanske banke za mednarodno sodelovanje in Gospodarske banke Ljubljane.

Po projektih, ki jih ureničuje Emonja Inženiring v Maliju, Nigeriji, Gajani, Tuniziji, v NDR, Poljskem in Madžarskem si odpirajo zdaj tudi vrata na kitajski trg.

E. I.



informator
glasilo delavcev SOZD emona ljubljana

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

■ VEST IZ BEOGRADA

Zvezno priznanje Branku Gorjupu



BEOGRAD, 6. decembra – Na seji skupščine Gospodarske zbornice Jugoslavije so podelili letošnje zlate plakete.

Med štirimi podeljenimi v SR Sloveniji je zlato plaketo prejel dipl. politolog **Branko Gorjup**, direktor delovne organizacije Emona Kmetijski kombinat Ptuj, za izredne dosežke v dejavnostnih kombinata v letu 1983, ki so znatno boljše od dosežkov v sorodnih delovnih organizacijah v Sloveniji. Istočasno je to tudi priznanje vsem zaposlenim v tej Emonini kmetijski organizaciji.

Iskreno čestitamo!

Pogovor za okroglo mizo

LJUBLJANA, 7. decembra – Da bi se bolje seznanili z dosedanjim delom SOZD Emona in se pogovorili o smernicah in pripravah načrta za leto 1985 ter srednjeročnega načrta Emona, so se za okroglo mizo pogovarjali predstavniki družbenopolitičnega življenja Skupščine občine Ljubljana Moste-Polje ter člani poslovodnega odbora SOZD Emona ter predstavniki družbenopolitičnih organizacij Emona in nekaterih delovnih organizacij Emona.

Pogovorov so se s strani občine udeležili **Niko Lukež**, predsednik skupščine občine, **Pavel Vinčar**, sekretar OK ZKS občine, **Milan Jelenc**, predsednik izvršnega sveta občine, **Martin Pograjc**, predsednik občinske konference sindikata in **Nina Jevšnik**, predsednik komiteja za družbeno planiranje in družbeno-ekonomski razvoj.

Pogovorov se je udeležil tudi **Janez Elkan**, izvršni sekretar MK ZKS Ljubljana za družbeno ekonomske odnose.

E. I.

■ SAMO ZA UPOKOJENCE

Novoletni darilni boni

Sporočamo vsem upokojemcem, da bomo v imenu njihovih TOZD sredi decembra priporočeno poslali novoletne darilne bone.

Zgodilo se bo, da ga nekateri ne boste prejeli – zaradi slabega naslova, spremembe imena ulice itd., pa vas prosimo, da se v tem primeru takoj zglasite v naši pisarni Kidričeva 13 a v torek in petek dopoldne ali pa zavrtite telefon (061-219-104) tovarišica Rohačkova.

Obveščam vas tudi, da so koledarji že v pisarni. Ljubljancani in okoličani, pridite ponje, ostalim jih pošljemo po pošti.

Poverjeništvom Brežice, Novo mesto in Ptuj jih bomo poslali, da jih boste lahko razdelili na domačih proslavah.

Lepe praznike želi
KU EMONA LJUBLJANA