

Čestitke za dan Emone



informatör

glasilo delavcev SOZD emona ljubljana

10. aprila 1987 [163]

Slavnostna številka

■ Marjan Pičulin, predsednik delavskega sveta SOZD Emona

Štirideset let dela in rasti Emone

Ob 40-letnem jubileju Emone ne moremo mimo zgodovinskih dogodkov leta 1950, ko je zvezna ljudska skupščina sprejela zakon o upravljanju v podjetjih.

Na štiridesetletni poti razvoja je Emono spremljala vrsta dinamičnih dogodkov za dosego ravni dosedanje stopnje razvoja celotne delovne organizacije. Danes več kot 12.000-članski kolektiv je v 40 letih narasel iz tedaj komaj 28. zaposlenih delavcev.

Vzporedno z organsko rastjo naše delovne organizacije je raslo in se krepilo tudi delavsko samoupravljanje. V mesecu avgustu leta 1950 je Emona, tedaj še Prehrana, izvedla prve volitve in tako dobila svoj prvi delavski svet podjetja.

Simbolična izročitev ključev podjetja predsedniku tedanjega upravnega odbora je bila na slavnostni seji delavskega sveta 21. septembra 1950. leta.

Vloga samoupravnih organov je bila iz leta v leto pomembnejša, in se je večala, saj so prav ti sprejeli vrsto daljnosežnih sklepov, med njimi sklop o začetku razvoja samopostrežnih trgovin, kar ni samo spremenilo prvotne podobe podjetja, temveč je povzročilo pravo revolucijo v takratnem načinu trgovanja.

Celotnemu kolektivu moramo dati vse priznanje, ker se je vseskozi zavedal svoje neposredne vloge, ki mu jo je zaupala družba – proizvodnja hrane, preskrbovanje prebivalstva ter vpliv na devizni priliv zunanje trgovine za izboljšanje naše devizne bilance.

Zgradili smo vrsto novih prodajaln, novih tovarn, skladišč, turističnih in hotelskih objektov, kar vse predstavlja današjo premoženje in vrednost s katero gospodarimo, in ne nazadnje predstavlja trdno osnovo za nadaljnjo programiranje ciljev in razvojnih programov v našem celokupnem gospodarstvu.

Ko danes gledamo na dolgo prehojeno pot štirih desetletij, je kolektiv Emone resnično lahko ponosen, da je ustvaril vse kar danes imamo. Rdeči E – simbol Emone – se danes nahaja v Sloveniji, Jugoslaviji in v tujini na več sto različnih krajih. Nedvomno je to rezultat trdnega dela in zavesti, ki smo ga delavci Emone pri delu za izpolnitev zastavljenih ciljev vedno spoštovali.

Z uveljavitvijo nove ustave in ustavnih dopolnil v letih 1972–1974 ter z nastankom temeljnih organizacij združenega dela se je število delavcev v samoupravnih organih znatno povečalo, samoupravljanje in odločanje delavcev pa okrepilo. Za izjemne dosežke pri razvijanju in utrjevanju samoupravnih družbenih odnosov je Emona prejela od Zveze sindikatov Slovenije posebno priznanje samoupravljalcem.

V obdobju štiridesetih let se je Emona potrdila ne le kot organizacija, ki je sposobna razvijati sodobno trgovino, potrdila se je tudi kot organizacija in skupnost, ki povezuje znotraj sebe vrsto pomembnih panog za našo družbo, kot organizacija, ki je sposobna razvijati sodobno trgovino, potrdila se je tudi kot organizacija in skupnost, ki povezuje znotraj sebe vrsto pomembnih panog za našo družbo, kot organizacija, ki je na socialističnih samoupravnih osnovah razvila učinkovit notranji sistem dohodkovnih razmerij in s tem premostila organizacijske vidike integracije.

