



# informator

glasilo delavcev SOZD emona ljubljana

Leto 19 februar 1989 št. 178

## Razpis nagrade Franca Nebca v letu 1989

Komisija za nagrade Franca Nebca vabi vse delovne organizacije združenega dela, družbenopolitične organizacije, samoupravne organe in posameznike v SOZD Emona k vlaganju predlogov za podelitev nagrade Franca Nebca za leto 1989.

Nagrada Franca Nebca, ki jo je ustanovil delavski svet SOZD s sklepom na svoji slovesni seji dne 10. aprila 1978, se podeljuje kot moralno in materialno priznanje za izjemne dosežke trajnejšega pomena pri uresničevanju ciljev organizacije združenega dela v SOZD Emona in poglobljanju samoupravnih odnosov v gospodarstvu. Taki dosežki morajo predvsem vplivati na splošen razvoj in ugled organizacij združenega dela v ožji in širši družbeni skupnosti ter na izpolnjevanju načrtovanih in družbeno usklajenih nalog.

Nagrada Franca Nebca se podeljuje delavcem (posameznikom in skupinam) iz temeljnih in delovnih organizacij ter delovnih skupnosti, združenih v SOZD Emona s tehničnega, ekonomskega, organizacijskega in drugega področja, ki so s svojim strokovnim znanjem in v praksi uveljavljenimi uspešnimi metodami in inovacijami vidno prispevali k uresničevanju ciljev temeljnih, delovnih organizacij iz SOZD Emona.

Nagrada se lahko podeli tudi kolektivnom temeljnih in delovnih organizacij, delovnim skupnostim, poslovnim in drugim organizacijskim enotam v SOZD Emona.

Nagrada Franca Nebca se slovesno podeljuje vsako leto 10. aprila, na dan Emone.

V posameznem letu se lahko podeli največ pet nagrad, izjemoma sedem nagrad. Višina nagrade, ki jo prejme posameznik je en povprečni osebni dohodek v SRS preteklega leta. Za posameznega člana nagrajene skupine znaša nagrada polovico povprečnega osebnega dohodka SRS. Nagrada za delovne kolektive pa je vsota treh povprečnih osebnih dohodkov v SRS.

Merila za presojo upravičenosti do nagrade so, razen uvodoma navedenih še posebej naslednja: prispevek kandidata k finančnemu uspehu organizacije združenega dela, izvozu blaga in storitev, organiziranosti poslovanja, izvajanju razvojnega programa in investicij, delovanja samoupravljanja, sodelovanja, sodelovanja z deželami v razvoju, uvajanju inovacij in razvojno raziskovalno delo kandidatov. Predlog za nagrado je treba izčrpno obrazložiti in po potrebi priložiti ustrezno dokumentacijo.

Predlogu je treba obvezno priložiti obrazloženo mnenje osnovne organizacije sindikata.

Komisija sprejema predloge za podelitev nagrade do vključno 10. marca 1989 (datum poštnega žiga). Po tem datumu prispele predloge komisija ne bo upoštevala. Predlog z obrazložitvijo in dokumentacijo ter mnenjem osnovne organizacije sindikata je treba poslati na naslov:

SOZD EMONA, Komisija za nagrade Franca Nebca, 61000 Ljubljana, Šmartinska c. 130.

### ● IZ DELA DELAVSKEGA SVETA SOZD EMONA

## Čimpreje do novega poslovnega sistema

LJUBLJANA, 10. februarja – Na prvi letošnji seji so delegati delavskega sveta SOZD Emona po izčrpnih obravnavi sprejeli samoupravni sporazum o medsebojnih pravicah, obveznostih in odgovornostih med delovnimi organizacijami v Emoni, Interno banko Emona in delovno skupnostjo sozda, program dela in nalog strokovnih služb poslovnega odbora ter finančne načrte skupnih materialnih stroškov, porabe za skupne namene in financiranje delovne skupnosti sozda za leto 1989.

Predsednik poslovnega odbora sozda Emona Mitja

Svetelj je uvodoma seznanil delegate s stališči poslovnega odbora, o delegatom dostavljenih gradivih, ter podal ustrezne obrazložitve.

Poudaril je, da je potrebno hitro in smelo postaviti take temelje poslovnega sistema Emone, ki bo trajno dosegal nadpovprečno donosnost glede na vložena sredstva in delo v vseh gospodarskih dejavnostih Emone v primerjavi s tovrstno uspešnostjo podobnih dejavnosti v Sloveniji, in hkrati uspešnost po merilih istovrstnih dejavnosti v Evropi.

»Z ustvarjanjem takih pogojev poslovanja, bi lahko v doglednem času dosegli

ustvarjalno sodelovanje vseh delavcev in s tem njihovo identificiranje z Emono. V nekaj letih bi bila pripadnost Emoni za vsakega nje-nega delavca čast, in zagotovilo za ustvarjanje ustreznih eksistenčnih pogojev,« je med drugim dejal Mitja Svetelj.

Da pa bi te cilje čimpreje dosegli, bodo morale strokovne službe še v letošnjem letu določiti metode in izhodišča za strateško planiranje in s tem doseganje ekonomsko zastavljenih ciljev.

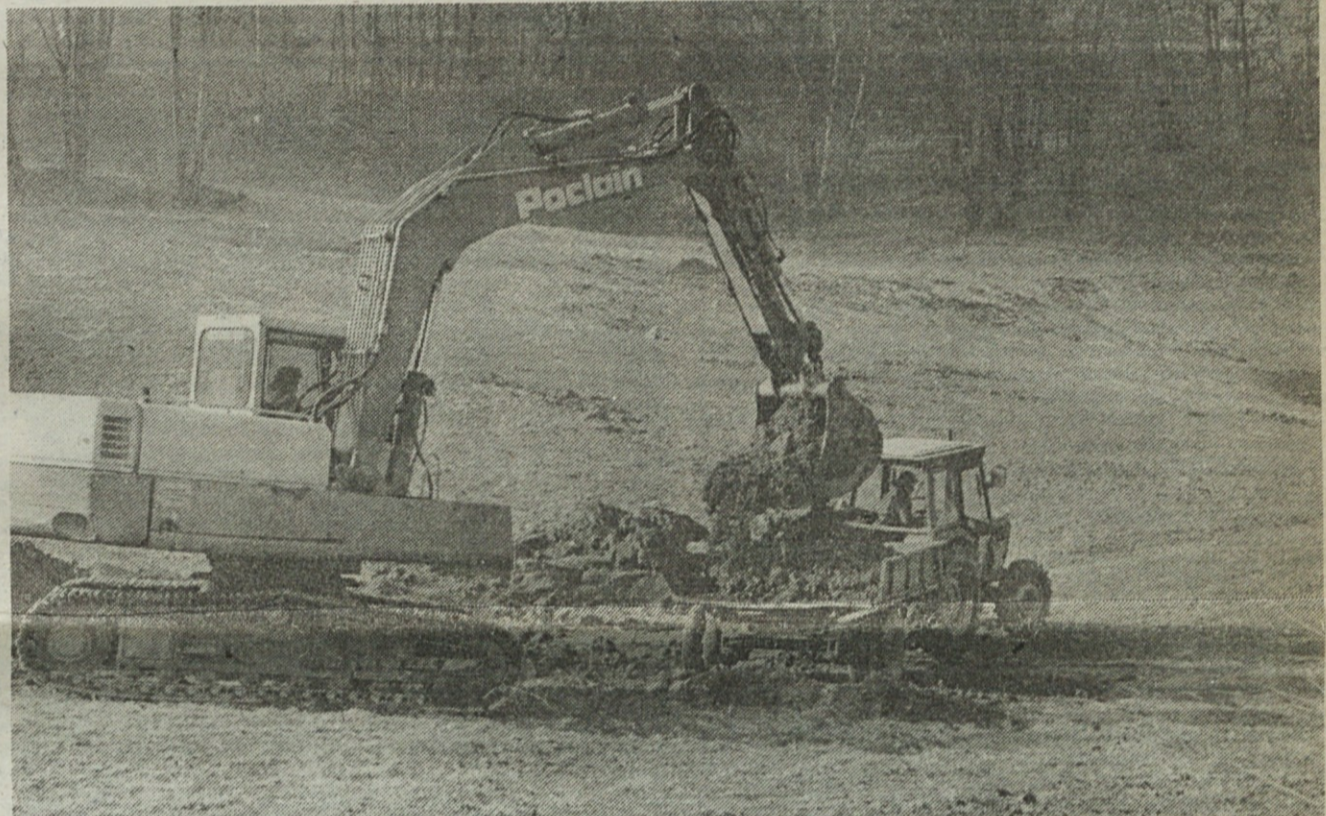
Delegat Ivan Tomšič iz čateških Term je med drugim dejal, da se s predlagano zasnovo bodoče organiziranosti Emone povsem strinja, da pa

moramo več odločnosti posvetiti izobraževanju zaposlenih ter za to nameniti in zagotoviti več finančnih sredstev kot doslej. Menil je tudi, da bo moralo tudi naše glasilo E-Informator odigrati pomembnejšo vlogo pri obveščanju in izobraževanju delavcev.

Delegati so v nadaljevanju seje sprejeli tudi poročila o delu pravne službe Emone, o izidih referendumov o reorganizacijah delovnih organizacij – Posavje Brežice, Dolenjka Novo mesto, v Jertvini Koper, kot tudi poročilo o referendumu za izločitev Kmetijskega kombinata Ptuj.

Določili so nova indeksna razmerja poslovnih delavcev in sprejeli program dela za SLO in družbeno samozadovoljstvo. Obravnavali so poročilo odbora za spremljanje sanacije tozda Hoteli Bernardin ter sprejeli informacijo o rezultatih skupnih nastopov pri nabavi blaga v letošnjem letu.

P. G.



Agromelioracija nad Dobom

### ● KZ EMONA-DOMŽALE: agromelioracije nad Moravčami in Dobom

## Njive in travniki namesto skalovja

DOMŽALE, MORAVČE, 1. februarja – Po uspešni hidromelioraciji in komasaciji zemljišč, ki je lani in predlanskim zajela najbolj zamočvirjene predele (in z jelšo zaraščena območja) domžalske občine – spriča mile zime zdaj končujejo to delo na območju 3 – se je podjetna KZ Emona-Domžale lotila prav tako zahtevnega dela,

in sicer agromelioracije zemljišč po občinskem planu.

Tako so se v začetku lanskega novembra lotili zahtevnih agromelioracijskih del na Katariji (predel zemljišč nad Moravčami) in okoli Sv. Trojice nad Dobom pri Domžalah.

Na Katariji gre za 79 hektarov zemljišč, okoli Sv. Trojice pa za okroglih 170 hekta-

rov njiv in travnikov, na gosto posejanih s skalovjem. In kako poteka agromelioracija na teh predelih? Gre za razbijanje velikega kamenja, skalovja, ki ga drobijo z velikim večtonskim pnevmatskim kladivom, ter ga z buldožerji zrinejo v grape (ali z nakladalci nalože na tovrnjake) in zrinejo (odpeljejo) v grape ter jih zasujejo in

prekrijejo z zemljo. Agromelioracija hkrati pomeni izboljšavo zemljišč, kar zadeva vsebnost hranil za raznovrstne kulture: fosfor, kalij, PH – in omogoča lažjo strojno obdelavo doslej s kamenjem in skalovjem ter gromovjem poraščeno in prepredeno polje, travnik in pašnik. Potem so tu še lažji (Nadaljevanje na 2. strani)

### ● AKCIJA: OBISKI PRI NAŠIH MESARJIH

## Sedem suhih in sedem debelih krav

Že v prejšnji številki naše glasila smo pod tem naslovom zapisali nekaj vtisov z obiskov pri naših mesarjih, ki prodajajo meso in mesne delikatese po znatno višjih cenah kot se pred nedavnimi dnevi. Dejansko so bili časi, ko smo že na poti z dela domov kupovali to ali ono vrsto mesa, da smo na hitro pripravili kosilo ali večerjo. Kupovali smo ga ne da bi pomislili kolikšen del denarja gre iz naše denarnice. Sedaj pregovor: Po sedmih slabih letih pride sedem dobrih

let – že ne drži več. Leta so se spremenila v mesece ali celo v tedne, vsaj glede cen.

»Svoje« dneve in mesece imajo mesarji sedaj bolj točno določene. Mesec januar je v nekakšnem obratnem sorazmerju z decembrom, ko so obiski gospodinj v mesnicah pogostejši ter proti koncu meseca odhajajo gospodinje domov s težjimi vrečkami v rokah. To se ponavlja skozi vse leto v dneh pred prazniki, znatna razlika pa je tudi ob izplačilnih dnevih tako plač kot pokojnin.



Viktor Zupančič, poslovodja mesnice v Kidričevi ulici dela pod streho Emone že sedemnajst let, pet let pa že uspešno vodi Ljubljancanom priljubljeno mesnico v pasaži nebotičnika.

### Dober december za Arkade I

Ljubljanska gospodinje dobro poznajo Emonino mesnico pod Plečnikovimi arkadami na živilskem trgu.

Pod prvimi arkadami, gledano iz smeri tromostovja je mesnica, ki jo imenujejo Emonci – Arkade I. V nedavno obnovljeni mesnici so štirje mesarski čoki. Skupaj (Nadaljevanje na 2. strani)

PP300083

## ● AKCIJA: OBISKI PRI NAŠIH MESARJIH

## Sedem suhih in sedem debelih krav

(Nadaljevanje s 1. strani)

z delikatesnim oddelkom je tu zaposleno 13 delavcev, že vrsto let pa jo uspešno vodi poslovodja Ludvik Cigut.

**Drago Belovič**, mesar sekač je pred štirimi leti prišel v Emonino Mesno industrijo iz Škofje Loke je povedal:

»Prva polovica meseca januarja mesarjem ni preveč naklonjena saj so potrošniki ob koncu leta in za Novo leto založe kar dobro. Hladilniki in skrinje so prve dni januarja še kar polne, to pa se na

Največji promet je tam okrog 11. ure dopoldne ter okrog 14. ure popoldne, odprto pa imajo od 7. do 18. ure NON-STOP.

**Cvetka Vuković**, pri Emoni dela že sedmo leto, opravlja sedaj posle blagajničarke, je potrdila domnevo Draga Beloviča, da bo januar znatno bolj »suh« kot je bil december. Povedala nam je ceno za teletino brez kosti, ki velja 42.360 din za kilogram. Pljučno pečenko prodajajo po 60 tisočakov, junetino po



Mesar Vinko Plot že tri leta streže kupcem v mesnici v pasazi nebotičnika oziroma v Kidričevi št. 5

omenjamo perutnine in drobovine.

Mesnico vodi poslovodja **Viktor Zupanič**, ki ga stalne stranke, in teh je pretežna večina, kličejo kar po domače: Viki.

V mesnici delata še prodajalki **Suzana Škafar**, 5 let, in **Rupar Zofija**, ki streže kupcem že kar četrto leto, z Vinkom pa se v izmenjeni menjava mesar **Dušan Palič**, ki je v Slovenijo prišel iz Ma-

kedonije.

Kot je povedal poslovodja Viki so s prometom še kar zadovoljni. Poleg stalnih strank, ki jih dobro poznajo, in prav tako poznajo tudi že njihove želje, imajo dokaj tudi prehodnih strank. Znani gostinski lokal »Figovec« je edini, ki ga oskrbujejo s svežim mesom in izdelki.

