

OB 80-LETNICI ILIRIJE-VEDROGA

Kako narediti več z manj?

»Tule pred vami gori sveča. Vendar ne zato, ker bi imeli pogreb, pač pa zato, ker tudi te izdelujemo.«

S temi besedami so v sredo, 26. oktobra v prostorih Narta studia odgovorni pri Iliriji-Vedrogu šegavo, hkrati pa tudi simbolično odprli posebno tiskovno konferenco, ki so jo pripravili ob 80-letnici njihovega kolektiva.

Po kratkem, 10-minutnem reklamnem filmu (spotu), je zbranim najprej spregovoril generalni direktor **Mirko Pivk**, ki je v kratkih obrisih predstavil delovno organizacijo in njen delež v širšem jugoslovanskem prostoru.

»Delujemo v okviru SOZD Kemija. Po velikosti sodimo tja nekam med manjša ali srednja podjetja, zato je tudi zanimanje temu primerno. V proizvodnji kozmetike pa smo prvi v Jugoslaviji, pri čemer je naš delež (v naši grupaciji) 14 odstotkov, pri ostalih proizvodnih pa 15 odstotkov.«

Kolektiv, ki ta hip premore 812 zaposlenih, je tako lani ustvaril dobrih 25 milijard din celotnega prihodka (od tega je 20 odstotni delež prispeval izvoz – kar dve tretjini je šlo na konvertibilno tržišče), letos pa naj bi se ta povzpela na 75–80 milijard din.

Poleg kozmetike, v Iliriji-Vedrogu izdelujejo tudi najrazličnejše kemične izdelke za široko potrošnjo, kot so denimo sredstva za nego obutve in tal, tekoča čistila, prostorski deodoranti in sveče.

Vendar pa, kot je dejal direktor Miro Pivk, negotova ekonomska politika in padec življenjskega standarda zadnje čase tudi Iliriji-Vedrogu nista več tako naklonjena. Tržni delež delovne organizacije pada, oziroma stagnira. Tudi nenehno spreminjajoči se gospodarski ukrepi in pretirana normativizem onemogočajo učinkovito vodenje

tovarne. »Takšno stanje upravljalca ne more motivirati dolgoročno, ampak jih lahko kvečjemu le kratkoročno,« pravi Miro Pivk. »Na izbiro smo imeli zato le dva pristopa: pristop preživetja in agresivni pristop. Druga inačica je vsekakor bolj zahtevna od prve in vsebuje veliko tveganja. Toda kolektiv se je odločil zanjo. To pomeni, da bomo tržili agresivneje, tako na domačem kot na tujem tržišču, začeli z diverzifikacijo (prestrukturiranjem) in poiskali nov segment potrošnikov na domačem in tujem trgu. V izvozu pa naj bi prodajali predvsem sveče in sredstva za nego usnja.«

O prestrukturiranju delovne organizacije je govoril tudi **Milorad Radičević**, direktor področja proizvodnje. Kot je povedal zbranim novinarjem, so se potem, ko so temeljito pretehtali nadaljnje razvojne usmeritve, odločili, da del proizvodnje, ki ne sodi na ljubljansko lokacijo preselijo na manj razvito področje Slovenije. Tako v Petišovcih pri Lendavi že nastaja nova tovarna Ilves, ki naj bi prevzela proizvodnjo sveč in raznih kemičnih izdelkov (predvsem za nego obutve in tal). Investicijsko vrednost te gradnje cenijo na okrog 22 milijard din, v končni fazi pa se bo ta vsota najbrž še podvojila. Poizkusna proizvodnja v novi tovarni, ki so jo začeli graditi avgusta letos, naj bi stekla julija drugo leto. »Pri tem bo še zlasti zahteven prenos tehnologije in izobraževanje kadrov,« pravi Milorad Radičević. »Zato bi morali še do kraja leta priti vsi kadri na izobraževanje.«

Proizvodni direktor je navrgel tudi podatke, da je Ilirija-Vedrog pri izdelavi sveč edina tovarna v Jugoslaviji s stalno proizvodnjo (»zdaj si bomo lahko privoščili malo time outa«), v.d. direktorja področja marketinga **Stojan Gomezelj** pa je nato izčrpno predstavil celotno izbiro izdelkov za široko porabo, ki jih izdeluje delovna organizacija.