Ko danes slovesno praznujemo naš jubilej in se veselimo naših uspehov, ki smo jih dosegli, je to naše zadovoljstvo istočasno tudi poziv k še večji odgovornosti za dužbenoekonomske posledice naših odločitev in našega dela. Vsa družbena skupnost pričakuje od nas in vas, ki prejemate danes zaslužena priznanja – da boste tudi v bodoče v prvih vrstah delavcev za socialistično samoupravljanje, za sodobno na znanosti in tehnologiji zasnovano proizvodnjo, za moderno tehnologijo trgovine in intenzivno gospodarsko politiko. Skratka, moramo se zavedati, da če hočemo obdržati to kar imamo, doseči boljši jutrišnji dan, moramo stati v prvi vrsti borcev za uveljavitev nove samoupravne morale, za trdnost in varnost naše samoupravne socialistične skupnosti.

Prepričan sem, da bomo s polno odgovornostjo in trdno zavestjo dosegli še nove cilje in uspehe.

Naj ob koncu iskreno čestitam vsem delavcem Emone ob visokem jubileju, še posebno pa gredo čestitke vsem, ki so za svojo izredno prizadevnost prejeli nagrade, priznanja in odlikovanja.

Nagrade Franca Nebca 1987 podeljene

Komisija za nagrade Franca Nebca je sklenila, da prejmejo nagrade Franca Nebca za leto 1987 en delovni kolektiv, štirje posamezniki ter skupina 14 delavcev delovne organizacije.

Nagrade prejmejo:

Delovna organizacija Emona – Tovarna močnih krmil iz Ljubljane, Rozi Zabukovec Emona Globtour, Ljubljana, Vlado Mikuž, Globtrade München, Marijan Ostroško, Emona Merkur Ptuj, Ciril Cvenk, Emona Mesna industrija Zalog ter operativna skupina za pospeševanje prodaje v delovni organizaciji Emona Merkur Ljubljana, v kateri so: Franc Bolta, Franc Brodarič, Božidar Fabjan, Franc Intihar, Bojan Kadunc, Darko Podrebršek, Peter Sekne, Drago Benkovič, Ivan Zelenič, Ivan Maren, Rudi Meglič, Milena Planinc, Milan Sax in Viljem Šrajer.



■ LJUBO FILIPAN: Štirideset let rasti in razvoja

Od Prehrane do Emone

LJUBLJANA, marca - »V Prehrano sem prišel jeseni 1958. leta, in sicer v Kersnikovo. Poslovne in skladiščne prostore je imela tedaj Prehrana v pritličnem delu današnje blagovnice Supermarket Ljubljana. V kleti je bilo skladišče prehrabene- ga blaga, bonbonov, slaš- čic... Vse skupaj se je ime- novalo Pakram, zakaj, še danes ne vem, se spominja Ljub- bo Filipan, danes direktor Globtoura, nekdanj namest- nik glavnega direktorja, po- tem predsednik sozda in kasneje podpredsednik sozda.

Vse blago je bilo tedaj še v večjih vrečah, po pet, deset in več kilogramov, zato smo ga tu prepakirali v manjšo embalažo. To skladišče je bilo nekdanj last zasebnika Gregorčiča, ki je imel že pred vojno v teh prostorih gro- sistično skladišče. Pasaže iz Titove v začetku še ni bilo. Tovornjaki so dovažali in od- važali blago iz Gosposvetske ceste na tisti notranji prostor med stavbami. Nekaj skladiš- čnega prostora je bilo tudi pod kavarno Evropa. Koli- ko nas je bilo tedaj zaposle- nih v Prehrani? Malo. Karih 145, največ 150, ko smo pisali leto 1958.

Sestanek ob 6. uri

Glavna teža prehranine dejavnosti je bila v začetku na prodajni-potniški službi. Potniki so se obvezno sestan- jali enkrat tedensko, in sicer vsako soboto ob šestih zju- traj. Obravnavali so tehnična vprašanja: kaj posamezna trgo- vina najbolj nujno potre- buje: na Dolenjskem, Go- renjskem, Notranjskem, Pri- morskem, vse do Reke, pokrivali pa smo tudi del Šta- jerske.

