

NAŠ GLAS

DROGA

KMETIJSTVO IN ŽIVLSKA INDUSTRIJA n. sol. o. PORTOROŽ

INTERNA IZDAJA

Naš glas izdaja delovna organizacija Droga, Portorož. List urejajo uredniški odbor skladno s predpisi. Predsednica uredniškega odbora Majda VLAČIČ. Odgovorna in glavna urednica Albina ŠKAPIN. Tiska GDO Tiskarna Jadran 1986, v nakladi 2500 izvodov. List dobijo člani kolektiva brezplačno.

LETO XXVIII

PORTOROŽ, JULIJ 1986

ŠTEVILKA 2

Droga tudi v Samoboru

Kot obljubljeni vam predstavljamo novo skladišče v Samoboru. Otvoritev skladišča je bila 26. junija.

Z gradbenimi deli je DO SGP Gorica pričela v marcu mesecu, ko je površino, kjer danes stoji skladišče, še pokrival sneg. Objekt je bil zgrajen v izredno kratkem roku, v štirih mesecih.

Skladišče smo zgradili delno z združenimi sredstvi TOZD DO, delno s krediti bank. Služilo bo kot odpremno skladišče za pokrivanje večjega dela republike Hrvaške. V njem se bodo zbirali gotovi izdelki iz celotnega proizvodnega programa DO DRO-

GA, t. j. vina in tudi suhomesnati proizvodi. V ta namen bodo v skladišču postavili hladilno komoro. Tlorisna površina celotnega skladišča je 1500 m² s tem, da je v njem aneks pisarniških prostorov in del hladilnice. Skladišče se nahaja na kompleksu, ki je namenjen zgraditvi več skladiščnih hal.

Pri izgradnji tega objekta se je pokazalo veliko poslovno sodelovanje in prijateljstvo med našo DO, DO Sama iz Samobora in občino Samobor. Pohvala gre tudi DO SGP Gorica, ki je svoje pogodbene obveznosti izvršila v roku in seveda tudi zadolženim članom naše DO, da je izgradnja skladišča normalno potekala.

JULIJ — MESEC ŽETVE

V juliju mesecu, ko večina ljudi razmišlja kako bi se čimbolje zabavala, odpočila, pa kmetje, ki so v jeseni sejali pšenico razmišljajo, kako bi jo najbolje in najhitreje poželi.

Na obali je 240 ha površin posejanih s pšenico. Z žetvijo so kmetje pričeli 4. julija, in če bo vreme dopuščalo, bo ta zaključena konec tega meseca.

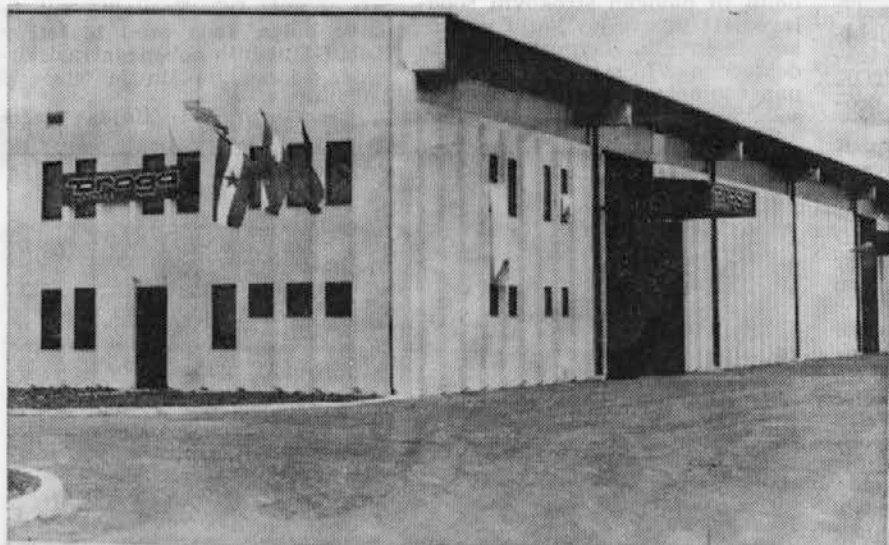
V TOK AGRARIA pravijo, da je pridelek boljši od lanskega, 3 t pšenice na ha in upajo, da bo oddane pšenice v TOK 850 t, tako kot določajo pogodbe.

Po dogovoru bo TOK AGRARIA iste količine pšenice oddala Mlinotestu iz Ajdovščine.

Odkupna cena za I. klaso pšenice je 70,00 din za kg, za II. klaso 69,00 din za kg.

Odkup je organiziran po odkupnih postajah, in sicer vsak dan od 11. do 19. ure.

Bojazen, da kmetje ne bodo oddali vso pšenico, je upravičena. Povišane cene kruha bodo marsikje vplivale na odločitve kmetov, da pšenico zadržijo za lastne potrebe.



Skladišče v Samoboru — Nagovor direktorja TOZD Blagovni promet tov. Iva KRAJNCA
Trak je prerezal tov. LUKIČ Stjepan, po stažu najstarejši delavec — Vhod v skladiščno halo.

Začetek proizvodnje ni v tovarni, ampak v raziskovalni dejavnosti . . .

28. marca 1985 je Republiški komite za raziskovalno dejavnost in tehnologijo izdal odločbo o vpisu RAZISKOVALNE ENOTE DO DROGA v razvid raziskovalnih organizacij.

Svetovna energetska situacija in tržna gibanja in odraz le-teh v jugoslovanskem gospodarstvu so narekovala številne ukrepe v gospodarski politiki delovnih organizacij, kot v širši družbeni skupnosti. Naša DO, ki se bori s številnimi težavami, težavami, ki pestijo celotno prehransko industrijo in takimi, ki so posledica pogostih reorganizacij in različnih dejavnosti v DO, skuša najti izhod iz njih z intenziviranjem razvojne aktivnosti. Da bi DROGA lahko bila aktivnejši udeleženec pri raziskavah na področju pridobivanja hrane iz morja, se je odločila za ustanovitev raziskovalne enote.

Raziskovalno enoto sta predstavila tov. Stane ŽNIDARČIČ in dr. Zaviša BEM.

Dejavnost in namen ustanovitve Raziskovalne enote?

»Ob združitvi štirih delovnih organizacij v DO DROGA in pri pripravi razvojnih dokumentov smo ugotovili, da v SR Sloveniji ni raziskovalne institucije, ki bi raziskovala področje pridobivanja hrane iz morja.

Zaradi same lokacije DO ob morju, dosedanje usmeritve na njegovo koriščenje, smo se odločili za ustanovitev Raziskovalne enote v okviru DO, ki bi poleg omenjenega področja raziskovala tudi področje zdravilnih zelišč in predelavo drugih živilskih izdelkov.

Temu namenu so sledili še drugi:

Naše delo naj bi bilo kvalitetnejše, raziskovalci bi težili k izpopolnjevanju, saj bi za svoje naloge odgovarjali tozdom, oz. njihovo delo bi preverjal Republiški komite za raziskovalno dejavnost in tehnologijo in tako bi delovna organizacija pridobila na ugledu.

Del sredstev, ki jih DROGA združuje v okviru republiške in drugih institucij za razvojno dejavnost, bi z uveljavljanjem določenih projektov ponovno pridobili. Vplivala bi na raziskovalno dejavnost v Sloveniji in jo usmerjala na področja, zanimiva za našo DO.«

Kako poteka delo (način delovanja) v Raziskovalni enoti?

»V Raziskovalni enoti smo pripravili srednjeročni plan raziskav, ki ga je Republiška raziskovalna skupnost že sprejela. V obravnavi je projekt akvakulture — gojenja rib. Nosilec projekta je DO DROGA v sodelovanju s fakulteto za agronomijo. (Po srednjeročnem planu naj bi DROGA do leta 1990 zagotovila 200 t gojene bele ribe, osvojila gojenje ostrig in solinskih rakcev.)

Plan raziskav zajema naloge s področja izboljšave tehnologije in novih izdelkov. Te naloge so usmerjene izključno v razrešitev

problemov TOZD in v njihov nadaljnji razvoj. Za razvoj dejavnosti TOZD, ki niso zajete v srednjeročnem planu se Raziskovalna enota lahko vključuje v projekte ostalih institucij, ki obravnavajo odgovarjajočo dejavnost. V nasprotnem primeru pa lahko Raziskovalna enota opravi svojo osnovno dejavnost tudi za potrebe zunanjih naročnikov, in sicer na osnovi predloga same Raziskovalne enote, v soglasju s Kolegijem direktorjev tozdom in tokov in ob potrditvi DS DO.

Raziskovalci pripravljajo svoj letni program dela v okviru sprejete srednjeročne in dolgoročne usmeritve DO in TOZD ter upoštevajoč svojo osnovno zadolžitve.

Delo je organizirano po posameznih DE in teamih. Ti so sestavljeni iz sodelavcev različnih DE, pogosto tudi sodelavcev iz TOZD in TOK, potencialnih koristnikov rezultatov raziskovalne naloge, po potrebi tudi iz zunanjih sodelavcev.

Delo posameznih teamov je časovno omejeno in preneha z izpolnitvijo, oz. izpeljavo projektne naloge s tem, da en član teama, na zahtevo TOZD in TOK skrbi za uvajanje rešitev v proizvodni proces.

Vsaka projektna naloga je podvržena periodičnim obravnavam, ob zaključku pa končni obravnavi pred komisijo, v kateri sodelujejo: vodja RE, direktor TOZD, koristnik rezultatov, direktor TOZD BLAGOVNI PROMET, član KPO za marketing.

Vodja DE oz. projektne naloge odgovarja za kvaliteto in časovno realizacijo sprejete naloge ter opravlja naloge koordinacije dela članov teama in organizira ali skrbi za opravljanje potrebnih dejavnosti za administrativno-tehnične posle teama.

Vodenje projekta je dodatno nagrajeno. Dodatno število točk je od 10 do 25, odvisno od zahtevnosti projekta. Prav tako je dodatno nagrajeno vodenje DE le, da dodatno število točk za vodenje DE in istočasno projektne naloge ne sme prekoračiti 35 točk.

Pravi namen dodatnega nagrajevanja je v nagrajevanju dela ne pa delovnega mesta kot takega (n. pr.: delovno mesto šefa). S tem naj bi bil pristop do dela resnejši, poglobljen občutek odgovornosti vodje naj bi bil večji.«

Kakšna je organizacija oz. nivo delavcev v Raziskovalni enoti?

»V Raziskovalni enoti sta vključena dva nivoja delavcev, in sicer znanstveni in strokovni, poleg njih pa v okviru Raziskovalne enote deluje tehnično osebje, potrebno za delovanje enote.

Pri razporejanju izvajalca v posamezne nivoje komisija upošteva dosedanje delo in dosežke

kandidata za izpolnjevanje navedenih kriterijev.

Delavec lahko napreduje z izpolnjevanjem pogojev, ki jih za posamezna dela določa razvid del in nalog. Tako delavci z določeno strokovno izobrazbo lahko skozi redno sistem napredovanja dosežejo sledeče najvišje nivoje (v okviru znanstvenega in strokovnega nivoja):

- s V. stopnjo izobrazbe (SS) do strokovnega sodelavca III
- s VI./1 in VI./2 stopnjo izobrazbe (VŠ, VŠ, specialist s programom izpolnjevanja) do višjega strokovnega sodelavca II
- s VII./1 izobrazbo (VS) do višjega strokovnega sodelavca
- s VII./2 izobrazbo (VS-postdiplomski študij, specialist, magister) do višjega strokovnega svetovalca
- z VIII. stopnjo izobrazbe (doktorat) do višjega znanstvenega svetovalca.

Pogojno lahko delavec s V. stopnjo izobrazbe napreduje iz nivoja strokovnega sodelavca III do strokovnega sodelavca I, in sicer po petih letih delovne dobe na delih in nalogah strokovni sodelavec III in uveljavljanju v strokovnih krogih. Ravno tako lahko delavec s VI. stopnjo izobrazbe napreduje iz višjega strokovnega sodelavca II do višjega strokov-

nega sodelavca I, in sicer ob uveljavitvi v strokovnih krogih in petih letih delovne dobe kot višji strokovni sodelavec II.

Pri takem napredovanju z neustrezno formalno izobrazbo mora komisija dati poseben poudarek na oceno njihovih inovacijskih sposobnosti in njihove uveljavitve v strokovnih krogih.

Vsa napredovanja so pogojena s kvalitetnim opravljanjem novih zadolžitvev in s tem tudi možnostjo vračanja v nižji nivo.«

So delavci Raziskovalne enote zadovoljni?

»Glede načina dela so delavci zadovoljni, dvomijo pa v uspešno izvršitev zahtevnega plana raziskav. Prav tako niso navdušeni nad strogimi pogoji, ki določajo status raziskovalca. Poleg delovne dobe in ustrezne izobrazbe mora raziskovalec izpolnjevati še druge pogoje, kot so strokovni izpit, magisterij, znanje tujega jezika . . .

Kljub navedenemu pa so v Raziskovalni enoti prepričani, da je ustanovitev Raziskovalne enote prispevek v prizadevanjih za izboljšanje učinkovitosti poslovanja v naši DO. Razvojna pot je sicer dolga, toda pred 18 leti v DROGI ni bilo nobenega raziskovalca, danes pa jih je 30.«

Pripravila: Majda Vlačič



PETRINJA Miran, KAPUSTA Štefan, DEŽELAK Lojze

»Posvet« predsednikov treh največjih predstavnic prehranske industrije v Jugoslaviji: PODRAVKE, KOLINSKE in DROGE.

