

NAŠ

DROGA
PORTOROŽ

INTERNA IZDAJA

št. 4

april 1997

NAŠ GLAS izdaja družba DROGA d.d. Glasilo urejuje uredniški odbor. Odgovorna in glavna urednica Lilijana Ivanek - Pečar. Fotografija Jadran Rusjan, karikature Lorella Antonac in Vito Šaruga. Tehnična ureditev Sonja Požar in Damjana Poberaj. Tisk tiskarna VeK Koper, v nakladi 1000 izvodov. Glasilo dobijo člani kolektiva brezplačno. Po mnenju Urada vlade za informiranje št. 4/3-12-1217/95-23/273, z dne 17. 7. 1995, šteje NAŠ GLAS med proizvode, za katere se plačuje 5 % davka od prometa proizvodov. TISKANO NA RECIKLIRANEM PAPIRJU.

GLAS

Brez dela ni jela.

Ljudski pregovor

Pred nami so prvomajski prazniki. Bili so časi, ko smo jih doživljali skorajda kot božične in velikonočne: pričakovanje, priprave, načrti. Četudi so bili režimsko obarvani, je besedaj MAJ dahnila vanje dovolj topline, da jim ni mogel do živega hlad puhlega besedičenja. Prvi maj je bil praznik prijateljstva, dobrega sožitja, ki se rojeva med ljudmi, povezanimi z delom. Dajali so delu pečat nečesa živega, s pomladnim vzdušjem so vivali pogum.

Prvomajski prazniki zadnjih let niso več stvar politike. Srečanja na proslavah in javni govori so bolj spontani, bližji srcu delovnega človeka, ki se je čez noč znašel v okoliščinah, kakršnih ni bil vajen in ki mu niso najbolj naklonjene. Če je bila nekoč beseda DELO fraza na jezikih funkcionarjev, je danes postala molitev na pre mnogih ustnicah. V teh spremenjenih časih je delo dragocena dobrina, zato naj bo 1. maj res praznik dela ter vseh, ki ga globoko spoštujejo, vseh, ki se zanj bojijo, ga iščejo, praznik vseh, ki ne znajo ne krasti ne se okoriščati na račun drugih. V delu je pozitivna, ustvarjalna moč, v nedelu pa rušilna sila, pogubna za družbo in nemoten razvoj države.

Za 1. maj si torej zaželimo, da bi z delom pomagali ustvariti možnosti za vse, ne le za petične, da bi pomagali ustvariti okoliščine, v katerih delo ne bo več tesnobna skrb, temveč pomirjujoča zavest.

Sonja POŽAR



DELNIČARSKE NOVICE



Živilska industrija d.d.
Obala 27
6320 Portorož
Slovenija

Na podlagi točke 7.3. statuta družbe Droga Portorož, Živilska industrija d.d., uprava družbe sklicuje

3. skupščino delničarjev

ki bo v Portorožu, 30. maja 1997 ob 11. uri
v prostorih hotela Metropol.

Dnevni red:

1. Otvoritev skupščine, ugotovitev sklepčnosti in izvolitev delovnih teles skupščine.
2. Potrditev dnevnega reda.
3. Sprejem letnega poročila za leto 1996.
4. Sprejem sklepa o uporabi dobička za leto 1996.
5. Sprejem sklepa o uporabi lastnih delnic.
6. Sprejem sklepa o imenovanju revizorja.

Predlogi sklepov:

- 1.) Sklep k tč. 1: Izvolijo se delovna telesa skupščine.
- 2.) Sklep k tč. 2: Potrdi se predlagani dnevni red.
- 3.) Sklep k tč. 3: Sprejme se letno poročilo za leto 1996.
- 4.) Sklep k tč. 4: Sprejme se sklep o uporabi dobička za leto 1996.
- 5.) Sklep k tč. 5: Sprejme se sklep o uporabi lastnih delnic.
- 6.) Sklep k tč. 6: Imenuje se predlagana revizorska hiša.

Predlagatelj sklepa o imenovanju revizorja je nadzorni svet, v ostalih primerih pa je predlagatelj uprava družbe.

Čas zasedanja: Skupščina je sklicana za 30. 05. 1997 ob 11. uri. Če ob prvem sklicu ni dosežena sklepčnost, se ponovno zasedanje skupščine določi za 30. 05. 1997 ob 14. uri. Na ponovnem zasedanju skupščina veljavno odloča ne glede na višino zastopanega osnovnega kapitala.

Pogoji udeležbe: Skupščine se lahko udeležijo vsi delničarji, v korist katerih so delnice družbe na dan 26. 05. 1997 vknjižene na računu vrednostnih papirjev, ki se vodi pri Klirinško depotni družbi, oziroma njihovi pooblaščenici ali zakoniti zastopniki. Glasovalno pravico lahko uresničuje le tisti delničar oziroma njegov pooblaščenec ali zakoniti zastopnik, ki je najkasneje 3 dni pred zasedanjem skupščine družbi pisno prijavil svojo udeležbo. Prijava udeležbe je pravočasna, če prispe na sedež družbe do vključno 26. 05. 1997. Pooblaščenec delničarja mora k prijavi udeležbe priložiti tudi pisno pooblastilo, če le-to ni shranjeno pri družbi.

Gradiva: Gradivo k posameznim točkam dnevnega reda je na vpogled v času od 30. 04. 1997 dalje na sedežu družbe, Obala 27, Portorož, vsak delovni dan od 8. do 12. ure.

Matjaž Čačovič
Predsednik uprave -
generalni direktor

Pripis: sklic 3. skupščine delničarjev DROGE Portorož je bil objavljen 25. 4. 1997 v Uradnem listu R Slovenije in v dnevniku Delo istega dne.



CELOVITO OBVLADOVANJE KAKOVOSTI

SISTEMI VAROVANJA OKOLJA (EMS)

Kakovost okolja in zaščita človekovega zdravja sta področji, ki ju je danes potrebno jemati vse resneje pri sprejemanju političnih in poslovnih odločitev.

Zaradi tega se podjetja vse bolj posvečajo vplivom, ki jih imajo njihove dejavnosti, izdelki in storitve na okolje. **Najrazličnejše stranke, ki prihajajo iz notranjega ali zunanjega okolja podjetja, vse bolj zanima učinek varovanja okolja in doseženi rezultati na tem področju.**

Sistem varovanja okolja prinaša v podjetje red in sistematičnost pri obravnavanju okoljskih problemov in je sestavni del celovitega sistema vodenja v podjetju.

V Evropo se je praksa sistema varovanja okolja razširila v osemdesetih letih iz ZDA in sicer iz podobnih razlogov kot je bila uvedena v ZDA (ekološka katastrofa).

Tradicionalno pojmovanje proizvodnje je omejeno na željeni oz. namerni proizvod. Na drugi strani pa podjetje proizvaja tudi nenamerni oz. stranski proizvod, kot so npr. emisije, odpadki, poraba energije, uporaba zemljišča in vpliv nanj. Zato ne moremo več govoriti o kupcu proizvoda, ampak tudi o vseh ostalih partnerjih, ki jih iz najrazličnejših razlogov zanimata vrsta in obseg nenamernega proizvoda, ki je lahko tudi škodljiv. Med takšne partnerje sodijo npr.: širša javnost, mediji, lokalna skupnost, dobavitelji, delničarji, konkurenca, banke, zavarovalnice.

Med cilje uvajanja sistemov varovanja okolja spadajo:

- uskladitev z nacionalno in mednarodno zakonodajo,
- uskladitev s prakso dobrega gospodarjenja,
- učinkovit nadzor nad nesrečami,
- identifikacija in ovrednotenje

okoljevarstvenih razsežnosti in odgovornosti,

- zaupanje zainteresiranih strank.

Sistemi varovanja okolja pa nam lahko služijo kot orodje za:

- zniževanje stroškov,
- nadzor in preventivo,
- učinkovito upravljanje z energijo in surovinami,
- ustrezno ravnanje z odpadki,
- obvladovanje pričakovanih sprememb zakonodaje,
- stalno izboljševanje učinka varovanja okolja.

postavljeni sistem varovanja okolja v skladu s tem standardom lahko certificirajo ustrezne zunanje ustanove. Uvajanje tega sistema poteka že v mnogih slovenskih podjetjih. Prvo tako certificirano podjetje v Sloveniji je TUBA iz Ljubljane, naš dobavitelj embalaže.

Značilnosti sistemov varovanja okolja najlažje ponazorimo s pomočjo razlik glede na sistem zagotavljanja kakovosti:



Koristi vzpostavitve sistema varovanja okolja:

- pridobljeno je zaupanje vseh zainteresiranih strank,
 - tako je mogoče ustreči okolijsko osveščenim kupcem (teh je vedno več)
 - če sistem certificiramo lahko predstavljamo boljše pogoje na trgu, zlasti mednarodnem,
 - omogoča varčevanje pri energiji in surovinah, kar prinaša tudi direktne finančne učinke,
 - pogoji pri zavarovalnicah in pri najemanju kreditov so ponavadi boljši.
- Nastalo problematiko obravnava mednarodni standard ISO 14001. Vz-

V praksi se je pokazalo, da obstajajo močni razlogi, da v podjetju vzpostavimo sistem kakovosti v skladu z ISO 9001, sočasno ali naknadno pa vzpostavimo še sistem varovanja okolja v skladu z ISO 14001.

Damjana POBERAJ

**NAŠ GLAS -
PISANJE ZA
BRANJE!**

CELOVITO OBVLADOVANJE KAKOVOSTI

**NAGRADNO
VPRAŠANJE**

Katero primorsko podjetje ali podjetja so certificirana poleg Droge ?

1. _____
2. _____
3. _____

Pošiljatelj:

Odgovore izrežite ali napišite in pošljite na naslov Damjana Poberaj, Služba za kakovost, ali oddajte v rdeče skrinjice ob oglasnih deskah do 10. v mesecu.

Komisija v sestavi Tatjana Mičovič, Irena Mezgec in Damjana Poberaj bo odgovore pregledala in izžrebala nagrajenca, ki bo dobil za nagrado izdelke DROGE v vrednosti 3000 SIT.

Prispelo je 18 odgovorov in žreb je določil, da nagrado prejeme **Jadranka Magazin**. Nagrajenki iskreno čestitamo.

OPRAVIČILO

Zaradi pomote, do katere je prišlo v PC Začimba, pri prejšnjem žrebanju niso bili upoštevani vsi prispeli odgovori na nagradno vprašanje. Zato smo izvedli ponovno žrebanje samo tistih odgovorov, ki so bili v skrinjici v PC Začimba.

Nagrado (izdelke v vrednosti 3000 SIT) prejme: **Zehida Lulić**

Nagrajenki iskreno čestitamo in se še enkrat opravičujemo za nastalo napako.

Ob tej priložnosti bi rada opozorila skrbnice rdečih skrinjic na oglasnih deskah, da mi do 15. v mesecu pošiljajo odgovore na nagradno vprašanje, ki se zbirajo v skrinjicah. Najlepša hvala!

Damjana POBERAJ

NOVICE IZ KADROVSKE SLUŽBE

**V APRILU
PRAZNUJEJO**

10 - letni delovni jubilej

MEZGEC Damjan iz PC ZLATO POLJE

20 - letni delovni jubilej

JANEŽIČ Alojz iz PC GOSAD

**SODELAVCEM ČESTITAMO
OB DELOVNEM JUBILEJU!**

Jubilejna nagrada za 10 let delovne dobe znaša 40.786,50 SIT

Jubilejna nagrada za 20 let delovne dobe znaša 61.180,00 SIT

**STANJE ZAPOSLENIH
OD 1. 3. 1997
DO 31. 3. 1997**

31. 03. 1997 je bilo zaposlenih 670 delavcev, od tega 326 moških in 344 žensk.

V DROGI HRVATSKA je bilo v marcu zaposlenih 18 delavcev, od tega 2 za določen čas.

Novi sodelavci:

V marcu smo sprejeli 3 delavce.

V profitnem centru ARGO:

BABIČ VLADIMIR, proizvodni delavec I., določen čas,
KUKOVEC Borut, proizvodni delavec I., določen čas,

v profitnem centru ZAČIMBA:

CAFUTA Raket, proizvodni delavec II., določen čas.

Odhodi delavcev:

Delovno razmerje je prenehalo 6-im delavcem, od tega je trem delavcem poteklo delovno razmerje za določen čas, enemu delavcu je prenehalo delovno razmerje na lastno željo, enemu sporazumno in en delavec je bil invalidsko upokojen.

