

NAŠ

DROGA
PORTOROŽ

INTERNA IZDAJA

št. 10

oktober 1998

NAŠ GLAS izdaja družba DROGA d.d. Glasilo urejuje uredniški odbor. Odgovorna in glavna urednica Lilijana 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

Pridne roke spomladi - jeseni zelje in repa v kadi.

Ljudski pregovor

Prihod jeseni ljudje od nekdaj povezujejo z otožnostjo in mislijo na zrela leta, na zgodnjo starost, če hočete. Osebnostno menim, da delajo krivico temu letnemu času! Če mu jutranje megle in dolge sence v popoldanskih urah dajejo pridnih otožnosti, je to razlog več, da si gremo kupit knjižico šal in anekdot. Lahko pa se predamo jesenskemu vzdušju in z izgovorom, da se nas loteva otožnost, malce lenarimo (to so običajno počenjali pesniki in ljudje so jim zmeraj nasledili, misleč, da sta za inspiracijo potrebna mirovanje in brezdelje).

Jesen je pravzaprav zelo vesel čas: zreli so poljščine in sadje, od katerega je zlasti v čislih grozdje. Grozdne jagode kmetovalci najraje stisnejo in nato shranijo v sodih, ker bi drugače zavzele preveč prostora v shrambah in kletih. Narava nas je obdarovala in zdaj snema listje z vej in pomika sonce bliže k obzorju, ker bi šla rada počivat - le kje je tu vzrok za otožnost? Kdo pa se ne sleče in ne ugasne luči, ko gre spat po delovnem dnevu? Pridelek je pobran, kašča in klet sta polni - ali bomo zdaj žalovali? Ali ne bi raje pokusili, kako se mošt spreminja v vino? Ali jo ne bi raje mahnili v gozd po gobe in poslušali, kako veselo šumi listje pod koraki? No, pa kaj, če so nas zapustile ptice selivke? Ali bi bilo bolj prav, če bi sirotne ptičice nam na ljubo ostale čez zimo, trpele mrz in poginile od lakote? Ko se še medved, ki ima kožuh, zarije v brlog, da bi spal do pomladi, se nihče ne razžalosti; zakaj bi se torej žalostili zastran ptic selivk, ki nimajo kožuha in bi jih pozimi prebito zeblo? Pa na starost da spominja jesen; i no, pa naj spominja! Saj menda nihče ne misli, da ji bo ušel! S to resnico se je treba kar lepo pa čimprej sprijazniti in pravočasno poskrbeti, da bo vse na svojem mestu, ko pridejo tista leta; le kako naj bodo to leta vedrega miru in lagodnega počitka, če ne bomo že prej mislili nanje? Navsezadnje je tudi človek kot sadež: ko dozori, je najbolj koristen, najbolj popoln in izkušen.

Edina stvar, ki ne zori jeseni, so razni plani in projekti. Za oboje je jesen komaj čas setve. Zorijo šele okoli Novega leta ali še kasneje in sadeži niso zmeraj dobri. No ja, včasih je lahko tudi slab pridelek dobra izkušnja za kmetovalca, da je le dovolj pameten in jo obrne sebi v prid in spoznanje! Veselimo se torej te blage jeseni in hvaležno uživajmo njene sadove.

Sonja POŽAR




Foto: Jadran RUSJAN


CELOVITO OBVLADOVANJE KAKOVOSTI


INOVATIVNA DEJAVNOST

*“Verjamemo v ljudi, ki jih razumemo kot bogastvo različnosti in vir pozitivne kreativne energije”
(iz predstavitve filozofije Team Traininga)*





 **Ustvarjalnost** - lastnost, ki dela čudeže. Ustvarjalnost - lastnost, ki bo v prihodnosti imela vse večji pomen. Ustvarjalnost - lastnost, ki je v Drogi zaželeno, spodbujana in v bodoče nagrajevana.


 Edward de Bono - avtor, čigar misel smo uporabili že zadnjič, verjame, da tradicionalni poudarek analize, kritičnega razmišljanja in argumentov ni zadosten. Zavzema se za konstruktivno in kreativno razmišljanje. Verjame, da se kreativnosti lahko nauči vsak, vendar mora vaditi in jo poiskati v sebi. Ker je sam zelo kreativen možakar, je naredil korak naprej in nam za vajo ponudil tehniko šestih klobukov mišljenja. Vsak je drugačne barve in predstavlja drug način razmišljanja.


 Novost, ki jo prinaša metoda, je, da klobuki ne predstavljajo posameznih mislecev oziroma kategorij mislecev. Vsak mislec je sposoben uporabiti vsak klobuk, čeprav drži, da gre lahko mislecu bolje pod enim kot pod drugim klobukom ali pa raje uporablja enega od klobukov. Klobuki označujejo le načine oz. usmerjenosti razmišljanja. Zato - pokrijte si glavo z razmišljujočim klobukom - vrstni red izbire barv pa prepuščam vam.


Diana MILIVOJEVIČ


Beli  pomeni dejstva, številke, potrebe po informacijah

Zeleni  simbolizira ustvarjalnost in provokativnost

Rdeči  ponazarja čustva in intuicijo

Modri  je pregled in kontrola

Rumeni  predstavlja učinke in koristi nekega predloga

Črni  napoti na previdnost in oceno

Uporabljamo jih lahko pri samostojnem ali timskem delu - v slednjem primeru bo metoda uspešna le, če bo tim hkrati "nosil" isti klobuk. Pravilo je, da vsi člani tima razmišljajo o eni stvari, v eno smer oz. v isti barvi. Če smo disciplinirani, smo v razmišljanju svobodnejši.

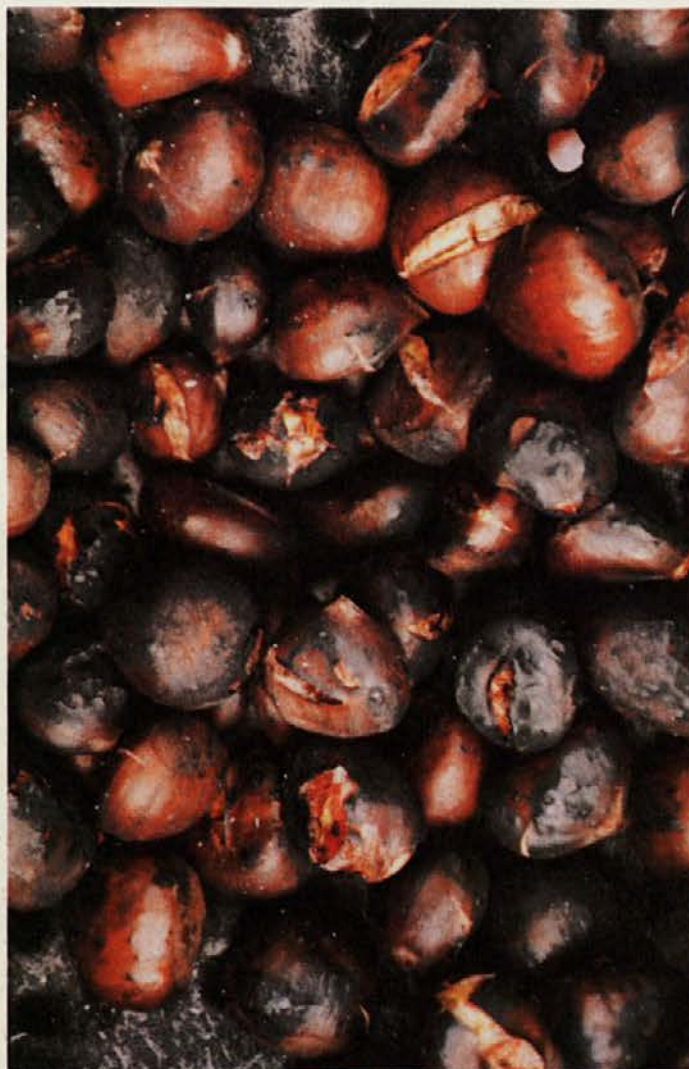


Foto: Jadran RUSJAN

CELOVITO OBVLADOVANJE KAKOVOSTI**BORZNI KOMENTAR****NAGRADNO VPRAŠANJE**

za oktober 1998

**V DECEMBRU SPET PRIČAKUJEMO
OBISK PRESOJEVALCEV IZ BVQI.
KOGA NAMERAVAJO PRESOJATI?**

- VSE ZAPOSLENE V VSEH ORGANIZACIJSKIH ENOTAH
- SAMO UPRAVO IN ŠTABE SLUŽBE
- ZAPOSLENE V PC ZLATO POLJE IN PC GOSAD

Pošiljatelj:

Odgovore izrežite ali napišite in pošljite Adrijani BUTUČI oz. oddajte v rdeče skrinjice ob oglasnih deskah do 10. v mesecu. Komisija v sestavi Adrijana Butuči, Tatjana Mičovič in Irena Mezgec bo odgovore pregledala in izžrebala nagrajenca, ki bo dobil za nagrado izdelke DROGE v vrednosti 3.000 SIT.

Pravilen odgovor na nagradno vprašanje iz prejšnje številke Našega glasu je:

Notranjo presojo v DROGI d.d. izvajajo lastni usposobljeni notranji presojevalci.

PRISPELO JE 15 (PETNAJST) ODGOVOROV. ŽREB JE DOLOČIL, DA NAGRADO PREJME IVANKA REBOL iz Portoroža

Nagrajenki čestitamo in jo vabimo, naj se glede izbora naših izdelkov dogovori z gospo Marijo Mekiš, tel.: 648-040 - PC Argo.

**“Bonaca”
na borznem parketu**

Borzno dogajanje ni nič drugega kot zrcalna slika našega vsakodnevnega življenja. In če uporabim aktualno prispevko, se je Ljubljanska borza ujela v “bonaco”, saj trenutno vlada na njenem parketu na podoben način, kot se je to dogodilo slovenski jadnici Gaia Legend prejšnji vikend v tržaškem zalivu, na najmnogičnejši svetovni regati Barcolana. Investitorji (tako kot so to počeli člani posadke) čakajo, ozirajo se na vse konce neba v upanju, da bi zaznali kakeršenkoli rahel vetrič, ki bi jih premaknil z mrtve točke. Le-tega pa ni in ni od nikoder...

V razmerah, ko je trenutna vrednost SBI slabih 1700 točk in se le-ta z minimalnimi dnevnimi spremembami pomika nekaj dni navzgor, pa ponovno malo navzdol, tudi cene večine prometnejših delnic bolj ali manj stopicajo na mestu. Trenutna cena Drogine delnice se giblje med 34.000 in 35.000 SIT, s čimer sem osebno zelo zadovoljen.

Do kdaj bo ljubljanska borza ujetnica “bonace”, si verjetno malokdo drzne napovedati. Po mojem mnenju bo s polnimi jadri zajadrala novim rekordom naproti šele takrat, ko se bodo razmere na svetovnem finančnem trgu umirile ter bo optimizem ponovno prevladal pesimistične scenarije.

Da, da, slovenski kapitalski trg je postal del svetovnega...

