

PTUJSKI PERUTNINAR



|| 325451

GLASILO DELOVNEGA KOLEKTIVA IN KOOPERANTOV PERUTNINA PTUJ • LETO XV. • ŠTEVILKA 3 • OKTOBER 1991

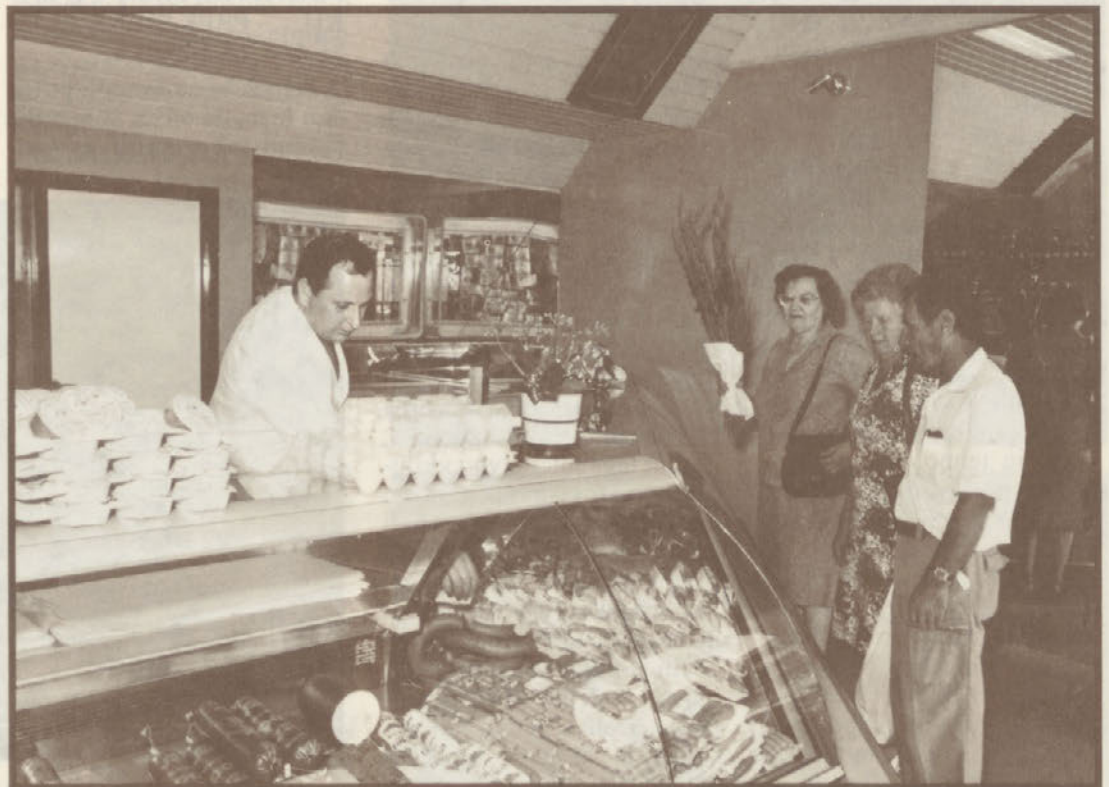
NOVA POSLOVALNICA V KOPRU

Potrošniki v Kopru radi sežejo po proizvodih Perutnine Ptuj.

V Slovenskem primorju, v Kopru, Izoli, Piranu, Portorožu in drugod, nismo bili nikoli zadovoljivo prisotni s prodajo proizvodov Perutnine Ptuj. Poskusi, da bi se na tem tržišču uveljavili prek tamkajšnje trgovske mreže niso dali pričakovanega uspeha. V Kopru smo namerali zgraditi celo lastno prodajno skladišče, za katerega smo že pred leti kupili parcelo, vendar do gradnje ni prišlo. Mnogo razlogov je bilo za to, med drugimi tudi urbanistična ureditev. Končno smo parcelo morali odstopiti za širjenje industrijske cone. Dobili pa smo možnost nakupa poslovnega prostora na koprski tržnici, ki je bila v gradnji.

Živilske tržnice so za Perutnino nedvomno med zanimivimi lokacijami, zato nismo oklevali. Še toliko bolj, ker je na novi tržnici v Kopru zgrajenih veliko prodajal za najrazličnejše živilsko blago. Lokacijo smo dobili na ugodnem prostoru v pritličju. Poslovalnico smo s precejšnjimi finančnimi težavami dogradili, opremili in uredili ter v začetku avgusta odprli. Zgrajene so tudi ustrezne sanitarije, garderobe in lična pisarna.

Če so že otežile gradnjo finančne težave, ki so včasih zavlačevale izvedbo investicij, teh ni bilo vsaj s pridobivanjem potrebnih dokumentacij in soglasij. Po projektu arhitekta Vladimirja Koželja so začeli z gradnjo v mesecu marcu. Vsa gradbena, inštalacijska in obrtniška dela so



Poslovodja Darko Kodarin streže prve stranke

(Foto: Aleksandar Dojković Koper)

opravili strokovnjaki in delavci naše proizvodne enote Servis. Že v maju je bila prodajalna pripravljena za tehnični pregled. Do registracijskega pregleda pa se je zavleklo kar lep čas, saj smo v tistem času doživeli vojno in še marsikaj.

7. avgusta je bila registracija končno opravljena in poslovalnica je bila takoj tudi odprta. V poslovalnici, ki je odprta dnevno od 7. do 17. ure, sta zaposlena dva prodajalca: Darko Kodarin, ki je poslovodja, in Nives Pongrac.

Kupcem je na voljo celotni program naših proizvodov, od piščančjega mesa, posameznih delov piščanca do iz-

delkov, koketov, konzerv in jajc. Poleg tega prodajamo v tej poslovalnici še nekatere vrste trgovskega blaga, zlasti zaščitena ptujška vina v buteljkah, konzervirano povrtino in razne začimbe.

Po dveh mesecih, kolikor je trgovina odprta, že lahko ugotovimo, da dobro dela. Promet kaže tendenco rasti, kar pomeni, da so koprski potrošniki blago Perutnine Ptuj lepo sprejeli. To je za nas nedvomno pomembna pridobitev, še zlasti v sedanjem času mnogih sprememb. Škoda je le, da ni skladišnega prostora. Za potrebe hranjenja blaga ima poslovalnica sicer dovolj hladilnega prostora, vendar je potrebno pogosto do-

stavljati blago. Prodajalno oskrbuje s proizvodi naše skladišče v Ljubljani. S svojimi prevozi opravlja tudi dostavo za tako imenovano grosistično prodajo. To je, če poslovodja najde grosističnega kupca, sklone z njim posel, blago pa mu dostavijo istočasno z dostavo v prodajalno Koper. Razen dostave blaga deluje ta poslovalnica povsem samostojno.

Direktor PE Trgovnina, Evgen Cafuta, je ocenil, da je prodajalna okusno opremljena in urejena. Menil je, da je to trenutno naša najlepša prodajalna in izrazil željo, da bi še kakšno tako zgradili. »Vesel bi bil, če bi bil takšen tudi promet« je zaključil.

L.C.