Invalidsko se je v tem mesecu upokojil g. **KOJNOK IVAN** iz Logistike. Z nami je bil od leta 1976, opravljal je delo voznika tovornega vozila. Ob upokojitvi mu želimo zdravja in dobrega počutja.

Kadrovska služba

BORZNI KOTIČEK

VLAGANJE V VREDNOSTNE PAPIRJE IN NA BORZO

V tokratni številki bomo govorili o pomembnosti varčevanja in o tem, kako lahko namesto vas dela vaš privarčevani denar.

KAKO Z VARČEVANJEM IN PREMIŠLJENIM VLAGANJEM PRIVARČEVANIH SREDSTEV DO BREZSKRBNNE BODOČNOSTI

Vzemimo za primer neko namišljeno osebo ter jo poimenujmo Miha. Miha je danes star 25 let in zaposlen v podjetju XXXXX, kjer mesečno zasluži 80.000 tolarjev.

Pa recimo, da se Miha odloči, da bo pričel s 1.1.1997 načrtno varčevati ter bo vsak mesec na posebni bančni račun položil 10% svoje mesečne plače oziroma 8.000 tolarjev. Ker bančne vloge spadajo med netvegane oziroma varne naložbe, je obrestna mera, ki jo ponujajo za vložena sredstva, relativno nizka. Trenutno znaša realna obrestna mera za sredstva, vezana nad 1 leto, 7%. Predpostavimo, da Miha za svoja sredstva dobi nekaj manj, recimo 6% na leto.

Pa poglejmo, kaj se dogaja z Mihovimi prihranki v banki skozi čas ter jih primerjajmo z prihranki, ki bi jih imel Miha, če bi privarčevani denar namesto v banki hranil doma v nogavici:

Čas v letih	Privarčevana sredstva v banki	Denar v nogavici	Razlika
0	0	0	0
5	558.160	480.000	78.160
10	1.311.035	960.000	351.035
15	2.326.550	1.440.000	886.550
20	3.696.327	1.920.000	1.776.327
25	5.543.952	2.400.000	3.143.952
30	8.036.120	2.880.000	5.156.120

Kot je razvidno iz razpredelnice, bo Miha pri 55. letih razpolagal z kapitalom v višini dobrih 8.000.000 tolarjev, pod pogojem, da bo denar vlagal v banko. Če bo ves ta čas denar hranil doma, bo pri 55. letih razpolagal le z nekaj manj kot 3.000.000 tolarjev. Razlika v višini 5.000.000 tolarjev so nakopičene obresti za celoten čas varčevanja. Oziroma po domače povedano, to je nagrada za vaše varčevanje ter premišljeno vlaganje denarja!

Iz tega preprostega ter nekoliko poenostavljenega primera je lepo razvidno, kaj lahko za vas naredi vaš denar.

Predpogoja sta dva:

1. redno in namensko varčevanje
2. premišljeno vlaganje privarčevanih sredstev

Če se boste držali teh dveh enostavnih napotkov, boste lahko nekega lepega dne rekli službi adijo ter odšli na popotovanje okoli sveta...

Zakaj bi delali vi, ko pa lahko namesto vas dela vaš denar!!!

OPOMBA: Zaradi boljše razumljivosti je prikazani izračun nekoliko poenostavljen.

Lep pozdrav!

Aleš ŠKRABA



BORZNI KOMENTAR

Tečaj Drogine delnice je stabilen. Dnevno se tečaj giblje okoli 26.000 tolarjev, kar očitno predstavlja nekakšno psihološko mejo. Pričakujem pa, nadaljno rast cene Drogine delnice vsaj do 30.000 tolarjev za delnico, ki bi bila nekakšna "spodnja meja" v kolikor-toliko normalnih okoliščinah.

Drugače pa se "mrtvilo" na Ljubljanski borzi vrednostnih papirjev nadaljuje. Dnevni obseg trgovanja je včasih že prav smešno nizek in temu primerni so tečaji posameznih delnic. Smešno nizki!

Če sem do predkratkim še imel kakšen dvom, ga sedaj vsekar nimam več. Tudi za množico investorjev velja čredni nagon! Po domače povedano: "Kamor bo šel oven, tja mu bodo sledile njegove zveste ovčice..."

Tokratni borzni komentar je tak kot trenutno borzno dogajanje, dolgočasen, nezanimiv, vendar poln pričakovanj na boljše čase!

Aleš ŠKRABA

PREDSTAVLJAMO VAM

PC ARGO - LINIJA KOKOŠJE PAŠTETE

Za vsemi poslovnimi uspehi ali neuspehi stojijo ljudje; bodisi tisti, ki so poslovno odločitev predlagali oz. sprejeli, ali zaposleni, ki odločitve izvajajo. Nenazadnje je tu proizvodnja, kjer se vse začne pa tudi lahko zaključi.

Mesni program PC Argo postaja drugi nosilni proizvodni program v Drogi, in ker je kokošja pašteta Argeta prvi izvozni izdelek, smo se v uredništvu odločili, da predstavimo linijo proizvodnje paštete, njen tehnološki del, predvsem pa ljudi, ki tam delajo.

Da bi proizvodnja stekla, je potrebno najprej nabaviti surovino. Pomembnosti te službe se zavedamo; tudi od nje je močno odvisno, kdaj in kako bo proizvodnja stekla in kakšna bo kvaliteta izdelka. Služba mora surovino nabaviti pravočasno in v zadostnih količinah.

Linija proizvodnje paštete se začne s kuhanjem celih kokoši v kotlih. V prostoru, kjer se kokoši kuhajo, so tudi trije duplikatorji (duplikatorji, ker imajo dvojno dno), v katerih se kuha izkoščeno meso in dokoncentrira kokošji ekstrakt. V Argu nabavijo izkoščeno meso takrat, ko jim domača surovina (cele kokoši) ne zadostuje.



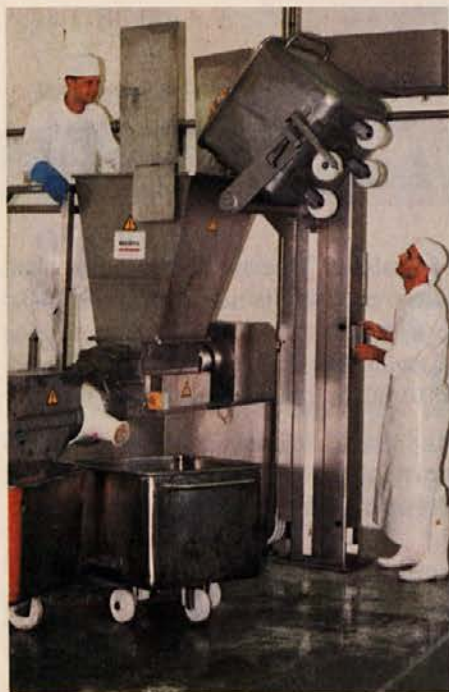
Izdelaovalke mas: Rubija RIZVANOVIČ, Ranka POPOVIČ, Milka GLAVAŠ in Božana PAVIČEVIČ.

racionalizaciji proizvodnje in izboljšanju delovnih pogojev. Mitja Dolher nam je povedal, da je izkoristek veliko boljši, saj je sedaj uporabljeno meso cele kokoši, ne samo nekaterih njenih delov, kot je bilo v času ročnega čiščenja. Kvaliteta izdelka je dobra, primerna tudi za zahodno Evropo. Zaradi večjega izkoristka so stroški manjši, kar pomeni boljšo razliko v ceni. Včasih so morali izkoščeno meso uvažati, kar je dostikrat pomenilo oporečno surovino. Sedaj te nevarnosti ni več, saj tega mesa uvažajo vse manj (30%).

Zdenka Hribar pa nam je ob novem stroju povedala, da je bilo delo pred leti s piščančjim mesom skrajno neprijetno, posebno poleti. V izmeni je čistilo meso od kosti šest do deset delavk. Sedaj to delata dva tehnika v izmeni.

V Argu sta zaposlena le mesec dni, nova kot stroj. Povedala sta: "Stroj je že v redu, delovni pogoji pa le niso idealni. Tu je veliko pare, velike so temperaturne razlike in tla so spolzka."

Naslednja faza v proizvodnji paštete je priprava mase za pašteto. To je najodgovornejša opravilo. Posamezne sestavine morajo delavke odtehtati po recepturi in jih stresti v kuter-rezalno mešalni stroj.



Z novim strojem za izkoščeno mesa upravljata Vladimir BABIČ in Borut KUKOVEC.

Izkoščanje mesa poteka na novem stroju (zadnji priključen v linijo), za katerega v Argu menijo, da je močno prispeval k

PREDSTAVLJAMO VAM

V času našega obiska je maso pripravljala in nadzorovala **Rubija RIZVANOVIČ**. "Pred seboj imam komandno ploščo, na kateri sledim stanju temperature, olja in vode; najbolj pa se zanesem na svoj občutek. Okus in barva odkrivata vse morebitne pomanjkljivosti mase, ki jih takoj posredujem oddelkovodji ali službi za kakovost oz. tehnologu."

Polnilno zapiralni del linije se prične s strojem depalizatorjem, od koder se doze popeljejo v polnilni stroj. Tu se napolnejo z maso. Potujejo na zapiralni stroj, pralni stroj in pristanejo v sterilizacijskih košarah. **Miki MILOVANOVIČ** poskrbi, da polne sterilizacijske košare pristanejo v avtoklavu na sterilizaciji.

Manda Tokalič je v Argu zaposlena 13 let. Delo je pričela kot embalažerka, danes je strojnica. Povedala je: "S stojem sem imela na začetku nekaj težav, danes pa sem že navajena na delo z njim. Tudi na družbo sem se privadila. Vesela sem, ker smo prejeli nove praktične uniforme. Preoblečemo se 2-krat na teden. Peremo jih sami, toda za to prejmemo pralni prašek Dash."

Iz sterilizacijskih košar potujejo doze preko ink-jeta, ki zabeleži datum, v stroj za kartoniranje (vsak izdelek je v lastnem kartončku). Zlaganje zaključenega izdelka v kartone in na palete poteka preko robota.

Ivanka PETROVIČ: "V Argu sem zaposlena že 20 let. Na začetku sem delala ročno kot embalažerka, potem kot strojnica. Pogoji dela so danes veliko boljši kot so bili v času mojega prihoda v Argo."



Vinka MALIČ nadzoruje praznjenje sterilizacijskih košar.

V ozadju, pri avtoklavu, **Miki MILOVANOVIČ**.



Manda TOKALIČ, **Andrej MILAVEC** in **Kata AŠČIČ**

Ga. Hribar, vodja proizvodnje je povedala, da delo na liniji paštete poteka v 2 izmenah, kuhanje kokoši pa tudi v treh zaradi jutranje izmene. Vseh delavcev, zaposlenih na liniji, je 29.

zličnih vrst paštete (govejo in jetrno) in različna pakiranja (gramature).

Pravijo, da s prostorom nimajo težav. Želimo jim, da jih ne bi imeli niti s proiz-



Davor BUZEČAN, **Hanifa IMAMOVIČ**, **Vinka MALIČ**, **Duro CICELI**, **Miki MILOVANOVIČ** in **Ivanka PETROVIČ**.

Glede na uspešne rezultate v PC Argo razmišljajo o razširitvi programa mesnih proizvodov. Načrtujejo proizvodnjo ra-

vodnjo, ne z obstoječo in ne z načrtovano.

Majda VLAČIČ

PREDSTAVLJAMO VAM

V SLUŽBI NAŠEGA ZDRAVJA

Čistoča in zdravstvena neoporečnost surovine ter proizvodnega procesa prehrabnih izdelkov sta pogoj za kakovosten, dober izdelek. Proizvajalčeva odgovornost na tem področju je zelo velika, zakonodaja pa mu predpisuje stroga pravila igre. Spoštovanje teh pravil država nadzoruje, pri čemer so inšpekcijske službe nepogrešljive, zlasti tam, kjer je surovina živalskega izvora in kjer površno ravnanje z njo lahko privede do nevarnih okužb. V želji, da bi izvedeli kaj več o delu inšpektorjev, smo zaprosili gospoda Valterja Bordona, veterinarsko sanitarnega inšpektorja Območne enote Koper, naj nam kaj pove o vlogi in načinu sanitarnega nadzora. Gospod Bordon je vsakodnevni gost v PC Argo, kjer budno spremlja vse faze proizvodnje paštete in raguja. Prijazno se je odzval in nam rade volje razložil pomen stalnega nadzora.

