

NAS

DROGA
PORTOROŽ

INTERNA IZDAJA

št. 5

maj 1997

NAŠ GLAS izdaja družba DROGA d.d. Glasilo urejuje uredniški odbor. Odgovorna in glavna urednica Lilijsana Ivanek - Pečar. Fotografija Jadran Rusjan, karikature Lorella Antonac in Vito Šaruga. Tehnična ureditev Sonja Požar in Damjana Poberaj. Tisk tiskarna VeK Koper, v nakladi 1000 izvodov. Glasilo dobijo člani kolektiva brezplačno. Po mnenju Urada vlade za informiranje št. 4/3-12-1217/95-23/273, z dne 17. 7. 1995, šteje NAŠ GLAS med proizvode, za katere se plačuje 5 % davka od prometa proizvodov. TISKANO NA RECIKLIRANEM PAPIRJU.

GLAS

Vse razumeti pomeni vse odpustiti.

Francoski pogovor

Še sreča, da je narava ustvarila mesec maj - za vse tiste, ki nimajo časa, da bi za hip postali, se ozrli okrog sebe in opazili, kako lep je ta svet! Maj pozna zvijače, s katerimi nas spomni vseh stvari, na katere v naglici pozabljamo: kadar najmanj pričakujemo, nas oplazi z vonjem cvetja v blagih sapah, z odtenkom svetlobe v času med mrakom in nočjo. Tako se nas lepota dotakne in potem jo moramo opaziti. In potem se morda, zmedeni ob tem nenadnem srečanju, vprašamo, kako je z lepoto v nas samih, v vseh, s katerimi imamo opravka sleherni dan.

Cvetje ima vonj, v svetlobi so barve - kako pa opazimo lepoto v človeku? Kajti če smo del sveta, ki je nedvomno lep, bi komaj smeli biti drugačni od njega. Pa vendar so naša spoznanja o ljudeh vse pre pogosto negativna! Pomanjkanje časa in potrpljenja vodi v pomanjkanje strpnosti, oboje pa v površnost, s katero tako radi sočloveku pritisnemo pečat slabega značaja. Posledice so lahko mučne, kadar gre za ljudi, ki so v stalnih stikih in medsebojni odvisnosti. Kako drugače bi bilo, če bi si vzeli kdaj pa kdaj malo časa in preverili pravičnost svojih sodb! Človeško srce je nenavadna stvar; česa vsega ne skriva v sebi! Tudi tisti, ki so navzven trdi in večno čemerni, hranijo v njem hrepenenja in sanje - sam Bog ve, kako so včasih tople in plašne in koliko otroške čistosti je v njih! Poteptajte te sanje, pa se bosta bolečina in obup sprevrgla v bes do vsega in vseh. Vzemimo si časa, postojmo za hip, predno izrečemo sodbo o človeku, ki ne ravna pravilno! Morda je res slab; morda pa je samo zelo nesrečen in osamljen. V imenu lepote, ki je del sveta in del nas vseh, je vreden naše pomoči in razumevanja.

Sonja POŽAR



DELNIČARSKE NOVICE

DAVČNA ŠTEVILKA

Zakon o davčnem postopku (Uradni list št.18, 2.4.1996) predpisuje, da so pravne osebe zavezane dostaviti davčnemu organu do 31. januarja tekočega leta podatke za odmero dohodnine za preteklo leto. Ti podatki morajo vsebovati tudi davčno številko zavezanca in jih je treba dostaviti tudi zavezancem za dohodnino (člen 34).

Fizična oseba predloži izplačevalcu dohodkov svojo davčno številko. Če tega ne stori, izplačevalec fizični osebi ne sme izplačati dohodkov (člen 25).

Dividende predstavljajo dohodek iz premoženja (dohodek, dosežen z udeležbo pri dobičku), zato Vas, spoštovani delničarji, prosimo, da nam sporočite Vašo davčno številko, ker Vam brez podatka o Vaši davčni številki, žal, ne bomo smeli nakazati dividend.

Fotokopijo obrazca, ki ste ga prejeli od Ministrstva za finance, pošljite na navedena naslova: DROGA d.d., Obala 27, 6320 Portorož, s pripisom - ga. Lilijana Ivanek - Pečar ali PUBLIKUM FIN d.o.o., Miklošičeva 34, 1000 Ljubljana, s pripisom - ga. Andreja Pirnat.

IZ POROČILA NADZORNEGA SVETA

Nadzorni svet je tekom poslovnega leta spremljal poslovanje družbe in delo uprave. Med svoje najpomembnejše ugotovitve je zapisal, da gre iskati razloge za dosedanje nadpovprečne poslovne rezultate predvsem v učinkovitem obvladovanju stroškov, povečanju prodaje na domačem trgu, povečanju izvoza, učinkovitem vodenju ter izboljšanju kulture poslovnih sprememb v družbi. Nadzorni svet je soglašal s predlogom delitve dobička, ki dolgo-

ročno ustreza interesom delničarjev in razvojnim potrebam družbe.

PREDLOG UPORABE DOBIČKA ZA LETO 1996

Osnova za delitev dobička je ustvarjeni čisti dobiček poslovnega leta 1996 v višini 858.192.372,34 SIT. Predlog sklepa predvideva, da se 300.299.616,00 SIT oz. 35% dobička uporabi za izplačilo dividend, 553.392.756,34 SIT oz. 64,5% nameni za proste rezerve in 4.500.000,00 SIT oz. 0,5% dobička nameni za udeležbo članov uprave na dobičku.

S tem predlogom delitve dobička, ki je odraz poslovne politike družbe, je soglašal tudi nadzorni svet.

DIVIDENDE ZA LETO 1996

V predlogu delitve dobička je 300.299.616,00 SIT namenjenih za izplačilo dividend, kar predstavlja bruto dividendo 1.062,00 SIT na delnico oziroma neto dividendo 796,50 SIT na delnico.

Dividende pripadajo delničarjem, ki bodo na dan skupščine vknjiženi kot imetniki delnic v centralnem registru pri Klirinško depotni družbi, izplačane pa bodo v roku enega meseca po skupščini.

DAVEK OD DOBIČKA IZ KAPITALA

Za davek od dobička, doseženega s prodajo vrednostnih papirjev, je večina med Vami že slišala. Omenjeni davek je med delničarje vnesel



DELNIČARSKE NOVICE

prenekatero vprašanje in skrb.

Zakon o dohodnini pravi: "Dobiček ali izguba, ki jo zavezanec doseže s prvo prodajo delnic ali deleža v kapitalu, pridobljenega v procesu lastninskega preoblikovanja podjetij v skladu s predpisi, ki urejajo lastninsko preoblikovanje podjetij, se ne všteva v osnovo oziroma ne zmanjšuje osnove za davek od dobička iz kapitala."



Poenostavljeno povedano - vsi tisti, ki boste morda v prihodnosti prodali svoje v procesu lastninjenja za certifikat zamenjane delnice, ne boste od ustvarjenega kapitalskega dobička plačali nobenega davka. Davek od dobička iz kapitala se plačuje od dobička, ustvarjenega s prodajo delnic ali deležev v kapitalu, pridobljenih izven procesa lastninskega preoblikovanja podjetij in to po 30% davčni stopnji.

USPEŠNA KOTACIJA DROGINIH DELNIC

12.junija 1996 so bile Drogine delnice uvrščene v borzno kotacijo B na Ljubljanski borzi vrednostnih papirjev. Že sam začetek kotacije je bil uspeh in presenečenje, saj so se posli sklepali od 12.000 SIT pa tja do 15.300 SIT. Po skoraj enem letu trgovanja pa je dosežena cena presegla optimistične napovedi, stoodstotno povišanje izhodiščne cene

namreč pomeni, da se cena za Drogino delnico giblje že preko 26.000 SIT. Razloge za takšno povišanje cene gre iskati predvsem v dobrih rezultatih poslovanja, pa tudi v določeni podcenjenosti Drogine delnice ob začetku kotacije.

LETNO POROČILO 1996

Leto 1996 je bilo za DROGO izjemno poslovno uspešno, saj so vsi rezultati poslovanja presegli planirane cilje.

Celotna realizacija je znašala 11,4 milijarde tolarjev in je bila za 23% večja kot v letu 1995. Čisti dobiček v višini 858 milijonov tolarjev je bil za 35% večji od dobička iz leta 1995. Fizični obseg prodaje je pora-

sel za 13%, medtem ko smo v izvozu prodali kar za 33% več proizvodov kot v letu 1995. Produktivnost na zaposlenega smo povečali za 10%, dodano vrednost na zaposlenega pa za 13%. Nadaljevali smo s politiko intenzivnih investicijskih vlaganj, med katerimi je bila najpomembnejša investicija v posodobitev in avtomatizacijo proizvodnje kave in čajev.

Nadzorni svet je k predlaganemu letnemu poročilu, ki obsega računovodsko in poslovno poročilo, dal svoje soglasje. Računovodske izkaze za poslovno leto 1996 je revidirala revizorska hiša KPMG Slovenija d.o.o. ter potrdila, da resnično in pošteno izkazujejo finančni položaj družbe na dan 31.12.1996, izid njenega poslovanja ter gibanje finančnih tokov v letu 1996, v skladu s slovenskimi računovodskimi standardi.

PREDSTAVITVE



Predstavitve v restavraciji TAVERNA v Luciji, dne 14. 5. 1997. Predstavljen je bil Drogin proizvodni program za gostinstvo, med drugim nova kavna mešanica BARCAFFÈ BAR.

CELOVITO OBVLADOVANJE KAKOVOSTI

DOSEŽEN CILJ POMENI LE NOV ZAČETEK V JUNIJU DO CERTIFIKATA ŠE DVA PC

Zdi se, da še ni tako dolgo tega, ko smo se v letu 1996 mrzlično pripravljali najprej na predpresojo in potem še na presajo sistema kakovosti. Takrat so bili te izkušnje proti koncu leta kot prvi deležni v upravi, štabnih in skupnih službah ter v PC Začimba in PC Zlato polje. Odnegli so jo bolj ali manj srečno (beri z več ali manj "pinkiji"), preživeli pa smo v glavnem vsi. Ampak šest mesecev je hitro naokoli in kot so nam obljubili presojevalci ob slovesu v decembru, se bomo v juniju zopet videli.

Vse zgoraj našete organizacijske enote (OE) bodo presojevalci iz Bureau Veritas Quality International (BVQI), ki ima predstavništvo v Ljubljani, presojali v t.i. **kontrolni presoji**, ki je predvidena za **11. in 12. junij 1997.**

Kontrolne presoje imajo vse lastnosti certifikacijske presoje, le da pregledi segajo vsakič globlje. Pomembne so ugotovitve izboljšav glede na prejšnjo presajo.

"Novinca" pri certifikacijski presoji pa sta **PC Gosad in PC Argo**, kjer bo presoja **3. in 4. junija 1997.**

Ostane torej samo še **PC Soline**, kjer bodo predvidoma certificirani v letošnjem decembru, ko bo za ostale štiri PC in organizacijske enote ponovno kontrolna presoja.

Certifikacijska presoja bo potekala po predhodno poslanem programu, in sicer tako, da bodo presojevalci ugotavljali skladnost našega uvedenega sistema kakovosti s predpisanim v standardu SIST ISO 9001.

Presojevalci bodo pred obiskom podjetja **pregledali naš Poslovnik kakovosti** in morebitne spremembe, katere smo uvedli od njihovega zadnjega obiska. V PC oz. OE pa bodo pregledovali oz. spraševali o naših postopkih, dokumentaciji, zapisih. Iz naših odgovorov in iz dokumentov, katere bodo pregledali, bodo ugotavljali morebitne neskladnosti. Ugotavljali pa bodo tudi **izboljšave in učinkovitost**

uvedenega sistema kakovosti.

Zelo pomembno je, da **smo vsi zaposleni na presajo pripravljeni.** Na zastavljena vprašanja moramo odgovarjati jasno in jedrnat, kajti presojevalci imajo omejen čas za presajo in potrebno jim je omogočiti, da pridejo po čimkrajši poti do podatkov, ki jih zanimajo ter da ni nesporazumov.



Kontrolne presoje se izvajajo vsakih šest mesecev, medtem ko je certifikat veljaven tri leta in po treh letih je zopet na vrsti certifikacijska presoja, po kateri lahko veljavnost certifikata podaljšajo za naslednja tri leta, lahko ga pa tudi odvzamejo.

