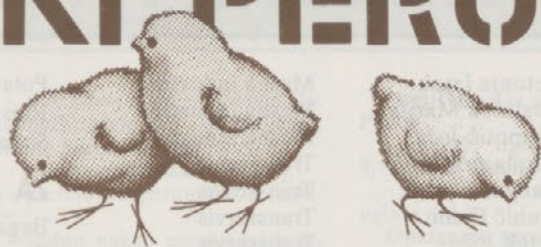


PTUJSKI PERUTNINAR



|| 325451

GLASILO DELOVNEGA KOLEKTIVA IN KOOPERANTOV PERUTNINE PTUJ • LETO XVIII. • ŠTEVILKA 2 • AVGUST 1994

DAN PERUTNINE 1994

Delavci, upokojeanci in združniki Perutnine se bomo po treh letih ponovno srečali 10. septembra na našem tradicionalnem prazniku - DNEVU PERUTNINE. Mnogi ste si takšno obliko druženja zelo želeli, res pa je, da se najdejo posamezniki, ki nergajo čez prireditve, kot nekateri pač čez vse, kar njim osebno ne godi. Sicer pa pravimo, da za vse niti Bog ni.

Prireditve bo torej v soboto 10. septembra. Tudi, če bo slabo vreme. V takem primeru bo na voljo velik prazen hangar in morebiti še kaj. Prav zato smo srečanje organizirali na letališču. Program bo podoben kot prejšnja leta, pa vendar drugačen. Po bogatem programu letalcev, padalcev in balonarjev Aerokluba Ptuj se vam bodo prvič "pri nas" predstavile ptujske mažoretke ob spremljavi Ptujkega pihalnega orkestra. V govorih bomo skopi, zato bo ostalo veliko časa za razvedrilo. Za dobro voljo bosta poskrbeli Tof s svojim butikom in ansambel Vesna z ugledno pevko Ireno Vrčkovnik. Le kdo jim ne bi prislunil.

Ob dnevu Perutnine bodo tokrat prvič podeljene tudi jubilejne - zaslužne značke za zvestobo kolektivu in delu in sicer bronsta za dopolnjenih 10 let neprekinjenega dela v podjetju v tekočem letu, srebrna za 20 let in zlata za 30 let neprekinjenega dela v Perutnini Ptuj. (Naj povem da bosta srebrna in zlata res vsebovali nekaj teh

žlahtnih kovin). Žal ne bodo podeljene na prireditvi, ker je število dobitnikov dokaj veliko in bi se zadeva močno zavlekla, zato pa na naslednjih straneh objavljamo imena vseh prejemnikov teh zasluženih odličij. Značke bo vsakemu posamezniku vročil predsednik podjetja ob ustrezni priložnosti.

Naj povemo še to, da je prav na dan Perutnine na letališču v Moškanjih mednarodno balonarsko tekmovanje. Torej bo tam ves dan kaj videti, zato ne bi kazalo zamuditi začetka programa, da ne boste slabe volje, če boste zamudili kaj zanimivega, še zlasti Tofovega butika, ki ga tako radi poslušamo po radiu, tam pa ga bomo lahko spremljali v živo. Ne računajte torej na zamudo, da ne boste presenečeni. Presenečeni pa boste (oziroma ste najbrž bili) glede delitve bonov. Prebroditi gospodarske težave, v kakšnih smo se znašli v letu 1991, v tako kratkem času, je brez dvoma odraz zrelosti in trdne volje kolektiva, ki mu brez dvoma kaže zaupati. Izraz zaupanja vodstva podjetja v resnost kolektiva je poleg drugega tudi v tem, da ste bone za jedi in pijače že prejeli. (Ne pozabite jih doma). Kljub temu, da imate bone v žepu pa ne zamudite zanimivega programa. Tudi letalci vam bodo popestrili srečanje.

Če bo količjak ugodno vreme, verjamemo, da bo, se bo na letališču zbrala tisočera množica. Za vse bo poskrbljeno. Za parkirišča bo-

do poskrbeli člani aerokluba, za stežbo pa izkušeni delavci Gastroja. Ker pa se ne bomo vračali vsi naenkrat, ne poskušajte koga zaparkirati ali pustiti svoje vozilo celo ob cesti do letališča. Zaradi gneče s pločevinastimi konjički ali morebitne druge intervencije bi v primeru napačnega parkiranja lahko prišlo do poškodbe vašega vozila. Temu se izognite tako, da upoštevate navodila redarjev na parkiriščih.

Tudi za tiste, ki nimajo lastnega prevoza, ali ga ne želi-

jo, bo poskrbljeno. Izpred poslovnega centra (uprave) Perutnine bo zbrane goste odpeljal posebni avtobus ob 16.15 in ob 17.15, po potrebi pa še vmes. S Ptuja v Moškanjce pa vozi tudi več rednih potniških vlakov. S prireditvenega prostora v Ptuj pa bo vozil avtobus ob 22 in 24 uri.

Da ne boste zamudili česa zanimivega, vas seznanjamo še s celotnim programom prireditve.

Za prireditveni odbor
Lojze Cajnko

PROGRAM DNEVA PERUTNINE PTUJ 1994

Program Aerokluba Ptuj in istočasni nastop Pihalnega orkestra Ptuj.