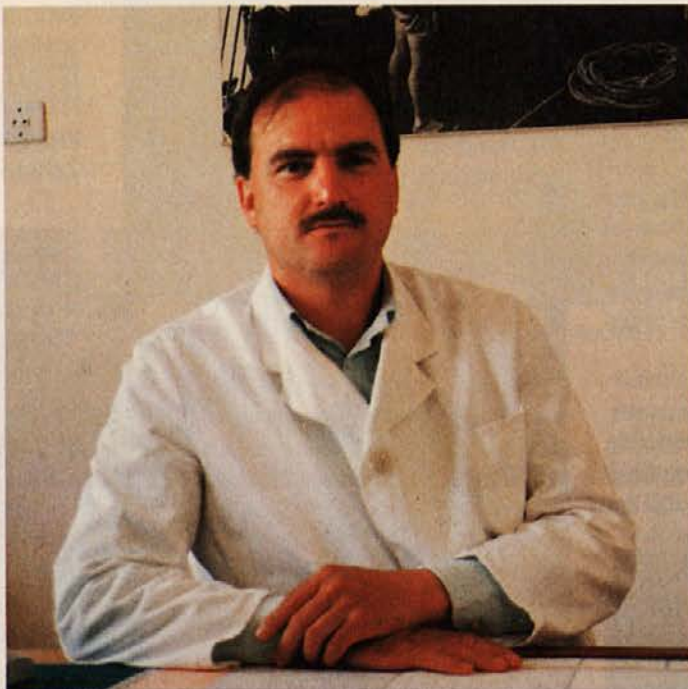
NAŠ GLAS: O delu veterinarske uprave vemo bolj malo. Kako ste pravzaprav organizirani veterinarski inšpektorji oziroma vaša služba?

GOSPOD BORDON: Od julija 1995 spadamo pod Veterinarski zavod Republike Slovenije, ki ima sedež v Ljubljani. Sledijo območne enote. Področje mojega dela je Območna enota Koper oziroma vse tri obalne občine. Sem stalni uslužbenec veterinarskega urada, ki je en sam.

NAŠ GLAS: Kakšne so vaše zadolžitve v PC Argo, oziroma, kako poteka kontrola procesa predelave v proizvodnji paštete?

GOSPOD BORDON: PC Argo me »zaposluje« kar štiri ure dnevno in sicer že od septembra 1995. Bistvo mojega dela tukaj je stalni veterinarsko sanitarni nadzor obrata. Vsi obrati v Sloveniji, kjer pridelujejo ali predelujejo surovine živalskega izvora (meso, mleko, jajca, med itd.), morajo biti pod veterinarsko sanitarnim nadzorom. Način tega nadzora predpisujeta zakon in veterinarski pravilnik. Moja poglobljena naloga je preprečevanje okužbe ali zastrupitve ljudi, bodisi s surovino ali s končnimi izdelki. Vzporedno poteka naloga preprečevanja širjenja živalskih kužnih bolezni in zoonoz (to so bolezni, ki prehajajo z živali na človeka in obratno),

kot so na primer salmoneloza, tuberkuloza, psitakoza (bolezen ptic oziroma perutnine) itd. Za uspešno preprečevanje teh nevarnosti je potrebno stalno vzorčenje surovine in izdelkov; jemanje brisov snažnosti



(oseb in prostorov); kontrola higijene vode; dezinfekcija, dezinfekcija in deratizacija (tako imenovana kontrola DDD); nadzor v sami proizvodnji (stanje prostorov, opreme, osebja oziroma prostorska in osebna čistoča).

Vse te kontrole so opredeljene in navedene v Veterinarsko sanitarnem redu; izdelal sem ga ob prihodu v PC Argo in je v bistvu dokument, ki v smislu zakonskih predpisov ureja in določa

pogoje takega ravnanja, da ne pride do okužb. Seveda je za neoporečen izdelek pomembna tudi čistoča v bližini proizvodnega procesa, zato kontroliram tudi urejenost okolice proizvodnih prostorov, se pravi dvorišča, dostopov in drugih zunanjih prostorov v obratu. Med mojimi zadolžitvami oziroma kompetenca mi je tudi urejanje certifikatov ob uvozu in izvozu blaga. Gre za certifikate o neoporečnosti surovine ali izdelka, kjer korektna analiza vzorca igra pomembno vlogo. Razen tega tesno sodelujem s teamom za HACCP, s službo za kakovost in z ostalimi službami, kadar je to potrebno.

NAŠ GLAS: Pa še standardno vprašanje: so kakšne težave? Problemi?

GOSPOD BORDON: Moram reči, da jih pravzaprav ni in sicer zato, ker so vodstvo PC in tehnologiji ob vsaki nevarnosti, ki se pojavi, pripravljeni na pogovor.

Gospa Zdenka Hribar, ki je vstopila pol minute prej, je pritrdila tem besedam: »Kadar kaj ne ustreza, rešimo problem z dosti dobre volje do sodelovanja, predvsem pa z odkritostjo.«

NAŠ GLAS: Ne samo mi, tudi druge države spreminjajo lokalne predpise. Poznavanje teh sprememb je najbrž nuj-

PREDSTAVLJAMO VAM

no za nemoten potek vašega dela. Kako pridete do takih informacij?

GOSPOD BORDON: Obveščata me Veterinarski zavod in Veterinarska uprava Republike Slovenije. Gre za okrožnice z navodili, ki so objavljena tudi v Uradnem listu in torej dosegljiva širši javnosti.

NAŠ GLAS: *Je kakšna bistvena razlika med pripravo domače in zunanjetrgovinske dokumentacije o neoporečnosti izdelka?*

GOSPOD BORDON: Izjave na kate-remkoli certifikatu so zmeraj dane na osnovi predhodne kontrole oziroma analize izdelka ali surovine, pri čemer ni važno, ali je blago namenjeno v tuji-no ali pa ostane v Sloveniji. Kar se tiče izdaje zunanjetrgovinskih certifikatov in eventuelnih prilog sodelujem v PC Argo z gospodom Dolherjem, ne glede na to, v katero tujo državo je blago namenjeno.

Gospod Dolher mi, v dogovoru s posameznim komercialistom, preskrbi vse potrebne podatke o tujem kupcu in tudi če kasneje pride do kakšnih zapletov, jih rešujeva skupaj.

NAŠ GLAS: *Ste zadovoljni s pogoji dela, kakršne vam nudi PC Argo?*

GOSPOD BORDON: Vse je zelo vredno. Imam svojo pisarno, kar je pomembno, kadar je treba kaj reševati administrativno in potrebujem mir. Analize vršimo delno v laboratoriju v Seči, delno pa v Kopru pri Zavodu za zdravstveno varstvo. Zahtevnejše analize vrši pooblaščen laboratorij v Ljubljani. Naj pripomnim, da gre za rutinske analize, se pravi tiste, ki so predmet sprejetega programa in običajnega načina dela in kontrole.

NAŠ GLAS: *Ali je vhodna kontrola surovine lahko garancija, da bo končni izdelek primeren za človeško prehrano? Kako sta povezani ti dve točki?*

GOSPOD BORDON: Med prispetjem surovine in trenutkom, ko naj bi končni izdelek poslali na police trgovin, se lahko marsikaj pripeti. Prav gotovo je vsaka surovina ob prihodu zelo natančno pregledana. Pri uvozu surovine obmejna veterinarska inšpekcija vedno naroči analizo pri pooblaščenem laboratoriju Zavoda za zdravstveno varstvo (v Kopru ali Ljubljani), ne glede na to, če blago že spremlja veterinarsko spričevalo dežele izvoznice. Zaradi teh formalnosti se včasih uvoz precej zavleče, posebno takrat, ko obstoja sum, da s surovino ni vse vredno. Pregledati jo mora pooblaščen laboratorij in take analize trajajo tudi teden dni ali še dlje. So pa vsekakor izjemnega pomena za preprečevanje širjenja raznih bolezni, o katerih sem govoril prej.

Naj ob tej priliki povem, da Drogini laboratoriji niso pooblaščen, kar pomeni, da nimajo primerne opreme (ta je izredno draga, kadar gre za zelo zahtevne analize) in da ne izpolnjujejo tudi nekaterih drugih, z zakonom predpisanih pogojev.

Pa si tudi tu gospa Hribar ni mogla kaj, da ne bi branila Droge: «No, tudi naša kontrola je zelo dobra. Gospod Bordon to ve, saj spremlja vse analize. Po potrebi seveda svetuje dodatne kontrole kopskega ali ljubljanskega laboratorija, ki sta opremljena bolje in sta pooblaščenena.»

NAŠ GLAS: *Ali razen pri proizvodnji paštete in raguja sodelujete z Drogo še na kakšnem drugem področju?*

GOSPOD BORDON: Ponavadi me Droga vpraša za mnenje, kadar se odloča za najem prostorov za shrambo surovine.

NAŠ GLAS: *Kako bo z delom veterinarske inšpekcije, če bo Slovenija zajadrala v EGS?*

GOSPOD BORDON: Precej lažje bo - zaradi enotnih navodil. To pa seveda

ne pomeni, da v procesu proizvodnje ne bo kontrol in analiz!

NAŠ GLAS: *Na začetku ste omenili Veterinarsko sanitarni red, nekakšen »hišni red«, katerega ste sestavili pred skoraj dvema letoma. Kako sledite izvajanju teh navodil?*



GOSPOD BORDON: Enkrat mesečno z gospo Korče »prečeševa« vse prostore in kote v obratu in narediva zapisnik. Seveda pa so tudi stvari, katere lahko opazim sproti in ukrepam. Moram pa reči, da je stanje na splošno prav zadovoljivo.

NAŠ GLAS: *Ali bi nam hoteli povedati še kaj o sebi? Od kod ste? Je študij veterinarske res tako težak? Kaj pa prosti čas?*

GOSPOD BORDON: Kaj bi govoril o sebi! Kdo ve, kaj vse boste potem napisali! No, če že ne gre drugače: sem domačin, imam družino, otroke, navaden človek torej. Študij veterine je res zelo zahteven in dolg, vzdržiš lahko le, če imaš rad živali in je torej izbira poklica stvar notranjega nagiba. Prosti čas? Hja, spet živali! Rad jih imam, še posebno pa konje. Veseli me delo z njimi, vseh mi je konjeniški šport.

Mislím, da smo bralci našega glasila izvedeli marsikaj novega in zanimivega. Gospodu Bordonu prisrčna hvala, da si je vzel čas in nam tako potrpežljivo odgovarjal na vprašanja.

Med pogovorom je tu in tam kdo stopil v pisarno; gospod Bordon se je z vsemi pogovarjal sproščeno in prijazno, kar pomeni, da je razumevanje dobro. Želimo mu, da bi se še naprej počutil dobro med nami.

Sonja POŽAR

IZBOLJŠAVE

S STARIM STROJEM DO NOVEGA IZDELKA

Iz Posebne prodaje - Trženje so se v Začimbi oglasili s predlogom, naj bi poiskali možnost pakiranja filter čajev v večjih vrečkah, kot so sedanje (2 del čaja), da bi z eno vrečko lahko skuhalo večjo količino, najmanj 3 litre čaja. Naši trgovci iz posebne prodaje so takšno potrebo trga zasledili ob različnih dogodkih, kot so: športna tekmovanja, smučišča, v šolah, vrtcih, vojašnicah ipd.

O pakiranju čaja v velike filter vrečke "JUMBO" smo se začeli pogovarjati že spomladi leta 1996. Pregledal sem star pakirni stroj, na katerem smo včasih pakirali družinske čaje. Ugotovil sem, da bi se z določenimi spremembami ter izdelavo nekaterih novih sklopov dalo pakirati željeni izdelek.



Pripravil sem skice z različnimi tehničnimi rešitvami in izračuni ter idejni predlog za predelavo stroja v začetku oktobra 1996 posredoval kolegiju PC Začimba. Predlog so obravnavali in ga potrdili. S predelavo smo začeli v novembru. Najprej smo se lotili izdelave dozirnih glav za doziranje surovine, ki naj bi ustrezala za 1 liter čaja. Nato naj bi določili velikosti vrečke. Tu pa se je pojavil nekoliko večji problem, ker nismo uspeli zadržati obstoječega formata (velikosti vrečke). Zato sem se lotil konstruiranja naprave, ki omogoča poljubno izbiranje dolžine vrečke in omogoča, da brez zamenjave strojnih delov lahko spreminjamo dolžino vrečke od nekaj do 500 milimetrov.