Za zaključek in vzpodbudo:

Nek Anglež je dejal: **"Ko postavljaš sistem kakovosti noriš, besniš, obupuješ. Ko ga postaviš, veš, da se je izplačalo."**

Damjana POBERAJ

NAGRADNO VPRAŠANJE

Koliko časa je certifikat kakovosti veljaven?

1. 1 leto
2. 3 leta
3. trajno

Pošiljatelj:

Odgovore izrežite ali napišite in pošljite na naslov: **Damjana Poberaaj, Služba za kakovost**, ali pa jih oddajte v rdeče skrinjice ob oglasnih deskah do 10. v mesecu.

Pravilen odgovor na nagradno vprašanje iz prejšnje številke Našega glasu je: **Lama, Istragas in Frigomar.**

Komisija v sestavi **Tatjana Mičovič, Irena Mezgec in Damjana Poberaaj** bo odgovore pregledala in izžrebala nagrajenca, ki bo dobil za nagrado izdelke **DROGE** v vrednosti 3000 SIT.

Prispelo je 6 odgovorov in žreb je določil, da nagrado prejme **Urška PRELOŽNIK** iz PC Začimba.

Nagrajenki iskreno čestitamo!

BORZNI KOTIČEK

VLAGANJE V VREDNOSTNE PAPIRJE IN NA BORZO

Tokrat bomo nadaljevali s temo, začeto v prejšnji številki. Govorili bomo o dobičkonosnosti različnih oblik vlaganja pri varčevanih sredstvih.

KAKO Z VARČEVANJEM IN PREMIŠLJENIM VLAGANJEM PRIVARČEVANIH SREDSTEV DO BREZSKBNE BODOČNOSTI - 2.del

Z Miho smo se že seznanili. Pa vseeno na kratko povzamemo najpomembnejše podatke:

- Miha je star 25 let, ter mesečno zasluži 80.000 tolarjev
- s 1.1.1997 začne načrtno varčevati
- vsak mesec privarčuje 10% plače, kar znaša 8.000 tolarjev

Tako. Kaj pa sedaj? Miha ne ve, kam naj vloži privarčevana sredstva.

Pojdimo po vrsti in najprej pogledimo, kakšne možnosti za vlaganje privarčevanih sredstev Miha sploh ima:

1. državni vrednostni papirji
2. bančna vloga
3. podjetniške obveznice
4. vzajemni skladi
5. delnice

Zaradi nazornosti prikaza predpostavimo naslednjo povprečno letno donosnost posamezne naložbene možnosti:

- državni vrednostni papirji	4%
- bančna vloga	6%
- podjetniške obveznice	8%
- vzajemni skladi	10%
- delnice	12%

Pa pogledimo kaj bi se dogajalo z Mihovimi prihranki skozi čas, če bi privarčevani denar vlagal v posamezne naložbene možnosti:

Tabela 1: Gibanje privarčevanih sredstev, glede na naložbeno možnost; v SIT

Kot je razvidno iz razpredelnice, bo Miha pri 55. letih razpolagal s kapitalom v višini dobrih 8.000.000 tolarjev, pod pogojem, da bo denar vlagal v banko. Če bo ves ta čas denar vlagal v delnice, pa bo imel skoraj 28.000.000 tolarjev. Precejšnja razlika, kaj?

leta	državni vredn. papirji	bančna vloga	podjetniške obveznice	vzajemni skladi	delnice
0	0	0	0	0	0
5	530.392	558.160	587.815	619.497	653.357
10	1.177.998	1.311.035	1.463.568	1.638.760	1.840.310
15	1.968.724	2.326.550	2.768.306	3.315.763	3.996.642
20	2.934.197	3.696.327	4.712.163	6.074.951	7.914.043
25	4.113.036	5.543.952	7.608.211	10.614.667	15.030.773
30	5.552.395	8.036.120	11.922.876	18.083.903	27.959.713

Po domače povedano je to nagrada za vaše premišljeno vlaganje denarja! Moram pa poudariti, da z naraščanjem letnega donosa posamezne naložbene možnosti, raste tudi njeno tveganje.

Odločitev je vaša. Manjše tveganje in manjši donos ali pa večje tveganje in večji donos.

Za konec naj še enkrat ponovim. Iz tega poenostavljenega primera je lepo razvidno kaj lahko za Vas naredi Vaš denar. Predpogoja pa sta dva:

1. redno in namensko varčevanje
2. premišljeno vlaganje privarčevanih sredstev

Če se boste držali teh dveh enostavnih napotkov, si boste lahko nekega lepega dne kupili tisto, o čemer lahko danes samo sanjate...

Zakaj bi delali Vi, ko pa lahko namesto Vas dela Vaš denar!!!

OPOMBA: Zaradi boljše razumljivosti je prikazani izračun nekoliko poenostavljen.

Lep pozdrav!

Aleš ŠKRABA

BORZNI KOMENTAR

Tečaj Drogine delnice je v obdobju, odkar smo se zadnjič slišali, nekoliko zrasel. V času, ko pišem še enega izmed nezanimivih in dolgočasnih borznih komentarjev, je dosegel vrednost 28.000 tolarjev. Glede na "vsesplošno mrtvilo" in "negativno vzdušje", ki že mesece vladata na Ljubljanski borzi, je to kar lepo slišati.

Drugače pa se na borzi ne dogaja skoraj nič. Edino, kar lahko rečem, je: "Na sončni strani Alp nič novega..."

V upanju na boljši jutri vas lepo pozdravljam!

Aleš ŠKRABA

PREDSTAVLJAMO VAM

MORJE - SONCE - SOL

Živaho je pri nas zadnje čase: nove proizvodne linije, uresničevanje strateških ciljev, boj za trg. Kot za protiutež živ-žavu, ki spremlja vse te dogodke in dejavnosti, pa soline tiho, skoraj neopazno doživljajo svoje vsakoletne priprave na poletno sezono. S solinarji je kot z rudarji: svoje delo najbolje poznajo oni sami, ker ga tudi čisto sami opravljajo (težko, da ga lahko pravično oceni nekdo, ki ni iz njihovih vrst). Radi pa se o njem pogovarjajo in zato ni bilo težko izvedeti marsikaj zanimivega za nas, ki malo vemo o delu v solinah.

Najprej smo poiskali vodjo proizvodnje soli. Gospod DARIO SAU nas je prijazno sprejel - kljub stiski s časom, katerega zaradi narave dela v solinah prej primanjkuje kot pa ostaja.

NAŠ GLAS: *O trenutni situaciji glede dela in vsega ostalega vem tako malo, da vas še pametno vprašati ne znam! Kaj lahko poveste našim bralcem o pripravah na sezono in o sezoni sami?*



GOSPOD SAU: Pri nas velja, da vsi vse delamo. Malo nas je, pa moramo zato biti vsi vključeni tako v pripravo površin kot v druga dela. Soline so kot njiva, ki ne čaka, kdaj bo kmet imel čas zanj, svoje zahteva takrat, ko to narekuje letni čas in vreme. Te priprave delno izvajajo tudi zunanji sodelavci, razni samostojni podjetniki in sezonski delavci. Delo teh ljudi moramo stalno nadzorovati, saj potrebujejo kar nekaj časa, da se ga priučijo. Skartka, stalno moramo biti na razpolago, bodisi za delo, bodisi za pomoč in nadzor tistim, ki postopkov še ne obvladajo. Pri tem ni važno, če si vodja ali nadzornik - za vsako stvar moraš prijeti. Trenuto je stal-

no zaposlenih samo sedem solinarjev in dva vodarja. Ta ekipa obvlada delo v solinah, vsi imajo potrebne izkušnje in znanje, kar je velikega pomena, da ne pride do nepopravljive škode. Glede na to, da imamo petinpetdeset fondov, moramo med poletno sezono najeti dovolj "sezoncev", da potem lahko za vsak fond skrbi po eden. Seveda je pri tem pomoč starih mačkov nepogrešljiva. Prav te dni se je že začela priprava redosledne slanice za proizvodnjo na izparilnih površinah. To predstavlja že uvod v samo sezono, zato moramo biti še posebno pozorni in stalno na razpolago za razne preventivne ukrepe, zlasti ko gre za pripravo slanice. Gostota slanice na izparilnih površinah je namreč povsem odvisna od vremena in kadar meteorologi napovedujejo dež, dobro slanico nemudoma spravimo v rezervarje. Gostota seveda ni vedno racionalna, zato spravilo slabše slanice prav tako pomeni škodo in izgubo kot to, če dobro slanico pustimo zunaj. Potrebne so stalne meritve in takojšnji ukrepi. No, in prav pri teh delih ni pomembno, kje si na hierarhični lestvici: vodja ali ne vodja, nadzornik ali vodar - priskočiti moraš in pika. Pri tem zlasti občutimo pomanjkanje vodarjev. Te dni solinarji končujejo s premazi bazenov; v žargonu temu rečemo konciranje. Gre za to, da s tankim slojem solinskega blata (2 do 3 milimetre) premazemo bazene. Tako ustvarimo podlago za obnovitev petule oziroma biosedimenta za razvoj zelenomodre alge, ki je naravna zaščita bazenov. Letos se priprave na sezono prepletajo s pripravami dokumentacije za ISO certifikat, zato nas pomanjkanje časa še posebno tolče po glavah. Vsaka stvar ima prioriteto, vse je nujno, nič ne sme čakati - skratka, dostikrat je pravi kaos.

NAŠ GLAS: *Ali nam lahko poveste tudi kaj o sezoni, ki je pred vrati?*

GOSPOD SAU: Čeprav nas je malo in čeprav struktura je, kakršna je, smo pripravljeni storiti vse, kar se bo dalo in kar bo treba; glede tega smo v solinah zelo pogumni! Tudi tridesetih tisočev ton bi se ne ustrašili! Seveda se šalim, saj toliko ne moremo pridelati. Če nam vreme ne bo zagodlo, smemo računati na deset do dvanajst tisoč ton. To je tonaža, s katero še krijemo stroške. Ampak je pač tako, da tudi dobra organizacija dela in ljudi nič ne pomaga, če nam bo vreme kljubovalo. Slabo vreme je za solinarja dvakratna izguba: soli je manj, dela pa še več, kot v lepem vremenu, saj je treba v največji naglici rešiti, kar se rešiti da, pobrati vsaj minimalni pridelek in odstraniti, kjer je to le mogoče, razne negativne posledice slabega vremena. Taka dela so dosti bolj naporna kot običajna, priznana pa seveda niso. V času sezone delamo brez urnika: vsi moramo biti na razpolago, še največ besede pri določanju delovnega časa pa ima spet vreme. Način dela je seveda klasičen, preizkušen, znanje se prenaša s starejših na mlajše, pri čemer je nedvomno pomembno tudi to, kako posameznik čustveno doživlja te kraje in same soline.

NAŠ GLAS: *Kaj pa vaše želje v zvezi s solinami? Imate morda kakšno zamisel, kako bi ublažili težave?*

GOSPOD SAU: Joj, koliko želja je že bilo izrečenih! Predvsem si vsi zaposleni v solinah želimo, da bi živele naprej in da se nam ne bi bilo treba kar naprej otepati s pomanjkanjem ljudi. Kar bi bilo v tem času za soline ugodno in potrebno, je dogovor z državo. Lastnik terena je namreč zdaj država, ki bi se

PREDSTAVLJAMO VAM

morala čimprej soočiti s problematiko solin kot proizvodnje, ki je, podobno kot poljedelstvo, odvisna od vremenskih pogojev. Poleg tega je način pridobivanja soli še vedno klasičen, le malo je strojnih del, obnova in vzdrževanje infrastrukture (nasipi, pretočni kanali itd.) sta draga. Država bi nam morala dodeliti subvencije, namesto tega pa nima kaj prida posluha za nas. Imam občutek, da niti ne ve, za kaj sploh gre, soline in pokrajinski park so ji bolj v breme kot v nacionalni ponos. Sezona soli ne zadostuje za kritje vseh stroškov, zlasti še, kadar vreme ni ugodno. Če hočemo ohraniti kulturo solinarstva, če hočemo ohraniti to stoletja staro tradicijo, je zdaj skrajni čas, da nekdo nekaj ukrene. Vedno manj je namreč ljudi, ki se spoznajo na delo v solinah in ki še lahko kaj naučijo mlajši rod. Ampak tudi teh je vedno manj. Nečesa še ne smemo pozabiti: vsi zaposleni kažejo ogromno dobre volje in pripravljenosti, da bi sodelovali pri kontinuiteti solin! Prepričan sem, da so pripravljeni tudi na dodatne zadolžitve, če bi bilo to potrebno. Vendar ne gre brez denarja, radi pa bi imeli vse urejeno tako, kot se šika, ne le za silo! Vseh površin je približno 600 hektarjev, od katerih izkoriščamo okoli 400. To pomeni tudi kilometre in kilometre nasipov, pretočnih kanalov, poti. Ako hočemo imeti vse to urejeno, drobiž res ni dovolj. Žal tudi odnos do dela in sodelavcev ni vedno dovolj; oboje je pri nas sicer na visoki ravni in marsikdaj rešuje situacijo, na žalost pa z delovno zavestjo in optimizmom ne moreš poravnati stroškov vzdrževanja in zaposlenih. Tudi takrat, ko bi pri določenih fazah del potrebovali več ljudi, se nam stvari zaradi pomanjkanja delovne sile zavlečejo, pri čemer je spet potreben dodatni napor, da bi preprečili škodo, katero lahko povzroči zamuda; kajti, kot sem že rekel, soline so kot njiva in torej ne čakajo dobre volje pridelovalca. Letos sta, na primer, planirana samo dva vodarja, svojčas jih je bilo štirinajst, površine pa so vedno iste. Glede na to, da je ponekod obvezna prisotnost nadzornika in vodje, je obvladovanje teh površin toliko bolj težko in prav zato vsi delamo vse. Vseeno upamo, da bo šlo. Optimizma

in dobre volje nam namreč ne manjka - vsaj tega imamo na pretek! Moram povedati, da so tudi odnosi med zaposlenimi zelo dobri, saj je že narava dela taka, da jih sili v tovarištvo in solidarnost.