Predelava in njeni izdelki

Ob modernizaciji in razširitvi PE Perutninska klavnica, ki je že za nami, je nujno potrebna tudi posodobitev in razširitev Predelave. Eden od bistvenih vzrokov za to trditve je dejstvo, da sta obe PE na istem dvorišču, in če hočemo zadržati izvozno dovoljenje za perutninsko klavnico, moramo v doglednem času pogojem v klavnici primerno urediti tudi prostore in tehnologijo v predelavi. Tudi sanitarno-veterinarski predpisi na področju predelave mesa postajajo vedno bolj zahtevni, kar je navsezadnje zelo pozitivno, kajti potrošnika je potrebno brezpogojno zaščititi in tudi proizvodnja mora slediti razvojnemu trendom v svetu. Predelava je ob preselitvi proizvodnje iz stare v novo klavnico pridobila nujno potrebne prostore za zadovoljitev osnovnih sanitarno-tehnoloških pogojev za vsak dan večjo in tehnološko zahtevnejšo proizvodnjo. Delno adaptirani prostori bodo, upamo vsaj, vzdržali do rekonstrukcije in modernizacije Predelave, ki je pred nami. Do takrat pa bomo vlagali vse svoje znanje in napore v pripravo in nakup sodobnih, tehnološko najpomembnejših strojev, ki omogočajo po eni strani izdelke, ki so kvalitetni in je njihova izdelava ob nižjih stroških racionalnejša, po drugi strani pa proizvodnjo, ki je bolj prijaz-

na do ljudi, ki v njej delajo (sodobni stroji za predelavo mesa upoštevajo najnovejša ergonomska spoznanja). Smatramo, da je takšna usmeritev pravilna in da bomo do takrat, ko bo investicija v modernizacijo Predelave končana, imeli tudi 100% zasedene proizvodne kapacitete (danes izdelujemo 35 klobasnih izdelkov dnevno, naš cilj v adaptiranih in posodobljenih proizvodnih prostorih pa je 50 dnevno).

Iz leta v leto opažamo večjo porabo perutninskih izdelkov. Bistven vzrok za povečanje je naša standardna kvaliteta, pa tudi konkurenčne cene in spoznanje potrošnikov, da imajo klobase iz perutninskega mesa nekatere prednosti v primerjavi z ostalimi vrstami klobas. Da bi zadovoljili čim širši krog naših kupcev, že nekaj let nazaj poskušamo razširiti asortima klobas in ostalih izdelkov. Zaradi tega intenzivno vključujemo v tovrstno delo razen tehnologov Predelave tudi ostale službe, kot so razvojni sektor in sektor marketinga. Velikokrat je prav dober izdelek, ki pa ni bil na primeren način ponujen tržišču, po nekaj mesecih proizvodnje propadel. Danes vemo, da le s skupnim delom različnih služb lahko dosežemo uspeh, kar pomeni, da se novi izdelek uveljavi in ostane na trgu. Namen današnjega pisanja je, da nekoliko поблиže sez-

nanimo zaposlene v Perutnini Ptuj z novimi izdelki, ki so bili v obdobju zadnjih dveh let dani na tržišče in se danes tudi proizvajajo. Glede na to, da je proizvodnja klobas po količini največja, bi želeli predstaviti najprej tovrstne izdelke.

Dejstvo je, da naše standardne izdelke že poznate, zato bi le-te samo našeli: POLI, PIPI (hrenovka), KOKO, POETOVIO, PRSA V OVITKU, PREKAJENA PIŠČANČJA BEDRA.

Pri teh bi se moralo povedati le to, da odkar smo bolj opremljeni s stroji za pol-

spenko, na katero se tudi od-tisne datum proizvodnje.

Izdelki, ki so novi, pa jih najbolj ne poznate, so sledeči: PIKA, KIKA, SAFALADA, PIPI MINI, POLI MINI, KIKA MINI, PIKA MINI, JETRNA KLOBASA, PREKAJENO PERUTNINSKO BELO MESO-ORFEJ, POLI Z VRTNINAMI, PIVŠKA, POLI V GOVEJEM ČREVESU.

Sicer pa, kot je že bilo rečeno, je bilo narejenih in ponujenih na tržišče še več drugih izdelkov, vendar se ti niso uveljavili.



njenje, formiranje, zapiranje in vezanje klobas (polyclip), izdelujemo manjše porcije klobas. Takšne klobase se lahko prodajajo v vseh samopostrežbah brez mesarja, prodaja je bolj higienska, izdelek je trajnejši, ker ni rezan in kupci so bolj zadovoljni, ker lahko kupijo porcijo za enkratno uporabo. Takšen izdelek je poli (400 g, 500 g, 600 g) in poetovio (800 g). Pomembno je tudi poudariti, da uporabljamo v letošnjem letu za klobase do premera 60 mm novo poliamidno črevo, ki je ekološko prijazno (samo neškodljivo razpade na zraku po dveh letih), ob vseh prednostih v proizvodnji, transportu in prodaji. Prav tako vse klobase zapiramo s pomočjo stroja z aluminijasto

Kot boste po predstavitvi videli, so vsi novi izdelki manjših porcij, manjših enot in enostavno bolj dostopni kupcem. Ugotovili smo, da je ravno enota od 200 do 400 g najbolj primerna za prodajo. V tem smislu smo letos nabavili stroj za takšne klobase malih porcij. Hkrati lahko s tem strojem proizvajamo zraven klobas v umetnem ovitku tudi klobase v kolagenskem ovitku (poli v govejem črevesu in pivsko klobaso), ki jih sedaj izdelujemo v naravnem govejem črevesu. Smatramo, da bosta na ta način ta dva izdelka še boljše kvalitete kot sedaj. S tem smo tudi realizirali idejo, da lahko vse vrste klobas izdelujemo strojno (mehanizirano) ob vseh, že naštetih prednostih takšne proizvodnje.

Lepo urejena nova prodajalna v Kopru (Foto: Aleksandar Dojković)



Pomemben dosežek, o katerem moramo spregovoriti posebej, je PROGRAM MINI KLOBAS. Tendenco, da želijo kupci klobaso v kosu, smo zapolnili z izdelkom, ki smo ga delovno poimenovali Program mini klobas. Izdelki so polnjeni v ovitke premera 45 mm (PIKA, KIKA, POLI) in predstavljajo izdelek, namenjen otrokom (vrtcem), gostom hotelov, delikatesam in kupcem, ki želijo nekaj posebnega. Tovrsten program bomo verjetno še širili, tako da lahko pričakujemo še kakšno novo presenečenje. Izdelki so težki od 200 do 300 g. Kmalu bomo začeli te izdelke na zahtevo kupcev etiketirati, kar bo pospešilo prodajo. Etiketirali smo tudi klobase premera 60 mm do 500 g teže.

Predstavitev novih izdelkov

1. PIP MINI (rinfuza, vakumsko pakirano) — obarjena klobasa iz perutninskega mesa, homogena masa, polnjena v kolagenski prepustni ovitek, prekajena, premer 23 mm; prodajna enota je 240-300 g, vakumsko pakiranje, teža izdelka cca 60 g.

2. PIKA — obarjena klobasa iz perutninskega mesa, homogena masa z 10% mletega piščančjega belega mesa, polnjena v umetni neprepustni ovitek, premer 60 mm, bele barve; prodajna enota 0,5 do 0,8 kg.

3. KIKA — obarjena klobasa iz perutninskega mesa, homogena masa s 40% mletega junečjega mesa, polnjena v umetni neprepustni ovitek, premer 60 mm, drap barve; prodajna enota 0,5 do 0,8 kg.