Tudi v tej mesnici so, tako kot v Arkadah I, pohvalili decembrsko akcijsko prodajo Mesne industrije. Prodali so kar 50 svinjskih polovic, to je za malo mesnico kar dovolj. V akciji so prodali tudi precej junetine, kmečke salame in pršuta. Mesnica v pasazi prav zaradi svoje lokacije v strogem centru naše metropole ima pretežni del kupcev z malce globlji žepi. Povedali pa so nam, da se tudi ti vedno bolj usmerjajo na cenejše meso kot so goveja rebra, ki veljajo 13 tisočakov za kilogram. Domiselne gospodinjice to meso s pridom uporabijo za odlično juho pa tudi za golaž in podobne jedi. Vse se pač spreminja.

### Želodčki in kuhana šunka

Emonin center v Kosezah, ki se ga je v nekaterih nakupovalnih grojih prijelo kar ime Standa, je pravzaprav nekakšna izjema med emon-

skimi trgovinami nasploh, ker je nekaj več in ker nudi nekaj več in ker se človek kot potrošnik v njem počuti – nekaj več. Skratka bolj kot kjerkoli drugod. Čistoča, prijaznost, založenost na evropski ravni. Če ne verjamete, ga obiščite in povprašajte za hišno specialiteto kuhano šunko... Sicer pa – vsako uro vas bodo v trgovini po zvočniku večkrat opozorili, kaj je njihova ponudba dneva: kaj se splača, kaj imajo posebnega, najsibbo za pusta ali kakšno drugo podobno priložnost.

Pri mesarju boste večkrat kot drugod »našli« svinjske parke, goveje repe, vampe, kar nimajo ravno povsod in zmeraj. Saj veste.

Res je, pravi prodajalka, ki popoldne nadomešča mesarja, da ljudje manj kupujejo dražje in več cenejše meso, veliko več perutnine, toda pri nas imamo zmeraj široko izbiro raznovrstnega mesa in mesnih izdelkov. Dobro sem in tja se tudi najde kdo, ki kupi (gospodinja) po deset dekagramov mletega mesa ali 10 dekagramov želodčkov za svojega najljubšega ljubljence – muco, vendar je še zmeraj dovolj takih, ki ne gledajo na vsak dinar, ko gre za sočen goveji biftek, zarenbrnico ali podobno meso.

N. I.



Vsakodnevna pošiljka svežega mesa za mesnico Arkade I.

prometu kar pozna. Prepričan sem, da lahko štejemo december med najuspešnejše za nas mesarje. Za promet 150 starih milijard dinarjev bomo morali najbrž počakati zopet do meseca decembra.

Zelo uspešna je bila tudi akcija naše Mesne industrije ko smo pred novim letom prodajali svinjske polovice po ceni 8.500 dinarjev za kilogram. Prodali smo okrog 450 svinjskih polovic kar predstavlja približno 18 ton mesa. Ta mesec pa je cena zopet 9.800 din in prodaja je malce upadla.

Teletina je le občasno v prodaji, tako, bolj za diete in za gostinske lokale, tu naravni zrezek še prenese ceno.

Precej našega prometa gre na rovaš družbene prehrane in gostinskih obratov. Prvih je okrog 20 in jim naročeno dostavljamo z našim prevozom, drugih pa je le štiri in po naročeno prihajajo z lastnimi avtomobili. Naročila so dnevna. Prav tako nam vsak dan sproti dostavljajo blago iz Zaloga. Občasna pa so naša naročila za dopolnitev asortimana pri Perutnini Ptuj, Škofje Loke in pri Mitrosu v Sremski Mitrovici. Tu gre le za dopolnitev programa konzerv. Sveža jajca za naš delikatesni oddelek pa dobivamo iz Sentjurja.

In kaj tare mesarje v arkadah? Bolj ali manj le skladišni prostori, ki so za tako veliko mesnico, tudi po prometu, in za vsakodnevno pestro in dobro ponudbo majhno premajhni.

21 tisočakov, brez kosti pa po 24.500 dinarjev, svinjsko meso brez kosti velja 23.810 dinarjev svinjski file pa je 50 tisočakov.

### Najprej prodamo rebra, flam in prsa

nam je povedal **Vinko Plot**, mesar v mesnici v pasazi ljubljanskega nebotičnika v samem centru Ljubljane. Mesnica že dolga leta slovi po dobri založenosti tako svežega mesa kot mesnih delikatesnih izdelkov, da ne



V mesnici mesne industrije Zalog – V Arkadah I na ljubljanski živilski tržnici kupcev skoraj nikoli ne manjka.



Agromelioracija na Katariji nad Moravčami

### ● KZ EMONA – DOMŽALE: agromelioracij nad Moravčami in Dobomi

## Njive in travniki namesto skalovja

(Nadaljevanje s 1. strani)

dostopi do posameznih parcel itd.

KZ Emona Domžale s pomočjo izvajalca del odstrani skalovje in grmovje, pri čemer lastnik: zadruga pri plačilu sodelujeta v razmerju 10:90 oziroma 20:80, kar je odvisno od posebnih pogojev in zahtevnosti del.

Na Katariji je pri najnovejši agromelioraciji zemljišč 15 udeležencev, med katerimi ima pet kmetov nad 90% vseh zemljišč. Zemljišča na tem območju preurejajo in izboljšujejo predvsem zaradi večje kooperantske prireje goveje živine. Okrog Sv. Trojice so v agromelioracijo zajete vasi in zaselki Rača, Brezovica, Račni vrh, Žeje in Trojica: dvajset kooperantov, ki dajejo po 600 litrov mleka dnevno.

Letošnja zima je izredno naklonjena agromelioracijskim delom na obeh območjih, zato bo zelo kmalu opravljena. Vrednost gradbenih del za Katarijo znaša 10,6 S milijard dinarjev, za Sv. Trojico pa 16,6 S milijard dinarjev. (Brez obdelave

z mineralnimi gnojili, ki pridejo še posebej). Za Katarijo predvidevajo, da bodo potrebovali za okoli 3,4 S milijard dinarjev umetnih gnojil za Sv. Trojico pa še nekaj več. Prispevek za agromelioracije na Katariji je že plačalo 70 odstotkov udeležencev.

Naslednji agromelioracijski načrt predvideva podobno obdelavo zemljišč okoli Ožbolta pod Trojanami, uresničevati pa naj bi ga začeli spomladi, nakar bo tam prišla na vrsto tudi hidromelioracija zemljišč in ureditev hudournikov – na 93 hektarih zemljišč.

KZ Emona Domžale je pri zvezni vodni skupnosti že vložila predračunski zahtevek za 90% potrebnega denarja za realizacijo tega agromelioracijskega in hidromelioracijskega načrta.

Torej tudi takšna stoletno slaba zima, kakršno preživljamo letos, za nekaj vendarle prav pride. Agromelioracije na domžalskem bodo pod streho čez zimo in zato najbrž cenejše, kot bi bile sicer.

N. I.

### ● OKROGLA MIZA: Zdravstvena preventiva v naravnih zdraviliščih (17. oktobra 1988)

## Zdravje nima cene

(Nadaljevanje)

### Preventivno zdravljenje na račun materialnih stroškov

LJUBLJANA, decembra – Kakor smo že poročali v prejšnjem Informatorju v članku z naslovom *Zdravje nima cene*, je bila v organizaciji Skupnosti naravnih zdravilišč Slovenije in v okviru revije *Zdravje v Ljubljani* oktobra v hiši DELO okrogla miza z naslovom *Zdravstvena preventiva v naravnih zdraviliščih*, ki so se je udeležili številni zdravniki in ljudje, ki se v OZD ukvarjajo z zdravstveno preventivo svojih delavcev. Ugotovitve in mnenja te izjemno pomembne okrogle mize, ki jo je vodil naš **dr. Anton Franovič**, povzemamo v nekoliko skrajšani obliki.

**Dr. ANTON FRANOVIČ**: Mislim, da se približujemo koncu obdelave čateškega vzorca, ki je slučajno izbran, ker je bil najbližji. Podoben vzorec ima tudi Rogaska, Radenci in še kakšno drugo zdravilišče, ki naj predstavi možnosti in uspehe zdravstveno preventivnega programa v naravnih zdraviliščih. Zanima nas še, kaj Čatež ponuja in od kdaj ter kako se odvija ta program.

**PROF. DALIBOR FACKOVIČ**: V Termah Čatež smo pričeli z medicinsko rekreativnim oddelkom leta 83 in to s pomočjo sodelavcev na fakulteti za telesno kulturo iz Zagreba. Najboljši poka-

zatelj razvoja tega programa so številne delovne organizacije, ki se udeležujejo tega programa. Začeli smo sodelovati z Emono, s puljskim Uljanikom, nadaljevati z Gradisom, Litostrojem, Pekom, Iskro, Gorenjem in še nekaterimi drugimi delovnimi organizacijami. Število udeležencev MPO programov se je povečevalo od leta 83, ko smo začeli z 250 udeleženci, letos pa smo jih imeli že 900.

Terme Čatež nudijo s svojo okolico možnosti za nemoteno izvajanje tega programa, imajo športno rekreativne objekte v odprtem in zaprtim prostoru, skupaj jih je okrog 40 z naravnim okoljem in dajejo možnosti za izvajanje tega programa brez omejitev. Stokovna služba za rekreacijo, ekipa posebej usposobljenih zdravnikov skrbi za dobro in natančno izvajanje teh programov. Na podlagi te ekipe in opremljenosti centra smo leta 87 od fakultete za telesno kulturo iz Zagreba in komiteja za zdravstvo Hrvaške dobili licenco za izvajanje MPAO. Delovne organizacije iz Hrvaške namreč lahko plačajo tiste programe iz

materialne porabe le, če pošiljajo svoje delavce v centre z ustrežno licenco! Razen s slovenskimi delovnimi organizacijami sodelujemo tudi z nekaterimi hrvaškimi in začetan imamo razvoj objektov in kadrovske izpolnjevanje službe za rekreacijo, tako da bomo čez kakšni dve leti še bolj obravnavali udeležence teh programov.

**Dr. ANTON FRANOVIČ**: Pomembno je zdaj, da naši znani zdraviliščniki prikažejo svoje gledanje na to problematiko in izkušnje svojih zdravilišč. Predvsem Rogaska Slatina v svojem 320-letnem obstoju sodi po posteljnih zmogljivostih, zasedbi, zdraviliško preventivni infrastrukturi v tem pogledu prednjači, je leta in leta vključena v te programe, bodisi v programe polivalentne zdravstvene preprečnice za široko populacijo, tudi za delavski razred in tudi v usmerjene programe. Iz teh podatkov bi tudi drugi ugotovili, kako se zdravilišča leta in leta trudijo, da se vključijo v to akcijo, ne samo ozke specializacije v zdraviliškem zdravljenju, ampak tudi v zdravstveni preprečnici. Rogas-



ška Slatina je bila med prvimi, ki se je vse od leta 66. naprej borila za sodoben koncept zdravstvene preprečnice.

### Preventiva za »zdrave« in zdrave delavce

**DR. JOŽE LAVRIČ**: Del Rogaske se uradno imenuje center za preventivo, nadaljnje zdravljenje

(Nadaljevanje na 4. strani)

## ● EMONINI SPECIJALITETI

## Novi kvalitetni proizvodi MIZ

ZALOG, 25. januara – U Emoni – Mesnoj industriji u Zalogu su svesni da bez stalnog uvođenja savremene tehnologije, koja predstavlja uslov za proizvodnju ove prehranbene grane, nema ni napretka ni uspeha na tržištu. Tehnolozi u proizvodnji kobasičarskih i polutrajnih proizvoda, konzervi, suhomesnate robe i kraškog programa zajedno sa ostalim stručnjacima stalno iznalaze nove proizvode koje zahteva naše tržište.

Tako su krajem prošle godine potrošačima ponudili tri nova proizvoda, sva tri sa oznakom – Emonini specijaliteti.

Kao što su nam kazali **Jože Majdič**, pomoćnik komercijalnog direktora i **Tone Dobršek**, komercijalni referent radi se o tri nova proizvoda koji spadaju u vrh delikatesnih proizvoda – polutrajni proizvod **Emonski želudac**, **slovenačka kobasica**, te polutrajni pasterizovani proizvod, jetrena pašeta pakova-

na u 30 gramskoj ambalaži od alufolije.

**Slovenačka kobasica – prvoklasni proizvod**

Slovenačku kobasicu, radi se zapravo o proizvodu sličnom salami, ne bi mogli usporediti ni sa jednim proizvodom naše Mesne industrije. Bez svakog preterivanja možemo reći da ovaj novi proizvod spada u sam kvalitetni vrh. Napravljena je od mesa svinjskog, buta – šunke, bez ikakvih žilica i masnoće. Prikladna je naročito za bolje nareške. Kvalitet diktira cenu – 39.540 dinara, u Zalogu ih naprave oko dve tone sedmično.

**Za gurmane – Emonski želudac**

Suvišan bi bio svaki opsežniji komentar novom proizvodu zaloške Mesne industrije. Emonski želudac je na zadnjem međunarodnom poljoprivredno-prehrambenom sajmu u Gornji Radgoni, gde je doživeo svoju pro-

mociju, primio zlatnu medalju za kvalitet.

»Emonski želudac se prilično razlikuje od recimo poznatog savinjskog želuca koji je jako dimljen i presan. Emonski želudac je polutrajni proizvod, termički obrađen, lagano dimljen u kvalitetnom uvoznom crevu. Tehnolozi su uspeali sa dodacima i začinicima napraviti delikatesu koja je očitno naišla na dobar odziv kod kupaca. Svake sedmice daju na tržište oko 2.000 komada, to je približno dve tone, cena za kilogram u maloprodaji je 26.790 dinara. Prikladan je za nareške, navodno ga konzumiraju i toplog (ugrijan u toploj vodi) sa hrenom i senfom. To je stvar ukusa« kaže Tone Dobršek.

**Za dobar doručak – jetrena pašeta**

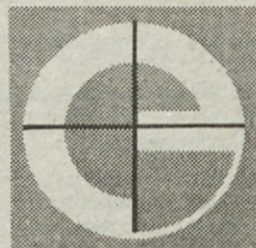
Trend savremene tehnologije pakovanja pašeta ide na manje gramature, to diktiraju potrošači. Sada pakujemo

jetrenu pašetu u 30 gramskoj ambalaži, u obliku malih posudica od alufolije. Količina je dovoljna za jedan doručak. Hoteli bi čak želeli 20 gramsko pakovanje za serviranje doručka« kaže Jože Moškrič.

Kupili su novu automatsku liniju u SR Nemačkoj za pakovanje jetrene pašete, staru liniju su u celini obnovili. Nova kvalitetna jetrena pašeta u novoj ambalaži prodati će se već sredinom meseca februara. Računaju da će napraviti oko 300 tona godišnje.

Sa ovim dostignućima u Mesnoj industriji još nisu zadovoljni. Već kuju novo železo – kao što to obično kažemo. Delikatesni program je već skoro usavršio proizvodnju tost šunke, rolane slanine, proizvode u aspiku i drugo. Dakle treba još samo malo počekati.