Tonska priprava ansambla Vesna.

Nastop ptujskih mažoret ob glasbi Pihalnega orkestra Ptuj.

Govor predsednika podjetja.

Voditeljica prečita sklep o dodelitvi jubiljenih značk za zvestobo kolektivu in delu.

Glasbeni nastop.

Nastop Toneta Fornezzija-Tofa z njegovo skupino.

Začetek zabavnega programa z godbo ansambla Vesna in Ireno Vrčkovnik.

Pa nasvidenje in obilo prijetnega razpoloženja.



JUBILEJNE ZNAČKE PREJMEJO

ZA 10 LET DELA V PP

Bračič Jožef	Tovarna krmil
Pernek Janez	Tovarna krmil
Dovečar Slavko	Živa proizvodnja
Jelen Mirko	Živa proizvodnja
Jurjec Edvard	Živa proizvodnja
Kolednik Zoran	Živa proizvodnja
Letonja Srečko	Živa proizvodnja
Medved Zvonko	Živa proizvodnja
Meznarič Ida	Živa proizvodnja
Petek Janko	Živa proizvodnja
Petrovič Marija	Živa proizvodnja
Podgoršek Anica	Živa proizvodnja
Rajh Franc	Živa proizvodnja
Vernik Miran	Živa proizvodnja
Vilčnik Stanislav	Živa proizvodnja
Vozlič Pavla	Živa proizvodnja
Anžel Milena	Mesna industrija
Arbaiter Silva	Mesna industrija
Arnuš Silvo	Mesna industrija
Babusek Vladimira	Mesna industrija
Bedrač Vojko	Mesna industrija
Božičko Dragica	Mesna industrija
Bratušek Stanko	Mesna industrija
Breg Marjan	Mesna industrija
Brglez Alenka	Mesna industrija
Colnarič Zdenka	Mesna industrija
Dizdarevič Justina	Mesna industrija
Ducman Zdenka	Mesna industrija
Dukarič Darinka	Mesna industrija
Fajfar Jožefa	Mesna industrija
Ficko Karolina	Mesna industrija
Fideršek Katarina	Mesna industrija
Furman Danica	Mesna industrija
Golob Matilda	Mesna industrija
Horvat Irena	Mesna industrija
Horvat Sonja	Mesna industrija
Hrga Zdenka	Mesna industrija
Jurič Marija	Mesna industrija
Kekec Slavko	Mesna industrija
Kirbiš Slavko	Mesna industrija
Kolarič Angela	Mesna industrija
Koren Marjan	Mesna industrija
Lah Konrad	Mesna industrija
Lončarič Janez	Mesna industrija
Meglič Elizabeta	Mesna industrija
Merc Kristina	Mesna industrija
Milošič Milica	Mesna industrija
Mlakar Kristina	Mesna industrija
Mlakar Slavko	Mesna industrija
Mlakar Stojan	Mesna industrija
Peklič Anton	Mesna industrija
Petrovič Terezija	Mesna industrija
Podgoršek Marica	Mesna industrija
Rodošek Marjana	Mesna industrija
Simonič Slavica	Mesna industrija
Sladnjak Ida	Mesna industrija
Starčič Jožica	Mesna industrija
Vidovič Irena	Mesna industrija
Vinko Katarina	Mesna industrija
Šegula Elizabeta	Mesna industrija
Šilak Jožef	Mesna industrija
Štopfer Milena	Mesna industrija
Žunko Irena	Mesna industrija
Žuran Terezija	Mesna industrija
Čeh Silvo	Mesna industrija
Čeh Vlado	Mesna industrija
Karneža Milan	Mesna industrija
Klinc Jožica	Mesna industrija
Krajnc Otilija	Mesna industrija

Letonja Iztok
Lozinšek Marija
Vaupotič Jože
Furman Anton
Habjanič Franc
Muhič Franc
Petek Jože
Žafran Ljubo
Fröhlich Bronislava
Lepej Stanislav
Prapotnik Tanja
Rajkovača Helena
Čander Cvetka
Bezjak Mira
Predikaka Jožica
Štumberger Marija
Horvat Janez

ZA 20 LET DELA V PP

Drevenšek Cvetka	Tovarna krmil
Plošinjak Janez	Tovarna krmil
Beber Alojz	Živa proizvodnja
Kores Terezija	Živa proizvodnja
Lozinšek Ana	Živa proizvodnja
Medved Anton	Živa proizvodnja
Polajžer Marija	Živa proizvodnja
Valentan Janez	Živa proizvodnja
Valentan Jožica	Živa proizvodnja
Verhovšek Ivana	Živa proizvodnja
Zemljič Mihael	Živa proizvodnja
Šeruga Janez	Živa proizvodnja
Bedrač Anica	Mesna industrija
Cigula Franc	Mesna industrija
Djonšek Filomena	Mesna industrija
Jakovič Ljuba	Mesna industrija
Matjašič Branko	Mesna industrija
Matjašič Franc	Mesna industrija
Pintarič Milan	Mesna industrija
Podgoršek Srečko	Mesna industrija
Repec Rudolf	Mesna industrija
Težak Milan	Mesna industrija
Travnikar Milan	Mesna industrija
Vidovič Alojz	Mesna industrija
Šprah Jože	Mesna industrija
Štrucl Angela	Mesna industrija
Milošič Roman	Mesna industrija
Nemec Martin	Mesna industrija
Petek Angela	Mesna industrija
Zorko Srečko	Mesna industrija
Šalamun Tatjana	Mesna industrija
Grahl Ivan	Transservis
Mikša Martin	Transservis
Blažek Anton	Transservis
Cafuta Anton	Transservis
Ferlež Franc	Transservis
Flos Jože	Transservis
Golob Franc	Transservis
Prelog Andrej	Transservis
Topolovec Jože	Transservis
Voglar Anton	Trgovina
Bauman Mirko	Trgovina
Božič Andrej	Trgovina
Jurkovič Peter	Trgovina
Markež Stanko	Trgovina
Tovornik Alojz	Trgovina
Zajšek Alojz	Trgovina
Čeh Ivan	Trgovina
Gradišnik Milena	Strokovne službe
Hentak Marijana	Strokovne službe
Orešek Angela	Strokovne službe
Pernat Stanko	Strokovne službe