B. VRHOVEC

RAČUNALNIŠTVO TUDI ZA OBRTRNIKE BREZ RAČUNALNIKOV

PC IBM vas čaka na Tržaški 116

Nad 1600 obrtnikov naše občine doživi vsak dan to ali ono zanimivost, uspeh ali pa zamotan problem, ki je vreden tudi objave v našem zelo branem glasilu. Ker je množica takih informacij zelo težko zbrati, se seveda najraje javimo na sedežu Obrtnega združenja Ljubljana Vič Rudnik na Tržaški 116, kjer vedo za najpomembnejše dogodke in akcije, ki zanimajo pretežno del obrtnikov naše občine. Prva je povezana z računalnikom, ki so ga postavili v posebno sobo v obrtnem združenju. Predsednik komisije za računalništvo Janez Oven nam je o tej akciji dal naslednje zanimivo in koristno informacijo: »Na obrtnem združenju (tel. 267-359) sprejemajo prijave za tečaj računalništva, na katerih naj bi se udeleženci usposobili za računalniško obdelavo podatkov za osebne dohodke z izdelavo plačilnih list ter vodenje enostavnega knjigovodstva. To pa niso prikazni tečaji, ki jih ponujajo delavske univerze, Inštitut Jožef Stefan in drugi, ampak je njihova posebnost v tem, da se bodo obrtniki dejansko lahko naučili delati z računalnikom. Če ga še nimajo, bodo v ta namen lahko uporabljali tudi PC računalnik obrtnega združenja. Seveda nas bo najprej zanimalo, ali tečajniki imajo računalnik in kakšen? Prednost bomo dali tistim aparatom, ki izhajajo iz firme IBM oziroma so združljivi z njimi. Če pa bomo ugotovili, da ima več obrtnikov tudi PC računalnik drugih firm, bomo

seveda pripravili primerne tečaje tudi zanje. Tečaji, ki jih bomo pripravili pri nas, v skupini je lahko od 5 do 15 udeležencev, imajo še to prednost, da omogočijo pridobitev informacij o nakupu najprimernejše naprave in seveda dajejo možnost, da na aparatu, ki ga ima združenje, vsak premalo informiran, neusposobljen ali pa še neodločen interesent za nakup računalnika, spozna vse prednosti obdelave podatkov z njegovo pomočjo. Zato resnično želimo, da bi obrtniki koristili to izjemno možnost usposabljanja.«

Ker so prejeli nekaj informacij o delu Podjetniško inovacijskega centra v Ljubljani, o koristnosti obiska prostorov združenja, o prireditvah za dedka Mraza, o pevskem zboru in športnih aktivnostih z obvestilom, ki sta ga v 1600 izvodih poslala na naslove obrtnih delavnic Mimi Kosmač in Branko Pečan, podpisal pa ga je predsednik Alojz Lampič, naj k temu dodamo še informacijo o izjemnem uspehu, ki ga je na 36. gostinsko-turističnem zboru Slovenije 26. in 27. oktobra v Postojni dosegla Gostilna – biljard klub – Jože in Majda Pečarič.

Iz tega turističnega centra Notranjske in Krasi sta prinesla v gostilno – biljard klub – »Pod jezom« Zlato kolajno z diplomom za gastronomsko ponudbo ter Zlato kolajno z diplomom za pripravo slovenskih narodnih jedi.

STANE JESENOVEC

GIBANICA IN GIBANICA: BELOKRANJSKA, PREKMURSKA, PRLEŠKA

Razkošen opis razkošja jeseni

Na 430 strani Telefonskega imenika SR Slovenije je v drugem stolpcu zabeležen tudi naslov: Bife POD JEZOM, Pečarič Jože, Pod jezom 17.

Tak je administrativni podatek, podatek, ki tudi pove, da je Majda Pečarič delavka v tem gostinskem lokalu, katerega pa zaradi sodobnih tokov ponudbe raje imenujejo: gostilna – Biljard klub Jože in Majda Pečarič.

Povod za izpostavljanje te gostilne je letošnji 36. gostinsko turistični zbor Slovenije, ki je bil 26. in 27. oktobra v Postojni. Pečaričevi, od najmlajšega Jurca do očeta Jožeta, vmes pa so še Petra, Majda, Jože ml. in Milka, so na tem najvišjem nivoju predstavljanja slovenskega gostinstva na dobrih petih kvadratnih metrih prikazali, kako oni vse leto skrbijo, da je Jesen v gostilni bogata in raznovrstna.

