

PERUTNINAR

ČASOPIS PERUTNINE PTUJ • LETO XX • DECEMBER 1996 Številka 4

|| 325451

Srečno 1997



Vesele božične in novoletne praznike

KAR JE RES, JE RES. NE MOREM SI POMAGATI.

NOVE PAŠTETE - PIKANTNO ZADOVOLJSTVO IZ PERUTNINE PTUJ

Dandanes pripravljamo doma vse manj takih jedi, ki zahtevajo veliko časa in znanja, veliko faz priprave in povrhu še take sestavine - zlasti začimbe, ki jih je potrebno v lekarniških odmerkih pravilno kombinirati, da ni ničesar preveč in da je okus ubran. Med take jedi prav gotovo sodijo paštete. Priprava pašet je prava umetnost in kar precej pasti nas čaka, če se je lotimo. Če pašteta ni dovolj začinjena (hladno servirana mora biti bolj začinjena) ima plehek okus; če ni dovolj maščobe je pusta; če pa je preveč kuhana izgubi sočnost in se skrči. Kljub temu, da so na razpolago pripravni in hitri aparati bele tehnike, se tako najde komaj še kakšna gospodinja, ki zna doma pripraviti dobro pašteto. Če pa že, se to zgodi redko, običajno za posebne priložnosti ali za praznike.

Prav o tem so razmišljali strokovnjaki za prehrano iz ptujske Perutnine. Najprej so povprašali potrošnike njihove tradicionalne in zlasti pri otrokih tako priljubljene „PIŠČANČJE JETRNE PAŠTETE“, kaj jim je pri njej najbolj všeč in kaj najbolj pogrešajo. Pri analizi teh anket in dodatnih neodvisnih raziskav okusa in navad odraslih potrošnikov, se je izkazalo, da bi si želeli nekoliko pikantnejši okus paštete, lahko bi rekli „pašteto za odrasle“, z dodatki, ki bi poglobili in obogatili okus mesa. Vse te želje potrošnikov je strokovni team Perutnine upošteval in pripravil tri izvrstne nove paštete. Oblikuje jih blag pikantni poudarek in tipičen - za vsako posebej značilen okus, ki ga dajejo začimbe skupaj z mesom in dodatkom. Piščančje paštete so se tako po polnosti okusa zelo približale tistim, ki so pripravljene iz svinine - znano pa je, da je piščančje meso veliko lažje prebavljivo in zato bolj zdravo.



„PIŠČANČJA JETRNA PAŠTETA Z OREHI“ je druga iz skupine novih pašet iz Perutnine. Kombinacija mesa, piščančjih jeter in blago pikantnih začimb ter orehov je po mnenju testirancev žlahtna in zelo zanimiva, kar gurmanska. Ta pašteta je nekoliko manj kalorična od „Domače“.

ZLATO ODLIČJE
Gornja Radgona '96

Kakšnega okusa so nove paštete? Prva je dobila ime „DOMAČA“. V njej so piščančja jetra in meso zmleta približno tako če bi jih zmleli doma brez pasiranja (nekoliko bolj grobo), dodane so domače začimbe in čebula. Okus je poln in domačen, malce pikanten in sodeč po vtisih preizkuševalcev bi mu lahko pripisali celo nekaj tradicionalno slovenskega značaja. Dobro se prilega vsem vrstam zelenjave v kisu kot dodatku pri serviranju.

Tretja od novih je „PIŠČANČJA JETRNA PAŠTETA S ŠAMPINJONI“. Tudi ta je povsem svojevrstna - rahlo pikantna in od vseh treh najmanj kalorična (energijska vrednost na 100 g je 1216 kJ oz. 291 kcal). Sladokuscem med preizkuševalci je bila še posebej interesantna.

Pašetam se lepo poda polnozrnat kruh, pikantni krekerji ali pa bel francoski kruh. Koščki aspika lahko dopolnijo in naredijo obrok izdatnejši. Za slovesne priložnosti bo pašteta na listu solate (v obliki rozete pripravljene z dresirno vrečko ali veliko žlico), garnirana z rezino kivija, pomaranče, polovicami orehov itd.



Pikantno
zadovoljstvo

pašteta
iz Perutnine Ptuj



Praviloma je ta stran namenjena uredniku in njegovemu uvodniku. Tokrat je prepuščena meni. "Napiši, karkoli želiš!" so mi rekli.

In potem sem se zamislila. Pisati za časopis podjetja je vendar nekaj povsem drugega kot pisati zase, za svojo dušo. Naj poskusim združiti eno in drugo.

December je. Čeprav zaenkrat brez snega, je v zraku že čutiti prihajajoči konec leta in praznike. Lučke, smrečje, okraski, bleščeče izložbe in polne police v trgovinah. Zares prihaja novo leto in z njim veliko želja, pričakovanj, nad (pa ne tistih z veliko začetnico), prihaja še več izzivov, obveznosti, nalog, razmislekov in odločitev. Za

vsakega posameznika in za cele narode. Za podjetja. Tudi in predvsem za Perutnino ter predvsem za vse nas, ki smo sestavni del tega podjetja.

Smo na pragu pomembne prelomnice. To ni le prehod v novo leto 1997, ampak prehod v novo stoletje in celo novo tisočletje. Rekli boste, da tri leta prehitevam. Ne, trdno sem prepričana, da zdaj postavljamo cilje in usmeritve za prihodnost podjetja, torej dejansko za PERUTNINO 21. STOLETJA. Zakaj?

1. Podjetje bo **privatizirano**.

Znani lastniki (resda številni in razpršeni) bodo pričakovali in zahtevali rezultate, dobiček in primeren donos na kapital. Ter seveda izplačilo dividend.

2. Podjetje bo soočeno z **novimi izzivi na trgih**.

- Slovenija bo članica Evropske unije. Za Perutnino prinaša to dejstvo s seboj pozitivne in negativne učinke. Enoten in odprt trg EU pomeni bistveno več in močnejšo konkurenco doma, na drugi strani pa lažji dostop našega blaga do kupcev v drugih državah (brez prelevmanov in carin). Na oboje moramo biti pripravljeni. V Sloveniji kot leaderji — voditelji, na trgih EU kot tisti, ki znajo najti in izkoristiti prave tržne niše.
- Na trgih bivših jugoslovanskih republik smo danes zelo močni. Pogoji poslovanja se bodo tam zaradi političnih in ekonomskih dejavnikov močno spremenili. Naš cilj je: ostati ali pa ponovno postati tržni leader.

3. Globalizacija svetovnih trgov bo tudi za naše podjetje eden od najpomembnejših izhodišč in gonil v prihodnjem stoletju. Če hočemo naprej, če se hočemo razvijati, bomo morali sami vzpodbujati in biti odprti za nove oblike sodelovanja, povezovanja in tudi razdruževanja.

Poleg omenjenih treh točk bi verjetno morala napisati še naloge, izhajajoče iz ekonomskih zakonitosti: prodajati več in z večjo razliko v ceni ter proizvajati kvalitetnejše in z nižjimi stroški. Vendar so te naloge stalnica, ne glede na dolgoročne trende in ne glede na naše okolje.

Pomembno je zavedati se, da naša prihodnost ni odvisna od naključij in od drugih. Krojili jo bomo sami. Vsak v okviru svojih nalog, odgovornosti in seveda zmožnosti. Vsi skupaj pa kot dobro uigrano moštvo, ki igra v skladu s postavljenimi pravili. Pravilno postavljeni cilji delovanja podjetja, strategija in orodja za doseg te ciljev, primerna izbira poti in načinov delovanja ter nato dobra izvedba — igra celotnega moštva Perutnine Ptuj — vse to smo mi, zaposleni v podjetju. **Smo najdragocenejša vrednota podjetja, zato dajmo podjetju čimveč.** Čimveč sebe, svojih sposobnosti, svojega časa, aktivnosti in pozitivne energije. Če smo res pravi igralci v teamu, igramo tako. V nasprotnem primeru pa se moramo zamisliti nad tem, kaj sploh počnemo tukaj.

Z zaupanjem, vero vase in razumevanjem svojega poslanstva bomo sposobni razvijati Perutnino tudi za naslednje stoletje in tisočletje. Že večkrat doslej smo dokazali, da smo sposobni preživeti in se ponovno dvigniti tudi takrat, ko so nas mnogi že odpisali.

Res je, čaka nas še ogromno dela, pravo pravcato garanje. Izziv je velik, vendar sem prepričana, da bodo rezultati še večji. Zato ker smo prepričani vase in v to, kar počnemo. Zato ker znamo, hočemo in zmremo! In naj tako ostane.

Dragi Perutninarji, naj nam bo zdravo, zadovoljno ter uspehov in užitkov polno novo leto. Pa SREČNO zakorakajmo vanj.

PERUTNINAR

ČASOPIS
PERUTNINE PTUJ.

Glavni in odgovorni urednik:
JOCO TARBUK

Uredniški odbor:
MARTIN BERDEN
ALENKA BRGLEZ
ALEKSANDER FARAZIN
VLASTA JEZA
RAHELA JURŠIČ CIZERL
ANDREJA KRNIČAR
DOMINIKA PLOHL
TANJA ŠMIGOC SENČAR
VERA ŠMIGOC
MIRKO ŠTUMPF
MILENA VALANT MAJČEN
BOJAN VILČNIK
IRENA ZEMLJIČ
SONJA ŽIBRAT

Uredništvo:
PERUTNINA PTUJ, PERUTNINAR,
Potrčeva cesta 10, 2250 PTUJ

Komuniciranje z mediji in lektoriranje:
NV PRESS.
Informacijska družba,
Slomškova 3, Ptuj

Oblikovanje:
BOJAN VILČNIK,
PERUTNINA PTUJ, PC Ptujška tiskarna

Tisk:
PERUTNINA PTUJ,
PC Ptujška tiskarna,
Zagrebska 46 a, 2250 PTUJ

Na podlagi Zakona o prometnem davku je Ministrstvo za informiranje RS 7. 4. 1992 izdalo mnenje, da sodi Perutninar med proizvode informativnega značaja, za katere se plačuje davek od prometa proizvodov po stopnji 5%.

PERUTNINAR je vpisan v evidenco javnih glasil pri ministrstvu za kulturo RS pod zaporedno številko 1392.

BRANKO
VODUŠEK

**Dr. Roman Glaser,
Predsednik
Perutnine Ptuj**

Perutnina Ptuj, podjetje s temelji za naslednje tisočletje

● Naš intervju

Nobeni dilem ni več: Perutnina Ptuj je pod taktirko dr. Romana Glaserja postala najuspešnejše podjetje v osrednjem Podravju. Kljub nenehnemu povzdigovanju zaslužnosti vseh sodelavcev podjetja za poslovno uspešnost Perutnine Ptuj se strateške niti vendarle spletajo v vodstvu podjetja. Dr. Roman Glaser se pri tem s pretanjenim občutkom za lastnosti dobrega vodenja poslovnega sistema nadvse dobro zaveda, da je uspešnost vsakega sistema lahko odvisna od njegovega najšibkejšega člana. Od tod izvira njegova nenehna skrb za poglobljanje znanja in nabiranje izkušenj na vseh vodstvenih in izvajalskih ravneh slehernega od skoraj 1500 sodelavcev. Težnja po uspešnosti in odličnosti se bo v prihajajočem letu udeležila tudi s certifikatom ISO 9001 in temeljito posodobljenim informacijskim sistemom. Tržni del poslovnih funkcij Perutnine Ptuj dobiva nov prodajno-skladišni center v državni prestolnici, v domačem okolju pa bo temeljito preobleko doživel prodajno gostinski center na Novem trgu v središču Ptuja.



Prav ob prvem razkritju zadnje novice za bralce Perutninarja se predsednik Perutnine Ptuj dr. Roman Glaser nekoliko ustavi: "Izjemno veliko mi pomeni, da smo Perutnino Ptuj razvili v mednarodno podjetje z neprecenljivim ugledom in povečevanjem tržnih deležev v mnogih državah, toda ob tem se dobro zavedam, da brez občutka pripadnosti podjetju v domačem okolju ocena naše uspešnosti ne more biti popolna. Poslovno izjemno dobro sodelujemo z vsemi, ki tržijo naša živila, našo največjo naložbo v letošnjem letu, Petico, smo speljali v ptujski Šolski center, tako rekoč na domačem pragu. Smo podjetje, ki daje pečat ekonomski in družbeni klimi v tem prostoru, pa vseeno imam velikokrat občutek, da nas drugje cenijo še bolj kot doma. Vem, da je to sicer odsev še vedno prevladujoče slovenske miselnosti, da je nekaj tujega boljše od domačega, toda razvoj zavesti o dejstvu, da je Perutnina Ptuj vendarle naše podjetje, je eno od mojih ne samo poslovnih, ampak tudi življenjskih vodil. Nikoli ne prihajam na delo z občutkom, da delam za podjetje, ampak s podjetjem. Je potem nenavadno, če enako pričakujem od vseh sodelavcev?"

Odgovor na Vaše vprašanje lahko razkrije tudi nova lastninska slika Perutnine Ptuj. Po dolgih pripravah je lastniško preoblikovanje podjetja v delniško družbo tako rekoč pred vrati. Kakšna bo torej njena lastniška podoba?

Dr. Roman Glaser: "Res je, po domala triletnem ukvarjanju z lastniškim preoblikovanjem podjetja bo Perutnina Ptuj v naslednjih dneh dobila prave lastnike. Tako bo njena lastniška, ali če hočete kapitalna podoba razpeta med lastništvo kmetijskih zadrug (38 odstotkov), sklade (11 odstotkov), zaposlene sodelavce (35 odstotkov), 16 odstotkov pa je namenjeno dokapitalizaciji podjetja, predvsem s strani domačih vlagateljev — strateških partnerjev. S sodelavci smo po prerazporeditvi še "Markovičevih delnic" združili 5,5 milijona DEM kapitala za notranji odkup, medtem ko bodo strateški partnerji vložili v Perutnino Ptuj 12,5 milijona DEM svežega kapitala. S tem se bo podjetje še okrepilo s kapitalom za načrtovane naložbe v naslednjem letu. Zavedamo se občutljivosti mešanega lastništva, zavedamo pa se tudi njegovih prednosti. Memorandumska ponudba dokapitalizacije družbe s strani strateških poslovnih partnerjev je sicer ena redkejših oblik lastninskega preoblikovanja pri nas, vendar Perutnini Ptuj ne prinaša le sistema solastništva podjetja, ampak naložbene priložnosti v času, ko je tako na trgu kot v tehnologiji treba pogumno stopati naprej in si utrjevati položaj na trgu, ki postaja vse zahtevnejši. Dokapitalizacija nam pri načrtovanih krepitvah tržnega položaja prinaša številne možnosti za doseganje odločilnih prednosti."

Nekaj naložb ste že razkrili, pa vendarle za temeljitejšo razumevanje uresničevanje strategije Perutnine Ptuj potrebujemo nekoliko natančnejšo naložbeno sliko za leto, ki se mu približujemo.

Dr. Roman Glaser: "Ena od naših največjih naložb v naslednjem letu bo izgradnja prodajno-skladiščnega centra v Ljubljani. Zanj smo namenili 5 milijonov DEM in te se nam bodo začele vračati že v prvem letu njegovega poslovanja. Najprej v obliki načrtovane močnejše prisotnosti v državni prestolnici, obenem pa z rešitvijo tehničnih in logističnih težav, ki jih imamo sedaj z oskrbo za nas tako pomembnega ljubljanskega tržišča. Ta naložba nam bo zmanjšala stroške oskrbe v Ljubljani, kakovost oskrbe bomo lahko dvignili na bistveno višjo raven, bolj bomo prilagodljivi, naša živila pa bodo postala dostopnejša ne samo za ljubljansko okolico, ampak tudi za pretežni del dolenske, gorenjske in notranjske regije. V izvajalskem delu te naložbe nas je vodila poslovna odločitve, da bomo več kot v zidove namenili tehnološki opremljenosti in logističnim prednostim tega prodajno-skladiščnega centra. Ocenjujem, da zaradi mnogih razlogov ni potrebno veliko vlagati v zidove, mnogo pomembnejši so drugi elementi naložbe. To velja tako za naložbo v skladiščno-prodajni center v Ljubljani kot za druge naložbe in poslovanje podjetja sploh. Zato je ena naših pozornosti usmerjena tudi k posodabljanju informacijskega sistema od sedanjega v sodobnejši integrirani informacijski sistem. To pogojuje tudi naša vlaganja v znanje, toda ker je to v Perutnini permanenten proces, prehod v novi informacijski sistem ne bo prinesel posebnih stresov.