Mesna industrija
Mesna industrija
Mesna industrija
Transservis
Transservis
Transservis
Transservis
Trgovina
Trgovina
Trgovina
Trgovina
Trgovina
Trgovina
Strokovne službe
Strokovne službe
Strokovne službe
Ptujska tiskarna

Polanec Marija	Strokovne službe
Rep Marija	Strokovne službe
Sagadin Kristina	Strokovne službe

ZA 30 LET DELA V PP

Began Franc	Tovarna krmil
Bombek Milan	Tovarna krmil
Turnšek Janez	Tovarna krmil
Zobič Anica	Tovarna krmil
Babusek Branko	Živa proizvodnja
Krajnc Terezija	Živa proizvodnja
Matjašič Ivanka	Živa proizvodnja
Ramot Berta	Živa proizvodnja
Toplak Jožica	Živa proizvodnja
Vidovič Marija	Živa proizvodnja
Živič Terezija	Mesna industrija
Cafuta Janez	Mesna industrija
Debeljak Marija	Mesna industrija
Kirbiš Angela	Mesna industrija
Koderman Angela	Mesna industrija
Kostanjevec Terezija	Mesna industrija
Novak Anica	Mesna industrija
Peršuh Angela	Mesna industrija
Popošek Anica	Mesna industrija
Rogina Berta	Mesna industrija
Šara Erih	Mesna industrija
Čeh Berta	Mesna industrija
Černivec Marija	Mesna industrija
Rebernak Viktor	Mesna industrija
Kolarič Genovefa	Transservis
Brglez Adolf	Transservis
Kostanjevec Terezija	Trgovina
Cajnko Alojz	Strokovne službe
Gojkovič Marija	Strokovne službe
Luževič Antonija	Strokovne službe
Mlakar Martin	Strokovne službe
Zelenko Frančka	Strokovne službe
Zupanič Ivan	Strokovne službe

ODSLEJ TUDI PIZZE PP

Popularno pizzo odslej lahko dobite tudi v naši restavraciji na Novem trgu. .

Na voljo so tri vrste teh zlasti za mlade popularnih jedi in sicer:

PP PIZZA POETOVIA: PP šunkarica, sir, šunka, gobice; 400,00 SIT

PP PIZZA BURGER: PP burger, sir šunka, gobice; 370,00 SIT

PP PIZZA KOKO: Koko salama, sir, šunka, gobice; 370,00 SIT

Poslovodja Ivan Čeh pravi, da je odziv na novost ugoden in da potrošniki izdelke pohvalijo. Poskusite še vi.

SPREMLJANJE ODZIVA POTROŠNIKOV NA OGLAŠEVALSKO AKCIJO

V podjetju PERUTNINA PTUJ smo skupaj z agencijo KOMPAS DESIGN pripravili image akcijo tržnega komuniciranja. V mesecu juniju je na prodajnih mestih po vsej Sloveniji tekla promocijsko-prodajna akcija: Piščanec po Ptujsko. Temu dejstvu pa sta bila prilagojena tudi potek in zasnova oglaševanja na televiziji, radiu ter velikih obcestnih plakatih.

Po zaključku oglaševalske akcije smo v tednu od 4/7 do 10/7-1994 izvedli merjenje, da bi na tej podlagi ugotovili:

- odziv potrošnikov na oglaševalsko akcijo Perutnina Ptuj ter
- pozicijo podjetja Perutnina Ptuj v Sloveniji

Metoda

Odziv potrošnikov na oglaševalsko akcijo in pozicijo podjetja Perutnina Ptuj smo merili s standardnim paketom, ki je vključeval:

- spontani priklic reklame "PERUTNINA PTUJ"
- olajšani priklic (podvprašanje, vezano na reklame za perutninske izdelke),
- prepoznavanje te reklame,
- všečnost reklame,
- pomnjenje in opis vsebine reklame,
- razumevanje sporočila reklame,
- kredibilnost sporočila,

- gledalčevo oceno spremembe nakupnih preferenc za blagovno znamko Perutnina Ptuj,
- priklic perutninskih podjetij,
- preferenco perutninskih izdelkov,
- zadnji nakup perutninskih izdelkov,
- nakupne namere potrošnikov perutninskih izdelkov,
- prepoznavanje podjetja Perutnina Ptuj.