4. POLI Z VRTNINAMI — obarjena klobasa iz perutninskega mesa, homogena masa z 10% vrtnin (rdeče paprike in kumaric v kislu), polnjena v umetni neprepustni ovitek, premer 60 mm, oranžne barve; prodajna enota 0,6 do 1,2 kg.

5. PIVSKA KLOBASA — poltrajna klobasa iz perutninskega mesa, homogena masa s 15% mletega junečjega mesa, polnjena v goveje črevo ali v kolagenski prepustni ovitek (kranzdarm), premer 42 mm, prekajena; prodajna enota kolobar, teže 0,8 do 1,1 kg.

6. POLI V GOVEJEM ČREVESU (POLI EXTRA) — obarjena klobasa iz perutninskega mesa, homogena masa, polnjena v goveje črevo ali v kolagenski prepustni ovitek, premer 42 mm, prekajena; prodajna enota 0,5 do 0,9 kg.

7. JETRNA KLOBASA — kuhana klobasa iz perutninskega mesa, homogena masa s 15% piščančjih jeter, polnjena v umetni neprepustni ovitek, premer 55 mm, zlate barve; prodajna enota 0,3 do 0,6 kg.

8. ORFEJ — prekajeno perutninsko belo meso, konzervirano v kosih, polnjeno v kolagensko propustno folijo in elastično mrežico; prodajna enota 1 do 1,5 kg v kosu ali vakumsko pakirano do 200 g.

9. SAFALADA — obarjena klobasa iz perutninskega mesa, homogena masa, polnjena v kolagenski prepustni ovitek, premer 30 mm, prekajena; prodajna enota cca 400 g, vakumsko pakirana, teža izdelka cca 100 g.

10. MINI PROGRAM (POLI, PIKA, KIKA) — vsi trije proizvodi spadajo v skupino obarjenih klobas, kot sledi v opisu posameznih izdelkov. Polnjeni so v neprepustni ovitek, premer 45 mm, POLI — rjava barva, PIKA — bela barva, KIKA — drap barva. Prodajna enota 200 do 300 g, vakumsko pakirano 400 g.

Zakaj omenjamo barve? Zato, ker so novi proizvodi polnjeni v ovitke lahkotnih svetlih barv, ki so nedvomno bolj simpatične od težkih temnih barv. Na nek način izražajo lažje prebavljivo — dietično hrano.

Še to! Razlikujete klobase po načinu obdelave, kot so: obarjene, kuhane, poltrajne? Ne? Spoznajte jih. Tako jih opredeljuje definicija.

Obarjene klobase se izdelujejo iz različno sesekljane perutninskega mesa, s strojno odstranjenimi kostmi, mastnega tkiva, zrezanih ali zmletih kožic, začimb, aditivov, dodatnih sestavin za ta izdelek ter vode ali ledu v količini, ki je potrebna, da se dobi ustrezna konsistenca izdelka.

Obarjene klobase so lahko prekajene ali se jim lahko doda koncentrat dima.

Kot ovoji za klobase iz prvega odstavka tega člena se upora-

(Nadaljevanje na 4. strani)



(Nadaljevanje s 3. strani)

bljajo naravna čreva in druge vrste ovojev različnih premerov, lahko pa se dajejo v promet tudi brez ovoja, če so v izvornem pakiranju.

Kuhane klobase se izdelujejo iz različno sesekljanega perutninskega mesa, drobovine, mastnega perutninskega tkiva kožic, perutninskega mesa s strojno odstranjenimi kostmi, bujona, juhe, začimb, dodatnih sestavin in aditivov za te izdelke.

Poltrajne klobase iz perutninskega mesa se izdelujejo iz različno sesekljanega razsoljenega perutninskega mesa, mešnega perutninskega testa, perutninskega mesa s strojno odstranjenimi kostmi, mastnega tkiva in kožic perutnine, začimb, aditivov in dodatnih sestavin za ta izdelek.

Kot ovoji za poltrajne klobase se uporabljajo naravna čreva ali umetni prepustni ovoji.

Program konzerv

V lanskem letu smo začeli kooperacijsko izdelovati pri firmi Sljeme Zagreb tudi tri

2. PIŠČANČJA MESNA PAŠTETA — trajna konzerva, dobro mazljiva, homogena masa (piščančje meso, mastno tkivo, piščančji želodci in srca, juha, začimbe, emulgator, nitritna sol za razsol) s 7% piščančjih jeter, polnjena v alu posodice; prodajna enota 50 g in 75 g.

3. PIŠČANČJI SENDVIČ NAREZEK — trajna konzerva, homogena masa (piščančje meso, mastno tkivo, piščančja srca, želodci, kožice, goveje meso, škrob, emulgator, dodani fosfati, nitritna sol za razsol, začimbe), z vidnimi koščki mastnega tkiva, polnjena v alu posodice; prodajna enota 100 g.

Koketi

Letošnji cilj, narediti in ponuditi tri nove izdelke tega programa, smo že dosegli. V aprilu smo začeli izdelovati **PIŠČANČJI CORDON BLEU**, **PIŠČANČJI FILE PO KIJEVSKO** in **PP BURGER**. Prva dva izdelka sta visoko kvalitetna in sta v viš-



no; panada: pšenična moka, koruzna moka, škrob, začimbe, sol. Neto teža prodajne enote 556 g, teža izdelka 139 g.

2. PIŠČANČJI FILE PO KIJEVSKO — piščančje meso z zeliščnim maslom, oblikovano in panirano, popolnoma ocvrto in globoko zamrznjeno; panada: pšenična moka, koruzna moka,

škrob, začimbe, sol, peteršilj, česen. Teža prodajne enote 518 g, teža izdelka 130 g.

3. PP BURGER — oblikovano in globoko zamrznjeno — mletu piščančje in junčje meso, nepanirano izdelek; prodajna enota 360 g, teža izdelka 60 g.

dipl. ing. Franc Čelan



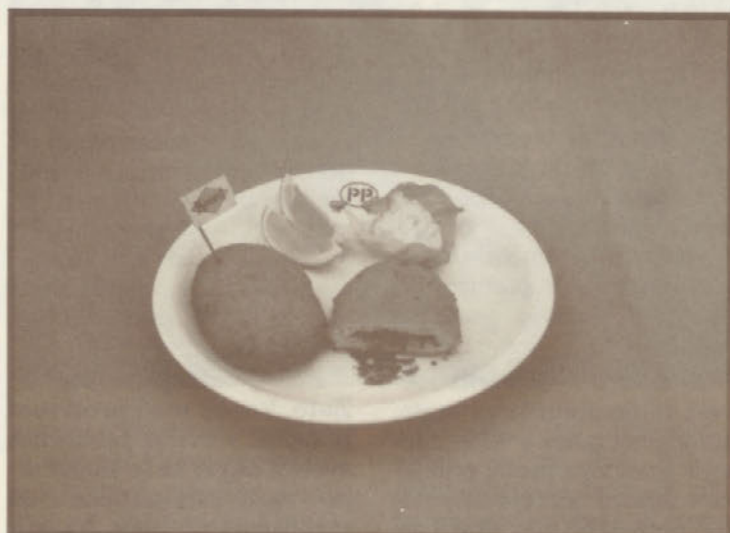
vrste izdelkov iz programa konzerv: piščančjo jetrno pašteto, piščančjo mesno pašteto in piščančji sendvič narezek.

Vsi trije izdelki so bili ugodno sprejeti pri potrošnikih, kar potrjuje kvaliteto teh izdelkov.