Naprava se imenuje elipsasti ali neenakomerni pogon. Njenega delovanja ne bi opisoval, če pa koga zanima, si ga lahko ogleda in jaz mu bom strokovno razložil delovanje.

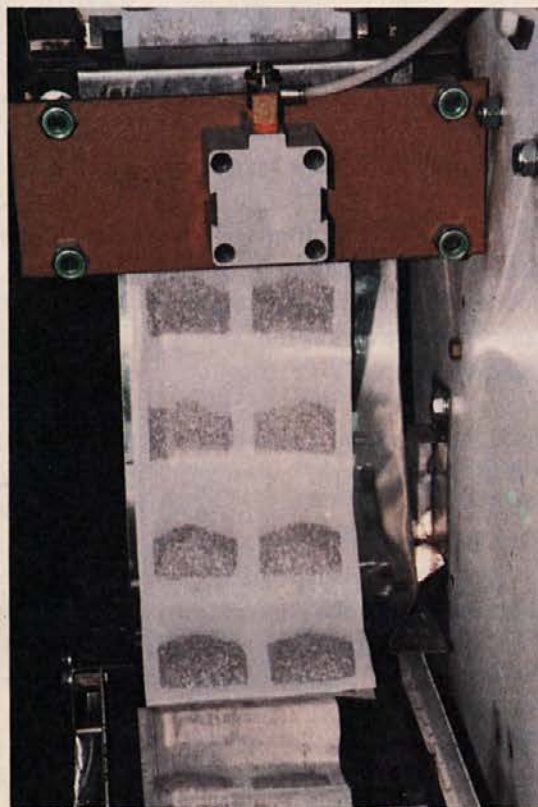
Tako smo določili velikost para vrečk za 1 liter čaja.

"JUMBO" vrečka pa je sestavljena iz več parov filter vrečk in

tu so bila mnenja različna. Nismo se uspeli dogovoriti, iz koliko parov naj bi bila vrečka, oziroma za koliko litrov čaja. Zato smo poskusno izdelali vrečke za pripravo 3 litrov čaja in s tem prepuščali odločitev potrošnikom.

Medtem pa sem dobil še eno idejo. in sicer, da bi tudi to lahko izvedli z izdelavo sklopa, ki bi omogočal poljubno izbiro velikosti vrečke. Tako sva se z g. Sepičem dogovorila, da izvede vse elektro krmiljenje, preko katerega bomo poljubno izbirali velikost vrečke. Na komandni plošči vtipkamo na displayu željeno številko od 1 do 99999, vsaka številka pomeni 1 liter čaja.

Torej, če želimo vrečko za 5 litrov čaja, vtipkamo št. 5 in stroj nam bo izdelal tako vrečko.



Omeniti moram, da smo vsa opisana dela opravili doma, torej v Začimbi, medtem ko smo elektronske dele za stroj kupili na domačem tržišču.

Stroj je bil pripravljen za proizvodnjo. Naslednja faza izboljšave pa naj bi bila avtomatsko zlaganje vrečk v transportni karton.

Bruno FLEGO

ZAČIMBE - "pika na i"

BAZILIKA - začimba, ki odganja žalost

Ocimum basilicum L.

družina: ustnate (Labiatae)

druga imena: bažiljka, bosiljek, bržoljka, bažujek

Splošno o začimbi

Bazilika je aromatična in zdravilna rastlina. Ime *Ocimum basilicum* izhaja iz grščine - *ozein* - čutiti, vohati in *bazileus* - kralj.

Domovina bazilike je jugozahodna Azija, od Indije do Irana. V Evropo je prišla v XVI. stoletju in se zelo hitro udomačila v Italiji, Franciji, na Balkanu in v Španiji.

Obstaja veliko podvrsti in sort bazilike. Vrste se z lahkoto medsebojno križajo in tako nastaja veliko križancev.

Bazilika je enoletna, 30 - 40 cm visoka rastlina, z močno razvejanim stebлом, z nežnimi, dolgopecljati listi jajčaste oblike, ki so živo zelene barve.

Cvetovi so drobni, beli ali rahlo rožnati. Semena so črna, drobna, okroglovalne oblike, gladka, z izrazitim belim znakom na ožjem delu.



Pri nas dobro uspeva, le kislih tal ne mara in tudi ne hladnih noči. Rada pozebe in zato jo presajamo na vrt šele konec maja. Marsikdo jo goji doma v cvetličnih lončkih, zato, da jo ima " pri roki " kot svežo začimbo.

List bazilike diši sladko aromatično, nekoliko po limoni, sveže in je nekoliko ostrega karakterističnega okusa.

Uporaba v kuhinji

Sveži ali posušeni listi bazilike so nepogrešljivi pri pripravi paradižnikovih omak in različnih paradižnikovih jedi. Primerni so tudi za začinjanje raznih drugih zelenjavnih jedi, predvsem sojinih, fižolovih in grahovitih. Izredno se poda raznim zelenjavnim prikuham, svežim solatam, predvsem paradižnikovim, zeliščnim namazom in omakam. Sladokusci z njo aromatizirajo tudi ribje jedi.

Bazilika je posebej priljubljena v italijanski, francoski in grški kuhinji. Posušene mlete list bazilike dodajajo tudi v nekatere kuhane klobase, pečeni-ce, je sestavina različnih mešanic začimb za izdelavo omak za različne mesne izdelke.

Zelo je cenjena kot zdravilna rastlina. Ugodno deluje na prebavo in umirja trebušne krče. Je ena od sestavin mnogih zeliščnih čajnih mešanic.

Nekoč so zdravniki trdili, da vonj sveže bazilike ugodno vpliva na srce in počutje, saj odganja žalost.

Helena ČOK

ZANIMIVOSTI IZ SVETA ZAČIMB

BAZILIKA

Če hočemo imeti zelo razvejan grmiček, s čimvečjim številom listov, moramo v času vegetacije večkrat odtrgati vršičke stebelc skupaj s cvetovi.

INDIJA - PRVA DEŽELA POPRA

Čeprav je Indija prva dežela popra, so Nizozemci že zgodaj organizira-

li proizvodnjo popra v svojih kolonijah na jugovzhodu Azije. Leta 1938 so izvozili iz Indonezije preko 55000 ton črnega in belega popra. Indija je v tem času izvozila samo okoli 1000 ton. Šele ko so Nizozemci morali zapustiti Indonezijo, je Indija uspelo prevzeti vodstvo v izvozu popra

Danes so Indija, Indonezija, Malezija in Brazilija glavne svetovne pridelovalke popra. Ostali precej manjši proizvajalci so Sri Lanka,

Kambodža, Tajvan in Vietnam na Vzhodu ter Zahodni Kamerun v Afriki.

KORIANDER

Sveži listi in nezrela semena imajo neprijeten vonj po stenicah. Zato ime koriander izhaja iz grške besede: koris - stenica. Šele dozorela semena imajo prijetno specifično aromo koriandra.

Helena ČOK

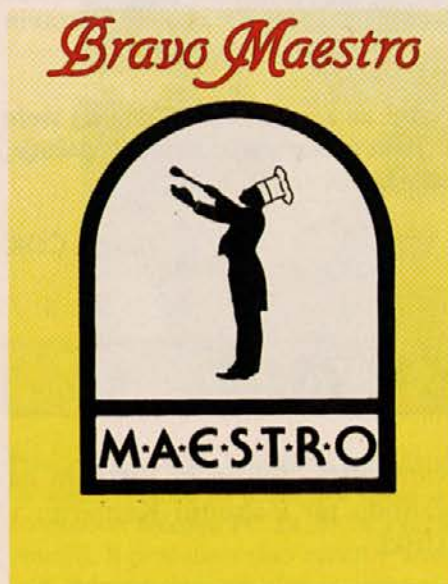
MARKETINŠKI KOTIČEK

KUHAJMO Z DROGO PORTOROŽ

KAJ SKUHATI je vprašanje, ki si ga gospodinje pogosto zastavijo. Nekatere menijo, da kuhati ni težko, če je hladilnik poln in če so jedci nezahtevni; vse več pa je takih, ki so prepričane, da mora biti vsakodnevna prehrana zdrava, polnovredna, taka, da oskrbuje telo z vsemi življenjsko pomembnimi hranilnimi in varovalnimi snovmi.

V vsakdanjem življenju je časa, ki ga namenimo prehrani, vse manj. Zato je priprava zdrave, okusne in raznolike prehrane opravilo, ki zahteva kar nekaj kulinaričnega znanja in spretnosti.

V Droginem marketingu smo se odločili, da izpeljemo TV kuharsko oddajo in tako gospodinjam pomagamo z nasveti o hitri pripravi zdravih in enostavnih jedi. Ideja je bila zasnovana na uspešno izpeljanih marketinških akcijah in na osnovi nekajletnega sodelovanja s samostojnim kuharskim mojstrom g. Matjažem Pozdercem.



G. Pozderc je v času sodelovanja z Drogo dobro spoznal lastnosti, kvaliteto in uporabnost vseh njenih izdelkov. Na sejmih in degustacijah je pripravljaj jedi, za katere je kombiniral izdelke iz vseh Droginih programov: riž in instant mlevske izdelke BZ Zlato polje, naravne začimbe Maestro, začinko Maestro, hren

Maestro, morsko sol, gobe Gosad, raguje, paradižnikov koncentrat, ketchup in omake Argo. Jedi so bile vedno pohvaljene.



V letu 1995 smo v sodelovanju z Nedeljskim dnevnikom organizirali nagradno akcijo zbiranja receptov naših babic ter receptov ali zamisli za pripravo zdravega dnevnega obroka hrane z uporabo Droginih instant mlevskih izdelkov. Odziv akcije je po kakovosti in količini presegal pričakovanja. Prejeli smo na tisoče zelo zanimivih receptov. Najboljše smo nagradili, nabrani recepti pa so bili osnova knjigi Kuhinja Zlatega polja. Knjiga je prava uspešnica in morali smo jo že ponatisniti.



Idejna zasnova za TV kuharsko oddajo je bila tako že znana, pot do izvedbe pa smo poiskali s pomočjo gospe Janje Erjavec iz Studia Publikum; za predvajanje oddaje smo se dogovorili z A-Kanalom, ki se že od lanske jeseni ponovno uveljavlja med gledalci. Drogina kuharska oddaja ima dva ko-sponsorja, to sta Tehnunion z gospodinjskimi aparati Candy, ki nam odstopa tudi posebno kuhinjo in prostor za snemanje oddaj, ter Zepter s posodo. Kot naj-

boljšega ponudnika za snemanje oddaj smo izbrali Studio MI.

V letu 97 bo predvajanih 35 oddaj, s premorom od junija do septembra. Odzivi kažejo, da je oddaja gledalcem všeč in da bodo z njo doseženi željeni cilji. V tem primeru bomo s snemanjem oddaj nadaljevali tudi v prihodnjem letu.

Drogino kuharsko oddajo Bravo Maestro si lahko ogledamo vsak petek ob 17.40 na Kanalu A in ponovitev v sredo ob 15.50 ter v nedeljo med 13.30 in 14. uro. Napoved oddaje z objavljenimi recepti jedi, ki jih je mojster pripravljaj med oddajo, pa zasledimo vsak četrtek v Nedeljskem dnevniku. Trenutno so na vrsti jedi pripravljene po receptih iz knjige Kuhinja Zlatega polja.

Dober tek!

Majda VLAČIČ

ZAHVALA

Ob smrti moje mame, Dragice Mekiš, rojene 1910 leta, se iskreno zahvaljujem sodelavcem in prijateljem za številne izraze sožalja, DROGI pa hvala za podarjeno prekrasno cvetje.