Z. G.



informator

Srpskohrvatski  
prilogRaspis nagrade  
Franca Nebeca  
za 1989. godinu

Komisija za nagrade Franca Nebeca poziva sve radne i osnovne organizacije udruženog rada, društvenopolitičke organizacije, samoupravne organe, kao i pojedince u sastavu SOUR Emona da iznesu svoje predloge za dodelu nagrade Franca Nebeca za 1989. godinu.

Nagrada Franca Nebeca, koju je ustanovio radnički savet SOUR sa zaključkom na svojoj svečanoj sednici održanoj dana 10. aprila 1978. godine dodeljuje se kao moralno i materijalno priznanje za vanredna dostignuća trajnijeg značaja u sprovođenju i ostvarivanju ciljeva oraganizacija udruženog rada u SOUR Emona i produbljivanju samoupravnih odnosa u privredi. Ova dostignuća moraju u prvom redu uticati na opšti razvoj i ugled organizacija udruženog rada u užoj i široj društvenoj zajednici i na ispunjavanje postavljenih i društveno usaglašenih zadataka.

Nagrada Franca Nebeca dodeljuje se radnicima (pojedincima i grupama) iz osnovnih i radnih organizacija ter radnih zajednica udruženih u SOUR Emona, na tehničkom, ekonomskom, organizacionom i drugim područjima, koji su sa svojim stručnim znanjem i u praksi afirmisanim uspešnim metodama i inovacijama vidno doprineli ostvarivanju ciljeva osnovnih, radnih organizacija i SOUR-a Emona kao celine.

Nagrada se može podeliti i kolektivima osnovnih i radnih organizacija, radnim zajednicama, poslovnim i drugim organizacionim jedinicama u sastavu SOUR Emona.

Nagrada Franca Nebeca dodeljuje se na svečan način svake godine 10. aprila na dan Emone.

Za pojedinu godinu može se podeliti najviše pet nagrada, u iznimnim slučajevima sedam. Visina nagrade za pojedinca jednaka je iznosu jednog prosečnog mesečnog ličnog dohotka u SR Sloveniji u protekloj godini. Za pojedinog člana nagrađene grupe nagrada iznosi polovinu prosečnog ličnog dohotka SR Slovenije. Nagrada za radne kolektive jednaka je zbroju triju prosečnih ličnih dohotaka u SR Sloveniji.

Kriterijumi procene osnovnosti dodele nagrade, sem u uvodu navedenih, su takođe sledeći – doprinos kandidata finansijskom uspehu organizacije udruženog rada, izvozu robe i usluga, organizovanosti poslovanja, sprovođenju razvojnog programa investicija, delovanju samoupravljanja, saradnji sa zemljama u razvoju, uvođenju inovacije, te razvojno-istraživački rad kandidata. Predlog za dodelu nagrade potrebno je iscrpno obrazložiti te prema potrebi priložiti odgovarajuću dokumentaciju.

Obavezno je potrebno uz predlog dostaviti i mišljenje osnovne organizacije sindikata.

Predlog za dodelu nagrade prima komisija do uključivši 10. marta 1989 (datum poštanskog žiga). Predloge koji pristignu nakon ovog datuma komisija neće razmatrati. Predloge sa obrazloženjem i dokumentacijom, kao i mišljenjem osnovne organizacije sindikata šalžite na adresu:

**SOUR EMONA, Komisija za nagrade Franca Nebca, 61000 Ljubljana, Šmartinska 130.**

Služba za razvoj kadrova  
u saradnji sa Institutom Multimediale  
Learnsysteme iz Graca (Austrija)

objavljuje

UPIS

u tečajevima stranih jezika po metodi  
ALFADYNAMIC SUPERLEARNING

- engleski jezik (početni, napredni)
- nemački jezik (početni, napredni)
- francuski jezik (početni, napredni)
- italijanski jezik (početni, napredni)
- ruski jezik (početni, napredni)

Što je zapravo učenje po metodi alpfadynamic?

- To je učenje u stanju potpune opuštenosti (alfa stanje),
- to znači da se u kraćem vremenu više nauči,
- u roku pet dana savlada se više od 2000 reči.

Tečaj traje 48 sati, dva puta po tri dana. Svi tečajevi su u hotelu Grad Mokrice kod Čateža. Pismenu prijavu, naznačivši jezik koji želite učiti, šalžite na adresu: **EMONA, služba za razvoj kadrova, Šmartinska 130, Ljubljana.** Sve informacije o tečajevima pružiti će vam Vesna Raztresen, Telefon: 061 441-944 lok. 21-16.

## ● IZ RADA RADNIČKOG SAVETA SOUR EMONA

## Što pre u novi poslovni sistem

LJUBLJANA, 10. februara – Na prvoj ovogodišnjoj sednici radničkog saveta SOUR Emona delegati su nakon iscrpne rasprave usvojili Samoupravni sporazum o međusobnim pravima, obavezama i o odgovornostima među radnim organizacijama u sastavu SOUR Emona, Internom bankom i radnom zajednicom SOUR-a, kao i program rada i zaduženja stručnih službi, poslovodnog odbora te finansijski program zajedničkih materijalnih troškova, potrošnje u zajedničke svrhe i finansiranje radne zajednice SOUR u godini 1989.

Predsednik poslovodnog odbora SOUR Emona **Mitja Svetelj** je u uvodu upoznao i obrazložio delegatima stajališta poslovodnog odbora

u vezi već dostavljenog gradiva delegatima.

U svojem obrazloženju je istakao da moramo što pre i smelo postaviti temelje poslovnog sistema Emona, koji će trajno ostvarivati natprosečnu u nosnost obzirom na uložena sredstva i rad u svim privrednim delatnostima Emone u poređenju sa uspehom drugih sličnih delatnosti u Sloveniji, te takođe biti uspešni i prema merilima sličnih delatnosti u Evropi.

»Ostvarujući takve uslove poslovanja mogli bi u doledno vreme postići stvaralački saradnju, delovanje svih radnika, te time njihovu identifikaciju sa Emonom. U roku nekoliko godina bi pripadnost Emoni za svakog radnika predstavljala čast, i značila obezbeđenje odgo-

varajućih egzistencijalnih uslova,« rekao je između ostalog **Mitja Svetelj**.

Da bi ove ciljeve što pre ostvarili morale bi stručne službe već u ovoj godini definisati metode i ishodišta za strateško planiranje i time postizanje ekonomsko postavljanih ciljeva.

Delegat **Ivan Tomše** iz Hotela Terme u Čatežu je između ostaloga rekao da se sa novim konceptom buduće organizovanosti u potpunosti slaže. Više odlučnosti moramo u buduće posvetiti obrazovanju zaposlenih, što znači da u te svrhe moramo obezbediti više finansijskih sredstava nego do sada. Po njegovom mišljenju naše glasilo E-Informator moralo bi tu odigrati značajniju ulo-

gu u informiranju i obrazovanju radnika.

Delegati su u nastavku sednice usvojili izveštaj o radu pravne službe Emone, o rezultatima referenduma, o reorganizacijama radnih organizacija – Posavje Brežice, Dolenjka Novo mesto, Jestivna Koper kao i izveštaj o referendumu za izdvojenje Kmetijskog kombinata Ptuj. Definirali su nove indeksne srazmere poslovodnim radnicima, usvojili program rada ONO i društvene samožaitite, raspravljali o izveštaju odbora za praćenje sanacije OOOR Hoteli Bernardin, te na kraju usvojili informaciju o rezultatima zajedničkih nastupa u vezi nabavke robe u ovoj godini.

P. G.

## Pročitati smo u »Glasu Slavonije«

Bez izdataka za  
prijevoz u osječki  
Supermarket

Dolazak u Emona Supermarket Osijek izaziva izdatke za prijevoz tramvajem,

autobusom ili parkiranjem vlastitog automobila.

Te troškove će vam Emona Supermarket Osijek nadoknaditi.

Kupovinom na bilo kom odjelu u robnoj kući u izno-

su preko 80.000 dinara daje-  
mo tramvajsku, autobusnu  
kartu, ili plaćamo parki-  
ranje.

**U Nami jeftinije,  
u Superu veći izbor**

Reporteri Glasa Slavonije posjetili su dvije najveće robne kuće u gradu, Nami i Emona Supermarket i usporedili cijene. U potrošačku košaru uvrstili su 27 artikala koji se najčešće kupuju. Riječ je bila o istim artiklima, samo u tri slučaja uvrstili smo slične, a ne iste proizvode, jer ih nismo mogli pronaći u obje robne kuće.

U samoposluzi Emona Supermarketa prodavačica **Nada Habuš** zbrojila je iznos i račun je pokazao 129.245 dinara. Ista potrošačka košara u samoposluzi robne kuće **Nama** stoji 116.027 dinara, izračunao je prodavač (uz našu kontrolu, naravno) **Ivan Čurić**. Prema toj potrošačkoj košari proizlazi da se više isplati kupovati u Nami, iako raznolikiji izbor robe kupce očekuje u Emona Supermarketu.

**Ispravak**

U povodu napisa »U Nami jeftinije, u Superu veći izbor« u našem listu od 23. siječnja primili smo pismo **Mije Bašića**, pomoćnika direktora Emona Supermarketa u kojem kaže da način izno-

šenja podataka, kako ih je objavio Glas Slavonije ne omogućava usporedbu. U pismu dalje stoji: »S obzirom na našu politiku formiranja cijena i tržišnu orijentaciju, cijena ni jednog proizvoda na policama u Emona Supermarketu nije optereća zavisnim troškovima. Stoga su naše cijene konkurentne.

U svrhu potpunog informiranja potrošača, predlažemo da reporteri Glasa Slavonije, Vijeće potrošača i Općinsko sindikalno vijeće utvrde sadržaj potrošačke košarice, te da se poslije utvrđivanja sadržaja u osječkoj trgovini provjere cijene (pakovanje po težini, proizvođaču i nazivu artikla).

**Trgovačka patrola**

U povodu našeg napisa »U Nami jeftinije, u Superu veći izbor«, u kojem su reporteri Glasa Slavonije usporedili cijene istih proizvoda te dvije robne kuće, kako se i moglo očekivati – reagirali su trgovci.

Među tim javljanjima izdvajamo zanimljiv prijedlog Emona Supermarketa u kojem predlažu da se oko cijena, izbora i kvalitete artikala angažiraju reporteri Glasa Slavonije, Vijeće potrošača i Općinsko sindikalno vijeće. Ideja je dobrodošla, pogotovo danas. Pokušat ćemo prijedlog realizirati u nekom od narednih Glasa Slavonije.

## ● POSETE

Slovački ministar  
u Emoni

LJUBLJANA, 10. februara – Slovački ministar za trgovinu i turizam inž. **K. Nagy** je zajedno sa delegacijom pet vodećih saradnika iz oblasti turizma i trgovine posetio SOUR Emonu. Delegaciju je za vreme njenog boravka u Sloveniji pratio generalni konzul ČSSR u Jugoslaviji **I. Surkuš**.

Delegaciju je pre dolaska u Emonu primila predsednica Republičkog komiteta za međunarodnu saradnju **Cvetka Selšek**.

Goste iz Slovačke primio je u Emoninoj poslovnoj zgradi predsednik poslovodnog odbora SOUR Emona **Mitja Svetelj** zajedno sa rukovodećim radnicima Emonine turističke agencije Emona Globtour i Emonine spoljne trgovine Emona Commerce.

Turistička agencija Globtour već skoro dve decenije uspešno saraduje sa Čehoslovačkom, a Emonina spoljna trgovina je jedna od retkih koja pozitivno posluje sa inostranstvom, ostva-

rujući izvoz veći od uvoza. Emona Globtour dovede godišnje u Jugoslaviju oko 150.000 turista iz Čehoslovačke. Destinacije slovačkih turista su pretežno u Istri dok Čehi uglavnom gravitiraju prema srednjem Jadranu.

Bilo je reči kako o dosadašnjem uspešnom poslovanju u turizmu i robnoj razmeni između oba partnera tako i o mogućnostima povećanja obima dosadašnje saradnje. Čehoslovačka u ovoj godini nije povećala kvotu za inostrani turizam, te možemo očekivati da će broj turista biti približno jednak lanskome.

Na kvalitet naše turističke ponude članovi delegacije nisu imali opaske. Član delegacije direktor turističke agencije Slovačkoturist iz Bratislave je pohvalio dosadašnju saradnju napomenuvši da su svi ugovori sa Emona Globtourom već sklopljeni.

Gosti iz Čehoslovačke su nakon posete Emoni razgledali turističko naselje Bernardin u Portorožu i robnu kuću Maximarket u Ljubljani.

E. I.

## ● Zapisali smo v letu 1988 ● Zapisali smo v letu 1988 ●

### Nova samopostrežnica E-Dolenjke

NOVO MESTO 7. jan. – Sredi decembra lani je Emona Dolenjka na glavnem trgu dolenske metropole odprla novo, lepo samopostrežno trgovino, edino v strogem centru mesta. Samopostrežnica ima 255 kv. metrov prodajnega prostora, 100 kv. metrov pa so namenili skladišču. Naložba je veljala novomeško Emonino delovno organizacijo 150 milijonov dinarjev.

### Tretja rdeča vrtnica ptujskemu Merkurju

Občinski odbor sindikata delavcev trgovine na Ptujju je tudi lani, tretjič zapored pripravil akcijo – Rdeča vrtnica. V akciji so potrošniki izbirali trgovine, kjer najraje kupujejo in kje so prodajalci še posebej prijazni in ustrezljivi.

Rdeče vrtnice, priznanje najboljšim so podeljene. Že tretjič po vrsti jo je dobila Tekstilna hiša ptujskega Emona Merkurja.

### Nova konsignacijska prodajalna

LJUBLJANA, 22. febr. – V atriju Maximarketa, prav pod Šubičovo cesto je naš zunanjetrgovinski tozid Globus – sektor zastopstva tujih firm odprl novo in sodobno opremljeno prodajalno, kjer je kupcem, ki imajo devizni račun, na voljo vrsta programov tujih firm. Bogata je ponudba akustike in videotehnike znane firme Nordmende, bela tehnika firme Miele iz Avstrije ter firme Zerowat iz Bergama, nadalje so tu šivalni stroji znane firme Husqvarna, pletilni stroji Empisal, za nameček pa še pri otrocih tako priljubljene igrače – kocke LEGO.



Nekoč smo imeli tudi sneg.

### Tretja zmaga DO Emona Commerce

KRANJSKA GORA, 29. februarja – Na XV. Zimskih športnih igrah Emone, na strminah Podlesa, so v čudovitem sončnem zimskem vremenu, že tretjič zapored osvojili prehodni pokal smučarke in smučarji Emonine zunanje trgovine – Emona Commerce, tokrat pokal v trajno last. DO Agroemona, večina druga, si je »privzela« enako število točk kot zmagovalka – 11, vendar je zmagovalca odločilo večje število osvojenih prvih mest. Tretje mesto in s tem bron je osvojila Maloprodaja s 25 točkami.

### Emonec je mrtev – naj živi ribarnica!

LJUBLJANA, 25. februarja – Gostinskemu lokalu »Bife Emonec« v Plečnikovem podhodu so lani proti jeseni iztekli dnevi. V Maximarketu so se odločili, da mu spremene namembnost in mu določijo tako dejavnost, ki bo dopolnila in popestrila osnovno preskrbo v Ljubljani.