To je bil čas pomanjkanja vsakršnega prehrabene- ga blaga. Stalno smo bili sredi bitke za določeno blago. Tež- ko je bilo vsak teden dobiti dovolj moke, masti, sladkor- ja, kot najbolj osnovnih živil. Določene kontigente smo dobivali za posamezna ob- močja, potem pa smo se morali znajti, kakor smo vedeli in znali. Kar zadeva prodaj- no mrežo, smo imeli na raz- pologo same stare predvojne (nacionalizirane) takoimeno- vane trgovine z mešanim blagom.

Prehrana je torej prvo de- setletje svojega obstoja, pa še precej dlje nekako tako opravljala svojo trgovsko- nabavno distribucijsko vlo- go. Nekaj skladišnega pro- stora je bilo tudi v hiši, v ka- teri je zdaj AvtoCommerce in v kavarni Evropa, čez cesto pa so bile tudi skladiščne ba- rake in transportni park: naj- prej petnajst in kasneje 18



tovornjakov, ki so jih morali šoferji non-stop »šraufati«, da so sploh lahko vozili. To so bili stari citroeni.

Zlate steklenice

Kasneje je Prehrana dobi- la pomožne skladiščne pro- store ob Masarykovi cesti nasproti današnjega Vele- tekstila, kjer je bil prej men- da Navod-Prevod, organizaci- ja za nabavo in distribucijo prehrabene- ga blaga, ki se je pridružil Prehrani. Tako smo se postopoma širili. Na prostoru današnje Metalke je imelo sedež konkurenčno podjetje Ekonom, ki se je tu- di združilo z nami. Del njih- vih skladišč smo uporabili za skladiščenje embalaže. Naj- bolj pomembne so bile ste- klenice. Če jih nisi imel, nisi dobil olja, vina itd. Zbirali smo jih, kot da bi bile zlate, in sicer vseh vrst steklenice in seveda tudi gajbe ali za- boje.

Z začetkom modernizacije Ljubljane smo v centru me- sta začeli izgubljati svoja ba- rakarska in zasilna skladiš- ča, zato smo bili prisiljeni, da smo začeli iskati druge pro- store. To se je začelo dogajati v letih 60/62. Zavedali smo se tudi, da bomo slej ali prej morali zapustiti tudi Kersni- kovo, kjer smo imeli zmeraj večjo gnečo. Tako smo tedaj na odprtem polju ob Šmar-

tinski začeli graditi prvo skladišče. Vse naokrog tedaj ni bilo še ničesar. Prvo skladiš- če, dva niza smo srečno pozidali, nismo pa še natanč- no vedeli, kaj bomo z njima počeli oziroma zakaj ju bo- mo uporabljali. Trgovino v Kersnikovi in skladišče smo preuredili v blagovnico ter prav tako ob Kersnikovi za- čeli graditi (v škrbini med stavbami) prvo poslovno stavbo. Najprej smo dogradi- li tri nadstropja, potem pa še dve. V zgornjih nadstropjih smo sušili opeko in jih v za- četku uporabljali za pomož- na skladišča...

Prva samopostrežnica v Kozolcu

Po 1965. letu je tempo rasti in razvoja Prehrane naglo napredovalo. Poslovna stavba je bila zelo hitro pod streho, zatem smo odprli prvo samo- postrežno prodajalno v Kozolcu, za njo Super market v Cigaletovi. Tako se je začela oblikovati mreža modernih samopostrežnic ob Celovski cesti nasproti Slovenija avta, v Vojkovi in Hubadovi, Gogalovi za Bežigradom, v Opa- tiji, Kranjski gori, na Jeseni- cah, v Sežani, Novi Gorici in drugod.