Dragica Mekiš

MARKETINŠKI KOTIČEK

Drogini pospeševalci ne zamujajo priložnosti

Želja vsake prodajne službe je priti na police čim večjega števila trgovin. Vstopnic, ki bi to zagotovile, ni prav veliko. Degustacija izdelkov na prodajnih mestih pa je zagotovo eden od načinov, ki se je do sedaj izkazal kot najučinkovitejši. Zato so se v Drogini službi pospeševanja prodaje resno lotili dela. Odločili so se, da v sodelovanju z vodilnimi grosisti izpeljejo skupinske predstavitve Droginih izdelkov v vseh večjih mestih. S takim načinom predstavitve so pričeli že lani na Ptuju in jih do sedaj izpeljali kar lepo število. Degustacije so bile v trgovinah Koloniale Maribor, Grosist v Gorici, Emona Merkur, Emona blagovni center, Potrošnik Celje, Center Celje, Era Velenje, Živila Kranj, na Obali v trgovinah Jestvine in Mercator Degro, v Napredku Domžale ter v Mercatorju Ljubljana. Sodelovanje z Mercatorjem Ljubljana še ni zaključeno, predvideni sta še dve akciji v aprilu. V maju pa so predvidene akcije na Dolenjskem. V službi pospeševanja menijo, da bo takih akcij od 12 do 15 letno.

Potrošniki so lahko degustirali kavo Barcaffé, Drogine sadne čaje in izdelke Thomy. Obiskovalcem trgovine je bila na voljo tudi 15 gramška Začinka. Ob degustacijah Drogine izdelke tudi prodajajo in sicer po načelu "kupi dva in tretji je podarjen".

Majda VLACIČ



Karmen Pangos, pospeševalka prodaje za Obalo in hostesa Mojca na degustaciji v trgovini MERCATOR DEGRO PE 7 v Luciji.

KULINARIČNI KOTIČEK

**KUHAJMO
Z**

DROGO

Dobrodošli v novi rubriki!

Zelo smo veseli, da smo že po prvem izidu dobili kar nekaj vaših predlogov in receptov; s pridom jih bomo uporabili v eni od naslednjih števil, oz. pri našem nagradnem žrebanju.

Danes vam želimo predstaviti, kako pravilno pripravimo mizo, ter razkriti skrivnosti indijske kuhinje.

Osnovna priprava mize

Miza mora biti pogenjena z belim ali pisanim prtom. Vedno pa mora biti na mizi čist prt.

Prtički niso nepotrebno razkošje, zato naj bodo sestavni del pogrinjka. Lahko jih preprosto prepognemo in položimo na krožnik ali na levo stran poleg krožnika.

Plitek glavni krožnik postavimo za podlago drugim krožnikom. Če obrok začenjamo s predjedjo, jo serviramo na manjšem krožniku, ki ga postavimo na glavni krožnik; če pa začenjamo z juho, postavimo globok krožnik na glavnega.

Krožnik za solato postavimo na levo stran glavnega krožnika. Še eno opozorilo: ko končamo z določeno jedjo, krožnike sproti odnašamo in jih prinašamo na mizo, ko je predhodna jed končana in miza pospravljena.

Jedilni pribor je na mizi najštevilnejši. Pri razporeditvi se držimo pravila: pribor zlagamo od zunanje strani proti krožniku glede na to, kako si jedi sledijo. Tako na zunanji strani leži pribor, ki ga prvega vzamemo v roke. Na levo stran položimo

KULINARIČNI KOTIČEK

vilice, na desno nože in žlice, nad krožnik pa pribor za sladice, sladoled itd.

Kozarce postavimo desno za krožnik in sicer v zaporedju uporabe od desne proti levi. Zunaj vrste ponavadi čisto na levi strani stoji kozarec za vodo. Prvi stoji kozarec za belo vino k začetni jedi, potem pride na vrsto kozarec za črno vino, če smo ga predvideli. Če za konec kosila ponudimo sladko peneče ali drugo desertno vino, končuje kozarec za to vino vrsto kozarcev na skrajno levi strani.

Drugi mesec bomo spregovorili o različnih kozarcih za različne pijače.

Indijski piščančji curry

Indijska kuhinja je samosvoja in ni podobna niti francoski oziroma evropskim kuhinjam, niti kitajski oz. ostalim vzhodnoazijskim kuhinjam. Lahko bi rekli, da predstavlja tretjo veliko skupino svetovnih kuhinj in da po okusnosti prav nič ne zaostaja za prvima dvema skupinama. Indijska kuhinja je bojda tudi med najstarejšimi na svetu in njen izvor sega tisočletja v preteklost.

Za indijsko kuhinjo je značilno, da uporablja veliko število različnih in pogosto dokaj izrazitih začimb (v nekaterih receptih jih srečamo tudi do 30). Mnoge indijske začimbe so se udomačile tudi v naši kuhinji, na primer: lovor, cimet, nageljnove žbice, muškadni orešek, muškadni cvet, poper, menta, janež, žafran... Nekateri pa so značilni samo za srednjeazijsko kuhinjo: kardamon, turmerik, indijski triplat, črna kumina, črna gorčica, ajvan, ingver...

Indijska hrana je znana kot pekoča hrana. Zlasti za različne currye velja, da po njih pečejo usta, še posebno na jugu Indije, če pa greste proti severu, postaja hrana vse mehkejša. Curry je začimbna mešanica, ki vsebuje mnogo sestavin in je najbolj poznana indijska mešanica izven Indije. Različni curryi vsebujejo različne sestavine, med njimi so največkrat: cimet, ingver, poper, čili, nageljnove žbice, česen, kardamon, koriander, kumina, turmerik ter listi rastline curry po kateri je mešanica tudi dobila ime.

Tokrat vam predlagamo zelo enostaven curry, ki smo ga izbrali zaradi bolj evropskega nepekočega okusa, ki pa kljub temu združuje vse značilnosti indijske kuhinje. Torej veselo na delo in dober tek.

Jed smo pripravili z MAESTRO CURRYjem, ČRNIM POPROM in NEPOLIRANIM RIŽEM ZLATO POLJE ter KOKOŠJIMI KOCKAMI MAGGI, DROGINIMI ROZINAMI, ter MORSKO SOLJO iz naših solin.



Piščančji curry (za štiri osebe)

- 1 srednje velik piščanec
- 6 dkg masla
- 2 zrvnani žlici praška curry MAESTRO (če imate turmerika, lahko namesto ene žlice curry praška vzamete žlico turmerira)
- 1 čebula
- 1/2 večjega jabolka
- 2-3 dkg moko
- 2 skodeli kokošje juhe, ki smo jo pripravili z kokošjo kocko Maggi
- 3 žlice rozin
- 4 rezine limone
- 1 banana
- sol in poper po okusu

Razrežite piščanca na kose, lahko mu odstranite kožo. Razrežite čebulo na tanke rezine. Sesekljajte banano in jabolko na koščke.

V primerni posodi segrejte maslo, dodajte prašek curry in čebulo. Počasi pražite, dokler ne bo čebula mehka. Potem dodajte jabolko in pražite še pet minut. Primešajte moko (in turmerik, če ga imate). Dodajte juho in rahlo mešajte pri nizki temperaturi, dokler jed ne bo zavrela in se zgostila. Omako dušite nekaj minut, dodajte 2 žlici rozin, sol in poper. V omako dajte kose mesa in kuhajte eno uro.

Istočasno začnite s pripravo kuhanega riža po navodilih na embalaži.

Riž razporedite okoli roba segretega krožnika oziroma pladnja in položite piščanca v sredino. Okrasite ga z rezinami limone in banane, med katere ste pomešali rozine.

Zraven ponudite polsuhi ali celo polsladki Renski rizling.

DOBER TEK

KULINARIČNI KOTIČEK

Ne pozabite na našo **NAGRADNO IGRO**. V naslednjih treh mesecih nam pošljite svoje recepte. Med njimi bomo izžrebali enega za posebno nagrado. Edini pogoj za sodelovanje v igri je, da recepti vsebujejo **vsaj pet Droginih izdelkov**. Sedaj ste videli, da ni težko v en sam recept vključiti, kar 6 Droginih izdelkov. Ne pozabite: nagrada, ki vas čaka, je **prekrasen pravi kitajski vok**. Žrebanje vaših receptov bo 10. 5. 1997.

Pa, lepo pozdravljeni in naj Vam prav vsak grižljaj tekne,

Aljaž PODLOGAR

SEJMI

Predstavitev Droge na sejmu Alpe Adria - Kulinarika

Od 2. do 6. aprila je na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani potekal mednarodni sejem Alpe Adria - Kulinarika. Tako kot prejšnja leta je na sejmu sodelovala tudi Droga, vendar pa se je letos predstavila z novim razstavnim prostorom. Osnovno idejo in model novega razstavnega prostora so oblikovali v Image studiu iz Izole, ki je sicer naš stalni postavljalec razstavnega prostora na sejmih. Na podlagi oblikovanega modela so razstavni prostor izdelali v Nemčiji in delno na Danskem, Droga pa ga je uvozila preko Expo Arta iz Ljubljane.

Razstavni prostor meri 91 m², vendar pa zaradi sestavljenosti omogoča tudi prilagajanje manjšim površinam, ne da bi pri tem okrnili njegovo podobo in osnovno zamisel.

Vsebuje prostor za predstavitev izdelkov, prostor za stranke in za poslovne partnerje, prostor za pripravo hrane ter degustacijski prostor. Poudarek razstavnega prostora so napis, ki opozarjajo na Drogine blagovne znamke; v prihodnje naj bi bile še bolj opazne.

Na sejmu so sodelovali tudi Drogini konkurenti, vendar

nekaterih pomembnih, kot sta npr. Kolinska in Eta Kamnik, ni bilo. Droga se je predstavila v hali A Gospodarskega razstavišča. V okviru sejma so oblikovali tričlansko komisijo, ki je ocenjevala razstavne prostore predstavljenih podjetij glede na usklajenost zunanje podobe razstavnih prostorov z dejavnostjo podjetja, izvirnost in kreativnost ter glede na popestritev dogajanja v zvezi s promocijo izdelkov.

Droga je prejela priznanje za najprivlačnejši razstavni prostor na sejmu Alpe Adria - Kulinarika, torej, vloženi trud in stroški v zvezi z novim razstavnim prostorom le niso bili odveč.

Katja ULJAN



GOSAD

RASTLINSKA ČISTILNA NAPRAVA V PC GOSAD

Z začetkom pomladi se začena tudi delo na vrtnih gredah. Tudi našo "gredo" RASTLINSKO ČISTILNO NAPRAVO smo očistili, delno menjali substrat in posadili nove sadike. Tako bo bolj pripravljena na intenzivno delo v sezoni predelave zelenjave oz. vrtnin. V času pred sezono pa naša "greda" ne počiva, ampak pridno čisti proizvodno odpadno vodo.

RČN postaja vedno bolj zanimiva tudi za razne raziskovalne in diplomske naloge. Tako je skupina osnovnošolk opravila raziskavo o prirasti in razrasti rastlin na RČN ob različni onesnaženosti vode. S to raziskavo so tekmovali na SREČANJU MLADIH RAZISKOVALCEV na Ptujju in zasedle odlično drugo mesto.

Raziskave o čiščenju in rezultatih čiščenja odpadne vode sta opravili tudi dekleti iz Zdravstvene šole Maribor. To raziskavo sta vključili v nalogo, s katero sta se prijavi na tekmovanje "Mladi za napredek Maribora", obenem pa jo uporabili za maturitetno nalogo iz biologije.

Najbolj pa je naša RČN zanimiva za študente biologije, ki jo z zanimanjem opazujejo ter črpajo iz nje koristne in zanimive podatke za študij ali za diplomsko nalogo.

Vsem so zelo pomagali tudi rezultati naših analiz, ki smo jih dobili z red-



nim spremljanjem delovanja rastlinske čistilne naprave. Iz njih je razvidno, da taka čistilna naprava lepo očistili našo odpadno vodo, morala pa bi biti nekaj-

krat večja, glede na veliko količino odpadne vode, predvsem v času sezone predelave vrtnin.

Marija LAŠIČ

TEČAJ RAČUNALNIŠTVA V PC GOSAD

V našem PC-ju se dogaja veliko novega. Dela je preveč, saj ga proizvodnja komaj zmore, ker nas je malo, predvsem v proizvodnji.

Vsak se tudi že pripravlja na novo sezono ali zaključuje svoje delo. V tem predseznem času v PC-ju organiziramo vsa izobraževanja. Eno takšnih je tudi tečaj za računalniški program EXCELL. Udeležilo se ga je šest delavcev, ki bolj ali manj potrebujejo ta program pri svojem delu.