Pogosta srečanja, postala so že tradicija, omogočajo trem delovnim organizacijam dobro sodelovanje: izmenjavo izkušenj pri nastopu do dobaviteljev in kupcev, tehnološko sodelovanje in sodelovanje pri morebitni dopolnitvi proizvodnih programov, iskanju novih artiklov.

INOVACIJE ZA STABILIZACIJO

je tema tradicionalne republiške razstave, ki jo vsako leto organizirajo Raziskovalna skupnost Slovenije, Gospodarska zbornica Slovenije in Ljubljanska banka, katerim se je letos pridružila Medobčinska gospodarska zbornica Koper.

Namen regijske razstave, ki je potekala v okviru republike, je bil prikaz znanja in inovacijske dejavnosti na Obali. Med razstavljalci (od 5. do 12. junija 86) je bila tudi naša DO, ki je s prisotnostjo svojih izdelkov na razstavnem prostoru opozorila na dejstvo, da tudi prehrabeni proizvod je lahko inovacija.

Razstavljeni izdelki:

Instant ovseni kosmiči in müsli

Instant ovseni kosmiči se prvič pojavljajo kot domač proizvod na jugoslovanskem trgu. Nadaljnja popestritev te zdrave in naravne prehrane je dosežena z müsli — mešanico ovsenih kosmičev, suhega sadja in raznih semen.

Instant ječmen — tehnologija proizvodnje

S tehnologijo je uvedena proizvodnja instant ječmena. Njegova vrednost pred običajnim je v 3 do 4-krat krajšem času priprave.

Tehnologija proizvodnje in predelave riža

S kvalitetnim vrednotenjem riža glede na sorto je bila, poleg



belega riža, omogočena proizvodnja naravnega, instant in lomljenega riža. S tem je dosežena popestritev in obogatitev izdelkov za prehrano.

Instant koruzni žganci in mešanica za jed projaro

Pri proizvodnji polente nastaja kot stranski proizvod instant koruzna moka. To smo uporabili za izdelavo instant koruznih žgancev in pripravo mešanice za jedi projara. S tem se je povečal izkoristek surovin in obogatil asortiman izdelkov.

Ribji beljakovinski hidrolizat

Ribji beljakovinski hidrolizat je izdelek bele barve, z rahlo zažnavnim okusom in vonjem po ribah. Vsebuje min. 90 odstotkov beljakovin, vsebina maščob pa je nižja od 0,15 odstotka. Ribji beljakovinski hidrolizat je pridobljen z delno encimatsko hidrolizo ribjih beljakovin z encimi mikrobnega izvora. Zaradi razcepljenih beljakovinskih molekul, do nizko molekularnih peptidov in aminokislin, je proizvod lahko prebavljiv in biološko visoko vreden ter zato idealna surovina za dietetiko. Drobne plave ribe, ki se doslej niso uporabljale v prehrani človeka, bo možno predelati v visokovreden beljakovinski izdelek.

Naravno fermentirana nova vina

Z novimi vini, ki se odlikujejo po svežini, pitnosti, nizkem odstotku alkohola in po harmoniji, bo razširjena ponudba na našem tržišču. Pri tem bomo v celoti uporabljali domače surovine.

Uvedba proizvodnje švedske grenčice

V sodelovanju z mariborskimi lekarnami smo po njihovem receptu na ultrazvočni ekstrakciji izdelali švedsko grenčico. To je eliksir, ki pomaga pri prebavnih motnjah, pomirja notranje organe, pospešuje tek in izločanje vode, deluje proti poapnenju žil in slabokrvnosti ter pomirja

revmatične tegobe. Sami smo razvili embalažo (steklenico in kartonček). Švedska grenčica je prvi samostojni proizvod v proizvodnji tinktur in ekstraktov, ki jih drugače prodajamo kot polizdelke drugim industrijam.

Ekstrakti zdravilnih in aromatičnih rastlin

Ekstrakti zdravilnih in aromatičnih rastlin so narejeni z ultrazvočno ekstrakcijo pri sobni temperaturi. Koncentrirani so pri 22° C, topilo je mešanica voda in etanol. Stopnja koncentracije je lahko do užitekosti. Uporablja se v živilski industriji, industriji alkoholnih in brezalkoholnih pijač, kozmetični ter farmacevtski industriji.

Predelava rožiča

S predelavo ploda rožiča, ki se uporablja kot človekova hrana, se njegova uporabnost razširi. Predelani plod se uporablja kot surovina v konditorski industriji, seme pa kot sredstvo za zgoščevanje v konditorski in mesnopredelovalni industriji. S takšno predelavo izboljšamo izkoristek proizvodnih kapacitet in povečamo zaposlenost. To vodi v neposredno večanje prihodka in dohodka.

Postopek za bogatenje kuhinjske soli s fluorom

Kot posledica pomanjkanja fluora v hrani in vodi je predvsem zmanjšana odpornost zob proti kariesu, zato je koristno dodajanje majhnih količin (50 do 100 mg/kg) natrijevega fluorida v kuhinjsko sol. NaF dodajamo skupaj s KJ po mokrem postopku. Drobne kristale NaF suspendiramo v vodni raztopini KJ in suspenzijo pršimo s posebno napravo na tok soli na transportnem traku, ki jo odnaša v mlin. Mlin sol drobi do željene velikosti, KJ in NaF pa se enakomerno porazdelita. Po ugotovitvah Republiškega komiteja za zdravstvo in socialno varstvo bo tako povečana odpornost proti zobni gnilobi.

(Nadaljevanje na 4. str.)



(Nadaljevanje s 3. str.)

Gojenje ploščatih ostrig

Gojenje ostrig predstavlja za to področje inovacijo, ki jo omogoča uporaba sodobne tehnologije gojenja od pridobivanja mladice do komercialnega izkoriščanja. Tržni testi kažejo, da bo ta popestritev prehrane tudi dohodkovno učinkovita.

Gojenje artemije in alg v sečoveljskih solinah

Uspešni laboratorijski poizkusi dokazujejo velike možnosti gojenja artemij v sečoveljskih solinah ob umetnem ustvarjanju zaporednih algalnih cvetov (bloom), ki služijo za pridobivanje organske mase za hranjenje artemije. Pričakuje se letna proizvodnja več ton zmrznjenih artemij za potrebe ribogojniške industrije.

Gojenje plemenitih belih rib v Slovenskem primorju

Uspešni preizkusi gojenja brancinov v razmeroma ostrih klimatskih pogojih (mrzle zime, vroča poletja) z ustrezno izbranimi postopki, so omogočili projektiranje strunjanske lagunarne ribogojnice. Zelo iskana plemenita bela riba bo po predvidevanjih dohodkovno izredno učinkovita.

Naravno barvilo iz grozdnih tropin

Izdelan laboratorijski postopek dokazuje možnosti pridobivanja barvila po sledečem postopku:

Grozne tropine, ki ostajajo pri proizvodnji vina takoj po stiskanju sejemo. S tem ločimo lupino od semen. Lupine najprej ekstrahiramo z vročo vodo. S tem odstranimo vinski kamen in nečistočo. Nato ekstrahiramo antocijanska barvila s kislom raztopino etanola in vode. Ekstrat koncentriramo z uparivanjem v vakuumu. Lahko ga tudi uprašimo. S tekočim ali uprašenim ekstraktom lahko obarvamo živila rdeče.

Stranski proizvod je vinski kamen.

Postopek pa pridobivanje magnezijskega subkarbonata iz slanice

Izdelan je postopek za pridobivanje magnezijskega subkarbonata iz slanice, po pridobivanju soli iz morja. Magnezijev subkarbonat je bazični magnezijev karbonat v obliki zelo drobnega bellega praška.

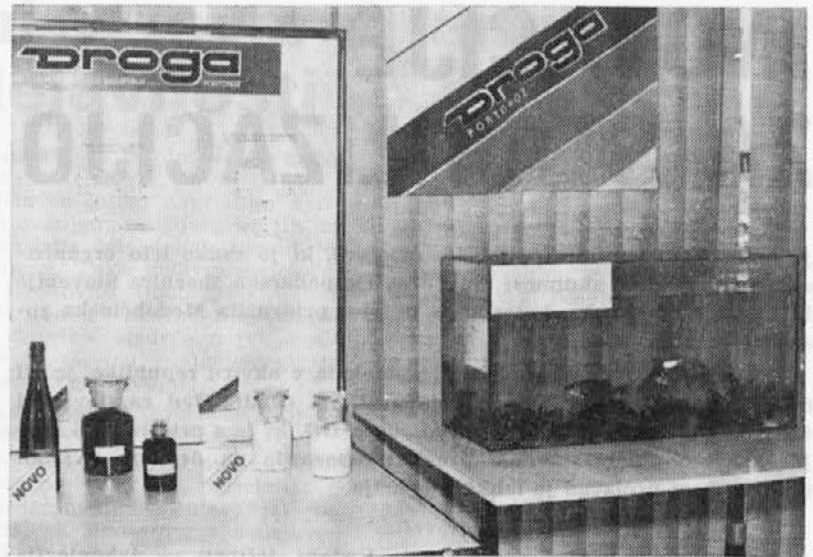
Postopek je sestavljen iz: priprave slanice in priprave raztopine kalcinirane sode, obarjanja proizvoda v vroči slanici (90° C) z raztopino sode, ločanja proizvoda od slanice s centrifugiranjem in izpiranjem ter sušenjem proizvoda. Z vsakim pridoblje-

nim kilogramom zmanjšamo izdatke za uvoz substrakta za 5 DM.

Izboljšava lebdečih ribolovnih mrež

Nizko odporna lebdeča mreža za ulov plave ribe omogoča, pri isti moči ladijskega motorja povečanje odprtine mreže za 4-krat. Z uvedbo te mreže je za 60 odstotkov zmanjšan uvoz materiala in je bilo prihranjeno 6.393.800,— dinarjev.

Medobčinska gospodarska zbornica je z regionalno razstavo inovacijskih dosežkov prispevala velik delež pri vzpodbujanju inovacijske dejavnosti v naši regiji, dala je moralno in motivacijsko oporo inovatorjem in vsem tistim, ki so prepričani, da razvoj lahko temelji predvsem na lastnem znanju in naporih.



NA 13. KONGRESU ZKJ

Delegat obalno-kraške regije Marjan Prelaz

V svoji razpravi na 13. kongresu ni govoril o lokalnem ribištvu, temveč o ribištvu in ob tem pridobivanju hrane iz morja kot jugoslovanskega problema. Izhajal je iz stališča Droge, kot edine delovne organizacije na Slovenskem, ki se bavi z ribolovom.

Osvetlil je številne probleme, s katerimi se srečujejo ribolovne organizacije, probleme, ki izhajajo iz dolgoletnega nenačrtnega izkoriščanja morja.

»Naš odnos do morja je velikokrat nepravilen, včasih morja ne priznavamo, drugič si ga lastimo.

Ribolov in predelava rib sta iz leta v leto manj akumulativna in zato ne moreta realizirati lastnih programov. To še ne pomeni, da lahko z obalo in morjem prosto razpolagajo drugi koristniki. Nujno potrebno je v prostorskih planih rezervirati področja za morskoukulturo, da se ne bi prepletale različne dejavnosti na isti lokaciji.

Vse pogostejši so primeri, da se urejena obala oddaja kot osnovno sredstvo v upravljanje marinam, ribiške ladje pa morajo zapustiti pomole, na katere so bile vezane desetletja ali plačevati visoke tarife za privez.

Ribištvo ni deležno ne davčnih olajšav carine ne regresirane goriva. Faktorjev, ki ovirajo razvoj ribolova je še. Eden od teh je cena ribiških ladij. Ta je tako visoka, da si ribolovne organizacije ne morejo privoščiti novih ladij in s tem ne morejo opravljati dosledno svojih funkcij, med katerimi je tudi ta, da čuvajo naše meje.

Poseben problem predstavlja skladiščenje rib, saj večina ribolovnih organizacij nima hladilnic, ali pa je njihova kapaciteta premajhna.

Tov. PRELAZ je v svoji razpravi naštel vrsto problemov v ribiški dejavnosti, ki so proble-

mi kot že rečeno celotnega ribištva v Jugoslaviji.

Pozval je vse komuniste, ki so zaposleni v DO, katerih dejavnost je lov in predelava rib, naj se akcijsko povežejo, da bi se na osnovi usklajenih mnenj in usmeritev osvobodili ozkih regionalnih interesov in se kritično lotili reševanja naštetih problemov.

Za napredek ribištva, ki nudi zdravo in najcenejšo proteinsko hrano je tov. PRELAZ predlagal naslednje:

1. V prostorskih planih obalnih občin predvideti področja za marikulturo.

2. Da se sistemsko uredi gradnja ali uvoz ribiških ladij.

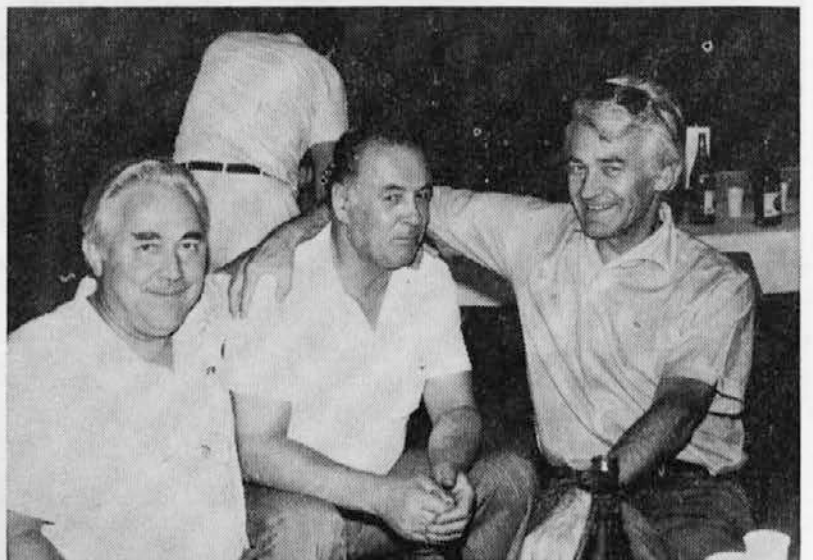
3. Da se zagotovi privez ribiških ladij v lukah in pomolih, ki niso grajeni v posebne namene.