»Ob uradnem naslovu JESEN V GOSTILNI je našo mizo v idejnem smislu zastopala misel – Spoštujmo staro kuhinariko, kajti to je dota našega naroda in cenimo življenje, ki se nenehno spreminja, z njim pa tudi gastronomija –«, je najprej opredelila strategijo njihovega nastopa v Postojni Majda, potem pa podrobno opisala

prispevke posameznih članov njihove družine. Ker je prostora premalo, naj navedemo le to, da so vsi pridelki, sadije, živila, pijače in mesni izdelki sad njihovega ustvarjanja v vinogradu, na polju, vrtovih, v njihovih prostorih za pridobivanje pijač in mesnih izdelkov. Za vse trdijo, da so rezultat tako imenovane »bio obdelave«.

»Na postojnskem zboru sem predstavila štiri nove jedi. Za vegetarijance por z jajci in majaronom ter kolerabo s polento in sirom, za ostale sladkose pa ajdovčice ter zelatno nađevanko. Pohvalno so se izrazili tudi o gibanici, ki sem jo poimenovala »razkošje jeseni«, je opozorila na nekatere izjemnosti Majda in ni pozabila povedati, da je celotni podobi jedi in pogrnjka oblikovala v ljubiteljsko umetniškem slogu. Tudi slika ni manjkala.

Zlata kolajna z diplomom za gastronomsko ponudbo in Zlato kolajna z diplomom za pripravo slovenskih narodnih jedi sta priznanji, na kateri pri Pečaričevih postajajo ponosni. Kriteriji so vse bolj strogi in nastop mora biti celovit, kar pa je vse težje doseči. Zavedajo se tudi, da kolajni in diplomu ne smeta biti le okras stenam v njihovi gostilni, ampak, da bodo imele svoje poslanstvo le, če bo mogoče nagradene stvari ter jedi tudi videti, naročiti, poskusiti in tako potrditi ali ovreči odločitev slovenskih gostinsko-turističnih strokovnjakov.

»Radi govorimo o tržnem gospodarstvu,« je uspeh Pečaričevih komentiral tajnik našega obrtnega združenja Branko Pečan. »V tej gostilni z biljard klubom vedo, da so besede premalo in, da je potrebno kljub nenavadnim gospodarskim pogojem v neprestano preizkušanje in primerjanje svojega znanja, nastopa in napredovanja. Obrtniki in gostinci bi morali vedeti, da prav gotovo prihajajo taki pogoji, za vse in, da bo takrat veliko lažje tistim, ki so se s tem poizkusili že v času, ko je bilo še vsega na pretek,« je s pogledom na ero po 1. januarja prihodnjega leta podkrepil svoje razmišljanje vedno trezno razsojajoči tajnik obrtnega združenja.

Stane Jesenovec



Gen. dir. Miro Pivk čestita ob prejemu plakete skupini organizatorjev Računskega centra Ilirije-Vedrog: Francu Ivančiču, Boži Orehek, Miranu Trobcu

OD 24. DO 30. OKTOBRA

Vrsta prireditev Ilirije-Vedrog

V Galeriji Ilirija Vedrog na Tržaški 32 so »domači« likovniki, recitatorji in pevski zbor predstavili ljubiteljske dejavnosti zaposlenih svojim sodelavcem.

Osrednja proslava je bila 28. oktobra v Unionski dvorani. Na njej so se zbrali vsi delavci Ilirije-Vedrog skupaj s poslovnimi partnerji in predstavniki gospodarskih, družbenih in političnih organizacij. Predsednik občinske skupščine Peter Vrhunc je jubilaru DO Ilirija-Vedrog izročil visoko odlikovanje Predsedstva SFRJ – RED DELA Z ZLATIM VENCEM, ki ga je ta kolektiv prejel za posebne zasluge in uspehe, dosežene pri delu in pomembne za gospodarski napredek države. Uvodoma je o dosedanjem delu in razvojnih načrtih spregovoril generalni direktor Miro Pivk. Spodbudo za nadaljnje delo pa je prispeval s svojim velikim posluhom za človeka slavnostni govornik predsednik občinskega sveta Stane Droljc. Priznanja za prispevek k razvoju in uspehu Ilirije Vedrog pa so na podlagi sklepa delavskega sveta prejeli tuji in domači poslovni partnerji ter sodelavci. Delavci, ki so tej viški tovarni ostali zvesti kar 30 let in še dlje, pa so prejeli zlate jubilejne značke Ilirije Vedrog. Proslavo so prosvetili tudi pevci Ljubljanskega okteta in igralec Polde Bibič.