Z integracijo Agrokombi- nata Emone smo začeli obli- kovati veleblagovnico Mak- simarket ali Trgovsko hišo, največjo in najmodernejšo trgovsko hišo v Ljubljani.

Banane iz Gvineje

Po 65. letu smo, ko smo že bili v novih skladiščih na Šmartinski, se je Prehrana začela ukvarjati tudi z zuna- njo trgovino. V začetku je bi- la usmerjena predvsem v uvoz, zlasti kave, popra in drugega kolonialnega blaga za razširitev ponudbe. Naš prvi skok v svet je bila Gvi- nej, od koder smo uvozili banane. Tako smo tudi pri zelenem programu prišli ma- lo naprej.

Prehiteli smo industrijo

Nove samopostrežne trgo- vine so zahtevale novo teh- nologijo pripravljanja blaga, ki smo ga doslej ponujali po- trošniku na star način - na tehtnico in na kilogram. Bla-



Novi prostorni hlevi za prašičerejo na farmi v Ihanu med gradnjo. 6. junija 1980. leta so bili zgrajeni, s tem pa se je zmogljivost vzreje povečala od 50 na 80 tisoč bekonov letno.

go smo začeli pripravljati to- rej pakirati posebej za samo- postrežni način prodaje. Se na Masarykovi in kasneje na Šmartinski smo ustanovili pakirnice, v katerih smo pri- pravljali - pakirati blago še delno ročno, delno strojno: moko, sladkor, sol. Industri- ja je bila še zadaj, saj nam je blago pošiljala v petdesetki- logramskih vrečah. Industri- ja je zares začela pripravljati blago za samopostrežnice še- le po 1970. letu.

Tako smo pravzaprav trgo- vci začeli prodajno revolu- cijo z uvajanjem samopo- strežnic. Delno klasični na- čin prodaje prehrabene- ga blaga ostaja še danes: meso in mesni izdelki, ker se indu- strija ali še ni dokopala do moderne tehnologije pakira- nja, delno pa zaradi nezaupa- nja ljudi do takšne prodaje- mesa in mesnih izdelkov. Slabe izkušnje. Pri pakira- nju mesa je pomembna kva- liteta in rok trajanja. Če bla- ga nisi prodal, si ga moral zvečer razpakirati...

Hladilnice in računalnik

V to obdobje sodijo tudi hladilniki in prodajne hladil- ne vitrine. Obseg pakiranja prehrabene- ga blaga se je povečeval s širjenjem samo- postrežnic in odpiranjem no- vih blagovnic. Na Šmartin- ski smo začeli pakirati tudi neprehrambeno blago, s čim- er smo tako kot pri pre- hrambeni prehiteli indu- strijo. Zaradi uvoza južnega sadja smo morali zgraditi hladilnico za sadje in zele-

njava (tik pred zdajci jo je uničil požar), mleko, mlečne izdelke, meso in mesne iz- delke. V hladilnici smo imeli tudi dve kuhinji za pripravo in pakiranje delicatesnega blaga, poseben prostor za zo- renje sadja, v I. nadstropju pa je začela funkcionirati na- ša računalniška obdelava po- datkov, kjer smo inštalirali prvi IBM stroj.

Viličar in palete

Z adaptacijo regalnega skladišča smo začeli uvajati paletizacijo. Za začetek smo imeli en sam viličar, pa ni- smo točno vedeli, kaj naj bi pravzaprav z njim. Prej smo imeli sladkor in moko nalo- ženo v vrečah do stropa... Paletno skladišče smo for- mirali sami, blago pa smo dobivali nepalitizirano. Z va- gona smo ga morali pretova- riti na palete in potem v re- galno skladišče. Med delavci so bili hudi odpori, češ to je novotarija, ki se ne obnese. Tudi del vodstva je postrani gledal na paletizacijo. Smo pa novotarijo relativno hitro osvojili in posvojili, tako da ni bilo večjih problemov, če- prav smo pravzaprav prav- tukaj obstali, kar zadeva raz- voj. Regalno skladišče ni imelo rampe, imela jo je sa- mo hladilnica, spričo česar se začnajo nove težave pri komisioniranju blaga. To- vornjak je potrebno nalagati z viličarjem. Skladišče se je delno prilagodilo novemu načinu, še zmeraj pa ni pravi- vih pobud, da bi se moderni- zirali v okviru obstoječih možnosti, čeprav bi se lahko.