1. PIŠČANČJA JETRNA PAŠTETA — trajna konzerva, dobro mazljiva, homogena masa (piščančje meso, mastno tkivo, piščančji želodci, srca in kožice, juha, začimbe, emulgator, nitritna sol za razsol) s 15% piščančjih jeter, polnjena v alu posodice; prodajna enota 50 g in 75 g.

jem cenovnem razredu, kar povzroča na začetku v prodaji nekoliko nižji delež, kot smo ga pričakovali. Sicer so bili izdelki ugodno sprejeti in imamo kar nekaj lepih pohval od potrošnikov. Na radgonskem kmetijskem sejmu 1991 smo dobili nagrado za inovacijo za izdelek piščančji file po kijevsko in piščančji cordon bleu ter zlato medaljo za kvaliteto za zlate piščančje medaljone in zlate piščančje zrezke.

1. PIŠČANČJI CORDON BLEU — piščančje belo meso s šunko in sirom, oblikovano in panirano, popolnoma ocvrto in globoko zamrznje-



Piščančji ražnjiči

Za 4 osebe potrebujemo:

80 dkg piščančjih prsi

10 dkg slanina

30 dkg čebule, sol, poper, žlico gorčice ali ajvarja, olje za marinado in pečenje.

Meso odluščimo od kosti in ga narežemo na manjše kose, primerne za ražnjiče. Meso solimo, dodamo ajvar, gorčico in dve žlici olja. V tej marinadi pustimo meso eno uro. Nakar ga nabodemo na lesena ali kovinska nabodalca v naslednjem vrstnem redu: piščančje meso, čebula, slanina, piščančje meso.

Ražnjiče na vročem žaru pečemo 10 minut po vsaki strani. Zraven ponudimo sezonsko solato ali pa samo ajvar in čebulo.

Perutnina na živinorejski razstavi

V petek 20. septembra smo si po večih desetletjih lahko znova ogledali živinorejsko razstavo v Ptuju. Kmetovalci in podjetja, ki se ukvarjajo z živinorejo, so po uspehi gospodarski razstavi leta 1956 in drugih pogrešali takšno obliko možnosti predstavitve rejnih in pridelovalskih dosežkov. Končno sta Obdravski zavod za veterinarstvo in živinorejo ter Rejska zveza živine občine Ptuj razstavo ponovno organizirali pod pokroviteljstvom sektorja za kmetijstvo pri Izvršnem svetu ptujske občine.

Ocena je, da je bila razstava po strokovni plati izredno bogata in pričakovati je, da bo postala tradicionalna, saj so za to podani vsi pogoji. Največji poudarek je bil sicer, dan govedoreji, videli pa smo tudi dosežke konjereje, prašičereje, obiskovalci razstave pa so se seveda lahko podrobneje seznanili tudi z živim delom naše proizvodnje od starih staršev do brojlerjev. Prvič so svoje dosežke prikazali rejci koz. Videli smo dosežke sadjarjev, trsničarjev in še marsikaj.

Naš paviljon, ki je bil zelo lepo pripravljen, je bil ves dan bogato obiskan. K temu je nedvomno prispevala izvirna zamisel organizatorja peruntinskega dela, mag. Franca Kaca, po kateri so bile živali razstavljene po generacijskih stopnjah plemenskega materiala do brojlerja. Te stopnje so bile tudi grafično nazorno prikazane. Poleg živali je bil prikazan tudi del krmilne in napajalne opreme ter krmne mešanice za posamezne generacije in starosti živali.

Celovitost prikaza reje je spodbudila mnoge obiskovalce sejma, da so organizatorja in druge strokovne delavce iz tovarne krmil, farm in kooperacije dobesedno zasipali z različnimi vprašanji. Ti so jim seveda radi ustregli.

Za nazorno predstavitev celovitega prikaza v živi proizvodnji je strokovna komisija organizatorja podelila Perutnini Ptuj na prireditvi pisno priznanje.

K celovitosti predstavitve Perutnine pa je veliko prispevalo nenehno predvajanje videofilmov Tinčekja Ivanuša, ki so prikazovali celotni proizvodni proces od jajca do piščanca ali koketov na mizi. Vmes je zlasti mlajše pa tudi druge obiskovalce navduševal njegov petelin Koko z različnimi dogodivščinami.

Večina dobrot iz proizvodnega programa Perutnine so si obiskovalci lahko tudi privoščili. Za prijazno strežbo so poskrbeli delavci mesnic Titov trg in Perutniček ter družbene prehrane. Slednji so v sodelovanju z gostiščem Zlata goska prikazali peko velikih količin piščancev na žaru, ovitih v alufolijo. Ob naših dobrotah pa ne smemo zanemariti slastnih jedi v obliki kmečkih pogrinkov, ki so bili popestritev celotnega dogajanja.

Bilo je lepo. Takšnih prireditvev nam verjetno manjka.

Urednik



Perutninček s Petico

Dobro leto je minilo od takt, ko smo ob 85-letnici podjetja odprli obnovljeno in razširjeno prodajalno Perutninček ob Potrčevi cesti. Dasi ravno je bila kar nekam v senci velike in moderne perutninske klavnice, smo bili ponosni na našo »novo«, najlepšo mesnico. Ne samo fasada, tudi ponudba naj bi bila nova. Predvidena je bila tako imenovana butik prodaja, ko naj bo blago pripravljeno, izkoščeno in pakirano že v razsekovalnici, v prodajalni pa naj bo le razstavljeno in na voljo za prodajo.

Tudi v restavraciji je bila ponudba naravnana na hitro pripravljive obroke iz vseh vrst proizvodov hitro pripravljene hrane PP. Od napitkov pa so bile na razpolago le brezalkoholne pijače in točeno pivo. Seveda smo s ponudbo potrošnike seznanjali z vsemi novimi proizvodi naše predelave.

Obnovljeni objekt je nedvomno prispeval h kulturnemu videzu mesta, program prodaje pa je imel namen prispevati k dvigu kulture ponudbe v našem lepem Ptujju. Kot ocenjuje poslovodja te prodajalne, Franc Turnšek,

pa namen ni v celoti dosegel svojega cilja. Zlasti v začetku so nastopile težave. Potrošniki niso bili vajeni takšne oblike ponudbe, poleg tega pa so jih še zadrževala višje cene kot v drugih mesnicah zavoljo višje oblike obdelave ponujenega blaga. Poleg navad naših kupcev je v tem času prisotno še občutno zmanjšanje kupne moči.

Šele kasneje, ko so v Perutninčku ponudili klasično prodajo svežega mesa in mesnih izdelkov ter razširili ponudbo na druge živilske proizvode, kot so sladkor, moka, kava, konzervirana zelenjava, celo buteljčna vina in drugo, so se izkopal iz začetnih težav. Vendar predvideni prodajni program še vedno ni bil niti v celoti realiziran, ker za to ni obstajala ustrezna oprema.

»Če lahko ugotovimo, da se je mesninski del izkopal iz težav, pa tega ne moremo trditi za gostinski del«, zatrjuje poslovodja. »Po naših proizvodih gostje radi posežejo, vendar bi teh bilo najbrž veliko več, če bi ponudbo razširili in jo prilagodili navadam potencialnih gostov. To se je videlo v prvih dneh po



Franc Turnšek, poslovodja v Perutninčku

otvoritvi, ko so mnogi prihajali in prosili za kavico s šilčkom ali za špricar in podobno. Tega jim nismo mogli ponuditi, pa mnogih ni bilo več nazaj. Škoda.«

Kasneje je bilo sicer urejeno kuhanje kave in prodaja buteljčnih vin, vendar pričakovane odziva še ni.