Posebej me veseli, da bomo naslednje leto lahko obnovili že omenjeni prodajni gostinski center v središču Ptujja, s čimer bomo utrdili vpliv lastne prodajne mreže v domačem okolju. Ta naložba pa bo utrdila tudi naš siceršnji položaj v prostoru, kjer poslujemo in iz katerega prihaja glavina naših sodelavcev.

Ker bo dokapitalizacija podjetja prinesla več naložbene moči, bomo v letu, ki prihaja, precej investicijske pozornosti namenili tudi domala vsem tehnološkim fazam v klavnici in predelavi. Posodobitev in povečanje kapacitete sta temeljna cilja naložbene pozornosti temu pomembnemu obratu v tehnološkem procesu.

Vzreja piščancev bo z naložbami v letu, ki ga začenjamo že čez nekaj dni, doživela posodobitev sistema napajanja, precej posegov v gradbeno sanacijo in tudi v tehnologijo ogrevanja. Razvoj na tem področju gre v svetu hitro naprej in v Perutnini Ptuj ga ne moremo samo zasledovati, ampak mu slediti tako rekoč vzporedno. Nobenega zaostajanja si ne moremo privoščiti, zato bo leto 1997 v Perutnini Ptuj leto posodobitve z naložbami, ki bodo presegle 20 milijonov DEM."

KOREKTNO IN USPEŠNO POSLOVNO LETO 1996

Toda brez uspešnega zaključka letošnjega poslovnega leta si predvidenih naložb kljub lastninskemu preoblikovanju podjetja in dokapitalizaciji ne bi mogli privoščiti.

Dr. Roman Glaser: "Strinjam se s takšno oceno, saj tudi številke kažejo, da smo v letu 1996 poslovali uspešno. Pove-



čali smo realizacijo in presegle tudi proizvodne parametre. Posebej pomembno je, da smo uspeli povečati tudi tržne deleže naših živil na pomembnih ciljnih trgih. Izpeljali smo načrtovane naložbene projekte, in kar je prav tako pomembno, povečali smo razpoznavnost naših živil, predvsem posameznih blagovnih skupin pri potrošniku. Utrdili smo se kot skrbniki zdrave prehrane ljudi, ki smo jo že uspeli približati slehernemu potrošniku, z omenjenimi naložbami v naslednjem letu pa mu jo bomo lahko približali še bolj in na še prikupnejši način."

Na trgu ste okrepili položaj marketinško naprednega in tržno prodornega ter hkrati inovativnega podjetja.

Dr. Roman Glaser: "Vsaka od teh označb zahteva svojo razlago. Naša težnja, da presežemo status proizvodnega podjetja in se prelevimo v marketinško in sodobno usmerjeno podjetje, je sicer stara precej več kot eno leto, je pa res, da je svoje pomembnejše rezultate začela dajati prav v letu, ki ga končujemo. Inovativnost pa mora tako ali tako biti stalnica našega razvoja in lahko rečem, da smo jo uspeli vključiti tudi v novi informacijski sistem Perutnine, ki bo spremljal dogajanje do slehernega prodajnega mesta in ki bo tudi rezultate slehernega prodajnega mesta neposredno povezoval s centrom."

Bi torej lahko potrdili dejstvo, da je Perutnina Ptuj kljub hudim tržnim preizkušnjam po osamosvojitvi Slovenije postala najuspešnejše podjetje v Podravju?

Dr. Roman Glaser: "Nikoli ne izhajam iz označevanja podjetja kot najuspešnejšega v nekem okolju, zato pa vedno izpostavljam dejstvo, da je Perutnina podjetje, ki je uspelo v preoblikovanju svojega poslovanja, v prilagoditvi novim razmeram, v prestrukturiranju proizvodnega programa, v kadrovske okrepitvi, v pridobivanju novih znanj, v utrjevanju položaja na domačem in tujih trgih. To so zame merila, ki na koncu res lahko pripeljejo do ugotovitve, ki jo zastavljate v vprašanju, vendar naj to potrjujejo naši partnerji, potrošniki in drugi sodelavci. Moja skrb bo še naprej usmerjena k temu, da bo v Perutnini Ptuj ekipa s podjetniškimi ambicijami, znanjem, izkušnjami in jasno postavljenimi strateškimi cilji. Samo tako bomo lahko v prihod-

nosti še boljši, z odlično proizvodnjo in širokim sortimentom zdrave hrane in množico zadovoljnih kupcev, ki se bodo z veseljem vračali pred police z našimi živili. To je kapital, ki ga moramo še naprej plemeniti vsaj tako intenzivno in vsaj tako uspešno, kot smo ga doslej.

Ob teh, lahko rečem predvsem podjetniških ciljih pa ne skrivam svoje osebne ambicije, da bi ljudje, sodelavci v hiši, kakršna je Perutnina Ptuj, priznali, da so tudi sami lahko zadovoljni s sadovi skupnega dela, s položajem, ki ga ima podjetje v Podravju in Sloveniji ter v tujini. Vsi smo lahko ponosni, da je to podjetje uspelo v svojem razvoju in da je hkrati prispevalo tudi k razvoju okolja, v katerem posluje. Ta spoznanja lahko hkrati z lastninskim preoblikovanjem, v katerem zaposleni prevzemamo 36 odstotkov kapitala podjetja, krepijo zavest, da pravzaprav delamo v svojem podjetju. Ptujčani v svojem podjetju bi lahko poenostavil priložnost, ki smo jo v strukturnih in lastniških spremembah Perutnine Ptuj uspeli uresničiti."

Toda lastniški delež ni zgolj pravica!

Dr. Roman Glaser: "Zdaleč od tega. Nikoli si pravzaprav nismo prizadevali za lastnino samo kot za pravico. Vedno smo se zavedali, da nam to prinaša tudi odgovornost in priložnost, da svoj trud nadgradimo še z lastninsko pripadnostjo Perutnini Ptuj. Vsem pa nam to prinaša tudi občutek, da delamo s podjetjem in ne za podjetje.

Vse to je povzročilo velike spremembe v našem odnosu do dela in do podjetja, in ker jih jemljemo kot novo podjetniško priložnost, daje Perutnina Ptuj tudi odločilen pečat družbenim in podjetniškim razmerjem v okolju, v katerem ustvarjamo. Občutka, da gre za naše podjetje, pa seveda nihče nikomur ne more preprosto niti podariti niti razložiti. Ta občutek se bo pri vseh sodelavcih razvil; pri nekaterih prej, pri drugih kasneje. Gre vendarle za zgodovinske premike v kratkem obdobju slovenske samostojnosti."

Toda razvoja tega občutka vendarle ne prepuščate zgolj naključjem.

Dr. Roman Glaser: "V podjetju skrbimo za izobraževanje kadrov. To je tisto področje, ki mu moramo dajati in mu tudi dajemo nadpovprečno pozornost. Samo



nova znanja prinašajo možnosti prilaganja, poslovne prodornosti in uspešnosti. Kombinacija teh elementov krepi podjetje doma in v tujini. Daje mu konkurenčne prednosti.

Ta dejstva omogočajo predvsem mladim sodelavcem številne izzive in možnosti tako doma kot v tujini. Sam si prizadevam, da ekipe sodelavcev ambiciozno zastavljajo tako svoje osebne kot podjetniške cilje. To pomeni, da pospešujem inovativnost in prodornost, pa seveda zavest, da posameznik v podjetju, kot je Perutnina Ptuj, pomeni veliko samo, če ima občutek za skupinsko delo, za teamsko uresničevanje ciljev. Delamo pač v podjetju, kjer posameznik ne predstavlja stebrov, gradijo pa jih lahko ekipe sodelavcev različnih znanj in kombinacij naprednih idej."

Veliko govorite o prodoru Perutnine v svet. Kaj prazvzprav imate pri tem v mislih?

Dr. Roman Glaser: "Perutnina je že od nekdanj svetovno podjetje tako na področju nabave surovin in reprodukcijskega materiala kot na področju trženja svojih izdelkov. Na Hrvaškem na primer ima svoje podjetje, Perutnino Zagreb, delniško družbo v večinski lasti matičnega podjetja. Posebej usmerjeno se obračamo k analizi posameznih trgov, da bi odkrili naše možnosti in priložnosti na njih. Pri tem seveda ne izključujemo tržišč na ozemlju bivše Jugoslavije, kjer je Perutnina ostala poznana po svoji kakovosti in blagovnih znamkah. S spremembo prodajnega sortimenta, ki se je prelevil od mesa k izdelkom in polizdelkom, se uveljavljamo v drugih cenovnih razmerjih, kot so nas poznali v zgodovini, toda uveljavljamo se vseeno. Na Hrvaškem na primer po dobrih štirih letih ponovno osvajamo trg z novo generacijo koketov. Tako tudi v sosednji državi prav ta čas poteka uveljavljanje naših izdelkov s televizijsko podporo. Naša živila so že v vseh velikih trgovskih verigah.

Bosna je tradicionalno dober trg za Perutninina živila in z njo smo poslovali ves čas krize na Balkanu. Tudi zaradi tega smo že vodilni prodajalec perutninskega mesa na tem trgu kljub za tamkajšnje razmere visokim cenam in logističnim težavam. Prisotni smo tako rekoč v vsaki trgovini z živili v tej državi, zato ni naključje, da prav Perutnina Ptuj spodbuja državo Slovenijo, naj z Bosno in Hercegovino vzpostavi normalne partnerske odnose.

Utrjujemo se na makedonskem trgu; skratka v vseh treh naštetih državah se želimo utrditi kot vodilni oskrbovalci živil naše panoge, zato načrtujemo tudi ustanovitev podjetij v vsaki od omenjenih držav."

Srbije oziroma sedanje Jugoslavije pri tem ne omenjate. Zakaj?

Dr. Roman Glaser: "Srbija je ta trenutek še posebna zgodba. Trenutno še ne prodajamo v to državo, čeprav smo z mnogimi zainteresiranimi predstavniki že navezali ponovne stike in ocenili možnosti sodelovanja z njimi. Zaenkrat smo v položaju, ko so med državama politični odnosi pomembnejši od gospodarskih. Neobremenjeni z njimi bomo pač počakali na podjetniške priložnosti."

Kaj pa v smeri sever ali zahod?

Dr. Roman Glaser: "Na trgih Evropske unije je Slovenija imela nekaj izvoznih težav, predvsem zaradi prekvemanske zaščite. Toda kljub temu smo z nekaterimi živili višje zahtevnostne stopnje že uspeli v Italiji, Angliji, na Švedskem in v Nemčiji. Računam, da bomo po asociacijskem sporazumu Slovenije z EU lahko pospešeno prodirali na te zahtevne trge. Ostaja pa še odprto vprašanje Romunije, Slovaške, Češke in drugih. Želim povedati, da na vse te trge resno računamo, vendar pod pogojem, da na njih dosegamo rentabilne prodajne cene. Naš izvoz je dosegel 40 odstotkov obsega, kar ta trenutek ocenjujemo za zadovoljiv delež, ki ga ni treba povečevati za vsako ceno, še manj pa pod ceno."

Kolikšen je sploh promet Perutnine Ptuj?

Dr. Roman Glaser: "Za letošnje leto je bilo načrtovane 130 milijonov mark finančne realizacije in za dobrih 12 odstotkov smo presegle načrtovan obseg pro-



lovanja. Za leto 1997 načrtujemo podoben obseg, povečan seveda za odstotek, ki pomeni normalno rast podjetja."

Za svoja živila ste prejeli številna simbolična, vendar za trženje pomembna priznanja.

Dr. Roman Glaser: "Na gornjeradgorskem sejmu smo za 27 ocenjenih izdelkov dobili 24 medalj. Na zagrebškem velesejmu so dobljene medalje zasenčile vso konkurenco. Na ocenjevanju kakovosti izdelkov v verigi McDonald's v Nemčiji smo bili razglašeni za najboljšega dobavitelja. Skratka tudi na tej simbolični ravni utrjujemo zaupanje potrošnikov v naše proizvode in seveda tudi v naše delo."

Kaj si kot prvi mož Perutnine Ptuj želite v prihajajočem letu?

Dr. Roman Glaser: "Da bi se v podjetju še bolj razvilo ustvarjalno vzdušje motiviranosti za razvoj našega skupnega podjetja, da bi se razvila kultura pripadnosti do Perutnine Ptuj, da bi si vsi pridobili še več znanja, da bi povečali donosnost podjetja, da bi novi informacijski sistem deloval tako, kot vsi od njega pričakujemo, da bi povečali naše tržne deleže in osvojili nove trge, da bi nam potrošniki lahko še bolj

zaupali ... Skratka: da bi se utrdili kot svetovno podjetje s sedežem v Ptujju."

Te zadnje želje pa res nikoli ne pozabite povedati.

Dr. Roman Glaser: "Saj tega preprosto ni mogoče. Dejstvo, da smo ptujsko podjetje, je tako globoko zasidrano v naših glavah in usodah, da ga ne moremo nikoli spregledati. Sam delujem tudi v smeri, da se ta zavest še bolj razvije v nas vseh. Zato se pojavljamo na različnih prireditvah v našem okolju, zato smo podporniki razvoja kulture v tem okolju, zato smo si zastavili za cilj, da se kolesarski klub Perutnine Ptuj prebije v slovenski vrh. Vse pogoje ima za to, in ker dobro vemo, kaj pomeni afirmacija na športnih poligonih, kjer se razvija boj za prvega med najboljšimi, se pač ne moremo odreči simbolom, ki so nam tako blizu v našem vsakdanjem poslovnem življenju."

Tudi v tej primerjavi ne zagotavlja uspeha posameznik, ampak kolektiv.

Dr. Roman Glaser: "Vsekakor. Tudi na tej simbolni ravni želim povedati, da je individualizem vodenja odsev nekega preživelega, proizvodno usmerjenega sistema, medtem ko novi časi terjajo skupinske odločitve ob maksimalni osebni angažiranosti. Če v kolesarskem športu najdemo primerjave med kolektivnim uspehom in osebno angažiranostjo, zakaj ne bi tudi v njem črpali elementov za podjetniško delo, ki poleg znanja in izkušenj tudi potrebuje iznajdljivost in prodornost!"

Glede na to, da ste res lahko osebno in kot predsednik podjetja zadovoljni z uspehi Perutnine v letošnjem letu, Vam zagotovo ne bo težko oblikovati čestitke sodelavcem. Kaj pa si želite v letu, ki prihaja?

Dr. Roman Glaser: "Želim nam predvsem, da bi praznike kljub dejstvu, da smo podjetje, ki ne more ustaviti vseh svojih naprav, preživeli srečno in zadovoljno in da bi lahko čez leto ponovno ocenjevali položaj v podjetju vsaj tako optimistično kot sedaj. Zaupanje in optimizem nas naj spremlja doma in na delovnih mestih našega podjetja."

Ob tem se zahvaljujem vsakemu sodelavcu posebej za njegov prispevek k skupnemu rezultatu Perutnine Ptuj, pa tudi združnikom za njihova prizadevanja in uspešnost.

Zadovoljen sem, da imam ob sebi dobro vodstveno ekipo podjetja, ki je uspela uveljaviti skupinsko delo kot temelj osebne in podjetniškega uspeha. Ustvarjati več in bolje je naš skupni cilj, in bolj kot se ga zavedamo, lažje ga bomo uresničevali. Ob dejstvu, da smo se v štirih letih glede na ustvarjeni dohodek prebili s 150. na 24. mesto v Sloveniji, pa to nikakor ne bo preprosto.

Predvsem pa: Srečno 1997! Vsem sodelavcem in njihovim družinam, vsem partnerjem, vsem kupcem naših živil in vsem ljudem dobre volje."

Perutnina Ptuj - največji delničar Probanke

Časi minevajo, izkušnje ostajajo

Predstavljamo vodilno podjetje med perutninarji v Sloveniji in v Srednji Evropi v pogovoru s predsednikom Perutnine, dr. Romanom Glaserjem

Med najbolj burnimi obdobji vašega več kot 90-letnega delovanja je prav gotovo obdobje zadnjih petih let. Kako ste ga preživel?

“To obdobje lahko razdelimo v tri faze. Prva pomeni razpad stare države, ko je Perutnina izgubila kar 60 % svojega trga. To je bil seveda hud udarec za ves kolektiv, saj je bilo treba prestrukturirati proizvodnjo, tržišče in tudi kadre. Samo proizvodnjo smo znižali za 40 %, število zaposlenih pa se je zmanjšalo za tretjino. Leto 1992 smo težko preživeli, toda že naslednje leto je bilo nekoliko bolje in poslovno leto 1993 smo končali s pozitivno bilanco.