Devize za kakovost

Z dograditvijo mreže sa- mopostrežnic se je začel proces iskanja deviz za nakup in uvoz kakovostnega blaga iz tujine. Eden takšnih virov je predstavljal v Prehrani Globtour (1968) kot nova tu- ristična dejavnost. Zagotavl- janje deviz (retencijska kvota) za lastne potrebe.

Veriga Emona hotelov

1969. leta se je začela obli- kovati veriga Emona hote- lov. Prvi je bil Slon (še pod Prehrano), za njim Riviera Portorož, zatem so prišle Ča- teške toplice, celjska Evro- pa, mariborska Slavija. Zelo smo se angažirali, da so se hoteli razširili, modernizirali in dograjevali. Tako se je po- večal in moderniziral ljub- ljanski Slon, Riviera je dobi- la depandanso Slovenijo, v Čateških toplicah smo zgra- dili za začetek moderno keg- ljišče in zatem nov hotelski kompleks, uvedli poseben sistem stalnega kampiranja, dogradili nov hotel Evropa v Celju in lani kot zadnjega modernizirali še mariborsko Slavijo. 1972. leta je prišla na vrsto gradnja prve faze Ber- nardina v Portorožu. To je bil naš največji hotelski zalo- gaj, pri katerem smo se mar- sikaj naučili. Hoteli potrebu- jejo ne samo solidne gradite- lje, temveč tudi solidno teko- če vzdrževanje, ki ga mi pre- več zanemarjamo.

(Nadaljevanje prihodnjic)



Spominski posnetek delavcev Prehrane ob desetletnici leta 1957. Peti z leve v prvi vrsti sedi takratni direktor Karel Kušar. Na fotografiji manjkata le dva, ki sta bila takrat službeno odsotna - Ivan Pezdir in Branko Bregar.

(Iz zasebnega arhiva Marine Kresc)

■ POSEBNA PRIZNANJA

Plaketa Emona za leto 1987

Ob jubileju Emone 40-letnici so posebna priznanja – Plaketo Emone – prejeli za izredno prizadevnost in ustvarjalne prispevke k rasti in razvoju delovne organizacije združenega dela, za dolgoletno pripadnost ter za dobre odnose do dela in skupnosti, naslednji delavci:

DO Agroemona Domžale
Heda SLAVIČ

DO KMETIJSKI KOMBINAT PTUJ
Anton SKAZA
Brako VOLJČ

DO KMETIJSKA ZADRUGA EMONA
Marko ZADRAGAL
Ivan PINTAR

DO E MESNA INDUSTRIJA ZALOG
Franc KOČAR

DO E RIBARSTVO Ljubljana
Andrej RUPNIK

DO E COMMERCE Ljubljana
Nevenka ŠTRUKELJ

DO E BLAGOVNI CENTER Ljubljana
Franc BRODARIČ

DO E IPKO KAMNIK pod Krimom
Jože PETELIN

DO E MERKUR Ljubljana
Jože KOČMUT
Marija MATJAŽ

DO E POSAVJE Brežice
Berto FRIDL

DO E JESTVINA Koper
Anton KNAP
Anica BERTOK

DO E MERKUR Ptuj
Slavko JERENKO

DO E INŽENIRING Ljubljana
Komericalno inženirski team prašičerejske panoge

DO E ELEKTRONSKI CENTER Ljubljana
Bernard ŠTREKELJ

INTERNA BANKA EMONE
Darinka UŠENIČNIK

POSLOVNA STAVBA EMONA
Irma ĐUZIČ

SLUŽBA PRAVNE POMOČI EMONA
Miran PETERLIN

DO EMONA HOTELI
Danica LAMPRECHT
Agica ORAŽEM
Nežka PENTEK

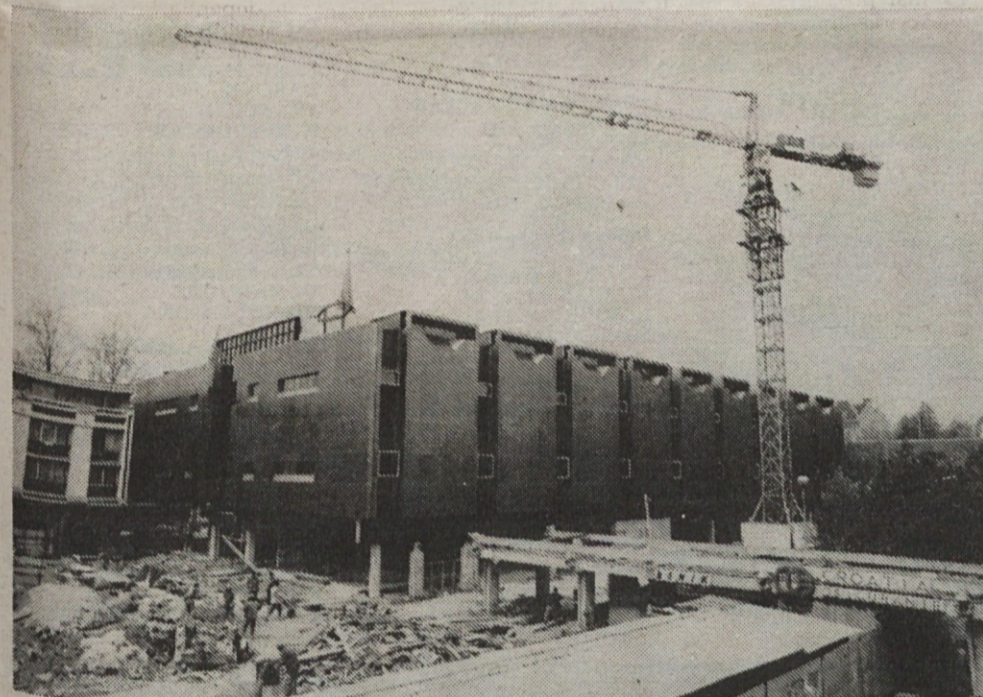
LJUBLJANSKE MLEKARNE TOZD MARKETING



Prvikrat je Emonin Supermarket v Ljubljani obiskal predsednik republike Josip Broz Tito 2. decembra 1967. leta ter se dalj časa pogovarjal z vodilnimi delavci Emone.



Predsednik republike Josip Broz Tito na obisku v celjski Evropi



Med gradnjo novega Supermarketa v Osijeku, ki je bil odprt 31. avgusta 1985. Prejšnjega je 9. 3. 1982 uničil požar.



V Čatežu ob Savi so 21. oktobra 1977. leta položili temeljni kamen za nov hotel Terme, vzdal ga je dr. Anton Franovič, vodja zdravstvene službe čateških toplic.

■ GOVORE NAŠI JUBILANTI

Štirideset let zvestobe hiši

Stane Demšar, vodja poslovne enote Tavčarjev hram, v Tavčarjevi ulici v Ljubljani, ki organizacijsko sodi pod streho Emoninega hotela Union v Ljubljani, je eden zelo redkih, ki ob 40-letnici Emone praznuje letos svojo 40-letnico dela v isti hiši.