Res je, da računalniških programov Windows 95 in EXCELL 7,0 še nimamo in upamo, da ju bomo kmalu imeli. Prosil bomo naše računalniške strokovnjake, da nam te programe vstavijo v računalnike.

Zadovoljni smo, da nam je bilo to izobraževanje omogočeno, saj pravijo "Človek se mora vedno izobraževati".

Danica KRAJNC

SINDIKALNI KOTIČEK

STISKA TRKA TUDI NA NAŠA VRATA

DROGA d.d. je uspešno in tržno naravnano podjetje z dolgoletno tradicijo, ki si je svoj ugled pridobilo s kakovostnimi izdelki, zato želimo tudi temu primerne osebne dohodke.

V zadnjem času so življenjski stroški v porastu. V obdobju dveh mesecev so štirje naši delavci zaprosili za enkratno denarno pomoč in pet naših delavcev za posojilo pri Obalni sindikalni organizaciji, in sicer za kritje osnovnih življenjskih stroškov.

V Sloveniji je približno ena tretjina podjetij, ki so na robu preživetja. Sprašujem se, kako šele težko preživijo mesec tisti delavci.

Predsednica Sindikata Alenka KUBIK

KNJIŽNE NOVOSTI

Zakon. Zaposlovanje. Delovna razmerja.

PREDPISI o delovnih razmerjih, plačah, zaposlovanju in zavarovanju za primer brezposelnosti. 4. spremenjena in dop. izd., Ljubljana, Uradni list RS, 1997

V knjigi so poleg veljavnih zakonov o delovnih razmerjih objavljene novosti, kot je pravilnik o izvajanju dopusta za nego in varstvo otroka, ki ga morajo poznati vsi delodajalci in vse matere, ki so ali bodo na porodniškem dopustu. Poleg tega so objavljeni tudi: poglavje o plačah iz socialnega sporazuma za leto 1996 in zakon o njegovem izvajanju, splošna kolektivna pogodba za gospodarstvo in njene razlage, prečiščeno besedilo zakona o razmerjih plač v javnih zavodih, državnih organih in organih lokalnih skupnosti, zakon o zaposlovanju in zavarovanju za primer brezposelnosti, novi pravilniki o izvajanju ukrepov in programov aktivne politike zaposlovanja, o štipendiranju itd.

Računalniško programiranje. Računalništvo. Računalniki.

POWELL, James E.: **ACCESS** za Windows 95: Hitri vodič. 1. izd., Izola, DESK, 1996

Knjiga zajema vse glavne značilnosti Microsoft Accessa, namenjenega oblikovanju in uporabi podatkovnih zbirk ali krajše SUPB. SUPB vam omogoča zbiranje in hranjenje podatkov o posameznih objektih (kot na primer o zaposlenih v nekem podjetju) ali o drobnem inventarju. V Accessu lahko hranimo, znova pokličemo v spomin in uporabljamo podatke z uporabo objektov: tabela, poizvedba, obrazec, poročilo. Ker je ta knjiga pisana kot napotek za uporabo Accessa, so opisi kratki in zagotavljajo navodila "korak po korak".

SCHNEIDER, Bob: **ACCESS** za Windows 95 v uporabi. 1. izd., Izola, DESK, 1997

Knjigo o programu Access za Windows 95 je avtor napisal v poljudnem, nestrokovnem jeziku. Uporabniku programa pokaže, kako izvesti postopek hitro in enostavno. V osmih poglavjih spoznate program, tabele, iskanja, filtre, oblike in sporočila. Spoznali boste, da uvažanje in izvažanje podatkov iz baze ni nikakršen babbav, ampak udobno počutje v okolju Access.

Analitska kemija. Tehnologija. Mikrobiologija.

VARNAM, Alan H.; Jane P. Sutherland: **BEVERGES**, technology, chemistry and microbiology. 1. izd., London, Chapman and Hall, 1994

Pijače so pomembna in zelo raznolika skupina prehrabnih proizvodov. Žeja kot ena osnovnih človekovih bioloških potreb še zdaleč ni edini razlog za veliko porabo pijač po svetu. Zaužite količine pogosto daleč presegajo potrebe za ohranjanje telesne hidracije. Ljudje se namreč ob pijači družijo, zabavajo, pijače služijo kot stimulasi, poživila, zdravila ter nazadnje (in na žalost) tudi za beg iz realnosti. Taki in podobni razlogi pa še dodatno povečujejo pomen te skupine proizvodov na današnjem tako zahtevnem svetovnem trgu, katerega spremembam in trendom se morajo prilagajati vsi proizvođači, tudi pijače.

Skozi opise tehnologij in z njimi povezanih kemičnih in mikrobioloških procesov knjiga podaja osnove znanja za proizvodnjo vseh

glavnih skupin pijač: mineralne in druge ustekleničene vode, sadnih sokov, osvežilnih brezalkoholnih pijač, čajev, kave, kakaa in kakavovih napitkov, piva, vina ter destiliranih alkoholnih pijač. Ponekod so podani tudi opisi kontrolnih postopkov za zagotavljanje kakovosti.

Knjigo popestrujejo z občasne informacije širše znanstvene, zgodovinske in komercialne vsebine. Posebnost pa so tudi v vsa poglavja vključene vaje, ki spodbujajo bralca k uporabi s knjigo pridobljenega znanja v predpostavljanih situacijah. Zaradi razumljivega, hkrati pa zadovoljivo izčrpnega pristopa, je priručnik primeren pripomoček vsem, ki imajo ustrezno tehnološko podlago in predznanje kemije ter mikrobiologije in želijo vstopiti v svet industrijske proizvodnje pijač.

Higiena prehrane.

RUSSELL, Percy J.: **The nutrition and health dictionary**. New York, Chapman and Hall, 1994

Slovar po abecednem redu razlaga pojme, ki so kakorkoli povezani z hranilno vrednostjo živil. Povezuje tehnične jezike različnih disciplin (kemija, prehrana, medicina...). Napisan je v jeziku, ki je uporaben za strokovnjake z omenjenih področij, in hkrati razumljiv vsakomur, ki ga hranilna vrednost kakorkoli zanima. Besedilo je dodatno opremljeno z različnimi tabelami in grafičnimi prikazi.

Živila. Priprava živil. Začinjanje.

BASS, Ruth: **TOMATOES love herbs: a fresh from the garden cookbook**. Vermont, Storey Publishing Book, 1996

Paradižnik že s svojo barvo in obliko spominja na zdrave obraze in ni presenetljivo, da ga že od nekdaj spremlja vzdevek "jabolko ljubezni". Nekateri ljudje ga neradi jedo, ker je kisel. Zato njim bolj odgovarja surov kot kuhan. Zahvaljajoč kislini ter obilnim vitamini in mineralnim solem, paradižnik uspešno nevtralizira kislino, preprečuje žolčne in ledvične kamne, artritis... Za izboljšanje okusa lahko soku dozorelih paradižnikov, raznim paradižnikovim jedem, kot so juha, omaka (worchester), kečup, dressing, kruh in druge, dodajamo začimbne dodatke. V knjigi je več kot trideset receptov za predjedi, glavne jedi in celo za deserte.

Alenka KUBIK

OBVESTILO

NOVOSTI PRI POŠILJANJU PAKETOV

Paket je do sedaj moral biti opremljen s strogo predpisano ovojnico z vrstico, izpolniti je bilo potrebno poseben obrazec, da smo ga lahko odpravili. Z marcem Pošta Slovenije poenostavlja pošiljanje paketov. Uveljavlja **navadni paket** brez spremnih dokumentov. Potrebna je samo znamka ali oznaka o plačani poštnini. Pri **knjiženih paketih**, kljub vrednosti paketa, zadošča samo en dokument s spremnico in paket bo zanesljivo dostavljen na željeni naslov.

Alenka KUBIK

IZOBRAŽEVANJE IN USPOSABLJANJE

ČLOVEK VEČ ZNA IN ŠE VEČ ŽELI ZNATI

Splošno izobrazbo si človek pridobiva in dopolnjuje od rojstva dalje, vsak dan. Osnovne principe, torej pravila civilizacije, je nujno spoznavati že v zgodnjem otroštvu, sicer se človek kasneje težko znajde v življenju.

Osnovna pravila, ki jih določa sleherna družbena ureditev, spoznavamo v osnovni šoli. Uporabo teh pravil, pa tudi možne variante le teh, spoznavamo v višjih šolah in seveda - z življenjskimi izkušnjami.

Kot je splošna izobrazba potrebna za življenje v družbi, z ljudmi - je strokovna izobrazba potrebna pri delu. Zelo pomembno je naslednje: primerna strokovna izobrazba omogoča uspešno prilagajanje delu z manjšimi fizičnimi in še posebej psihičnimi naporji, delo pa je (praviloma!) bolj ažurno in kvalitetno, torej bolj uspešno.

Strokovno izobraževanje si pridobivamo s teorijo, ki jo spoznavamo iz knjig in s predavanj strokovnjakov, z osebnimi izkušnjami, pa tudi z zgledevanjem po drugih, torej s tujimi izkušnjami. Kombinacija vseh treh virov energije nam daje najvišjo stopnjo strokovnosti.

Vendar pa se strokovno znanje postopno izgublja: pozabljamo, pridobljeno znanje tudi zastara (v družbi so vedno nova spoznanja), zato je nujno lastno strokovno znanje obnavljati, medtem ko se praktično znanje obdrži s stalnim uporabljanjem v praksi.

V DROGI je za leto 1997 sprejet izredno obsežen plan izobraževanja in usposabljanja zaposlenih. Predstavljamo vam področja dela, za katera je planirano izobraževanje oz. usposabljanje.

VODENJE IN ORGANIZIRANJE DELA

V te programe je predvidenih skoraj 90 zaposlenih iz vseh organizacijskih enot. Pridobili si bodo znanja iz naslednjih področij:

- neposredni vodja in ekonomičnost dela
- organizacija lastnega dela in upravljanje s časom
- učinkovito komuniciranje in delo z ljudmi
- vodenje in oblikovanje uspešnih timov
- sistemi stimulacij, nagrajevanj in napredovanj
- razvoj sodelavcev, pravilno zastavljen sistem izobraževanja
- razvoj kariere

FINANCE

- ekonomika poslovanja s poudarkom na spremljanju ekonomike v DROGI
- davek na dodano vrednost

Znanje iz področja financ naj bi si pridobilo približno 40 zaposlenih.

TRŽENJE

V delavnicah za usposabljanje si bodo zaposleni iz razvoja, trženja in proizvodnje pridobili znanja iz naslednjih področij:

- tehnika uspešne prodaje
- po telefonu do naročila
- tehnika izterjave dolgov
- pravilno obnašanja na sejnih
- konkurenčni marketing

- merkuri program
- usposobitev pospeševalcev prodaje

INFORMATIKA

Na področju informatike se bo letos usposabljal največ, kar 20 % zaposlenih, ki si bodo pridobili znanje iz računalniških programov:

- WORD FOR WINDOWS
- EXCELL
- računalniški program za skladišnike
- AUTOCAD
- QRO PRO
- WORD 95
- računalniški tečaj za laboratorij
- direktorski informacijski sistem
- MICRO SOFT PROJECT
- usposabljanje delavcev AOP



TEČAJI TUJIH JEZIKOV

Nadaljujejo se tečaji za učenje tujih jezikov, in sicer se bo le teh udeležilo preko 5 % zaposlenih iz PC ZLATO POLJE, GOSAD, SOLINE, razvoja, KSS in trženja. Učili se bodo:

- nemščino, angleščino, in pogojno tuj jezik - italijanščino.