V standardni paket smo dodali še vprašanja o:

- prepoznavanju radijskega oglasa "PERUTNINA PTUJ"
- všečnosti tega oglasa ter
- opaženosti promocijske akcije prodaje: Piščanec po Ptujsko.

VZOREC

Osnova pridobivanja podatkov je bila telefonska anketa. V njej je sodelovalo 362 anketirancev iz vse Slovenije. Vzorec predstavljajo naključni telefonski naročniki in je stratificiran po regiji.

POVZETEK UGOTOVITEV

Oglaševalska akcija za "PERUTNINO PTUJ" na televiziji:

- televizijsko reklamo je priklicalo v spomin 22,4% anketirancev,
- reklamo je prepoznalo 23,8% anketirancev,
- povprečna ocena všečnosti reklame je 3,8.

Rdijski oglas za "PERUTINO PTUJ":

- radijski oglas je prepoznalo 9,7% anketirancev,
- povprečna ocena všečnosti oglasa je 3,7.

Opaženost promocijske prodajne akcije: piščanec po Ptujsko:

- prodajno akcijo Perutnina Ptuj je opazilo 25% anketirancev.

Pozicija podjetja Perutnina Ptuj: Podjetje Perutnina Ptuj je priklicalo v spomin 74,3% anketirancev. To podjetje je bilo relativno najbolje priklicano v vseh regijah, razen v Osrednji Sloveniji (Jata) in na Primorskem (Pivka).

Podjetje Perutnina je tudi najbolj preferirano podjetje, ki ponuja perutninske izdelke.

Poznavanje podjetja Perutnina Ptuj je v slovenskem prostoru zelo dobro, saj je zanj slišalo 99% anketiranih.

To podjetje pa je na prvem mestu tudi pri zadnjem nakupu in pri nakupnih namerah. To je prav gotovo rezultat sporočil medijev in pospeševanja prodaje v zadnjem času ter dobre distribucije.

35% anketirancev, ki je prepoznalo reklamo na televiziji, je menilo, da je reklama pozitivno vplivala na njihove nakupne namere.

Četrtna anketirancev, ki je bila pod vplivom televizijske ali radijske

reklame, pa je izrazila, da je reklama vplivala na njihovo mnenje o podjetju. Pri večini ostalih, ki so menili, da tega vpliva ni bilo, pa je mnenje ostalo na enako ali enako visoki ravni.

Zaključek

Akcija si je zadala več ciljev, njen temeljni cilj pa je bil utrditev pozicije podjetja Perutnina Ptuj.

Rezultati merjenja so pokazali, da ima podjetje PERUTNINA PTUJ med podjetji, ki ponujajo perutninske izdelke, zelo dobro pozicijo. Pri vseh pokazateljih: priklicu, preferencah, zadnjem nakupu ter nakupnih namerah je bila na najvišjem - prvem mestu. To pa je prav gotovo rezultat komuniciranja s to blagovno znamko, tradicije in izkušnj slovenskih potrošnikov.

To pa je dobro izhodišče za vse nadaljnje aktivnosti podjetja, predvsem pa za promocijo in demonstracijo novih izdelkov tega podjetja.

Povzetek pripravil:
Joco TARBUK

UTRINKI Z OCENJEVANJA MESNIH IZDELKOV V GORNJI RADGONI

Prav tako kot vsako leto doslej, smo se v Perutnini Ptuj tudi letos odločili, da na Kmetijsko-živilskem sejmu v Gornji Radgoni prijavimo nekaj naših izdelkov za ocenjevanje in morebitno pridobitev priznanj kakovosti.

Ocenjevanje je potekalo 30. junija in 1. julija letos. Zaradi velikega števila prijavljenih izdelkov sta le-te ocenjevali dve 6-članski komisiji, katerih predsednika sta bila prof. dr. Božidar Žlender z Biotehniške fakultete v Ljubljani in prof. dr. Janez Marinšek z Veterinarske fakultete v Ljubljani. Med člani ocenjevalnih komisij so bili še trije drugi predstavniki Biotehniške fakultete, predstavnik Inspekta Ljubljana, TMI Košaki iz Maribora, Simentalke iz Ljutomer, Perutnine iz Ptuja, MIP-a iz Nove Gorice, MI Pomurke iz Murske Sobote in Mesarije Fekonja od Sv. Trojice.

Smoter ocenjevanja je spodbujanje proizvodnje in prometa mesnih izdelkov visoke kakovosti,

stvari, uvajanje novih izdelkov in novih tržnih načinov razpečevanja. Poleg oživiljanja proizvodnje, je po drugi strani pomembno tudi ohranjanje ljudskih mesnih jedi. Udeleženci ocenjevanja so lahko družbena in zasebna podjetja mesne industrije in obrti v Sloveniji. Ocenjevanje se opravi vsako leto približno dva meseca pred pričetkom Kmetijsko-živilskega sejma v Gornji Radgoni.

Za priznanje kakovosti in druga priznanja prihajajo v poštev standardni izdelki in novi izdelki. V kategoriji standardnih izdelkov dobi najvišje priznanje kakovosti izdelek, ki doseže 19-20 točk, srebrno kolajno dobi izdelek, ki doseže 18-18,9 točk, bronasto kolajno pa izdelek, ki doseže 17-17,9 točk.