4. Da se odpravijo ali znižajo davki in carine za ribištvo.

5. Da se zniža cena goriva za znesek carine in drugih pristojbin (15,662 din/l).

6. Da se povečajo izvozne stimulacije vsaj za višino uvozne bariere dežel EGS.

7. Da se zmanjša obrestna mera predelovalnih industrij zaradi dolgega proizvodnega ciklusa.



Otvoritev skladišča v Samoboru je bila obenem tudi prilika za srečanje poslovnih partnerjev ... (z leve) HAJNIC Martin, direktor TOZD GOSAD, ZANOLLA Luigi, dolgoletni in največji kupec gob in polžev iz Brescie, ZNIDARŠIČ Silvo, vodja področja zunanje trgovine.

Sig. ZANOLLA je pred dnevi slavil 20-letnico sodelovanja z DROGO.

Pred tolikimi leti sta s tov. KRALJEM, takratnim direktorjem DROGE, prvič organizirala odkup in prodajo svežih gob v Italijo. Začela sta v Sloveniji, kasneje pa se pojavita kot organizatorja odkupa in izvoza v ostalih republikah.

Ostrige - kvalitetna, okusna hrana

Gojenje ostrig je stara dejavnost, ki sega daleč nazaj v zgodovino. Kitajci to počno že več tisočletij. Ostrige so cenili že Stari Grki, nadalje Rimljani, vse do propada Rimskega cesarstva, ko so tudi ostrige izginile v pozabo, vse do 17. stoletja, ko jih ponovno odkrijejo Francozi.

Danes je vzreja ostrig predmet marikulture širom po svetu. Največje proizvajalke ostrig so ZDA, sledijo ji Japonska, Republika Koreja, Francija, Mehika itd.

Pri nas, na Jadranu, že z več kot stoletno tradicijo gojijo ostrige *Ostrea edulis* v Stonu. Kljub temu pa je proizvodnja v primerjavi z državami z razvitim školjkarstvom dokaj nizka. Tako je bila leta 1984 letna proizvodnja v Jugoslaviji preko 1000 ton školjk, kar predstavlja najvišjo vrednost v povojnem obdobju.

Ostrige se v svetu goji na več tehnološko že dokaj izdelanih načinov. V Franciji jih gojijo predvsem na dnu (on bottom), ker je to najboljši način, ki omogoča ostrigi, da oblikuje pravilno obliko lupine. Po takih ostrigah je na trgu tudi največje povpraševanje. Poleg omenjenega se uporabljajo še tako imenovani »off-bottom« načini gojenja, t.j. gojenje na »pergolarjih«, metoda gojenja v linijah, ki sta najbolj pogosti pri nas in pa gojenje na splavih. Prednosti gojenja ostrig na linijah in splavih pred gojenjem na dnu, so predvsem v večji produktivnosti ostrig na enoto površine in hitrejši rast školjk. Tako gojenje ni odvisno od oblike dna in globine, ostrige so tako bolj ali manj izven dosega predatorjev.

Ostrige so filtratorji. Hranijo se s planktonom in manjšimi organskimi delci. Dnevno prefiltrirajo školjka do 170 l vode.

Tudi na Slovenski obali obstajajo naravne možnosti za vzrejo večjih količin ostrig, predvsem v Strunjskem in Piranskem zalivu. Z namenom, da raziščemo kolikšne so možnosti za komercialno vzgojo ploščate ostrige ob naši obali, smo se v lanskem letu odločili za poskus, ki nam bi dal predvsem dva odgovora:

- kakšna je rast oz. produkcija ostrig v prvih dveh do treh letih rasti, t.j. v času, ko naj bi ostrige dosegle tržno velikost in drugič
- ugotoviti, kakšen je ulov, oz. pritrjevanje prosto plavajočih ličink mladih ostrig za nadaljnjo vzgojo.

Poskus je bil zastavljen na dveh lokacijah, kjer naj bi kasneje, ob ugodnih rezultatih, tudi prišlo do komercialne vzgoje, t.j. v Piranskem in Strunjskem zalivu.

V ta namen je bila iz Limskega kanala prenešana poskusna količina leto dni starih mladic ostrig, ki so bile prejšnjo pomlad nasajene na obe lokaciji. Istočasno so bili postavljeni kolektorji za lov prostoplavajočih mladic.

Rezultati poskusa so obetavni. Školje rastejo razmeroma hitro

in dosega komercialno velikost v starosti povprečno dveh let. Na zbiralce za mladice (kolektorje) se je pritrčila velika količina mladih ostrig. Njihovo število znaša 600 — 700 kom. na kolektor, kar je približno enako, kot znašajo vrednosti v Liskem kanalu, ki ima izredne pogoje za zbiranje in rast ostrig.

Ob majhni smrtnosti ostrig, okrog 5 odstotkov, ocenjujemo obe poskusni lokaciji kot ugodni za pritrjevanje mladic in za gojenje školjk do prodajne velikosti.

Približno leto dni stare mladice ostrig, nalovljene v Piranskem in Strunjskem zalivu (njihovo število ocenjujemo na 10.000 kom.) pa že predstavlja poskusno proizvodnjo TOZD RIBA in njihovih kooperantov.

Pridobivanje mladic ostrig poteka predvsem na Zahodu v veliki meri že umetno v valilnicah in naprej v naravnih ali umetnih bazenih. V predelih z ugodnimi klimatskimi in biološkimi razmerami pa poteka ta proces še vedno z zbiranjem mladic v morju, kar je dosti enostavnejše in cenejše.

Komercialno sta najpomembnejši dve vrsti ostrig:

1. Japonska ostriga (*CRASSOSTREA GIGAS*), ki v svetovni trgovini predstavlja največji del (95 odstotkov)
2. Ploščata (plemenita) ostriga (*OSTREA EDULIS*), ki je pomembna v glavnem le v evropskih okvirih.

Vzgoja je pri obeh enaka, razlika je le v hitrosti rasti. Ploščata ostriga raste počasneje in je zato pri vzgoji potrebno za 35 odstotkov več časa. Dosega pa višjo ceno in je pri sladokuscih tudi bolj cenjena.

Najugodnejši čas za prodajo in uživanje ostrig je v hladnem delu leta. Od septembra do aprila je kvaliteta mesa ostrig najboljša. Poletje je čas drstenja. Zaradi izmeta spolnih produktov so školjke takrat »prazne«, oslab-

ljene, kar pri višjih temperaturah lahko povzroči kvarjenje.

Ostrige skladiščimo pri temperaturi od 5 — 1°C, najbolj obtežene, pa se ne odpirajo in izgubljajo dragoceno tekočino.

Kemijska analiza mesa ostrig kaže, da vsebujejo školjke okrog 80 odstotkov vode, 8 odstotkov beljakovin (mleko 4 odstotke), 4 odstotke ogljikovih hidratov (mleko 5 odstotkov), maščob do 2 odstotka, minerale in vitamine. 100 g mesa ostrig (povprečno 15 ostrig) ima kalorično vrednost okrog 80 Kcal (335 KJ).

Ostrige je potrebno pri uživanju dobro zgristi, saj se v želodcu težko razgrajujejo, zaradi česar se izloča prekomerna količina želodčnega soka, ki lahko povzroči bolečine v želodcu.

Ostrige se uživa v glavnem surove, z različnimi dodatki, kot so limona, poper, ketchup, ali brez, pač odvisno od okusa.

Bojan Kocjančič, dipl. biolog

Otvoritev obrata za proizvodnjo šampinjonov v Medugorju

Delovna organizacija ZZ »BROTNJOCOOP« Čitluk je dne 23. 5. 1986 odprla obrat za proizvodnjo šampinjonov. Na svečani otvoritvi so bili predstavniki federacije, gospodarskih zbornic Bosne in Hercegovine ter Slovenije, predstavniki SOZD HP Ljubljana, DO DROGA Portorož

in TOZD »GOSAD« SREDIŠČE OB DRAVI ter predstavniki DO »Kolinska« iz Ljubljane.

Investicijsko dokumentacijo za obrat je izdelala DO »Smelt« iz Ljubljane. Obrat je bil zgrajen v času od sredine leta 1983 do konca preteklega leta. Vrednost investicije znaša 335.149.000.— dinarjev, od tega predstavlja cca 17 % vrednost opreme. Oprema je izključno domače proizvodnje, le 5 % opreme je iz uvoza.

Zmogljivost proizvodnje je 360 ton šampinjonov letno, proizvodnja komposta pa omogoča še proizvodnjo dodatnih 200 ton šampinjonov v kooperaciji. Od predvidene proizvodnje šampinjonov bo 85 % namenjenih DO DROGA Portorož in DO »Kolinska« iz Ljubljane za nadaljnjo predelavo.

V obratu je trenutno zaposlenih 40 delavcev, ob polni izkoriščenosti proizvodnih kapacitet pa bo zaposlenih 70 delavcev. Obrat je prva investicija zgrajena v Hercegovini, zgrajena s sredstvi za nerazvite republike in pokrajine ter sredstvi sovlagateljev DO DROGA in DO »Kolinska«.

Ivan Rakovec



Zamenjam dvosobno stanovanje (50 m²) v Kopru za enako ali podobno v Luciji.

Naslov je na uredništvu Naš glas pri Majdi VLACIC, DSSS — Obala 27, Portorož.

Uredništvo

Kratek pregled zdravilnih rastlin iz družine ustnatic (Lamiaceae - Labiatae)

V to družino uvrščamo približno 3500 vrst rastlin, ki so razširjene po vsem svetu, največ pa jih je v sredozemskem območju. To so zelišča, polgrmi ali grmi. Steblo imajo pogosto četverorbo, liste navzkrižno razvrščene, cvetove pa združene v navidezno vretenčasta socvetja. Venčni listi so zrasli v cev, ki je na koncu razširjena in razcepljena v dve ustni. Od tod tudi ime družine — ustnatic. Večina predstavnikov te družine vsebuje večje količine eteričnih olj, ki jim dajejo značilen, aromatičen vonj. Prav zaradi tega jih uporabljamo kot dišavnice ali začimbe.

Pomembnejši predstavniki ustnatic:

rožmarin, žajbelj, melisa, meta, materina dušica, sivka, dobra misel, mrtva kopriva, ožepak, šetraj, srčnica, vrednik, grenkuljica, šarplaninski čaj...

PREGLED POSAMEZNIH ZELIŠČ



NAVADNI ROŽMARIN (*Rosmarinus officinalis* L.)

Druga imena: pravi rožmarin, slovenski rožmarin

Uporabljamo liste — *Folia Rosmarini*.

Vedno zelen, 50—150 cm visok grm, raste na kamnitih, prisojnih in grmovnatih mestih v sredozemskem območju. Večja rastišča so pri nas na Hvaru, Visu in Solti, kjer ga gojijo za pridobivanje eteričnega olja.

Cveti od marca do aprila. Cvetovi so drobni, svetlomodre barve.

Učinkovine: 1,0—2,5 % eteričnega olja (CINEOL, PINEN)

8 % čreslovin (rožmarinska kislina)

Flavonoidi (luteolin, apigenin)

Delovanje in uporaba:

AROMATICUM, STOMACHICUM, CARMINATIVUM, ANTISPASMODICUM, CHOLAGOGUM, NERVINUM

— pospešuje in ureja prebavo, poživi delovanje in izločanje žolča,
— poživilja krvni obtok in zvišuje krvni pritisk.

Opozorilo! Večje količine eteričnega olja povzročajo vnetje črevesa in ledvic.



NAVADNA DOBRA MISEL (*Origanum vulgare* L.)

Druga imena: divji majaron, dobromisljka, čober, sušica, dobroljka, zabrta, ...

Uporabljamo cvetočo rastlino — *Herba Origani*.

30—60 cm visoka trajnica s prijetnim aromatičnim vonjem.

Uspeva na suhih pobočjih, gruču, posekah in travnikih od nižine do montanskega pasu po vsej Sloveniji.

Cveti od julija do septembra. Cvetovi so rožnati do škrlatno rdeči (redko beli) ter sestavljajo latasto socvetje.

Učinkovine:

0,15—0,40 % eteričnega olja (TIMOL, KARVAKROL)

8 % čreslovin grenčine

Delovanje in uporaba:

STOMACHICUM, CARMINATIVUM, DIURETICUM, DIAPHORETICUM

— ureja prebavo
— deluje proti krčem in bolečinam v trebuhu
— pomaga pri izkašljevanju
— pospešuje znojenje in potenje
— gojenje oblike tega rodu kot začimba za pizze.

Soroden dobri misli je majaron (*Majorana hortensis* Moench.)



NAVADNI VREDNIK (*Teucrium chamaedrys* L.)

Druga imena: urhovka, žuljevka, krčnica, želodčnik, roža svete Urše, roža svetega Urha, ...

Uporabljamo rastlino — *Herba Chamaedryos*.

Do 70 cm visoka trajnica raste na suhih, kamnitih pobočjih, gruču in v svetlih gozdovih od nižine do montanskega pasu po vsej Sloveniji.

Cveti od julija do septembra. Cvetovi so škrlatne barve.