Pravo nasprotje pa je v Petici. To je okrepevalnica v Srednješolskem centru. Pred tremi leti je tam odprla svoje prodajno mesto mesnica s Titovega trga, ker dijaki s prejšnje ponudbo niso bili zadovoljni. Lansko leto je bila ta mesnica predvidena za rekonstrukcijo, zato je skrb za

malico v Srednješolskem centru v začetku novega šolskega leta 1990 prevzel Perutninček.

Ponudba ni bila ravno pestra, ker tega ni dovoljevala zastarela oprema. To pa je bil razlog, da je takrat z malico močno konkuriral HIT. Nujno je bilo opraviti rekonstrukcijo. Ni šlo brez težav, vendar so se le našla sredstva za izvedbo prve faze zamenjave dotrajane opreme z novo sodobno. To je omogočilo popestritev ponudbe in sedaj so na voljo sendviči, pomfri, burgerji, vse vrste koketov, popularna pepsi in sadni sokovi. Možno je dobiti še mle-



Andreja Pihler, dijakinja 4. letnika administrativne šole

Gneča med glavnim odmorom. Časa je malo, dijakov pa veliko



ko, sladico, jogurt, pudinge in še kaj. Poleg pestrejšje ponudbe so tudi cene sprejemljive, čeprav so za mlade še vedno visoke. Starši imajo vse manj denarja, zato tudi dijaki razmišljajo, kaj si bodo »privoščili«, da bo ceneje. Sprejemljive cene in razširjena ponudba so botrovala tudi temu, da je konkurenca praktično splahnela, saj od blizu 3000 dijakov jemlje malico v Petici okoli 2000.

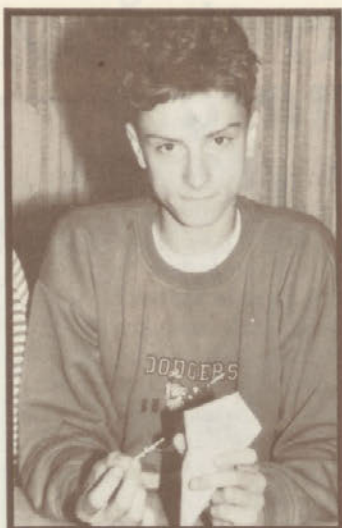
Pri cenah, kakršne so, sicer ni dobička, nedvomno pa je prisoten posredni efekt. To je informiranje širokega kroga sedanjih in kasnejših potrošnikov. Polovica dijakov je deklet, ki kot bodoče gospodinje spoznavajo kakovost naših proizvodov in ki se bodo po končanem šolanju raz-

kropile po vsej Sloveniji. Toda, čeprav je ostanek dohodka skromen, izgube le ni, menita vodja Petice, Marija Lovrenčič, in poslovodja Perutninčeka, Franc Turnšek. Je pa ogromno dela, saj šestim delavkam ni enostavno pripraviti 2000 obrokov.

Izjavi dijakov Andreje Pihler in Branka Arnuša najbrž odsevata mišljenja večine.

Andreja Pihler, dijakinja 4. letnika administrativne šole, iz slovenskogoriških Levancjev: »Vsakodnevna prehrana najbolj teži nas, ki se vozimo v šolo z avtobusom. V šolo odhajamo rano zjutraj in se vracamo domov pozno popoldne. V Petici najde vsak nekaj za svoj okus. Na dan potrošim za šolsko malico 30 SLT ali še več. Včasih si prinesem malico od doma. Strežno osebje v Petici je prijazno, zavedam pa se, da je težko zadovoljiti skoraj tri tisoč mladih želodcev. Med ponudbo pogrešam sadje.«

Branko Arnuš, dijak drugega letnika elektrotehnične šole, doma iz haloških Sestrž: »Ponudba jedi in cene v Petici so še kar primerne, samo gneča v glavnem odmoru je prevelika. Sem dijak vozač. Od doma odhajam pred šesto uro zjutraj, vracam se popoldne ob pol štirih. To je čas, ko nam mladim začne kruliti ne samo v možganih, pač pa tudi v želodcu. Pogrešam tople obroke, na primer enolončnico, čeprav vemo, da za takšno kuhinjo naš Srednješolski center nima na voljo ustreznih prostorov. Vseeno hvala ptujski Pe-



Branko Arnuš, dijak 2. letnika elektrotehnične šole

rutnini, ki skrbi za mlade želodce.«

Franček Turnšek pa zaključuje: »Radi bi ponudili še več, saj so to naši otroci, naši bodoči strokovnjaki. Drugo fazo modernizacije, ki bi to omogočila smo načrtovali že med poletnimi počitnicami, vendar je vsem znana situacija, v kakršni smo se takrat znašli, zato do realizacije načrtov ni prišlo. To še vedno ostaja naša naloga. V zimskem času bomo enako kot lani ponovno nudili brezplačni čaj. Seveda bi zelo radi ponudili še toplo malico vsaj v obliki enolončnic, vendar za kaj takega nimamo v obstoječih objektih nobenih možnosti. Prepričan pa sem, da se bo z dobro voljo in prizadevanjem Perutnine in kolektiva Srednješolskega centra, pa tudi dijakov dalo še marsikaj storiti.«

L.C.

Dekleta se morajo krepko potruditi, da zmorejo vse postreči



Pošten odnos do kupca, je najlepša reklama za podjetje

GORJAN BRANKO
BEBLERJEV TRG 3
61000 LJUBLJANA

Ljubljana, 10/9-1991

PERUTNINA PTUJ
predsednik PO - g. LOJZE GOŠČIČ

Zadava: Zahvala

Špoštovani g. predsednik!

Da sem od vašega predstavnika iz Ljubljane, gospoda Mraga Tomarčiča, prejel iz vašega pletalnice, nekaj vaših seujeno kvalitetnih izdelkov.

Gospod Tomarčič se mi je prišel osebno, v vaš dom opravičiti glede moje reklamarne za vaš izdelki »piscaneva šunkarica«, ki sem jo reklamiral pred kratkim. Poleg iskreno izraženih besed obzaloževanja za nežubri doposled, mi je v opravičilo izročil tudi »poraj omenjene izdelke«. Prijeto sem bil presenečen nad izredno korektnim odnosom.

Gospod Tomarčič mi je z nekaj besedami opisal vaše podjetje in opital tudi nekaj vaših izdelkov, ki jih do sedaj nisem poznal. Zapostavljam, da bom ostal zvest kupcu odnosu potrpežljiv vaših proizvodov še v večji količini kot do sedaj.

Moje poskustvo pa me bo obstalo le pri nakupih vaših izdelkov. Prizadeval si bom razširiti reklamo med vse moje znance, prijatelje, sorodnike, poslovneže, med ljudi v mojem kraju in še... Veste, vsaka poštna stvar mora biti uspešna.

Zaradi takšnih odnosov, pa mi je želja se v prihodnje biti v stiku z vami. Mogoče mi bo kdaj uspelo priti tudi v Ptuj in vas bi osebno obiskal.

g. predsednik! Sedaj pa vas prosim še za mnenje. V skladu tako postane poslovanje, sem hotel poslati članek v »NEDELJSKI DNEVNIK«. Misli mi to pa se mi obitale ob pomisli, da bi pri pisanju teh pozitivnih dejanj, moral kot vzrok navesti tudi (negativno - t.j. reklamacijo). Tega pa ne želim. Prosim, odgovorite mi, kakšen je vaš predlog.