V kategoriji novih izdelkov se podeljuje diploma za inovacijo za doseženih 19-20 točk, kar pomeni, da dobi izdelek najvišje priznanje kakovosti, ter priznanje za inovacijo za doseženih 17-18,9 točk.

Zanimiva ugotovitev z letošnjega ocenjevanja je, da proizvajalci praviloma niso prijavili izdelka, ki ne bi posegel po eni od kolajn, največkrat bronasti. Le malo pa je proizvajalcev, ki porizvajajo izdelke najvišje kakovosti, kar potrjuje tudi dejstvo, da je od 230 prijavljenih izdelkov samo pet izdelkov prejelo zlato kolajno in diplomu za inovacijo. Omenjena ugotovitev je verjetno posledica nižjega življenjskega standarda Slovencev, ki žal kupujejo najcenejše in ne najkvalitetnejše in zato tudi nekoliko dražje mesne izdelke.

Klub povprečnim rezultatom ocenjevanja pa se v Perutnini Ptuj lahko pohvalimo, da je vseh devet prijavljenih izdelkov poseglo po enem od priznanj, in sicer:

- pizza klobasa - brnasto priznanje kakovosti
- poetovio - bronsto priznanje kakovosti
- domača pašteta - bronasto priznanje kakovosti

pipi - bronasto priznanje kakovosti

zlati piščančji medaljoni - srebrno priznanje kakovosti

piščančja jetrna pašteta v ovitku - srebrno priznanje kakovosti

panirani piščančji file - diploma za inovacijo

panirani zrezek s sirom - diploma za inovacijo

Najvišje priznanje, na katerega smo vsi zelo ponosni, je pridobil piščančji cordon bleu. Proglašen je bil za šampiona kvalitete. To je posebno priznanje za standardni izdelek, ki na treh zaporednih ocenjevanjih dobi najvišje priznanje, kar kaže na stalno visoko kvaliteto KOKETOV.

Pri tem gre zahvala vsem delavcem Perutnine Ptuj, še zlasti pa zaposlenim v predelavi Mesne industrije za njihovo požrtvovalnost in delavnost.

Iskreno čestitamo k uspehu!
Tanja SENČAR, dipl. inž.

SEJ'M BIL JE ŽIV

32. Kmetijsko-živilski sejem v Gornji Radgoni, ki je bil od 20. do 28. avgusta, je ponovno dokazal, da se na njem zbere vsa kmetijsko-živilska smetana. Kar 1300 razstavljalcev iz 28 držav se je predstavilo 180.000 obiskovalcem, kar je svojevrsten rekord.

Perutnina se je tokrat predstavila na nekoliko drugačen način kot pretkela leta.

Razstavni prostor je bil prikupen, z dvema prostoroma za poslovne razgovore, priročno kuhinjo in nekoliko večjim razstavnim prostorom z mega plakatom "Piščanec po ptujsko".

Vsak dan so bili po razporedu na sejmu naši komercialisti s svojimi kupci, za tehnološka pojasnila pa so poskrbeli tehnologi s perutninske klavnice in predelave.

Poleg kupcev so se na našem razstavnem prostoru oglasili tudi naši dobavitelji, po prvih ocenah pa lahko zapišemo, da so bili pogovori korektni in tudi koristni. Letos se je na sejmu pri nas oglasilo tudi precej kupcev iz drugih (bivših Yu) držav, kar je znak, da smo z našim proizvodnim programom še kako zanimivi za južni trg.

Celodnevno bivanje ekipe na sejmskem prostoru je bilo zelo naporno. Kljub najboljši želji, da bi pomanjkljivosti iz preteklih let odpravili, nam to v celoti ni uspelo. Še vedno manjkajo ustrezne, lične razstavne in zamrzovalne vitrine in drugi, sodobnejši priročnejši aparati, da bi lahko okusno ponudili naše sicer zelo kvalitetne izdelke. Personal je še vedno v civilnih oblekah, manjkajo lične podjetniške uniforme, prepoznavne na sejmskem prostoru, pa tudi sicer na naših predsta-



vitvenih akcijah na degustacijah širom Slovenije.

Naši kupci so bili nadvse zadovoljni z našim asortimanom pa tudi s korektnim odnosom naših komercialistov tako na terenu kot na samem sejmu. To dokazuje tudi pismo, ki ga posebej objavljamo in nam ga je poslal po sejmu direktor trgovskega podjetja "Klas" Maribor g. Adrian HOČEVAR.

Že na otvoritvi v soboto 20. avgusta, je naš razstavni prostor obiskal predsednik državnega zbora g. Herman RIGELNIK, v kasnejših dneh pa še v mimohodu predsednik države g. Milan

KUČAN in predsednik vlade dr. Jancz DRNOVŠEK.

Pomanjkljivosti, zabeležene na letošnjem sejmu, je potrebno oceniti in storiti vse, da jih prihodnje odpravimo.

Na koncu pa lahko mirno zapišemo, da smo se solidno predstavili, utrdili stare in navezali nove stike s poslovnimi partnerji. Zelo široki publiko pa smo dokazali da smo kljub težavam v preteklih letih postavili podjetje na trdne temelje, z jasno razvojno in tržno strategijo.