Davnega leta 1905 je štajerski trgovec in zemljiški posestnik Reinhard odprl perutninsko postajo v Ptuj. Kmetje iz okolice so redili kokoši, race, pure, gosi in so farmo zalagali s perjadjo, z jajci in divjačino. Odkupna mreža se je širila po Slovenskih goricah in Dravskem polju. Da bi zmanjšali stroške prevoza, je bil zakol kar v Ptuj in delo je tako dobilo nekaj domačinov. Podjetje je nenehno raslo in vzpodbujalo perutninarstvo po vsem severovzhodu dežele, s spretnim trgovanjem, iznajdljivim izkoriščanjem razmer in učinkovitim vodenjem pa je preraslo v pravo kapitalistično podjetje. Po drugi svetovni vojni sta ga doletela nacionalizacija in poddržavljanje. Takrat je tudi dobilo sedanje ime Perutnina, ki se je v teh petdesetih letih razvilo v največjega perutninarja v Srednji Evropi.

To pomeni, da bo tudi v prihodnje potrebnih veliko novih vlaganj v nove proizvode oz. sodobno tehnologijo.

“Na vsak način. V letu 1997 nas čakajo pomembne investicije v vse faze proizvodnje. Tako bomo namenili 15 milijonov DEM za posodobitev proizvodnje in uvajanje novih programov, ki jih bo Perutnina v naslednjih letih plasirala na domačem in tujem trgu. Pomembna investicija nas čaka že v kratkem. Konec leta bomo pričeli graditi sodoben prodajno-skladišni prostor v Ljubljani, saj želimo biti še bolj prisotni na tem pomembnem koncu Slovenije. Vrednost te naložbe bo med 4 in 5 milijoni DEM.”

Ste največji delničar Probanke. Kaj vam to pomeni?

“Že velikokrat so me vprašali, zakaj smo se odločili prav za Probanko. Tako bi rekel.

Probanka se nam je zdela mlada, neobremenjena, sodobno organizirana banka, ki je lahko prava banka tudi za Perutnino. Kot delničarji Probanke smo - in želimo - vplivali na poslovanje takšne banke, ki je dovolj kakovostna in ima veliko perspektivo, na drugi strani pa želimo z njo iskati povezave na kapitalskem trgu, ki ga bo podjetje v prihodnje še kako potrebovalo.

V sodelovanju s korektnimi in sposobnimi bankami bodo naši cilji lažje uresničeni. Moram pa reči, da Perutnina ni preprost partner. Smo dokaj zahtevni, in ker vidimo, da je tudi Probanka zahtevna banka, ki želi utrjevati svoj visok imidž, je bila naša odločitev toliko lažja. Trdno sem prepričan, da bomo s Probanko tudi v prihodnje uspešno sodelovali in da bomo skupaj šli v Evropo. Naše ambicije so namreč vedno bile in bodo na evropskem tržišču, in z dobro banko bodo ti cilji lažje dosegljivi.



Naslednja faza je bila v letih 1994 in 1995, ko je Perutnina začela ponovno vlagati v opremo, v novo tehnologijo, in ko smo se znova trdno usidrali v slovenskem prostoru. Dosegli smo okoli 50-odstotni tržni delež z več kot polovico slovenske proizvodnje piščančjega mesa in izdelkov. V tem času je nastala močna selekcija domačih kupcev in tujih trgov, poslovanje pa se je stabiliziralo in kakovostno prestrukturiralo. Zadnje, tretje, obdobje se je začelo letos, ko Perutnina zelo kakovostno posluje. Imamo izkristalizirane cilje in načrte tako doma kot na tujem. Pripravljeni smo na še močnejši vstop v Evropo v prihodnjem letu, ko bodo zaradi asociacijskega podpisa sporazuma bistveno lažji pogoji za poslovanje podjetij našega tipa na evropskih trgih. Ob tem naj omenim, da smo že letos močneje prisotni na švedskem, ki je izredno zahtevno tržišče. Toda prav tukaj imamo Slovenci veliko prednost zaradi naše široke palete perut-

ninskih izdelkov, saj je Švedski trg slabo opremljen in slabo založen s temi izdelki.”

“Še posebej ceni našo kakovost zahodni kupec. V zahodnoevropske države izvažamo pretežno izdelke iz programov predelave - z dodano vrednostjo torej, kar je značilnost izvoza razvitih držav. Izvažamo zlasti v Italijo, Nemčijo, Švedsko, Romunijo in Veliko Britanijo, ki ima najstrožje standarde glede predelave perutninskega mesa, obenem pa je največji porabnik teh izdelkov v Evropi. H kupcem z zahodnjaškimi kriteriji in zahtevami lahko prištejemo tudi podjetje svetovnih prehrambenih verig McDonald's in Dairy Queen, ki sta med slovenskimi proizvajalci izbrala Perutnino kot ekskluzivnega dobavitelja paniranih burgerjev in piščančjih zrezkov.”

Naša informatika ● Aktualno

včeraj, danes, jutri

Ko me je novi urednik našega glasila poprosil, naj napišem nekaj zanimivega za novoletno številko glasila, sem bil v precejšnji zadregi, saj je ravno v tej številki težko napisati nekaj, kar boste, cenjeni bralci in sodelavci, z zanimanjem prebrali.

Glede na to, da bo večina naših delavcev, bivših sodelavcev, upokojencev in združnikov kmalu dobilo status delničarjev olastnjenega podjetja, sem se odločil, napisati nekaj misli o organiziranosti in stanju ter bodočih načrtih na področju informatike v našem podjetju.

Nova oblika organiziranosti podjetja nas bo po vsej verjetnosti tesneje povezala, vsak delničar pa bo želel biti tudi kvalitetno informiran o stanju svojega podjetja ali vsaj verjeti, da ima vodstvo kvalitetne informacije za vodenje podjetja.

Na začetku se želim opravičiti računalniškimi strokovnjakom, da bom članek pisal v poljudnem jeziku, pri čemer se bom zaradi lažjega razumevanja namenoma izogibal ozko strokovnega računalniškega izrazoslovja.

Ko preberemo pojem informatika, si običajno predstavljamo službo AOP z velikim številom raznih računalnikov, s katerimi zna delati le nekaj za to poklicanih strokovnjakov, ki nam želene informacije posredujejo na računalniških izpisih.

V nadaljevanju tega članka bom poskušal prikazati, da sploh ni tako in da smo danes z računalniki v sistemu informatike povezani že skorajda vsi delavci na vsakem koraku svojega dela.

INFORMATIKA NEKOČ

V Perutnini je bil v vseh obdobjih njegovega delovanja dan velik poudarek kvalitetni informatiki, ki je bila v glavnem organizirana v plansko-analitskem in finančno-računovodskem sektorju ter sektorju avtomatske obdelave podatkov. Lahko bi rekli, da so v navedenih resorjih delavci proizvajali informacije za potrebe vodstva, organe upravljanja podjetja in državne institucije. Še pred 15-20 leti so se vsi podatki zbirali ročno in obdelali s pomočjo kalkulatorjev. Za te obdelave je bilo potrebno veliko število delavcev, ki so opravljali precej nezanimivo, lahko bi rekli kar suhoparno in včasih prav utrujajoče delo, delavci pa so ob kalkulatorjih prebili marsikatero popoldne, prosto soboto in praznik.

Kljub napornim ročnim obdelavam podatkov je vodstvo vedno dobivalo kvalitetno pripravljene informacije, na osnovi katerih je sprejemalo odločitve za nadaljnji razvoj in vodenje podjetja.

Z uvajanjem računalnikov sta se sistem informatike in proizvodnja informacij bistveno spremenila.

Tudi v Perutnini se je pred približno petnajstimi leti pričel razvoj sodobne računalniške podprte informatike. V vseh obdobjih je bilo v posodobitev opreme in pripravo kvalitetnih računalniških programov vloženi veliko naporov, da bi lahko sledili hitremu razvoju tehnike in tehnologije na tem področju.

Marsikateri delavec v podjetju je še pred nekaj leti s strahom od daleč opazoval čudo, ki se imenuje računalnik. Nekateri so čakali, da se bodo prej upokojili in se jim ne bo potrebno spopadati z računalniškim zmajem. Srečne okoliščine hitrega upokojevanja so marsikateremu delavcu omogočile, da se je predčasno upokojil in mu je bilo nekaj naporov prihranjenih.



Preostali, tako mlajši kot starejši kadri smo bili postavljeni pred dejstvo, da se brez uporabe računalnika danes več ne da delati.

Večina delavcev si je v začetku predstavljala, da bodo na računalnikih delali le računalniški strokovnjaki in programerji, ki bodo posameznim strokovnim službam in vodstvu stregli s potrebnimi informacijami.

Ko smo v podjetju nabavili prvi osebni računalnik, se je pričela počasi spreminjati miselnost o drugačni organizaciji informatike tudi v strokovnih krogih podjetja.

INFORMATIKA V PODJETJU DANES

Danes lahko rečemo, da je naše podjetje sodobno računalniško opremljeno.

V hiši imamo sodoben centralni računalnik ALPHA 2000, ki je bil kot novejši model nabavljen pred nekaj meseci, ko je zaradi preobremenjenosti odpovedal prejšnji WAX 6000. Na nov centralni računalnik so preko 80 terminalov in preko več kot sto osebnih računalnikov povezani vsi profitni centri. Nov računalnik nam bo omogočil instalacijo najsodobnejše programske baze ORACLE, ki bo omogočala hitrejšo, predvsem pa uporabnikom prijaznejšo komunikacijo.

Danes si v podjetju prizadevamo, da bi čimveč delavcev pri svojem delu uporabljalo računalnik in se za svoje potrebe direktno vključevalo v informacijski sistem tako preko centralnega računalnika kot tudi s pomočjo lastnih informacijskih baz, ki si jih lahko posameznik uredi na svojem osebni računalniku.

Poleg računalnikarjev danes z računalniki dela že veliko število strokovnih in vodilnih delavcev v vseh delih podjetja.

Vodstvo podjetja si prizadeva, da bi se za delo z računalniki usposobilo čim večje število delavcev na vseh področjih delovanja. Zato smo v podjetju uredili manjšo računalniško učilnico, v kateri naši strokovnjaki iz službe AOP poučujejo delavce podjetja iz vseh PC in strokovnih služb, kako pri svojem delu uporabiti računalnik.

Za zahtevnejše usposabljanje se naši delavci udeležujejo strokovnih seminarjev, ki jih pripravljajo ustrezne institucije izven podjetja, izven Ptuja, pa tudi preko luže.

Pravkar v hiši poteka seminar za delavce AOP na temo uporabe nove baze in novega programskega orodja ORACLE.

V letošnjem letu se je Perutnina Ptuj povezala na INTERNET, kjer ima podjetje svojo stran, na kateri objavlja aktualne informacije o poslovanju in svojih proizvodih.

Po INTERNETU se lahko tudi mi vključujemo v informacijsko bazo svetovne informatike in se pri svojem delu poslužujemo najnovejših informacij iz poslovnega sveta. Po INTERNETU je podjetje s svojimi partnerji doma in v tujini povezano tudi z elektronsko pošto.

Če smo nekoč za področje informatike imeli tri sektorje (PAS, FRS in AOP), je danes to področje dela organizirano v Sektorju za ekonomiko in finance, za katerega delo odgovarjam. V zadnjih štirih letih se je število zaposlenih v tem delu strokovnih služb zmanjšalo za več kot 30 delavcev.

Vsi strokovni delavci sektorja pri svojem delu uporabljajo računalnik, večina strokovnih delavcev je tudi usposobljena

za samostojno programiranje za potrebe lastnega dela na osebnih računalnikih.

Glede na to je možno v zelo kratkem času dobiti veliko število kvalitetno obdelanih informacij o poslovanju, proizvodih, poslovnih partnerjih, poslovnih rezultatih, finančnih, likvidnostnem položaju podjetja, kadrih itd.

Vsebinske zasnove naše informatike smo dogradili in jih uskladili z evropskimi normami, pri tem pa so nam pomagali profesorji z Ekonomsko-poslovne fakultete iz Maribora ter svetovalci iz Holandije. Na nekaj strokovnih posvetih smo se seznanili tudi z informacijskimi modeli, ki jih podobna podjetja uporabljajo v Ameriki in drugih državah razvitega sveta.

Nekoč smo po takratni zakonodaji pripravljali četrtletni pregled poslovanja in bilance. Nova zakonodaja podjetju dopušča polletno spremljanje poslovanja in finančnih rezultatov.

V Perutnini Ptuj kljub navedeni zakonodaji spremljamo vse poslovanje in ugotavljamo bilance uspeha poslovanja mesečno in na koncu vsakega meseca kolegij direktorjev obravnava celovito poročilo uspešnosti poslovanja preteklega meseca



z vsemi pokazatelji ekonomike, rentabilnosti, produktivnosti, predvsem pa spremljanja normativnih oziroma tako imenovanih standardnih stroškov poslovanja po posameznih PC, pa tudi za podjetje kot celoto.

To je vsekakor precejšen napredek, ki ga omogoča sodobna informacijska tehnologija.

Priznati je potrebno, da so programi za pripravo obračuna plač, računovodsko-financijske aplikacije, programi raznih analitik in nekateri drugi programi za podjetje, kot je naše, danes že standard. Večino teh programov je za relativno majhno ceno mogoče nabaviti na trgu, ki je danes s tem blagom kar dobro založen. Prav vse kupljene programe pa je potrebno prilagoditi našemu sistemu celovite informatike, za kar skrbijo naši računalnikarji, za katere se v sodobni literaturi vse bolj uporablja naziv arhitekti poslovnih procesov.

Za podjetje, kot je naše, je izjemno težko pridobiti specializirane programe optimiranja proizvodnje, kompleksnega spremljanja materialno-financijskega poslovanja, celovitega spremljanja tržnega segmenta od nabave, priprave izdelkov za trg do prodaje in spremljanja vseh kupcev. To so specifični projekti, ki jih

lahko z veliko sodelovanjem vseh strokovnih in vodilnih struktur in veliko timskega dela izdelamo v hiši.

Prav to je glavna naloga, s katero se danes ukvarja celotna skupina sodelavcev v strokovnih službah, ki skupaj z vodstvom podjetja in profitnih centrov ter s pomočjo zunanjih sodelavcev oblikujemo celovit informacijski sistem, ki bo omogočal hitre, točne in učinkovite informacije za kvalitetno poslovno odločanje strokovnih, vodstvenih in vodilnih krogov ter novih organov upravljanja Perutnine kot delniške družbe.

V ta proces se morajo v največji možni meri vključevati uporabniki, ki ne bi več smeli s prstom kazati na AOP in zahtevati od njega podatke. Podatke bodo morali vnašati sami, prav tako pa bodo morali tudi sami znati poiskati si potrebne informacije za potrebe svojega dela.

Pravkar so v izvajanju naslednji pomembnejši informacijski projekti:

- prenova informacijskega sistema podjetja s sodobno relacijsko bazo ORACLE
- celovito računalniško spremljanje proizvodnje in logistike v PC Mesna indus-

trija ter povezava v informacijski sistem podjetja

- uvajanje računalniškega spremljanja ambulantne prodaje
- računalniško spremljanje maloprodaje in gostinstva
- projekt informatike za potrebe trženja in marketinga
- računalniško spremljanje prisotnosti na delu in zajemanje delovnega časa, povezano z elektronsko zaščito objektov
- uvajanje širše uporabe INTERNETA in elektronske pošte v podjetju
- povezava poslovno-skladišnega centra Ljubljana v izgradnji s centralo v Ptuj
- programi optimiranja posameznih faz proizvodnje
- drugi manjši programi po potrebah uporabnikov

KAKŠNE SO NAŠE ŽELJE ZA JUTRI

Dejstvo je, da je ravno na področju sodobne informatike v zadnjih nekaj letih v svetu dosežen največji napredek. Cene računalnikov padajo iz meseca v mesec in v treh letih je skorajda vsak računalnik zastarel.

Vsaka naslednja generacija računalnikov je uporabnikom prijaznejša in v

zelo kratkem času se je možno naučiti njihove uporabe.

V podjetju si že vsa leta uvajanja sodobne informatike prizadevamo zgraditi celovit in povezan informacijski sistem, v katerem bo preko centralne baze podatkov in celovite mreže terminalov in osebnih računalnikov možen dostop do vseh informacij, ki jih posamezni strokovni in vodilni delavci potrebujejo za svoje delo. Seveda to ne pomeni, da bo vsakdo lahko dobil vse informacije, temveč le tiste, ki jih potrebuje pri svojem delu.