Aleš ŠKRABA



SEZONA V PC GOSAD

KAR VEDNO DELAŠ, DELAJ PAMETNO IN MISLI NA KONEC

(Johann Wolfgang Goethe)

Sezona je beseda, ki jo večina ljudi povezuje z dopusti, s poletnimi užitki na morju ali z odmorom v planinah. V PC Gosad sezono povezujejo le s trdim delom, z bitko s časom in z željo, da bi predelali čim večje količine sveže zelenjave. Predelati je morajo toliko, da je bo dovolj za celo naslednje leto, za trg in za delo v PC-ju. Delavce v Gosadu smo obiskali prav v takem obdobju.

Kolikor so ljudje v teh krajih prijazni in gostoljubni, prav toliko so tudi skromni in neradi govorijo o sebi. Če smo torej hoteli, da še kdo drug kaj sliši o njihovem trudu, smo jim morali zastaviti nekaj vprašanj in odgovore prenesti na papir.



Gospod ANTON PROŠNIK, direktor PC-ja, je povedal takole:

“Sezona se začne z vlaganjem kumaric, nadaljuje z vlaganjem paprike, feferonov, mešane solate in ajvarja ter konča z vlaganjem rdeče pese. Pri tem občutimo vso težo sezonskega dela, saj stremimo k temu, da vlagamo le svežo zelenjavo. Načinu dela prilagajamo tehnologijo in seveda organizacijo. Ne zadostne količine sveže zelenjave iz Slovenije dopolnjujemo z uvozom iz Hrvaške in Madžarske. Zemljepisna lega nam omogoča hitro dobavo surovin in takojšnjo predelavo. Izven sezone dopolnjujemo program zelenjave z gobami in z dodelavo izdelkov, kot so uvožene olive v slanici.

Z nabavo surovin so seveda povežane nenehne težave. Skušamo pri-

dobiti zanesljive dobavitelje, ki imajo kakovostno surovino. Prednost imajo certificirani dobavitelji. Potem so tu ugodne in neugodne letine; s čvrstimi dogovori se skušamo izmikati »špicam« (ekstremom), ki bi jih take letine sicer povzročile.

Proizvodnjo prilagajamo načrtom prodaje. Načrtovana količina določenega izdelka vključuje vedno “varnostno rezervno”, saj izdelek proizvajamo le enkrat letno in bi pretirano previdno načrtovanje lahko povzročilo izpad izdelka na trgu. Kljub čvrstim dogovorom s pridelovalci povrtin pa nam slaba letina lahko povzroča težave pri doseganju načrtovanega. Tako smo letos os-

tali nekaj časa na trgu brez ajvarja.

Želje odjemalcev so številne, zato dopolnjujemo tudi delikatesni del ponudbe. Pri tem nas vzpodbujajo nove delikatesne trgovine v Sloveniji. Želimo obdržati tradicijo predelave gob in ponudbe raznolikih delikatesnih gobjih izdelkov. Prepričan sem, da bi bili naši izdelki, mislim na celotno ponudbo, glede na kakovost konkurenčni na vseh trgih.

Želimo si tudi, da bi popolnoma izpolnili proizvodne zmogljivosti. Večji del proizvodnje nam je uspelo mehanizirati. Število delavcev se je močno zmanjšalo. Trenutno je v PC-ju stalno zaposlenih 59 delavcev. V



Feferoni so med prvimi na vrsti

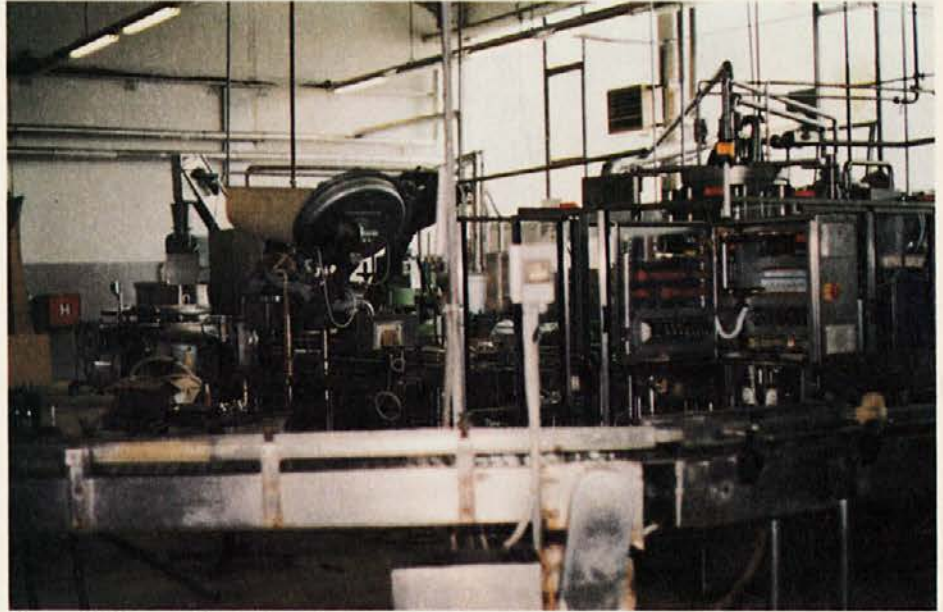
SEZONA V PC GOSAD

sezoni se število zaposlenih poveča zaradi sezonskih delavcev. Kljub manjšemu številu zaposlenih pa smo proizvodnjo v zadnjih letih podvojili."

Iz pisarne gospoda Prosnika smo zavili v pripravo proizvodnje, kjer sta nam vodja proizvodnje, gospod ZDRAVKO BOJ, in tehnologinja programa, gospa JELENA KOVAČ, povedala to in ono o svojem delu ter o drugih zanimivostih v proizvodnji:



"Prav danes končujejo montažo novega stroja - nalivalke in polnilke za ajvar. Zdaj bomo imeli dve, kar pomeni, da bomo v prihodnosti lahko istočasno polnili dve različni gramaturi, kar do sedaj ni bilo mogo-



Nova pridobitev - nalivalka in polnilka za ajvar

če. Na ta način se bomo izognili izgubi časa. Tudi delovni pogoji bodo sedaj boljši in možnosti reklamacije minimalne.

V času sezone se število zaposlenih podvoji, delajo tudi ob sobotah in nedeljah, viške ur pa izkoristijo v obdobju od začetka novega leta do nove sezone.

Glede na to, da surovino delno uvažamo zaradi izvoza, imamo kar lepo število artiklov, vse pa je treba pregledati in ugotoviti, če so primerne za proizvodnjo. Recepture so standardne ali pa prilagojene zahtevam kupcev.

V oddelku priprave proizvodnje se le-ta začne in konča. Dolgoletne izkušnje in poznavanje materije so zato ključnega pomena. Sveža surovina namreč zahteva poseben način ravnanja, ne moremo je primerjati s surovinami v drugih proizvodnih vejah. Zahteva hitro ukrepanje, tako pri prevozi kot pri kontrolah in predelavi sami. Razen tega je proizvodnjo svežih vrtnin težko načrtovati "do pike" natančno: šele tekom dneva se ustvari slika načrta za naslednjo izmeno. Vsekakor pa je treba hiteti, da kakovost surovine ne

pade. Že pred naslednjo sezono naj bi dobili tudi tako imenovani tlačilec plodov, stroj, ki potiska vrtnine na delovne mize; to zdaj delajo ročno. Tempo je zatorej živahen, delovni pogoji popolnoma zadovoljivi in tudi vzdušje med ljudmi je dobro: ljudje čutijo pripadnost podjetju, nikomur ni pretežko delati še po končanem delovnem dnevu. Je pa seveda res, da ima Droga posluh za delavce in jim omogoči oddih kljub sezoni. Sezonske delavce (tudi študente) jemljemo po potrebi, najraje pa tiste, ki so že delali pri nas in imajo potrebne delovne izkušnje. Surovina prihaja ob različnih urah dneva, zlasti uvožena, saj so te pošiljke odvisne od čakanja na državni meji. Prav zato prva vhodna kontrola nima urnika, treba je priti in opraviti kontrolo kadar koli. Blaga namreč ne razložimo, dokler ni ugotovljena primernost surovine. Zadnja leta precej spodbujamo domače, bližnje kmetovalce k pridelavi poljščin za naše potrebe. Tako surovino je lažje nadzorovati, saj lahko sledimo rasti in načinu pridelave."

SEZONA V PC GOSAD



Medtem se je vrnil s kratke službene poti gospod IVAN JANŽEKovič, pomočnik direktorja PC-ja. Gospod Janžekovič obenem opravlja tudi komercialna dela. Z vso novinarsko navlakom smo se preselili v njegovo pisarno, povedal pa nam je tole:

“Sveža zelenjava je nekaj povsem specifičnega. Že ob nakladanju je najbolje, da smo poleg, saj je ob prihodu neprimerne blaga na naše dvorišče težko reševati situacijo. Gre namreč za artikle, ki ne prenesejo

večjega števila prevozov in bi vračanje celotne količine dobavitelju lahko pomenilo uničenje pošiljke; to velja zlasti za blago, uvoženo iz Hrvaške in Madžarske. Prav zato mi navzočnost ob prevzemih vzame precej časa. Lažje je pri slovenskih pošiljkah (naši domači dobavitelji so predvsem zadruga), saj med nami in dobavitelji ni meje oziroma carinskih formalnosti, ki ob zavrnitvah blaga vzamejo dosti časa in vplivajo na, včasih usoden, padec kakovosti blaga. Te in druge situacije v sezoni človeku ne dajo dihati, popolnoma nas zaposlijo in ni časa za dopust. Pa še premalo nas je, da bi človek lahko računal na to, da bi ga kdo nadomeščal.

S prodajo ozimnice naj bi začeli 7. septembra*. Še lani smo imeli pakete, sestavljene iz več različnih izdelkov. Nato pa smo prišli do spoznanja, da se najbolje prodajajo tako imenovani enodelni paketi, se pravi taki, ki vsebujejo le en izdelek. Dogajalo se je namreč, da je prihajalo do presežnih zalog tistih paketov, katerih trgovci niso uspeli prodati, ker se kupci, katerim ta ali oni izdelek ni ugajal, niso odločili za nakup celega paketa. Zato letos ses-

tavljene pakete pripravljamo samo na izrecno željo kupcev oziroma po naročilu. Prodajo ozimnice in akcijske prodaje ozimnice bomo napovedali z letaki, katere bodo trgovinam razdeljevali pospeševalci prodaje. Glede prodaje ozimnice znotraj Droge pa se bomo še dogovorili za način obveščanja.

Prodaja ozimnice ima pravzaprav elemente akcijske prodaje. Ljudje namreč kupujejo sproti, vse manj si delajo zaloge od zime do sezone svežega. Akcija marsikatero gospodinjno prepriča, naj raje kupi vloženo zelenjavo, kot da jo sama vlaga. Če je ponudba ugodna, kupi celo večje število izdelkov naenkrat, in ne samo enega. Ta način prodaje nam zelo ustreza, ker imamo v sezoni polna skladišča. Popust pri akcijah pospeši prodajo, s čimer zmanjšamo stroške skladiščenja. V času sezone pa so polna skladišča nekaj povsem običajnega, ker zaloge pač morajo vzdržati do naslednje sezone. Z zalogami se tudi želimo izogniti desortiranosti: vse izdelke imamo na zalogi vse leto in bi pravzaprav potrebovali še dodatne skladiščne prostore. Pogoji za dobro založenost je seveda dobra letina.