Učinkovine:

eterično olje
grenčine
čreslovine

Delovanje in uporaba:
TONICUM, AROMATICUM, DIURETICUM,

— kot začimba
— pospešuje tek in ureja prebavo
— izdelava zeliščnih likerjev.



MATERINA DUŠICA (*Thymus serpyllum* L.)

Druga imena: babja dušica, bukovica, divji timjan, materinka, materin dušek, ...

Uporabljamo cvetočo rastlino *Herba Thymi serpylli*.

Trajni, do 30 cm visoki, največkrat prilegli ali plazeči se grmički s številnimi stranskimi zakoreninjenimi pritlikami. Uspeva na suhih in prisojnih mestih, med skalovjem, ob poteh, po vsej Jugoslaviji.

Cveti od maja do septembra. Drobni svetlo rožnati cvetovi so v gostih, kroglastih socvetjih.

Učinkovine:

0,15 %—1 % eteričnega olja (CINEOL, TIMOL, KARVAKROL)
3,4—7,4 % čreslovin grenčine (SERPYLLIN)
flavoni

Delovanje in uporaba:

STOMACHICUM, ANTISPASMODICUM, NERVINUM, CARMINATIVUM, AROMATICUM

— začimba, zboljšuje okus
— ureja prebavo
— pomaga pri izkašljevanju (oslovski kašelj, astma)
— pomirja krče in deluje proti napenjanju

Sorodna vrsta je vrtna materina dušica ali timjan (*Thymus vulgaris* L.)



DELJENOLISTNA SRČNICA (*Leonurus cardiaca* (L.) Benth.)

Druga imena: srčnica, srčnik
Uporabljamo rastlino — *Herba Leonuri*.

15—25 cm visoka trajnica uspeva na suhih pašnikih, groblju, sončnih in kamnitih pobočjih po vsej Sloveniji.

Cveti od julija do septembra.

Učinkovine:

grenčine (LEONURIN)
5—8 % čreslovin
flavonoidi, alkaloidi,
sledovi eteričnega olja

Delovanje in uporaba:

AROMATICUM, EMMENAGOGUM

— znižuje krvni pritisk
— upočasnjuje prehitro bitje srca
— krepi oslabele srce.



NAVADNI OZEPEK (*Hyssopus officinalis* L.)

Druga imena: izop, sipan, velen-duh, ožep, izep...

Uporablamo rastlino — Herba Hyssopi.

Do 50 cm visoka trajnica raste na suhih, skalnatih in gruščnatih pobočjih. Tudi gojen.

Cveti od avgusta do septembra. Cvetovi so temno modre, redkeje rožnate barve.

Učinkovine:

0,3—1 % eteričnega olja
5—8 % čreslovin
(PINEN)

3—6 % grenčin
(DIOSMIN)

Delovanje in uporaba:

— blaži kašelj, astmatične napade
— ureja prebavo

Uporablamo liste in cvetove — Folia ali Flores Melissae.

30—60 cm visoka trajnica z močnim vonjem po limonah. Raste po posekah, starih gozdovih, ob poteh, plotovih, v glavnem pa kot gojena rastlina.

Učinkovine:

0,02—0,2 % eteričnega olja (CITRAL, CITRONELAL, GERANIOL)

4,5 % čreslovin
flavonoidi

Delovanje in uporaba:

STOMACHICUM, CARMINATIVUM, SEDATIVUM, DIAPHORETICUM, NERVINUM

— izboljšuje okus
— pomirja glavobol, migreno
— pri želodčnih krčih
— deluje antiseptično



VRTNI ŠETRAJ (*Satureja hortensis* L.)

Druga imena: čober, šatraj, šetrajka

Uporablamo nadzemni del rastline ali pa samo liste — Herba ali Folia Saturejae.

Enoletna, do 35 cm visoka rastlina z zelo aromatičnim vonjem, uspeva divje na kamnitih, grmovnatih pobočjih.

Najbolj je razširjena v Dalmaciji, Hercegovini in Makedoniji. Pogosto gojena.

Rastlina cveti od julija do septembra. Cvetovi so modrikasto bele barve.

Učinkovine:

0,3—2 % eteričnega olja (KARVAKROL, CIMOL)
4—8,5 % čreslovin

Delovanje in uporaba:

AROMATICUM, ANTIDIARRHOICUM, STOMACHICUM, CARMINATIVUM, EXPECTORANS

— kot začimba
— pospešuje in ureja prebavo

Vrtnemu šetraju je soroden kraški šetraj (*Satureja montana*).



NAVADNA MELISA (*Melissa officinalis* L.)

Druga imena: aselnica, srčno zelje, čebeloperka, črniva, medeni list, medenka, maternjak, oselnica...



POPPOVA META (*Mentha piperita*)

Križanec med klasasto meto (*Mentha spicata* L.) in vodno meto (*Mentha aquatica* L.).

Uporablamo rastlino ali liste — Herba ali Folia Menthae piperitae.

Do 1 m visoka trajnica z značilnim aromatičnim vonjem.

Gojimo jo v vrtovih.

Cveti od julija do septembra. Cvetovi so združeni in svetlojoličasta ali svetlo rožnata socvetja.

Učinkovine:

0,5—4 % eteričnega olja (MENTOL, MENTON)
6—12 % čreslovin
flavonoidi

Delovanje in uporaba:

STOMACHICUM, SPASMOLYTICUM, CARMINATIVUM, CHOLAGOGUM, CHOLERETICUM

— pospešuje nastanek in izločanje žolča
— pomirja krče v želodcu in črevesju
— popravlja okus in vonj.



ŽAJBELJ (*Salvia officinalis* L.)

Druga imena: prava kadulja, čistec, vrtni žajbelj, žajbl, žavbej, ...

Uporablamo liste — Folia Salviae.

Do 70 cm visok močno diakav sredozemski polgrmič, prijetnega, aromatičnega vonja. Uspeva na suhih, kamnitih tleh v primorju. Cveti od maja do julija. Vijoličasti dvoustni cvetovi sestavljajo navidezno klasasto socvetja.

Učinkovine:

1—2,5 % eteričnega olja (TUJON, BORNEOL, PINEN)
3—7 % čreslovin
grenčine (KARNOZOL)
1—3 % Flavonoidov

Delovanje in uporaba:

CARMINATIVUM, ANTISEPTICUM

— proti potenju pri rekonvalescentnih in pljučnih bolnikih
— proti vnetju dihalnih organov, žrela, želodca in črevesja.

Pripravil: Jadran Rusjan

Tržaški oktet v Središču

Ob 32. krajevnem prazniku KS Središče ob Dravi je na svečani seji družbenopolitičnih organizacij krajevnih skupnosti in ob podpisu listine pobratenja Osnovne šole Središče ob Dravi ter Osnovne šole Gornji Mihaljevec-Mecinec v kulturnem delu nastopal Tržaški oktet.

Oktet je lansko leto praznoval 15-letnico uspešnega in plodnega delovanja. Ob tem je nastopal v Zagrebu, Križevcih in Sarajevu ter Beogradu. Posebno doživetje pa je bil nastop pri predsedniku italijanske republike Sandru Pertiniju. PERTINI je na koncu, ko je pozorno prisluhnil slovenski pesmi, izjavil: »Slišal sem peti veliko zborov, takšnega kot je vaš, še nikoli.«

S predstavitevjo slovenske pesmi na številnih prireditvah in gostovanjih Tržaški oktet prispeva k slovenski glasbeni ustvarjalnosti in kulturi.

Upam si trditi, da tako kvalitetnega petja v Središču še ni-

smo slišali. Občinstvo je sprejelo koncert z navdušenjem. Oktet je zelo kakovostno izvedel program. Vendar koncert v dvorani ni bil zaključek njihovega nastopa. Prav tako so navdušili tudi krajanje, starejše od 70 let, ob njihovem sprejemu. Zapeli so tako doživeto, da so se zarosile oči skoraj vsem prisotnim. Za svoj nastop so prejeli čestitke in priznanja od vsepovsod. Sprejemali so vabila za nastope v Murski Soboti, Varaždinu, v Svici med zdomci ter še in še.

Središčani si želijo, da bi jih Tržaški oktet čimprej zopet obiskal in jih navduševal s svojim umetniškimi petjem. Ob tem ne gre prezreti delovne organizacije »DROGA« PORTOROŽ in njene temeljne organizacije »GOSAD« iz SREDIŠČA ob Dravi, ki sta omogočila nastop Tržaškega okteta.

Prijateljem »oktetovcem« pa še enkrat hvala za nepozabne kulturne trenutke.

Ivan Rakovec

Analiza bolniškega staleža delavcev Droge

V OBDOBJU 1979 — 1985

Z izdelavo analiz bolniškega staleža smo v DROGI začeli že v l. 1979, od leta 1981 pa jih vsako leto dosledno izdelujemo.

Zbrali smo naslednje podatke:

- odstotek odsotnosti z dela zaradi bolniškega staleža
- odstotek odsotnosti z dela zaradi bolniškega staleža do 30 dni
- odstotek bolniškega staleža nad 30 dni
- odstotek bolniškega staleža za nego družinskega člana
- odstotek bolniškega staleža zaradi nesreč pri delu
- odstotek bolniškega staleža zaradi nesreč izven dela
- odstotek bolniškega staleža zaradi boleznin.

Porodniškega dopusta nismo računali.

Bolniški stalež smo računali po delovnih dnevih za potrebe DO (266 delovnih dni) in po koledarskih dnevih (365 dni), kot raču-

najo v zdravstveni skupnosti zaradi primerjave bolniškega staleža v panogi in republiki.

Razlogov za izdelavo analize bolniškega staleža je več:

1. Ugotovitve stanja bolniškega staleža za posamezno TOZD, DSSS in DO.
2. Primerjave med TOZD in DSSS ter DO.
3. Ugotavljanje vzrokov izostajanja.
4. Iskanje možnih rešitev za zmanjšanje bolniškega staleža.

Podatke so redno pošiljale vse TOZD in DSSS, razen TOZD GOSAD, ki jih je poslala le leta 1979, za l. 1984 pa jih niso poslale TOZD KRAS MPI, TOZD SUDEST, TOK VINAKRAS in TOZD VINAKOPER.

BOLNIŠKI STALEŽ PO TOZD IN DSSS

TOZD, TOK DSSS	Delovni dnevi						Koledarski dnevi				
	1979	1981	1982	1983	1984	1985	1981	1982	1983	1984	1985
Argo	11,8	10	9	9	10,5	10,5	8	6	6	7,5	8
Blagovni promet	5	3,5	5	5	4	4	3	4	3,5	3	3
Delamaris	10,4	11	10	11	11	13	8	7	8	8	9
DSSS	4,6	6	6	6	4	4	5	4	4	3	3
Gosad	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kras MPI	—	—	—	—	—	6	—	—	—	—	5
Riba	9,1	8	8	5,5	8	9	6	6	7	6	7
Soline	6,4	6	7	9	7	9	5	5	6	5	6
Sudest	4,3	5	6	9	—	7	3	5	4	—	5
Agraria (Živila)	7,7	6	6	8	8	7	4	4	5	6	5
Vinakras	—	—	—	—	—	3	—	—	—	—	2
Vinakoper (Kmet. pr.)	5,2	10	13	10	—	7	7	9	8	—	5
Začimba	10,3	12	12	12	10	10	9	9	9	7,5	7
DROGA	7,9	8,4	8,2	8,5	7,7	7,5	5,5	6	6,1	5,7	5,8

BOLNIŠKI STALEŽ V L. 1985 — PRIMERJAVA MED TOZD IN DSSS IN PO MESECIH TER UGOTAVLJANJE VZROKOV

V l. 1985 smo zaradi bolniškega staleža izgubili 60792 delovnih dni od skupnih 814.668 — to je 7,5 odstotka (TOZD GOSAD ni upoštevan). Najvišja odsotnost z dela zaradi boleznin je bila v TOZD DELAMARIS (13 odstotkov), sledijo pa mu ARGO (10,5 odstotka), ZAČIMBA (10 odstotkov), RIBA (9 odstotkov) in SOLINE (9 odstotkov); najnižja v TOK VINAKRAS (3 odstotke), BLAGOVNI PROMET (4 odstotke) in DSSS (4 odstotke).

V TOZD, kjer je bolniški stalež najvišji, je zaposlenih večje število delovnih invalidov, in sicer: v TOZD DELAMARIS je 23 delovnih invalidov (4 odstotke), v ZAČIMBI 15 (8,4 odstotka), v ARGU 7 (4,2 odstotka).

V TOZD DELAMARIS in TOZD ARGO so zaposlene predvsem žene-matere, veliko je mater samohranilk, ki so pogosto na bolovanju zaradi nege družinskega člana.

TOZD ZAČIMBA in SUDEST imata najvišjo starostno strukturo delavcev, posledica tega je tudi visok odstotek bolniškega staleža nad 30 dni (dolgotrajna obolenja).

Največja odsotnost z dela zaradi nesreč pri delu je v TOZD KRAS, MPI, ZAČIMBI in ARGU zaradi pogojev dela. Na nekaterih delovnih mestih (dela na klavni liniji, v mesnicah, embalarjanje...) je nevarnost za nesrečo večja.

Največ izostankov z dela zaradi nesreč izven dela je bilo v TOZD SOLINE in TOZD KRAS MPI, vendar pa ta podatek ni realen. Teh podatkov nismo pre-

jeli iz vseh TOZD, oz. so to kategorijo šteli med boleznine.

Največji procent boleznin v DO je bil v februarju in marcu (prehladna obolenja, gripe), najnižji pa v poletnih mesecih (julij, avgust).

Procent bolniškega staleža v naši DO (7 odstotkov) je bil v l. 1985 za 2 odstotka višji od bolniškega staleža v regiji (4,96 odstotka).