Sam se rad pohvalim, da pri svojem delu uporabljam računalnik, od svojih sodelavcev pa zahtevam, da mi podatke in potrebne informacije prinesejo na disketi ali mi jih pošljejo na moj računalnik. Na ta način poskušam svoje sodelavce navajati na neizbežno uporabo računalnika, prispevati k zmanjšanju porabe papirja, ne nazadnje in zame najpomembnejše pa je, da se na moji pisalni mizi ne valjajo gore papirja, med katerimi nikoli ne najdem tistega, ki ga iščem. Zelo hitro lahko dobim zadnje obdelano informacijo na svojem računalniku.

Koncept našega dela za jutri je celovita računalniška povezava vseh uporabnikov, ki bodo na svojih mizah imeli računalnike. Na njihovih zaslonih bo možno vsak čas prebrati zadnje aktualne informacije, ki jih bodo obdelale in pripravile strokovne službe.

Tako bomo prihranili gore papirja, na katerem danes izpisujemo razna poročila, informacije in obvestila, nekateri naši uporabniki pa imajo kljub temu še včasih občutek, da niso dovolj informirani.

Z nekaj znanja o uporabi osebnega računalnika bo možno zelene informacije tudi sproti prilagoditi po svoji želji in presoji.

Nadaljnja uspešna prenova našega informacijskega sistema je odvisna tudi od aktivnega vključevanja vodstva in posameznih strokovnjakov na vseh področjih.

Računalniki, ki bodo jutri na delovnih mizah vodilnih in strokovnih delavcev, ne bodo smeli biti samo vidni dokaz njihove naprednosti, temveč predvsem močno delovno orodje.

Sodobni managerski informacijski sistemi omogočajo enostavno spremljanje poslovnih dogodkov.

Predvsem od vključevanja celotnega vodstva in strokovnih krogov podjetja v prenavo in posodobitev informacijskega sistema je odvisno, ali bo jutri naša informatika ena izmed konkurenčnih prednosti podjetja.

Sodoben sistem informatike je eden od izzivov našega časa in jutrišnjega dne. Veliko nas je v podjetju, ki smo k temu izzvani že danes, še več pa jih bo temu klicu moralo prisluhniti jutri, da bi tako prispevali svoj pomembni delež k hitrejšemu razvoju in napredku podjetja, večanju dobička in ne nazadnje tudi primerljivi dividendi delničarjev Perutnine Ptuj.

Vsem, ki ste prebrali članek do konca, predvsem pa vsem bodočim delničarjem Perutnine Ptuj želim, da bi v NOVEM LETU 1997 dobivali samo dobre novice.

Tone Čeh

Novi PP v svetu trends v prehrabeni industriji

Od 12. do 14. novembra je bila v Parizu svetovna razstava različnih dodatkov za živila, ki se uporabljajo v prehrabeni industriji. Udeležilo se je je čez 600 proizvajalcev različnih dodatkov iz celega sveta.

Za Mesno industrijo so bili zlasti zanimivi dodatki, ki jih že sedaj redno uporabljamo, kakor tudi druge različne nove primesi, ki jih bo Mesna industrija predvidoma začela uporabljati v tem in prihodnjem stoletju. Težko bi bilo naštet vse izdelke, ki so vzbudili našo pozornost — od kuhinjske soli, začimb, različnih ekstraktov, želatine, različnih kislin (citronska, askorbinska) do najrazličnejših vrst škrobov, beljakovinskih dodatkov, izdelanih iz soje, mleka, krvnega seruma in podobno. Prav tako smo se podrobno seznanili z različnimi novimi izdelki, o uporabi katerih se bomo lahko odločili v prihodnjih mesecih in jih morda postopno vgrajevali v naše izdelke.

Za bralca Perutnarja je potrebno posebej povedati, da so vsi ti dodatki absolutno neškodljivi za zdravje in omogočajo proizvodnjo kvalitetnejših mesnih izdelkov. Sejem je bil na izjemni strokovni ravni, na njem pa sem si ogledal le razstavo dodatkov, ki so zanimivi za mesnopredelovalno industrijo.

Proizvajalci aditivov nudijo vrsto izdelkov, s katerimi je možno pripraviti kvalitetne nizkokalorične izdelke. Povpraševanje za takimi izdelki stalno raste. Spremenjen način življenja zahteva manj kalorično, vendar pestro, raznovrstno hrano in z uporabo teh izdelkov je možno delno nadomestiti visokokalorične izdelke.

Na razstavi je bilo tudi več proizvajalcev dehidriranega piščančjega mesa in tudi proizvajalci različnih ekstraktov iz piščančjega mesa. Zanimiva je bila razstava liofiliziranega piščančjega mesa (proizvodni postopek liofilizacije je star že čez 50 let — meso se globoko zamrzne in med vakuumiranjem se odstrani vlaga, tako da je meso po sušenju prikladno za daljše skladiščenje).

Razstavljena je bila tudi različna oprema za merjenje parametrov kvalitete mesa in izdelkov (npr. čvrstost, lomljivost hrenovk, odpornost za pritisk itd.).

Posebej so se predstavljali različni predstavniki proizvajalcev olj in mastnih kislin, ki zaradi padca prodaje maščob v svetu iščejo najrazličnejše načine in poti za plasma teh izdelkov.

V okviru razstave so bili organizirani tudi različni seminarji, a se jih zaradi pomanjkanja časa žal nisem mogel udeležiti.

Želel bi le poudariti, da sem ob ogledu razstave in v razgovorih z različnimi proizvajalci dobil več koristnih predlogov za razvoj novih izdelkov in uporabo različnih dodatkov. Pridobljeno znanje in izkušnje bomo skušali s pridom uporabiti pri svojem nadaljnjem delu.

FOODAPEST '96

Strokovnjaki Perutnine Ptuj smo si v novembru v Budimpešti ogledali razstavo prehrabene industrije, tako imenovani Foodapest 1996. Poleg ogleda sejma smo imeli naporne in poučne poslovne razgovore z našimi dobavitelji puranjega mesa.

Na sejmu je dovoljen vstop osebam, starim nad 16 let. Zanimivo je omeniti, da na sejmu ni organizirana prodaja živil ali blaga široke potrošnje, kar lahko često opažamo na sejmih pri nas. Razstava je bila v petih paviljonih s površino 14.000 m². Posebej pozorno smo si ogledali razstavo mesa in mesne industrije, ki nas je izjemno presenetila. Meso in mesni izdelki so bili razstavljani v posebnem paviljonu. Razstavni prostori posameznih firm so bili izredno pri-



dr. Ciril Varga

kupno urejeni. Blago je bilo zelo lepo razstavljeno, nevsiljivo in vsak izdelek je pritegnil pozornost mimoidočih. Poleg vseh vrst perutninskega mesa, ki je bilo izredno okusno pakirano, je bilo izredno veliko blaga lično embalaranega na podstavkih in nepregledna množica različnih perutninskih izdelkov. Poleg obarjenih, poltrajnih in trajnih klobas je bilo veliko dimljenega perutninskega mesa, različnih vrst konzerv in kot posebnost je potrebno omeniti razstavo svetovno znane specialitete — gosjih jeter.

Razstavljani so bili tudi različni izdelki paniranega perutninskega mesa. Med ogledom smo ugotovili, da madžarska perutninarska mesna industrija nudi tržišču širok asortiman izdelkov, s katerimi se tudi uspešno prebija na tuja tržišča. Sorazmerno nizki proizvodni stroški in znatno nižji osebni dohodki (npr. delavec v klavnici zasluži mesečno neto 200 do 250 DEM) ter dobra organizacija ugodno vplivajo na konkurenčne cene madžarskega perutninskega mesa na tujih tržiščih.

Za naše bralce bom navedel nekaj podatkov o tej proizvodnji.

Letna poraba perutninskega mesa je 22 do 23 kg po osebi. Predvidevajo, da bo uporaba perutninskega mesa narasla v letu 2000 na 27 kg. S proizvodnjo se ukvarja 33 firm, od tega je 22 objektov registriranih za izvoz. V letu 1995 so izdelali 27.700 t mesnih izdelkov, 6 odstotkov od te količine izdelkov so izvozili na

tuja tržišča. Razvoj perutninarstva je dinamičen in hiter. Vse firme imajo zasebne lastnike in so v glavnem v lasti tujcev, ki precej investirajo v novo tehnologijo in opremo. Po mnenju g. Gulaya, s katerim smo se pogovarjali, vidijo veliko možnost v izvozu vseh vrst perutninskega mesa in izdelkov. Perutninsko meso je osnova za proizvodnjo različnih vrst mesnih izdelkov tipa šunke, dimljenih izdelkov, različnih paštet in namazov, konzerv, paniranih in mariniranih izdelkov. Povezava s tujim kapitalom jim omogoča lažji plasma na tuja tržišča. Osnovna usmeritev perutninarske proizvodnje je proizvodnja specifičnih izdelkov, s katerimi bi prodrli na tuja tržišča. Na tuje trge načrtujejo 50-odstotni izvoz perutninskih izdelkov. Pri izdelkih želijo ohraniti tipičen madžarski okus in tudi značilen videz, iz katerega bo vsakemu kupcu razvidno, da je to madžarski izdelek.

V posebnem paviljonu je bila razstava proizvajalcev brezalkoholnih in alkoholnih pijač. Pestra ponudba in različni marketinški pristopi na sejmu so privabili številne obiskovalce, ki jih je ta del razstave posebej zanimal.

Prav tako je bila v posebnem paviljonu razstava proizvajalcev mlevskih izdelkov, testenin, konzervirane zelenjave in sadja, proizvajalcev konditorskih in mlečnih izdelkov. Obilna ponudba ter prijaznost osebja in profesionalni pristop je vzbudil razmišljanja o načinih predstavitev prehrabeni izdelkov na naših sejmih. Razstavljavci so na vprašanja, ki smo jih postavljali, dajali točne odgovore in skušali predstaviti vse lastnosti razstavljenega izdelka. Informativno-poslovni razgovor je trajal največ 15 min.

V dveh paviljonih je bila razstavljena tudi oprema za živilsko industrijo. Podrobno smo si ogledali nekatere vrste opreme za mesnopredelovalno industrijo in pričakujemo, da nam bodo dobljene informacije koristno služile za nabavo najprikladnejše opreme.

Na sejmu je tudi obsežna razstava različne drobne opreme, ki se uporablja v živilski industriji. Predolgo bi bilo naštevanje vsega, kar smo videli, menim pa, da je vse, ki smo se udeležili te razstave, presenetila izjemna urejenost razstavnih paviljonov, higiena in tudi profesionalni pristop. Večina osebja na razstavnih prostorih je obvladala angleški jezik, tako da je bilo tudi komuniciranje za nekatere lažje.

Med obiskom na Madžarskem smo si ogledali tudi največjo budimpeštansko tržnico. Na njej prodajajo vse vrste živil. Posebej smo si ogledali prodajo vseh vrst mesa in izdelkov. Presenečeni smo bili nad urejenostjo tržnice, higieno in redom, hitro potrežbo ter za nas nekoliko nižjimi cenami. Kvaliteta vseh vrst mesa, blago rečeno, ne zaostaja za kvaliteto, ki jo srečujemo na našem trgu, temveč jo po mnogočem prekaša. Kot zanimivost naj omenim, da je v prostorih pokrite tržnice, kjer je po grobi oceni najmanj 1000 kupcev, prepovedano kaditi. Imeli smo tudi razgovore z našimi dobavitelji iz Madžarske, ki so bili vse prej kot lahki. Na vprašanje enega od poslovnih partnerjev, kakšni so bili razgovori s Perutnino Ptuj, je ta odgovoril: "Trdi in kamniti."

Kot zaključek naj omenim, da je madžarska prehrabena industrija izredno razvita in po asortimanu in kvaliteti dosega zavirljiv nivo. S široko paleto izdelkov in ugodno ceno bo močno prisotna na različnih tujih tržiščih.

Posvetovanje HACCP v proizvodnji in prometu z živil

V organizaciji Društva živilskih higienikov Slovenije je bilo 5. in 6. decembra na Bledu posvetovanje HACCP v proizvodnji in prometu z živil.

Bralcem bi želel pojasniti smisel in namen tega seminarja. Za lažje razumevanje je potrebno, da predstavim nekatere pojme.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) je kratica za sistemsko metodo, ki ugotavlja in ocenjuje dejavnike tveganja pri posameznih postopkih proizvodnje in prometa z živil; določa načine kontrole in prepoznava kritične kontrolne točke.

Danes sistem HACCP predstavlja najuspešnejšo metodo za preprečevanje bolezni, ki se prenašajo z živil; v prihodnosti pa bo HACCP osnovno gibalno usklajevanje sistemov kontrole "varnosti" živil (Food Safety) na področju mednarodne trgovine.

Sistem HACCP je bil izpeljan iz tehničnega sistema "Failure Mode and Effect Analysis", ki obravnava proizvod in njegovo sestavo skozi proizvodne stopnje in razčlenjuje posamezne napake proizvoda oziroma celotnega sistema. Sistem HACCP, ki se nanaša na "varnost živil" (food safety), je bil razvit v šestdesetih letih ob sodelovanju firme Pillsbury, vojaških laboratorijev ZDA in Nacionalne aeronavtične vesoljske administracije (NASA) z namenom, da se razvijejo živila za ameriški vesoljski program. Potrebno je bilo načrtovati proizvodnjo živil, ki bo zagotavljala odstranitev patogenov in toksinov iz hrane; tega namreč z analizo končnih proizvodov niso mogli zagotoviti, vpeljava koncepta HACCP pa je to omogočila. Sistem HACCP so pričeli uporabljati v živilski industriji leta 1971, ko ga je firma Pillsbury predstavila na prvi ameriški konferenci "varne prehrane". Ameriška ustanova FDA (Food and Drug Administration) je vpeljala sistem HACCP v predpise o konzerviranih živilih z nizko kislinosko stopnjo. Ministrstvo za agrikulturno ZDA je uvedlo ta sistem v inšpekcijski sistem kontrole mesa klavnih živali, Svetovna zdravstvena organizacija (WHO) in Mednarodna komisija za mikrobiološke specifikacije za živila (ICMSF) pa prav tako stalno vzpodbujata uporabo sistema HACCP.

Evropska skupnost je naredila pomemben korak z vključitvijo sistema HACCP v evropsko zakonodajo z direktivo 93/43 z dne 14. junija 1993.

Sistem HACCP ne pomeni nekih popolnoma novih postopkov. To je sistem zaporednih operacij, ki zagotavlja najvišji nivo proizvodnje varnih (higiensko ustreznih/neoporečnih) živil. Niti tveganja, ki ogrožajo varnost živil, niti zahtevani kontrolni/preventivni ukrepi niso nekaj novega. Nov pa je način, na kakršnega so različni postopki med seboj povezani v logičen vrstni red, s čimer je omogočena ocena resnosti in potencialne pojavnosti tveganj, določitev prioritete kontrolnih ukrepov,

monitoring kritičnih kontrolnih točk in usklajenost proizvodnje varnih živil.

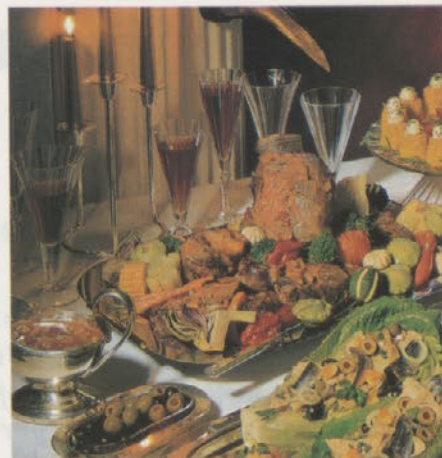
HACCP zagotavlja bolj strukturiran pristop h kontroli — nadzoru ugotovljenih tveganj, kot to omogoča klasični nadzor. Sistem HACCP je zmožen odkrivati tista področja v proizvodnji, kjer še nismo imeli opravka s pomanjkljivostmi, in je zato prav posebej primeren za novo uvedene postopke proizvodnje. Vpeljava koncepta HACCP omogoča podjetju racionalno kontrolo, ki je osredotočena na kritična področja proizvodnega postopka. Z uporabo tega sistema se nadzor prenese namesto kontroliranja zgolj končnih proizvodov na celosten preventivni nadzor proizvodnje živil. Seveda pa bo vedno obstajala potreba po kontroli končnih proizvodov za potrebe verifikacije.