Stane Demšar je sicer po rodu Gorenjec, rodil se je 1926 leta na Jesenicah, kot enoleten otrok je prišel s starši v Ljubljano in ga zato vsi štejejo med Ljubljančane. Sedemletnemu je umrl oče in vsa bremena, v družini je bilo osem otrok, so prešla na šibka ramena matere. Z materinsko ljubeznijo, eno najčudovitejših čustev na svetu, z delom od zore do trde noči, je vse spravila h kruhu in poštenemu delu. Trije sinovi so zaposleni v gostinstvu, eden je znani profesor, drugi dirigent in še bi lahko naštevali.



znani gostinski delavec **Milan Juričev**. Sledili so mu **Zmago Likar, Riko Rižnar, Ivanka Rižnar** in **Bojan Sedlar**.

V teku štiridesetih let, ki so sledili je Stane Demšar šel skozi vse procese gostinskega poklica, od natakarja začetnika, vodje rajona, namestnika šefa strežbe do vodje poslovne enote kar je postal pred šestimi leti in je še danes.

Gostinski poklic je vzljubil, se v njem klesal, izobilkoval in izobraževal. Pravi, da so bila v štirih desetletjih, tak kot povsod tudi v tem poklicu suha in debela leta. Spominja se rad dobrih in prijetnih kolegov kot sta bila že pokojna znana natakarja **Uniona Geza** in **Nevečny**. Iz starejše garde je tudi **Franc Kajdiš** z Bleda, ki še vedno streže unionskim gostom. Odnosi so bili, tako meni, leta nazaj veliko bolj tovariški in prisrčni. Drug drugemu so vedno z veseljem pomagali. Družno so prijeli za delo in nihče ni gledal na uro. Zavedali so se, da bodo dobro ime hiše obdržali le, če bodo dobro delali.

V času se vse spreminja. Tudi gostje hotela. Veliko več strpnosti je bilo leta nazaj na obeh straneh. Stare, stalne goste so poznali. Poznali so njih želje in navade. Najbolj prijeten lokal v hotelu so bile takoimenovane takar.



»Rožce«. Nekateri starejši gostje Uniona ta lokal še danes pogrešajo. V »Rožce« so hodili dopoldne na daleč naokrog poznane in cenjene vampe in golaž. Nadaljevanje te tradicije je Stane Demšar ponesel s seboj v Tavčarjev hram, kjer vam kadarkoli pridete, postržejo s prav tako

odličnimi vampi in golažem kot nekoč v »Rožcah«. Tavčarjev hram že desetletja slovi po tem, da vam v njem vedno postržejo z dobrimi domačimi jedmi kot so: rajzeljc, ki ga bojda v Ljubljani dobite le tu, ričet s prekajeno svinjino, prekajeno svinjsko kračo, ledvička s polento in podobno. Da vse teče kot je potrebno in na mestu skrbi 17 gostinskih delavcev Tavčarjevega hrama s Stanetom Demšarjem na čelu. V hramu je 75 restavracijskih sedežev, zraven pa sodi tudi točilnica kjer se gosti okrepčajo stoji.

V dolgih štiridesetih letih je Stane prehodil na stotine kilometrov dolgo delovno pot. Stregel številnim predstavnikom države in predstavnikom tujih dežel, znanim družbenopolitičnim in kulturnim delavcem. Stregel je z uglajenostjo in strokovnostjo, ki si jo je pridobil med dolgoletnim delom. Mlajšim sodelavcem je rad pomagal in svetoval ter na njih prenašal svoje izkušnje.



Holiday Inn HOTEL

Kljub tem, da so mu leta posrebrila lase, je Stane ostal čvrst in klen. Lahko mu verjamemo, saj v vseh letih dosedaj še ni prestopil vrat bolnišnice. Vedrega značaja je in pretehtano mu tečeje besede in misli. Rad prenese svoje misli na papir in je že dolga leta dopisnik našega glasila.