Naši artikli so odvisni od letine, kar pomeni, da je v načrtih in predvidevanjih nasploh zmeraj prisotna določena mera tveganja - temu se pač ni mogoče izogniti. Izkušnje nam pomagajo, da se v sezoni pravilno odločamo in da ne pride do občutnih napak. Le-te se ponavadi maščujejo, saj nas lahko spremljajo prav do naslednje sezone. Lahko povzročijo izpad določenih artiklov na trgu, lahko pa tudi prekomerne zaloge; ne prvega ne drugega si ne moremo privoščiti, če hočemo ohraniti sloves dobrega poslovnega partnerja in če hočemo dobro gospodariti. No, naša predvidevanja včasih spremlja tudi malo sreče - ta je pač potrebna za vsak uspeh.



Zvrhane palete v skladišču gotovih izdelkov

SEZONA V PC GOSAD

Želimo ohraniti kakovost, zato smo se odločili, da bomo izdelke izdelovali večinoma iz svežih vrtnin in poljščin. Vse zgoraj navedene težave izvirajo ravno iz tega dejstva - dela s svežo zelenjavo. Glede na to, da so sveže surovine na voljo le dobra dva meseca (to seveda ne velja za korenje, peso, koruzo in gobe), je naše delo toliko bolj občutljivo na razne probleme. Na vso srečo nam ne manjka dobre volje in delovne zavesti."

Naslednja "žrtev" naše radovednosti je bila gospa DANICA KRAJNC, referentka za splošne in kadrovske zadeve, ki je povedala:



Določenih faz proizvodnje ni mogoče mehanizirati. Skrajno levo stojita gospa Ploh in gospa Malec

delo edini vir dohodka, saj je brezposelnost v teh krajih občutna. Na delo prihajajo celo iz 60 kilometrov oddaljenih krajev. Moram reči, da smo letos zaposlili vse prosilce. Zaradi določenih pogojev dela naj ne bi zaposlovali mlajših od osemnajst let, vsaj ne pri delih, ki so težka in zahtevna. Trenutno je zaposlenih 60 odraslih in 50 mladostnikov, ki opravljajo le lahka dela (predvsem čistijo papriko), pa še to samo od 10 do 30 dni in pod nadzorstvom starejših delavcev.

Zaposlenost sezoncev se uradno konča decembra, začne pa se 1. junija. Priprave zaposlitve trajajo skozi vse leto, pri čemer tesno sodelujemo s kadrovsko službo v Portorožu. Po mnenju REFE naj ne bi potrebovali kadrovskega oddelka v Gosadu; tako mnenje je naravnost smešno, saj zaradi dnevne fluktuacije in zahtev po varstvu pri delu ne gre brez službe, ki te stvari spremlja dnevno in na licu mesta.

Naj še dodam, da si vsi sezonski delavci želijo stalne zaposlitve pri nas. Pravijo, da se dobro počutijo v tem kolektivu. Žal narava dela in druge okoliščine ne dopuščajo, da bi jim ustregli."

Menili smo, da tudi tajnica, gospa MARTA ZOREC, na svoj način občuti sezono. Ni oklevala z odgovorom:



"Moje delo ni vezano samo na sezono v PC-ju, njegovo težo čutim skozi vse leto. No, ne rečem, da ne čutim "sezonskega" dogajanja, saj se sem ter tja zgodi to in ono, zaradi česar postorim še kaj dodatnega. S sezonci v redu sodelujemo. Zlasti še, ker so nekateri že kar stalni ali pa so že druga in celo tretja generacija.



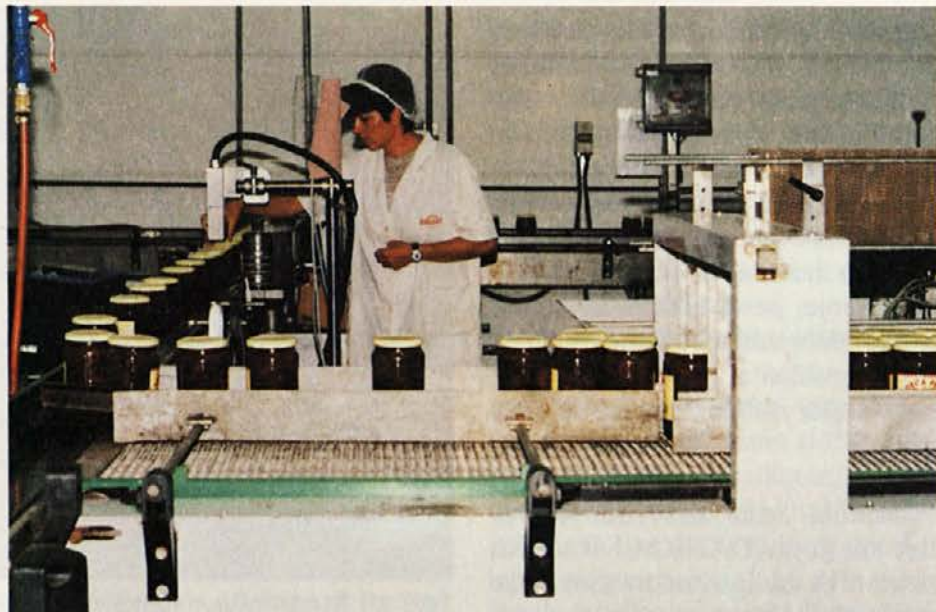
"Priprave na sezono se začnejo že v februarju, kar pomeni, da že tedaj objavimo potrebe po sezonskih delavcih. Aprila jih že pošljemo na zdravstvene preglede, julija pa jih pokličemo - pač glede na potrebe. Število sezonskih delavcev se skozi vso sezono precej spreminja, pa ne samo zaradi potreb proizvodnje, ampak tudi zato, ker nekateri zapustijo delo že po nekaj dneh; to so seveda popolnoma njihove odločitve. Na njihovo mesto pokličemo druge - če je seveda nujno, saj je v času sezone treba dnevno slediti potrebam po zaposlenih. Ti ljudje se dobro in hitro vključujejo v delovno okolje in so večinoma zadovoljni. Večini je to

SEZONA V PC GOSAD

Včasih je težko, saj vse njihove probleme spremljam od blizu. No, glede na to, da sem članica in tajnica ormoškega Kluba tajnic, dobro poznam težave našega "ceha", pa me misel na to včasih, ko imam težave, malo potolaži."

Ne gre, da bi govorili o proizvodnji v času sezone in da ne bi prisluhnili delavcem, ki so z njo neposredno povezani. Odpravili smo se med zaboje svežih poljščin in med stroje ter povprašali, kako se delavci počutijo. Gospa ANKA PLOH (v Drogi dela že dvajset let) in gospa JOŽICA MALEC (osemnajst let zaposlena pri nas) sta tisti dan čistili feferone in povedali takole:

"Delo je še kar naporno, ker delamo tudi ob sobotah in nedeljah. Če se primerjamo z drugimi proizvodnimi obrati, na primer z Začimbo, so pogoji dela pri nas težji - zaradi mraza pozimi in zaradi vlage. Tudi ropot včasih vsem preseda. Glede na to bi bile plače lahko boljše. Ker vse to malo utruja, ima vodstvo PC-ja precej posluha za naše težave in nam omogoča, da se dogovorimo za dopust tudi v času sezone sveže zelenjave. Tudi sicer je vodstvo v stalnih



Ena zadnjih kontrol pred skladiščenjem

stikih z delavci, kar veča občutek povezanosti kolektiva. Delava na vseh surovinah in tudi na zapiralkah. Delavci se zavedamo, da je treba s surovino ravnati pazljivo, da so izdelki potem estetsko privlačni. Vemo, da samo s kakovostjo lahko obdržimo kupce. Kljub težavam je torej naše delo vseeno kakovostno, uživamo pa si ga z dobrimi medsebojnimi odnosi in veseljem do vsega okrog nas."

Poleg stroja za etiketiranje v skladišču je bila tisto uro gospa SLAVICA ŠKVORC. Najbrž se je spominjate in Velikega noveletnega intervjuja pred tremi leti, ko smo jo predstavili med delavci, najdlje zaposlenimi v naših PC-jih. Gospa Škvorc je morala pazljivo slediti kozarcem, ki so prihajali iz stroja, zato je bila z besedami bolj skromna:

"V Drogi delam že 25 let. V času sezone je vse več dela kot sicer. Ker pa so odnosi med delavci in delovno vzdušje dobri, se vse lažje prestane. Plača bi seveda lahko bila boljša, je pa vsaj redna."

Dobre volje v PC-ju torej ne manjka, delovne vneme pa prav tako ne. Ko bi le tudi narava opravila svoje



Gospa iz intervjuja

delo in načrtovala tako, da bi bilo sveže zelenjave ravno prav - ne preveč, ne premalo! Pristrčna hvala vsem sogovornikom, da so se bili kljub stiski s časom pripravljeni pogovarjati z nami!

Tekst: Majda VLAČIČ & Sonja POŽAR
Slike: Majda VLAČIČ



Gospa Slavica Škvorc

SISTEM NAGRAJEVANJA

NAJVEČJE BOGASTVO V PODJETJU PREDSTAVLJAJO ZAPOSLENI IN NJIHOVA PRIPADNOST PODJETJU

V Strateškem poslovnem načrtu je v poglavju o Strategiji upravljanja s človeškimi viri zapisano, da Droga posebno pozornost posveča temeljnim nosilcem poslovne uspešnosti in odličnosti - svojim zaposlenim. V Drogi se namreč zavedamo, da v sodobnem, konkurenčno naravnem tržnem okolju obstanejo le dobra podjetja. Vendar so na trgu vedno prisotna tudi boljša podjetja od samo dobrih. Slednja pa se od najboljših ločijo le za nianse. In te nianse, ki odločilno vplivajo na dolgoročno uspešnost podjetja, predstavljajo njeni zaposleni.