NAŠ GLAS: Povejte no po pravici: ali se kaj pritožujete? Najdete kdaj kakšno jezno pismo v rdeči skrinjici?

se predstavijo: gospod UGRIN RADO, nekoč solinar, zdaj nadzornik in gospodje GRBAC SILVAN, OPLANIČ MILOVAN, SERGIO PUCER, CLAUDIO PUCER in (le kako bi mogel manjkati!) GIOVANNI DESSARDO (o njem smo že pisali v novoletni številki in vam ga predstavili kot najdlje zaposlenega v PC Soline). V soliranski hišici



Njihova imena najdete v besedilu članka; sicer pa jih itak poznate!

GOSPOD SAU (med smehom). Kje pa imamo pri nas čas za pisanje pritožb!

Ker je bil naš namen predstaviti delavce v solinah, me seveda zanima, kje naj zdaj najdem kakšnega solinarja. Sredi solin in sredi priprav na sezono zveni to vprašanje malo slaboumno, ampak gospod Sau vljudno ostane resen in mi pojasni, da je trenutno na Leri en sam vodar, a da ga bom težko našla, ker je kdo ve na katerem koncu. V Strunjan naj grem, mi predlaga, tam je zdaj vse, kar soline premorejo.

In zares najdem tam ekipo, ki vrši konciranje fondov. Šest jih je, razgretih in že zagorelih od sonca. Sprejmejo me prijazno, brez muzanja ali čudenja in

je pogovor začel gospod UGRIN:

"Trenutno je vsa solinarska ekipa na konciranju. Žal nas je premalo, saj je vedno manj ljudi, ki bi bili pripravljeni opravljati to delo. Včasih je bilo lepo, bilo nas je dosti in bili smo zelo složni med sabo. Na žalost sezonski delavci niso trajna rešitev, saj je vsakokrat treba precej časa, da jih naučimo raznih opravil, a ker nimajo prakse in ker še nimajo dela "v sebi", so pogosto raztreseni in naredijo tudi kakšno škodo. Pa tudi naveličajo se nekateri zelo hitro in tako se znajdeš brez enega ali drugega ravno takrat, ko je največ dela. Razen tega so pri nekaterih delih potrebni izrecno solinarji ali vodarji, kot na primer pri spuščanju vode v rezervarje,

PREDSTAVLJAMO VAM



Oboroženi z orodjem in dobro voljo

je pa na žalost enih in drugih premalo. Škodo delajo tudi razni naključni sprehajalci, ki nimajo pojma o solinah. Predno so podrli solinarski most, ki je vodil s ceste, so ljudje v soline vstopali na tistem koncu in disciplinirano hodili le tam, kjer so smeli. Odkar je most podrt, ni več reda med sprehajalci. Ne-prestano moramo kontrolirati, da niso za sabo pustili škode. Celo vodo so nam že večkrat spustili iz fondov, ker mislijo, da se smejo vsega dotikati. Opazili smo, da pri tem niti veslači niso izjeme, čeprav človek pri športniku pričakuje več kulturnega odnosa do okolja. Zaposleni se sami nekako znajdemo in kontroliramo obiskovalce, vendar nas je še za njune stvari premalo in nam kontrola ne uspe zmeraj. Poleti, ko igranje z vodo v solinah lahko povzroči tudi škodo, bi morali imeti stalnega čuvara."

Medtem so v hišico prikapljali tudi ostali, vsak je ostal le kakšno minuto, a je imel vsak kakšno tehtno pripombo. Predvsem jih moti, da jih je premalo. V poletni sezoni niso plačani bolje, čeprav je delovni čas od nedelje do nedelje. Vodstvo jim pojasnjuje, da je itak pozimi manj dela. Pravijo, da to ne drži, saj pozimi delajo v skladišču soli, kjer en sam dnevno prenese do 16 ton soli. Delo solinarskega delavca je torej poleti in pozimi težko. Vse, kar so jim priznali, je dan dopusta več na račun pogojev dela. Vsi so domačini, zato vedo, kako so nekoč v solinah plačevali poletno delo. Danes, pravijo, delaš več

za manj denarja - vsaj glede na način nagrajevanja, ki velja v solinah. Pravijo, da bi bilo pravično, ako bi smeli delati na akord, kot je bilo nekoč. Zavedajo se, da so se nekatere stvari pač spremenile, vsaka doba prinese svoje, pa vendar bi morali najti nekaj rešitev, ki bi pomagale ohraniti tradicijo solinarst-



Da bi le bilo dovolj sonca! Optimizma nam itak ne manjka!

va. Pravijo, da so ljudje, ki so nekoč davno zgradili soline, verjetno vedeli, da se to izplača in ti ljudje najbrž tudi niso bili zabiti. Mogoče se danes kakšna stvar res manj izplača, a zato še ni rečeno, da jo je treba odpisati. Treba je samo pravilno ravnati z njo. Treba je

končati začeto delo, ne pa ga pustiti nedokončanega, ko se je to zgodilo z znamenito vodno črpalko, od katere je ena sama "korist" - luknja v solinskih tleh. Pametno izkoristiti, kar imaš, to je zrcalo dobrega gospodarja, ne pa razkošni avtomobili. Tudi sindikat ne stori nič zanje. Sploh bi morali prečesati vse sindikate v Sloveniji, so menili. Na koncu so mi še rekli, kako ne verjamejo, da bo vse objavljeno, kar so povedali. Bomo videli, sem odvrnila kljubovalno. Zapustim solinarsko hišico. Sonce je že čez poldne in neusmiljeno žge. Kako bo šele poleti!

V delu solinarjev so izkušnje prejšnjih stoletij in iznajdljivost modernih fizikov-mehanikov. Opravljajo ga z ljubeznijo in ponosom ljudi, ki se iz dneva v dan z lastnimi rokami dotikajo darov narave, živijo z njo, so ji predani in ji kljubujejo.

V dostojanstvenem miru počivajo bazeni in nasipi. Zdi se zamišljeni v čase, ki se ne vrnejo...

Zahvaljujem se gospodu Sau in veselim

solinarjem, da so si vzeli čas za pogovor. Zahvaljujem se jim v imenu bralcev za vse, kar smo izvedeli novega. Pridružujem se jim v upanju, da država ne bo ostala slepa in gluha, ko je treba rešiti del narodnega bogastva.

Sonja POŽAR

GOSAD

PRIPRAVE NA NOVO SEZONO PREDELAVE VRTNIN



Čas tako hitro mineva! V PC GOSAD smo spet pred novo sezono predelave vrtin. V priprave se vključujemo vsi, vsak po svojih močeh, znanju in sposobnostih. Na sezono se moramo čimbolje pripraviti, ker se prične "s polno paro", ni več časa za priprave in popravke, saj si postanka enostavno ne moremo privoščiti.

Tako že ves mesec potekajo aktivnosti na področju izobraževanja zaposlenih in priprave na zdravniške preglede. Tudi letos bi veliko srednješolcev v poletnih počitnicah rado delalo pri nas, vsem pa ne bomo mogli izpolniti želje po zaposlitvi.

Vsi bi želeli delati takoj po končani šoli in bi bili radi edini in prvi, pa kaj, ko vsem ne bo mogoče ugoditi. Več je deklic kot fantov. Vsem pa je edino, da bi si radi zaslužili nekaj denarja.

V tem času se je prijavilo že čez 50 delavcev, ki bi želeli delati pri nas. Med prijavljenimi jih je veliko iz zelo oddaljenih krajev in so se pripravljene voziti na delo tudi po 50 km v eno smer. S takšnimi se pogovorimo in jih napotimo na BANKO KADROV v Mariboru (s katero zelo dobro sodelujemo), da jim pomagajo najti primerno zaposlitev.

Med prijavljenimi so tudi takšni, s katerimi imamo zelo slabe izkušnje. Tistim se bomo poskusili izogniti in jih ne zaposliti; pa kaj, ko so tudi oni iz teh krajev in težko prenašajo kritiko. Pravzaprav smo vsi ljudje z dobrimi in slabimi lastnostmi, zato je potrebno imeti veliko potrpljenja, če delaš z ljudmi.

Upamo in si želimo da bi dela bilo dovolj, zaposleni in novozaposleni pa se bomo potrudili, da bo delo opravljeno kvalitetno

Danica KRAJNC

NOVICE IZ KADROVSKE SLUŽBE

V MAJU PRAZNUJEJO

10 - letni delovni jubilej

VELAGIĆ Ferida iz PC ARGON

ŽNEBELJ Jana iz PC ZLATO POLJE

20 - letni delovni jubilej

VIŽINTIN Klavdij iz PC SOLINE

30 - letni delovni jubilej

TUL Marija iz PC ZAČIMBA

VALENTINČIČ Bojan iz PC ZAČIMBA

LIPOVŠEK Robert iz SKUPNIH SLUŽB

SODELAVCEM ČESTITAMO OB DELOVNEM JUBILEJU!

V tem mesecu je dopolnila 30. leto dela v Drogi gospa Marija TUL. Tri desetletja zvestobe je pomemben jubilej, zato še enkrat naše iskrene čestitke.

Jubilejna nagrada za 10 let delovne dobe znaša 40.786,50 SIT

Jubilejna nagrada za 20 let delovne dobe znaša 61.180,00 SIT

Jubilejna nagrada za 30 let delovne dobe znaša 81.573,00 SIT

STANJE ZAPOSLENIH OD 1. 4. 1997 DO 30. 4. 1997

30. 04. 1997 je bilo zaposlenih 672 delavcev, od tega 327 moških in 345 žensk. V DROGI HRVAŠKA je bilo v marcu zaposlenih 19 delavcev, od tega 3 za določen čas.

Novi sodelavci:

V mesecu aprilu smo sprejeli 4 nove sodelavce.

V profitnem centru ZLATO POLJE: JURIŠEVIČ Danilo, proizvodni delavec II., določen čas;

v profitnem centru SOLINE: RUPENA Roberto, vzdrževalec II., določen čas;

v SKUPNIH SLUŽBAH: MAHNE-TOŠ Romana, oblikovalka in KOSMINA Aleksander, sistemski programer, oba za nedoločen čas.

Odhodi delavcev:

Delovno razmerje je prenehalo dvema sodelavcema, od tega je enemu poteklo delovno razmerje za določen čas, en delavec pa je bil invalidsko upokojen.

Invalidsko se je v tem mesecu upokojil g. ALOJZ MAKORIČ iz PC ZAČIMBA. Z nami je bil od leta 1978, večino časa je opravljal delo mlinarja. Ob upokojitvi mu želimo zdravja in dobrega počutja.

Kadrovska služba

NOVA TEHNOLOGIJA

NOVA TEHNOLOGIJA PAKIRANJA RIŽA V PC ZLATO POLJE

V maju bomo v PC Zlato polje v Gradišču pričeli s proizvodnjo vakuumsko pakirnega riža. Nova pakirna linija, vredna dobrih 100 mio SIT, pomeni absolutno novost za Slovenijo, hkrati pa je tudi v skladu s trendi pakiranja riža na najrazvitejših zahodnih trgih Evrope.