Vam in vašemu kolektivni želim še dosti uspehov, vam tudi osebnega zadovoljstva ter vas v upanju, da se naše vezi okrepijo, srčno pozdravljam!

Gorjan

Življenje ji ni prizanašalo

Ljubica je prišla v Strahoninec po poroki z Dragom Novakom. Drago je bil učitelj telesne vzgoje, Ljubica pa uslužbenka. Na njegovi domačiji sta si ustvarila družino. Sinoma Draženu in Viktorju sta želela nuditi boljše življenje kot sta ga bila deležna sama, zato sta se odločila preusmeriti kmetijo v kooperacijsko rejo piščancev. Najrej sta poskusila v Perutnini, toda brez uspeha.

Po mnogih zapetljajih in težavah sta pred devetimi leti le postala naša kooperanta.

Komaj sta si malo opomogla, je pred štirimi leti zadela družino nova tragedija. Le kakih sto metrov pred domom je nesreča zahtevala življenje gospodarja. Tega udarca usode Ljubica še vedno ni prebolela, kljub dobrim odnosom in pomoči vaščanov. V največjo oporo sta ji sinova, ki pridno študirata. Dražen končuje višjo kmetijsko šolo, Viktor pa elektrotehnično. Da bosta lahko doštudirala, se je Ljubica žrvovala in pustila službo, da bi lahko uspešno gospodarila na kmetiji. Vajena trdega in poštenega dela že od otroštva, ki ga je preživljala v številni družini, je ostala trdna in poštena, kljub temu, da je življenje zahtevalo od nje visok davek.

Veliko ji pomeni tudi pripadnost podjetju. Vedno kadar pride na Ptuj se oskrbi z našimi proizvodi, ki jih v Čakovcu ni možno kupiti.

Zlasti pohvali kokete in poetovio.

O tem, kako je prišla v Perutnino pa naj sama pove.

Bivate blizu Varaždina, kjer je močno perutninarstvo podjetje Koka. Kako, da ste se odločili sodelovati z relativno oddaljeno Perutnino v Ptuj in kdaj?

To je dolga štorija. Najprej je mož izvedel za Perutnino in želel začeti pri vas. Takrat, izgleda nismo izpolnjevali vseh pogojev, zato smo začeli pri Koki. Bilo je to pred 22 leti. Po letu in pol nas je doletela nesreča in hlev nam je pogorel. Vse nam je pogorelo.

Objekt smo hoteli modernizirati in ga ognjevarno obnoviti. To pa bi veljalo veliko več, kot smo dobili povračila od zavarovalnice. Koka nam ni mogla ali ni hotela priskočiti na pomoč s kreditom in ostali smo nemočni, prisiljeni iskati novo rešitev.

V tistem času bi sicer lahko zgradili stanovanjsko hišo, ki smo je bili res potrebni in povrh kupili še avto, vendar smo vedeli, da lahko boljše živimo le z delom, s proizvodnjo. Odločili smo se: »Novi rejni objekt. Ta nam bo dal boljši jutri.«

Takrat je bil osnovan Agrocenter Sestvete, ki je nudil jamstvo za ugodne kredite Zagrebačke banke iz sredstev za razvoj kmetijstva v okviru »Zelenega plana«. To podjetje nam je dalo potreben kredit za obnovitev objekta in

še za drugega, ki smo ga zgradili na novo.

Nismo pa dolgo sodelovali, kajti to je bila majhna firma, ki ni imela svoje tovarne krmil, zato smo krmila dobivali od različnih jugoslovanskih proizvajalcev. Dobivali smo celo taka krmila, ki so bila namenjena reji prašičev, zato je bil rejni uspeh zelo skromen. Takšen način reje tudi ni mogel biti uspešen, in firma je šla v stečaj.

Spet smo bili postavljeni pred odločitev. Moja plača je bila prenizka, za odplačilo anuitet. Nekaj je bilo treba ukreniti. Ponovno sva poskusila v Perutnini in naletela na razumevanje. Dobila sva kredit za odplačilo dolga in 25. maja 1982 postala kooperanta Perutnine Ptuj. Nekatere stvari smo morali še urediti ker je imela Perutnina strožje zahteve, vendar to ni bilo težko, ker smo bili vajeni dela. Glavno je bilo, da smo »splavali«.

Pravite, da je Perutnina postavljala ostrejšje zahteve. Vam je bilo kdaj žal, da ste začeli s Perutnino?

Nikoli. Bila so obdobja, ko so druge firme boljše plačevale in prihajali so nam ponujati sodelovanje, in še prihajajo. Nismo pristali. Pride čas, ko je slabše, pa spet tisti, ko je bolje. Ne moreš firme menjavati kot suktnjo. Niti slučajno ne moremo pozabiti na to, da nam je Perutnina priskočila na pomoč, ko smo bili v stiski. Ne bi pa menjali tudi prejšnjih firm, če bi lahko drugače zdržali. Naše pravilo je, kjer začneš tam tudi ostani, kajti s firmo je treba deliti dobro in tudi slabo.«

Sodelovanje s podjetjem pozitivno ocenjujete, imamo pa tudi kooperante, ki nenehno kritizirajo in poskušajo vnašati med druge zmedo in nezadovoljstvo. Kaj menite o tem?

Da vam iskreno rečem. Neke posebne negativnosti ne morem prikazovati. Kaj vem? Vedno se najde neki skupni jezik, da se odpravijo negativnosti, ki so nedvomno v živi proizvodnji prisotne. Nikoli pa nisem bila prepričana, da je negativnosti kriva



edino Perutnina. Vedno sem začela probleme analizirati pri sebi, bi mar lahko kaj storila boljše? Enkrat je bilo res. Spominjam se. Bilo je pred par meseci, da je najbrž bilo kaj narobe z genetiko ali krmom. Takrat sem imela edini krat negativni obračun. Pa vendar sem rekla — bo že spet bolje. Glavno je, da gre. V družini smo od malega bili vajeni delati, zato vedno vidim najprej delo. Seveda, za svoje delo vsak pričakuje ustrezno plačilo. Vendar mora človek ceniti tudi tisto, kar dobiš kot pomoč v kakršnikoli obliki. Vsekakor tudi firma pričakuje dober uspeh, vendar tega vedno ne dovoljuje niti proizvodnja niti tržišče.

Res je, tudi taki so, ki na vse dobro hitro pozabijo in nikoli ne vedo biti zadovoljni. Tudi k meni so že prišli iskat podpis peticije. Vendar se zavedam, da mi je sedaj sodelovanje s podjetjem kruh. Če ne bom vohlevila, tudi firma ne bo imela pričakovane proizvodnje, jaz pa ne zaslužka. Lahko bi tudi menjala firmo. To so nekateri naredili in se vračali. Torej je pri tem nekaj, kar da misliti.«

Zahtevati svoje, to je normalno — človeško. Nikakor ne smeš biti zadovoljen z doseženim. Vedno moraš iskati boljše. Toda to boljše nekateri vedno pričakujejo samo od firme. S tem ne morem soglašati. Tudi pri nas ni vedno vse najboljše. Če se pojavijo težave jih moramo složno in skupno razreševati, ne pa enostavno reči vi ste krivi.

Prihajate pogosto v podjetje na Ptuj?