Stanko LEPEJ

Slike:

Zgoraj: Na zdravje Perutnini in državi

Spodaj: Zelo resni pogovori

Desno od zgoraj navzdol: Osvojena priznanja s pokalom za najvišje priznanje "Šampion kakovosti"

Obisk predstavnikov TP Klas iz Maribora

Poslovni pogovori

Letošnji razstavni prostor je bil zelo prikupen



PERUTNINČEK PONOVO ODPRT

Nova najemnica našega Perutninčka Renata Čeh je lokalček prav prikupno uredila.

Izredno pa je popestrila ponudbo, saj poleg dobrot proizvodnje PP ponuja nekatere zanimive specialitete.

Ponuja: domači narezek, sirov štrukelj, govejo juho, dunajski zrezek, kotlet na žaru, hrenovo na žaru, kuhano hrenovko, ocvrti sir, goveje prašnike na žaru, lignje pariške, lignje na žaru, morski pes, panirane rakce, žabje krake, steak eksotik, ražnjiče, cordon blue, piščančji file, piščančji file po kijevsko, hamburger, hot-dog, pommes frites, mesne solate, mešane solate z mesom, mešano solato in sadno kupo ter sladoled.



Adrijan Hočevar, direktor podjetja Klas iz Maribora in naš komercialist Franc Predikaka sta si na sejmu imela kaj povedati o nadaljnjem sodelovanju.

Drugi o nas

Ravno takrat, ko sem bil na radgonskem sejmu, je naš razstavljeni prostor obiskala skupina poslovnih sodelavcev podjetja Klas iz Maribora skupaj z njihovim direktorjem. Klas je eden najpomembnejših kupcev naših proizvodov v Sloveniji. Poleg poslovnih pogovorov s Francijem Predikako je beseda nanesla tudi na oblike obveščanja v našem podjetju. Že naslednji dan smo prejeli po telefaxu naslednje prijazno sporočilo za objavo v Perutninarju.

Zadeva: Sporočilo za vaš časopis

V KLAS-u smo ponosni, da poslujemo s tako ugledno firmo, kot je PERUTNINA PTUJ. Naše poslovanje je stalno in dolgoletno. V naših trgovinah so izdelki PERUTNINE, pri naših kupcih izredno cenjeni, zato je založenost z vašimi izdelki stoo odstotna.

Veseli nas stalni razvoj PERUTNINE, ki je razviden zlasti v vedno novih izdelkih in vedno boljši kvaliteti letih. Ob izredno dobri organizaciji prodaje in njeni prožnosti na terenu se vsako leto povečujejo prodajne količine Perutnininih IZDELKOV pri TP KLAS Maribor.

Ugotavljamo, da je to možno le s strokovno ekipo, ki je v PERUTNINI PTUJ od faze vzreje, predelave in prodaje vodena z dolgoročnim občutkom za tržišče, ki mu posvečate vse svoje znanje in izkušnje. Ta vaš razvoj omogoča tudi TP KLAS Maribor stalen razvoj. Zato bomo storili vse, da še poglobimo naše sodelovanje s PERUTNINO PTUJ.

Naj se naše dobre želje spremenijo v še več kilogramov in ton prodanih izdelkov PERUTNINE v prodajalnah TP KLAS Maribor.

Direktor
Adrijan HOČEVAR

DAN PERUTNINE 10. SEPTEMBER 1994

ZAKAJ, USODA...?

Zakaj nam vedno jemlješ najdražje, ženi moža, otrokom očeta, materi sina. Kje je meja tvoje krutosti. Zakaj tako nepričakovano?

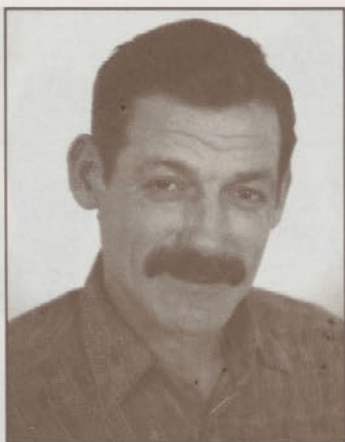
Naš sodelavec **Tone OSTERC** se je odpravil na svoj zasluženi letni oddih in vsi smo ga pričakovali, da se vrne med nas ves nasmejan, kakršnega smo bili vedno vajeni. Pa mu tega nisi dovolila, kruta usoda. Pretrgala si njegovo življenjsko pot.

Trpka, presunljiva je bila vest, da je omahnil v komaj 48. letu starosti. Nastala je globoka praznina v njegovi družini pa tudi v našem kolektivu, kjer je bil zelo priljubljen. Še vedno ne moremo verjeti, da se v ponedeljek 8. avgusta po končanem dopustu ni več vrnil nasmejan med nas, nazaj na svoje delovno mesto. Še veliko časa bo preteklo predno bomo dojeli, da ga resnično ni več.

Rodil se je leta 1946 kot najmlajši v družini s petero otrok, zato je že v rani mladosti okusil vso grenkobo realnega življenja. Naučil pa se je skromnosti, delavnosti in poštenja. V Perutnino je prišel na takratni obrat Meso za mesarskega vajenca. Vzljubil je sicer naporno delo mesarja, zato se je po odsluženju vojaškega roka vrnil na svoje delovno mesto med svoje sodelavce, s katerimi je delil dobro, in še večkrat slabo polnih 30 let.