USPOSABLJANJE MANAGEMENTA

Predstavniki DROGINEGA managementa bodo deležni pridobivanja znanja iz naslednjih področij:

IZOBRAŽEVANJE IN USPOSABLJANJE

- strateško načrtovanje in upravljanje stroškov
- borzno poslovanje in vrednostni papirji
- uspešen poslovni nastop
- vodenje in motiviranje menedžerskega tima ter spretnost komuniciranja

CELOVITO OBVLADOVANJE KAKOVOSTI

Uprava, direktorji, vodje služb, služba za kakovost, notranji presojevalci, tehnologi iz PC ARGO, trgovski potniki, skladišni delavci, skupine delavcev iz posameznih PC, vodje izmen, vzdrževalci, vodje proizvodnje, komercialisti nabave bodo poslušali vrsto zanimivih in koristnih predavanj:

- Evropski model poslovne odličnosti - samoocenjevanje
- Model evropske nagrade za kakovost in samoocenjevanje podjetja
- Uvajanje EMS sistemov v podjetje
- Notranja presoja kakovosti
- Seminar za vodilne presojevalce
- Sistem HACCP
- Sistem kakovosti - informativno
- Dobra skladišna praksa
- Kakovost dela - dobra proizvodna praksa
- Razumevanje kakovosti
- Evropsko oziroma slovensko priznanje za kakovost - merila
- Kakovost embalaže
- Uporaba statističnih metod (zapisovanje in prikazovanje podatkov, kontrolne karte, SPC, itd.)
- Obvladovanje kakovosti pri nabavi

SPLOŠNO IZOBRAŽEVANJE IN USPOSABLJANJE

Tehnologi PC in razvoja, vzdrževalci, tajnice in administrativni delavci, vodje posameznih projektov, vsi proizvodni delavci, drugi strokovni delavci, člani sveta delavcev, zaupniki sindikatov, novi delavci v DROGI bodo deležni številnih konferenc, simpozijev, kongresov, strokovnih srečanj, kot so npr. Bitenčevi živilski dnevi, seminarjev, opravljali bodo strokovne izpite (tehnologi, revizorji), se usposabljali za sodelovanje pri upravljanju, opravljali razne tečaje za boljše in lažje opravljanje svojega dela, in nenazadnje za varno delo brez nezdod. Navajamo posamezne teme:

- konferenca SZK
- konferenca evropskega združenja za kakovost
- mikrobiološki kongres
- simpozij živilske kemije
- kongres Evrope - analitika živil
- Bitenčevi živilski dnevi
- kongresi in posveti stroke
- mednarodni kongresi
- vzdrževanje in zmanjševanje zastojev v proizvodnji
- strokovno izpopolnjevanje tajnic
- management razvoja, raziskav in tehnoloških inovacij - RR šola
- strokovni izpit za tehnologe
- strokovni izpit za revizorje
- program industrijskega kuharja
- novosti v zakonodaji, standardih
- svet delavcev, sindikat, disciplinska komisija
- pilotska skupina
- uvajalni seminar za nove delavce

TEČAJI

Za skladiščnike, za viličariste, strojnike kotlov, strojnike hladilnih kotlov, sterilizerje, strojnike kompresorskih naprav, obratne električarje in energije, za delo s plinskimi napravami, za delo s pnevmatiko, za fluidno tehniko in krmiljenje, higienski minimum.

Izobraževanje in usposabljanje je ena od dejavnosti, ki jih izvajajo v kadrovske splošni službi DROGE. Vodjo te službe, **gospo Milo KUKANJA**, smo povprašali naslednje:

- kdo vse se mora udeležiti dodatnega pridobivanja znanj
- ali se lahko kateri od zaposlenih udeleži pridobivanja znanja po lastni želji
- kako bodo (so) organizirana usposabljanja oz. izobraževanja, (torej kdo jih izvaja, v katerem času, kateri so drugi pogoji)
- katere cilje želi DROGA doseči s tako zelo bogatim programom dodatnega izobraževanja ali usposabljanja zaposlenih

Pojem pridobivanja znanj je zelo širok. Na kratko pa to pomeni: pridobivati znanje na različne načine: izobraževanjem, izpopolnjevanjem in usposabljanjem.

IZOBRAŽEVANJE pomeni učenje v izobraževalnih ustanovah, cilj pa je javno veljavna izobrazba, torej listine o doseženi izobrazbi.

IZPOPOLNJEVANJE pomeni razširjanje, poglobljanje, posodabljanje in dopolnjevanje znanj in spretnosti, pridobljene z javno priznано stopnjo izobrazbe za delo v svoji stroki ali poklicu.

USPOSABLJANJE pa pomeni pridobivanje praktičnega znanja, ter razvijanje sposobnosti in spretnosti za opravljanje določenih delovnih opravil, ki jih zahteva sprotna potreba delovnega procesa. Razumem, da v tem prispevku za NAŠ GLAS pišemo o izpopolnjevanju in usposabljanju. Odgovor na vprašanje KDO VSE SE MORA udeležiti pridobivanja novih znanj je torej: vsi zaposleni, ki ta znanja potrebujejo za bolj kakovostno opravljanje svojega rednega dela.

Vsekakor se lahko posameznik udeleži katerega od načinov pridobivanja novega znanja, slednje je celo zaželeno. Seveda je v tem primeru potrebno, da posameznik predlaga način, obliko in vsebino znanja in pa seveda mora utemeljiti, da znanje potrebuje za svoje delo. Razumljivo pa je, da mora biti postopek pridobivanja znanj usklajen s procesom dela. Proces dela mora biti nemoten, zato mora biti vsak postopek pridobivanja znanj usklajen med delavcem, neposrednim vodjem in organizatorjem izobraževanja.

Izpopolnjevanje in usposabljanje se organizira na več načinov:

- organizacija v DROGI, z notranjimi (torej s sodelavci) predavatelji
- organizacija v DROGI, z zunanjimi predavatelji
- organizacija in izvedba izven DROGE.

Vsaka oblika organizacije usposabljanja zahteva svojstven način pristopa in izvedbe. V DROGI izvajamo vse tri oblike. V letu 1996 se je usposabljalno in izpopolnjevalo 349 delavcev. 321 delavcev se je usposabljalno za varno delo, 403 delavci pa so se usposabljali za požarno varnost.

Usposabljanje je aktivnost, ki podjetje precej stane, vendar smo spoznali, da gre za nepogrešljivi del našega življenja in dela. Finančni prispevek za usposabljanje se pozitivno obrestuje. Vsebinski in načini organizacije slehernega

IZOBRAŽEVANJE IN USPOSABLJANJE

usposabljanja se razlikujeta predvsem po tem, kaj terja nova tehnologija, vrsta dejavnosti ... V praksi se je pokazalo, da se način usposabljanja vedno najde, prav tako sredstva - če le obstaja ustrezna organizacijska klima in ta je v DROGI na visoki ravni.

CILJI slehernega posameznika se spreminjajo. Z učenjem pridobivamo nova znanja, sposobnosti in samozavest. Na sposobnih in samozavestnih

posameznikih pa je možno graditi uspešno in kakovostno organizacijo dela, torej podjetje.

Uspešnost DROGE prav gotovo temelji tudi na znanju in motiviranosti zaposlenih.

Dragica MEKIŠ

POČITNIKOVANJE

RAZPIS

*za letovanje v poletni sezoni od
01. 06. 1997 - 31. 10. 1997*

v počitniških stanovanjih in prikolici DROGE PORTOROŽ

POČITNIŠKA STANOVANJA

KANINSKA VAS, BOVEC

Dve počitniški stanovanji s 6 ležišči . dnevna cena 23 DEM

Tri počitniška stanovanja s 4 ležišči . dnevna cena 20 DEM

MAREDA PRI NOVEMGRADU, HRVAŠKA

Dve počitniški stanovanji s 5 ležišči . dnevna cena 23 DEM

LOPARI - MALI LOŠINJ, HRVAŠKA

Tri počitniška stanovanja s 7 ležišči . dnevna cena 23 DEM

BIVALNA PRIKOLICA

AVTOCAMP GOZD MARTULJEK PRI KRANJSKI GORI

Ena bivalna prikolica s 4 ležišči . dnevna cena 20 DEM

TOPLICE DOBRNA - dnevna cena 23 DEM

NI APARTMA,

ampak sta na razpolago dve sobi, 4 ležišča, 4 x zajtrk, 4 x bazen

Vsi, ki želite letovati v počitniških stanovanjih ali prikolicah (ali v obojih), izpolnite obrazec PRIJAVA ZA LETOVANJE, ki ga dobite v tajništvu profitnega centra ali pri tajnicah v skupnih strokovnih in štabnih službah DROGE PORTOROŽ.

ROK ZA DOSTAVO IZPOLNJENEGA OBRAZCA: 15. 05. 1997

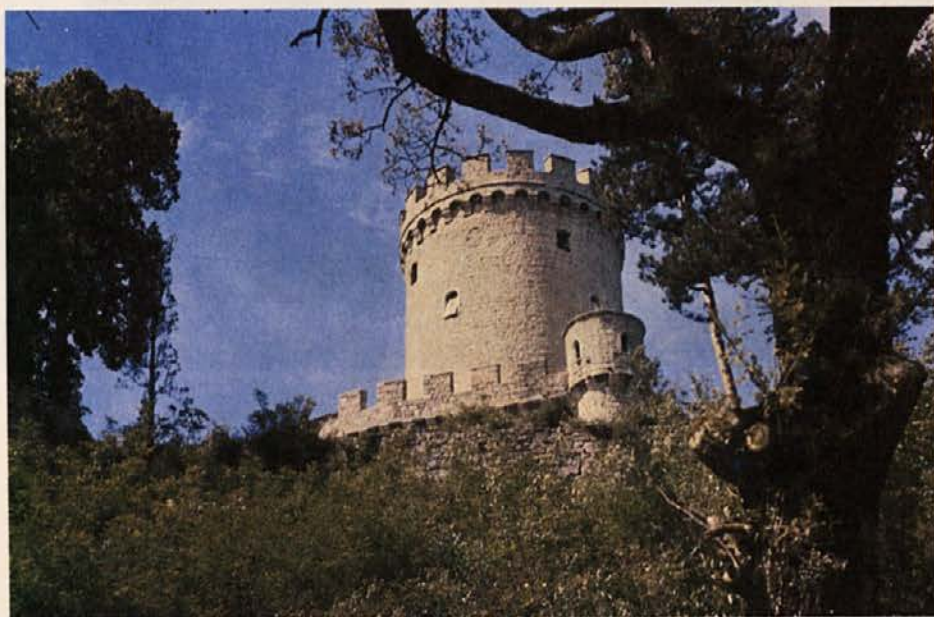
Naslov: DROGA d.d., KSS - Počitnikovanje, PORTOROŽ, Obala 27

Komisija za družbeni standard bo prijave obravnavala in objavila PREDLOG razporeda do 25. 05. 1997.

NAMIG ZA IZLET

PRIMORSKI GRADOVI SE PREBUJAJO

Že razmišljate o tem, kaj boste počeli med bližajočimi se prazniki? Ne glede na to, ali nam bo vreme naklonilo puste in meglene praznične dni ali pa boste z malo sreče izbrali rahlo zehav dan pod toplimi sončnimi žarki, se boste počutili prav kraljevsko, če si privoščite izlet, ki vam ga opisujem.



Mogočni gotski stolp (15. st.) gradu Rihemberk, največjega in najstarejšega gradu na Primorskem.

Pot vas bo vodila mimo nekaterih gradov Primorske. Opisala bom nekaj najzanimivejših postankov.

Zapeljemo se proti Sežani, nato skozi kraje in vasi, kjer sta doma kraški teran in pršut, do Štanjela. To najstarejše kraško naselje na prisojnem pobočju griča Turn, je prelep urbanistični spomenik. Nekdanji grad Ledenica na vrhu grča je danes razvalina, zato pa se lahko sprehodimo skozi terasasto in strnjeno pozidano vas, grajeno iz domačega kamna. Sredi vasi si lahko ogledate kraško hišo. V obnovljenem grajskem palaciju je odprta stalna zbirka likovnih del tržaškega slikarja in grafika Lojzeta Spacala in manjša arheološka zbirka. Oboje je ob nedeljah odprto za obiskovalce, sicer pa potekajo v poletnem času tu tudi številne prireditve. Naselje obdaja obrambni zid, pod njegovim najbolje ohranjenim delom je obsežen Fabianijev park, ki je danes na žalost zapuščen.

Iz Štanjela se s kraškega roba spustimo proti Vipavski dolini do kraja Bra-

nik. Nad njim se dviga mogočen grad Rihemberk, ki je največji in najstarejši grad na Primorskem. Če ga boste obiskali na nedeljsko popoldne, vas bo



ob odprtem grajskem portalu prijazno sprejel vaščan in vam razkazal notranjost. Z malo iznajdljivosti pa boste našli prehod preko ogradnega zidu tudi v dneh, ko je portal zaprt. Grad so pričeli obnavljati že v 50. letih, vendar je do danes le delno obnovljen, ponekod so ga le nekoliko zaščitili pred nadaljnjim propadanjem. Na nekaterih stenah in stropih so ohranjene freske. Lahko se



Baročni dvorec Vogrsko stoji na robu istoimenske vasi. Lani so ga po temeljiti obnovi ponovno odprli za obiskovalce.