Med vzroki za tako visok odstotek boleznin v naši DO pa niso le visoka starostna struktura, slabši delovni pogoji, veliko število mladih delavcev in mater samohranilk, ki so na bolniški pogosto zaradi nege bolnega otroka, ampak tudi slabi življenjski pogoji, nerešena stanovanjska problematika delavcev — predvsem mladih družin (najbolj pereč problem je v TOZD DELAMARIS, kjer trenutno čaka na rešitev stanovanjskega vprašanja 177 delavcev — od teh je skoraj 100 podnajemnikov, skupno torej 30 odstotkov vseh delavcev TOZD). Tudi nekateri delavci, ki čakajo na ocenitev invalidske komisije so razmeroma dolgo časa na bolniški (od 6 mesecev do treh let) — trenutno imamo v bolniškem staležu 20 takih delavcev.

Nekateri delavci tudi ne upoštevajo zdravnikovih navodil in s svojim neprimernim obnašanjem podaljšajo začasno delovno nezmožnost, drugi spet izkoristijo bolniški stalež za opravljanje dela »na črno« ali si z njim po-

daljšajo redni letni dopust. Veliko bolniške je tudi na račun »plavih dnevov, oz. plavih ponedeljkov«.

ISKANJE MOŽNIH REŠITEV ZA ZMANJSANJE BOLNIŠKEGA STALEŽA

Rešitev za zmanjšanje bolniškega staleža je pravzaprav v odpravi njegovih vzrokov, kjer je to mogoče, to pa pomeni:

- potrebno bi bilo izboljšati delovne pogoje, kar bi hkrati znižalo število delovnih invalidov in nesreč pri delu;
- obstajati bi morala večja povezanost med neposrednimi vodji in lečečim zdravnikom, oziroma strokovno službo v DSSS (DE Kadrovanje in socialno delo), posebno v primerih, ko delavec čaka na ocenitev invalidske komisije ali, če obstaja sum, da delavec koristi bolniški stalež za opravljanje privatnih zadev;
- pogodbe z delavcem, ki je opravljal kontrolo bolniškega staleža, v l. 1986 nimamo več; za preverjanje bolnih se je izkazalo kot izredno potrebno, zato bi ga morali v naši DO ponovno uvesti;
- dobro bi bilo uvesti stimulacijo — nagrado za tiste delavce, ki niso bili na bolovanju dlje časa (npr. v šestih zaporednih mesecih).

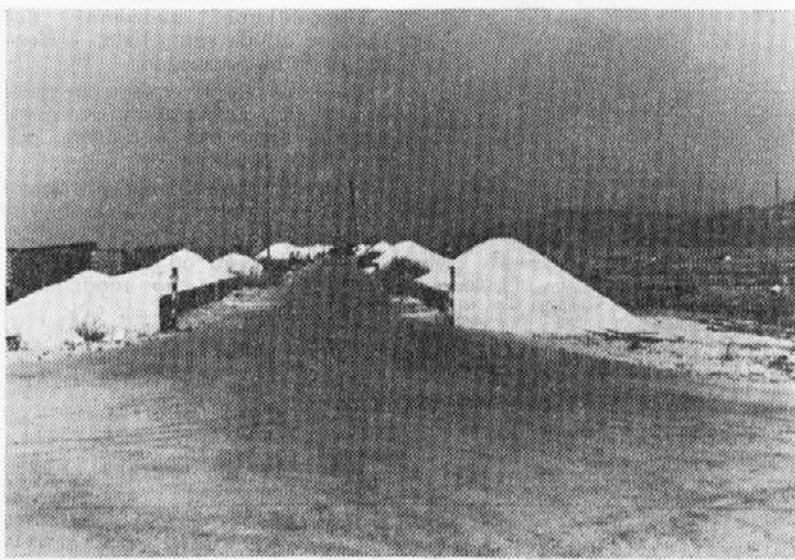
Podrobnejše podatke o gibanju bolniškega staleža v TOZD in DSSS za obdobje 1979 — 1985 dobite v DSSS PORTOROŽ — DE Kadrovanje in socialno delo.

Socialna delavka:

Neva Sinožič

IN ZA KONEC, ZA TISTE, KI TEGA NE VEDO:

namen bolniškega staleža je, da se delavci v tem času pozdravimo, da lahko spet opravljamo svoje delo ne pa, da ta čas izkoristimo za opravljanje zasebnih zadev ali celo, da z njim podaljšujemo svoj dopust.



POLETNI MESECI NISO LE ČAS ŽETVE PŠENICE TEMVEČ TUDI ČAS NABIRANJA SOLI.

Z nabiranjem soli so solinarji pričeli pred 14-dnevi. Zaradi klasičnega načina proizvodnje, ki je močno odvisna od vremenskih razmer, pa nabiranje ne poteka kontinuirano saj je bilo v zadnjih dneh veliko dežja.

PO HEMINGWAYU »KOMU ZVONI« KMETU, DRUŽBI...?

Obiskali smo trojico kmetov, dolgoletne kooperante, ali kakor je njim ljubše, dolgoletne zadružnike. Stevilne reorganizacije, spremembe nazivov do njih niso prodrle, še vedno so člani zadruga, v katero so se vključili pred mnogimi leti.

Obiskali smo jih konec aprila, vreme je bilo muhasto, pravo aprilsko. O tem, kako kaže letina, se nismo pogovarjali, saj je bilo še prezgodaj za kakršnokoli napoved, zvedeli pa smo za težave, s katerimi se kmetje pogosto srečujejo in, seveda, obudili spomine na lepše čase.

V Tribanu smo obiskali BRŽANOVE. Viktorja, kooperanta vinogradnika, upokojenega kletarja TOZD VINAKOPER, smo našli v »vali« v vinogradu, kamor nas je napotila žena Štefanija. Obiska se je razveselil. Oče Viktor, je bil ta dan še posebno zgovoren. Pogovor se je začel že na poti v hišo, ob kavici pa se je ta razvil v pravo »debatu«.

Viktor BRŽAN je član zadruga od leta 1946. V najemu ima 2 ha družbene zemlje, na kateri je zasajeno 5000 trt. Pri Bržanovih pridelajo letno 2,5 vagona grozdja in ga v celoti oddajo v TOZD VINAKOPER.

Posestvo in delo v vinogradu si oče Viktor deli s sinom Borisom, ki je zaposlen v TOZD VINAKOPER kot tehnolog vinogradništva. Svoje izkušnje in strokovnost koristi v svojem vinogradu pri striženju in špricanju trt, vse ostalo pa opravlja oče.



VIKTOR BRŽAN
pri delu v vinogradu

»Tega, ostalega dela, je bilo včasih veliko, danes pa ne«, je dejal oče Viktor: »Prisluhnil sem nasvetom mladih, češ, da vsaka trava ne škodi vinogradu.«

Odgovori na vprašanja, kaj misli o kooperaciji, pospeševalni službi, odnosu družbe do kmetijstva, so ponovno potrdili, da je kmečko razmišljanje pravo in zdravo, toda premalo upoštevano. »Od kooperacije smo imeli nekaj več podpore v začetku kmetovanja, predvsem moralne, danes pa imamo od nje bore malo. Delavci TOK so premalo zainteresirani za kooperanta. Morda je moje gledanje enostransko na-

mreč, sin je agrarijec, zaposlen v TOZD VINAKOPER. To v TOK vedo, vedo, da je sam strokovnjak in da nudi doma dovolj strokovne pomoči, zato so naši stiki z ostalimi pospeševalci slabši.

Nezainteresiranost za kooperanta se kaže drugod, na primer pri odkupni ceni grozdja. Cena med grozdem in vinom ni v pravem razmerju. Cene grozdja bi morale biti primernejše, spremljati bi morale stroške proizvodnje.

Tudi pri nabavi gnojila imamo težave. Na trgu gnojilo občasno zmanjkuje. Zaradi nestalne oskrbe trga z gnojilom ga kmetje, ko se pojavi, kupujejo v večjih količinah, tako da nekateri ostanejo brez.

Za take in podobne težave pa ni kriva sama TOK, temveč odnos družbe do kmetijstva, ki ga je leta in leta zanemarjala, ne da bi še danes ugotovila pravo povezanost kmetijstva in ostalih dejavnosti. Lep primer sta turizem in kmetijstvo: tesno sta povezana, eden od drugega živita. V SOZD sta formalno-pravno povezana, ne pa dejansko, veriga, ki bi morala biti trdna, se trga — kaj to pomeni? SOZD se ukvarja z malenkostmi...«

Postavili smo vprašanje, aktualno za tisti čas: »Mislite, da bosta aferi z vinom v Avstriji in Italiji imeli določen vpliv na prodajo naših vin?«

»Vsekakor, za nas je to ugoden trenutek, ne pa rešen. Pri prodaji bomo morali pač kaj več narediti, nesreča drugih ni dovolj, da se rešimo vseh težav.«

Na žalost sta aferi z vinom imeli tudi pri nas »močno« negativni vpliv. Zaupanje pivcev vin je padlo povsod.

Poleg tega, da je vzoren vinogradnik, je Viktor BRŽAN aktiven družbenopolitični delavec v krajevni skupnosti Škocjan. Problemi kmetov v tej krajevni skupnosti so tudi njegovi problemi in jih zato tudi skuša rešiti.

Isti dan smo obiskali družino JOGAN, doma z Vipavskega.

Oče Jože, 91 let, in trije sinovi so se v Prade priseljevali postopoma, od leta 1959.

Jože JOGAN, drugi sin, se je z družino preselil v Prade leta 1974.

Z Vipavskega, kjer so imeli veliko kmetijo, so se preselili zaradi težkih pogojev dela. Vinograd in ostale površine, ki so jih



JOŽE JOGAN oče
s sinom Jožetom

obdelovali, so se nahajale na težko dostopnih, strmih predelih, tako da obdelovanje zemlje s kakršnokoli mehanizacijo ni bilo mogoče. Ob preselitvi v Istro so Joganovi kupili 3 ha zemlje in na 2 ha postavili vinograd, trto refošk in nekaj merlota. Nekaj let kasneje pa so trije bratje skupaj najeli 3 ha zemlje. Postavili so vinograd, ki ga danes skupno obdelujejo.

Jože JOGAN je kooperant vinogradnik od leta 1974. Večino pridelka odda v TOK. Lansko leto je oddal 8 t grozdja, del pa ga je predelal v vino. Poleg črnega vina, letno pridelava 60 do 70 hl, pridelava doma tudi nekaj belega vina.

Na vprašanje, kako ocenjuje sodelovanje med TOK Agraria in kmetom, je odgovoril naslednje:

»Sodelovanje je predvsem strokovno, pa še tega je premalo. Pospeševalci so administratorji, imajo preveč pisarniškega dela in so zato premalo na terenu.

O drugačni pomoči Toka kmetu bi težko govorili. Morda le o tem, da gnojilo nabavljamo preko Toka, takrat ko je, se ve, včasih tudi na kredit.

Toda vse to je premalo. Cena grozdja in vina nista v sorazmerju. Vinogradnik ne more pokriti stroškov vzdrževanja in obdelave vinograda z denarjem, ki ga prejme od odkupa. Tega se v Toku sicer zavedajo, toda ničesar ne stori.

Današnji časi res niso primerni za kmeta. Hčerka in sin sta se že odločila, da se samo s kmetijo ne bosta preživljala.

Starejšega brata Rada nismo našli doma, zato smo pozdravili starega očeta Jožeta.

Čez nekaj dni smo spoznali družino JAKOMIN iz Turkov pri Pridvoru. Boris JAKOMIN živi v prelepi novozgrajeni hiši z ženo ter sinom Duilijem z družino. Obiskali smo ga kot dolgoletnega člana zadruga kooperanta — vinogradnika.

Na 2,5 ha (2 ha v lasti, 1/2 ha v najemu) obdeluje 5000 trt. Le-

ta 1976 so Jakominovi prejeli kredit za obnovo vinograda, in sicer 2000 trt. Vinograd strojno obdelujejo. Pridetek v celoti oddajo v TOK. Pred leti je bilo to cca 4 tone, zadnji dve leti pa so zaradi pozebe ostali skoraj brez pridelka. Predlani so v klet oddali le 600 kg, lani pa nič.

Oče Boris se zaradi bolezni, ki ga je pred kratkim prizadela, vse manj ukvarja z delom v vinogradu. Delo si delita s sinom Duilijem, ki pa ima zaradi zaposlitve za kmetovanje manj časa.

Poleg vinograda obdeluje Duilij oljčni nasad, in sicer v sodelovanju z BORDONOVIMI (predstavili smo jih v Biltenu junij 85). Oljčni nasad 1000 oljk sta s kreditom TOK (80 mio.) JAKOMIN in BORDON zasadila pred dvema letoma. Zaradi hude zime, kakršne ni bilo že 30 let, je polovica sadik pozebla. V nasadu je ostalo še 500 sadik, ki so začele odganjati. Kljub temu, da ni več zime tudi tem ni obstoj zagotovljen; namreč, v nasadu povzročajo veliko škodo srne, ki jim oljka gre očitno v slast.

Jakominovi vidijo rešitev le v postavitvi električnega pastirja ali nabavi določenega smradu, ki ga srne ne prenesejo (učinek traja krajši čas in je zato potrebno praeženje obnavljati).



BORIS JAKOMIN

Za to pa so potrebna dodatna, večja sredstva. Od Toka jih ne morejo pričakovati, ker jih TOK nima. Pomoči pa nimajo niti od zavarovalnice, katera zavaruje le plodove in ne dreves. Pri Jakominovih res ne vedo, kaj bi storili.