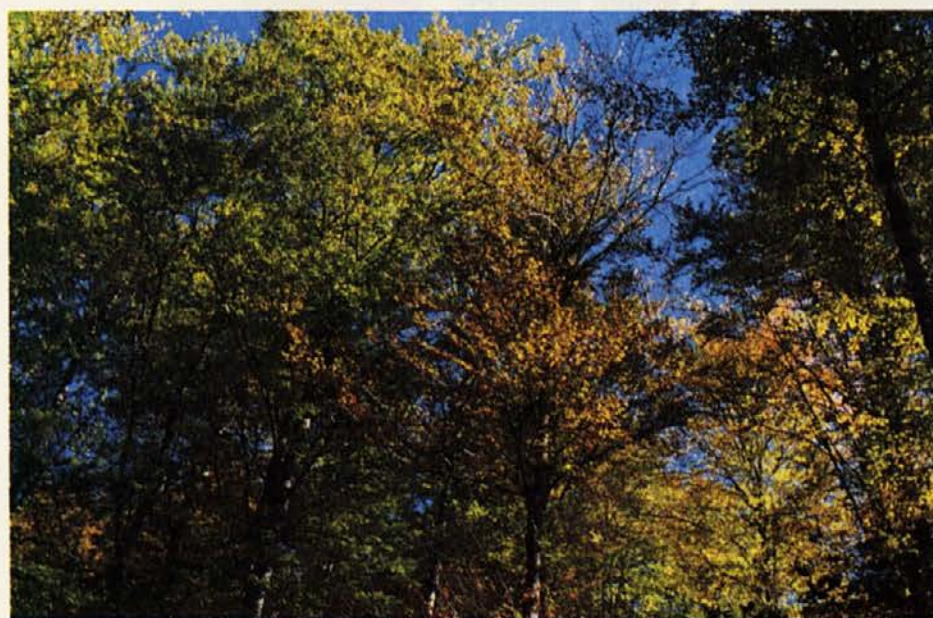


Foto: Nataša GLADOVIĆ

Ustvarjalnost in inovativnost zaposlenih so lastnosti, ki jih ne premorejo niti tehnologija niti denar. Konkurenčna prednost podjetja se vse bolj kaže v odkrivanju "nezavednih" sposobnosti ljudi in v ustreznem ravnanju z ljudmi pri delu. V središču pozornosti je razvijanje kreativnosti, kooperativnosti in samostojnosti, pripravljenosti sprejemati tveganja in deliti odgovornost za skupno usodo. Toda ob poudarjanju pomena individualnosti in posebnosti posameznika se vse bolj pojavlja potreba po timskem delu. "Več glav več ve" je star ljudski pregovor, ki ga v današnjem

poslovnem okolju moramo uporabljati, saj bo dolgoročno zagotovo obrodil sadove. Drugačnost pogledov in razmišljanj namreč predstavlja temeljni kamen vsakega uspešnega podjetja. Za doseganje vseh naštetih prednosti pa je potrebno zaposlene motivirati. Le dobro motivirani zaposleni bodo podjetju zagotavljali dobre poslovne rezultate. Zaposleni pa bodo dobro motivirani takrat, ko bo zgrajen učinkovit sistem nagrajevanja! Sistem nagrajevanja je namreč motivacijski dejavnik, ki poleg sposobnosti zaposlenih in vplivov okolja določa njihovo delovno us-

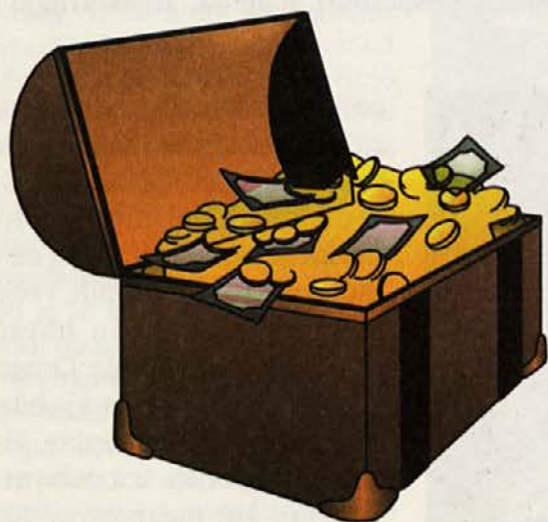
pešnost. V Drogi se zato srečujemo z vprašanjem, kako nagraditi zaposlene v skladu z njihovo uspešnostjo in ustvariti pozitivno motivacijsko klimo ter tako vplivati na večje zadovoljstvo zaposlenih, večjo pripadnost podjetju in hkrati na uspešnejše poslovanje Droge. Za reševanje tega vprašanja je bila imenovana projektna skupina, ki je to področje sprejela kot delovni izziv in hkrati kot možnost uveljavitve preglednega in učinkovitega sistema nagrajevanja, ki bo vsakemu zaposlenemu prinesel vsaj kanček zadovoljstva.



Na tem mestu pa ne gre pozabiti, da ni samo materialna stimulacija tista, ki predstavlja zadovoljstvo zaposlenega in ga motivira za večjo produktivnost, temveč so pomembni tudi nematerialni motivacijski dejavniki, kot so na primer napredovanje na delovnem mestu, izobraževanje, pohvale in priznanja, timsko delo...

SISTEM NAGRAJEVANJA

Izgrajen je torej nov sistem nagrajevanja, v katerega se je poskušalo vgraditi elemente, ki bodo motivirali zaposlene za doseganje oz. preseganju ciljev in za dajanje koristnih predlogov. Za to pa je nujno potreben "premik v glavah", s čimer je mišljena "pozitivna" sprememba v razmišljanju zaposlenih. Le tako bo namreč nov sistem nagrajevanja prinesel poslovno pozitivne učinke.



Nekaj več o sistemu nagrajevanja in njegovih elementih pa bomo podrobneje spregovorili v naslednji številki glasila.

Jana ALIČ

KOMENTAR



"Kaj pa zijate? Ali še nikoli niste videli koga, ki ima stanovanje po meri sistema nagrajevanja?"

KADROVSKE NOVICE

ZAPOSLENOST V SEPTEMBRU 1998

30. 9.1998 je bilo zaposlenih 701 delavcev, od tega 323 moških in 378 žensk.

V DROGA d.o.o. BUJE je bilo zaposlenih 23 delavcev.

Prihodi delavcev:

V septembru smo sprejeli 13 novih sodelavcev (4 v PC Gosad, 8 v PC Argo in 1 v PC Začimba).

Odhodi delavcev:

Delovno razmerje je v septembru prenehalo 7 sodelavcem. Razlogi prenehanja so bili naslednji: potek del.razmerja za določen čas (2 delavca), prenehanje del. razmerja zaradi neopravičene odsotnosti (1 delavec), prenehanje del. razmerja kot presežek (4 delavci).

V OKTOBRU PRAZNUJEJO

10-letni delovni jubilej

HRIBAR TOMAŽ iz PC SOLINE
DEBERNARDI NATAŠA iz PC ZAČIMBA
ZRIMŠEK SAŠO iz PC ARGO

20-letni delovni jubilej

BIRSA BORIS iz PC ZAČIMBA
DESSARDO LILIJANA iz PC ZAČIMBA
CICELI DJURO iz OE SKUPNE SLUŽBE - LOGISTIKA
SPREMO DRAGAN iz OE SKUPNE SLUŽBE - MARKETING
DERIN IRENA iz OE SKUPNE SLUŽBE - FINANCE IN EKONOMIKA

30-letni delovni jubilej

UJČIČ MILENA iz OE SKUPNE SLUŽBE - IZVOZ

SODELAVCEM ČESTITAMO OB DELOVNEM JUBILEJU!

Jubilejne nagrade so pripravljene na osnovi 3. točke 50. člena Podjetniške kolektivne pogodbe družbe.

Kadrovska služba

NOVI IZDELKI

NOVI OKUSI V KOŠARICI DROGINIH SADNIH ČAJEV "1001 CVET"

Od septembra Droga nudi svojim kupcem tri nove okuse sadnih čajev:

BRESKEV 60g



HRUŠKA 54g



POMARANČA 50g



Kako ustreči kupcem, ki si želijo novosti in sprememb pri pitju sadnega čaja, ledenega ali toplega napitka?

Z bogato ponudbo arom sadnih čajev 1001 CVET!

Z novo ponudbo sadnih čajev smo košarico arom 1001 CVET obogatili z okusom BREŠKVE, HRUŠKE in POMARANČE. Tudi pri tem izboru smo se potrudili in vam v čajni skodelici zagotovili tipične zadržljivosti treh svežih sadežev.

Izdelki so pakirani v filter in ovojno vrečko. Gramatura ni poenotena, temveč prilagojena značaju posameznega okusa, tako da količina v vrečki zagotovi značilen okus in vonj čajnega napitka.

Priprava napitka je običajna, za popoln izkoristek pa priporočamo, da so vrečke v vodi najmanj 8 minut. Za ledeni čaj pripravimo nekoliko močnejši čaj.

Majda VLAČIČ

ZAČIMBE - "pika na i"

PAPRIKA

Capsicum annum L.
družina razhudnikovke (Solanaceae)
druga imena: španski poper, turški poper, paprika

Splošno o začimbi

Papriko je v Evropo pripeljal iz Haitija Krištof Kolumb leta 1493. Evropejci so jo sprejeli kot okrasni grmiček, šele v šestnajstem stoletju so Madžari spoznali njeno začimbno moč. Od takrat je paprika madžarska nacionalna začimba. Kasneje se je priljubila prav vsem narodom. Sprva so poznali samo sorto ostre paprike, šele po drugi svetovni vojni so s selekcijo vzgojili sladke, nepekoče sorte. Danes poznamo preko **200 vrst** in podvrst te rastline. Plodovi paprike so delno pekoči, sladkasti nepekoči ali zelo pekoči, barve pa od rumenkaste, zelene do temno rdeče. Tudi oblika in velikost plodov sta različni; okrogle, podolgovate, koničaste, drobne nekaj mm in velike do 20 cm. Paprika je enoletna rastlina, ki se razmnožuje samo s semeni. Ostre sorte paprike *Capsicum frutescens* L. (čili, kajenska paprika, kajenski poper) so večletne rastline.

Kot začimbo uporabljamo posušene in zmlate plodove paprike. Rdeča sladka zmlata paprika je priljubljena predvsem zaradi naravnega rdečega barvila, ostra paprika pa še zaradi ostrega pekočega okusa, ki vzbuja apetit in deluje pozitivno na prebavo.

Hranimo jo v temnem in suhem prostoru, ker na svetlobi hitro zgubi rdečo barvo.

Uporaba v kuhinji

S papriko začinjamo dušeno meso po madžarskem receptu (golaž, segedin golaž), pikantne golaževe juhe, omake, ki jih ponudimo k pečenemu mesu, ali omake za polnjene paprike, paprikaš, nekatere zelenjavne



prikuhe iz paradižnika, bučk, melancan in zelene paprike, prebranac, pasulj, liptavski sir.

Nenadomestljiva je pri začinjanju nekaterih klobas. Paprika se dobro ujema s čebulo, česnom, majaronom, kumino, odvisno predvsem od okusa posameznika.

Milo in sladko papriko dodajamo jedem tudi po nekaj žlic. S polostro papriko bodimo že veliko bolj previdni, najbolj pekočo (čili) pa merimo z noževo konico.

Sladko papriko dajemo v jedi že na začetku kuhanja, ostro pa pred koncem kuhanja.

Paprika, ki je prežgana na vroči masti, zgubi svojo lepo barvo in vonj, jed pa zagreni.

ZANIMIVOSTI IZ SVETA ZAČIMB

Kuhati z začimbami pomeni tudi zmanjševati dodane količine sladkorja in soli v hrani.