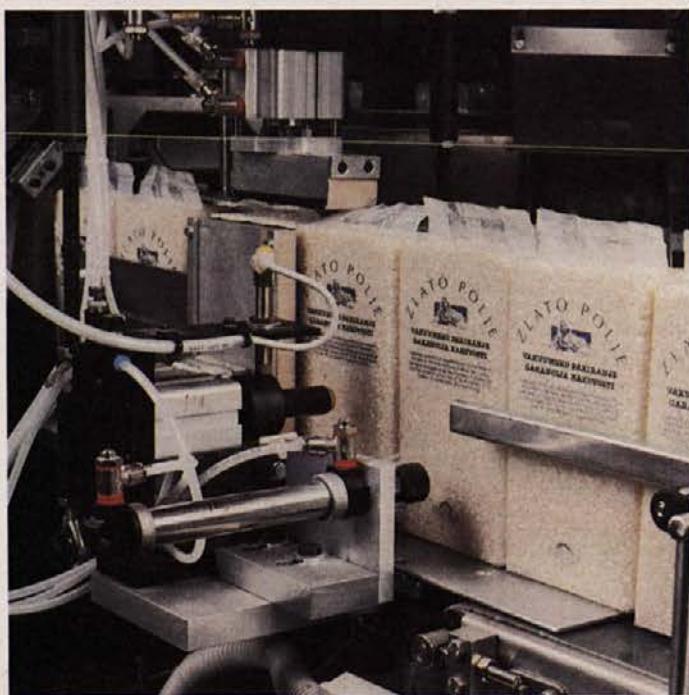


Pakirno linijo sestavljajo:

- **fleksibilni spiralni transporter**, ki transportira predelani in očiščeni riž iz proizvodne linije v vsipni jašek nad vakuumskim pakirnim strojem
- **vakuumski pakirni stroj**, ki iz koluta folije oblikuje vrečko, vanjo napolni riž ter opravi proces vakuumiranja
- **kontrolna tehtnica s povratno regulacijo teže in detektor kovin**, kjer v primeru odstopanj od željenih vrednosti oziroma odkritja morebitnih tujih delcev, pride do izmeta
- **tračni transporterji**, ki vodijo vakuumsko pakirane vrečke na vhodni trak vlagalnega stroja
- **inšpektor vakuum**, kjer se opravi kontrola trdnosti vrečk
- **vertikalni vlagalni stroj**, kjer prihaja do vstavljanja vakuumsko zapakiranih vrečk v zaklopnico
- **ink-jet tiskalni sistem**, kjer se na predpisano mesto na zaklopnici natisnejo sorta riža in datum ter eventualno drugi podatki (uvoznik, lot, interne oznake, ...)
- **ovijalka s termokrčljivo folijo**, kjer po 12 kosov ovijemo v svitek s termokrčljivo folijo.

V primerjavi s staro linijo, kjer je pakirni stroj NEDO kar četrto stoletje uspešno zadovoljeval potrebe proizvodnje,

predstavlja popolnoma nova tehnologija bistveni premik v zagotavljanju najostrejših kakovostnih norm za tovrstne izdelke. K višji kakovosti izdelkov nedvomno prispeva svoje tudi najmodernejša tehnologija pakiranja z natančnim povratnim nadzorom teže in kontrolo morebitnih ostankov tujih delcev v končnem pakiranju (sophisticiran linijski detektor kovin), tako da ustrezamo vsem predpisom EU glede predpakiranih izdelkov. Dvojna kontrola vakuumu omogoča, da se vrečke, katerim je vakuum slučajno popustil, tudi pravočasno izločijo iz nadaljnjega procesa pakiranja.



Na koncu pa ne gre brez zahval. Nova linija je izključno plod domačega znanja, tako po idejni zasnovi kot po realizaciji samega projekta. Ob tem velja zahvala prav vsem, ki so količkaj pripomogli k temu, da je bil projekt izpeljan v predvidenem roku.

Zaželimo novi liniji tako svetlo prihodnost, kot je bilo to v primeru pakirnega stroja NEDO!

Vili KLEVA

NOVI IZDELKI

VAKUUMSKO PAKIRAN RIŽ ZLATO POLJE - GARANCIJA KAKOVOSTI

Drogin riž Zlato polje je že od nekdaj sinonim za visoko kakovost. Dosegli smo jo s pravilnim izborom najboljših sort riža, ustreznim postopkom predelave in čiščenja surovine ter primernim načinom pakiranja.

Že z izborom kakovostne surovine je narejen prvi korak h končni kakovosti izdelka. Surovina za vakuumsko pakiran riž Zlato polje so svetovno priznane italijanske sorte riža (St.Andrea, Baldo, Arborio, Ariete, Lido, Loto, ...), ki so se v dolgoletnih izkušnjah pokazale za najboljše. Redna oskrba surovin s strani stalnih dobaviteljev pa je zagotovilo, da je riž Zlato polje pridelan v zadnji letini in zato je vedno svež.

Kot edini med domačimi ponudniki riža se lahko pohvalimo s posebno, zdravju popolnoma neškodljivo tehnologijo separacije in čiščenja riža, kjer rižu odstranimo primesi in neustrezna riževa zrna. Temu postopku je podvržen prav vsak riž, ki prispe v PC Zlato polje, omogoča nam zagotavljanje stalnih kakovostnih parametrov končnega izdelka skozi vse leto.

Do tukaj vse po starem, boste rekli. Res je; res je pa tudi, da že dlje časa razmišljamo, kako končnemu uporabniku zagotoviti, da se kakovost izdelka ne bi spremenila in bi riž ohranil svoje naravne lastnosti od "žetve do vaše mize" nespremenjene. Najpopolnejšo rešitev pomeni le **vakuumsko pakiranje** riža. Le-to omogoča daljši čas hranjenja izdelka in preprečuje vsakršne zunanje vplive, ki bi lahko spremenili kakovost riža med samim skladiščenjem (npr. neprimerna vlaga in temperatura, posredna okužba riža).

Marketinška odločitev je botrovala temu, da smo se odločili pakirati vakuumsko zapakiran riž v vrečki tudi v zunanjo kartonsko zaklopnico. Zaradi tega boste novi, vakuumsko pakirani riž že na prvi pogled brez večjih problemov prepoznali, kajti poskušali smo ohraniti čimveč razpoznavnih elementov s predhodnega dizajna (barve zaklopnice, osnovno dispozicijo, logotip Zlato polje). Da gre dejansko za vakuumsko pakirane izdelke, se lahko prepričate tudi skozi okence na zaklopnici, kjer je notranja vakuumsko zapakirana vrečka dobro vidna. Če pa boste nove izdelke pogledali malo pobliže, boste ugotovili tudi ostale novosti. V deklarativnem delu smo dali poudarek informacijam, koristnim za potroš-

nika (način priprave jedi, čas kuhanja, vsak riž ima svoj recept, tabela energetskih vrednosti), prav tako pa je nov sistem odpiranja zaklopnice, ki omogoča tudi enostavno zapiranje.

Riž pušča prosto pot domišljiji in ustvarjalnosti, zato ga lahko pripravite na nešteto načinov. Vendar pa vsak riž ni najboljši za vse vrste jedi, zato je priporočljivo, da pred nakupom le-

tega premislimo, kako ga bomo uporabili.

Tako je **beli riž** najprimernejši kot priloga v kombinaciji z raznovrstno zelenjavo in mesom ali pa kot riževa slaščica oziroma narastek. Seveda pa se ne brani niti okusnih minešter, niti slastnih rižot (posebno tistih z morskimi sadeži ne). Ker je bolj škrobnat od ostalih vrst riža, pa zahteva kanček več pozornosti pri sami pripravi jedi.

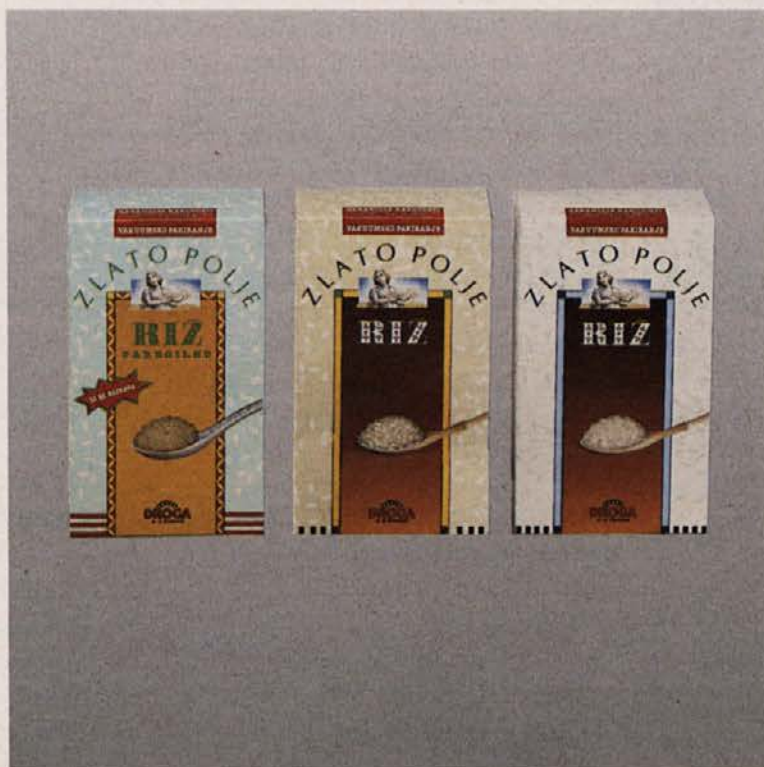
Parboiled riž (t.i. "riž, ki se ne razkuha") je primeren za različne hladne solate, za rižote in raznovrstne jedi iz pečice. Ker se zrna med seboj ne sprimejo in se riž ne razkuha, ga lahko uporabite tudi hladnega. Tudi če kuhan riž hranite v hladilniku, ne izgubi svojih organoleptičnih lastnosti. Segrejte ga v vreli vodi ali

mikrovalovni pečici in pripravljen je za nadaljnjo uporabo.

Na koncu bi rad opozoril, da je nižja cena izdelka (pre)pogosto posledica slabše kakovosti vhodnih materialov. Zato, če želite dobro in zdravo hrano, ne nasedajte nekaterim konkurenčnim izdelkom s precej nižjo ceno, kajti običajno je to več let star riž iz nepravilno skladiščenih zalog, pogosto zaradi tega tudi obdelan s kemičnimi sredstvi in/ali vprašljive kakovosti.

Vakuumsko pakiran riž Zlato polje zagotovo predstavlja najkakovostnejšo ponudbo riža na slovenskem trgu. Zagotavljanje kakovosti pa ima seveda tudi svojo ceno.

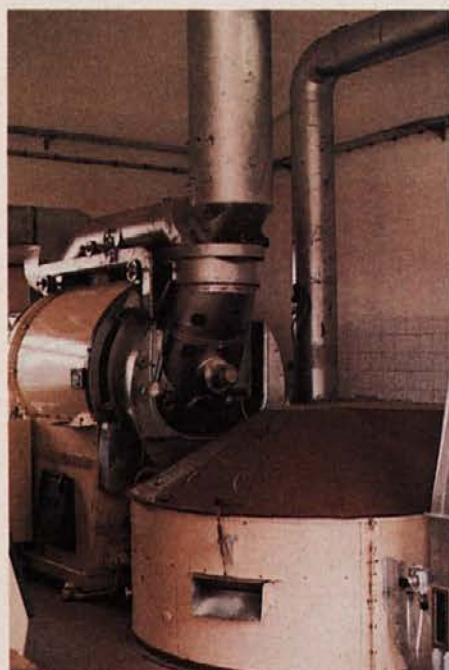
Vili KLEVA



POSLOVNA SODELOVANJA

KAKO BOMO POVEČALI PRODAJO KAVE NA HRVAŠKEM

V začetku lanskega leta se je porodila ideja o predelavi kave na Hrvaškem. Do te zamisli je prišlo, ker bi bila na Hrvaškem predelana surova kava precej cenejša kot pražena kava, uvožena iz Slovenije. Razlika v ceni nastane namreč zaradi različnih carin in prispevkov na uvoz surove in pražene kave. Izračuni so pokazali, da bi bili s takim nastopom konkurenčni največjemu ponudniku izdelkov kave na hrvaškem trgu, to je Franku iz Zagreba. Izkoristiti pa bomo morali dejstvo, da je blagovna znamka Barcaffe na Hrvaškem dobro poznana.