Uspešnost sistema HACCP je v veliki meri dosežena z multidisciplinarnim delom HACCP teama, ki naj bi ga sestavljali strokovnjaki s področja agronomije, veterine, zdravstva, mikrobiologije, živilske tehnologije, kemije in proizvodnje (odvisno od namena študija). Za uspešno aplikacijo sistema HACCP v proizvodni postopek mora ta team upoštevati oziroma slediti sedmim osnovnim principom. Higienska ustreznost/neoporečnost živil je lahko ogrožena na katerikoli točki prehranske verige: od surovin oziroma s strani njihovega dobavitelja, med proizvodnjo, skladiščenjem in distribucijo; zato je potrebno upoštevati vsa biološka, kemična in fizikalna tveganja, kadar potencialno ogrožajo ustreznost proizvodov. Poleg zagotavljanja higienske ustreznosti/neoporečnosti (vključno s kvarjenjem) je primeren za katerokoli živilsko dejavnost — veliko ali malo; sistem lahko vpeljemo v celotno prehransko verigo ali pa samo v njen del oziroma v individualne komponente, kot so proizvodnja, shranjevanje, distribucija, prodaja, priprava.

Akcija sistema HACCP je komplementarna z drugimi sistemi za zagotavljanje kakovosti, kot je npr. ISO 9000.

Pripravek obravnava osnovni pristop HACCP. Ko se spoznamo z osnovno filozofijo HACCP (ugotavljanje dejavnikov tveganj in vzpostavitev ustreznih kontrolnih ukrepov), lahko pristopimo k podrobnejšim študijam, ki vključujejo: razvrščanje (rangiranje) tveganj, razvrščanje kritičnih kontrolnih točk, analizo tveganj HAZOP (Teh Hazard and Operability).

- HACCP je sistematičen pristop, ki obsega vse vidike higienske ustreznosti/neoporečnosti živil od faze surovin, rasti,



žetve, proizvodnje, distribucije, prodaje do uporabe končnih proizvodov.

- Uporaba sistema HACCP premakne nadzor od osnovnega retrospektivnega stališča kontrole končnih proizvodov na stališče preventivnega zagotavljanja higienske ustreznosti neoporečnosti.
- Pravilna uporaba sistema HACCP ugotavlja vse trenutno nastale elemente tveganja, tudi tiste, ki jih realno lahko predvidevamo.
- Sistem HACCP osredotoči tehnična sredstva na kritična področja proizvodnega postopka.
- Sistem HACCP je komplementaren z drugimi sistemi za zagotavljanje kakovosti.
- Sistem HACCP zagotavlja rentabilno kontrolo ustreznosti živil.
- Uporaba preventivnih pristopov, kakršen je HACCP, vodi k zmanjšanju proizvodnih izgub.
- Mednarodne organizacije, kakršna je FAO/WHO Codex Alimentarius, ocenjujejo, da je HACCP najuspešnejša metoda za preprečevanje bolezni, ki se prenašajo z živil.

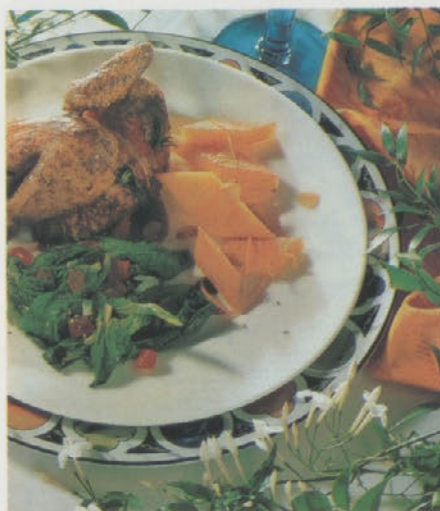
Iz navedenega je razvidno, kaj predstavlja HACCP in zakaj bodo v svetu sprejeti predpisi, ki bodo zahtevali, da se v prehranski industriji ugotavljajo kontrolne kritične točke v toku proizvodnje in nato s stalno kontrolo skušajo zmanjšati proizvodno tveganje. Težišče sistema je prenos kontrole kvalitete s končnega izdelka, ko na kvaliteto več ne moremo vplivati, na kontrolo v proizvodnem procesu, kjer lahko z nekaterimi ukrepi preprečimo proizvodnjo neustreznih izdelkov.

V okviru seminarja so bila številna predavanja:

Na osnovi sklepov in spremljanja seminarja smo ugotovili, da so priprave za uvedbo sistema HACCP v redni način dela v perutninski klavnici in predelavi ustrezne in bomo lahko z manjšimi korekcijami predvidenih postopkov v prvem četrtletju prihodnjega leta pričeli poskusno kontrolo proizvodnega procesa na kritičnih kontrolnih točkah. Prav tako smo ugotovili, da je možno sistem HACCP združiti v določeni obliki z ISO 9001 in s tem tudi dobiti certifikat, ki nam bo potrdil, da imamo v podjetju ustrezen sistem vodenja kvalitete.

PRIPOMBA

Podrobni podatki o navedeni problematiki vključno z referati seminarja so na razpolago pri avtorju sestavka.



MIRKO
ŠTUMPF

Mednarodni sejem ● PP v svetu

EuroTier '96

Od 12. do 15. novembra je potekal v Hannoveru v Nemčiji mednarodni sejem EuroTier '96. To je eden največjih sejmov v Evropi, na katerem se zberejo vsi največji proizvajalci opreme objektov za vzrejo perutnine, prašičev in goveda, za valilnice, klavnice in mešalnice. Na njem so prisotni tudi vsi pomembni proizvajalci zdravil za živali, vakcin, veterinarskih pripomočkov ter aditivov za krmila. Skratka ne manjka nihče, ki na teh področjih kaj pomeni.

Tako so tudi letos bili prisotni vsi svetovni proizvajalci te opreme in ob svojih že znanih proizvodih predstavljali tudi vsa svoja najnovejša odkritja. Letos je bil poudarek prav na področju perutninarstva.

Samo sejmišče se razteza na kar nekaj deset kvadratnih kilometrih (velikosti kar nekaj radgonskih sejmišč skupaj) ob robu mesta Hannover, ki je v teh dneh že bilo v božičnem razpoloženju, saj so ulice in izložbena okna že okrašeni z različnimi novoletnimi okraski.

Letos je bilo več kot 900 razstavljalcev, največ iz Evrope in Amerike, ki so razstavljali v devetih razstavnih paviljonih. Sejem je obiskalo okrog 80.000 ljudi.

Prvo srečanje s sejmom je bila klavniška oprema. Na velikem razstavnem prostoru so bili razstavljeni razni deli klavniških linij znanih proizvajalcev, vsi opremljeni z video posnetki delovanja teh linij, tako da smo si lahko lažje predstavljali, kaj nek razstavljeni stroj sploh dela. Sledila je valilniška oprema s predvalilniki in izvalilniki, vakcinatorji ter sortirnimi in pakirnimi stroji za jajca.

V naslednjem paviljonu je bila najprej farmska oprema (krmilni in napajalni sistemi za brojlerje in za matično jato, hlevske elektronske tehnične, klimatske naprave, oprema za nesnice). Vsi proizvajalci so imeli

razstavljene najnovejše izvedbe teh sistemov. Za njo so se vrstili razstavnih prostori nam znanih hiš, ki nam ali pa so nam dobavljale matično jato: Ross, Cobb, Avian. Predstavljali so svoje nove linije piščancev, na razpolago pa je bila tudi vsa najnovejša literatura o vzreji in prehrani piščancev teh linij. Sledila je računalniška oprema za vodenje tehnoloških procesov na farmah, v klavnih in mešalnicah.

Nato so bili veterinarski pripomočki, zdravila in vakcine, mikro in makro elementi, vitamini, encimi, stimulatorji rasti ter razni drugi dodatki za krmila. Pri vseh dodatkih je bil poudarek na tem, da so narejeni iz naravnih, okolju in zdravju človeka neškodljivih snovi. V tem paviljonu je bilo veliko razstavljenega tudi glede priprave surovin za krmne mešanice in sama priprava krmnih mešanic.

Tudi nemške univerze so dobile svoj prostor. Predstavljale so svoje delo, poskuse, programe. Predstavljenih je bilo več projektov za razvoj kmetijstva do leta 2000 in po njem, in če je verjeti njihovi teoriji, ima tudi naše podjetje perspektivo v Evropi, seveda ob kvalitetnih izdelkih.

Ogledu sejma je sledilo zbiranje dodatnih, popolnejših informacij o nekaterih novostih pri posameznih razstavljalcih, dogovori o sodelovanju in izmenjava izkušenj.

MARTIN
BERDEN

Po letu 1900 največja ● Novo sanacija živinske klavnice

**Za 100% povečano
klanje govedi**

Živinska klavnica je bila zgrajena leta 1900. V svojem delovanju je do sedaj doživela nekaj sprememb. Zaradi poostrenih veterinarskih predpisov je bila nujno potrebna korenita obnova. Na pobudo vodje projekta g. Eriha Šara, dir. PC Mesna industrija, in vodja enote Živinska klavnica g. Cartla ter z odobritvijo kolegija smo se lotili korenitih sprememb. Zamenjali smo nizke tere za klanje govedi z visokimi, naredili nove hladilnice za govedo in za sumljivo meso, uredili prostore za fino in grobo čiščenje črev ter hladilnico za čiščenje črev.

Z novo investicijo v prenovljenih prostorih hladimo v visečem stanju. Dela za novo konstrukcijo s tiri, hladilniške panele in tlake smo oddali podizvajalcem. Gradbena, elektroinstalacijska in strojna dela izvaja PC Transservis, dela pri obnovi in razširitvi hladilne tehnike pa se izvajajo doma pod vodstvom g. Henrika Selinška.

Živinska klavnica bo imela tudi novo asfaltno prevleko v izmeri 2000 m² in s tem razširjen plato ekspedita.

Vrednost investicije je 40 milijonov tolarjev.

Z novo posodobitvijo bodo našim delavcem omogočene boljše delovne razmere.

G. Brend
OTTLINGER
podjetje
AMANDUS KAHL
proizvajalec
opreme za
mešalnice



ALENKA
BRGLEZ

Pridobitev dovoljenja za izvoz v države EU za perutninsko klavnico Perutnine Ptuj

Številka 71 je veterinarska kontrolna številka Mesne industrije Perutnine Ptuj, ki ima status izvoznega obrata. Izvozni obrati so pod stalnim veterinarsko-sanitarnim nadzorom domačih in tujih inšpekcijskih služb.

Mesno industrijo Perutnine Ptuj so v letošnjem letu trikrat obiskali tuji veterinarski inšpektorji: grški inšpektor g. John ANTONOPOULUS, inšpektor Evropske unije g. KAIRIS in angleška inšpektorja dr. C. M. McVicar ter dr. N. G. Brooks. Omeniti velja, da že dalj časa redno izvažamo naše blago v Veliko Britanijo, pred leti smo izvažali piščančje meso v Grčijo, letos pa nas je prvič obiskal inšpektor EU ter si ogledal perutninsko klavnico. Vsi inšpektorji so opravili zelo natančno kontrolo in potrdili ustrezno opremljenost obrata, bili so zadovoljni z delom vseh služb, zaposlenih v Mesni industriji, ter z manjšimi pripombami potrdili dovoljenje za izvoz v omenjene države.

K temu pomembnemu dosežku so doprinesli vsi zaposleni delavci, od vodilnih do vsakega delavca na tekočem traku, kajti delo vsakega posameznika je pod strogim nadzorom budnih oči veterinarskih inšpektorjev, tehnologov, vodij in drugih služb, tako da se zagotovi higienska ustreznost živil za prodajo na domačem in tujem tržišču. Poudarek je na vzdrževanju osebne higiene vseh zaposlenih, na čiščenju in

sanitaciji delovnih prostorov, opreme in orodja, na programu kontrole postopkov, ki lahko vplivajo na ustreznost končnih proizvodov. Gibanje vseh zaposlenih po obratu je omejeno, posebno pozornost namenjamo temu, da se ne križajo "čiste" in "nečiste" poti in s tem onemogočimo navzkrižno kontaminacijo izdelkov. Zato imamo v Mesni industriji štiri jedilnice na ločenih lokacijah: jedilnico za zaposlene v predelavi, jedilnico za delavce čistega dela perutninske klavnice, jedilnico za zaposlene v nečistem delu in jedilnico v kafileriji, kjer se ločeno prehranjujejo zaposleni v čistem in nečistem delu kafilerije.

Zavedamo se, da je potrebno še marsikaj izboljšati. V zadnjem času smo veliko naredili in trudimo se, da bi dosegli še več.

Ob vedno ostrejši konkurenci na domačem in tujih tržiščih se vsi zaposleni zavedamo, da bomo le z dobrim delom vsakega posameznika dosegali stalno kvaliteto naših proizvodov in si tako zagotovili zaupanje naših kupcev. Le zadovoljni kupci nam bodo ostali zvesti. Potrudili se bomo, da jih ne bomo razočarali.



Delo v sodobno opremljeni perutninski klavnici

FOTO: ALENKA BRGLEZ

Naši uspehi



ALEKSADER
FARAZIN

Medlaboratorijska primerjava 1996

Vsak preizkusni laboratorij in tudi naš kemijski laboratorij si prizadeva s kvalitativnim delom do rezultatov kemijskih analiz, ki naj bi se čim bolj približale pravi vrednosti. V ta namen smo na področju analitike krmil storili že nekaj korakov za doseg tega cilja.

Najprej smo vsi kemijski laboratoriji v RS sprejeli enotne metode za določevanje posameznih parametrov v krmilih oziroma surovinah za krmila (ISO standardi). Postopoma bo potrebno uvesti sistem GLP (Good Laboratory Practice), o katerem bo stekla beseda kdaj drugič.

Že dobro desetletje pa tvorimo kemijski laboratoriji s področja analitike krmil neformalno skupino (ustanovitelj skupine je ing. Adolf Pen, ŽVZ Murska Sobota), katere cilj je vpogled v kakovost naših rezultatov. Pri tej medlaboratorijski kontroli sodeluje okrog petnajst laboratorijev.

MEDLABORATORIJSKA PRIMERJAVA 1996								
VZOREC 3: KORUZA								
Lab.	SS	SB	SV	SM	Pepel	Ca	P	Laboratorij
	(g/kg)	(g/kg SS)	(g/kg SS)	(g/kg SS)	(g/kg SS)	(g/kg SS)	(g/kg SS)	
1	877,6	94,7	26,7	49,1	13,4	0,13	3,00	Laboratorij 1
2	873,3	92,8	26,7	49,6	14,3	0,56	2,52	Perutnina Ptuj
3	896,7	92,9	21,8	40,8 s	12,9	0,45	2,45	Laboratorij 3
4	877,4	94,6	24,7	47,3	13,5		2,05 s	Laboratorij 4
5	888,1	87,1	34,7	45,3	14,0	0,33	2,86	Laboratorij 5
6	887,0	80,0 s	30,8	49,7	13,9	1,58 s	2,81	Laboratorij 6
7	905,0	101,1		49,5	13,2			Laboratorij 7
8	879,8	93,2	18,9	50,0	14,0	0,33	2,80	Laboratorij 8
9	874,3	98,6	26,5	48,0	14,3	0,15	2,95	Laboratorij 9
10	871,0	89,6	27,0	45,4	13,1	0,96	2,38	Laboratorij 10
11	878,5	96,4	28,2	63,6 d	14,6	0,64	3,03	Laboratorij 11
12	896,3	95,7	29,9	49,1	13,8	0,31	3,23	Laboratorij 12
13	897,4	92,9	33,3	53,5	12,9	7,80 d	3,01	Laboratorij 13
Pov	884,8	93,0	27,5	48,1	13,7	0,54	2,76	Povprečje
SD	11,0	5,3	4,7	3,2	0,6	0,44	0,34	Stand. deviacija
RSD	1,2	5,7	17,0	6,6	4,0	80,8	12,3	Relativna stand. dev.
m	862,7	82,5	18,1	41,8	12,6	0,00	2,08	Spodnja meja
M	906,9	103,6	36,9	54,4	14,8	1,42	3,44	Zgornja meja
Upoš.	13	13	11	12	13	10	12	Št. upoštevanih rezult.
Neup.	0	0	0	1	0	1	0	Št. neupoštevanih rezult.
MED	879,8	93,2	27,0	49,1	13,8	0,39	2,84	Mediana

d - ubežniki glede na Dixonov test (5%), ki jih nismo upoštevali pri statističnih izračunih
s - rezultati, ki se od povprečja razlikujejo več kot dve standardni deviaciji

Vodenje letošnje medlaboratorijske kontrole je prevzel laboratorij Kmetijskega inštituta Slovenije. Vsem sodelujočim laboratorijem (13) so poslali tri različne vzorce: seno, koruzo in krmilno mešanico. Rezultate analiz so zbrali in statistično obdelali. Iz priložene tabele (rezultati analiz za vzorec: koruzo — SS = suha snov, SB = surovi proteini, SV = surove vlaknine, SM = surove masti) je razvidno, da so rezultati večine laboratorijev v dovoljenih mejah oziroma da je rezultatov, ki niso »dobri«, malo.