Z starostno dobo se prag zaznavanja občutka sladkobe, grenkobe ali slanosti zelo spreminja. Pri ljudeh starih 70 let se število okusnih sensorjev zelo zmanjša in zato večkrat jedi presolijo ali presladkajo. Sladkor in sol us-

pešno nadomestimo z bogatejšim začinjanjem. Priporoča se aromatične dišavnice, kot je peteršilj, bazilika, drobnjak, koper, janež, zelena, majaron, pehtran. Za solate se priporoča ostrejše začimbe, ki nadomestijo potrebo po soli oz. povečujejo občutek slanosti (poper ali ostra paprika).

Helena ČOK

NOVE IZKUŠNJE - NOVA SPOZNANJA

PLANTAŽE KAVE POD TROPSKIM SONCEM

S sodelavko Milo Prodan sva bila letos julija na strokovnem potovanju na Sumatri, v Indoneziji. Program potovanja je obsegal ogled plantаж kave, postopke predelave surove kave in postopke priprave kave za izvoz. Ogledali smo si tudi nekaj drugih zanimivih postopkov v tamkajšnji živilski industriji. Celotno organizacijo strokovnega potovanja je vodila ga. Doreen Husodo.

O INDONEZIJI

Indonezija se razteza na dolžini več kot 4800 km med Indijskim in Tihim oceanom. Sestavlja jo 13600 otokov in je tako največja otoška država na svetu. Gostota prebivalstva je na nekaterih otokih med največjimi na svetu. Prestolnica države je Džakarta.

Podnebje je tropsko, brez letnih časov, povprečna letna temperatura je nekaj pod 30°C, zračna vlaga je izredno visoka.

Uradni jezik je bahasa indonezijsčina, obstoja pa še množica dialektov. Prebivalstvo je večinoma muslimansko, nekaj je katoličanov in hindujcev.

KAVA

Indonezija je tretja največja proizvajalka kave v svetu (za Brazilijo in Kolumbijo) in prispeva preko 7% svetovne proizvodnje surove kave. Je največja svetovna proizvajalka kave robusta.

Prve nasade kave so v Indoneziji uvedli Nizozemci v 17. stoletju. V začetku je bila to le arabika, kasneje pa se je iz centralne Afrike razširila tudi robusta. Zaradi idealnih pogojev vzgoje se je proizvodnja kave robusta močno povečala, vzgoja arabike pa se je omejila le na višje ležeče plantaže (preko 1000m). Robusta predstavlja sedaj 90% proizvodnje indonezijske kave. Večino kave pridelajo manjši pridelovalci, ki delno predelano kavo prodajo trgovcem, le-ti pa naprej večjim izvoznikom. Izvozniki kavo pripravijo (čiščenje, sortiranje) do izvozne kvalitete. V zadnjih letih so v Indoneziji uvedli več kvalitetnih standardov za kavo za izvoz in postrili kontrolo, tako da se kvaliteta kave izboljšuje. Poleg glavne proizvodnje robuste se pojavljajo tudi manjše količine prane in neprane arabike ter prane robuste. Glavne izvozne države so Evropa, Japonska in ZDA.

PLANTAŽE IN PREDELAVA KAVE

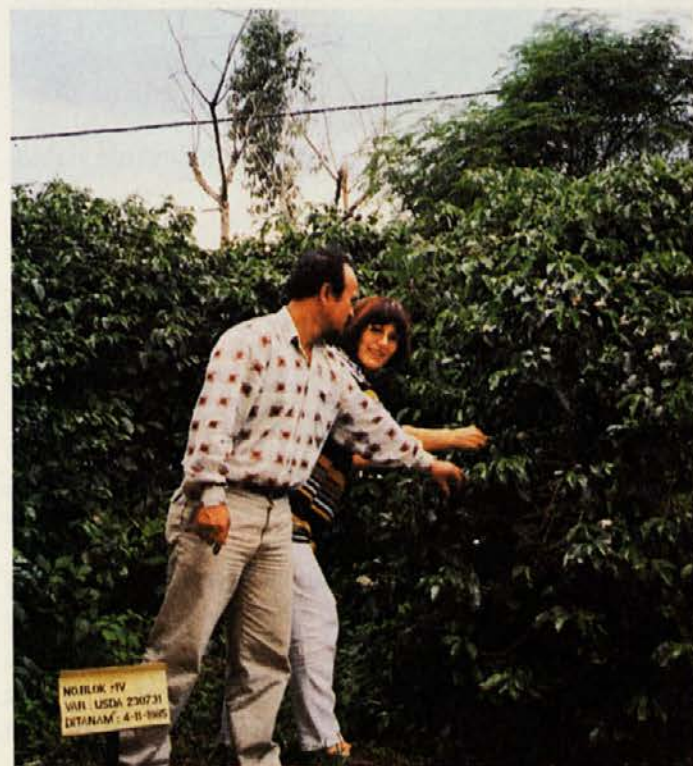
Obiskali smo podjetje Genap Mupakat na severu Sumatre v pokrajni Aceh (Gajah). Plantaže kave so na višini 1500m, pridobiva se le arabika kava in sicer s plantažno vzgojo v senci. Ogledali smo si center za vzgojo sadik kave ter plantažne nasade kave. Kava se predeleluje po mokrem postopku, tako da se pridobiva izključno visoko kvalitetna prana arabika kava. Ogledali smo si postopek predelave kave, ki pa žal ni potekal redno, ker

ni bila sezona obiranja in predelave. Postopek je sledeč:

- prevzem zrelih češenj v zbirni posodi
- ločevanje prezrelih češenj, slabih češenj in različnih nečistoč na podlagi različne specifične teže v vodi
- odstranjevanje pulpe
- fermentacija kave v betonskih fermentacijskih bazenih
- pranje kave v betonskih kanalih
- sušenje kave v pergaminski luski (uporabljajo kombinacijo naravnega sušenja v senci, na soncu in umetnega sušenja)
- skladiščenje posušene kave v pergaminski luski (vlaga cca 12%) - kavo skladiščijo v plastičnih in juta vrečah
- priprava kave za izvoz: odstranjevanje pergaminske luske, čiščenje, sortiranje in polnjenje v juta vreče

Postopek predelave kave je sodobno urejen in opremljen. Kakovost kave kontrolirajo v laboratoriju, ki je prav tako zgledno opremljen.

Pridelujejo tudi "ECO" kavo. Postopek sta certificirali Nizozemska in Švica, ki sta tudi uvoznici te kave. Pri



Nasadi arabice, kavovca na Sumatri - do obiranja še približno dva meseca

NOVE IZKUŠNJE - NOVA SPOZNANJA

vzgoji ECO kave uporabljajo izključno organska gnojila (ostanek pulpe pri predelavi) in ne uporabljajo pesticidov za zatiranje škodljivcev.

PRIPRAVA KAVE ZA IZVOZ

Postopke priprave kave do izvozne kvalitete smo si ogledali v glavnem mestu Sumatre Medanu in sicer v dveh podjetjih:

- Sari Makmur, Medan
- Sidikalng, Medan.

Podjetji odkupujeta ter pripravljata kavo za prodajo in izvoz. Ponujata veliko različnih vrst in kvalitet surove kave: prane in neprane robuste in arabike. Kakovost kontrolirajo v sodobno opremljenih laboratorijih in sicer tako, da najprej ocenijo kakovost zrn in vsebnost vlage, temu pa sledi senzorična ocena napitka ("cup tasting")

Tehnološka opremljenost obeh podjetij je precej podobna, prav tako postopki priprave kave. Postopki so naslednji:

- dosuševanje kave (naravno na soncu ali umetno v sušilniku, do 12-13% vlage)
- poliranje zrn (pri tem se odstrani srebrnkasta "kožica", ki ostane po odstranjevanju pergaminske luske)
- sortiranje (ločevanje na osnovi različne velikosti in specifične teže)
 - po velikosti (screening)
 - po specifični teži (odstranjevanje zrn z različno specifično težo - zlomljena zrna, od insektov napadena zrna, črna zrna,...; odstranjevanje nečistoč)
- izločanje zrn (izločanje slabih zrn: črna zrna, kislajavkasta zrna, prefermentirana zrna, posušene češnje,...)
 - strojno izločanje (deluje na principu različne obarvanosti zrn)
 - ročno izločanje (vizuelni pregled ter ločevanje slabih zrn).

OSTALO

Poleg pridelave in predelave surove kave smo si na Sumatri ogledali tudi druge postopke živilske industrije.

Ogledali smo si predelavo ananasa od sadeža do konzerve v podjetju Agrosari Sentra prima Medan. Postopek je povezan v polavtomatsko linijo z veliko ročnega dela: od lupljenja sadeža in odstranjevanja stržena, rezanja na rezine, zlaganja v pločevinke, zapiranja do steriliziranja in ovijanja z etiketami.

V podjetju Sari Makmur Medan se poleg kave ukvarjajo tudi z odkupom in pripravo začimb (klinčki, poper, ingver) za izvoz. V postopku je zelo veliko ročnega dela: prebiranje, čiščenje, sejanje in polnjenje v vreče.

V Medanu smo si ogledali tudi tovarno MICHIOYO, ki je dobro tehnološko opremljena in izdeluje instant testenine "Mi Goreng".



Iz zrna raste drevo kavovca

Linija vključuje izdelavo testa, valjanje testa, izdelavo rezancev, kuhanje rezancev v pari, cvrtje v olju, sušenje in pakiranje v folijo, v katero dodajo še vrečko z mešanico začimb in glutaminata in vrečko s kokošjim ekstraktom. Izdelek je namenjen hitri pripravi in širokemu krogu kupcev.

Tovarna je sodobno urejena: delovna obleka poleg halj in čepic vključuje tudi rokavice in zaščito za usta; na posameznih delih linije se izpolnjuje kontrolne liste; redno analizirajo in menjavajo olje za cvrtje.

Izdelek je imel za islamski svet pomembno oznako HALAL. V pogovoru so nam pojasnili, da mora izdelek za pridobitev take oznake izpolnjevati posebne zahteve, kar preverjajo posebni inšpektorji. Poleg strogih higienskih zahtev mora biti izdelek tudi povsem brez alkohola in brez svinjskega mesa, če pa mu je dodano kokošje meso, mora biti pridobljeno le tako, da je žival usmrčena z obglavljanjem.

Poleg predelovalne industrije so bili zanimivi tudi ogledi raznih drugih plantaž. Tako smo videli nasade riža, kakava, palm, kavčuka, cimeta, tapioke,...

Iz Indonezije smo prinesli veliko vtisov in veliko izkušenj. Ogledi vzgoje in postopkov predelave surove kave, ki je v PC Začimba surovina v tehnološkem postopku, so nam dali nove osnove za boljše poznavanje področja kave.

Tega enkratnega potovanja pa se bova spominjala tudi zaradi revščine in umazanije, toplega in vlažnega podnebja in množice ljudi. Vsekakor izkušnja iz povsem tretjega sveta, ki pa ni neprimerljiv z našim.