Stara pražarna spet v pogonu

Jeseni 1996 smo začeli uresničevati idejo. Potem ko smo našli ustrezen prostor za postavitev proizvodnje predelave kave, smo konec januarja 1997 podpisali pogodbo o poslovno - tehničnem sodelovanju. Pogodba je bila sklenjena med podjetji Droga d.d. Portorož, Droga Hrvatska d.o.o. Buje in Lasago d.o.o. Buje. Droga Portorož bo kot nosilec blagovne znamke Barcaffe skrbela za kakovost surovin, embalaže in izdelkov, medtem ko bo Droga Hrvatska tržila izdelke ter skrbela za pravočasno naročanje surovin in embalažnih materialov, za nemo-teno proizvodnjo podjetja Lasago, ki bo opravljalo storitve predelave surove kave: praženje, mletje in pakiranje.

S sodelavci na programu kava smo temeljito preučili možnosti postavitve

opreme v prostore, ki so v sklopu podjetja Digitron Buje. Z montažo smo začeli v začetku letošnjega februarja.

Najprej smo postavili pražilnik z vso potrebno opremo, nato mlin in na koncu še pakirni stroj ter vse transporte za surovo in praženo kavo za povezavo med stroji. Konec aprila smo že opravili prve teste praženja, mletja in pakiranja. Pokazalo se je, da proizvodni proces ustreza zahtevam, ki smo si jih postavili na začetku. V Bujah bomo tako proizvajali najbolj razširjeni obliko pakiranja mleto kavo Barcaffe 100g ter kavo v zrnju Barcaffe 1000g Espresso, bolj znano kot Zlato.

Pri montaži in zagonu so poleg zaposlenih v Lasagu sodelovali še vzdrževalci iz PC Začimba. Za mehanična dela sta skrbela Aldo Dessardo in Franko Korenika, za elektroinstalacije pa Radko Sepič. Nadzor nad postavljanjem opreme pa sva opravljala z vodjo vzdrževanja Virgilem Abramičem. Naj omenim še, da smo v Bujah montirali opremo, ki smo jo lani pri projektu avtomatizacije v proizvodnji čajev in kave v pražarni zamenjali z novo. Omenjeni vzdrževalci so to staro opremo popolnoma obnovili in jo pripravili za ponovno montažo.

S tem se je zaključila krajša faza projekta, daljša, to je prodaja kave proizvedene na Hrvaškem, pa se šele začne. Vsekakor pa mora DROGA



Zunanja slika pražarne

POSLOVNA SODELOVANJA



Predstavniki podjetij DROGA d.d. Portorož, DROGA Hrvatska d.o.o. in LASAGO d.o.o.

poskrbeti, da bo na hrvaških policah poleg že omenjenih dveh proizvodov še ostali asortiman kave, ki ga trenutno na teh policah ni. Mislim predvsem na naša dva nova vakuumsko pakirana izdelka, Barcaffe Light 250g in Barcaffe Dekofeinizirana 250g.

Na Hrvaškem pa bomo morali začeti tudi s proizvodnjo vakuumsko pakirane kave, saj se je predvsem Frank iz Zagreba, kot največji proizvajalec na Hrvaškem trgu, na to že pripravil in ga z vso agresivnostjo osvaja.

Dušan POBERAJ

SEJMI

37. MEDNARODNI SEJEM PREHRANE V ZAGREBU

Letošnji sejem prehrane v Zagrebu je potekal od 22. do 26. 4. 1997. Sodelovalo je 194 razstavljalcev iz Hrvaške in 224 tujih razstavljalcev iz 26 držav.

Droga Hrvatska je bila prisotna na svojem že prepoznavnem razstavnem prostoru, kjer so obiskovalci lahko tudi degustirali kavo Barcaffe in sadne čaje 1001 cvet.

Na tej mednarodni prireditvi so tudi letos ocenjevali kakovost prehrabnih proizvodov. Droga Hrvatska je prejela šest medalj.

Zlato medaljo za kakovost so prejeli Origano mleti 14 g v steklenički, Hren 150 g, Paprika rdeča sladka mleta 50 g, Riž parboiled 500 g; **srebrno medaljo** je prejel Planinski čaj 44 g.

bronasto medaljo pa izdelek iz skupine vložene povtnine - Kumarice v kisu 670 g.

Vesna TOMAC

POEZIJE

LIPE

med veje
cvetočih lip
se je zapletlo
vse bogastvo sveta
in obviselo tam
kot Absolon
jaz vem
kje cvetijo lipe
in grem včasih tja
in jih skrivaj občudujem
ko bo prešlo poletje
bom mislila nanje
v dolgih zimskih večerih
ko bom
čakala
kdaj se povrne junij
ko bodo spet cvetele

S.P.

SVETOBOLJE

v objemu prostranosti
nad ravninami brez konca
počivajo
neusahljivi studenci
hrepenjenja
in nemoči
v prostoru
brez imena in brez časa
blodijo
stekleni koščki razbite slike
da bi se našli
nekdo
ki je zmeraj požvižgaval
je mislil da mora vse razumeti
in je šel
da bi jih poiskal in sestavil
od tedaj
prepeva
samo balade

S.P.

MARKETINŠKI KOTIČEK

UDELEŽBA NA LETOŠNJEM SLOVENSKEM OGLAŠEVALSKEM FESTIVALU

Zaposleni v marketingu smo se v četrtek, 24. aprila, udeležili 6. slovenskega oglaševalskega festivala in 6. marketinškega maratona, ki sta ga v Cankarjevem domu v Ljubljani organizirala Slovensko oglaševalsko združenje in revija Marketing magazin. V sklepnem delu prireditve sta organizatorja podelila najvišja priznanja oglaševalske in marketinške stroke na Slovenskem.

Prireditve se je začela z Marketinškim maratonom v veliki Linhartovi dvorani. Vključevala je 12-minutne predstavitve slovenskih oglaševalskih, marketinških, tržnoraziskovalnih, svetovalnih in dizajnerskih agencij, medijev in producentov. Sledila je predstavitev štirih najbolj ocenjenih oglaševalskih akcij po izboru žirije MM. Za osrednja dogodka prireditve pa so organizatorji označili dve enourni delavnici, katerih temi sta bili povezani z uporabo Interneta v oglaševanju ter s povezavo oziroma razpotjem med oglaševanjem in marketingom.

Na festivalu se je s svojim delom predstavila večina tistih, ki se v Sloveniji ukvarjajo z oglaševanjem. Sodelovali so s tv-spoti, radijskimi sporočili, tiskanimi oglasi, plakati, oglasnimi publikacijami (katalogi, brošurami, prospekti, koledarji) in oblikovanjem embalaže, ki so nastali v Sloveniji v letih 1995-1997 in še niso sodelovali na slovenskem oglaševalskem festivalu. Prijavljena dela so tekmovala v treh skupinah: tv-oglas, tisk in radijski oglas. Ogledali oziroma prisluhnili smo vsem radijskim in televizijskim spotom v tekmovalnem

programu ter videli razstavo tiskanih del v konkurenci SOF in koledarjev in letnih poročil v konkurenci MM. Tako so si zlato situlo Slovenskega oglaševalskega festivala prislužili radijski oglas Zum za spray za uničevanje mrčesa, televizijski spot za tiskalnice Epson ter tiskani oglas za blagovno znamko Cliché. Tri zlate vrtnice pa

so podelili Janiju Bavčeru (Arsenal) za oglaševalsko osebnost leta, Violeti Zgonik (Mobitel) za oglaševalca leta ter Mitji Milavcu (direktor Lune) za agencijo leta. Tri nagrade zlati MM - za koledarje, letna poročila in oglaševalske akcije pa so prejeli Radovan Jenko (Asociacije - Cetis), Miljenko Licul in Janez Rakušček.

Vse teme festivala in maratona vsekakor niso bile za vse udeležence enako zanimive. Morda je bila za neprivlačnost nekaterih kriva njihova slaba predstavitev zaradi prevelike strokovnosti ali pa navajanja že znanih podatkov. Menim, da bi predvsem nekatere agencije in mediji lahko bolje predstavili svoje delovanje in prednosti pred konkurenco, zaradi katerih naj bi se oglaševalci odločali zanje. Ker je bil to dogodek, kjer je bilo prisotnih veliko oglaševalcev iz cele Slovenije,

je, je ta vidik še toliko pomembnejši. Vsekakor pa smo na festivalu dobili tudi veliko koristnih informacij. Na večerni, gala podelitvi nagrad in kasnejši zabavi žal nismo bili prisotni, tako da smo za nagrade zvedeli naslednji dan iz dnevnega časopisja.

Katja ULJAN



SVETOVNI TRENDI V PREHRANI

STERILIZACIJA HRANE Z RADIACIJO

Pri izdelavi prehramnih izdelkov imamo opravka s surovinami naravnega izvora, ki so v naravi podvržene različnim vplivom. Med negativne prištevamo prisotnost mikroorganizmov, ki lahko povzročijo različna obolenja pri ljudeh. Zato morajo proizvajalci uporabljati posebne metode za zmanjševanje števila mikroorganizmov.

V svetu največ hrupa povzroča sterilizacija z radiacijo. Stalno se bje boj med zagovorniki in nasprotniki uporabe te metode. V ZDA se te metode poslužujejo tudi v prehrabeni industriji, zato tudi od tam prihajajo spodbude za povečanje tržnih aktivnosti na tem področju.

Zakaj hrana, sterilizirana z radiacijo, ni "normalno" zastopana na trgu?

Večjo prisotnost te hrane na trgu ne preprečuje le strah potrošnikov. Proizvajalci sami so na tem področju premalo aktivni. Vsi čakajo na nekoga, ki bo prvi prebil led. Podjetja bodo začela proizvajati in prodajati na ta način sterilizirano hrano takoj ko bodo ugotovila možnost povečanja profita.

Predvideti je namreč potrebno potencialne možnosti te tehnologije, kot so:

- dovoljeno reševanje problematike kontaminiranosti hrane,
- učinkovito metodo uničevanja na novo porajajočih se patogenih mikroorganizmov,
- alternativo za druge neprimerne tehnologije sterilizacije.



Razlogi za tovrstno sterilizacijo

Pri tem se bomo osredotočili na segment populacije, ki ima lahko koristi od tako obdelane hrane. Na proizvode, ki imajo največji potencial na trgu in na probleme, ki jih lahko rešimo z opisanim načinom sterilizacije.

- Neprimerno kuhanje ali pogrevanje hrane je večkrat vzrok, ki lahko povzroči zastrupitev. Prav tako veliko ljudi obožuje

redke vrste mesa, surove ostrige in surove ribe. Za ta segment populacije sterilizacija z radiacijo lahko prepreči določena obolenja, ki jih povzročajo v hrani prisotni mikroorganizmi kot npr. *Echerichia coli*, *Campylobacter jejuni*.

- Škodljivci v sadju (predvsem insekti), se lahko prenašajo iz države v državo. To pa zato, ker so skriti v obliki jajčec na površini sadja ali pa v notranjosti kot larve. Zaradi tega določene države zahtevajo obvezno karanteno za uvoženo sadje. Stalna uporaba karantene predstavlja velike probleme. Fumigacija s kemikalijami se prepoveduje zaradi toksičnih in ekoloških vplivov. Na drugi strani pa potrebujemo ali visoke ali nizke temperaturne režime, pri čemer lahko pride do zmanjšanja kakovosti sadja. Da bi sadje "preživel" ponavljajoče obdelovanje, mora biti obrano še zeleno in zato z zmanjšano vsebnostjo zelene arome in strukture.
- S povečanim interesom za etno hrano, se povečuje tudi poraba začimb. Beli in črni poper ter čili uporabljamo v različnih mesnih jedeh, omakah, snacksih, itd. V primeru, ko so posamezne začimbe kontaminirane, lahko kontaminirajo tudi končni izdelek (odvisno od tehnologije predelave). Znale so epidemije s salmonello v Kanadi, Norveški in Švedski, za katere je bilo ugotovljeno, da je bil vzrok v kontaminiranem popru.

Taka kontaminiranost ne povzroča samo zdravstvenega rizika, temveč tudi večje ekonomske izgube, saj je potrebno izdelke "potegniti" iz prodaje in jih uničiti.

Dekontaminacija se lahko izvede na več načinov. Pri obdelavi z vodno paro pride do določenih kakovostnih sprememb (izguba eteričnih olj, sprememba barve). Uporabo fumigacije z etilen oksidom pa se prepoveduje po vsem svetu.