Na sestanku, ki ga sklicje laboratorij, ki je akcijo organiziral, natanko in konstruktivno prediskutiramo rezultate analiz. Namen diskusije je ugotoviti vzroke za morebitne napake in odstopanja. Nivo kakovosti našega kemijskega laboratorija je razviden iz priložene tabele in je rezultat vestnega in prizadevnega dela celotnega kolektiva.



RAHELA
JURŠIČ-CIZERL

● PP na kongresih

Svetovni perutninski kongres v Indiji

Z velikim veseljem sem sprejela povabilo Plive, d.o.o., Ljubljana, da mi omogoči prisotnost na 20. svetovnem perutninskem kongresu v Indiji, ki je bil med 2. in 5. septembrom 1996 v glavnem mestu New Delhiju.

Moja prva asociacija na Indijo je seveda povezana z otroštvom, ko so mi večkrat govorili o "Indiji Koromandiji". To sem vedno povezovala z nečim lepim, eksotičnim, z bogastvom, skoraj onkraj dosegljivega. Na pot se nas je odpravilo šest veterinarjev iz Pivke, Jate, Agromerkurja, Perutnine Ptuj, Perutninskega inštituta Veterinarske fakultete in Mojca Unuk kot predstavnica Plive, d.o.o., Ljubljana.

Polni pričakovanj smo krenili na pot zadnjega dne avgusta z letalom iz Trsta do Rima in od tam dalje v New Delhi. Že v letalu iz Rima v Delhi smo se srečali s presenečenji, ki so se vrstila kar celo bivanje v nam tako drugačni Indiji. V nočnih urah smo prispeli na letališče ter opravili s papirnimi formalnostmi, ki se jih nismo otresli vse do vrnitve v Rim. Takoj ko smo izstopili iz letališke stavbe, je v nas buhnil topel, vlažen in s posebnim vonjem prežet zrak, hrup in množica ljudi. V tem obdobju je namreč v Indiji deževna doba. Dnevna temperatura je okoli 30 do 32 stopinj C, nočna pa od 25 do 27 stopinj. Prav hitro spoznaš, kaj pomeni nič delati in vendar se obilno potiti.

Kmalu po prihodu v hotel smo se odpravili v kongresni center, ki je bil v lepem, ogromnem hotelu v "ugledni četrti". Da, prav ste prebrali. Prav vse je razdeljeno na kategorije ljudi, ki jim pravijo kaste. Kastni sistem je zelo dodelan in obsežen in moram priznati, da se vanj nisem poglobljala, ker se mi je zdel tako zapleten in absurden. Pa vendar tako tam je. Registracijo smo opravili presenetljivo hitro kljub strašni gneči in na prvi pogled zmede. Navadili smo se tudi na to, da v neredu vendarle obstaja določen red, ki ga sicer mi najbolj ne razumemo. Na kongresu je bilo prijavljenih mnogo referentov iz 67 držav. To je kongres, kjer se srečajo tako strokovnjaki za perutninarstvo kot rejci, da se skupaj pomenijo o težavah, rešitvah teh težav, prihodnosti perutninarstva itd. Kongres je bil razdeljen na posamezne sekcije, npr. za genetiko, tehnologijo, prehrano, zdravje, marketing, razvoj in druge vrste perutnine. Slovenci smo sodelovali z dvema posterjema in poster kolega Toneta Svetlina s sodelavci iz Jate — reje je bil

izbran za enega od najboljših na kongresu, kar je velika čast. Seveda smo na kongresu srečali tudi eminentne profesorje, znance z inštituta Doorn in drugih inštitutov, genetske hiše Ross ... Vse bi prav težko naštel. Bilo je tudi ogromno rejcev perutnine, lastnikov farm. Perutninarstvo je za azijske države strateškega pomena, saj predstavlja v prehrani glavni vir beljakovin živalskega izvora. Zato se trudijo, da bi izboljšali zdravstveno stanje jat in tehnologijo, saj so klimatske in zdravstvene razmere za intenzivno rejo perutnine težavne. Njihove težave si mi že kar

težko predstavljamo, saj jih v takšni meri nismo nikoli poznali. Njihova strategija je povečanje števila brojlerjev s 562 milijonov v letu 1996 na 2 milijardi 275 milijonov v letu 2005. Poraba piščančjega mesa je samo 600 gramov na prebivalca na leto in 32 jajc. Imajo 500 valilnic in 100.000 individualnih rejcev, ki ustvarjajo tržne presežke.

Na otvoritveni in zaključni slovesnosti nas je pozdravil sam ministrski predsednik. Program so popestrili s folklornimi skupinami, ki so paša za oči in za dušo. Po štirih dneh celodnevni predavanj so vrata kongresa zaprli in mi smo se odpravili novim dogodivščinam naproti. Dnevno smo prepotovali okoli 200 km in za to porabili 8 do 10 ur vožnje. Ceste so obupno slabe, promet gost, vozniki vozijo po levi strani cestišča. Na njih srečaš volovske in kamelje vprege, tovarne slone, kamione, kolesa, pešce, v glavnem vse, kar se premika. Videli smo tudi prometno nesrečo s kamelo, ki se je zanjo usodno končala. Pustili so jo kar sredi ceste. Vlogo higienikov imajo jastrebi in potepuški psi. Ogledali smo si Tadž Mahal, palačo vetrov, hindujske templje, mošeje, brusilnico dragih in poldragih kamnov, ročno tkanje preprog, ročno slikanje svile in še marsikaj. Spoznali smo delček Indije, ki se pokaže v mnogih odtenkih — od najsvetlejših do najtemnejših. Ti najtemnejši so za nas pretresljivi. Strašna revščina, lakota, delo zelo majhnih otrok, na drugi strani pa veliko bogastvo manjšine. To je del sveta, ki ga ne poznamo in ga tudi ne razumemo.

Z letalom smo se vračali iz New Delhija prek Pakistana, Afganistana, Irana, Turčije in Grčije v Rim. Pogled pod nami je bil čudovit.

Indija je! Kje pa je Koromandija?





JOCO
TARBUK

● PP na kongresih

Perutnina Ptuj pokrovitelj zgodovinskega dogodka

Prav ste prebrali: takšen pomen so organizatorji in udeleženci soglasno pripisali I. vinogradniško-vinarskemu kongresu, ki je potekal od 4. do 6. decembra 1996 v kongresnem centru Grand hotela Emona v Portorožu. Bralcem v telegrafskem slogu in s fotografijami predstavljamo kongresno dogajanje:



- Nedvomno je to zgodovinsko srečanje in odločanje vseh pristojnih za bodoči razvoj te panoge, kar izpričujejo plenarno delo in delo v sekcijah!
- Posebna zasluga gre SVA Veritas za realizacijo od ideje do sklepnega dejanja; bili so alfa in omega vsega dogajanja.
- Mednarodna udeležba — dokaz zaupanja in spoštovanja slovenskim vinogradnikom in vinarjem.
- Kongresni center Grand hotela Emona je potrdil status visoko kakovostnega, profesionalnega gostitelja.
- Ekskluzivno pokroviteljstvo in promocijski nastop Perutnine Ptuj.
- Razstavljalci vin in opreme so vsebinsko in estetsko dopolnjevali kongres.
- Domiselni, raznovrstni, prijazni in kakovostni spremljajoči obkongresni dogodki.
- Protokolarna podelitev najvišjega odlikovanja predsednika države g. Milana Kučana generalnemu direktorju Mednarodnega urada za trto in vino g. Robertu Tinlotu.
- Poročanje medijev je bilo pravočasno in raznovrstno.



VLASTA
JEZA

● Naše znanje

Izobraževanje v podjetju

UČENJE JE KLJUČ DO RAZVOJA IN SPREMEMB

Izobraževanje v podjetju je načrtno in usmerjeno k vzpodbujanju ustvarjalnih potencialov vseh zaposlenih. Skrb za razvoj ustvarjalnih potencialov znotraj podjetja je sestavina poslovanja. Odgovornost za razvoj sodelavcev, za pripravo in zorenje lastnega kadrovskega zaledja, zlasti pa priprava mladih, sposobnih managerjev postaja nenehna skrb vodstva podjetja.

Vedno večji pomen izobraževanja lastnih kadrov je razviden iz tabele, ki

Leto	1991	1993	1994	1995	I-VIII 1996
Znesek SIT	742.042,80	944.042,80	2.769.262,50	2.820.013,00	2.018.840,00

prikazuje zneske, namenjene v preteklih letih za izobraževanje zaposlenih.

Izobraževanje smo razdelili na več segmentov, ki skupno sestavljajo neločljivo celoto, saj poteka pod enotnim motom: "Učenje in usposabljanje je proces, ki mora biti v organizaciji nenehno prisoten, ker zagotavlja trajne uspehe."

I. STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE ZA TOP MANAGEMENT se deli na zunanje in notranje izobraževanje.

Notranje izobraževanje poteka v podjetju v obliki predavanj strokovnjakov z raznih specializiranih področij in v obliki učnih delavnic. Zunanje izobraževanje poteka v raznih izobraževalnih institucijah doma in v tujini.

II. STROKOVNO IZOBRAŽEVANJE ZA SREDNJI VODSTVENI NIVO — MIDDLE MANAGEMENT

Temelji predvsem na spoznavanju metod za učinkovitejšo vodenje skupin, motivacijo zaposlenih, kulturo podjetja. V letu 1995 smo začeli načrtno izobraževati celoten vodstveni in vodilni kader v obliki učnih delavnic. Učne delavnice so bile izvedene v sodelovanju s Centrom za tehnološko usposabljanje pri Gospodarski zbornici Slovenije.

Zajemale so "situacijsko vodenje" — strokovno usposabljanje vodij skupin za sodoben način vodenja s spoznavanjem uspešnosti vodenja in strateških faktorjev uspeha. Usposabljali so se tudi

delavci iz komerciale, ki so spoznavali teme s področja "prenove podjetja" — pot v stalen proces sprememb, kako učinkovito prodajati in poskrbeti tudi za podobo prodajaln idr.

III. STROKOVNO IZPOPOLNJEVANJE zajema zunanje in notranje oblike izpopolnjevanja za strokovne delavce, seznanjanje z novimi predpisi, zakoni, strokovna predavanja, sejme, razstave, s področja proizvodnje, financ, razvoja, računovodstva, razvoja kadrov, pravno-zakonodajnega področja, izobraževanja združnikov, uvoz-izvoz ...

Funkcionalno izobraževanje strokovnih delavcev pomeni permanenten proces profesionalnega razvoja kadrov in kadrovske reprodukcije. V ta sklop spada tudi računalniško in jezikovno izobraževanje.

Pomembno mesto ima tudi izobraževanje s področja varstva pri delu in varstva pred požarom ter druga zakonsko predpisana izobraževanja za delavce, ki bi lahko pri svojem delu ogrozili svoje zdravje ali zdravje drugih (npr. izobraževanje voznikov, strojnikov kotlovnih naprav, strojnikov kompresorskih naprav, delavcev, ki delajo s plinom, nevarnimi snovmi, električarjev, voznikov viličarjev, o higijenskem minimumu ...).

Podjetje nudi tudi pomoč pri študiju ob delu. To izobraževanje zajema manjše število delavcev.

Štipendijska politika kot del kadrovske politike podjetja je namenjena štipendiranju tistih kadrov, ki so perspektivni za podjetje, in je zato selektivna. Vsem lastnim štipendistom omogočimo izvajanje pripravništva in obvezne študijske prakse v našem podjetju.

Za leto 1997 načrtujemo izobraževanje, ki nadaljuje že začeto v letu 1995 in 1996 in odpira še nekatera nova področja, na katerih bi še želeli izpopolniti svoja znanja, kajti le tako bomo uspešni na trgu, boljši od svoje konkurence. Sicer pa smo že mnogokrat slišali znan pregovor: "Kdor preneha veslati, pluje po reki navzdol."

SONJA
ŽIBRAT

● Naše znanje

Bruto dodana vrednost kot kazalec uspešnosti poslovanja

Bruto dodana vrednost je termin, ki se zadnje čase tudi v naši ekonomiji pogosto uporablja kot realni kazalec uspešnosti poslovanja. O njenem pomenu pravi Wood takole: »Ustvarjanje dodane vrednosti je temeljni cilj dobrega poslovanja. Z ustvarjanjem večje dodane vrednosti si ustvarjamo možnost za večjo kakovost življenja.«

Računovodstvo spremlja in proučuje vrednostno izražene pojave, ki so povezani s poslovanjem podjetja. Zbirne računovodske informacije so predstavljene v računovodskih izkazih. Temeljni računovodski izkazi so izkaz (bilanca) stanja, izkaz uspeha in izkaz finančnih tokov. Med druge računovodske izkaze pa spada izkaz denarnih tokov. Sestavljanje temeljnih računovodskih izkazov je obvezno, drugi računovodski izkazi pa so namenjeni predvsem zadovoljevanju potreb notranjih uporabnikov po računovodskih informacijah.

Od začetka sedemdesetih let pa postaja vse pomembnejša še ena vrsta računovodskih izkazov. Gre za izkaz dodane vrednosti (ang. value added statement), ki sicer ni temeljni računovodski izkaz, vendar pa nam v njem zbrani podatki omogočajo oblikovanje pomembnih upravljalno-računovodskih informacij. Ta izkaz priča o skrbi podjetja za blaginjo družbe in njihovi koristnosti. S tem so namreč prebivalstvu zagotovljena delovna mesta, država lahko pobere več dajatev, vlagatelji kapitala in posojilodajalci pa so nagrajeni za tveganje, ki so posledica njihovih naložb vanj. Podjetje torej ne le ustvarja dobiček, ampak ima tudi pomembno družbeno vlogo. Izkaz dodane vrednosti je obenem pomembno sredstvo za pojasnitev izida poslovanja zaposlenim.

Bruto dodana vrednost je pomemben kazalec poslovanja, mnogo pomembnejši od prihodka od prodaje blaga in storitev ali pa od vrednosti skupne proizvodnje. Nikakršnega smisla nima vzpodbujati povečevanja prihodka od prodaje, če dodaten prihodek zmanjšujejo višje cene materiala. Dodano vrednost lahko opredelimo kot povečanje tržne vrednosti, ki je posledica povečanja kakovosti poslovnih učinkov (proizvodov in storitev).

Ugotovimo jo tako, da prodajno vrednost poslovnih učinkov zmanjšamo za nabavno vrednost potrebnih prvin.

Po mnenju odbora za računovodske standarde (Accounting Standards Steering Committee) je dodana vrednost najenostavnejše sredstvo za razumevanje dobička podjetja. Gre za razumevanje dobička kot dosežka skupnih prizadevanj vlagateljev kapitala, posloводства in zaposlenih. Dodana vrednost je obravnavana kot bogastvo, to je kot merska enota za prikaz dosežkov prizadevanj teh treh skupin.

Izkaz dodane vrednosti vsebuje podatke o oblikovanju dodane vrednosti in se nanaša na izbrano obračunsko obdobje (običajno je to poslovno leto). V naslednji tabeli je podan prikaz izkaza dodane vrednosti za podjetje Perutnina Ptuj za leta 1992-1995.

BRUTO DODANA VREDNOST NA ZAPOSLENEGA (V DEM)			
1992	1993	1994	1995
24.687,37	20.249,05	30.017,94	32.981,41

Iz zgornje in spodnje tabele je razvidno, da se bruto dodana vrednost na zaposlenega v podjetju povečuje, kar samo potrjuje dejstvo, da je podjetje na pravi poti. Management podjetja mora namreč težiti k povečanju bruto dodane vrednosti, ker lahko le iz nje pokriva izdatke za plače in amortizacijo, dividende lastnikov kapitala, odplačila kreditov, vlaganja v razvoj novih trgov, novih proizvodnih programov in novih tehnologij in ker višina bruto dodane vrednosti določa tudi možen profit. Informacije o dodani vrednosti pa jasno kažejo tudi pozitivno vlogo zaposlenih v podjetju.