Samo na obračun in takrat kadar moram zaradi različnih

Izgleda, da bo spet dober turnus



potreb. Največ stika s podjetjem imam prek področnega vodje, Informacij in Perutnarja. Vse prečitam, toliko časa si vzamem.

Poleg dela s piščanci in na kmetiji nimam ravno veliko časa. Sama sem in vse moram opraviti sama. Sinova mi sicer rada pomagata, vendar imata študijske obveznosti. Nisem hotela, da prekineta študij, zato sem po moževi smrti jaz pustila službo in nadaljevala delo na kmetiji. Imam še enega redno zaposlenega delavca in žensko, ki mi občasno pomagata, zlasti pri pranju opreme. In tako zmagujemo.

Veste tudi ponoči je treba pogledati v hlev. Občutiti moraš kdaj je v hlevu kaj narobe. Tega ne vajeni otroci ne opazijo.

S čim se še ukvarjate na kmetiji?

Poskusili smo z vsem močim. Redili smo svinje, ovce, gojili buče. Vedno je treba kaj poskušati, da se prebijemo. Ne-pošteno ne vemo zaslužiti.

Veliko hudega ste preživi in končno ste se znašli še v vojni.

Da, tega ni nihče pričakoval. Že vojno v Sloveniji smo spremljali s strahom in upanjem, da se bo hitro končala ter, da se k nam na Hrvaško ne bo razširila. Dogodke smo vse skozi spremljali na televiziji, vendar sedaj, ko je vojna tu... To je strašno. Predolgo traja. V Sloveniji ste jo hitro končali. Na Hrvaškem pa so že prevelika uničenja. V našem kraju doslej neposredno nismo bili ogroženi, vendar smo z grozo spremljali detonacije v Varaždinu. Seveda pa tega ni možno primerjati recimo z Vukovarjem. Neizmerno veselje nas je zajelo, ko je armada zapustila naše kasarne.

Vsekakor pa bomo to krvavo morijo čutili v gospodarstvu in pri zagotovitvi življenja beguncem še dolgo. Človeka šokira, ko begunci pripovedujejo o vojnih grozodejstvih.

Vojna pa je spremenila tudi marsikaj v gospodarskih odnosih med posameznimi republikami, zato jo ponovno skrbi, kako se bodo zadeve odvijale in kaj ji bo prinesla prihodnost. Ob teh razmišljanjih zaupa le v svoj življenjski moto: »Vztrajati pokončno in ponosno, to je edina zmaga« in tega jo je življenje res naučilo.

L.C.

NAŠI UPOKOJENKI



IDA KOZEL

Odhod v pokoj, ki pomeni za vsakega delavca življenjsko prelomnico, je dočkala tudi naša sodelavka Ida Kozel.

Ida se je v Perutnini zaposlila 16. 9. 1961 leta. Hiter razvoj podjetja je narekoval razvoj novih služb in tako je Ida kmalu postala vodja saldakov kupcev. Delo, ki ga je opravljala, je odgovorno in zahteva veliko mero natančnosti. Prav doslednost in natančnost sta bili njeni vrline. Znala je tudi razumeti stiske in težave svojih sodelavcev in jim skušala pomagati. Ob obremenitvi na delovnem mestu je storila vse, da dom in družina zatadi tega nista preveč trpela. Ker je vedno našla čas za nujno delo tudi izven svojega delavnika bi se Idi radi zahvalili za njeno sodelovanje in pomoč, ki jo je nesebično znala nuditi tudi mlajšim okrog sebe. Še zadnje dneve v Perutnini je dokazovala svoje dolgoletne izkušnje, delovno vnemo in sposobnost. Takšna, kot je bila v življenju, pokončna, poštna in odločna, se je tudi od nas poslovila. Hvala ji za njeno bivanje, prijateljstvo in delo med nami, hvala ji za njen vzor.

Čeprav je izpregla iz vsakdanjih delovnih problemov, ji dela najverjetneje ne bo zmanjkalo. Več časa bo odlej lahko posvetila družini in stvarjem, ki so jo vedno veselile, pa ob službi zanje ni bilo nikoli časa.

Na koncu naj zaželimo, da bi vsaj tako dolgo, kot je bila v Perutnini, uživala svoje zasluženo upokojsko življenje in se večkrat spomnila svojih sodelavcev in prijateljev ter se jim oglasila. Sodelavci



REZKA VUK

Iz naše sredine je spet odšla sodelavka, ki je dobesedno del delovne dobe preživel v Perutnini kot zvesta sodelavka, dobra kolegica, predvsem pa kot sposoben finančni strokovnjak.

Rezka se je kot na vsako situacijo pri svojem delu tudi na to prelomnico dobro pripravila in se brez bojzani in nervoze podala v življenje upokojenke. Njen odhod smo obeležili s prijateljskim srečanjem.

V Perutnini se je zaposlila 1. 9. 1976, v računovodstvu kot vodja knjigovodstva. V kratkem času je postala računovodkinja delovne organizacije in hitro za tem vodja finančno računovodskega sektorja. Vsa zahtevna dela je vestno in z vso predanostjo opravljala vse do upokojitve. Rezka je bila delavka, ki ni poznala rednega delovnega časa, praznikov in nedelj, če je bilo treba kako nalogo pravočasno opraviti. Nobene, še tako zahtevne naloge ni odložila, ampak je vedno vztrajala, dokler ni prišla do najugodnejše rešitve. Rezka je kot dober in izkušen strokovnjak s področja računovodstva in financ vedno tudi sodelovala pri pripravi temeljnih gradiv, potrebnih za odločanje. Njeno natančno delo so cenili tako delavci kot tudi vodstvo podjetja.

Posebno zadovoljstvo ji je bilo sodelovanje v Društvu računovodskih in finančnih delavcev Ptuj-Ormož, kateremu je več mandatnih obdobj tudi predsedovala.

Svoje bogate izkušnje je vedno in brez egoizma prenašala na mlajše sodelavce. V 35 letih svojega dela je bila izvoljena za člana in predsednico v številnih samoupravnih in strokovnih organih. Poleg plodnega strokovnega dela je vedno našla dovolj časa za bogato družbenopolitično in samoupravno delo v podjetju in izven njega. Za svoje neumorno delo in izjemne dosežke, predvsem na strokovnem področju, je Rezka prejela številna priznanja in odlikovanja.

Lepo se je ob upokojitvi ozreti na tako bogato prehojeno pot in lahko je resnično ponosna, ko vidi v tem obdobju vrednem razvoju tudi del sebe.

Za vse, kar je Rezka storila za dobre medsebojne človeške odnose, za razvoj Perutnine in širše družbene skupnosti, se ji iz srca zahvaljujemo in ji želimo trdnega zdravja in dolgo življenje v zasluženem pokoju.

Prepričani smo, da jo bo tudi naprej zanimal razvoj podjetja, kjer je dolga leta ustvarjala in si pridobila veliko prijateljev, zato jo vabimo, da nas večkrat obišče.

Sodelavci

Otroci, največje žrtve vojne

Vojna pustošenja na Hrvaškem ne prizanašajo nikomur. Največje žrtve tega uničevalnega brezumja pa so nedvomno otroci. Tudi nekatere družine naših delavcev širom po Hrvaški od Osijeka do Dalmacije in drugod so bile in so še ogrožene. Sindikat, vodstvo PE Trgovina in socialna služba so takoj začeli iskati ustrezne rešitve za pomoč, če bo ta potrebna. Predsedstvo konference sindikata je o problematiki razpravljalo na svoji seji 26. septembra in sprejela odločitev, da takoj obvesti vse poslovne enote PP na Hrvaškem, da sporočijo potrebo po morebitni nujni pomoči.