NAMIG ZA IZLET

tudi povzpnete na vrh mogočnega grajskega stolpa, s katerega je prelep razgled na del Vipavske doline, na visoki Čaven in Trnovski gozd ter proti dolini reke Soče do Solkana in Svete gore.

Pot nadaljujemo proti Dornbergu, nato v smeti Nove Gorice skozi Prvačino do Volčje Drage, do odcepa za Vogrsko. Tam bomo našli lani prenovljeni **baročni dvorec Vogršček**. Poslopja so skoraj v celoti ohranjena in obnovljena. Ob dvorcu je jahalni poligon, saj redijo tu tudi konje. Dvorec je odprt za obiskovalce, v njem je več galerij in restavracija.

Iz vasi Vogrsko sledimo smerokazom Ozeljčan, Ajševica, Kromberk, Tu smo še sredi goriške ravnine. Od daleč vidni **grad Kromberk** stoji na živi skali nad Goriškim poljem. Grad je bil rekonstruiran konec sedemdesetih let. V njem ima svoje prostore goriški muzej z arheološkim, etnološkim in kulturnozgodovinskim oddelkom. Tu je tudi stalna razstava del primorskih likovnih umet-



Grad Kromberk je bil v celoti rekonstruiran ob koncu sedemdesetih let. Osrednjo stavo obdajajo na vogalih štiri stolpi kvadratnega tlorisa. V njem domuje Goriški muzej.

nikov. Na severni strani gradu se lahko sprehodimo po urejenem parku z lapidarijem. Za pot nazaj izberemo glavno cesto po Vipavski dolini. Na dolinskem obrobju bežijo mimo nas redko posejani zaselki in vasi. To obrobje je bilo naseljeno že v starejši kameni dobi, današnja naselja pa so se razvila v srednjem veku. Neredko nam zastirajo pogled protivetni pasovi topolov. Če se nam še ne mudi domov, je priložnosti za postanek tudi tu veliko. Tistim bolj radovednim priporočam ogled srednjeveške vasice Vipavski Križ, ki stoji na podolgovatem griču sredi Vipavske doline, na temeljih prazgodovinskega gradišča in spada med zgodovinsko najzanimivejše kraje Vipavske doline, čeprav je to danes mirno, skoraj osamelo naselje.

Njegov stari del - grad, naselje s cerkvijo in kapucinskim samostanom ter del ozidja z mestnimi vhodi so še dobro ohranjeni. Prijazno pa vas bodo sprejeli tudi na verjetno vsem dobro znanem dvorcu Zemono. Krožno pot nato sklenemo z vrnitvijo preko Krasa.

Karkoli že boste izbrali, prijetno potepanje in brskanje po zgodovini ali zgolj ležerno sprehajanje po grajskih potkah, imejte se lepo!

Nataša GLADOVIČ

ZANIMIVOSTI

APRIL - MALI TRAVEN

Aprila goduje sveti Jurij. Da ga je ljudstvo zelo čislalo, pričajo številni kraji in cerkve, ki nosijo njegovo ime.

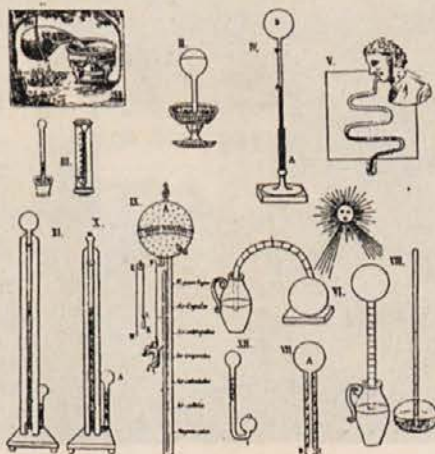
V ljudskih običajih je znanilec pomladi, vitez, ki je premagal zmajazimo in osvobodil ujeto deklico-vigred. Ni torej čudno, ako se pojavlja tudi v aprilskih vremenskih pregovorih. Seveda pa je ta mesec s svojo muhavostjo tudi brez svetnikov navdihnil opazovalce vremena.

- Jurij (24. april) žene babe pred duri.
- Če Jurij v prazno luno (mlaj) gleda, mu vsa slana zelenje spodjeda.
- Ob šentjurski luži (dež na Jurjevo) pa suši ob kresu (24. junij) se kmet lahko dobre letine nadeja.
- Mali traven sedemkrat na dan kmeta s polja podi.
- Če je april deževen, kmet ne bo

reven.

- Če se aprila vreme smeje, se bo kisalo kasneje.
- Če je mali traven suh, bo veliki (maj) za vreme gluha.

Sonja POŽAR



Oblike prvih termometrov iz 16. stoletja

KUNIGUNDINI ZAUPNI POMENKI

Draga Kunigunda,
REFA se je, med drugim, obregnila tudi ob radijske sprejemnike na delovnih mestih in bila odločno za to, da jih delavci nemudoma odstranijo. To je sicer čisto v redu, skrbita pa me dve zadevi:

1. Ali bom smel od zdaj naprej dvigati telefone, v katerih se v liniji (preko oddajnika na Belem križu) sliši program Radia Koper?
2. Ko bom s službenim avtom na službeni poti in torej v bistvu na delu – ali bom smel poslušati avtoradio?

Prosim, svetuj mi, da slučajno ne bom nehote kršil discipline!

Dosleden

podprla moj predlog?

Filolog

Saj bi ga, pa kaj, ko se bojim zameriti mojemu delovzemalecu!

Draga Kunigunda,
Bliža se 1. maj, pa me zanima, če še velja parola »Delu čast in oblast«.

Sentimentalnež

Velja, samo malo so jo prikrojili. Sedaj se glasi: Delu čast, politikom oblast...



ŠE ENO PRIZNANJE ZA DROGO

1. Sam tu ne moreš nič, pač pa lahko naša pravna služba preko sodišča zahteva, naj Radio Koper preneha oddajati preko omenjenega oddajnika.
2. Služba je služba, v avtu, delavnici ali pisarni! Vendar bo verjetno stvar z avtomobili malo dlje trajala. Treba bo namreč prodati vse sedanje službene avtomobile in kupiti nove, take brez radijskih sprejemnikov. Če bi namreč sprejemnike samo vzeli iz sedanjih vozil, je nevarnost, da jih bodo uslužbenci logistike nato skrivaj poslušali v garažah in delavnicah in tako kršili navodila.

Draga Kunigunda,
Moj šef ostaja na malici (in še kje) dve uri in celo več, mene pa takoj privije, če se za kakšno minutko kje zadržim. Ali šefi nimajo nobenih dolžnosti, izhajajočih iz pravilnika o delovnih dolžnostih?

Užaljen

Šefi imajo samo zasluge – kdaj ti bo to končno jasno?

Draga Kunigunda,
Glede na to, kako v naši državi delavci trumoma ostajajo brez dela, predlagam, da besedo »delodajalec« črtamo iz slovenskega knjižnega jezika in jo nadomestimo z besedo »delovzemalec«. Ali boš

PRIZNANJE / RECOGNITION



LJUBLJANSKI SEJEM

Ljubljanski sejem d.d.
Ljubljana, Slovenija


P O D E L J U J E / I S A W A R D I N G

Priznanje/Recognition

Ljubljanski sejem d.d.
Predsednik uprave
Borut Jerše, dipl. oec.

Ljubljanski sejem d.d.
President of the board of directors
Borut Jerše, B.Sc. (Econ.)

LJUBLJANSKI SEJEM, d.d.
Ljubljana, Dunajska c. 10
1000
[Signature]
Ljubljana, 5. 4. 1997



DROGA
PORTOROŽ

**NAGRADNA
KRIŽANKA št. 4**

AVTOR: ŠTUDENT BLAZIN - ITALIJAN JUNAK NAŠ NEKDANJI NAŠA
 JORE Z MNOGO JAKI SKA VERGI NEKDANJI OPERNA
 BORKO SEMESTRI KAVČ LIRA LOVE ENEIDE, SKA PUSAR-
 ... SKA ... VIK

LONČENA POSODA, SKODELA

KRAJ NA TAIWANU


TUPALKA PRI ŽUŽELKAN

RADIJ STENA

ANTON INGOLIC PRITOK DONAVE V ROMUNIJI

TOLSTOJEVA JUNAKINJA KARENINA

11434/39.1997
NAŠ GLAS



199702180,4

SIK KUPCEV - BIB OBRADISTIRIA

COBISS #

NEKDANJI JAPONSKI SMUČARSKI SKAKALEC IMENOVAN KAMIKAZE, KASAI	ODPRAVA PLODU, SPLAV	IZNAČILNOST KAMELE	OTROŠKA POSTELJA				OSEBNI ZIMEK KOSOVSKE POLITIK RUGOVA	
PLAČILO ZA OPRAVLJENO STORITEV			RENTI			STOJČASTI INDIJANSKI BOTOR NEKAKI PISATELJ (KLAUS)		
RITUAL				JOHN MILTON		NAŠ GLEDA LIŠKI IGRALEC (MARCEL)		
SKRAJNI ZUNANJI DEL ČESA			NAŠA OPERNA PEVKA ONDINA KLASINC			RADOJE DOMANOVIĆ		ŽT V BEVERNI ŠPANIJI (IE ŽR: OJA)
IRSKA REPUBLIKANSKA ARMADA			FRANOSKI PISATELJ (BOBIS) ... IRE, MI, FA, SO, LA			PLEMIC V STARI TURČIJI AKTERKA		
ANTON TRSTENJAK		REKA V EVROPSKEM DELU RUSIJE ZMEDA			PREMIK NIHAJOČKA TELESKA SVČDSKI ŽIM ŠPORTNI CENTER			
TALILNA PEČ ZA SIVO LITINO					ITALIJANSKA KOLESARSKA DIRKA			
ITALIJANSKA IGRALKA MIRANDA			VODNI VRTINEC OPONENT BOLJŠEVIKOV		RADO MURNIK	SLAVA UGLED	HOKEJU PODOBNA IGRA Z LESENO KROGLJO IN TOLKAČI	KEMIČNI ELEMENT (CL)
<i>Nas Glas</i> GRAZIANI RUDOLFO	NEZGODA KALAMITETA LAJŽI LAJANJE						PETGR. KLEPEC PRISTAJAL NA OBALE POMOL	
NITASTI NEČLENAR ZAJEDALEC					ZVČEDA TRETJE VLIKOVITI V PERZEJU IVAN SVEČ			
KRSTA					DEL FOTOGRAFŠKEGA APARATA			
TRENER ŽENSKE SMUČARŠKE REPREZENTANCE KALAN					MIRUJOČI DEL ELEKTROMOTORJA			

REŠITEV KRIŽANKE ŠT. 3

KUŠČAR, OZNAKA, SU, STO, TRI, IS, KUPCEV, ZIMA, SIK, ANANAS, TAKSA, NASAD, TON, TP, EVA, OPERAT, KČ, IVAN, LUKA, SENZOR, PIRAT, KARL MAY, ŠRI, PAJAC, OČAK, PERES, ODRIV, OPALTA, RANAR, LIV, VTIS, ANI, AKA, OSLA, AM.

GESLO KRIŽANKE: ZADOVOLJSTVO KUPCEV

Število prispelih rešenih križank je bilo 55. Tričlansko komisijo so sestavljale: Ingrid Griznič, Mateja Berzan in Majda Vlačič. Nagradenci prejmejo izdelke DROGE (po lastnem okusu) in so naslednji: 1. nagrado - v vrednosti 5.000 SIT prejme FANI VODLAN iz Pirana; 2. nagrado - v vrednosti 3.000 SIT prejme DRAGICA KOVAČIČ iz Središča ob Dravi; 3. nagrado - v vrednosti 1.000 SIT prejme MILENA STANOJEVIČ iz Lucije. Nagradencem čestitamo, za nagrade pa pokličite sodelavko v marketingu, prijazno gospo Marijo Mekš, na tel. 066/ 61 221 (PC Argo, vzorčno skladišče), ki bo oblikovala paket po vaši želji. Rešitve objavljene križanke pričakujemo do petka, 9. maja, na naslov: Droga Portorož, Marketing, Obala 27. Reševalce naprošamo, da na kuverto pripišejo "Za nagradno križanko št. 4".