Klement VALENČAK

MARKETINŠKE NOVICE

Gospa Kazimira Lužnik na Maratonu treh src v Radencih

Gospa Kazimira se je rodila 31. avgusta 1934 v Kanalu ob Soči. Po osnovni in srednji šoli na Primorskem je nadaljevala študij na višji šoli v Ljubljani in prejela diplomu višjega rentgenskega tehnika. Obiskovala je tudi srednjo glasbeno šolo in ima naziv strokovna učiteljica glasbe. Do upokojitve leta 1993 je bila zaposlena v Splošni bolnišnici v Slovenj Gradcu.



Gospa Lužnik s startno številko 10 med tekmovalci

Ljubezen do narave in ljudi ter občutek za zdrav način življenja sta ji vlila veselje do športa: teka, smučanja in kolesarjenja. Tekmovati je začela leta 1981 v Radencih. Udeležila se je tekov po domovini in v tujini, kratkih in maratonov. 8-krat se je udeležila newjorškega maratona, 17-krat maratona v Radencih, maratona na Dunaju se je udeležila 3-krat, tekla je tudi na londonskem in beneškem maratonu, skoraj na vseh malih maratonih kralja Matjaža v Črni na Koroškem in v Slovenj Gradcu. Udeležila se je super maratona Zagreb-Čazma (3x 60 km) in dvakrat 24-urnega teka v Gonarsu v Italiji ter pretekla 160 km in 380 m. Na svetovnem prvenstvu veteranov v atletiki v Buffalu v ZDA je dosegla 5. mesto, lani v Durbanu v Južni Afriki pa je bila osma.

1982. V 16-ih letih je bila odsotna le enkrat in sicer takrat, ko se je udeležila 50. obletnice mature, ki je bila organizirana istočasno kot maraton. Na letošnjem Maratonu treh src je s svojo prisotnostjo bodrila mlado maratonko in jo, ne glede na slabši rezultat, spremljala do cilja. Ponovno je opozorila, da ob takih in podobnih športnih prireditvah sodeluje le iz ljubezni do ljudi in narave.

Razmišljanja gospe Kazimire so vseč tudi delavcem Droge Portorož, zato jo podpiramo v njenih športnih aktivnostih. Ljubezen do narave, skrb za ljudi (potrošnike), vztrajnost pri nastopih in tradicija so lastnosti, ki jih želimo obdržati tudi v naši delniški družbi.

Gospa Kazimira sodeluje na Maratonu src že od leta

Majda VLAČIČ

DOBRO JE VEDETI

(Nadaljevanje iz prejšnje številke)

RAZVOJ VEDE O HRANILNI VREDNOSTI ŽIVIL SKOZI ZGODOVINO PREHRANJEVANJA

(Nekaj o iznajdljivosti legionarjev in judovskih običajih)

RIMSKA LEGIJA

V obdobju nenehne širitve rimskega imperija so pomemben del populacije predstavljali vojaki, ki so se bojevali do meje s Škotsko na eni strani ter do Egipta ter Črnega morja na drugi. Vojakom so dnevno delili žito ali kruh, meso, vino in olje - za stroške prehrane so jih prikrajšali pri plačilu. Tudi sir, zelenjava in sol so bili del njihovih osnovnih obrokov.

Ko so bili legionarji na pohodu, so nosili s seboj srp za žetev žita, kovinsko posodo za kuhanje, kositrno menažo in hrano, ki je zadoščala za tri dni: ladijski prepečenec, posušeno kuhano žito, slanino in kislo vino. Meso so običajno skuhal ali pekli nad ognjem - del običajne vojaške opreme so bila tudi nabodala za raženj. Ročni mlin za pripravo moke in prenosno krušno peč je imela vsaka skupina desetih mož - v času počitka so si vojaki sami namleli moko in spekli kruh. Obroke so popestrili z mesom nalovljene divjadi. Med osvajanjem novih ozemelj so trume vojakov ropale hrano po sovražnikovem ozemlju. Pobirali so poljščine, poleg tega pa so si nalovili tudi živino; iz mleka ovc in koz so znali sami izdelati sir.

Veliko bolje se je seveda godilo poveležnikom. Ti so jedli sveže meso, užitno kačje meso in olive; ni jim primanjkovalo niti popra, plemenitih vin, ribjih omak, šunke in celo ostrig.

Rimska vojska je bila ogromna. Da so lahko oskrbovali garnizone in dostavljali hrano vojakom širom imperija, so morali razviti izredno logistiko. Stroški oskrbe so bili zato zelo visoki. Sčasoma so postali



Tudi kozo so šteli med čiste živali

nevzdržno breme za takratni davčni sistem.

JUDOVSKI OBIČAJI ZNOTRAJ RIMSKEGA IMPERIJA

Na vzhodu so Židje, že v času babilonskega suženjstva (6. st. pr.n.št.), svojo vero iz tempeljskega kulta razvili v zapleten kodeks pravil za vsakdanje življenje, ki je postal podlaga skupne identitete in njihov način življenja. V dobi rimskega imperija se je velika judovska vstaja proti rimski vojski končala z uničenjem jeruzalemskega templja, takrat osrednjega svetišča judovstva. Judovske skupnosti so se zatem razpršile na vse strani, vendar so uspešno ohranjale lastno identiteto. To se je odražalo tudi v svojstvenih pravilih, ki so jih upoštevali pri sestavljanju obrokov hrane.

Njihovi zakoni so delili hrano na

čisto in nečisto. Predvsem se je to nanašalo na meso, pravila pa so bila zelo različna. Ker so kri pojmovali kot osnovno pogonsko silo življenja, je bila v prehrani prepovedana. Živalim so po zakolu odcejali kri - opravilo je imelo značaj obreda. Ribe, ki plavajo s plavutmi in so obdane z luskami, so bile "čiste", jegulje, ki plavajo brez plavuti in so brez lusk, so imeli za nečiste. Krave, ovce in koze, ki so žvečile travo, so bile čiste; prašiči, ki so se težko pasli v čredah in so bili slabo odporni za nomadski način življenja, so bili proglašeni za nečiste. Skozi stoletja so se v njihove kuhinje vrinile jedi, ki so bile značilne za pokrajine, kjer so se naselili; še vedno pa so med živili prevladovale ribe, zelenjava ter sadje.

Nataša GLADOVIČ
(Se nadaljuje)

KNJIŽNE NOVOSTI

Gospodarstvo. Trgovina. Marketing

SMITH, Paul; BERRY, Chris; PULFORD, Alan : STRATEGIC MARKETING COMMUNICATIONS, London, 1997

Knjiga obravnava problem strateškega trženjskega komuniciranja v podjetju. V njej so zbrane nove ideje, modeli in razmišljanja. Avtorji so teorijo združili s praktičnimi primeri, ki pomagajo zgraditi načrt in strategijo komuniciranja podjetja na preprost in lahek način, zahvaljujoč se novemu planskem sistemu imenovanemu SOSTAC. Dobrodošel priročnik za vse, ki se ukvarjajo z marketinškim komuniciranjem.

COOPER, John; LANE, Peter : PRACTICAL MARKETING PLANNING, Macmillan Business, 1997

Knjiga je neke vrste delovni zvezek, ki nazorno opisuje temeljne principe in tehnike trženja. Razdeljena je v dva sklopa. V prvem delu seznanimo bralca s principi in glavnimi sestavinami trženja, drugi del pa je zasnovan kot planski priročnik, ki pomaga bralcu zgraditi celoten marketinški načrt za različne vrste izdelkov in storitev. Knjiga je primerna tako za tržnike kot za tiste, ki bi se radi seznanili z osnovami marketinga.

Organizacija poslovanja Metode komuniciranja

MOŽINA Stane; TAVČAR, Mitja in KNEŽEVIČ, Ana Nuša: POSLOVNO KOMUNICIRANJE, Maribor, Založba Obzorja, 1998

Knjiga Poslovno komuniciranje naj bi bila v vsakdanji rabi managerjev in vseh, ki imajo opravka z poslovanjem, kajti prav vsaka njihova aktivnost zahteva sporočanje ter medsebojno komuniciranje. In le brezhibno komuniciranje je pogoj za uspešno poslovanje.

Zahtevno delo avtorjev Možine, Tavčarja in Kneževičeve temelji na njihovem lastnem znanju ter dolgoletnih pedagoških, svetovalskih in poslovnih izkušnjah. Vanjo so vključili tudi kar največ sodobnih pojmovanj, usmeritev in znanj iz svetovne literature.

Knjiga je razdeljena v 12 med seboj povezanih poglavij, omejenih na komuniciranje z znanimi udeleženci, in se deli na tri širše dele knjige.

Prvi del obravnava osnove poslovnega komuniciranja, njegove koncepte, večine in samo tehnologijo poslovnega komuniciranja. Drugi del obsega glavne vrste poslovnega komuniciranja: poslovni razgovor, sestanek,

nastope, pisno komuniciranje ipd. Tretji del pa je posvečen namenu komuniciranja in njegovi rabi v poslovnem svetu: pogajanjem, prodaji in svetovanju.

Knjiga je grajena na sistematičnem opisovanju konceptov in pregledno predstavlja različne načine in vsebine komuniciranja. Preglednost pa skuša povečati z vrsto modelov in slik.

Vsako poglavje ima uvodni del, ki bralca seznanja s tematiko. Sledi mu jedro, ki je enotno členjeno na podpoglavja in odstavke. Poglavja se zaključujejo s kratkim povzetkom, vprašanji za ponavljanje in testi za vsakdanjo rabo v poslovnem svetu.

Zadnje poglavje, ki ga je napisala gospa Kneževič, se od predhodnih razlikuje tako po stilistiki kot po vsebini.

Avtorica se je pisanja na temo etika, estetika in kultura v poslovnem svetu lotila brez teoretskih zadržkov in je predvsem črpala spoznanja iz svoje bogate prakse ter stalnega opazovanja neposrednega okolja, tako slovenskega kot tujega.

Ekonomika in organizacija podjetja. Veščine prodajanja

SCHIFFMAN, Stephan: ZARES UČINKOVITE TEHNIKE SKLEPANJA POSLOV, Radovljica, Skriptorij, 1994

Avtor Stephan Schiffman, katerega so proglasili za najbolj uspešnega ameriškega korporacijskega predavatelja za ponudbo in prodajo, ima za garancijo 250 tisoč učencev samo v Ameriki. Uspešen je tudi kot prodajalec, saj pravi, da ne bi mogel učiti drugih, če bi sam izgubil stik s stvarnostjo.

Knjiga je namenjena vsem tistim, ki operativno na kakršenkoli način sodelujejo v delu posla, kjer se potrjuje naročilo vključno s predstavitvami, kjer se dokončno opredeljuje besedilo pogodb. Če smo bili doslej v zaključnih delih sklepanja posla bolj ali manj prepuščeni svojemu občutku, nam Stephan v tej knjigi postreže z natančno analizo situacij, v katerih lahko še tako neznamen znak pomeni alarm za reševalno akcijo, saj je posel v zaključni fazi lahko tik pred propadom.

Schiffman nas na primerih pouči, na kaj moramo paziti in čemu se moramo izogibati, da ga ne bomo v zadnjem trenutku polomili, saj se, če posel propade, kilavo sliši, da "nas je občutek prevaral" ali da je "nevem-kaj prišlo vmes".