Prvi odziv je prispel iz Zadra. Prosili so nas, naj zagotovimo varno bivanje otrokom in ženam naših zaposlenih delavcev. Tako je 8 otrok od 16 mesecev starosti naprej v spremstvu treh mater prispelo v Ptuj ponoči 3. oktobra. Sprejeli smo jih v poslovnem centru, nato pa namestili v Dijaškem domu. Naslednji dan smo jih pospremili v zbirni center za begunce v Maribor. Izvršni odbor sindikata v Direkciji pa je takoj organiziral zbiranje ustreznih nošenih oblačil, katerih posamezniki več ne potrebujejo, saj so se hitro bližali hladni jesenski dnevi.

Potrebno je poudariti, da je bila akcija uspešnejša kot bi kdo pričakoval. Veliko uporabnih oblačil se je nabralo, poleg teh pa tudi kakšna igrača, ki so jih malčki sedaj

še kako potrebni. Zbrana oblačila smo jim izročili, ko so se, po teden dnevnem bivanju v Mariboru, odpravljali v istrsko občino Buje, kjer bodo otroci lahko obiskovali šolo.

Kako hvaležni so bili za pomoč, je težko izraziti z besedo, saj so pribežali pred bombami in granatami s tistim, kar so imeli na sebi. Zlasti je nemogoče opisati izraze globokih, še vedno prestrašenih oči otrok, ko so opazili, da so ponovno dobili tudi igrače. Čudno, da takih izrazov ne opazijo tisti, ki so odgovorni za to strašno morijo in uničevanje. Strah zaradi pretresov in nezaupanje bo spremljalo te otroke še dolga leta.

Ob slovesu, ko so v organizaciji in ob pomoči Rdečega križa odhajali v Buje, so nas naprosili, naj se v njihovem imenu zahvalimo vsem, ki ste kakorkoli pomagali oblažiti njihovo stisko. V tistem trenutku jih je prevevala radost, da odhajajo bliže doma in istočasno zaskrbljenost, ker se še vedno ne morejo vrniti na svoja domača ognjišča, ki si jih tako neizmerno želijo. Zlasti si želijo, da bi lahko otrokom zagotovili prepotrben topli dom. Toda, nekateri ga še dolgo ne bodo imeli, saj so nekateri domovi do tal porušeni. Zato je njihova največja želja, da bi se ta uničujoča vojna že končala.

To pa je bila tudi naša iskrena želja, s katero smo se poslovili od svojcev naših so-delavcev.

Majda Fras

ZAHVALA IZ SPLITA

Perutnina — Konferenca sindikata

Poštovana gdja Fras!

Zahvaljujem se na Vašem ljubeznem pismu od 30. 9. 1991. i dobrim namjerama za pruženje pomoći, te Vas obavještavam da na sreću do sada osim moralne još nisam pretrpio direktnu materijalnu štetu, što ne znači da mi se možda već sutra neće desiti.

Joše jednom se zahvaljujem na Vašoj ljubeznosti i pravou ulozi sindikata s kojim se mogu ponositi kao njegov član.

Ljepo pozdravljeni

Čavljina Uglješa



Le kaj smo mi krivi?

Celo igrače smo dobili

Niso pozabili na nas. Dobili smo topla oblačila



PONUDBA NA RADGONSKEM SEJMU



Na radgonskem sejmu smo se letos lahko ponašali z neprimer- no večjim prostorom kot prejš- nja leta, na katerem smo uredili svoj paviljon. Tudi urejen je bil lepo.

Proizvode so si natančno ogledali strokovnjaki v komisi- ji, ki je ocenjevala posamezne mesne proizvode vseh na raz- stavi prisotnih proizvajalcev. Za naše izdelke smo prejeli sedem medalj, od tega dve zlati in sicer za zlate piščančje medaljone in zlate piščančje zrezke. Prejeli smo še Diplomo za inovacijo piščančji kordon bleu in pri- znanje za inovacijo piščančji file po kijevsko.

Tudi degustacije so bile orga- nizirane. Za reklamno sejmsko prodajo in pogostitev pa so pri- jazno skrbeli Srečko Erjavec in Milena Muratovič iz Perut- ninčka ter prikupna praktikan- tka Mojca Vodušek. (Vsi trije so predstavljeni na naslednji strani.)

Če ugotavljamo, da je bila ponudba in paviljon prijaznejši kot lani, se potrudimo, da bo na- slednje leto še boljše. Urednik

SEJEM BIL JE ŽIV...

Sobota, 28. septembra, je bil dan, ki smo ga v prijetni družbi preživeli delavci PE Brojlerji s Hajdine in naši kooperanti. Slednji so bili de- legatsko zastopani s skoraj vseh območij, kjer imamo or- ganizirano brojlersko vzrejo piščancev. Kar za dva avto- busa se nas je nabralo in ver- jetno bi prišel še kdo, če ne bi bil zadržan zaradi neizbežnih jesenskih opravil.

Po zaslugi prizadevne bla- gajničarke, Marije Hentak, ki je po prerani smrti našega dolgoletnega organizatorja izletov, Antona Šafranka, bi- la pripravljena nadaljevati njegovo požrtvovalno delo, smo krenili na enodnevni po- tep na senčno stran Alp, kjer smo si ogledali jesenski gra- ški velesejem.

Po kratkem »nakupoval- nem« počitku, ki nas pa ni prehu- do osušil, smo po do- poldanski malici prispeli v Gradec. Na voljo smo imeli celih pet ur časa, ki smo ga vsak po svoje koristno pora- bili.

Videli smo marsikaj zani- mivega, izvedeli mnogo po- učnega, žal pa je bilo za naš dinar vse mnogo predrago in tako trenutno precej nedo-

stopno. Za težko pričakovane in obljubljene »boljše čase« pa smo si nabrali mnogo in- formacij o tem, kaj bi bilo na naših farmah še potrebno, česa še nimamo in kako to in ono počno naši »bolj razviti sosedje«. O marsičem pa lah- ko tudi mi že s ponosom rečemo: »To pa poznamo in imamo tudi že pri nas!«

Vračali smo se po slikoviti Vinski cesti preko Jurija in v ranih večernih urah smo našo

ekskurzijo zaključili v go- stišču Roškar v Hajdošah, kjer so nas prijazno sprejeli, nam gostoljubno postregli in potpeli ob našem »pomanj- kanju domotožja« kar pozno v noč, za kar so precej krivi tudi člani ansambla Ekart.

Večerja, ki je bila namenje- na tudi sproščnemu klepetu kooperantov in delavcev PE Brojlerji, je dosegla svoj nam- en. Oboji smo spet potrdili, da drug brez drugega ne mo-

remo in da si moramo bolj kot kdajkoli prej prizadevati za čim tesnejše strokovno in poslovno sodelovanje. To sta v svojih pozdravnih besedah vsak po svoje poudarila di- rektor PE Brojlerji, ing. Slav- ko Visenjak, in kooperantka s Koroške, Ida Strmčnik. K uspešnemu sodelovanju ne- dvomno veliko prispeva do- bro medsebojno poznavanje, ki se utrjuje tudi na ekskurzi- jah, kakršna je bila naša. S.B.