V 000 SIT		1992	1993	1994	1995
1	2	3	4	5	6
1.	PRIHODKI	7.661.191	7.46.490	9.070.248	10.534.847
2.	- prihodki financiranja	546.376	7315.320	71.422	208.180
3.	- izredni prihodki	171.146	87.831	63.686	23.332
4.	POSLOVNI PRIHODKI (1-2-3)	6.943.669	7.060.339	8.935.140	10.303.335
5.	- str. mat., energ., nad del., DI	3.131.057	3.337.793	4.047.828	4.413.724
6.	- stor. z naravo mat. stroškov	701.732	912.046	920.215	1.233.035
7.	- vkalk. rezervacije mat. stroškov				
8.	- vkalkul. nematerialni stroški				
9.	- nab. vred. prod. blaga in stor.	606.287	516.580	557.856	650.525
10.	BRUTO DODANA VREDNOST (4-5-6-7-8-9-)	2.504.593	2.293.920	3.409.241	4.006.051
	ZAPOSLENI	1659	1483	1391	1382
	BDV/ZAP.	1510	1547	2451	2898
	TEČAJ DEM	61,152743	76,389365	81,6487670	87,8899460
	DEM/ZAP.	24.687,37	20.249,06	30.017,94	32.981,41

Tabela: Bruto dodana vrednost v Perutnini Ptuj za leto 1992-1995.

Tečaj kitajske kulinarike

Perutninsko meso je zelo primerno za vsakodnevno prehrano, uporabljajo ga različni družbeni sloji ter starostne skupine. Primerno je predvsem zaradi ugodne hranilne sestave, ekonomičnosti, hitre in nezahtevne priprave ter specifičnih senzoričnih lastnosti. Zaradi ugodnih lastnosti je perutninsko meso zelo cenjeno tudi v kitajski kuhinji. Zato nas je Domus, Potrošniško-informativni center iz Ljubljane, povabil k sodelovanju pri organizaciji tečaja kitajske kuhinje. Tečajniki so se seznanili z našim podjetjem Perutnina Ptuj preko naših proizvodov, razstavljenih na razstavnem prostoru, lahko so pokusili naše paštete in čajno klobaso, meso naših piščancev pa je bilo vključeno v recepture pri pripravi kitajske hrane, ki smo jo na koncu tečaja tudi pokusili. S to predstavitev smo razširili popularnost našega mesa in proizvodov naravnost v domove naših potrošnikov iz Ljubljane in okolice.

Popularnost kitajske kuhinje v svetu se širi, tudi pri nas, celo na Ptuj že imamo kitajsko restavracijo. Zakaj ne bi za popestritev vsakdanjega jedilnika pripravili piščanca malo drugače kot običajno v domači kuhinji? Sestavine, ki se pogosto uporabljajo v kitajski kuhinji, se dobijo v večjih mestih (sveži gomolji ingverja, sojina omaka, posušene kitajske gobe itd.) in v sosednji Avstriji, lahko pa kakšno stvar v receptu prilagodite domačim raz-



meram in uporabite sestavine, ki so na razpolago. Kuhate lahko v tradicionalni kitajski posodi — woku ali pa kar v običajni posodi. Pomembno je, da kuhate na zelo visoki temperaturi (najboljši je plinski gorilnik) in ne predolgo.

Kitajci dajejo pri rezanju mesa in zelenjave poudarek oblikam (kosi, rezine, trakovi). Sestavine naj bodo čim bolj raznolike in pisane, saj za kitajsko kuhinjo velja pravilo: Najprej se najejo oči, šele nato želodec.

Ponujamo vam recept za jed, ki je priljubljena na jugu Kitajske in se imenuje

LIMONOV PIŠČANEC

Za 6 oseb potrebujemo:

1 kg piščančjega fileja

sol

mlet paper

5 žlic olja

15 g masla

4 rezine nasekanega ingverja

1 rdečo, 1 zeleno papriko, narezano na kose 2x2 cm

5-6 kitajskih gob, namočenih in narezanih

5 mladih čebul

4 žlice belega vina (suhega)

1 žlico sladkorja

2 žlici svetle sojine omake

1 žlica jedilnega škroba, zmešanega z vodo

2 limoni

NAVODILO ZA PRIPRAVO:

1. Nareži piščančje meso na manjše kose, natri s soljo, poprom in 1 žlico olja.

2. Preostalo olje segrej na visoko temperaturo, dodaj piščančje meso, prepraži. Odstavi z ognja.

3. V posodo daj maslo, dodaj ingver, papriko in gobe. Praži 1 minuto. Dodaj mlado čebulo in praži še pol minute.

4. Dodaj vino, sladkor in sojino omako. Ko začne vreti, dodaj škrob. Dodaj piščanca in kuhaj še eno minuto, pri tem neprestano mešaj. Dodaj limonin sok.

5. Serviraj še vroče.

Kot prilogo k limonovemu piščancu priporočamo riž ali testenine.

DOBER TEK!

Alenka Brglez

BOJAN
VILČNIK

● Naše znanje

Sanje idej - pot v prihodnost

Večina ljudi vsakodnevno sliši izraze, ki se uporabljajo pri grafičnih storitvah, kot na primer celostna grafična podoba, tipografija, ideja, kreativnost ... Veliko jih komentira: "Eh, to so pač ti oblikovalci oziroma designerji." Nekaj, kar se jim zdi oddaljeno, nepoznano — pa vendarle toliko domače, da o teh stvareh sodijo in na žalost tudi odločajo. **Vsekakor govorim o laikih, ki si dovoljujejo poenostavljeno komentirati in nestrokovno soditi. To je absolutno posledica nepoznavanja narave dela grafičnega oblikovalca.** Znanje si človek pridobi v šoli in na univerzi. V življenju počnemo veliko stvari, pa se nismo zanje izšolali, smo pa lahko zanje usposobljeni. Mnogo žensk in moških odlično kuha, pa vendarle niso kuharji. In še bi lahko našteval.

Po mojem mnenju je za podjetje zelo velika prednost, če ima v svojem okolju kadre, ki obvladajo različne profile. Za nekatere je bilo v osnovni šoli sprejemljivo le, da sta predmeta, kot na primer matematika in fizika, osnova za nadaljnje šolanje, likovni in tehnični pouk pa ne. Pa vendar vsem kreativnim dušam prav to veliko pomeni. Človek se lahko nauči marsičesa, le idej se ne da naučiti. Te so preprosto v človeku (talent). Kolikor ljudi, toliko različnih okusov. Prav je tako, da smo različni in drugačni med seboj. Le tako vidim napredek in nove ideje. Kolektiv, ki nima poslušna in zaupanja, je obsojen na stagniranje ali celo propad.

V začetku tega leta smo v Ptujski tiskarni začrtali novo pot tržnega obnašanja, predvsem glede vizualnih komunikacij — grafičnega oblikovanja. Po temeljitem premisleku sem celoten projekt vizije predstavil trem ljudem v tiskarni.

Škoda, da šele po toliko letih — pa vendarle nikoli ni prepozno. Ekonomska slika in apatičnost kolektiva name sicer nista delovala obetajoče, a začuda — te tri osebe je aktiviralo in pogojno

so sprejele moj načrt. Večini sodelavcev pa se je stemnilo pred očmi in naenkrat niso več videli jasno. Pojavila se je tipična "bolezen": kratkovidnost s primesjo zavidanja. Nato se je zamisel preselila iz tiskarniških okvirjev ter bila posredovana g. Tarbuku. Vsekakor mu gre velika zasluga, da mi je uredil termin z gospodom predsednikom dr. Romanom Glaserjem in gospo Nado Krajnc. Tudi njima gre zahvala, da sta mi prisluhnila. Tako so moje ideje (reprezentančni koledar, enolistni in žepni koledar, reklamni material za kampanjo paštete, časopis Perutninar) dobile zeleno luč. To je bil le del potreb Perutnine Ptuj. Vmes pa sem oblikoval še veliko drugih projektov. Oblikovno in idejno sem dobil veliko prostora, kar je za to delo zelo pomembno. Ekipa, s katero smo ideje nadgrajevali (Joco, Stane in Dominika), je delovala absolutno profesionalno.

Skrbno smo načrtovali plane in jih tudi pravočasno realizirali. **Za nami so opravljeni veliki projekti, ki pa niso plod samo oblikovalca, ampak je to vsekakor delo celotne ekipe. Točno to je tista prelomnica, ki sem jo zaznal po toliko letih, da smo vendarle tudi na tem področju zarezali ledino in tudi z ekipnim delom v lastni firmi realizirali stvari, ki bi jih drugače morali v drugih okoljih.** Zato sem resnično vesel. Verjamem, da je tudi v drugih profitnih centrih kar nekaj še neodkritih potencialov, le prisluhniti bi jim morali. Razum je tisti, ki odloči, kako je prav, ne pa emocije. Problemi se ne rešujejo sami od sebe in tudi izginjajo ne. Prevzeti moramo odgovornost, saj se šele takrat lahko lotimo reševanja problemov. Ni dobro, da smo si nasprotniki znotraj kolektiva, nasprotnik (konkurenca) je zunaj njega. Medtem ko mi trošimo energijo, konkurenca samo izrablja trenutke našega neskladja.

Profesionalno gledano sem zelo kritičen človek. V nalogah, ki jih dobim, si cilje vedno postavim zelo visoko.

Nekateri ljudje v projektih nato reducirajo to stopnjo zahtevnosti, kar preveč negativno vpliva na kvaliteto končnega izdelka. Absolutno sem proti temu. **V grafiki se ne obnese naglica, verjamem pa, da tudi v življenju ne. V preteklih letih se je nabralo veliko izkušenj. Ocena je dobra, vendar to še ne pomeni, da lahko "spimo" na dosežkih. Pred nami so vedno nove in zahtevnejše naloge. Na žalost en sam človek v procesu ne funkcionira tako dobro kot skupinsko delo.** Zdi se mi, da pobude, ki prihajajo "od spodaj", prepočasno zagledajo luč. Veliko je interpretacij, ki pa originalno zamisel lahko popolnoma spremenijo.

Občutki, ki me obdajajo, so mešani. Prostor, ki ga zaznavam pred seboj, je ogromen in to je dobro. Za kreativne ljudi je to zelo pomembno, vendar se lahko hitro zgodi, da se kreativni prostor zmanjša. Odkrito priznam, da mi kar nekaj let roji po glavi zamisel, ustvariti lasten kreativni studio znotraj podjetja, sestaviti mlado ekipo usposobljenih ljudi in z njimi začrtati cilje. Dvigniti moramo raven tehnologije in znanja. Če nekdo "prespi" neko obdobje v poslovnem življenju, je pač nekaj zamudil in to je zelo, zelo težko nadoknaditi. Največkrat to rešujemo entuziasti, za katere sem prepričan, da jih v Perutnini Ptuj ne manjka. In mi v tiskarni smo neko obdobje "prespali" ter marsikaj zamudili. A vendarle z zadržanim optimizmom ocenjujem, da je pred nami neke vrste popravni izpit, čeprav nam zapravljenega časa in idej ne more nihče več nadoknaditi. **Vizija je jasna. S posodobitvijo računalniške mreže za potrebe grafike (ne za igrice) bi stopili v svet grafičnega oblikovanja, ki vlada danes na trgu propagande in oglaševanja.** Ne bi bil rad priznan šele po nekem dolgem obdobju. Moj čas je ZDAJ, TUKAJ. Danes ustvarjamo, danes tržimo in prav je, da tudi danes zaslužimo. Življenje je eno samo. Kar priznajmo si: zmeraj gre za denar, pa naj se še tako "grobno" sliši.

FRANJO
ČELAN

Anketa

Približali smo se potrošnikom

Celotna kampanja piščančjih paštet v ovitku, ki smo jo začeli konec letošnjega oktobra, je v celoti upravičila naša pričakovanja.

Prvi cilj kampanje je bil, povečati prodajo obstoječih (jetrna, domača) in novih okusov paštet (s šampinjoni, z orehi), drugi pa, uveljaviti novo blagovno znamko paštet ob sočasnem spremenjenem designu embalaže.

Še posebej smo veseli pohvalnih ocen potrošnikov in kupcev o vsečnem TV spotu. Celotno kampanjo paštet smo ob TV spotu podprli s plakati za prodajna mesta, s tiskanimi sporočili za kupce in potrošnike, z reklamnimi vzorci paštet za kupce ter recepti za uporabo paštet.

Želim si, da bi na podoben način nadaljevali začeto delo tudi pri drugih vrstah naših izdelkov.

Zahvaliti bi se želel vsem, ki so kakorkoli pripomogli, da so naša prizadevanja obrodila tako uspešne rezultate.

Ob bližajočih se praznikih želim vsem poslovnim partnerjem vsele božične praznike, srečno novo leto 1997 ter obilo zdravja in uspehov v družinskem in poslovnem življenju.

Sporočilo upokojujencem!

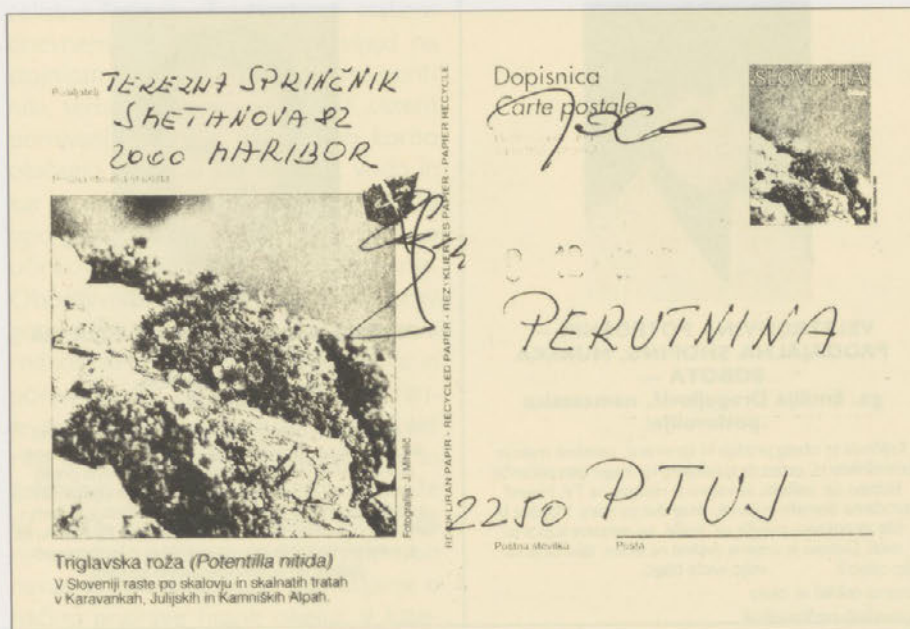
Vsem upokojujencem Perutnine sporočamo, da smo pričeli priprave za izvedbo štiridnevnega rekreacijsko-kopalnega izleta v Izolo ob koncu maja 1997.

Da bi lahko v čim krajšem roku rezervirali sobe v hotelu "Delfin", prosimo vse zainteresirane, da svojo udeležbo prijavijo v petek, 27. 12. 1996, in v ponedeljek, 6. 1. 1997, med 9. in 12. uri v poslovnem centru Perutnine v četrtem nadstropju.

Akontacijo v višini 1500 SIT bo potrebno vplačati ob prijavi.

Vsem upokojujencem in delavcem Perutnine želim v imenu izvršnega odbora kluba vesel božič, zdravo in uspešno novo leto!

Predsednik: Franc Kac



Triglavskaya roža (*Potentilla nitida*)
V Sloveniji raste po skalovju in skalnatih tratih
v Karavankah, Julijskih in Kamniških Alpah.

SPOŠTOVANII

KAR JE RES JE RES, NOVE PAŠTETE SO ENKRATNE. NA PREJSTAVITVI PAŠTET NA GOSPOSVETSKIC SEH POSKUSILIH VSE TRI VRSTE NOVE PAŠTETE SO RES ENKRATNE. TUJI KUPILIH SEH TISTO KI MI JE BILIH KAJBOL VŠEČ INTO JE PAŠTETA PIŠČANČJAH Z OREH! SAHO ŽIJKIH SO TAKO VELIKE KOLČINE, ŽIJKIH TONI RECIHO SO GRAHOV JE ZA NAS KI IMAHO BOLD PLITKE ŽEPE DOVOLJ. PROBASTE TUDI NAH UPKOJENCEH UGOJITI, TE NAKUPE POZORAVLJENI!