Radiacija tako predstavlja dodatno učinkovito možnost zmanjšanja števila mikroorganizmov.

Sterilizirana hrana je primerna za ljudi, ki imajo porušen imunski sistem (rakasta obolenja, okuženost z virusom AIDS, pri transplantacijah organov). V ZDA je ta populacija zelo številna, saj šteje že 25 milijonov ljudi.

Če upoštevamo zgoraj navedeno, ne bo presenečenje, če bodo bolnišnice in podobne ustanove pomemben odjemalec tovrstnih izdelkov. Na Floridi v ZDA že danes več kot 100 podobnih ustanov servira tako obdelano piščančje meso pacientom in uslužbencem.

SVETOVNI TRENDI V PREHRANI



- Skupen argument, zakaj prehrabena industrija ne oskrbuje trga z izdelki steriliziranimi z radiacijo je v tem, da jih kupci ne marajo, ker se bojijo te tehnologije. Ta strah naj bi v bodočnosti izginil. Kajti kupec bo želel kupiti proiz-

vod, ki je zdravstveno neoporečen, pa čeprav je bilo to doseženo z radiacijo.

Leta 1995 je FDA (Food and Drug Administration) potrdila sterilizacijo z radiacijo zamrznjenega mesa za uporabo v vesoljskem programu. V nadaljevanju nameravajo vključiti še drugo hrano. V astronavtihi vidijo prave osebnosti za propagiranje varnosti in vrednosti tako obdelanih živil.

- Pomemben člen v verigi uporabe sterilizirane hrane so domače živali. Priprava hrane za domače živali z uporabo radiacije ima velik pomen pri zmanjševanju prisotnosti patogenih mikroorganizmov.

Pri sestavljanju tega mozaika informacij lahko le ugotovimo, da čas za proizvodnjo in prodajo hrane sterilizirane z radiacijo prihaja. Tega procesa, kot tudi mnogih drugih (npr. kloniranje) ni mogoče zaustaviti. Vprašanje je le, koliko se lahko temu procesu sami upremo in živimo tako, kot si sami želimo.

Jadran RUSJAN

KULINARIČNI KOTIČEK

Ponovno dobrodošli v naši rubriki!

Naj vam takoj povem, da smo našo nagradno igro - pošiljanje receptov podaljšali še za mesec dni, da bi lahko sodelovalo kar največ ljudi. *(ZA VSE, ki ste nam že poslali ali pa še boste poslali Vaše recepte, smo pripravili še posebno nagrado in to je knjiga KUHINJA ZLATEGA POLJA, ki jo je lansko leto izdala Droga d.d. Knjigo boste prejeli po pošti. Iz te knjige je tudi današnji recept).*

Pošljite nam torej Vaše recepte do 15.6. Podelitev nagrade pa bo na Droginem pikniku v Ankaranu.

**KUHAJMO
Z
DROGO**

Kot smo že prejšnjikrat obljubili, Vam bomo tokrat in v naslednji številki predstavili kozarce za različne pijače. Ker smo vinska dežela, je prav, da začnemo z *vinskimi kozarci*.

Kozarec je sredstvo, ki omogoči vinu, da pride do izraza. Kljub večtisočletni tradiciji predelave in uživanja vin so velika vina prišla do svoje veljave šele konec 17. stoletja, ko so izdelali, kolikor toliko primerne, kozarce za celovito okušanje vin.

Samo v kozarcu iz čistega in tankega kristalnega stekla je mogoče doživeti žlahtnost in kakovost najboljših vin. Običajnega namiznega vina ni treba natočiti v kristalen kozarec in pravilno oblikovan kozarec, ker nam tako vino ne ponuja veliko, saj je samo za odžeganje. Kakovostna in predvsem vrhunska vina zahtevajo prave kozarce z obveznim pečljem iz tankega kristalnega stekla. Le-to ne sme biti gravirano ali poslikano, drži naj najmanj 2 dl. Ima naj zoženo odprtino, ki je manjša od največjega premera čaše, da zadrži del vonjav, ki se sproščajo iz vina. Nikoli ne smemo ponuditi vrhunskega vina v majhnem kozarcu.

In ne pozabimo na dve stvari: da kozarec vedno napolnimo do polovice ali rajši manj, ter da ga primemo vedno za pecelj in nikoli za čašo.

KULINARIČNI KOTIČEK



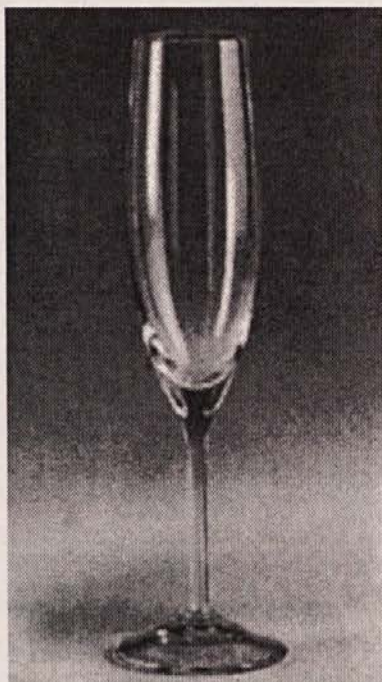
BELO VINO

Zahteva kozarec z višjo čašo, da vonjave opravijo daljšo pot in dalj časa ostanejo v njem, k čemur pripomore zožena odprtina. Pecelj je daljši in droben, da toplota dlani ne bi prehitro prehajala v belo vino.



RDEČE VINO

Stene kozarca so mehko zaobljene brez robov. Zrelega rdečega vina ni treba prisiljevati z robovi na kozarcu, da bi se nam predstavilo.



PENEČA VINA

Prvi ali originalni kozarec za šampanjec je bila široka, nizka kupa. Sedaj pa se vedno bolj uveljavlja visok kozarec na daljšem peclju, da mehurčki čim dlje potujejo do površine. Na dnu kozarca mora biti majhna, raskava steklena površina, ki pospešuje sproščanje mehurčkov. Čim starejše je vino, drobnejši so mehurčki in dalj časa se ohrani pena. Odprtina kozarca je lahko zožena, kajti tudi peneča vina nam lahko ponudijo nežno cvetico.

DESERTNA VINA

Kozarec za desertno vino je nekoliko manjši in drži le 1 dl. Kozarec je na daljšem peclju, njegova čaša pa naj bo v obliki odprtega tulipana. Cvetica desertnega vina je bolj izrazita in prihaja do izraza že sama po sebi, zato ni potrebno, da je odprtina zožena, da bi začutili njegovo prefinjenost.

Za današnji recept pa smo izbali nekaj bolj domačega, specialiteto Slovenske kuhinje - **Ajdove štruklje s skuto**, kot jih pripravi Matjaž Pozdarec v knjigi

Kuhinja Zlatega polja.

V upanju, da s pridom uporabljate naše recepte, Vas lepo pozdravljamo. **Pa še to: ne pozabite na našo nagradno igro!**

Uredniški odbor kulinarичnega kotička



AJDOVI ŠTRUKLJE S SKUTO

(slani in sladki)

Potrebujemo:

25 dag ajdove moke instant
20 dag skute
5 dag masla
10 dag ostre pšenične moke
2 jajci

Priprava:

Moko poparimo in ohladimo. Ohlajeno stresmo na desko in s pšenično moko zgnetemo v testo. Na tanko ga ravaljamo, namažemo s stopljenim maslom in skutnim nadevom. Skutni nadev lahko pripravimo na dva načina:

1. Slani nadev - skuto pretlačimo, solimo ter dodamo rumenjake in trd sneg.
2. Sladki nadev - pripravimo enako, le da dodamo tri žlice sladkorja.

Testo zvijemo v obliki tanke rolade, zavijemo v prtiček in kuhamo 15 minut. Kuhane štruklje lahko zabelimo s praženimi drobtinami, sladke pa lahko še potresemo s sladkorjem in z mletimi orehi.

ZAČIMBE - "pika na i"

ORIGANO

Origanum vulgare var. *creticum*
(*Origanum heracleoticum* L.)
družina : ustnatice (Labiatae)
druga imena: gorska radost, dobra misel, divji majaron,

Splošno o začimbi

Večleten grmiček, do 60 cm visok, precej podoben majaronu, raste samoniklo na toplih, suhih pobočjih Južne Evrope in Azije. Pri nas samoniklo uspeva *Origanum vulgare* L. - **navadni origano**, katerega barva cvetov je rdeče vijoličasta.

Za gojenje izberemo vedno *O. creticum* - **kretske origano**, ki ima, za razliko od navadnega origana, cvetove bele barve in je veliko bolj aromatičen.

Razmnožujemo ga s semeni ali z deljenjem starih grmičkov.

Gojen uspeva tako na Primorskem kot na Štajerskem.

Kot začimbo uporabljamo posušene in osmukane lističe in cvetne vršičke.

Vonj ima intenziven, aromatičen in pri-



jeten. Okus je nekoliko pikanten. Malo spominja na šetraj in majaron.

Uporaba v kuhinji

Aromatične lističe origana najbolj cenijo in uporabljajo v italijanski kuhinji.

Z origanom začinjamo pizze, paradižnikove jedi, paradižnikove omake in mesne omake s paradižnikom, nato jedi iz bučk, malancan ter zelene paprike.

Dodajamo ga k nekaterim enolončnicam, krompirjevi juhi ter k mehiškim specialitetam.

Ljubitelji te začimbe ga uporabljajo tudi pri pripravi različnih vegetarijanskih specialitet.

Dobro se ujema z baziliko, timijanom in šetrajem.

Origano vso svojo aromo razvija med kuhanjem, zato ga jedem dodamo vsaj 20 minut pred koncem kuhanja.

Paziti pa moramo, da ga ne damo preveč.

Helena Čok

ZANIMIVOSTI IZ SVETA ZAČIMB

ORIGANO - če hočemo imeti bogato razraščeno grmiček, moramo rastlinico v prvem letu rasti, ko se pojavijo prvi cvetni popki, porezati do 5 cm nad zemljo.

Značilnost kretskega origana je, da se stebila po prvem rezu poležejo in v stiku z zemljo naglo koreninajo in oblikujejo grm.

Začimbe v kuhinji

Prevelika količina začimb uniči okus jedi, premala pa ne daje pričakovanega efekta.

Sol pojača učinek začimb. Presoljenih jedi se ne da popraviti z začimbami.

Baziliko dodajajte jedi po končanem kuhanju.

Mleti poper učinkuje trikrat močnejše kot v zrnu.

Helena ČOK



IZOBRAŽEVANJE

TRENING POSLOVNEGA NASTOPANJA

V začetku maja je Droga organizirala seminar o poslovnem nastopanju. Predaval nam je dr. Janez Mayer iz Dedalusa. Seminar je bil odlično pripravljen in upam, da bomo pridobljeno znanje tudi s pridom izkoristili.



S poslovnim nastopanjem se srečujemo v poslovnem življenju zelo pogosto, ne glede na instanco, kateri pripadamo. Premalo se tudi zavedamo, da se poslovni nastop začne že s pogovorom o poslovni ideji s svojim sodelavcem.

Klasični poslovni nastop pred občinstvom je le najbolj opazna oblika poslovnega nastopanja.



Glavna pozornost in priprava sta seveda usmerjeni na **sporočanje in pripravo vsebine**. Predhodno je treba sporočilo natančno preveriti in vedeti, kaj želimo sporočiti, kdo je naš sogovornik. Predvsem moramo v tisto, kar sporočamo, tudi verjeti in na nek način "stati za tem". Sporočilo moramo nato razdeliti na uvod, kjer poskušamo pritegniti pozornost, jedro in zaključek, kjer še enkrat povemo, o čem smo govorili. Jedro naj bo kratko, jedrnato in jasno ter prilagojeno znanju publike. Le če nam tematika dovoljuje, navajamo primere in uporabljamo prosojnice oziroma druge tehnične pripomočke.

Spročilo pa oblikujemo tudi tako, da je kar najbolj slikovito in zanimivo za publiko.

Odločilnega pomena za vsak poslovni nastop je tudi **neposredna priprava**. V sami pripravi, dan pred nastopom, moramo simulirati naš nastop in preveriti predviden čas, ki ga imamo na razpolago. Gospa Polona Vetrih, ki je s svojim nastopom popestrila naš seminar, je še posebej poudarila pomembnost priprave za učinkovit nastop. Zaupala nam je tudi svojo malo skrivnost glede priprave za nastop.