Duilij je trenutno prenehal razmišljati o tem, da bi opustil mesarski poklic in se bavil le s kmetijstvom.

Misel o razkošnem in lahkem življenju kmeta se nam je za trenutek pomotoma ob pogledu na prelepe nove hiše družin, ki smo jih obiskali. Po pogovoru z njihovi prebivalci smo jo popolnoma opustili. Ni le vreme tisto, ki kmetu povzroča preglavice, veliko težav mu povzroča družba, ker mu ni prisodila pravega mesta ob pravem času.

Majda Vlačić

Ne samo šoferji - tudi odkupovalci ...

V eni od prejšnjih številčk glasila smo lahko spoznali vozniki park **BLAGOVNEGA PROMETA**, ob tem me je obšla misel, da vam predstavim naš vozniki park, naše šoferje-odkupovalce.

Šoferji-odkupovalci so: **KOSER Stanko, NIDORFER Franc, NOVAK Boris, NOVAK Janko, BOMBEK Dušan, LOGOŽAR Josip, PERC Jože, KOSEC Ivan in KIRIČ Ivan**, kateri jim odreja delo.

Program dela je odvisen od sezone odkupa gozdnih sadežev, zdravilnih zelišč in živih živali. Sezona se prične že aprila in se konča pozno v jeseni, lahko bi rekli, da se sezona zaključuje s prvim snegom. Delo šoferjev-odkupovalcev je naporno, saj preživijo na terenu več dni, v večernih urah pa se vračajo domov. Njih lahko srečaš širom Slovenije in Jugoslavije.

V mesecu aprilu, ko odhajajo na teren jih še lahko spoznamo, v jeseni, ko jih ponovno vidimo, pa so zelo spremenjeni. Spremenjeni so psihično in fizično. Ob srečanju z njimi moraš biti pripravljen na njihove ostre odgovore in jih razumeti, da so sitni in nestrpni zato, ker jih čas preganja, stranke pa čakajo. Ugotovimo lahko, da te stranke niso nežnega spola, saj bi se v tem primeru naši šoferji-odkupovalci vračali v TOZD razneženi, veseli

in dobre volje. No malo zares, malo za šalo. V glavnem, so zelo zelo dobri fantje in imajo veliko zaslug pri realizaciji plana odkupne dejavnosti in tudi finančnega uspeha celotne TOZD.

Da pa ob tem ne pozabimo tudi naših mehanikarjev, ki skrbijo za čimboljši vozniki park. To so: Rudolf KERS, Jože MARČEC in kot velika pomoč jim je Ivan HORVAT. To so pravi mehanikarji, v hipu avto razstavijo, če je potrebno, še hitreje pa ugotovijo kaj je z njim narobe in kdo ali kaj je okvaro povzročil.

Zato so šoferji včasih nejevoljni, ko jim mehanikarji povedo kaj je z avtom narobe in zakaj. Le-ti svoje delo opravljajo dobro in hitro, privarčujejo veliko denarja, saj ni potrebno voziti avtomobilov v mehanične delavnice v Ormož, Ljutomer ali Ptuj, kjer so celice popravila avtomobilov »astronomsko« visoke. Za njihovo gospodarno ravnanje smo jim delavci TOZD izredno hvaležni.

Upam, da sem vsaj v grobih obrisih prikazala naš avtopark in naše šoferje-odkupovalce. Vsi so še mladi in tudi zdravje jih ne zapušča zato upam, da bodo še dolgo ostali zvesti TOZD »GOSAD«.

Delo šoferjev-odkupovalcev je naporno, zato bi bilo potrebno za ta dela in naloge uvesti beneficirano delovno dobo tudi v naši delovni organizaciji. V ostalih DO v Sloveniji imajo to že urejeno.

Danica Kranjc

Obisk Madžarov

Zadnji teden v maju mesecu je našo DO obiskala skupina Madžarov. Gostje so člani specializirane Kmetijske zadruge za vinarstvo »SZOLOSKERT« iz Soltvadkerta.

Direktor zadruge Tasnodi Miklos nam je na kratko predstavil zadrugo, eno izmed 10 največjih v državi.

V zadrugi je zaposlenih 1900 ljudi ali natančneje 430 zaposlenih, ostalo so kooperantje. V okviru zadruge je združenih 3400 ha površin, in sicer 1700 ha površin obdelujejo kooperantje skupaj, ostale površine pa posamezno s tem, da proizvodnjo v celoti oddajo v zadrugo. Od navedenih površin je 1000 ha vinogradov, na 1700 ha so posajene žitarice, na ostalih površinah sadje.

Zadruga ima vinsko klet s ka-

paciteto 900 vagonov, polnilnico, ki polni 6000 steklenic na uro in hladilnico kapacitete 100 vagonov. Predelujejo predvsem belo vino, 75 % vse proizvodnje vin, nekaj rdečih vin.

V izvoz gre 25 % belih vin. Izvažajo v zahodno Nemčijo, Avstrijo, SZ, nekaj tudi v Jugoslavijo.

Kmetijstvo zadrugi ni prinašalo dovolj dohodka za obstoj, zato so se člani zadruge odločili za uvedbo stranske dejavnosti, in sicer za izdelavo plastičnih mas.

Prve stike z našo DO je zadruga navezala v letu 1985.

Zaradi sorodnih dejavnosti, vinogradništva in vinarstva, sta zadruga in naša DO sklenili nadalje sodelovati predvsem pri izmenjavi strokovnih izkušenj.

Majda Vlačič

Priznanja za kvaliteto

TOZD ARGO, DELAMARIS, MPI, SUDEST, GOSAD in ZAČIMBA

Na letošnje ocenjevanje kvalitete industrijskih živilskih proizvodov na mednarodni sejem v Zagreb smo poslali 33 vzorcev iz šestih proizvodnih TOZD Droge.

Od 33 vzorcev smo prejeli eno priznanje šampion kvalitete, 15 zlatih priznanj, 10 srebrnih in 2 bronasti priznanji. Za 6 vzorcev smo prejeli premalo točk in niso bili odlikovani. Dobili smo tudi dve amfori za proizvode, ki so bili trikrat zapored zlati.

TOZD »ARGO«

paradižnikov ketchup	srebrna
paprika ketchup	zlata
paprika ketchup pikant	zlata
worcester omaka	srebrna
ragu	srebrna
hren	zlata

TOZD »DELAMARIS«

Izola brand — predjed	zlata + amfora
turistična pašteta	zlata
ribja pašteta	zlata

TOZD »GOSAD«

SUS — sladkor za posipavanje	zlata + šampion kvalitete + amfora
pekoči feferoni	srebrna
paprika fileti	zlata
rdeča pesa	zlata
ajvar	srebrna
šampinjoni v kislu	zlata
šampinjoni v slanici rezani	srebrna

TOZD MPI

kraška panceta	zlata
kraški zašink — narezek	srebrna
kraški pršut — narezek	bronasta

TOZD »SUDEST«

riž	zlata
ječmen instant	srebrna
koruzni žganci — instant	srebrna

TOZD »ZAČIMBA«

čaj za ledvice in mehur	zlata
pomirjevalni čaj	bronasta
KOKO — mešanica začimb	zlata
ČEVAP — mešanica začimb	zlata
BARCAFFE mleta	srebrna

Vodja DE Tehnološke raziskave:
Ferluga Dušan, dipl. ing.



AOP ponovno v Drogi

Avtomatska obdelava podatkov je bila do organiziranja SOZD TIMAV pred nekaj več kot dvema letoma setavni del DROGE. Takrat so predlagatelji organiziranosti SOZD TIMAV predlagali in utemeljili organiziranost AOP v DSSS SOZD TIMAV. Po dveh letih pa je na zahtevo DROGE in TOP prišlo do ponovne spremembe in AOP DROGE in TOP sta postali sestavni del delovnih organizacij.

Predsednica Uredniškega odbora glasila me je zaprosila, da vse spremembe ponovno komentiram, čeprav je o tem bilo že kar precej pisanega in rečenega.

Organiziranost poslovanja (v tem primeru AOP) pogosto spreminjajo v glavnem iz sledečih vzrokov:

- s spremembo organiziranosti poslovnih sistemov želijo le-te prilagoditi novim ciljem, spremenjenim razmeram okolja, itd.;
- organiziranost včasih spreminjajo tudi prenašajo in v zmoti, da bo že to samo po sebi rešilo vse probleme, ki tarajo poslovni sistem;
- organiziranost včasih spreminjajo, da bi s tem dosegli druge posredne učinke oz. cilje.

Mislil, da v našem primeru, ko smo organiziranost AOP v dveh letih kar dvakrat spremenili, ne gre za potrebo po hitrem

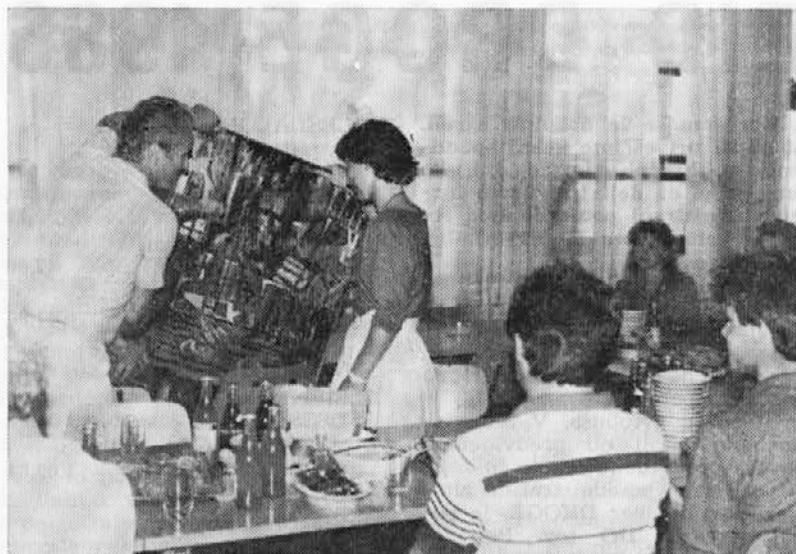
prilaganju novim, spremenjenim razmeram. V tem času in z združitvijo v SOZD TIMAV ni na področju informatike poslovnih funkcij DROGE in ostalih DO prihajalo do tako pogostih sprememb, ki bi narekivale spreminjanje organiziranosti AOP. Spremembe gre torej pripisati ostalim vzrokom. Vzroke bi lahko natančno in tudi polemično analizirali.

Se najbolj pa drži, da je do zadnje spremembe prišlo zaradi:

- različne stopnje razvitosti avtomatske obdelave podatkov v delovnih organizacijah;
- različnih in različno smelih razvojnih načrtov na področju informatike v delovnih organizacijah ter pogojev za uresničitev teh;
- različnih pogledov strokovnih delavcev iz nekaterih delovnih organizacij na reševanje računalniških problemov in na razvoj informatike;
- prenašajo izvedene spremembe organiziranja AOP ob združenju v SOZD TIMAV.

Velja pa povedati še sledeče: pogosto spreminjanje organiziranosti AOP v zadnjih dveh letih je terjalo od delavcev AOP veliko jalovega truda in dela, od katerega ni bilo prav nobene koristi. Bolje bi bilo, ko bi to delo vložili tja, kjer je potrebno, to je v razvijanje informacijskega sistema.

Vanja Duje



Smučarji so si ogledali TOZD ZAČIMBA.

SMUČARJI V DROGI

V maju mesecu je bila gost naša DO Jugoslovanska smučarska reprezentanca. DROGA je že nekaj let članica jugoslovanskega skipeola in pokroviteljica naših smučarjev. Tesno sodelovanje smučarjem predstavlja nekaj finančne podpore, DROGI, komercialni uspeh.



Kolektiv ZAČIMBE jim je podaril sliko, tov. PETRINJA, predsednik KPO DROGA pa jim je podaril zlato plaketo Droge za dolgoletno uspešno sodelovanje. Obiskali so tudi pršutarno v Šepuljah.

PRIZNANJE ELIZABETI



Med prejemniki srebrnega znaka, ki jih je 5. junija letos podelil Občinski sindikalni svet Izola, je bila tudi Elizabeta MAZALIN, delavka TOZD »DELAMARIS« IZOLA, dipl. ing. živilske tehnologije.

V DELAMARISU se je zaposlila leta 1979 in se takoj vključila v delo kolektiva. Družbeno-politično delo ni le spremljala, pač pa je s svojo aktivnostjo skušala in vztrajala, da se sindikat uveljavi kot najširša delav-

ska organizacija. Pri delavcih je pridobila zaupanje in je bila izvoljena leta 1982 za predsednico enega izmed izvršilnih odborov, nakar so jo delavci v naslednjem mandatnem obdobju ponovno izvolili.

Ze od začetka se je zavedala, da je dobro informiranje podlaga za kvalitetno odločanje delavcev in da je 600-članski kolektiv lahko dobro informiran le, če je razdeljen na manjše sindikalne skupine.

Z izredno zavzetostjo je pristopila k uveljavljanju tega načina informiranja, ki se ga v tozdu še danes poslužujejo pri obveščanju delavcev o pomembnejših zadevah.

Vedno je vztrajala pri trditvi, da morajo biti delavci seznanjeni z rezultati poslovanja, stimulirani bodisi za inovacije, tehnične izboljšave ali koristne predloge, zavzemala se je za zagotavljanje zdravih, varnih in humanih življenjskih razmer delavcev, za reševanje stanovanjske problematike, za izobraževanje delavcev in za reševanje številnih drugih problemov delavcev.

Delavci TOZD DELAMARIS in tudi ostali delavci DROGE smo prepričani, da si je Elizabeta MAZALIN resnično zaslužila priznanje, kot je srebrni znak sindikata.