»Ker je bifejev v samem središču mesta dovolj, vsakodnevne preskrbe z ribami pa malo, ni zgolj naključje, da smo se odločili za sodobno urejeno in moderno ribarnico«, je povedal Aljoša Žorga, direktor Maximarketa.

### Zavržena energija je izkoriščena

ZALOG, 3. marca – Kakor smo že poročali, se v MIZ (Mesna industrija Zalog) nenehno prizadevajo, kako bi izboljšali to in ono, kako bi prihranili energijo, oziroma jo

bolje izkoristili, ko obnavljajo oziroma rekonstruirajo svojo tovarno. Če je šlo doslej okoli milijon kalorij v zrak, jih bodo zdaj okoli 70 odstotkov zadržali in vrnili nazaj v proizvodni proces; in sicer toplo vodo za ogrevanje prostorov in barjenje prašičev.

### Trinajst ljudi – 11 milijonov dolarjev

LJUBLJANA, 4. marca – Samo trinajst delavcev (sektor mesa in mesnih izdelkov tozid Globus – E Commerce) je lani izvozilo za 11 milijonov dolarjev mesa (živine) in sicer v Turčijo, Italijo, na Švedsko, v ZR Nemčijo in drugam, nam je povedal Zdenko Badovinac, direktor najmanjšega in daleč najuspešnejšega sektorja v okviru naše Zunanje trgovine.



Poslovna stavba Emona v Ljubljani na Šmartinski cesti

### Enainštirideseti rojstni dan Emone

LJUBLJANA, 8. aprila – Osrednja slovesnost ob 10. aprilu Dnevu Emone, letošnjemu 41. rojstnemu dnevu naše sestavljene organizacije združenega dela, je bila delovna in slovesna seja delavskega sveta sozda v veliki sejni dvorani poslovne stavbe Emone na Šmartinski cesti 130.

Na slovesnosti so podelili letošnje nagrade Franca Nebca, 22 delavcem Emone pa so za izredno prizadevnost pri delu, dolgoletno pripadnost ter dobre odnose do dela in skupnosti podelili plakete Emone.

### Obnovljen bistro v hotelu Slon

LJUBLJANA, 25. aprila – Delavci naše hotelske hiše Slon, katerega rojstno leto sega več kot štiri stoletja nazaj, so po skoraj sedmih mesecih odprli gostom vrata obnovljenega bistroja, ki so ga poimenovali »Pri Slonu«.

Kot je povedal direktor hotela Goran Križnar, je prenova Ljubljancem priljubljene delikatesne trgovine, oziroma bistroja predvsem v tem, da v novem večnamenskem lokalu popestre in razširijo ponudbo v glavnem na izdelku lastne kuhinje.

### Trgovina za mlade

LJUBLJANA, 24. maja – Ljubljanski Supermarket je danes v dosedanjih izlozbi v pasaži na Ajdovščini odprl lepo urejeno trgovino za mlade, ki jo je poimenoval: »Jeans club 88.«

V prodajalni je ponudil mladostnikom starim od 14 do 16 let, pa še kakšno leto za nameček, sodobna moderna oblačila iz jeansa in tudi drugih oblačil priljubljenih pri doraščajočih.

### Mami, pejmo v Čenčarijo!

LJUBLJANA, 26. maja – V kletnem podhodu Maximarketa, naše največje trgovinske hiše v Ljubljani so podjetni trgovci pred dobrim mesecem odprli prodajalno igračo, ki jo lahko brez slabe vesti poimenujemo butik. Ob svojem rojstnem dnevu je trgovinica dobila tudi prikupno ime – Čenčarija.

### Market v Ankaranu odprt

ANKARAN, 28. junija – V turističnem naselju Ankaran pri Kopru je delovna organizacija Emona Jestvina slovesno odprla prav v samem centru naselja večjo samopo-

strežno trgovino z bifejem in manjšo restavracijo. Prodajnemu prostoru so namenili 420 kv. metrov, bifeju in restavraciji pa dobrih 100 kv. metrov. Celotna naložba je veljala 85 starih milijard dinarjev.

### 110-letnica hotela Evropa v Celju

Hotel Evropa iz Celja, ki s svojimi zmogljivostmi že desetletja zavzema pomembno mesto med hoteli na celjskem turističnem območju, praznuje v letošnjem letu visok jubilej – 110-letnico svojega obstoja.

»Naš jubilej bomo praznovali v dneh 7. in 8. oktobra s programom, ki bo obsegal razstavo v sliki in besedi o razvoju in dogodkih hotela, s slovesno podelitvijo priznanj delavcem ter nekaterim poslovnim partnerjem, otvoritvijo kulinarčne razstave »Kulinarika nekoč in danes« – ter še z nekaterimi zabavnimi prireditvami«, je povedal direktor hotela Jože Vrbančič.

### Srebrni jubilej hotela Slavija

MARIBOR, 26. oktobra – S slavnostno sejo delavskega sveta je kolektiv Emoninega hotela Slavija v Mariboru obeležil jubilej – 25-letnico obstoja in dela.

Na slavnostni seji se je kolektiv spomnil delavcev, ki so hotelski hiši zvesti od samega začetka – polnih 25 let. Predsednica delavskega sveta Breda Šlamberger ter direktor Boris Šverko sta jim ob tej priliki podelila pismena priznanja.

### Mitja Svetelj novi predsednik PO

LJUBLJANA, 17. novembra – Na zadnji letošnji seji so imeli delegati delavskega sveta sozda le sedem točk dnevnega reda. Teža obravnavanja je bila predvsem na informaciji o poslovnih rezultatih sozda Emone, ureditve strokovnih služb v Emoni, na imenovanju novega predsednika poslovnega odbora sozda Emona ter na podaljšanju mandata sanacijskemu odboru za tozid Hoteli Bernardin.

Po poročilu Zorana Janka, predsednika razpisne komisije so delegati delavskega sveta soglasno sprejeli sklep s katerim so imenovali Mitjo Svetelja, dipl. pravnika za predsednika poslovnega odbora sozda Emona ter na podaljšanju mandata sanacijskemu odboru za tozid Hoteli Bernardin.

Po poročilu Zorana Janka, predsednika razpisne komisije so delegati delavskega sveta soglasno sprejeli sklep s katerim so imenovali Mitjo Svetelja, dipl. pravnika za predsednika poslovnega odbora SOZD Emona za obdobje od 18. 11. 1988 do 18. 11. 1992.

### Olimpijsko zlato

V senci olimpiade v Seulu je bila konec leta 1988 v Frankfurtu tudi 6. kuharska olimpiada. Doktor se za dogodek ni začelo zanimati vse slovensko časopisje, je za kuharsko olimpiado, na kateri so sodelovali tudi naši predstavniki, vedel le malokdo.

Naša slovenska ekipa v kateri je bil Slavko Adamlje, vodja kuhinje v Maximarketu je v konkurenci 3.000 kuharjev – 38 ekip iz 36 držav osvojila zlato medaljo za pripravo kosila in zlato medaljo za pripravo in aranžiranje hladnega bifeja.



Tovariškega novoletnega srečanja Emonine zunanje trgovine so se udeležili tudi člani poslovnega odbora Emone.

# Zdravje nima cene

(Nadaljevanje z 2. strani)

in rehabilitacijo bolnikov s prebavnimi obolenji in z metaboličnimi obolenji. Ker smo poskušali preprečiti že zdavnaj dati neko vsebino in smo razmišljali, kako bi to razčlenili, smo prišli do zaključka, naj vladajo v preventivni dejavnosti tri veje.

Prvi so preventivni pregledi, kjer iščemo dejavnike tveganja, druga velika veja so programi, ki naj to ublažijo in tretja velika veja je vzgoja, ki naj ljudi nauči drugačnega življenja. Samo vse tri skupaj nekaj pomenijo. Med preventivnimi programi smo najprej začeli s shujševalnim, naslednji je bil protistresni, sledil mu je programirani aktivni oddih, za njim pospešeno izločanje kemično stabilnih, v maščobnih topnih toksičnih substanc organizma, nato »beauty« program in na koncu program odvajanje kajena.

Nekateri programi že kar lepo tečejo, drugi pa so blizu uresničitvi.

Program MPAO je po našem mnenju namenjen še zdravim delavcem, pri katerem pa je zaradi enostranskih delovnih obremenitev, fizičnih ali umskih, pričakovati bolezenska stanja. Ta se v skupini fizičnih delavcev pokaže v okviru lokomotornega aparata, prizadeti so predvsem delavci ob tekočih trakovih, za komandnimi pultji, za pisalnimi stroji, blagajniki, računalniki itd.

V drugo skupino spadajo umski delavci, vodilni, vodstveni, ki so v stalnem stresu in obrtniki, ki so pozabili na gibanje in fizične aktivnosti ali pa zanje ne najdejo več časa. Fizična neaktivnost je hud rizični faktor. Namen našega programa je aktivirati mišične skupine, preprečevati prezgodnjo invalidnost, v skupini umskih delavcev pa vsaj zmanjšati nepotrebno in prezgodnje umiranje te populacije. To je odgovor

na vprašanje, ali je smiselno pošiljati zdrave. Tisti, ki se zdajle rodi, če je ženska, lahko pričakuje, da bo umrla pri 72 letih, če je moški, pri 65. Opozoril bi rad, da ljudje med 40. in 45. letom umirajo bolj kot so kdaj, pa ne fizični delavci, ampak prav tisti, ki pravimo, da so zdravi, zdaj jih kaže poslati.

Program traja 10 dni, vsega ne dosežemo v teh dneh. Zato mislimo, da je še pomembnejše kot sam program naučiti človeka, kako živeti, kaj se da spremeniti doma, da bo manj ogrožen pred svojo okolico in pred samim seboj. V zdravilišču Rogaška Slatina izvajamo MPAO že štiri leta. Pričeli smo ga pod patronatom fakultete za telesno kulturo Zagreb, kjer se je tudi šolal del naših kadrov. Sedaj izvajamo program samostojno in omogočamo istočasno udeležbo na MPAO 30 kandidatom. Omejitev so prostorske in kadrovske. Skupine so majhne, če hočemo, da je pro-

gram dober. V zimskih mesecih potrebujemo pokrite prostore. Če hočemo imeti v posameznih prostorih skupine po 12 ljudi, potrebujemo kar precej prostora.

Precej telovadnic, ki so omejitveni dejavniki, ne samo kadri, tudi prostor za resno izvajanje programa. V štirih letih se je udeležilo programa 1562 delavcev: iz 7 slovenskih podjetij 381 in 1181 iz 15 hrvaških delovnih organizacij. Za vsakega udeleženca vodi medicinski protokol, to je dogovor na vprašanje, kakšno informacijo naj bi dobil, ko se vrača. V začetku merimo 15 parametrov. Te parametre vnašamo v protokol skupno s socialno in delovno anamnezo. Ob odhodu dobi vsak kopijo protokola, kjer lahko primerja vse meritve od začetka do konca zdravljenja. Na začetku programa določimo psihofizično kondicijo posameznika. Delimo jo na deset stopenj. Prva stopnja je optimalna sposobnost in zadnja, deseta, je minimalna za vsakega posameznika. Temu prilagodimo tudi aktivnost od prvega do desetega dne. Vse aktivnosti potekajo pod nad-

zorstvo vadiateljev in programerjev.

Med 150 udeleženci iz najrazličnejših socialnih in delovnih sredin smo ugotovili nekaj posebnosti, ki so: cilj, da bi na MPAO poslali še zdravega, ne pa ogroženega delavca, je le redko izpolnjen in to predvsem zaradi slabega sodelovanja zdravstvene in socialne službe doma oziroma večkrat celo nesodelovanja in nepoznavanja pri pošiljanju in nepoznavanju vsebine MPAO. Kljub temu so rezultati, ki jih dosegamo, zelo zadovoljivi, zlasti če je populacija pravilno izbrana. Silno pomembno je, da tisti, ki pošilja koga na MPAO, skupini pove kaj jo čaka, da ne pridejo na MPAO z željo po kopanju, popivanju, to ni MPAO in take mi pošiljamo domov. Manj zadovoljivi so rezultati pri tistih, ki so bili poslani na MPAO namesto doma na rehabilitacijo ali na dopust ali pa jim je bila to nagrada ob upokojitvi. To ni nagrada za upokojitev, pošiljanje na MPAO ni pošiljanje na rehabilitacijo, temveč zaobhajanje zakona. Če že, potem na rehabilitacijo ali pa na MPAO. Ni mogoče izvajati

obeh programov istočasno, programa MPAO in programa rehabilitacije, če vemo, da je MPAO program ves dan, začne zjutraj in konča zvečer.

Kdor ima akutne težave, tega programa ne zmore in njemu ni namenjen. Ali je polovično izvedena rehabilitacija ali MPAO. MPAO ne sme biti oblika socialne pomoči delavcem, ampak naj bo del zdrave poslovne organizacije ali posameznika, ki želi ohraniti zdravje najproduktivnejše populacije in preprečiti prezgodnjo invalidnost zaradi nesreč na delovnem mestu.

Dr. Anton Frankovič: Imamo usmeritev o tem, kaj dela in zmore za naše pogoje in potrebe Rogaška Slatina, ki ima najdaljšo tradicijo izdelave in obdelave zlasti preventivnih programov.

ZORKO: Problem bom skušal ilustrirati z nekaj podatki, ki bodo dovolj zgovorni. Predsednik sindikata je omenil 50, 60 tisoč delavcev, ki so dodatno izpostavljeni poklicnim obolenjem. Če traja tak program okrog 10 dni, je to približno 50.000 nočitev na leto, to pa je približno tretjina zmogljivosti vseh slovenskih na-

## ● EMONINE SPECIALITETE

## Kakovostna znamka MIZ

Emonine specialitete  
Nova kakovostna  
znamka MIZ

ZALOG, 25. jan. – V Emoni – Mesni industriji v Zalo- gu se dobro zavedajo, da brez nenehnega uvajanja so- dobne tehnologije, ki pogo- juje nove izdelke te zvrsti ži- vilске panoge, ni napredka, ni uspešnosti na tržišču, z eno besedo ni dobre eko- nomске prihodnosti. Tehno- logi za posamezne izdelke – trajne klobasičarske in poltrajne izdelke, konzerve, suhomesnate izdelke ter kra- škega programa skupaj z ostalimi strokovnjaki ved- no znova in znova snujejo nove izdelke, ki jih zahteva trg.

Tako so koncem leta ponu- dili potrošnikom tri nove iz- delke, ki nosijo oznako: **Emonine specialitete.**

Kot sta povedala **Jože Maj- dič**, pomočnik komercialne- ga direktorja in **Tone Dobr- šek**, komercialni referent, gre za tri nove izdelke, ki se- gajo v sam vrh kakovostnih delikatesnih izdelkov. Pol- trajni izdelek **Emonski želo- dec**, **slovenska klobasa**, prav tako poltrajni pasterizi- rani izdelek ter **jetrna paste- ta** pakirana v 30 gramski po- sodici iz alufolije.