Kaj smo izvedeli na prodajnih mestih

Anketa

Dobra tretjina oglaševalsko-prodajne akcije paštet je za nami. Odpravili smo se na pot in izvedli anketo. Objavljamo strnjene odgovore.

Joco Tarbuk



BLAGOVNICA KLAS 43, MARIBOR —
ga. **Nada Žunkovič**, namestnica
poslovdje:

Potrošniki so takoj opazili spremembo embalaže paštet, saj so slike na etiketah zelo različne. Najbolje prodajamo piščančjo jetno pašteto, ki je odlična. Približno enakovredno ji sledita pašteta z orehi oziroma šampinjoni, domača nekoliko zaostaja. Dostava je korektna in trikrat na teden.



BLAGOVNICA MERCATOR SVS, MIP
DETAJL PTUJ —
ga. **Darinka Lozinšek**, poslovodkinja:

Z novim videzom paštet in oglaševanjem ste zadeli v polno. Na samem začetku je bilo nekaj težav z etiketami, a ste jih hitro odpravili. Opazili smo, da so nekateri kupci zamenjevali orehovo pašteto s tisto s šampinjoni, kar je v bistvu zamenjava okusov. Nasploh pa so vse štiri paštete zelo pohvaljene; in kar je najpomembnejše — prodaja je narasla. Tudi reklama je prijazna, na vidno mesto pa smo postavili plakat "Kar je res, je res ..."



VELETRGOVINA POTROŠNIK —
PRODAJALNA SHOPING, MURSKA
SOBOTA —
ga. **Emilija Dragojlovič**, namestnica
poslovdje:

Količinski se obseg prodaje ni spremenil, posebne reakcije potrošnikov ni, razen da sprašujejo, kje imajo tisto piščančjo klobaso oz. pašteto, za katero je reklama na TV. Največ prodamo domače in jetrne, drugi dve pa manj. Mogoče bi bile za polovico manjše oz. krajše, saj nekatere kupce to moti. Dobava je urejena dvakrat na teden, tako da je na voljo sveže blago.



PRODAJALNA PERUTNINE PTUJ NA
TRŽNICI KOPER —
g. **Darko Kodarin**,
poslovdja:

V prodajalni smo se pripravili na oglaševalsko-prodajno akcijo skladno z navodili našega marketinga. Vse, kar smo potrebovali za ureditev prodajnega mesta, smo prejeli pravočasno - rezultat takšne priprave pa je opazen pri prodaji. S povečanjem odstopata jetna pašteta in pašteta s šampinjoni. Dostavo imamo trikrat tedensko. Kljub temu da je tukaj prevladujoča primorska kuhinja in prehrana, so paštete pri potrošnikih solidno sprejete.



PREDSTAVNIŠTVO IN SKLADIŠČE
PERUTNINE PTUJ, BILJE PRI NOVI
GORICI — ga. **Darja Mavrič**, vodja
skladišča:

Ker to območje neposredno meji na Italijo, potrošniki delajo primerjave in temu ustrezno planirajo nakupe. Močno so zasidrane tudi tradicionalne prehranjevalne navade in navezanost na suhomesne izdelke. Pa vendar so izdelki Perutnine Ptuj visoko cenjeni: vsi dobro poznajo kvaliteto piščanca PP, polija, hrenovk ... Glede na veliko ponudbo paštet drugih proizvajalcev je prodaja naših paštet kar solidna. Novi design je zelo prepoznaven.



STANISLAVA BORNŠEK,
prodajalka v Interšparu v Celju:

"Po oglaševalski kampaniji novih paštet Perutnine Ptuj v naši trgovini nismo zasledili povečane prodaje le teh. Imeli smo tudi predstavitev in akcijsko prodajo novih perutninskih paštet, vendar je bil odziv potrošnikov povprečen. Najbolje prodajana perutninska pašteta še vedno ostaja jetna, takoj za njo pa domača. Posebnih pripomb kupcev na novo celostno podobo novih izdelkov ni bilo, kar pomeni, da tudi kritike ni bilo. Menim, da je to stvar okusa vsakega posameznika. Nekaterim so paštete všeč, drugim pa ne. Glede dostave perutninskih izdelkov, med drugimi tudi paštet, pa lahko z zadovoljstvom povem, da je ta redna. Tako kot naročimo, tudi dobimo. Pomanjkanja izdelkov Perutnine Ptuj pri nas ni."

FANIKA KIRM,

prodajalka v Maximarketu v Ljubljani:

"Pri nas se prodaja paštet po novi oglaševalski kampaniji Perutnine Ptuj ni povečala. Do sedaj tudi še nismo imeli nobene akcijske prodaje novih paštet. Posebnega odziva potrošnikov na nove perutninske izdelke še ni bilo, najbolje prodajane pa ostajajo še naprej piščančje paštete. Tako kot za vse nove izdelke tudi za te velja, da jih ljudje šele spoznavajo. Po mojem mnenju samo oglaševanje ni dovolj. Ljudje morajo izdelke najprej poskusiti, potem pa se za njihov nakup odločajo glede na kvaliteto in okus. Torej jih morajo najprej testirati, kar pa zahteva določen čas. Dostava s strani Perutnine Ptuj pri nas je redna, dvakrat na teden. Po potrebi jih lahko pokličemo tudi mimo dogovorjenega časa in nam dostavimo naročeno."



VESNA CEPANEC,
vodja delikatese, Blagovnica Brežice,
TP Posavje:

"Še vedno se najbolje prodaja piščančja jetna pašteta, povečalo pa se je povpraševanje po orehovi in domači jetni pašteti, medtem ko se tiste s šampinjoni proda nekoliko manj. Po perutninskih izdelkih poleg domačinov še posebej pogosto posegajo naši kupci iz Zagreba. Nova embalaža je zelo prikupna, zato vpliva na večjo prodajo."



VERA
ŠMIGOC

Novoletni prazniki v deželi smehljaja

Kdo izmed nas si kdaj pa kdaj ne želi prekiniti vsakodnevnega toka življenja in vsaj za nekaj časa zaživeti drugače, zamenjati hladne in turobne zimske dni za sonce in toploto, ki napolnita telo z energijo in življenjem? Ali pa se izogniti nakupovalni predbožični in prednovoletni mrzlici ter početi nekaj povsem drugega? Zakaj ne bi preživeli tega časa nekje v topli Aziji — v daljni Tajski?

Bangkok. Neverjetno vroč in vlažen. Klimatski šok, ki ga doživiš pri izhodu iz letala, ko si v mislih še vedno pri hladni, zasneženi zimí, postaja iz trenutka v trenutek manjši, posebno za tiste, ki si vse leto želimo sonca in toplote. Bunde v trenutku zamenjajo kratki rokavi in kratke hlače in že te dežela vsrka vase. Pravijo ji dežela smehljaja in to tudi je — z veliko začetnico. Čudovita dežela, kot je vsaka, če si le vzameš čas, da jo spoznaš. Če potuješ kot popotnik in ti uspe, da se izogneš tipični turistični ponudbi, potem lahko doživiš resnično Tajsko. In to velja za vsako deželo na svetu. Seveda bomo danes spoznali Tajsko predvsem iz kulinarčne plati, takšno, kot sem jo doživela sama, ob kakšni drugi priliki pa morda tudi drugače.

Obisk Azije v decembru je pravi balzam za telo in dušo. Praznovanje novega leta zadnji dan decembra na Tajskem poteka predvsem zaradi tujcev oziroma turistov, ki Tajsko zelo radi obiščejo prav v tem času. Novoletne jelke, ki jih ponekod postavijo, pri 30°C nekako nimajo pravega čara in ne morejo pričarati pravega novoletnega vzdušja. Tega pa niti nismo pričakovali. Na dvorišču našega gostišča so na silvestrovo postavili velik oder za ansambel, ob njem pa velike posode s hrano in zabava v topli noči se je začela. Namesto petard, ki pogosto spremljajo naša novoletna praznovanja, so nekateri domačini uporabljali kar pištrole in se veselili do jutra. Dobili smo občutek, da se domačini veliko bolj zabavajo kot mi sami, čeprav niti nimajo razloga za praznovanje. Tajci so namreč v glavnem budisti in praznujejo svoje novo leto aprila na čisto poseben način. Od 13. do 15. aprila poteka t. i. Songkran festival — praznovanje novega leta po luninem koledarju, ko mlajši izkazujejo svoje spoštovanje menihom in starejšim s prelivanjem vode čez njihove roke. Vsepopolno polivanje z vodo predstavlja za vsakega pravo zabavo, nepričakovane hladne prhe pa je deležen vsakdo, ki se pojavi

na ulici. Praznovanje da vsakemu možnost, da se osvobodi svojih frustracij in se notranje umiri. Voda pa ima seveda tudi simboličen pomen in simbolizira rodovitnost ter dober pridelek tudi v prihodnjem letu.

Način prehranjevanja Tajcev je izredno zanimiv in nekako tipičen za azijski svet. Domačini se skoraj izključno prehranjujejo na ulici, kjer v bistvu poteka celotno življenje. Tajci jedo ob vsakem dnevnem času, hrano pripravljajo na stojnicah ob cesti nad plinskimi gorilniki, temu primeren pa je tudi sistem pomivanja posode. Pomivalno korito običajno zamenja kar vedro z vodo in kar precejšna domišljija je potrebno uporabiti, da se lahko prepričaš o učinkovitosti takšnega pomivanja. Občutljivi želodci bi tukaj ostali prav gotovo prazni. Debelušni Tajci so prava redkost in to seveda ni odsev lakote in pomanjkanja. Njihov način prehranjevanja temelji na zelenjavi in sadju ter ribah, juhe z raznimi testeninami in zelenjavo pa si običajno privoščijo že za zajtrk. Če lahko v celoti sprejmeš njihovo drugačnost glede higienskih navad in prilagodiš svoje razmišljanje o načinu priprave hrane okolju, v kate-

● Reportaža

Kosilo ob cesti je lahko pravo kulinarčno doživetje



rem si, potem je lahko obisk Tajske pravi kulinarčni užitek. In tako si namesto pečenega purana za božično ali novoletno večerjo privoščiš nekaj posebnega, kot je na primer zrezek iz krokodiljega mesa, pitona ali kobre. Zelo okusno, seveda če si lahko iz svojih predstav izbrišeš podobo krokodila ali kobre, ki si ju pred tem opazoval na kakšni krokodilji farmi. Prav gotovo pa božična večerja ne bi bila popolna brez priloge, ki je na Tajskem tudi glavna jed. Riž. Bel in rumen, okrogel in podolgovat, kuhan ali ocvrt z jajcem in zelenjavo. Velikokrat z rižem pomešajo tudi koščke piščančjega mesa.

Tako ulični prodajalci kot neskončne tržnice na živopisnih stojnicah ponujajo vsakovrstne prigrizke, od začinjenih rib do osvežujočega soka tropskih sadežev. Izbor je zelo velik in sega od tajskih in kitajskih delikates do specialitet iz Laosa, Kambodže in drugih vzhodnoazijskih dežel. Pravi užitek in napad na vsa čutila pa je prav gotovo obisk tajske plavajoče tržnice. Ponudba sadja je neverjetna — nešteto vrst, oblik in barv. Ananas, ki si ga pri nas iz znanih razlogov le redko privoščimo, je tam smešno poceni in seveda neznansko dober. Da ne govorimo o bananah — velikih in majhnih, debelih in tankih, od rumenih do rdečih. Prava posebnost Tajske je sadež durian. Temno zelen plod, obdan z bodicami, skriva v sebi rahlo vsebino, ki jo običajno opisujejo kot jajčno peno z okusom po čebuli. Njegov okus je nezgrešljiv in nepozaben, nekateri ga takoj vzljubijo, drugi smo ga le s težavo pokusili. Seveda pa na plavajoči tržnici najdeš tudi prave potujoče slaščičarne z bolj ali manj eksotičnimi sladicami. Posebej zanimiva sladica, ki se je meni zelo priljubila, je riž, kuhan v oslajeni tekočini iz kokosovega oreha, napolnjen v hermetično zatesnjen bambusov tulec. V Chang-Maiju na severu dežele, kjer smo preživeli novo leto, so tako pripravljen riž prodajali zaviti v bambusove liste in jih popekli na žaru. Kokosov oreh se na splošno v azijski kuhinji uporablja zelo veliko. Zelen kokosov oreh vsebuje več prozorne tekočine, ki je, primerno ohlajena, odlična osvežilna pijača, medtem ko rjave kokosove orehe razpolovijo in naribano sočno meso dodajajo najrazličnejšim jedem. Kokosovo mleko pripravijo tako, da prozorno tekočino, ki je v notranjosti oreha in je dokaj nevtralnega okusa, pomešajo z nastrganim sočnim in čvrstim mesom, ki se nahaja tik pod zunanjo skorjo kokosovega oreha. Seveda pa je kokosov oreh, ki ga lahko sami utrgate s kokosove palme, še posebno okusen in prav tako nudi posebne kulinarčne užitke.



Durian — sadež kot jajčna pena z okusom po čebuli



»Sticky-rise« (kuhan riž) v bambusovih palčkah



Tajska slaščičarna na plavajoči tržnici



Plavajoča tržnica v bližini Bangkoka



SESTAVIL: EDI KLASINC	PRIPRAVA ZA SMUČAR, SKOKE	PROTESTANTKA	OBREDNI VELIKO-NOČNI SPEV	MERSKA ENOTA ZA SILO	OSEBNI ZAJEMEK	BREZ-BRIZNOST	CANKARJEVA PESNIŠKA ZBIRKA	VOZ S PLOHOM	LUKA V IZRAELU	RADUJ
IZDELOVALEC SLADOLEDA			8						22	
KUHAR, SPRETNOST					26					
GRŠKI TEOLOG						10				100 m ²
ZIDARSKA ŽLICA	4					OTILJA (KRAJŠE)			LOVEC NA KRTE	REKA SAAR
OTOČJE PRI N. GVINEJI					ČASOMERILEC	RIMSKA 501		KRAJEVNA SKUPNOST		
MUSLIM. MOŠKO IME						POZIV		SMUČARSKA ZAVADLAV		
SLADKOBOJA			27		GLAVNO MESTO TURČIJE					
MAGNANI					DUHOVITA PRIPOMBA					
					PANČEVO					

* STROKOVNJAK ZA KAZENSKO PRAVO	PREDGRELEC	VINKO KOŠAK	NAŠA KOŠARKARICA (JASNA)	PODOBA NAJVIŠJA ZMAGA PRI TAROKU	ZVESTA DOMAČA ŽIVAL	2		VODNI VRTINEC	1	
VRSTA KLOBASE			16		ŽENSKI PEVSKI GLAS	17		NAPLAČILO, NADAV		
PROPAGIRANJE	14			20	IZ BESEDE MAKRELA					
IGO GRUDEN		IVAN LEVAR	FANATIČNI PATRIOT	AM. FILM IGRALEC (ROBERT DE...)	STRJENA KRI NA RANI	ODDELEK KONJENICE				
PREBIVALKE MESTA	23		13							
INOSLAV		BAKHOVA PALICA	MESTO SV OD BOMBAJA			6				
REKA OB LENINGRADU				SODOBNA BOLEZEN		19				
VERSKI ODPADNIK				ŽUŽELKA ŠKOTSKI PEVEC (JIM)						
GORSKI PRELAZ ČEZ KARA KORUM	25			7	TATJANA DREMELJ	GR. ČRKA		DRAGO TRŠAR	ITALIJ. LUKA	ROLO
POTOVALNI NAČRT				12				LITINA ZA OSI	URESNIČENJE ZAMISLI	KITAJSKO BRENKALO
VAS BLIZU LJUBLJANE								3		STAN IN ...
HROŠČ NA TRTI					ORANJE	PREJEMNIK PISMA		24		11
									18	



Pikantno zadovoljstvo

pašteta

iz Perutnine Pruj

NARODNO MOŠKO IME								28	SREDIŠČE VRTENJA	9
* IZ POPKA RAZVIT POGANJEK	TRAČNICA MADRIDSKI NOGOMETNI KLUB								RIMSKI BAJESL. HIŠNI BOGOVI	KINEMATOGRAF
BRANITELJICA										21
RENUJ					ZVEZDA V ORLU	DARUVAR				
PLOD									PESNICA MUSER	5
POD									FRANC. ALPSKI SMUČAR (MICHEL)	15

28
27
26
25
24
23
22
21
20
19
18
17
16
15
14
13
12
11
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1

NAGRADNA KRIZANKA

Perutina Puf



Z jasno komunikacijo
bomo naredili korak naprej!