ELIZABETI čestitamo! U. O.

ZID DROGE 1986

Ker smo se že dodobra ogreli, si lahko privoščimo nekaj spominov na hladne zimske dni, ko smo se že na dokaj mehkem snegu v Mojstrani pomerili med seboj v veleslalomu in »lavoriadi«.

Iz Portoroža sta dne 22. 3. 1986 odpeljala dva avtobusa vzdržljivih potnikov kateri so tokrat prvič vzdržali brez počitka vse do Loma, to je najbrž zato, ker smo sodček »pomotoma« založili v prtljažniku avtobusa. V Mojstrano smo prišli ob predvidenem času s predvideno lakoto in žejo. Otvoritvene besede tretjih zimsko-športnih iger DROGE, je podal direktor DO tov. Petrinja Miran, seveda ko smo se dodobra okrepčali.

Proga je bila pripravljena glede na pozni letni čas, zadovoljivo, zato si je bilo tudi težko predstavljati hitro vožnjo. Merilne naprave in merjenje je bilo na višku, pa tudi semafor smo imeli, kjer si lahko takoj pogledal na rezultat in uvrstitev.

Tekmovanje v Lavoriadi je kot ponavadi spremljalo največ smeha in komičnih situacij, saj niso vse zadnjice za labor. Ker smo letos vpeljali tudi pokal za skupno uvrstitev so nekateri za dosedo najboljšega časa tako obtežili labor da je odstopilo dno, ter si nabrusili nohte na nogah da je spominjalo na dereze. Ob uradni objavi rezultatov, nam bo vsem verjetno ostal najbolj v spominu tov. Munda Jože TOZD Vinakoper, kateri je v veleslalomu v kategoriji nad 50 let osvojil prvo mesto, ter vavoriadi tretje mesto, ter tako prejel za služeni pokal za skupno uvrstitev.

Odkar smo v DO Droga pričeli z zimskimi športnimi igrami tov. Munda v zimski sezoni trenira, oziroma gara na Kaninskih smučinah. Rezultat tega garanja se je pokazal že po dveh sezonah. Veseli smo tega in mu še enkrat iskreno čestitamo. Prav tako gredo čestitke tov. Vozlič Zdenku, ki kar preveč zlahka zmaga na naših ZID v svoji kategoriji že vsa leta. Z doseženim najboljšim časom nasoloh v veleslalomu si je tov. Vozlič priboril Kraški pršut, katerega je podaril TOZD MPI Kras Sežana.

Ob tej priliki, ko smo že pri čestitkah in zahvalah ne smemo mimo TOZD Vinakoper in TOK Vinakras katera podarita svoje proizvode ob vsakem organiziranem izletu ali športnih igrah delavcev DO, in bi brez teh proizvodov naši uspehi ostali suhi.

Sedaj pa o rezultatih:

VELESALOM ŽENSKÉ nad 35 let

mesto	čas
1. Veselinovič Milena Argo	39,38
2. Ros Cvetka Blagovni promet	1.58,75
3. Baričič Albinca Blagovni promet	2.01,09
4. Pretnar Staša Gosad	—

VELESALOM ŽENSKÉ do 35 let

1. Kumar Sabrina Blagovni promet	39,71
2. Stanojevič Milena Soline	47,56
3. Zavec Milena DSSS	47,80
4. Kern Karmen Vinakoper	48,97
5. Štravs Janja DSSS	54,92
6. Bonin Tatjana DSSS	1.00,54
7. Vrankovič Branka Blagovni promet	—
8. Krpetič Zdenka DSSS	—
9. Kenda Štefica DSSS	—
10. Pavletič Metka	—
11. Turk Stana	—

VELESALOM MOŠKI nad 50 let

1. Munda Jože Vinakoper	34,97
2. Zalokar Jože Riba	37,86
3. Lulic Matija Soline	43,86
4. Kaligarič Rajko Vinakoper	—

VELESALOM MOŠKI od 45—50 let

1. Žnidarčič Stane DSSS	36,55
2. Ros Cvetko, DSSS	38,99
3. Jakomin Rajko Riba	41,46
4. Petretič Aldo Začimba	42,99
5. Gomilšek Alfonz Vinakoper	—
6. Kožuh Ivan Gosad	—

VELESALOM MOŠKI od 35—45 let

1. Vozlič Zdenko DSSS	28,24
2. Eferl Alfonz DSSS	31,38
3. Rogelja Radovan DSSS	31,42
4. Lančar Ante Blagovni promet	31,84
5. Knep Brane Blagovni promet	32,87
6. Malovašič Janez Gosad	33,36
7. Daničič Ljubo Vinakoper	33,73
8. Okretič Vojko Riba	33,75
9. Plahutnik Boris Gosad	34,09
10. Nose Vojko DSSS	34,33
11. Suhodolnik Sašo	34,37
12. Iskra Dušan Začimba	35,51

13. Petrinja Miran DSSS	35,56	9. Fišer Marjan Blagovni promet	38,76
14. Nikolič Zoran Delamaris	37,87	10. Dardevski Ratko	38,90
15. Glavič Loredano	38,08	11. Klenar Iztok Vinakoper	48,98
16. Valentinčič Leon Vinakoper	39,72	12. Gei Rikardo	1.09,57
17. Šuc Vojko Riba	39,78	13. Blažević Silvan	1.12,40
18. Čok Vojko Riba	42,74	14. Jelič Zoran TOK Agraria	—
19. Kobasić Vjekoslav Blagovni promet	42,89	15. Hanželič Branko	—
20. Požar Branko Riba	44,77	16. Blažević Silvan	—
21. Lovrič Emil DSSS	—	17. Majerič Ciril	—
22. Pavičič Nikola Blagovni promet	—	18. Gustinčič Milan	—
23. Kvasič Branko Blagovni promet	—	19. Godina Vlado	—
24. Vrankovič Zvonko Blagovni promet	—	20. Flego Bruno	—
25. Nikolič Mihajlo Blagovni promet	—	21. Dodič Herman	—
26. Ovnič Peter Blagovni promet	—		
27. Car Nikica	—		

VELESALOM MOŠKI do 35 let

1. Kukanja Marko Vinakras	30,07
2. Ros Aleksander Začimba	31,20
3. Jančar Matjaž DSSS	33,24
4. Bertok Dean Vinakoper	33,85
5. Anžur Lojze Gosad	35,72
6. Benčič Zdenko Vinakras	36,02
7. Istenič Brane Gosad	37,47
8. Ferluga Sandi Riba	37,82

LAVORIADA — ŽENSKÉ

1. Kern Karmen, Bag. promet
2. Daris Pina, DSSS
3. Pribac Kristina, Blag. promet
4. Stanojevič Milena, Soline

LAVORIADA — MOŠKI

1. Ros Aleksander, Začimba
2. Rogelja Radovan, DSSS
3. Gei Rikardo
4. Munda Jože, Vinakoper

Ob dobri glasbi, katera nas je ponesla v počitek šele v zgodnjih jutranjih urah smo nekateri, ker smo imeli partnerja za noč že vnaprej določenega, prebedeli na hodniku, ker je partner pozabil na nas in nas zaklenil ven. No, kljub temu smo dne 23. 3. 1986 bili prvi za »šankom« in prvi v avtobusu. Večje število udeležencev ZID si je zaželelo ogledati skoke v Planici, ostali pa so si dali duška v prostem smučanju v Kranjski gori. Domov smo se vrnili v zgodnjih večernih urah z različnimi vtisi in ocenami.

Nina Ravbar

Uspešna sezona (85) soli se pri solinarjih pozitivno pozna SOLINE—ZAČIMBA 4:0

TRADICIONALNO NOGOMETNO TEKMO SI JE OGLEDALO 100 ALI VEČ DROGOVCEV

Tradicionalno nogometno tekmo, letos že dvanajsto, so solinarji in začimbarji zaigrali sredi maja meseca na večnem nogometnem stadionu v Piranu.

Vreme je bilo mokro, a to nič ne de za prijateljsko nogometno tekmo med prvimi sosedi — SOLINARJI in ZAČIMBARJI. Solinarji pravijo, da bi igrali tudi v škornjih, če bi preje vedeli za dež — in golov bi bilo še več!

Rezultat je namreč bil močno »neusklajen« 4 : 0 za SOLINARJE!

Začimbarji menijo, da je bila sicer tekma precej enakovredna, da pa sami niso »sistematično« vzgajali vratarja in tako ni bil kos številnim napadom solinarjev.

SOLINARJI DA SO BOLJ SRČNI LJUDJE, KLENI, ZAGNANI. Sami so industrijski močljivi in manj pripravljeni na težke nogometne boje. Vsekakor to ne gre zaresno jemati, saj so rezultati v preteklosti bili tudi v ponos ZAČIMBARJEM.

Res pa je, da so nam solinarji priznali, da so zadnja leta borbeni — borijo se za SOLINE — ali lahko to razumemo TOVARNO SOLI?!

Kakorkoli, igralci SOLIN in ZAČIMBE in njihovi številni »navijači« so veselje in žalost »zaigrali« krepko v naslednji dan... petelini so ponekod že v drugo zapeli...

Ves »izkupiček« pa je jadrno zajadral tretjemu sosedu — NANOS TOZD PRESKBA, kjer so se tudi zagnano izkazali z jedačo in pijačo.

Mekiš-Djapa Dragica

Rezultati tekmovanja

članov Obalnega združenja šoferjev, Koper, 12. 7. 1986 na prostoru Tomos Koper.

Obalno združenje šoferjev in avtomehanicov Koper je zaživelo. Letos je uspešno izvedlo že dve akciji: Prva akcija na temo **PREVENTIVA IN VARNOST V CESTNEM PROMETU** je vsebovala predvsem opozorilo voznikom na nepravilnosti, ki so na vozilih in dokumentih. Druga akcija je imela tekmovalni značaj. Pri tej akciji so sodelovali: Postaja prometne milice Koper, ki je začrtala prostor za tekmovanje, **DO TOMOS**, ki je odstopila parkirni prostor in material za ovire, **DO DROGA**, ki je posodila 5 tonski kamion ter zavarovalnici **TRIGLAV** in **CROATIA**.

Tekmovanja se je udeležilo 20 voznikov, poleg njih pa je vozil kot predvozač Branko Pohlen.

Udeleženci so opravili preizkus znanja cestno-prometnih predpisov in nato spretnostno vožnjo s 5 tonskim kamionom znamke **TAM**.

Tekmovalci so dosegli sledeče rezultate:

		kazenskih točk
1. Frančeškin Marjan	Droga Portorož	283
2. Kocijan Jelko	Intereuropa Koper	296
3. Grizančič Nedeljko	Intereuropa Koper	301
4. Makučič Srečko	Intereuropa Koper	309
5. Bembič Marino	Slavnik Koper	315
6. Rakar Branko	Komunala Koper	319
7. Grča Jože	Slavnik Koper	339
8. Pahor Darko	Intereuropa Koper	343
9. Smajlagić Nijas	Prevoznik Koper	358
10. Kleva Jordan	Droga Portorož	368
11. Buljevič Gian Luca	Droga Portorož	375
12. Kocijančič Marjan	Tomos Koper	380
13. Frank Jože	Tomos Koper	392
14. Kocijančič Roman	Tomos Koper	410
15. Podbešek Alojz	Intereuropa Koper	417
16. Furlan Jože	Tomos Koper	457
17. Gazič Lucijan	Slavnik Koper	479
18. Kodelja Željko	Komunala Koper	483
19. Stremečki Zvonko	Droga Portorož	537
20. Mole Janez (diskvalif.)	Droga Portorož	470

Vsi udeleženci tekmovanja, vključno s predvozačem so prejeli pismena priznanja, prvih šest je prejelo diplome, prvi trije pa tudi pokale.

Rezultati tekmovanja so bili razglašeni na tovariškem srečanju 12. 7. 1986 zvečer v Jagodju.

Sodelovanje s starši v VVZ Lucija

Že vrsto let si v našem vrtcu prizadevamo, da bi k sodelovanju pritegnili čim večje število staršev in drugih zunanjih sodelavcev. S tem smo želeli bistveno popestriti in obogatiti vsakodnevni vzgojni proces, uspešneje usklajevati vzgojne prijeme staršev in vzgojiteljev, se hitreje prilagajati potrebam staršev in otrok. Ob medsebojnem sodelovanju se hitreje spoznamo in drug drugega lažje in bolje razumemo.

Vse to pa ni niti preprosto in niti lahko. Sodelovanje s starši je dolgotrajen in zamotan proces neprestanega iskanja novega in izvirnega. Pri tem iskanju je naš vrtec prehodil pot, za katero nam danes ni žal. Pred leti smo s starši sodelovali bolj formalno, na roditeljskih sestankih, govorilnih urah in svetih staršev. Vsak po svojih močeh smo opravljali družbeno poslanstvo, ki nam je dano. Starši so vzgajali bolj doma, vzgojitelji pa v vrtcu. Postopoma smo presegli to izoliranost in začeli iskati nove oblike neposrednega živga in skupnega dela z otroki. Najprej so se starši odločili in nam priskočili na pomoč ob organizaciji izletov, pohodov in tekmovanj. To občasno sodelovanje je počasi, postopoma toda vztrajno prerasčalo v pogostejše oblike sodelovanja zlasti ob vsakoletnih praznovanjih in zaključnih prireditvah, ko smo s skupnimi močmi organizirali sejme in slaščičarno na otroškem igrišču.