Slovenska klobasa  
– najvišji kakovostni  
razred

Slovenska klobasa, v bi- stvu gre za salami podoben izdelek, ne vzdrži nobene primerjave z dosedanjimi iz- delki naše Mesne industrije. Brez pretiravanja lahko reče- mo, da ta novi izdelek dejan- sko pomeni sam vrh kakovos- ti.

Izdelana je iz mesa svinjskega stegna, torej šunke, očiščenega vseh žilic in maščob. Predvsem je primerna za boljše narezke. Prav zara- di svoje kakovosti velja kilo- gram 39.540 dinarjev, v Zalo- gu pa jih naredi okrog dve toni tedensko.

Za sladokusce  
– Emonski želodec

Odveč bi bil kakšen daljši komentar za nov izdelek za- loške Mesne industrije – emonski želodec, ki je na zadnjem mednarodnem kmetijsko-živliskem sejmu v Gornji Radgoni, kjer je bil prvič predstavljen, dobil za svojo kakovost – zlato me- daljo.

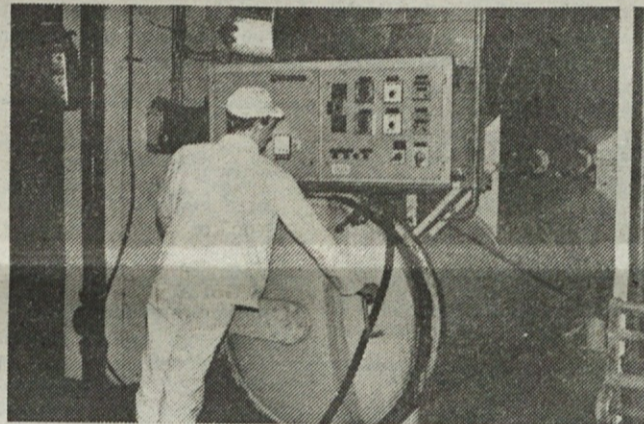
»Emonski želodec se kar precej razlikuje od na primer poznane savinjskega želo- dca, ki je močnejše dimljen in prešan. Emonski želodec je poltrajni izdelek, termično obdelan ter le rahlo dimljen v kakovostnem uvoženem črevesu. Tehnologom je uspelo z dodatki in začimba-



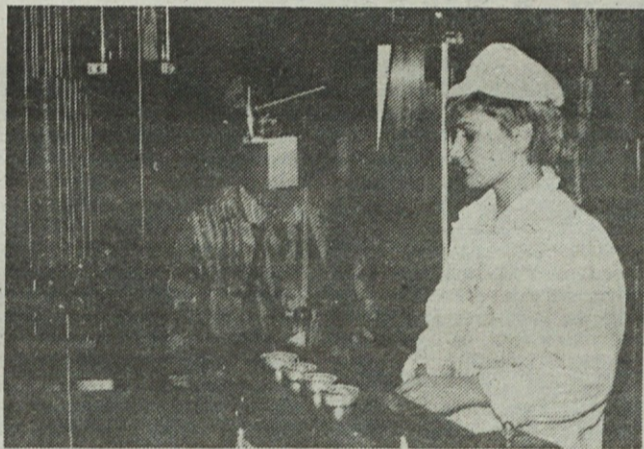
mi izdelati delikateso, ki je, tako ugotavljamo, naletela na dober odziv pri potrošni- kih. Tedensko jih damo na trg okrog 2.000 komadov, to je približno dve toni, v malo- prodaji pa velja kilogram 26.790 dinarjev. Pravišen je za narezke, bojda pa ga neka- teri jedo tudi toplega (pre- gretega v vreli vodi) s hre- nom in gorčico. Pač stvar okusa,« pravi Tone Dobršek.

Za dobro malico  
– jetrna pasta

»Trend sodobne tehnolo- gije v pakiranju pastet gre na manjše gramature, smer nam narekujejo potrošniki.



Le s sodobno tehnologijo in opremo lahko dosegamo vrhunsko kakovost.



Nova liija za 30 gramске jetrne pastetke, ki jo je Mesna industrija kupila v ZR Nemčiji.

Sedaj pakiramo jetrno paste- to v teži 30 gramov v novo oblikovanih posodicah iz alufolije. Količina je ravno zadostna za en obrok malice. Hoteli si žele celo 20 gram- sko pakiranje za serviranje zajtrkov,« je povedal Jože Majdič.

V ZR Nemčiji so kupili no- vo avtomatsko linijo za paki- ranje jetrne pastete, staro li- nijo pa so v celoti obnovili. Nova kakovostna jetrna pa- steta v novi embalaži bo v prodaji že sredi meseca fe- bruarja. Računajo, da jo bo- do naredili okrog 300 ton na leto.



Z vsemi temi dosežki pa v Mesni industriji še niso za- dovoljni. Že sedaj imajo v ognju novo železo kot radi temu pravimo tako. V deli- katesnem programu imajo že dokaj dodelano proizvo- dno toast šunke, rolane slani- ne, izdelke v aspiku in še kaj. Torej malo počakajmo.

Z. G.

Delavski svet SOZD EMONA je na osnovi 3. člena Pravilnika o podeljevanju posebnih priznanj in na- grad za izjemne delovne prispevke delavcev v SOZD EMONA, na 11. seji dne 10. 2. 1989 sprejel

## SKLEP

da objavi razpis za podelitev PLAKET EMONE za leto 1989.

Za Plaketo Emone lahko, v smislu pravilnika, kandi- dirajo kandidati za izjemne prispevke, ki so jih dose- gli delavci, skupine ali organizacijske enote po meri- lih pravilnika, upoštevajoč predvsem njihov prispe- vek v okviru celotne SOZD EMONA.

Predloge z obrazložitvami morajo predlagatelji, iz- vršni odbori sindikatov novostnih delovnih organizacij oz. konference sindikata v sestavljenih delovnih or- ganizacijah, dostaviti izvršilnemu odboru delavskega sveta SOZD EMONA najpozneje do 15. 3. 1989.

FRANC MOLAN

Zlate vilice  
za haloški biser

Na razstavi kulinarčnih izdelkov in pogrinjokv na Turističnih dnevih v Slovenski Bistrici 13. in 14. januarja 1989 smo sodelovali tudi gostinci iz temelj- ne organizacije Haloški biser Kmetijskega kombi- nata Ptuj.

V tekmovalnem delu sta pripravila pogrinjek »Kurentija 1989« **Svenšek Anton** in **Čuš Janez** in si po strokovni oceni komisije prislužila Zlate vilice z diplomom.

Najvišje priznanje za kulinarčne izdelke sta osvojili tudi **Trafela Marija** z domačimi kolinami in **Kmetec Vlasta** s sladico – torto **Kurent**.

I. K.

## ● DRUGI O NAS

Delavec Emone  
kot podjetnik

**Uresničiti želijo zami- sel, po kateri bo delavec kot delničar pomagal zbrati precej investicijskega denarja ter bil hkrati spodbujen za boljše gospodarjenje**

LJUBLJANA – Emone, orjaške delovne organizacije trgovine, turizma, hotelir- stva in inženiringa, ki zdru- žuje tudi naša podjetja Emo- no Dolenjko, Emono Posav- je, Terme Čatež in Ribarstvo na Dvoru, ni treba na novo predstavljati. U njej dela nad 12.000 delavcev, ki so v de- vetih mesecih lani ostvarili nad milijon dinarjev celotnega prihodka ter bili po količini družbenega proizvoda 5. naj- večja trgovska hiša v Jugo- slaviji. Bolj velja predstaviti nekatere nove zamisli, s ka- terimi so poslovodni delavci pred kratkim seznanili novi- narje.

Emona je zadnja leta ob- stala, tako kot večina kolo- sov, ki se ne morejo dovolj hitro prilagoditi prihajajočim spremembam.

Ne da se dolgo živeti od stare slave, zato si je vodstvo zastavilo ambiciozen cilj: po- stati podjetniško nadpovpre- čen in učinkovit poslovni si- stem, k temu prizadevanju

pa pritegniti vse svoje de- lavce.

Nova zakona o podjetjih in tujih vlaganjih sta kljub ne- katerim pomanjkljivostim dobra začetna osnova za tem-eljito prenovno Emone v združeno delniško podjet- je, v katerem bodo s po- membni delcem delavci vključeni Emonini delavci po zgledu akcijskih družb v industrijsko razvitih deže- lah. Po tej zamisli naj bi dela- vec puščal v Emoni 5 odstot- kov letnega dohodka kot delnice in s tem sodeloval tu- di pri delitvi letnega dobič- ka. Na ta način bo Emona zbrala precej investicijskega denarja, ki ga zdaj primanj- kuje in kar je še važnejše po- večalo se bo zanimanje za dobro gospodarjenje, s tem pa tudi pripadnost hiši. Ino- vacijske rezerve so pri tolikš- nem številu ljudi velikanske, z novim prijemom jih želijo izkoristiti predvsem pri iz- boljšanju kakovosti pri vseh Emoninih dejavnostih ter ustvarjanju elitnega imidža, kar je zlasti za turi- zem in hotelirstvo odločilne- ga pomena. Upajo, da za vse rešitve, ki jih bodo podrobno obdelali, ne bo administ- rativnih ovir in da bo sedanje svobodnejše podjetniško vzdušje trajno obveljalo.

Dolenjski list,  
13. 2. 1989● Emonina blagovna znamka:  
nagradni natečajHitra  
prehrana

V zvezi z razvojnim projektom hitre prehrane (fast food) je ožja delovna skupina vodilnih delav- cev Emone in sorodne DO sprejela program o obli- kovanju novega proizvodnega programa ali tako imenovane hitre prehrane.

Ambicija oziroma načrt: Veriga trgovin ali po- nudbe s hitro prehrano naj bi ne bila samo ljubljans- ka in slovenska, temveč tudi evropska s posebnim oziroma ali trendom na odprta vzhodna tržišča.

Gre za ideje o predlogih za artikel hitre prehrane in ime. Za prvo in drugo izbrano ime je predvidena nagrada v višini milijon (novih) in 500.000 (N) di- narjev.

N. I.

ravnih zdravilišč. Če bi vsi delav- ci, ki so po mnenju sindikata naj- bolj potrebni tovrstnih progra- mov, bili v slovenskih zdraviliš- čih, zavzamejo tretjino nočitven- nih zmogljivosti naših zdravilišč. Ze ta podatek kaže, da naša zdra- vilišča tako obsežne populacije, kot jo je dr. Lavrič nakazal niso sposobna niti prostorsko in tudi kadrovsko v tem trenutku spre- jati. Gre za nekaj, kar lahko suk- cesivno gradimo, kako daleč in do kakšnega obsega pa je drugo do vprašanje, na katero danes niti slučajno ne bi upal odgovoriti. V lanskem letu so vsi, ki so prišli z napotnicami zdravstvenih skup- nosti, prav tako predstavljali pri- bližno tretjino nočitev v sloven- skih zdraviliščih. Če bi bili zelo optimistični in širokogrudni na tem področju in bi rekli, da jih pride tretjina iz zdravstvenih skupnosti, tretjina na dodatne programe, tretjino predstavljajo tujci, potem smo pa že na koncu. Ta problem je mnogoplasten, tu- di s strani zdraviliških organizacij. Poseben problem je denar v delovnih organizacijah. Vsi ve- ste, da smo v Sloveniji vedno bolj papeški od papeža, temu pri-

merno je tudi obnašanje ustre- znih služb in organov od republi- ke pa do delovnih organizacij do tovrstnih preventivnih ali po- dobnih programov. Razen nekaj izjemnih delovnih organizacij, ki se tega malo bolj zavedajo, ni pričakovati, da bi ta stvar v bližnji bodočnosti bolj zaživela, še pose- bej, če to primerjamo z drugim koncem tega problema, denarja v zdravstveni skupnosti in celo- nega zdravstvenega varstva, ki je že približno leto dni v agoniji in v teh mesecih v končnem raz- pasu.

V ponedeljek so dobila zdravi- lišča dopis zdravstvene skupnos- ti Ljubljane, s katerim se ukinja vse zdraviliško zdravljenje do nadaljnega, in to na datum 10. 10. To pomeni, da bi morali od pone- deljka naprej vse ljudi, katerih napotnice so že pri nas in ki so potrebni tega zdravljenja, najbolj problematičen je tisti del, kjer za nadaljevano bolnišnično zdravlje- nje in bi jih morali z 10. 10. iz ljubljanskih občin odklanjati, ker nimamo nobenega zagotovi- la, da bo kdo plačal. To je krše- nje sporazuma o zagotavljanju zdravstvenega varstva, to je še

marsikaj drugega, ker nek organ takšnega sklepa ne more spreje- ti, ker ni pooblaščen, to lahko samo zdravstvena skupnost ozi- roma skupščina zdravstvene skupnosti naredi, ampak to kaže na prakso, ki se je žal poslužuje vedno več zdravstvenih skupnos- ti v stiski za denarjem. Poslužila se je je 10. oktobra Ljubljana, ne- uradno vemo, da se tega posluže- jo v Novi Gorici, samo tega nih- če ni uradno objavil, neuradno smo danes slišali še za nekaj manjših občin, ki nameravajo na ta način reševati probleme zdrav- stva. Posledice, mislim, da bodo katastrofalne. Ne toliko zaradi zdravilišč, čeprav bo nekaj manjših tudi zelo prizadetih, ker velik del njihovega prihoda ustvarijo prav iz tega vira. Mislim, da bodo hujše posledice to, da ljudje ne bodo imeli več najbolj osnovne- ga zdravstvenega varstva, ki so ga doslej imeli, ker si ne znam predstavljati, ali bodo bolnika po zahtevni operaciji želodca name- sto tri tedne v zdravilišče držali tri tedne v kliničnem centru ali kje drugje, ne vem, kako bo po- tem klinični center izgledal, če ga pa pošlješ domov, pa nisi na-

redil skoraj nič, ali pri lokomo- tornem sistemu itn. Na vse nači- ne skušamo priti do pametne re- šitve, toda nihče ne ve, kakšna bo ta rešitev.

Lahko si predtavljam, kako iz- gleda v Litostroju in še v nekate- rih drugih kolektivih kjer se bo- rijo za svoj vsakdanji kruh in kjer se odvira tisto, za kar mislijo, da je najmanj potrebno. To so zdra- vilišča in zdravstvena preventiva pri zdravstvenem varstvu, v po- djetjih pa je to varčevanje s pisar- niškimi papirjem, z zdravjem de- lavcev, s preventivnimi ukrepi, da ne pride do poškodb. Zaradi tega nisem noben optimist, da bi v bližnji prihodnosti lahko nare- dili korak naprej, da bi več ljudi- bilo deležno teh resničnih pro- gramov. Kar se zdravilišč tiče, bomo morali narediti vsaj ta ko- rak, da bi tovrstne programe predstavili širši javnosti, ki jih ne pozna in jih povezuje z nagrada- mi ob upokojitvi itn. Na ta način bi morala zdravilišča pomagati ljudem, ki se v kolektivih ukvar- jajo s to problematiko, da ne bo- ste tokrat sami ali pa v majhni skupni proti neki drugi večini, ki pod težo financ in drugih stvari

take stvari preveč na hitro in z le- vo roko sprejela.