Večer pred nastopom se vedno obleče v obleko, katero bo naslednji dan imela na sebi in simulira dogajanje naslednjega dne. Predstavlja si oder ali pisarno v primeru poslovnega pogovora, publiko ali sogovornika in tudi preleti sporočilo samo. Ta priprava je pomembna predvsem zaradi večanja samozavesti in s tem tudi preganjanja treme.

Mogoče se vam bo zdela zadeva "zbanalizirana", vendar učinkuje.

Pred samim nastopom pa je pomembna psihološka priprava, ki nam pomaga premagati tremo. Gre za kratek avtogni trening, kjer še enkrat preletimo naš nastop in si rečemo, da bomo uspešni. Pomembno pa je tudi to, da z nekaj dolgi mi vdih in izdih, kratkimi tresljaji rok in nog umirimo bitje srca.



Med samim nastopom moramo biti pozorni tudi na **netelesni kontakt** s publiko. Nenehno moramo biti obrnjeni k poslušalcem in iskati

očesni kontakt s posamezniki. Tudi nasmeh ne škodi.

Ker pri nastopanju večkrat uporabljamo prosojnice, še besedo ali dve o njihovi vsebini. Na prosojnici navedemo le pet misli ali dejstev o katerih bomo govorili in sliko, ki prevladuje nad tekstom. Slika naj bo pozicionirana na levi strani. Ne škodi, če uporabimo barvni tekst.



Vsebinsko seminarja in rdečo nit predavanj bi lahko povzeli z besedami: **priprava, priprava in še enkrat priprava**.

Aljaž PODLOGAR

**NAŠ GLAS -
PISANJE ZA
BRANJE!**

KNJIŽNE NOVOSTI

Mednarodno poslovanje. Devizno poslovanje. Računovodstvo.

DOBOVIŠEK, Miroslava: Devizno poslovanje in devizno knjigovodstvo, 1.natis, Ljubljana, ISI, 1997

Priročnik je napisan za vse, ki se srečujejo z deviznim poslovanjem in deviznim knjigovodstvom. Knjiga ima dva vsebinska sklopa. Prvi del je praktikum, ki vodi od enega do drugega deviznega posla, ki so v priročniku povezani v vsebinsko zaokrožena tri poglavja. Prvo poglavje obravnava Terjatve in obveznosti za izvoz/uvoz blaga storitev in govori, kako v deviznem poslovanju nastane terjatve ali obveznost in poglavje. Drugo poglavje, Poravnave terjatev in obveznosti za izvoz/uvoz blaga in storitev vam bo povedalo, kakšne načine poravnave terjatev in obveznosti poznajo pri poslovanju s tujino. Tu so predstavljeni tudi devizni računi in vrste le-teh ter poslovanje prek njih. Tretje poglavje Menarodne naložbe so poglavje o vrstah naložb, ki jih imajo lahko rezidenti RS v tujini in nerezidenti v Sloveniji.

Drugi del priročnika so primeri deviznih poslov v obliki vprašanj in rešitev vprašanj. Vprašanje je opis deviznega posla, ki vsebuje več poslovnih dogodkov. Rešitev pa sledi v obliki knjiženja posla, z vsemi v vprašanju navedenimi poslovnimi dogodki, v deviznem knjigovodstvu in glavni knjigi ter izdelani priporočili za Banko Slovenije. Priročnik predstavlja vsak posel s tujino in opozarja na pomembne faze deviznega posla pri pripravljanju izvozne ali uvozne dokumentacije.

FALATOV, Peter: BANČNE garancije v mednarodnem poslovanju. Ljubljana, CISEF, 1996, (Zbirka CISEF, knjiga 4)

Monografija je strokovno teoretično in praktično delo, ki naj bi bila v pomoč bančnim delavcem in izvoznikom. Je vodnik za razumevanje pogojev "svoje" garancije in v zvezi z njo spremljajočih pravnih dokumentov, kar je pogoj za pravočasno plačilo v celoti. V primerih, omenjenih v knjigi, lahko izvoznik popolnoma izgubi prednosti pravilne uporabe bančne garancije oziroma se ji odreče, česar se vedno ne zaveda popolnoma.

Pričujoče delo je razdeljeno na tri vsebinske celote. V prvi so orisani pravni viri in njihova razvojnost ter razmejitve pravno delujoče prvine bančne garancije v primerjavi z značilnostmi poročila in akreditiva. Drugi del natančno prikaže prvine bančne garancije, značilnosti posameznih vrst garancij, pravna razmerja in subjekte bančnih garancij ter časovno omejitev veljavnosti garancije. Tretji, sklepni del je namenjen pravnim problematiki uveljavljanja plačila iz garancije, odstopu pravice uveljavljanja zahteve iz garancije in odstopu terjatve za plačilo iz garancije.

Garancije na prvi pogled in dokumentarni akreditivi se razlikujejo predvsem po tem, da garancijo zvečine uporabimo tedaj ko naročnik ne izpolni svoje obveznosti. Dejstvo pa je, da garanta, prav tako pa tudi izstavitelj dokumentiranega akreditiva, zanimajo samo dokumenti, in torej ne dejstva, ki se nanašajo na samo neizpolnitev.

Zaščita okolja. Pravne panoge.

ČEBULJ, Janez: ZAKON o varstvu okolja s komentarjem, Ljubljana, Gospodarski vestnik, 1994

V zadnjih desetletjih smo se vsi začeli zavedati, da osnaževanja ne povzroča le moderna tehnologija, ampak je to tesno povezano s funkcioniranjem modernih družb in celotnega gospodarstva. Knjiga Zakon o varstvu okolja zajema dokaj zapleteno in široko področje, kajti Zemlja je skupni dar vseh ljudi in varstvo okolja ni zgolj čiščenje že onesaženega okolja, ampak predvsem ohranjanje naravnih dobrin in čistega

okolja ne le za posamezne skupine, ampak za vse nas. Zakon morajo poznati vsi, ki so odgovorni za zdravje, počutje in kakovost človekovega življenja ter preživetje, zdravje in počutje živih organizmov - od javnih in inšpekcijskih služb, šolstva, zdravstvenega varstva, podjetij in družb najrazličnejših gospodarskih dejavnosti, gradbeništva, kmetijstva, energetike....

Meso. Mesni izdelki. Zakonodaja.

BEURTEILUNGSKRITERIEN für Fleischerzeugnisse : Grenz- und Richtwerte, 8.del, 3.dop.izd., Hamburg, 1997

Priročnik vsebuje mejne in orientacijske vrednosti maščob, mesnih beljakovin, vod, dodanih vod... za mesne izdelke. Razdeljen je na trajne-surove, obarjene in kuhane klobase ter druge mesne izdelke. V tabelah so prikazane vrednosti parametrov za mesne izdelke po posameznih pokrajinah oziroma mestih v Nemčiji.

Metode in sistemi knjigovodstva v poslovni politiki.

IGLIČAR, Aleksander: RAČUNOVODSTVO za managerje. 1.natis, Ljubljana, Gospodarski vestnik, 1997 (Zbirka Manager)

Prehod v tržno gospodarstvo in negotovo okolje poslovanja zahteva od managerjev hitro in dobro odločanje, ki je mogoče le, če imajo managerji na voljo ustrezne informacije. Prav kakovost računovodskih informacij pa je pomemben del informacij na raznih ravneh odločanja. Računovodski rezultati so za vsakega managerja, podjetnika, člana nadzornega sveta, lastnika podjetja, pa tudi računovodje, analitike, planerje in "controlerje" dragocen podatek, neprecenljiva informacija in jasen kazipot, za pomoč pri ekonomsko uspešnih odločitvah poslovanja.

Knjiga je vsebinsko razdeljena na dva dela. V prvem obravnava finančno računovodstvo, opredeljene ekonomske kategorije, ki jih spremlja in preučuje računovodstvo (sredstva, obveznosti do virov sredstev, stroški, prihodki in odhodki) ter temeljni računovodski izkazi (bilanca stanja, izkaz uspeha, izkaz finančnih tokov, izkaz denarnih tokov) in njihova analiza. V drugem delu knjige je prikazano upravljalno računovodstvo, oziroma različni koncepti stroškov (spremenljivi in stalni, neposredni in splošni, obvladljivi stroški, dodatni stroški...), ki jih mora manager poznati za spremljanje poslovnih odločitev. Moderni manager ve, da računovodstvo za podjetje ni le nujno zlo, obsežno delo računovodij, katero se konča z vrsto poročil za potrebe države, pa ni le dodaten nepotreben strošek, ampak je strokovna služba, ki poslovdstvu pomaga opravljati poslovodsko funkcijo.

Ekonomika in organizacija podjetja.

PUČKO, Danijel: STRATEŠKO poslovanje in planiranje v podjetju, Radovljica, Didakta, 1991

Strateško poslovanje je sodoben pristop k strateškemu planiranju v podjetju z upoštevanjem potreb, to je povezovanje planiranja z drugimi poslovodnimi organizacijskimi procesi, zagotavljanje zadostne fleksibilnosti vseh teh procesov, ustvarjanje skladnosti med organizacijskimi sistemi in procesi ter kulturo organizacije. Strateško poslovanje vključuje za razliko od strateškega planiranja še vprašanja uresničevanja oziroma tesnejšega povezovanja vseh faz organizacijskega procesa v podjetju. V tem smislu je to celota oblikovanja in uresničevanja planov ter opravljanje aktivnosti v podjetju, ki se nanašajo na zanj vitalna, globalna in stalno pomembna vprašanja. Oblikovanje razvojnih zamisli v podjetju, strateških usmeritev, razvojnih vizij in strateških planov je ključ za zagotavljanje preživetja firm na daljši rok.

Osebe. Človeški odnosi. Olika.

TAČAR, Mitja I.: PREPROSTI poslovni bonton, 1.izd., 1.natis, Ljubljana, Novi Forum, 1997

Jedro knjige je logika olike: zakaj naj se vljudno vedemo, kdo presoja olikanost, kako naj v vsakdanjem poslovnem življenju izmed več možnosti izberemo tisto, ki je olikana. Avtor v svojem delu trdi, da je olikano vedenje za povprečno razgledanega človeka najbolj naravna stvar na svetu. Olikano vedenje je tisto, ki ustreza pričakovanjem okolja. Zato managerji, ki jim vselej primanjkuje časa, potrebujejo preprosta pravila olike. Višje ko se vzpenjajo po lestevici, več ko imajo moči, bolj postajo vljudni, razumevajoči in prilagodljivi. Nasprotno vedenje, robatost, drugi sprejemajo kot izraz nemoči. Knjiga vodi bralca skozi različne položaje, od povezave olike s poslovno uspešnostjo in poslovnimi srečanji, prek olike v sporazumevanju, podjetju in okolju do olike in gostoljubnosti ter urejenosti.

Alenka KUBIK

Udeležba na mednarodni konferenci "Vloga knjižnic pri ekonomskem razvoju"

Urad za splošno dostopnost publikacij in mednarodno izposojajo Mednarodne zveze bibliotekarskih organizacij IFLA offices for UAP (The International Federation of Library Associations Offices and Universal Availability of Publications and International Lending) pri Britanski knjižnici, Boston, Sp., Wetherby in Centralna tehniška knjižnica Univerze v Ljubljani (CTK) sta organizirala mednarodno znanstveno konferenco v času 21. - 23.aprila v Ljubljani.

Cilj konference je bil osvetlitev vloge knjižnic pri ekonomskem in vsesplošnem razvoju družbe. Predstavniki iz različnih držav so s svojimi referati predstavili pretok informacij, celovitejšo povezovanje specialnih knjižnic s pomočjo elektronske pošte, vključevanje v knjižnične informacijske sisteme prek izbranih podatkovnih omrežij na nacionalni in mednarodni ravni in izmenjavo izkušenj. Konferenca je pokazala, da je vloga knjižnic, tako z vidika učinkovitosti in kakovosti storitev, kot z ekonomsko/finančnega vidika, pomemben vmesnik med proizvajalci/založniki informacij in njihovimi uporabniki na znanstveno-tehničnem in razvojno-raziskovalnem področju, v industriji, na poslovno-komercialnem področju, na področju izobraževanja itd.