Vendar tudi s tem še nismo bili zadovoljni. Hoteli smo bolje in več. Na roditeljskih sestankih, svetih staršev in individualnih stikih smo iskali starše — zunanje sodelavce za neposredno vzgojno delo z otroki. Naš trud ni bil zaman. Starši so nam prisluhnili in se odzvali našemu vabilu. Tako smo jih pridobili, da z nami uspešno sodelujejo kot vaditelji smučanja na zimovanju, kot mentorji pri vodenju taborniške organizacije, kot sodelavci vzgojitelja v vzgojnem procesu,

ko otrokom pripovedujejo dogodke in predstavljajo svoje delo in poklice.

S tem pa se razvoj na področju sodelovanja s starši ni zaključil. Življenjske izkušnje in spremenjeni pogoji dela bodo zahtevali neprestano iskanje novih in sodobnih oblik vzgojnega dela. Pri tem je pomembno to, da bomo ideje staršev in vzgojiteljev hoteli, znali in zmogli prenesti v vsakodnevno prakso. Le s skupnimi močmi bomo dosegli temeljni smoter predšolske vzgoje, ki temelji na celovitih življenjskih in socialnih potrebah otroka, njegovih telesnih in duševnih zmogljivostih in življenjskem ritmu, na potrebah družine in okolja. S tako sodobno organizirano predšolsko vzgojo bomo otrokom zagotovili srečnejše otroštvo, razvili njegove dispozicije v sposobnosti in oblikovali take osebnostne lastnosti, ki bodo vplivale na njegov kasnejši skladnejši osebnostni razvoj in uspešnejše pridobivanje znanja v šolskem obdobju.

VVZ Lucija

ZAHVALA

Ob boleči in prezgodnji izgubi moje žene in mame

ELVIRE VALENCIĆ

se iskreno zahvaljujem vsem nekdanjim sodelavkam in sodelavcem oddelka predelave rib za izkazano pozornost, izraze sožalja in podarjeno cvetje.

Zalujoči:

Mož Stanko in sin Milan

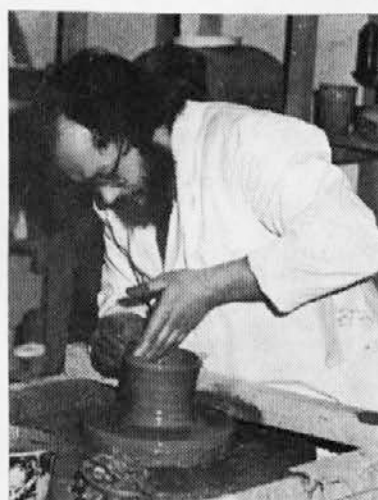
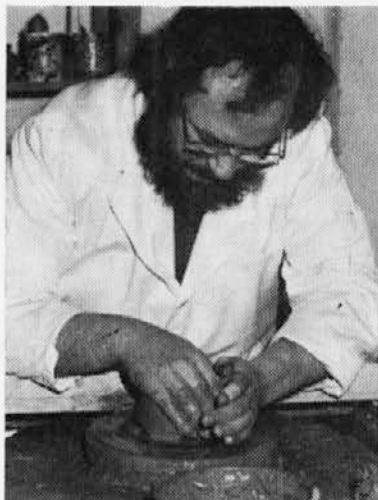
Izola, marec 1986

Ko grem iz tovarne...

Zvonko BIZJAK, vzdrževalec v TOZD DELAMARIS — v popoldanskem svetu ustvarjalnosti.

Rodil se je leta 1955 v Postojni, leta 1972 je maturiral na PKAŠ v Kopru. Po maturi je obiskal številne tečaje kiparstva in modeliranja ter keramike doma, in v tujini. Tu se je spoznal z mojstri keramike in z njimi navezal stike.

Konec marca sta Zvonko BIZJAK in Marisa MÜLLER, akademska umetnica, po rodu Argentinka, v Kulturnem domu v Galeriji Alga v Izoli, razstavlja svoje keramične izdelke.



IZLET NA VIS

Začelo se je zelo prijetno v soboto zjutraj na pomolu v Portorožu, ko se nas je skoraj 100 ljudi zbralo, da odplujemo proti Visu. Rekla sem začelo, ker potem ni potekalo vse tako lepo, pa ne zaradi nas, temveč zaradi morja, ki se je na koncu vožnje, ko smo se bližali Visu pokazalo v vsej svoji slabi luči.

Na pomolu v Portorožu smo se torej vkrkali, zasedli vsak svoje mesto, katerega smo se potem več ali manj držali, naše kuharice pa so poleg sebe vkrcale še nekaj dobrot za nas popotnike. Ob odhodu še zadnji pogled na Portorož in že smo pluli proti Puli, mimo naših lepih otokov, katerih je bilo preveč, da bi jih sedaj naštevale, saj nam je tudi vodič postregel le z najbolj znamenitimi in največjimi. Čez štiri ure lepe in prijetne vožnje smo se izkrkali v Zadru, kjer smo si ogledali znamenitosti, seveda največ na njihovem bogatem trgu kjer smo ugotavljali, kako nizke so cene v primerjavi z našimi. Seveda nam to ni pokvarilo dobre volje, tako smo odšli še malo po mestu, nato pa na prijetno kosilo in nazaj na naš gliser, ki nas je po triurni, kot zgoraj povedano na koncu razburkani vožnji srečno dostavil na pomol otoka Visa. Zato, da bi vsi spali v hotelu nas je bilo preveč, sploh pa so imeli prednost zakonski pari in verjetno je marsikdo tisti dan pogrešal ali pogrešala svoj »zakonski par«. Tudi ostali, kateri nismo spali v hotelu smo se dobro počutili, saj smo se srečali z ljudmi iz Visa in bili gostje v njihovih domovih. Stare hiše na Visu imajo svojo značilnost. Ko vstopiš na njihovo dvorišče obdano z visokim zidom te sprejme vonj rož, občuduješ pa tudi sadeže limon in mandarin. Ne vem zakaj sem se ob prihodu na Vis spomnila na Grčijo, morda zaradi raznolikosti pokrajine ali pa zaradi vročega sonca, ki nas je tudi ob 17 h sprejelo s pekočimi žarki. Ne vem, kako bi opisala podobo Visa, toda očarani smo bili ko smo prispeli. Očarani tudi nad čistočo mesta in morja, nad prijaznostjo domačinov in sploh vsega kar nas je obdajalo.

Nekateri so izkoristili zadnje sončne žarke in bližino morja zato, da so se v njem osvežili, drugi pa smo izkoristili kopalnice.

Kasneje še istega dne smo si ogledali muzej NOB in muzej ki

prikazuje nekdanje življenje na Visu.

Otok Vis je dolg 17 km, širok 7,5 km in ima sedaj 11 tisoč prebivalcev. Večji mesti sta Vis in Komiža, katero smo si ogledali naslednji dan in kjer je tovarna za konzerviranje rib. Ta otok je poznan tudi po pridelovanju južnega sadja in po viškem vinu (moramo priznati, da je to zadnje gotovo, saj smo se sami prepričali, medtem ko smo glede južnega sadja malo v negotovosti).

Ce pogledamo nazaj v zgodovino otoka Visa, ugotovimo, da so se od 4. št. pr. nš. do 19. st. zvrstile grška, rimska, hrvaška, beneška, avstrijska, francoska in angleška oblast. V Napoleonovem času ga je francoska mornarica opustošila, nato pa so ga Angleži utrdili in leta 1811 dotokli francosko ladjeve. To po pripovedovanju našega vodiča le-tem še vedno ni v slavo. Italija se je borila za premoč na Jadranu, s svojo mornarico je leta 1866 napadal utrdbe na Visu in tako se je začela največja pomorska bitka na Jadranu med Avstrijo in Italijo, kjer je bila Italija premagana. Leta 1918 je Vis pripadal kraljevini SHS, leta 1941 ga je zasedla Italija, leta 1943 pa je bil Vis osvobojen in postal mornariška baza NOVJ. Zgrajeno je bilo tudi letališče leta 1944 in preko njega je potekala glavna zveza med NOVJ in zavezniki v Italiji. Na otoku Visu je bil dosežen tudi sporazum Tito-Šubašić in od tu je bilo prepeljanih okoli 30.000 civilistov v Italijo in Egipt. Na Visu je delovala 26. divizija, ki je v začetku leta 1944 začela napadati druge otoke.

Mi pa se moramo vrniti v današnji čas. Na otoku smo ugotovili, da nimajo nobene prave zabave, le disko klub je bil odprt, vsepovsod drugje pa je bilo tiho in prazno. Zato smo kar zgodaj odšli spat, zato pa smo bili drugi dan dobro spočiti in pripravljeni za naše nadaljnje obiske otoka Visa. Odšli smo na ogled Titove pečine, kjer se je koval del naše revolucije in kjer je stanoval Tito med vojno. Med vožnjo smo si ogledali ostanke oziroma kraj, kjer je bilo nekoč letališče, sedaj pa so njive in vinogradi. Od obale smo namreč potovali v notranjost in tukaj smo ugotovili, kje pridelujejo dobro viško vino. Ko smo si ogledali pečino, kjer smo občudovali naravne jame, katere so Titovi borci tedaj varno uredili tako da so skopali še dodatne jame, smo se odpeljali v mesto Komiža, kjer smo posedeli v senci, kupili kartice in kar kmalu je prišel čas, ko smo morali nazaj na avtobus, nazaj v mesto Vis ter ob 14.00 ponovno na gliser Krila Pirana (tako so namreč poimenovali gliser, katerega smo imeli na razpolago) in nato proti domu. Na poti domov smo imeli nevihto, vendar nas ni bilo prehudo strah, saj smo se nemirnega morja navadili že na poti na Vis.

A. S.

Kunigundini zaupni pomenki

Draga Kunigunda, dobil sem regres za dopust ali kako se že temu uradno reče. Svetuj mi tak dopust (pripada mi 25 dni), da mi bo prejeta vsota (14.000 din) zadostovala.

Večno hvaležen

S tem denarjem si lahko privoščiš zdravju izredno koristen dopust, vendar pod pogojem, da ostaneš doma. Dnevno smeš potrošiti le 560 din, kar pomeni, da boš prvi dan použil liter mleka in srednje veliko jabolko, drugi dan jogurt in malo solate, tretji dan morda dve jetrni pašteti in pol kilograma surovih bučk (za olje in sol ti bo zmanjkalo sredstev) in približno tako naprej. Piti smeš samo čisto vodo. Šestindvajseti dan boš nov človek: očiščen vse strupenih snovi v telesu in vitek — vitek tako, da ti bodo vsi zavidali!

Draga Kunigunda, primerilo se je, da sem letos že trikrat prišel zjutraj na delo mačkast in nato — lepo ali grdo — zadremal ravno v tistem kotičku toaletnih prostorov, katerega brez izjeme vsi uporabljamo. Stvar je nekako

prišla na dan in šef mi je zagrozil z disciplinskim postopkom. Kako naj ravnam?

Podelan

Pohvaliti bi te moral, pohvaliti! Ti si namreč gotovo edini, ki zaspis, kadar ga (CENZURA!), drugi pa ga (CENZURA!) brez predaha in so pri tem budni, da je kaj!

Draga Kunigunda, ali je res, da bomo prešli na skrajšan delovni čas?

Neučakan

Res je: uradno bo začelo veljati tisto, kar mnogi pri nas že dolga leta neuradno prakticirajo.

Draga Kunigunda, se ti zdi, da glede na draginjo osebni dohodki v naši DO dovolj hitro rastejo?

Matematik

Mar rastejo? Glej, glej, sploh nisem opazila!

Sonja Požar

Kolektivno nezgodno zavarovanje

Preko internega časopisa »Naš glas« želim obvestiti vse zaposlene v naši DO, da so se povečale zavarovalne vsote za kolektivno nezgodno zavarovanje delavcev.

Zavarovanje začne veljati s 1. 6. 1986 za nezgode in poškodbe delavcev, ki se zgodijo na delu ali izven njega kjerkoli. Pri novem zavarovanju ni več dnevne odškodnine, katere je tudi pri zelo visokih premijah izredno majhna, istočasno pa znižuje zavarovalnino v primeru invalidnosti za trikrat.

$$\text{odškodnina} = \frac{1.686.274 \times 4\%}{100} = 67.451 \text{ din}$$

Invalidnost je možno uveljaviti šele 6 mesecev po dogodku, ker so izkušnje pokazale, da je šele po tem času možno ugotoviti trajne posledice. Odškodnine za primer smrti je možno zahtevati takoj, ko se predložijo ustrezni dokumenti.

Priporočam, da se že pri najmanjšem sumu o možnih trajnih posledicah zaradi nezgode opravi zdravniški pregled (zvinu, zlomu, pretresu možgan, daljšem oz. globljem vrezu itd.), ki služi kot podlaga za obravnavo pri zavarovalnici. Delavci, ki se poško-

Novo zavarovanje določa tele zavarovalne vsote:

Za primer invalidnosti
din 1.686.274
Za primer smrti zaradi nezgode
din 843.137
Za primer smrti zaradi bolezni
din 100.000

V primeru invalidnosti ugotavlja zdravniška komisija % invalidnosti, na podlagi katere se izračuna odškodnina. Na primer: Če se ugotovi 4 % invalidnost, potem je odškodnina sledeča:

dujejo naj se obrnejo na tajništvo tozda ali toka, delavci v DSSS pa na kadrovske službe; TOZD KRAS MPI in VINAKOPER ter TOK AGRARIA so zavarovani pri Croatii Koper, TOK VINAKRAS pri Triglav Postojna, vsi ostali tozdi pa pri Triglav Koper.

Upam, da bodo zgoraj navedene informacije olajšale postopek pri uveljavljanju pravic iz tovrstnega zavarovanja.

Za zavarovanje:
Franc Štrukelj

**Dopisujte
v svoje
glasilo**