**Dr. Anton FRANOVIČ:** Današ- nji položaj je podoben tistemu pred 20, 22 leti. Več kot 22 let razmišljamo o zdravstveni pre- ventivi, marsikaj smo naredili, rezultate imamo in takratni polo- žaj se ne more ponoviti, ker ima- mo tudi infrastrukturo, sodelav- ce, čas pa je, da gremo s tem projektom skupaj v republiško akcijo.

Nisem pesimist glede zdrav- stvene prevencije, ker je to in- strument sodobnega načina dela in naše varnosti. Naša družba za- nemarja zdravstveno preventivo kot instrument svoje propulzije, ker inovacijski moment v zdrav- stveno preventivni aktivnosti, usklajevan v vseh ravneh, ima veliko priložnost, še večjo kot kurativa ali presajanje srca itn.

**Dr. Jože ŠTEVANEC, RA- DENCI:** Opozoril bom na proble- matiko, ki je povezana s tovrstno dejavnostjo v zdraviliščih. Reha- bilitacija pa tudi zdravljenje cele vrste obolenj ne vodi do istega stanja. Posledice – poškodbe, vzroki običajno ostanejo. Do tega

spoznanja smo v Radencih kaj kmalu in kaj hitro prišli. Cela vr- sta obolenj, predvsem s področja kardiovaskularnega aparata, ki so bila zdravljena na najbolj so- doben medikamentozen pa tudi kirurški način in potem rehabili- tirana po najnovejših načelih, ki smo jih takrat črpali iz ekonom- sko razvitih evropskih držav, jih prenašali v naše razmere, niso ro- jevale tistih rezultatov, ki bi jih želeli bolniku dati in ki jih je bol- nik pričakoval, kajti bolniki s srčnim infarktom so že po enem letu dobivali angino pecto- ris, določen odstotek jih je umr- lo, določen odstotek jih je ponov- no dobilo srčni infarkt, toliko in toliko ljudi je nenadoma umrlo, šlo v dekompenzacijsko ali v upo- kojitev. To ni bila rešitev. Ko je naše znanje prišlo do spoznanja, da se da na nek način že prej predvidevati slutiti, kdo je even- tuelno kandidat za to sodobno najhujšo epidemijo, ki je po umrljivosti na prvem mestu, po obolenosti na drugem.

(Nadaljevanje prihodnjic)

# Dosedanji prejemniki nagrade Franca Nebca

Prvi razpis za nagrade Franca Nebca, ki jo je ustanovil delavski svet SOZD Emona s sklepom na slavnostni seji 10. aprila 1977, in se podeljujejo kot moralno in materialno priznanje za izjemne dosežke trajnejšega pomena pri uresničevanju ciljev organizacij združenega dela v SOZD Emona in poglobljanju samoupravnih odnosov v gospodarstvu. Prve nagrade Franca Nebca so bile podeljene ob praznovanju dneva Emone leta 1979 in so jih prejeli:

- tozd Poljedelstvo-govodreja, Domžale;
- DO Emona Mesna industrija Zalog;
- DO Emona Blagovni center, Ljubljana;
- Ljubo Filipan, predsednik poslovnega odbora SOZD Emona;
- Janez Dovjak, direktor Trgovske hiše Maximarket, Ljubljana.

## 1980. leta

- temeljni organizaciji združenega dela Maloprodaja in Supermarket Ljubljana, delovne organizacije Emona Merkur Ljubljana;
- Lojze Urbanč, direktor delovne organizacije Emona Dolenjka iz Novega mesta;
- Ivan Muhič, namestnik predsednika poslovnega odbora SOZD Emona, Ljubljana.

## 1981. leta

- tozd Hotel Slon, Ljubljana;
- tozd Prašičereja Ihan;
- Marija Grčar, poslovodkinja E-marketa Šmartinska c. 145, Ljubljana;

● Mitja Svetelj, direktor Interne banke Emona, Ljubljana in

● Franc Pozaršek, direktor tozda Prehrana v DO Emona Blagovni center, Ljubljana.

## 1982. leta

- Delovna skupina za razvoj Emona centrov: Emil Colja, Marija Faleskini, Pavle Godec, Marija Jaklič, Milan Mravlje in Draga Pilihi;
- Davorin Ferligoj, direktor DO Emona Globtour;
- Vlado Brišnik, pomočnik direktorja Interne banke Emona;
- Ivan Germovšek, direktor DO Emona Posavje;
- Zadruga enota Komenda iz delovne organizacije Emona Kmetijska kooperacija.

## 1983. leta

- TOZD Maximarket, Ljubljana,
- temeljna organizacija Grand hotel Union, Ljubljana,
- Lucijan Fattori, samostojni svetovalec v delovni skupnosti SOZD Emona,
- Vlado Deržič, direktor temeljne organizacije Terme Čatež,
- Jože Pentek, pomočnik direktorja tozd Prašičereja Ihan,
- Ivan Pezdir, upokojenec Emone in predsednik Kluba upokojencev Emone.

## 1984. leta

- Kolektiv delovne organizacije E-Globtour
- kolektiv temeljne organizacije Engrodetajl, DO E-Dolenjka,
- kolektiv sektorja za odkup in pripravo blaga za iz-

voz in kolektiv sektorja za izvoz in uvoz sadja, kmetijskih pridelkov, gozdnih sadežev in pijač temeljne organizacije Globus,

● dr. Karel Salobir, vodja razvojnega centra v DO Agroemona,

● Viktor Korošec, direktor TOZD Hotel Slon,

● Nikola Niklanovič, vodja restavracije Maxim, TOZD Maximarket.

## 1985. leta

- Kolektiv veleblagovnice Centromerkur, DO E-Merkur,
- kolektiv DO E Merkur Ptuj,
- kolektiv DO E Angropromet Čuprija,
- Franc Dolinar, pomočnik direktorja E Inženiring,
- Dr. Anton Franovič, vodja zdravstvene službe v TOZD Terme, Čatež,
- Nada Novak, vodja službe za financiranje tekočeg poslovanja v Interni banki,
- Vlado Boldirev, direktor TOZD Kmetijstvo Dravsko polje.

## 1986. leta

- Kolektiv E Kmetijski kombinat Ptuj,
- kolektivi E Dolenjka, temeljne organizacije Detajl Črnomelj,
- kolektiv E-Commerce, sektor za izvoz in uvoz opreme, lesa in birotehnike,
- kolektiv tiskarne, delovne organizacije EEC
- Irena Vrščaj, poslovodkinja Emoninega marketa, temeljne organizacije Maloprodaja,
- Rade Maršič, direktor delovne organizacije E Hoteli Jadran Kardeljevo.

## 1987. leta

- Tovarna močnih krmil, Ljubljana,
- Rozi Zabukovec, pomočnica direktorja za finančno-gospodarske zadeve v delovni organizaciji E Globtour,
- Vlado Mikuz, direktor podjetja Globtrade München,
- Marijan Ostroško, direktor delovne organizacije E Merkur Ptuj,
- Ciril Cvenk, vodja oddelka klobasičarne v MIZ Zalog,
- operativna skupina za pospeševanje prodaje
- DO E-Merkur Ljubljana: Franc Bolta, Franc Brodarič, Božidar Fabjan, Franc Intihar, Bojan Kadunc, Darjo Podrebršek, Peter Sekne, Drago Bekovič, Ivan Zelejnič, Ivan Maren, Rudi Meglič, Milena Planinc, Milan Sax in Viljem Šrajter.

## 1988. leta

- kolektiv Interne banke Emona, Ljubljana,
- kolektiv delovne organizacije E Ilirija, Ilirska Bistrica,
- kolektiv temeljne organizacije Farma prašičev, KK Ptuj,
- sektor za izvoz in uvoz mesa, živine, perutnine in rib, temeljna organizacija Globus,
- Ivo Hajšek, direktor in Alojz Boštjančič, vodja sektorja brezcarinske prodaje v tozd Obala Koper,
- Pavel Godec, direktor temeljne organizacije Maloprodaja,
- Radivoj Jesensek, direktor Tovarne močnih krmil v Ljubljani.



## EMONA HOTELI POROČAJO Turistični promet v letu 1988

V letu 1988 so bili v DO Emona hoteli na področju turističnega prometa doseženi ugodni rezultati. Realizirano je bilo 1.027.624 nočitev, kar je za 1 odstotek več kot v letu 1987. Nočitev domačih gostov je bilo za 3% več, tujih pa za 1% več.

Doseženi rezultat je boljši, kot so ga v tem letu dosegli podobni hoteli v Sloveniji, kjer se je število nočitev zmanjšalo za 3% (domačih za 8% manj, tujih za 1% več). Tako je DO ustvarila v letu 1988 11,7% vseh nočitev v SRS, v letu 1987 pa je ta odstotek znašal 11,2.

Najugodnejše rezultate so zabeležili v Termah Čatež, kjer se je število nočitev povečalo za 10%, v GH Union, kjer je bilo nočitev 3% več, in v hotelu Riviera, kjer je turistični promet porastel za 1%. V ostalih hotelih je bilo število nočitev manjše kot v letu 1987.

Pregled števila nočitev po mesecih je pokazal, da je bila v naših hotelih uspešna predvsem predsezona, v kateri je bilo doseženo 10.867 nočitev več kot v istem obdobju prejšnjega leta, slabši rezultati pa so bili doseženi v mesecih oktober, november in december, ko je bilo nočitev 11,3% manj kot v istih mesecih prejšnjega leta.

Iz analize nočitev glede na države, iz katerih so prihajali gostje, je razvidno, da se je v letu 1988 v Emona hotelih zmanjšalo število gostov iz Nemčije (s 37,7% vseh gostov v letu 1986 na 34,6% v letu 1988) in iz Velike Britanije (s 17,2% na 13,7%), povečal pa se je obisk gostov iz Avstrije (s 10,5% na 10,9%), iz Italije (s 7,4% na 9,8%), iz Švice (s 3,3% na 4,8% in Nizozemske (iz 3,1% na 5,1%).

V letu 1988 je bila v posameznih hotelih večina tujih gostov iz naslednjih držav:

- v Hotelu Slon
  - 30% iz Italije
  - 15% iz ZRN
  - 5% iz Velike Britanije
- v Hotelu Slavija
  - 26% iz ZRN
  - 22% iz Italije
  - 8% iz Avstrije
- v Hotelu Evropa
  - 30% iz Nizozemske
  - 18% iz ZRN
  - 14% iz Čehoslovaške
- v Hotelu Riviera
  - 37% iz ZRN
  - 16% iz Velike Britanije
  - 10% iz Avstrije
- v Hotelih Bernardin
  - 39% iz ZRN
  - 19% iz Velike Britanije
  - 12% iz Avstrije
- v Termah Čatež
  - 33% iz ZRN
  - 13% iz Nizozemske
  - 13% iz Izraela
  - 23% iz Italije
  - 20% iz ZRN
  - 12% iz Avstrije

Čeprav je v Sloveniji v zadnjih letih zaznati občuten padec domačega turističnega prometa, pa ta trend ni značilen za našo delovno organizacijo. V naših hotelih se je v teh letih spreminjala le struktura domačih gostov. Zadnjih nekaj let je zaznati zmanjševanje števila gostov iz Srbije in Hrvaške ter povečevanje števila gostov iz Slovenije, v letu 1988 pa se je ta trend spremenil in je poraslo število nočitev gostov iz Srbije in Hrvaške, padel pa je turistični promet gostov iz Slovenije.

Emona hoteli so bili v letu 1988 v povprečju zasedeni 60,2%, največjo zasedenost pa so zabeležili v hotelu Slavija 79,1%, Terme 66,9% in Slon 65,9%.

A. ZALAR

## EMONA V AKCIJI: PODARIM – DOBIM

# Prvi bikec je odšel v Polzele

LJUBLJANA, 10. januarja – V letošnji akciji »Podarim-dobim«, za boljše pogoje, za napredek in zmage v alpski smučarji naših smučarjev v svetovni areni, sodeluje tudi naša Emona. Za nagrade je namenila 500 kilogramske bikece, ki jih gojimo na naši farmi.

Na prvem letošnjem zreba-

nju so izžrebali pet srečnežev, srečnežev zato, ker je resnično potrebno imeti nekaj sreče, da izmed nekaj stotisoč kartic v ogromnem bobnu potegnejo na plan tisto na kateri je tvoje ime.

Iz Slovenj Gradca je prišel Sebastijan Ajlec, iz Ivančne Gorice Alojz Hočevar, desetletni Uroš Marinčič iz

Podpreske, Stanko Antolin se je pripeljal iz Beltincev, Jože Jelen pa iz Polzele.

Srečne dobitnike je v Emoni sprejel Franc Molan, podpredsednik poslovnega odbora SOZD Emona, ki jim je izročil nagrade. Ob čestitkah jim je predstavil Emono, njene dejavnosti, tako doma kot v tujini, saj jo je pretežna večina poznala zgolj po njeni trgovinski dejavnosti.

Od vseh petih nagrajencev se je le Jože Jelen iz Polzele odločil, da bo iz hleva Emone odpeljal domov živega bikeca, vsi ostali pa so se odločili za vrednostne bone, ki jih bodo vnovčili za blago v Emoninih trgovinah.

Sedemletni Sebastijan Ajlec, prvošolček iz Slovenj Gradca je prišel po nagrado z mamico in očkom. Šest kartic so kupili, za vsakega po dve. Izžrebana je bila njegova.

Ker nimajo kmetije so se odločili za bone. Tako bogat mali Sebastijan še ni bil dotle. Petsto starih milijonov niso mače solze. Kaj bodo kupili, se bodo še odločili, pravi mali Sebastijan. Prav gotovo pa bo tudi kakšna Sebastijanova želja izpolnjena.

Stanko Antolin iz Beltincev je lovski čuvaj v državnem lovišču. Kupil je le eno kartico in zadel v črno. Sedemletnemu Urošu je dve kartici kupil dedek – prvič, in takoj se mu je nasmehnila sreča. Alojz Hočevar jih je dosedaj v vseh akcijah »Podarim-dobim« kupil že okrog 50, tokrat ni bilo zama. Sreča je pač opoteča, je že star pregovor, vztrajnost

je bila končno le nagrajena.

Svoj adut v akciji Podarim-dobim pa ima tudi Emona. Nagrade, ki jih prispeva niso zgolj podpora našega smučarskega športa v samem svetovnem vrhu, temveč je to naložba v ekonomsko propagando, image in dobro ime. Delovna organizacija, ki za podarim-dobim prispeva najmanj 100 milijonov dinarjev, dobi posebno likovno predstavitev na vseh razglednicah (dvojnopolmijonkrat natisnjeno propagandni lepak!) pravico do ekskluzivnega motiva na najmanj 100 tisoč posebej tiskanih darilnih razglednicah, vključitev v najmanj 140 objavljenih propagandnih spotov na TV, posebej posnet propagandni film – najmanj 16 objav, propagandno prisotnost v vseh TV žrebanjih, aktivno sodelovanje v najmanj enem žrebanju, aktivno sodelovanje v eni TV propagandno-informativni oddaji. Podarim-dobim, predstavitev v otvoritveni in zaključni veliki televizijski oddaji, posebej aranžirano radijsko propagandno sporočilo – 16 objav, najmanj 16 samostojnih časopisnih propagandnih oglasov, posebno pozornost v vsem skupnem propagandnem gradivu akcije, pravico do avtorskega tretmaja posebnih propagandnih sporočil. Z eno besedo, dobi veliko. Za 100 milijonov (reklamna TV sekunda stane 75.000 din – za primerjavo) je res obilo, in to je priložnost za tistega, ki ima in hoče kaj reklamirati.