Ob pomoči preizkušenih Schiffmanovih tehnik se takšnim izgovorom na daleč izognemo. Še več, izognemo se pastem, ki nas čakajo, in brez posebnih težav izpeljemo zadnje predstavitev, podpišemo pogodbo ali dobimo dokončno naročilo.

Računalništvo. Računalniška programska oprema - Software

NEMEC-PEČJAK, Marko: HITRI VODNIK SKOZI MICROSOFT PROJECT 98, 1. Izdaja, Ljubljana, Atlantis, 1998

Za načrtovanje in spremljanje projektov lahko uporabimo različna programska orodja. Med njimi je že dolgo Microsoft Project. Pričujoči vodnik je skromen prispevek k boljši rabi Microsoft Projecta in izboljšanju slovenske projektne kulture.

Vodnik je nastal iz spoznavanja nove različice Microsoft Projecta s pripadajočo dostopno literaturo in iz izkušenj uvajanja dvanajstih korakov projektnega vodenja.

Torej vodnik je namenjen vsem, ki bodo vodili ali delali s pomočjo Microsoft Projecta na katerem koli področju projektne dela, z namenom, da bodo boljše:

- opredeljevali, načrtovali in zasledovali projekte ter njihove naloge,
- bdeli nad večjim obsegom in številom nalog ter izvajalcev,
- opredeljevali odgovornost za kakovostno izvedbo,
- uporabili projektne modele, kot podatkovno zbirko za obvladovanje časovnih in stroškovnih prvin ter potrebnih in razpoložljivih virov.

Proizvodnja in konzerviranje živil. Predelava žita. Proizvodnja živil iz žita

KENT, N. L.; EVERS, A. D.: TECHNOLOGY OF CEREALS, An introduction for students of food science and agriculture, 4th edition, Pergamon, 1994

Bralci prve izdaje bodo opazili, da je v tej (četrti) izdaji spremenjen le vrstni red predstavljenega materiala. Namesto da bi se posvetili ločenim poglavjem, vsakemu žitu posebej, so poglavja v četrti izdaji posvečena različnim predmetom, npr. suho in mokro mletje; priprava sladu; testenine; kuhanje in destiliranje; domača opravila; prehranska in industrijska uporaba; v vsakem od naštetih je imenovano žito, ki je primerno za uporabo.

S takim načinom podajanja snovi lažje primerjamo žita med seboj, pa tudi boljše razumemo snov.

Glavni razlog četrte izdaje je bila posodobitev materiala - vključno s statistiko - medtem ko je ostal poudarek na prehrani, posebno še na vplivih procesiranja na hranljivo vrednost produktov v primerjavi z presnim žitom.

Alenka KUBIK

POČITNIKOVANJE

ZIMSKI ODDIH NA JURGOVEM

Apartma s šestimi ležišči CENA 4.200 SIT dnevno za apartma

Apartma s štirimi ležišči CENA 2.800 SIT dnevno za apartma

TERMINI: apartma, šest ležišč:

9. 1. 99 do 31. 1. 99

6. 2. 99 do 20. 2. 99

27. 2. 99 do 13. 3. 99

apartma, šest ležišč 9. 1. 99 do 31. 1. 99

6. 2. 99 do 13. 2. 99

27. 2. 99 do 13. 3. 99

apartma, štiri ležišča 9. 1. 99 do 31. 1. 99

6. 2. 99 do 20. 2. 99

27. 2. 99 do 13. 3. 99.

Menjava gostov ob sobotah.

V apartmajski hiši Jurgovo imate na razpolago funkcionalno opremljen apartma. V hiši je tudi savna. Živila lahko naročite pri hišniku, sicer pa je v istem objektu kuhinja s pestro ponudbo hrane in pijače.

ROK ZA PRIJAVO: 16. november 1998

PRIJAVNICE DOBITE V TAJNIŠTVU PROFITNEGA CENTRA ALI SLUŽBAH.

Prijavnico naslovite:

DROGA d.d. Portorož

Skupne službe-splošna služba, počitnikovanje.
6320 PORTOROŽ, Obala 27

Komisija bo prijavnice obravnavala in določila prioritetni vrstni red po veljavnem točkovniku.

ODLOČITE SE ZA ZIMSKI ODDIH ŽE JESENI!



DROGINI IZLETI

SARDINSKE SKALE IN ZELENA TOSCANA

Če se Španci srečujejo na bikoborbah, Nemci v pivnicah, Angleži pri golfu (to zadnje skušajo posnemati tudi nekateri naši rojaki, vendar jim za kaj takega manjkata prefinjen stil in šarm tradicije) in tako naprej, potem se Slovenci še najraje spoznavamo na skupinskih izletih.



Čepeči, sedeči in stoječi - vsi pa vžičeni nad Smaragdno obalo

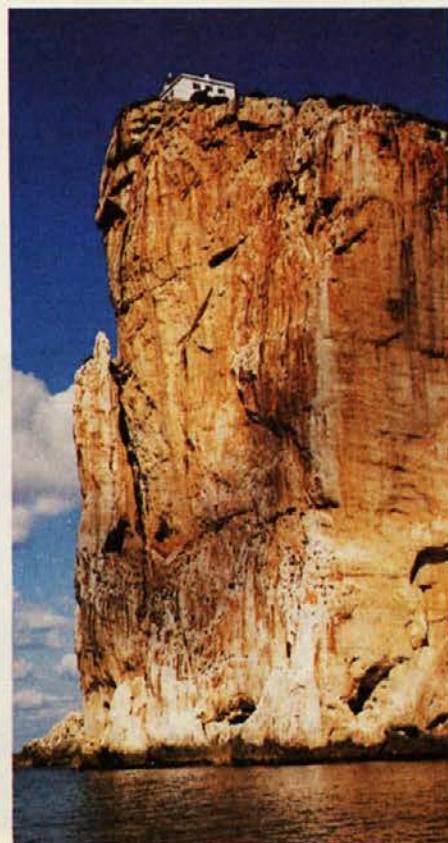
Izlet je dogodek, ki ljudi prestavi iz njihovega vsakdana v čisto druge, včasih prav nenavadne okoliščine. Le-te pomagajo ljudem, da pri svojih dolgoletnih sodelavcih odkrijejo lastnosti, o katerih se jim do tedaj ni niti sanjalo. Odkrijejo, na primer, kako nekateri med vožnjo spijo z odprtimi usti, kako drugi skrbno zamujajo vse dogovorjene ure odhoda ali srečanja na dogovorjenem mestu, kako tretji zbolijo, če ne smejo godrnjati nad slehernim dogodkom med izletom in tako naprej; edino tistega, ki med vožnjo v avtobusu skrivaj sezuje čevlje in z vonjem nogavic zastruplja zrak - tistega pa nikoli ne odkrijejo...

Tak družabni dogodek je bil tudi Drogini oktobrski izlet na Sardinijo in v Toscano. Še najbolj je bil podoben risanki. Vsak dan smo namreč vsaj dvakrat koga izgubili. Običajno smo zatem izgubili tudi prostovoljce, ki so odšli na lov za izgubljenimi. Nagon po samoohranitvi jih je nato pripeljal nazaj v varno okrilje avto-

busa. Približno polovica skupine je zmeraj vedela, kje nas bo čakal avtobus (ali pa je kvečjemu za dve ulici zgrešila zborna mesto), druga polovica pa je o tem samo ugibala; vendar se je na koncu le vse srečno izteklo, ker je ponavadi ta ali oni pravočasno zagledal vodiča in mu sledil, za njim pa curek ostalih. Kadar smo bili siti, je vsepovsod mrgolelo restavracij in prodajaln sendvičev; ko pa nas je grudila lakota, v celi mestni četrti nismo našli niti navadne pekarnice. Vsakokrat, ko je šofer zgrešil križišče ali zapeljal v mesto po napačni ulici, smo si lahko (izven programa in torej brezplačno) ogledali tudi predele, za katerih lepote bi bili drugače prikrajšani.

Doživeli pa smo tudi edinstveno izkušnjo - vožnjo s trajektom in spanje v ladijskih kabinah. Doživeli smo nepozaben prizor, kakršnega je nudil s palube pogled na skalnato sardinsko obalo tik pred sončnim vzhodom. Videli smo bele peščene obale

in igro žarkov v smaragdno zeleni vodi in videli smo odseve skal v kristalno čistih globinah. Vozili smo se skozi nasade košatih plutovcev in mimo ponosnih, od vetra razmršenih evkaliptusov. Obiskali smo izkopenine pradavnih nuraških naselij in se z zadržanim dihom dotikali zidov iz nekega neskončno oddaljenega časa. Strmeli smo nad silnimi utrdbamami na visokih pečinah in občudovali divjo, tiho lepoto sardinske pokrajine. Prevzela sta nas resnoba kamnitih, z makijo obraščenih pobočij in veter, ki že tisoletja kleše granitne skale. Nič manj nas ni prevzela izredna prijaznost domačinov.



Rt Caccia pri Algheru

DROGINI IZLETI



Porto Corvo - pribežališče princev, igralcev in drugih bogatih brezdelnežev

Vračali smo se skozi zeleno Toscano in zavili v Lucco, Piso in Firenze. Čas nam ni dovolil, da bi si ogledali kaj več kot ducat ali dva najpomembnejših znamenitosti. Vseeno smo videli nekaj nesmrtnih umetnin; vse mogoče rase in ljudstva se gnetejo ob njihovih nogah. Z drugih koncev sveta pridejo, da bi jih lahko občudovali od blizu in se jih dotaknili:

cerkve, trgi in palače - najlepše od vsega, kar so ustvarili genialni arhitekti prejšnjih stoletij, kipi in freske umetnikov, katerih imena poznavalci izgovarjajo spoštljivo. Hiteli smo preko stopnišč in tlakov, koder so nekoč stopali mogočni plemiči, ter se zlivali z rekami tujcev, ki so, kot mi, romali do številnih svetišč umetnosti.



Zgodnji večer v Firencah

Potovanje v druge dežele in kraje (tuje ali domače) je bogastvo, katerega vam ne more nihče ukrasti. Tudi zgoreti ne more niti izgubiti na vrednosti. Dotik sveta, o katerem smo do tedaj le čitali ali sanjali, nas napolni s spoznanjem o vrednotah, ki so nesmrtni. Srečanje s preteklostjo nas pouči o naši lastni vlogi v svetu.



Prav je, ako ob tej priliki izrečem besedo zahvale osebi, ki se dogovarja, pregovarja, pogaja, skratka - ki se "cenka" s turističnimi agencijami in išče najboljše (in za vsak žep dosegljive) ponudbe izletov za Drogine uslužbenke: v imenu izletnikov, večrajšnjih in jutrišnjih, se zahvaljujem gospe DRAGICI MEKIŠ, ki se trudi ne samo okrog same uresničitve izleta, ampak s pomočjo raznih pozornosti do udeležencev tudi poskrbi za prijetno vzdušje. S to in ono "pogruntavščino" popestri marsikatero uro sicer monotone vožnje; morda ni treba še posebej poudariti, da so vse te dodatne iznajdljivosti izključno sad njene dobre volje.