V nekaterih referatih je bilo moč čutiti, da se ponekod vodstvo še ne zaveda, kako so knjižnice koristne za organizacijo in kako pomembne so specialne knjižnice kot spekter strokovnih funkcij in znanj, kot znanstveno-raziskovalni element, dejavno vključen v strateški načrt organizacije in kako pomembna je akumulacija informacij in znanja. Pri večini razpravljavcev pa je vsebina referatov pokazala upravičeno pomembnost vloge knjižnic za vsesplošni ekonomski razvoj, saj se s pomočjo hitrega in učinkovitega iskanja ter pridobivanja potrebnih specializiranih informacij, kot centralne enote, uspešno vključujejo v celovitost procesov in programov dane organizacije.

Alenka KUBIK

PROSTI ČAS



DAN DROGE PORTOROŽ

Naše vsakoletno srečanje, dan iger, glasbe, plesa in dobrega razpoloženja, bo letos

**dne 21. junija 1997
v hotelu Adria Convent v Ankaranu.**

Ljubitelji športa se bodo pomerili med seboj v



tenisu (igrišče Salinera Strunjan),



malem nogometu (igrišče pri Osnovni šoli Ankaran) in



odbojki (na plaži v Ankaranu).

Prijave za športne igre zbira gospa Bojana Vičič, tel.: 066/746-836.

Za vse, ki boste prišli z avtobusom že pred poldnem in od daleč,
bo ob 14. uri kosilo v Hotelu Adria Convent.

Ostali pa se nam pridružite ob 18. uri, ko se bomo začeli ogrevati za večerno srečanje.

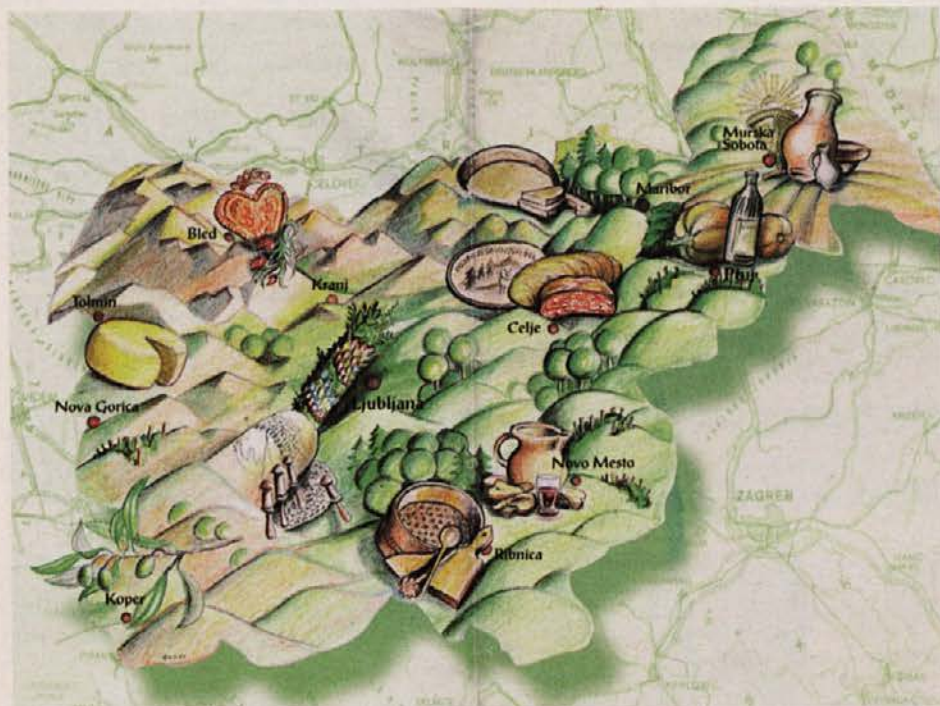
Večerja bo ob 19. uri, sledil bo pozen prigrizek po 21. uri.

Tja do jutranjih ur pa bodo z nami Faraoni in TV Poper.

Veselimo se srečanja z vami, zato prisrčno vabljeni!

NAMIG ZA IZLET

ZANIMIV IZLET



Čeprav marsikdo potuje iz Portoroža na naš konec Slovenije v Središče ob

Dravi, se le malokdo ustavi več časa pri nas. V najlepšem mesecu, ko vse zeleni in se prebuja, pa si morate vzeti čas tudi za kakšen izlet v našo okolico.

Ko zavijemo z avtoceste v Slovenski Bistrici in nadaljujemo pot do Središča ob Dravi, se popeljemo skozi najlepše kraje severovzhodne Slovenije in med temi je tudi Ptuj - mesto stoterih dobrot in tisočeri priložnosti - središče podeževanega bogastva.

Tukaj je veliko dobrot v kuhinjah naših babic in skrbnih gospodinj. Pravijo, da si s praznim želodcem ne moreš ogle-

dovati zgodovine in lepote pokrajin, zato le nekaj besed o naši kulinariki.

Zelo zanimive dobrote so bile predstavljene na ptujski razstavi "Dobrote slovenskih kmetij", kjer so se predstavljale gospodinje z izdelavo krušnih, mesnih in mlečnih izdelkov na kmetijah.

Vse, kar je bilo predstavljeno, najdete v vseh kmečkih gostilnah, predvsem na "kmečkem turizmu", ki ga je v naši okolici dosti (Jeruzalem, Ormož, Središče ob Dravi, Ljutomer, Radgona...)



Polčki, štruca za porodnico, zmesni kruh, koruzni kruh in hlebec iz bele pšenične moke

Če se odločite za izlet in ostanete nekaj dni v Središču ob Dravi in bližnjih krajih, vam ne bo žal. Pridite in se prepričajte.

Ko greste na takšen izlet oz. dopust, pa pustite misel na "shujševalne kure", doma...

Danica KRAJNC



Tropinice s kruhom - najbolj priljubljena jed

LJUDSKA MODROST O VREMENU

Maj - veliki traven

V tem mesecu poljedelec že lahko oce- ni, ali je marljivo delo rodilo sadove. Toliko večji je njegov strah, da bi mu vremenske nepravilnosti uničile letino. Zlasti ga skrbi obnašanje treh ledenih mož, svetnikov Pankracija, Servacija in Boni- facija (12., 13. in 14. maj); pozeba v maju je namreč lahko usodna za pridel-

ke, katerih rast je že preveč napredova- la, da bi si lahko še opomogli.

- Po svetem Servatu ni mraza se bati.
- Slana v začetku maja zoritvi sadja jako nagaja.
- Če je pred Servacijem poletje, mraz pritiska rad na cvetje.
- Če Pankraca sonce peče, sladko vince v sode teče.

- Če se maj z vročino začneja, mraz še po Urbanu (25. maj) ne jenja.
- Majnika dosti dežja, jeseni dosti vsega.
- Če velikega travna pogosto grmi, se kmet dobre letine veseli.
- Če na Florjana dan (4. maj) dež gre, ga vse leto manjka.

Sonja POŽAR

KUNIGUNDINI ZAUPNI POMENKI

Draga Kunigunda,
čisto smo obupani zaradi novega načina interne delitve poštnih pošiljk. Kaj pomaga, če prispe pismo z računom v enem dnevu z drugega konca države, ko pa je na moji mizi šele po treh dneh od datuma prispetja v podjetje! Da ne govorimo o tem, kako so zaradi kopirnih premazov vsi dokumenti v pošiljki popisani z referenčnimi številkami sprejemno odlagalnih mest! Čemu vsa ta zamuda in nerodnosti?

Stara šola

Je že prav tako! Kako pa bomo sicer jutri opravičili prisotnost neke zunanje institucije, ki bo prišla (za lepe denarce!) preverit, kaj ne funkcionira in zakaj!

Draga Kunigunda,
ondan sem brez dovolilnice zapustil delovno mesto in šef me je grozno privil. Rekel sem mu, da nisem vedel, da me ne omenjajo na seznamu tistih, ki smejo zapustiti delovno mesto brez dovolilnice. Ozmerjal me je z bedakom. Ali si sme dovoliti tako psovko, glede na to, da omenjenega seznama res nisem videl in da torej ne morem vedeti, če sem ali nisem na njem?

Izvenserijski

Sme si dovoliti psovko in rečem ti, da si res zelo velik bedak, če ti še vedno (tudi brez nekakšnega seznama) ni jasno, kdo sme pri nas odhajati in prihajati brez dovolilnic!

Draga Kunigunda,
prebiram tuje revije in ugotavljam, da so delavski sindikati v drugih državah precej bolj prodorni in uspešni od slovenskih. Kaj je po tvojem narobe z našimi? Ali je tudi pri njih krivo pomanjkanje izkušenj in tradicije (kot še v nekaterih drugih sektorjih javnega življenja pri nas)?

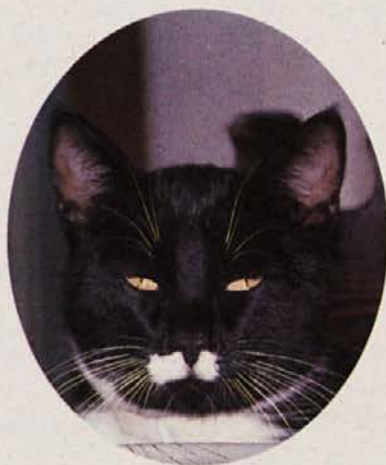
Sodoben

Ah, kako lepo bi se godilo slovenskemu delavcu, če bi našim sindikatom primanjkovalo s a m o izkušenj in tradicije!

Draga Kunigunda,
vsi tvoji bralci se stalno pritožujejo, jaz pa lahko rečem, da sem prav zadovoljen! Plača je dobra, moj šef si jaje, napredovanje me ne zanima in vsi ukrepi uprave so pravilni. Hočeš vedeti še kaj?

Bubreg u loju

Da: v katerem podjetju si zaposlen?



KUNIGUNDA EKSKLUZIVNO - na pobudo iz PC

Draga Kunigunda,
z žalostjo ugotavljamo, da je junijski izlet v Pariz za večino žepov predrag. Kdaj bo končno tudi delavcu dosegljiv izlet v tuje vlemesto?

Skupina nelikvidnih

Se hecaš? Z našim slovesom dobre firme si vendar ne smemo privoščiti poceni izletov! Kdo bo pa potem še verjel naši trditvi o tem, da je bila lanska povprečna plača v Drogi nad državnim in branžnim povprečjem!

KOTIČEK KAR TAKO

DEFINICIJE

Interno izobraževanje - Serija eno-ali večdnevni seminarjev, na katerih se skupina uspešnih in izkušenih zaposlenih vljudno pretvarja, da prvič sliši o stvareh, ki so predmet predavanja in da bi bila brez njih izgubljena.



Reklame - Manipulacija z ljudskimi množicami

Zakon - Pravila, ki veljajo za vse in so prav zato napisana tako prebrisa-no, da si lahko vsak po svoje razlaga besede.



Delovna disciplina - Karakterna lastnost, za katero vsi trdijo, da jo imajo.

Ukrep nadrejenega - Dejanje, ki kvarno vpliva na podrejene, ker jih sili v hinavščino.



Profitni center - Center za oživiljanje tozdo-ovske miselnosti.

Sonja POŽAR

[illegible]

REŠITEV KRIŽANKE št. 4

SKLEDA, TAINAN, ANTENA, RA, AI, ZAPOSLE(NIH), ZIBEL, ON, NAGRADA, TIPI, OBRED, JM, BUH, ROB, OTTA, RD, IRA, VIAN, AGA, AT, DON, NIHAJ, KUPOLKA, GIRO, ISA, JAR, RM, NESEČA, PK, GLISTA, ALGOL, RAKEV, ISKALO, JARO, STATOR

GESLO KRIŽANKE: ZADOVOLJSTVO ZAPOSLENIH

Število prispelih rešenih križank je bilo 27. Tričlansko komisijo so sestavljale: Ingrid Grizonić, Mateja Beržan in Majda Vlačić. Nagradjeni prejmejo izdelke DROGE (po lastnem okusu) in so naslednji: **1. nagrado** - v vrednosti 5.000 SIT prejme **GREGOROVIC**, Senča pot 14 iz Portorža; **2. nagrado** - v vrednosti 3.000 SIT **ANICA ZALOVIČ** iz Izole; **3. nagrado** - v vrednosti 1.000 SIT prejme **MANUEL DESSARDO**, iz Lucije. Nagradencem čestitamo, za nagrade pa pokličite sodelavce v marketingu, prijazno gospo Marjko Mekš, na tel. 066/ 61 221 (PC Argo, vzorčno skladišče), ki bo oblikovala paket po vaši želji. Rešitve objavljene križanke pričakujemo do **petka, 6. junija**, na naslov: Droga Portorža, Marketing, Obala 27.

Reševalce naprošamo, da na kuverto pripišejo "Za nagradno križanko št. 5".