E. I.



Podpredsednik poslovnega odbora sozda Franc Molan izroča srečnemu dobitniku v akciji – Podarim-dobim – nagrado.



Sedemletni Sebastijan Ajlec iz Slovenj Gradca (s kozarčkom soka v roki), je po nagrado prišel z mamico in očkom (skrajno desni)

## PUST je vse bolj pust

Pust si je tudi letos skušal priboriti nekaj več prostora. Kaj zato, če ni več takšen, kot so si ga zamislili naši predniki. Pomembno je, da je tu, da je vesel in norčav, čeprev se mu usta vse manj svetijo od maščobe slastnih krofov in krač.

Da ne gre vse skupaj v pozabo, imajo nekaj zaslug le podjetni trgovci, ki so pripravili Pusta tudi uvoziti, če ne gre drugače in naši najmlajši, ki jim je pustovanje redka priljubljenost, da odraslim pokažejo vse družbene, družinske, vzgojne in sploh vse napake in zablode nas, odraslih.

V Ljubljani sta se letos srečala dva pusta. Prvega, ki ste ga lahko za drag denar kupili v Maksijevem pritličju, smo uvozili iz Italije (v domači industrijski proizvodnji Pusta smo še vedno pri krep papirju in butastih očalih z umetnim nosom), ki so ga v Maksiju prodajali »kot vroče žemlje.« Drugega pa smo srečali v Maksijevi galeriji v izložbi. Tega so izdelali učenci Srednje šole za oblikovanje in fotografijo pod vodstvom prof. Marka Gorenca.

Učenci, ki so na ta način sodelovali v Maksiju že drugič, so v izložbi prikazali vse načine in postopke izdelave pustne maske doma.

Ni kaj, njihove maske so resnično domiselne in kar je najvažnejše – izdelane so po lastnih zamislih. Da bi nekaj svojih izkušenj prinesli tudi drugim, so na pustno soboto

v Maksijevi pasaži prikazali izdelavo maske tudi mimo-idočim. Nekaj dobre volje (in programskega posluha) je pokazala tudi ekipa Vala 202, ki je vse dopoldne spremljala veselo razpoloženje.

Lažem! Predno so se Ljubljanci odtrgali od razmišljanja o demokraciji, je bila ura že enajst), Maksijevi gostinci pa so medtem pridno stregli s pečenimi kračami, domačimi krofi in flancati, da o kuhanem vinu, ki so si ga privoščili predvsem tisti, ki so nakupovali po karnevalsko norih cenah niti ne govorim.

Danes je Pust takšen, kakršna je morala sodobne družbe. To, kar je bila našim prednikom potreba, se danes imenuje etnografija, ta pa nima namena sproščati skritih želja. Dovolj je, da jih ohranja v spominu.

Pustna maska je stvar osebnega pojmovanja tistega dela lastne osebnosti, ki si jo v normalnem življenju ne upamo pokazati svoji okolici. Takšen je bil Pust najbrž tudi nekoč: praznik življenja, nove pomladi, sprostitve vseh zavor, ki jih je preko zime postavljala kruta narava pa tudi moralni zakoni plemena, rodu, družbe...

Še vprašanje za vas: Ste si v karnevalskih dnevih upali biti vsaj za trenutek tisto, kar bi v resnici radi bili?

Sicer pa živimo vsi skupaj v času, ko imajo tudi najbolj resne stvari videz karnevala. O pustu razmišljaj

RUDI MEGLIČ

## ● IZOBRAŽEVANJE

## Učenje s pomočjo sugestije

Že prvi teden novega leta 1989 smo v Emoni zaznamovali z izobraževanjem. Skupina naših vodilnih delavcev v Emoni smo naredili korak naprej in zahteve naših delavcev po znanju in učenju tujih jezikov uresničili z novo, pri nas doslej neznan metodo, imenovano »alfadynamie superlearning«.

»To metodo je razvil bolgarski psiholog dr. Georgi Lasanov in pomeni učenje v nepopolno budnem stanju ali v stanju sproščenosti. Osrednina tega učenja temelji na večji udeleženci sprejemljivosti v stanju relaksacije,« nam je povedal diplomirani psiholog Valentin Jež iz Emonine Službe za razvoj kadrov. Valentin Jež se je namreč dogovoril z avstrijskim inštitutom za tuje jezike v Gradcu, da metodo učenja tujih jezikov prenesejo tudi k nam.

V čem je prednost učenja po metodi alfadynamie? »V številu udeležencev, ki ne sme biti večje kot osem; to zagotavlja boljše socialno klimo in aktivno vključitev vsakega posameznika. Pozitivni vidik je tudi v intenzivnosti učenja. V 48 urah, kolikor skupaj traja ta tečaj, si udeleženec zapomni več kot 2000 besed. Besede se učijo v alfa stanju,« pravi Valentin Jež.

»Učenje v alfa stanju – bode konkretni?«  
»Tako imenovani možganski valovi (alfa, beta, delta, theta), povzročajo različna stanja zavesti. V alfa stanju smo zmožni izključiti delovanje racionalnega uma in čutil. V tem stanju učitelj oz. vodja tečaja posreduje del učne snovi. V ilustracijo naj povem,« pravi Valentin Jež, »da najučinkovitejše učenje poteka v delta stanju, ko človek lahko sprejema snov v globokem spanju, kar iz magnetofona, ko znanje direktno prehaja v podzavestne nivoje uma, tako da zaobide čutila.«

V Emoni je po tej metodi učila nemščino Tanja Karlovič, rojena Zagrebčanka, ki že štiri leta živi in dela v Avstriji. Poiskali smo jo v Kristalni dvorani hotela Slon, kjer je potekal tečaj nemškega jezika po metodi alfadynamie.

»Koliko časa to metodo v svetu že izvajajo in kje?«  
»svo vprašali simpatično Tanjo Karlovič, ki poleg nemščine uči tudi angleščino, ruščino in romunščino.«

»Kakšna je uspešnost?«  
»Uspeh je zagotovljen. Po prvem, začetnem tečaju lahko normalno komuniciramo z ljudmi in uporabljamo prave čase. V nadaljevalnem tečaju, ki prav tako traja 48 ur, se tečajniki naučijo novo število besed in celotno slovnico. V nemščini imamo potem še tako imenovani »fach« seminar, ki je specializiran za različna strokovna področja.«

»Ali je res možno, da se vsak človek lahko v tako kratkem času nauči tujega jezika, ne da bi imel vsaj malo predznanja?«  
»Da. Naučijo se vsi. Iz osebnih izkušenj vam povem, da se še ni zgodilo, pa naj bo udeleženec mlad ali star, da se v tem času ne bi naučili toliko, kot sem rekla. Uspeh je zagotovljen vsem.«

Vsi brez izjeme so bili zadovoljni z učenjem po tej metodi in jo priporočajo vsakomur, ki bi se želel naučiti tujega jezika v kratkem času. Res je učenje in delo na tečaju intenzivno, prisiljen si aktivno sodelovati, pridobiš pa znanje. Edina težava, s katero so se srečali skoraj vsi tečajniki, je bila, da je bilo kaj lahko za trenutek kar zadržati, ko so bili v stanju popolne sproščenosti, v alfa stanju.

Vesna RAZTRESNEN

## ● DRUGI O NAS

## Tuji kapital razvija Mokrice

Nemška firma najema celotni grajski kompleks za trideset let. V parku bo igrišče za golf, v gradu pa hotel najvišje kategorije

RAJEC – Gradu Mokrice s pripadajočim parkom napovedujejo v kratkem velik turistični razvoj. Celoten kompleks, ki slovi kot pomemben kulturnozgodovinski in naravni spomenik, bo Münchenska firma prevzela za trideset let. S Termami Čatež bo v kratkem podpisala najemno pogodbo. Denar, ki naj bi ga tuji plačevali za najemno budo investirali v izgradnjo novih objektov in adaptacijo gradu. V prvi fazi nameravajo v igrišče za golf in spremljajoče objekte vložiti okoli 15 milijonov zahodnonemških mark, v drugi fazi pa še enkrat 15 milijonov mark za ureditev gradu, v katerem bo hotel najvišje kategorije.

Svoje načrte so 26. januarja v Mokricah razgrnili pred predstavniki brežiškega izvršnega sveta, Regiona, zemljiške skupnosti, Zavoda za spomeniško varstvo Novo mesto, Gozdarskega inštituta Slovenije, sozda Emona, Emona Hotelov in Term, da bi izvedli za njihovo mnenje in nato skupaj prišli do čim boljših rešitev. S strokovnjaki se bo arhitekt iz ZRN g. D. Siegart verjetno kmalu ponovno srečal, vendar jim mora prej pustiti malo časa za temeljitejšo seznanitev z razvojnimi zamisli.

Ta metoda je učinkovita tudi zato, ker tečajniki nimajo občutka, da so v šoli, da so izpraševani; počutijo se prijetno, sproščeno, učijo se v prijateljskem okolju. Gradivo, ki jim ga posredujemo na tečaju, ostane dolgo v spominu.«

Seveda smo po končanem tečaju udeležence povprašali za vtise, občutke, koliko znanja so pridobili oz. koliko so se naučili, ali jim je morda sedaj žal časa in denarja...

Vesna RAZTRESNEN

## ● VEST S PTUJA

## Merkurjev šopek rdečih vrtnic

V naši DO se spet lahko pohvalimo z rdečimi vrtnicami. Prejšnje leto so o njih odločali potrošniki sami. V preteklem letu pa so posebne komisije, ki so jih sestavljali strokovni delavci iz ptujske trgovine, ocenjevali posamezne prodajalne glede urejenosti, založenosti, prijaznosti postrežbe...

Ideja se je rodila pri Občinskem sindikalnem svetu – odbo-

ru za trgovino. Komisije najbrž niso imele lahkega dela. V kar precej močni konkurenci smo si priborili kar 4 rdeče vrtnice, kar je za naš kolektiv lep uspeh in plačilo za prizadevanje, lahko tako rečemo, vseh zaposlenih. Zato smo na vrtnice tudi upravičeno ponosni. Prejele so jih naslednje naše prodajalne: Tekstilna hiša za doseženo 1 mesto v tekstilni branži (prvo mesto je dosegla že četrtič), Samopo-

strežna Bratje Reš je osvojila 2. mesto v prehrambni stroki, Tehnika prav tako 2. mesto v tehnični stroki (že, drugič), prodajalna Jasmin pa je prejela rdečo vrtnico za 3. mesto. Vse ostale prodajalne so uvrščene razmeroma visoko – v glavnem do 6. mesta.

Kaj naj rečemo ob vsem tem? Veseli smo rdečih vrtnic, ki so priznanje za naše delo, obenem so še nas vzpodbudile za v naprej in obveze, da se bomo trudili tudi v prihodnje – v zadovoljstvo potrošnikov.

CIRILA ZUPANIČ



Tekstilna hiša ptujskega Merkurja



S slovesne podelitve rdeče vrtnice – priznanja najboljšim trgovinam na Ptuj.



Ob pogovoru razvoja mokriškega gradu –

Od leve proti desni: Jani Vehovar, direktor DO Emona hoteli, Mitja Svetelj, predsednik poslovnega odbora SOZD Emona in Borut Mokrovič, direktor tozda Terme Čatež. (Foto: J. Teppey)

## Pravilna rešitev nagradnih E-magičnih likov

Kvadrat A: SFRJ, Fama, rman, Jana. Kvadrat B: moka, olje, kjer, Aero. Kvadrat C: ajda, Java, dvor, Aare.

Kvadrat D: kaša, Atos, šola, Asam. Kvadrat E: Emba, mrak, Baku, akut.

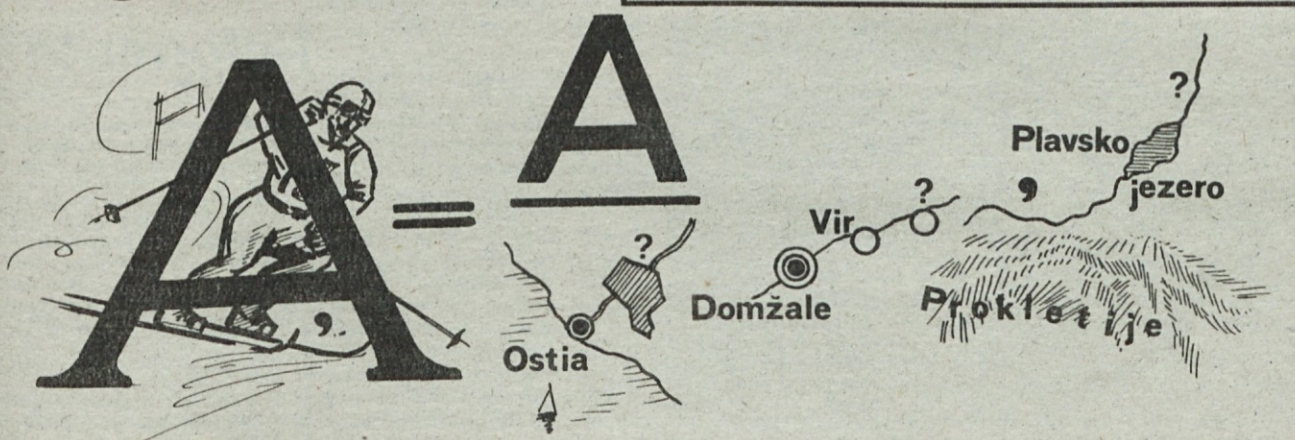
Izžrebani so bili in prejmejo:

1. nagrado – vrednostni bon za 10.000 din Franc Jurca, Prašičereja Ihan;
2. nagrado – vrednostni bon za 8.000 din Nela Zuletič, E-Jestvina, Koper;
3. nagrado – vrednostni bon za 6.000 din Jože Dimc, EEC, Šmartinska 130;
4. nagrado – vrednostni bon za 5.000 din Miša Rismondo, E-center Koseze;
5. nagrado – vrednostni bon za 4.000 din Vitomir Dekleva, E-Ilirija, Ilirska Bistrica.

Čestitamo!

## Nagradni rebus

Dolenjski list  
13. 2. 1989,



## ZAHVALA

Ob prezgodnji izgubi mojega očeta Franca Užmaha se iskreno zahvaljujem sodelavcem v DO E-Commerce, tozdr Globus, sektor za izvoz mesa in živine za darovano cvetje in spremstvo na njegovi zadnji poti.  
Majda Židan z družino

## ZAHVALA

Ob boleči izgubi moje mame se iskreno zahvaljujem vsem sodelavcem in sodelavcem v DO E-Commerce DSS za izkazano pomoč, cvetje in izraze sožalja ter spremstvo na njeni zadnji poti.  
Marica Zajec

## ZAHVALA

Ob smrti mojega očeta se iskreno zahvaljujem sodelavcem in sodelavcem v Službi pravne pomoči kakor tudi vsem sodelavcem in sodelavcem v Emoni za izrečena sožalja in podarjeno cvetje.  
Iskrena hvala!  
Leja Korčec

## ZAHVALA

Ob smrti mojega dragega očeta Ivana Peterka se iskreno zahvaljujem vsem sodelavcem delovne organizacije Emona Merkur Ljubljana za izrečena sožalja, posebna zahvala gre sindikatu za darovano cvetje, hvala vsem, ki ste ga pospremili na njegovi poslednji poti.  
Marko Peterka z družino

## ZAHVALA

Ob boleči izgubi ljubljenega sina TOMAZA ŠTULARJA se iz srca zahvaljujem vsem prijateljem v Emoni, ki so nam v težkih trenutkih stali ob strani, ga pospremili na njegovi zadnji poti, darovali cvetje in nam izrazili ustna ali pisna sožalja.  
njegovi: ati, mami, brat Peter in mama.