Ker je danes nedvomno največji program Ilirije-Vedrog kozmetika in v okviru le-te kozmetika za lase, smo največjim porabnikom teh izdelkov – frizerjem – v Cankarjevem domu namenili posebno prireditev. V sodelovanju z nemško firmo Wella iz Darmstata so vrhunski frizerji iz našega Narta studia ter nekateri ljub-



Mladi frizer demonstrator Matjaž Bavdek pri oblikovanju modne pričeske v Cankarjevem domu

ljanski in nemški frizerji v triurnem show programu prikazali pestro paleto najnovejšega modnega oblikovanja pričesk.

NI VSE TAKO ČRNO, KOT POROČAJO

Je mogoče primerjati »Slobodo« in »KIG«?

Plazovi informacij o težkem gospodarskem položaju so vzbudili veliko zanimanje delavcev pri obrtnikih ljubljanskega območja za letošnji poučni izlet v Makedonijo. Medobčinski sklad za izobraževanje delavcev na področje samostojnega osebnega dela Ljubljana, Miklošičeva 26 in zavzeti Kompasov vodnik Janez A. sta jih popeljala od Struge, Ohrida, Sv. Neuma ob Ohridskem jezeru, do Oteševa ob Prespanskem jezeru, po makedonski Kaliforniji do Bitolja ter Kruševa. Nekateri delavci so na podoben organizacijski način videli v preteklih letih Črno goro, Vojvodino, Dalmacijo z otokom Visom. Povsod so se seznanili z geografsko-zgodovinskimi značilnostmi, gospodarstvom, infrastrukturnimi in družbenimi dejavnostmi in si seveda ustvarili spoznanja o splošni urejenosti krajine, naselij, tovarn. Prav posebno pa so se povsod zanimali za plačevanje delavcev in seveda ugodnostih, ki jih jim nudi tako imenovani sklad skupne porabe.

Če skušamo sniti nekaj ugotovitev o teh elementih za omenjeni del ozemlja Makedonije, tako kot so jih spoznali delavci pri obrtnikih iz Ljubljane, moramo napisati več ZADOVOLJSTVA kot skrb vzbujajočih dejstev.

Kompasov avtobus je ves čas vozil po povprečno zelo dobrih cestah. Izstopale so križišča pentlja in ceste v Ohridu, cesta proti Bitolju, ki je podobna naši cesti Arja vas-Maribor, a skoraj brez prometa ter odlična cesta v legendarno »Ptičje gnezdo« Kruševo. Z makadamom se nismo nikjer borili, niti na 1600 m visoki Galičici ne. Podobnih primerov, kot je nevdržna makadamska cesta v klimatsko-turistično Rakitno, nismo srečevali.

O hotelih, delavskih počitniških domovih (!), kulturnih domovih, spomenikih lahko pišemo le

v presežnikih. Tako o njihovi velikosti, bogati opremitvi kot namembnosti. Moramo napisati, da pri nas v Ljubljani, v sorazmerju z objavljenim nacionalnim dohodkom in gospodarskim stanjem, nimamo tako bogatih objektov.

Tudi o Inex hotelu DRIM v Strugi, kjer smo bivali in o elektro-kovinski industriji SLOBODA Ohrid smo dobili izjemno ugodno mnenje. Podatki o osebnih dohodkih so bili dva do trikrat večji, kot jih tako pogosto objavljajo naša sredstva javnega obveščanja. Tovarna SLOBODA je urejena, okolica in jedilnica sta bogati, širok proizvodni program: od žebeljev, kovinske galanterije, žarov, cestnih zaščitnih ograj, čistilnih sistemov WAP, do audio aparatov UNISEF, vse skupaj podprto z bogato in sodobno strojno opremo – predvsem v orodjarni – omogoča 630 članskemu kolektivu velike razvojne perspektive in neumoren pohod na jugoslovanski tržišče. Pa tudi v izvoz. Veliko prednost pa imajo v statusu nerazvitosti, ki jih postavlja v popolnoma drugačen položaj, kot podobne delovne organizacije iz naše občine.

Makedonijo smo gospodarsko in človeško tehtali v času jugoslovanskih vročih dni druge polovice oktobra. Prijaznost, strokovnost in poštenost so bile odlike, s katerimi smo se srečali v stiskih z gostinskimi in turističnimi delavci, v tovarni, ob obisku kulturnih spomenikov. Predvsem pa velika naklonjenost do gostov iz Ljubljane, ki so si prišli ogledat skoraj tisoč kilometrov oddaljen del Jugoslavije, ki slovi tudi po izjemnih kmetijskih zmognostih.

Prav gotovo bi morali tudi mi, Ljubljancani, izkoristiti vsako priložnost, da bi skušali na mestu samem iz poplave informacij izluščiti objektivno resnico o naši zbornosti.

STANE JESENOVEC



Majda Pečarič