Mnogi vajenci so se prav od Toneta naučili mesarskih veščin pa tudi odnosa do dela in kolektiva, saj je svoje delovne naloge vedno opravljal vesno in natančno.

Da je bil Tone res mojster svojega poklica, dokazuje tudi



to, da so ga prijatelji in znanci radi vabili kolinit. Sicer pa ni vedel reči ne, če je kdo potreboval njegovo pomoč. Vse to pa so tiste vrline, ki so prispevale, da je bil priljubljen v kolektivu in svoji bivalni okolici.

Ob vsem svojem zahtevnem in napornem delu pa nikoli ni pozabil na svojo družino, ki ji je posvečal vso pozornost. S koliko ljubezni in vznesenosti je pripovedoval o svojem domu, ki sta ga z ženo Jočico zgradila. Koliko mehke in nežnosti je bilo v njegovih pripovedovanjih o svoji hčerki Sabini, sinu Tonetu in vnukici Tamari.

Ponosen je bil na svojo družino in veselil se je časa, ko bo ob vnukih užival sadove dela svojih rok.

Žal pa ga je mnogo prerana nenadna smrt iztrgala iz družine, ki ji je posvetil največji del svojega življenja, istrigala ga je iz kroga prijatekljev, iztrigala pa je tudi iz naše sredine vsega spoštovanja vrednega sodelavca.

Pokrila ga je hladna zemlja, vendar Tone ostaja v naših srcih naš sodelavec, prijatelj, Človek. Izgubili smo ga, ostal pa nam je njegov vzor človečnosti in poštenja.

Tone hvala!

Sodelavci

Mitji v spomin

V ponedeljek popoldan je še nebo zajokalo, ko smo vsi znanci, sosede in klubski kolegi Kolesarskega kluba Perutnina Ptuj izvedeli žalostno novico, da te ni več med nami. Onemeli so tvoji sovrstniki na bregu ob tvojemu domu, onemeli so tvoji prijatelji iz šolskih klopi, onemeli so tvoji prijatelji v kolesarskem klubu, h katerim si se pridružil z vsem srcem.

Mitja, težko bo nadomestiti tvoj pešerni nasmeh, tvojo dobrosrčnost, iskrenost, kljub temu, da si bil šele pred vstopom v šesti razred osnovne šole. Stol in mizica v razredu bosta ostala prazna. Tvoji prijatelji, sošolci, bodo zaman pogledovali v prazen prostor pred sabo. Ptujski kolesarji in vsi kolesarji licence "B" v Sloveniji, pa bodo zaman pogledovali za sabo, da bi ugotavljali, kako jim slediš, oziroma kdaj boš finiřiral.

Šele v letošnjem marcu si se priključil kolesarjem Perutnine Ptuj. Vztrajen in uporen, kakor si bil, si kaj hitro požel prve vzpodbudne rezultate, ob po-



moči mamice in očeta, ob vzpodbudah sestrice pa veliko obetal.

Med vrstniki v klubu si bil nadvse priljubljen, saj so tvoji humor, prešeren nasmeh in npravnost, bodrili tvoje prijatelje v kolesarskih vrstah k novim zmagam. Še nikoli Kolesarski klub ni žel tako lepih rezultatov kot prav letošnje leto.

Še v nedeljo si odlično kolesaril v hrvaški Kutini, v ponedeljek, pa te je na relaksacijskem treningu usoda iztrgala iz naših vrst.

Iztrgala te je mamici, očetu, sestrici, iztrgala svojcem, sošolcem, iztrgala ptujskim kolesarjem.

Mitja, največ kar lahko v klubu naredimo v tvoj spomin je to, da se ti iskreno oddolžimo z vsakoletno dirko v tvoj spomin. "Memorial Mitje Plavčaka".

In to bomo tudi storili. To je naša obljuba in obveza do tebe, dragi Mitja.

Kolesarji KK Perutnina Ptuj

Kolesarski klub žanje nove uspehe

O uspehih kolesarskega kluba smo obširno pisali v prejšnji številki. V tej smo nameravali dati povdarek dirki za veliko nagrado Janeza Puha in svetovnemu prvenstvu, vendar je vmes posegla tragedija, zato bomo tem dosežkom namenili več prostora prihodnjič.

Tokrat le to, da je Matej Marin med dečki "A" osvojil prvo mesto na 45 km progi, (na sliki desno), Peter Purg (na sliki levo mu izročja pokal predsednik PP dr. Roman Glaser) pa tretje mesto med starejšimi mladinci na 105 km progi. Na svetovnem prvenstvu v Ekvadorju je bil



Mitja Mahorič dvaindvajseti Miran Kelner pa po padcu in okvari kolesa na 85 od 180 tekmovalcev na 120 km progi.



Obiskali smo gospode Ptujске, videli ptujsko vinsko klet, okušali žlahtno kaplico in se razveselili na pikniku.