## ZAHVALA

Ob boleči izgubi moje drage mame Ane Jazbinšek se iskreno zahvaljujem sodelavcem in sodelavcem v DO E-Commerce DSS za darovano cvetje, iskrene besede sožalja ter vsem, ki ste jo spremili na njeni poslednji poti.  
EMA ZAKŠEK

## ● EMONA VČERAJ, DANES, JUTRI

**Kmalu nakupovalna kartica Emone**

LJUBLJANA, 19. januarja - V klubu Slon se je številnim predstavnikom radia, tiska in televizije predstavila v celoti naša sestavljena delovna organizacija z namenom, da medije informiranja seznanijo tako o dosedanjih dosežkih kot o načrtovanih ciljih v bodoče s poudarkom na možnosti organiziranja v okviru novih predpisov.

Uvodoma je Mitja Svetelj, predsednik poslovnega odbora jedrnat in na kratko orisal pot razvoja sozda Emone, ki se je v današnji sistem organiziranja dejansko leta 1970, ko sta se združili takratno trgovsko podjetje Prehrana in kmetijsko proizvodno in predelovalno podjetje Agrokombinat Emona Ljubljana. V tem letu so se k organizaciji priključili tudi nekateri hoteli. Od tedaj tudi sedanje ime: EMONA - proizvodnja, trgovina, turizem, hotelstvo in inženiring.

Omeniti velja tudi dejstvo, da je Emona visoko aktivna izvoznica, saj znaša odstotek kritja uvoza z izvozom na kvertabilno področje 350.

Po predstavitvi Emone je Mitja Svetelj navzočim novinarjem obrazložil, da so se v Emoni že predčasno dogovorili, da se pričnemo organizirati v podjetniški sistem poslovanja. Nanizal je vrsto potrebnih ukrepov za motiviranje delavcev za podjetniško poslovanje v združenem podjetju Emona, ki bo, tako se predvideva kapitalsko organizirana s podjetji, ki bodo bodisi delniška, bodisi podjetja z omejeno zavezo.

Novost, ki jo pripravlja Emona za svoje kupce in jo bo uvedla v kratkem je tudi nakupovalna kartica za na-

kup blaga v vseh trgovinah in blagovnicah Emone ter za nakup živil v določenih trgovinah. O načinu plačila in drugih ugodnostih se bodo dogovorili v kratkem, bodo pa nekoliko drugačne kot

jim ima Merkator in klub Slovenijales.

Po tej uvodni razlagi Mitje Svetelja so stekli sproščeni razgovori prisotnih novinarjev z direktorji Emoninih delovnih organizacij, ki so se

udeležili prezentacije Emone.

O vseh pomembnih ukrepih prehoda na podjetniški princip delovanja vas bomo sproti obveščali v našem glasilu. Z.G.

## ● TUDI TO JE EMONA: PAŠNA SKUPNOST

**Krave se ne pasejo po papirju**

KAMNIK, 14. februarja - Na območju kamniške občine je 11 pašnih skupnosti (glej pod planine), ki so ta ali drugače vključene v KZ Emona Domžale (kooperantski odnos za krave mlekarice in goveje živino), ki po dolgoletni krizi vzdrževanja doživljajo renesanso ali obnovo, kakor pravi star Emonec, dipl. inž. Janez Hren, zdaj človek s kamniške Kmetijske zemljiške skupnosti.

Pred nacionalizacijo planinskih pašnikov 1949. leta je bilo na Veliki planini 500 ha pašnikov, na Mali planini 219 ha, na Gojski 210, na Dolu in Arzeniku 70 ha, Konjščici 20, Limovski planini 80, Bibi planini 68, na Lipovci 10, Košutni 50, planini Osredok 40 hektarov in tako dalje. Večina planinskih pašnikov se je po nacionalizaciji napol zrasla z grmovjem in gozdom - zaradi neurejene gozda lastništva, kakor vemo danes.

Večina planin so državni kmetje doslej uredili, imajo pa na videz nepremostljive težave z Veliko planino, Malo planino in Gojsko, kjer se križajo interesi ne samo gozdarjev in kmetov temveč tudi turističnih delavcev. Pašnike, ki so se zrasli, upravlja GG Kamnik, kar pa kme-

tom ni všeč, če se izrazimo zelo milo, ker gre za njihovo pravico. Tako imenovani upravičenci do pašnikov se seveda nočejo in ne morejo strinjati, da so zrasli pašniki kar čez noč postali lastnina gozdarjev. In še prav imajo. Res je sicer »da so gozdarji do večine planin naredili ceste, da so zdaj bolj dostopne, samo resnica in pravica še zmeraj ali celo postata ta še bolj resnični. Lastnina in pravica.

Na Veliki planini ne priznavajo kmetom pravico do lesa (250 ha) medtem ko kmetje predvojni pašni red in svoje izgovorjene pravice. Čigava je planina? Kdo in kakšno pravico ima? To so vprašanja, ki postajajo z novimi vetrovi vse bolj odprta rana.

»Mi želimo,« pravi inž. Hren, da se natančno opredeli, zariše meja med planinskimi pašniki in gozdom, zakaj tudi kmetje še kako potrebujejo svoj les za vzdrževanje hlevov, ograd in ograj itd. na planini. Kar zadeva večino planinskih pašnikov, so stvari še kar urejene, razen kar zadeva Veliko, Malo planino in Gojsko, kjer se, kakor smo že rekli, križajo interesi kmetov, bajtarjev,

žičničarjev in turistov. Tu je največ problemov.

Kamniška kmetijsko zemljiška skupnost je skupaj s KZ Emona Domžale izdelala idejno zasnovo ovrednotenja teh treh planin, ki naj bi ga pretresla in potrdila oziroma uzakonila kamniška občina. Malce pozno sicer, vendar nikdar prepozno, če se zares gremo kmetijstvo in živinorejo. In sicer: pašnik naj bi bil primarnega pomena (prvi) in da z njim upravlja pašna skupnost (kakor je nekoč že bilo), šele potem naj pridejo na vrsto vsi ostali od vikendašev do turističnih delavcev in interesov.

Na teh treh planinah se letno pase 600 glav govedi (3 do 4 mesece), kar pomeni 30% staleža živine s tega okolja.

Paša se povečuje. Računamo, da bi na planinah pasli tudi plemenske telice, kar je poseben problem glede na lastništvo, pravijo »državni« kmetje.

Strokovna služba KZ Emona Domžale pripravlja tudi ureditvene načrte za Bibi planino, Dol, Lipovec itd., kar pomeni nov veter tudi pri paši živine na planinah in kakovostni vzreji živine za mleko in meso.

N. I.



V Klubu Slon v Ljubljani je predstavnikom informativnih medijev predstavil Emona Mitja Svetelj (drugi z desne), predsednik poslovnega odbora SOZD Emona. Skupaj s poslovnimi delavci in direktorji Emoninih delovnih organizacij so nakazali tudi zamisli o prehodu Emone na podjetniški princip poslovanja.

## ● MAXIMARKET PREDSTAVLJA:

**Elmini aparati**

Zadnjih nekaj let se v ljubljanskem Maximarketu pogosto srečujemo s črnuško tovarno Elma. Ni nobena skrivnost, da gre nekaj Elmine popularnosti pripisati tudi dobremu poslovnemu sodelovanju z znanim proizvajalcem malih gospodinjskih aparatov Roventa.

V tednu od 16. do 21. januarja se je Elma predstavila z zanimivo izbiro kakovostnih likalnikov, cvrtnjakov (friteze), pekačem in aparatom za kuhanje kave. V pasaji Maximarketa so strokov-

njaki Elme in mojster pečanja na žaru Slavko Krempl prikazali kupcem delovanje električnega pekača in cvrtnjaka. Pripravljene jedi so kupci tudi takoj pokusili. Vse Elmine male gospodinjske aparate, ki so bili na prodaj na posebnem pultu so kupci kupovali z desetstotnim popustom.

Določenih vrst aparatov je kar kmalu zmanjkalo, torej lahko ocenimo akcijo Elme in Maximarketa z oceno - uspešno.

R. Meglič



Slavko Krempl in Davorin Razoršek, kuharska strokovnjaka Maximarketa sta pekla in cvrla na demonstraciji Elminega pekača in friteze v pasaji Maximarketa.

## ● KULTURNI VEČERI V SLONU

**Cerkev v sedanji družbi**

LJUBLJANA, 26. januarja - V hotelu Slon je bil tradicionalni, tokrat petdeseti po vrsti, kulturni večer Bojana Štiha. V polni kristalni dvorani sta se o tematiki - Cerkev v sedanji družbi - pogovarjala prof. dr. Anton Stres, lazarist in prodekan teološke fakultete v Ljubljani in prof. dr. Marko Kerševan s filozofske fakultete v Ljubljani. Pogovor je povezoval novinar Štefan Kališnik.

Pokojni Bojan Štih, znani slovenski publicist in režiser je 14. oktobra 1982 v takratni precej zaspani kulturni sretni pričel s kulturnimi večeri v hotelu Slon in s tem na nek način nadaljeval tradicijo nekdanjih penatskih večerov.

Štihovi večeri, triindvajset jih je vodil Bojan Štih, so v slovenskem kulturnem prostoru imeli izjemno velik odmev. Tako so postali znani Zlobčevi večeri v gradu Zemono in Partljičevi v našem hotelu Slavija v Mariboru.

Vodstvo hotela Slon in nadvse prizadevna vdova Bojana Štiha - Vesna Arhar Štih zaslužijo za dosedanje večere izjemno pohvalo. Ugotavljamo, da se Emona s Stihovimi in Partljičevimi večeri, številnimi kulturnimi prireditvami, predvsem v čateških Termah in Trgovski

hiši Maximarket ter likovnimi razstavami uvršča med tiste redke slovenske organizacije, ki kulturnim dogodkom posvečajo zaslužno pozornost.

P. GROZNIK

## ● IZ NOVEGA MESTA

**Polovični referendum v Dolenjki**

Delavci naše dolenjske delovne organizacije Emona Dolenjka so se konec preteklega leta odločili na osnovi strokovnih ugotovitev, da bi bilo smotno, da se iz delovne organizacije z dvema temeljnima organizacijama preoblikujejo v enovito delovno organizacijo.

Delavci temeljne organizacije Engro-detajl v Novem mestu so se na referendumu 26. decembra 1988 odločili s 86 odstotki ZA predlagano organizacijo, medtem, ko so delavci temeljne organizacije Detajl v Črnomlju na zboru delavcev sklenili, da se razprava o reorganizaciji podaljša do 20. februarja 1989. Tik pred izdajo te številke glasila smo zvedeli, da je delavski svet te temeljne organizacije razpisal referendum za 20. februar. O rezultatih referenduma bomo poročali v naslednji številki E-Informatorja. P. G.

## ● OBISKI

**Slovaški minister v Emoni**

LJUBLJANA, 10. februar - Slovaški minister za trgovino in turizem inž. K. Nagy je z delegacijo petih vodilnih turističnih in trgovinskih sodelavcev v slovaški republiki obiskal SOZD Emona. Delegacijo je ves čas njenega bivanja v Sloveniji spremljal generalni konzul ČSSR v Jugoslaviji I. Surkuš.

Pred prihodom delegacije v Emono je delegacijo sprejela tudi predsednica Republiškega komiteja za mednarodno sodelovanje Cvetka Selšek.

Slovaške goste je v Emoni poslovni stavi sprejel predsednik poslovnega odbora sozda Emona Mitja Svetelj z vodilnimi sodelavci Emonine turistične agencije Emona Globtour ter Emonine zunanje trgovine Emona Commerce.

Turistična agencija Globtour že skoraj dve desetletji uspešno sodeluje z republiko Čehoslovaško, Emonina zunanja trgovina pa je ena redkih, ki pozitivno posluje

s tujino saj ima več izvoza kot uvoza. Iz Čehoslovaške republike pripelje v Jugoslavijo Emona Globtour letno okrog 150.000 turistov. Destinacije Slovkov so pretežno v Istri, medtem ko letujejo Čehi pretežno na srednjem Jadranu.

Čehoslovaška letošnje kvote za turizem v tujini sicer ni povečala zato lahko pričakujemo v letošnji sezoni enako število turistov kot lani.

O kakovosti naših turističnih ponudb člani delegacije pripomb niso imeli. Član delegacije direktor turistične agencije Slovakotourist iz Bratislave, je sodelovanje pohvalil ter pripomnil, da je z Emona Globtourom za letošnjo sezono že sklenil vse pogodbe.

Gostje iz Čehoslovaške so si po obisku v Emoni ogledali še turistično naselje Bernardin v Portorožu ter Trgovsko hišo Maximarket v Ljubljani.



Slovaški minister inž. K. Nagy (četrti z leve) na obisku v Emoni.

SLUŽBA ZA RAZVOJ KADROV v sodelovanju z Institutom Multimediale Learnsysteme iz avstrijskega Gradca (Graz)

objavlja

**RAZPIS**

tečajev za učenje tujih jezikov po metodi ALFADYNAMIC SUPERLEARNING

in sicer:

- angleški jezik (začetni, nadaljevalni)
- nemški jezik (začetni, nadaljevalni)
- francoski jezik (začetni, nadaljevalni)
- italijanski jezik (začetni, nadaljevalni)
- ruski jezik (začetni, nadaljevalni)

Kaj je učenje po metodi alfadynamic?

- To je učenje v stanju popolne sproščenosti (alfa stanje)
- kar pomeni, da se v krajšem času več naučiš,
- v petih dneh si zapomniš več kot 2000 besed.
- Tečaj traja 48 ur, dvakrat po tri dni. Vse tečaje organiziramo v hotelu Grad Mokrice pri Čatežu.
- Pisno prijavo - v njej navedite, kateri tuj jezik se želite učiti - pošljite na naslov: EMONA - Služba za razvoj kadrov, Šmartinska c. 130, Ljubljana.
- Informacije o tečajih lahko dobite pri Vesni Raztresen, telefon: 061 (441-944 int. 21-16)



**informator**  
glasilo delavcev sozda emona ljubljana

Ureja uredniški odbor. Glavni urednik Ferdo Cigale, odgovorni urednik Pavle Groznik, člani: Dušan Bračun, Anka Zalar, Irena Kovačič, Mira Težak, Jure Križnar in Vesja Cerar. Prevajalka Ivana Pungercič. Tehnično urejanje Miro Bohinc. Naslov uredništva: 61000 Ljubljana, Šmartinska c. 130, tel. (061) 441-944 int. 21-45. Tisk CGP »Delo«, Ljubljana. Naklada: 15.300 izvodov. Oproščeno temeljnega prometnega davka od prometa proizvodov.