Tekst: Sonja POŽAR
Slike: Dragica MEKIŠ

DROGINI IZLETI



Ponte alto nad reko Arno - samo ena od mnogih znamenitosti v Firencah

NAMIG ZA IZLET

CESTA KLOPOTCEV

Ker je jesensko vreme še zmeraj lepo, se lahko odpravimo na enodnevnne izlete ali pa si z izletom popestrimo konec tedna. Tokrat vam predlagamo zanimivo in lepo pot - cesto klopotcev.

Ako greste proti Središču ob Dravi obiskat PC GOSAD, si vzemite nekaj ur časa in se zapeljite po CESTI KLOPOTCEV, ki se prične v Ptuj in pelje po bogatih predelih vinorodnih HALOZ in SLOVENSkih GORIC. V nasprotju s planinskimi potmi se po cesti klopotcev peljemo z avtomobilom med goricami, do prijaznih in malce skrivnostnih zidanic, vinotočev, gostiln in kmetij s kmečkim turizmom.

Naša pot se prične v Ptuj, vzemimo si toliko časa, da jo vsaj v mislih in s prstom po zemljevidu prepeljemo v celoti.: PTUJ - PTUJSKA GORA (cerkev smo si že ogledali v

eni od prejšnjih števil) - DOLENA - RODNI VRH - GORICA - PODLEHNIK - CIRKULANE - BORL (grad je bil opisan v eni od števil Našega glasu), od tu dalje je pot povezana z ormoško vinsko cesto, gremo lahko tudi po hrvaški strani. Iz Ormoža nas pelje pot do VELIKE NEDELJE, SODENC in PODGORC.

Če nam čas dopušča, si na prvem delu ceste klopotcev lahko ogledamo grad TURNIŠČE. Za dolgim obzidjem, sredi bogatega parka z ribnikom, stoji zgodnjebaročni grad. Leta 1676 je posest s poslopjem preš-



NAMIG ZA IZLET

la v roke grofov THURNOV. Grad je nastal kot središče že prej obstoječe obširne zemljiške posesti, ki se je razprostirala po Halozah in Dravskem polju.

Zapeljite se po tej cesti in videli boste, kako lepo je preživeti nekaj ur brez mestnega vrveža. Prihodnjic si bomo ogledali ORMOŠKO VINSKO CESTO, ki pelje čez Jeruzalem in zajema tudi okolico Središča ob Dravi.

Danica KRAJNC



Gorca

ZANIMIVOSTI IZ SVETA

KAR STE MISLILI DA ZANESLJIVO VESTE, PA VENDARLE NE VESTE

Srcce bije levo

Napačno. Naše srce ne bije ne levo ne desno, ampak v sredini. Srce je namreč v sredini prsnega koša, tik za prsnico, med levim in desnim pljučnim krilom.

Sloni se bojijo miši

Nikakor. Profesor Frzimek je naredil poskus: med slone je spustil miši in sloni nikakor niso zbežali in prestrašeno trobili. Z rilci so ovohali miši in jih nazadnje z nogami zmečkali.

Zgodbica o slonih in miših je nastala, ker so debelokožci sicer plašni, takoj ko za njimi ali pod njimi kaj zašumi.

Eva je v rajju odtrgala z drevesa jabolko

Ne drži. V svetem pismu ni omenjeno jabolko kot prepovedan sad. Na Bližnjem vzhodu v zgodnjem obdobju jabolok sploh niso poznali. V sve-

tem pismu piše, da smeta Adam in Eva jesti sadje z vseh dreves, le z drevesa (spoznanja) sredi vrta ne. Verjetno je šlo za figovo drevo, saj sta se po zaužitju prepovedanega sadeža Adam in Eva pokrila z figovimi listi (ker ju je postalo sram, ko sta spoznala, da sta gola). Jabolko verjetno izvira iz mitov Keltov in Grkov. Zanje je bilo jabolko simbol boginje ljubezni.

Hamburger je dobil ime po šunki (angl. Ham)

Zmota. V resnici imajo hamburgerji čisto preprosto ime po Hamburgu. Prvotno je bilo to navadno sesekljano meso. Hamburški izseljenci so

metodo sesekljanega mesa prinesli v Ameriko. Tam so to meso, da bi prihranili jedilni pribor, lepo stisnili v prerezano bombico. Na svetovni razstavi leta 1904 v St. Louisu so te kruhke s sesekljanim mesom prodajali še pod imenom hamburg. Šele kasneje so dodali še -er.

Alenka KUBIK

NAGRADNA IGRA

ODGOVOR NA NAGRADNO UGANKO

Kaj predstavlja fotografija?

se glasi:

IGRO SVETLOBE NA ULICI

Srečni izžrebanci, ki bodo preživeli teden dni v toplicah Dobrna so:

Milena Stanojevič
Marija Mekiš
Martin Gladovič.

Želimo Vam prijetno dopustovanje.



KUNIGUNDINI ZAUPNI POMENKI

Draga Kunigunda,
imam dve vprašanji:

- 1) Ali še velja prepoved poslušanja radijskega programa med delovnim časom?
- 2) Ali so pristojne službe medtem uvedle kakšen drug način zvočnega obveščanja delavcev o bližajoči se katastrofi - poplavi, tornadu, potresu, vojski ali revoluciji (kar običajno radijske postaje obveščajo preko sprejemnikov)?

Paničar

- 1) Prepoved še ni bila uradno preklicana, neuradno pa se je že davno nihče ne drži.
- 2) Pristojne službe tega niso storile iz dveh razlogov:
 - a) da med delavci ne bi zavladala panika
 - b) ker se itak nihče ne drži prepovedi iz vprašanja in odgovora pod številko 1.

Draga Kunigunda,
razmišljam o inovaciji, s pomočjo katere bi lahko zmanjšali stroške proizvodnje. Zanima me, ali naj o tem obvestim najprej svojega nadrejenega ali pa je za realizacijo in nagrajevanje inovacij pristojna kakšna komisija. Prosim za odgovor.

Izumitelj

Kolikor poznam te reči pri nas, bo še najbolje, ako inovacijo prijaviš državnemu uradu za patente - tako boš imel vsaj malo upanja, da ti bodo prej ali slej odrinili kakšen tolar nagrade. V Sloveniji namreč, žal, še vedno traja epidemija nevoščljivosti, kar ima za posledico namerno zavračanje dobrih zamisli.

Draga Kunigunda,
imam šefico, ki zelo nedvoumno kaže, kaj si želi od mene. Ker je čedna, me srce vleče k njej, možgani pa mi to odsvetujejo. Koga naj ubogam?

Koprnelič

Vprašaj še kakšen tretji organ, kaj predlaga...

Draga Kunigunda,
sem pripravnica in še kar čedna. Zelo se bojim spolnega nadlegovanja, o katerem sem precej čitala. Kako je s tem v Drogi?

Rosica

Kar mirno kri! Če ne boš hodila na sestanke, kjer udeleženci drug drugega **CENZURA!**, se ti ni treba ničesar bati.

Draga Kunigunda,
delaven sem in zelo se trudim, kljub temu pa me šef zmeraj preskoči, ko je čas za kakšno nagrado. Dobivajo jih samo tisti, ki trobijo v njegov rog in hinavčijo okrog njega. Kaj naj storim?

Črno živinčce

Prav ti je, kaj pa izgubljaš čas z delavnostjo!

Draga Kunigunda,
zanima me sledeče: če bo Slovenija stopila v EGS - kakšen bo potem odnos med Drogo in njenimi tujimi, evropskimi partnerji?

Politikant


Že sedaj so zelo dobri, potem pa bodo naravnost odlični, saj bodo odpadle obmejne formalnosti in nam torej ne bo več treba zgubljeni živcev zaradi njihovih napak pri dobavah.



KOTIČEK KAR TAKO




"Čuden patron je tale moj pastir: certificiral me je in zdaj zahteva kakovostno mleko, hrani me pa še zmeraj z nekakovostnim zeljem iz prejšnjega sistema nagrajevanja!"



DROGA
PORTOROŽ

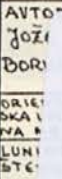
NAGRADNA KRIŽANKA ŠT. 10



SEKIRA ZA TESANJE

IZDEL. VALEC OPEK

LA DO - AMBRIZIO ANGLEŠKA IGRAČKA (DEBORAH)





11434/40.1998

NAŠ GLAS

199802213, 10

COBISS #

		<p><i>Draga</i></p> <p>STARA KNOTA ZA PRITISK</p> <p>LATINI - ZEM</p>	<p>SLOVENSKI ALPINIST ČESEN</p> <p>SL. PEVKA AMBROŽ PAS PRI KIMONU (IZ ZRK: DOL)</p>							<p>DRAGO TRŠAR</p> <p>PRIKO - RIBEČ V CIRKUSU</p>
VRSTA MANJŠE PUŠKE										 <p>SHAKES - PEARJEV KRALJ (IZ ZRK: EARL)</p>
NEKDANJI ALBAN - SKI POLTIK ALIA										
ETIOP - SKI GOSPOD (IZ ZRK: TAO)										
ČARGO IVAN										
GREKI MITO - LOŠKI VELIKAN (IZ ZRK: TENJA)										
<p>ROBOTIJA</p> <p><i>Naš Glas</i></p> <p>PTICA UJEDA, BRŠE HAR</p>										
OČE (LJUBKI)										
KRATICA ZA SLO - VENSKO DENARNIČNO ČVOTO										
PRIVR - ŽENEČ ANIMIRAN										
IZDEL. VALEC RAKET										

REŠITEV KRIŽANKE ŠT. 9

VODORAVNO: BIANKO, ČU, ANTARA, BERT, SVETE, POŠTA, TA, GROB, BARVNA PREOBL(EKA), MAR, LIN, ANDRE, AMANDMA, JAZ, RAK, LISTEK, ODTEK, SANA, IVO, SADRAR, OST, KR, JA, TT, RA, DALMATIN, ANKARAN, DENARNICA, KANTON, OŽE, TEMA.

GESLO KRIŽANKE: MAESTRO - BARVNA PREOBLEKA

Število prispelih rešenih križank je bilo 70. Tričlansko komisijo so sestavljale: Tjaša Ulčar Jesih, Katja Uljan in Majda Vlačič. Nagrajenci prejmejo izdelke DROGE (po lastnem okusu) in so naslednji: 1. nagrado - v vrednosti 5.000 SIT prejme ANA SERGAŠ, Dragonja; 2. nagrado - v vrednosti 3.000 SIT prejme MAJDA MILIČ iz Sečovelj, 3. nagrado - v vrednosti 1.000 SIT prejme BIJELIČ DRAGICA, PC Argo. Nagrajencem čestitamo, za nagrade pa pokličite sodelavko v marketingu, prijazno gospo Marijo Mekiš, na tel. 066/648 040 (PC Argo, vzorčno skladišče), ki bo oblikovala paket po vaši želji. Rešitve objavljene križanke pričakujemo do petka 13. novembra, na naslov: Droga Portorož, Marketing, Obala 27. Reševalce naprošamo, da na kuverto pripišejo "Za nagradno križanko št. 10".