PREŽIVELI SMO LEP DAN, KAKRŠNEGA SE NE POZABI

Izvršni odbor sindikata Perutninske klavnice je doslej vsako leto organiziral za svoj kolektiv izlet v katerega od zanimivih krajev Slovenije ali pa tudi izven nje. O tem smo razmišljali tudi letos, pa smo dejali: "Zakaj ne bi obiskali zanimivosti svojega lepega mesta - Ptuj?" In odločitev je padla. V soboto 13. avgusta smo se zbrali na parkirišču pod ptujskim gradom. Ko smo se zbirali so nas z ubranimi vižami že pozdravljali muzikanti ptujskega ansabla Prijatelji.

Zbralo se nas je manj kot je bilo prijavljenih. Najbrž so se nekateri ustrašili jutranjega dežja. Škoda. Pa drugič. Zbrani smo se odpravili na ogled domovanja gospodov Ptujskih in muzejskih zanimivosti v ptujskem gradu. Razstavljene umetnine in še zlasti viteška dvorana so na nas naredili izreden vtis. Zanimiva je bila tudi zbirka, ki prikazuje razvoj glasbil pri nas. Vodnik je poskrbel, da smo izvedeli precej novih podatkov o Ptujju skozi zgodovinska obdobja.

Po ogledu muzeja še spominjski posnetek in že smo hiteli proti "Slovenskim goricam", kjer smo si ogledali del ogromnih ptujskih vinskih klet. Marsikateri med nami si je na tem izletu imel prvič možnost ogledati to vinsko bogastvo, še zlasti arhivsko zbirko. Po ogledu kleti smo imeli organizirano pokušino vin v Vinskem hramu.

Tudi ta dogodek je bil za nas poučen. Demonstrator, g. Emer-

šič, nas je opozoril, da tisti, ki za-grabi kozarec in ga "zvrne", najraje pije vodo. Razložil nam je precej o poznavanju in pokušini vina in o kulturi uživanja žlahtne kapljice. Sledila je pokušina kot to delajo enologi, vendar smo pri tem bili zelo blede senca v primerjavi s strokovnimi ocenjevalci.

Postanek v vinskem hramu smo izrabili še za malico, na kar smo se odpravili do Knezovega ribnika pod Mestni vrh. Tam so nas že čakali Prijatelji s prijetnimi melodijami, dišalo pa je tudi že po dobrotah iz kotla in lonca. Tudi vinca ni manjkalo, vendar se bojim, da smo se na pokušini vina premalo naučili o kulturi uživanja Baskusovega izuma.

V prijetnem okolju smo se razživeli v izredno razpoloženje. V veseli sproščenosti smo zaigrali tudi nogometno tekmo - rajši bi rekel žogobrc. In glej ga zlomka. Ženske so možake naklestile kot le kaj. Da pa bi bilo zadoščeno moškosti smo po nekaj plesih in fotografiranju za spomin zahtevali povratno tekmo, ki so jo seveda dobili možje.

V izredno prijetnem razpoloženju smo imeli občutek, da so se vse ure pokvarile, tako hitro je tekel čas. Pozne nočne ure so že kazali kazalci, ko smo se razšli z željo, da podobna srečanja še organiziramo saj nam sproščenosti spriču dnevni delovni obveznosti resnično manjka.

Milan Travnikar



KRVODAJALCI

Naša naslednja redna krvodajalska akcija bo v četrtek 15. septembra 1994

Ne pozabite se pravočasno prijaviti.

DAN PERUTNINE		GLAVNO MESTO	VEČJA TEKOČA VODA	FKRTA GALSKO MESTO	VRSTA RADIJSKA ODDAJE	INDUSTRJSKA RAST-LINA	RIMSKI KNJIŽNI MECEN	LEPOTI GRM	DAN PERUTNINE		AMEK MOŠKO IME	MODEL	UKRAJNSKI RAZGLAD	ELEKTRO-MOTRIJA	UADJ KORUSČE
FLOS															
JIVADA															
ELEMENT ENAK BE POKRALČE ŽACA															
KAREL OŠTIR															
EMILE ŽOLA DEJNI FAKTOR															
KILOGRAM															
ŠPORTNIK S PUŠKO															
TRIKI ZVIJAJČA															
SLIKAR PERENJAK															
STROJ															
VAŠJA OOVIRK															
ILOVICA															
PRELI-STAVANJE															
OSTALI DEEL															
DAN PERUTNINE															
BLAGA-MISKI IZTRŽEK															
POSODICA ZA SOL															
ZNAKKA OLJA															
MESTO NA ANTIČNEM HELE SPONTU															
POSTNA JUHA IZ REPNIH OLLAPKOV															
OBICAJ															
KARŠKA POKIJA KRIS															
ENDIVIJA (POJ DOMAČE)															
ENGL. PLOSK. MERA															
AVTOR MIKLOVE ŽALE DARILLO															
SLOVEN. ALP. SMUČAR (ROBERT)															
DAN PERUTNINE															

PTUJSKI PERUTNINAR, glasilo delovnega kolektiva družbenega podjetja Perutnina Ptuj, izdaja delavski svet podjetja. Glasilo ureja uredniški odbor: Lojze Cajnko — predsednik, Dominika Plohl, Boris Prelog, Tatjana Senčar, Jovo Tarbuk. Glavni urednik: Lojze Cajnko, odgovorni urednik Jovo Tarbuk. Naklada 2100 izvodov. Uredništvo in uprava: Ptuj, Potrčeva cesta 10. Rokopisov in fotografij ne vračamo.