Pravi, da pregovor – če plug ne dela zarjavi – velja tudi za človeka. V Rašci blizu Ribnice sta si z ženo zgradila hišico. Prav v kraju kjer je bil rojen Primož Trubar. Tu bo njegov dom, ko bo prihodnje leto izpregel in odšel v pokoj. Takrat bo natakarški prtič zamenjal z lopato in motiko. Okoli hiše je dovolj zemlje, ki kliče po pridnih rokah, saj že danes na njej pridelava vse kar potrebuje. Ne manjka mu tudi sadnega drevja. Povedal je, da ga je vse kar zna delati na njegovem »posestvu« naučila žena. Na svežem, čistem zraku zelene Dolenjske bo združil koristno s prijetnim. Pa še to je ob koncu dejal, da bo še pred odhodom napisal za naš časopis sestavek o tem in onem iz svojega življenja štiridesetih let.

Deset, dvajset, trideset in petintrideset let zvestobe

Jubilanti 10 let

DO AGROEMONA
TOZD Poljedelstvo-Govedoreja
ŠMID LUKA

TOZD Prašičereja
JURAS FRANJO
MAUČEC MILAN

DO KMETIJSKA ZADRUGA EMONA
PODJED MARIJA

DO MESNA INDUSTRIJA ZALOG

BALAC DUJO
ĐURKOVIČ ZORICA
IVANOVIČ OBRAD
JOVIČ BRANISLAV
KRZOJEVIČ BOŽO
KLEŠNIK MARIJA
KOS ŠTEFKA
LAH ALOJZ
MALUS SILVA

TOZD Dravsko polje
DVORŠAK OTMAR
GORIČAN FRANČ

TOZD Ptujsko polje
PLOHL OLGA
SIMONIČ MILAN

TOZD Sadjarstvo Osojnik
PRELOŽNIK KONRAD

TOZD Slovenske gorice Haloze
ČEH RENATA
ČUŠ MILAN
MAJCENOVIC STANKO
ŠTUMBERGER SREČKO

TOZD Jelka
FOŠNARIČ MILENA
IRGL FRANČ
IVANČIČ MARTIN
MUHIČ ANGELA

TOZD Tržnica Titovo Velenje
BRVAR ROZALIJA

TOZD Globus

BERNIK ELIZABETA
BRUMEN VITO
CVERTNIK RUDOLF
ČINKOLE MARIJA
DIMNIK STANE
DIMITROVIČ SRETENKA
FILIPOVIČ SLOBODAN
FRELJIH MARIJA
GRBEC IRENA
JASIKA GOSPAVA
KOLENC METKA
KOSTIČ MIŠA
KURNIK-LEVSTEK ALEK-
SANDRA
MIHELČIČ MILICA
MIJATOVIČ DOBRIVOJE
MILETIČ VESELIN
OBRADOVIČ SLOBODAN
PANTOVIČ VELINA
SIMIČ LILJANA
SKUBIČ BRANKA
SILADJI ARPAD
STANIMIROVIČ DIMITRIJE
TRKMAN DRAGA
ZEČEVIČ DIVNA



Prvi člani delavskega sveta Prehrane predhodnice Emone ob 30-letnici samoupravljanja leta 1981

MARINČEK VID
NAGODE MARIJA
PROLIČ BORIVOJ
PREGELJ JELKA
STOJKOVIČ NADA
TERČELJ ALENKA

DO EMONA RIBARSTVO LJUBLJANA
GRAD JERNEJ
POMPE IVANKA

DO KMETIJSKI KOMBINAT PTUJ

TOZD Farma prašičev
SITAR TEREZIJA
TOZD Haloški biser
BRATUŠEK DANICA
KEKEC ANA
KUMP JUSTINA
KUŠAR MIRAN
LEŠJAK MARTA
ROŽMARIN KRISTINA
STRELEC ANA
ZULA MARIJA
ZUMER MIRA
TOZD Gradbeni remont
GOZNIK MILAN
PETEK VIKTOR

TOZD Tovarna močnih krmil
POTOČNIK STANISLAV

Delovna skupnost KK Ptuj
GOLOB SILVA
HOVAT BRANKO
KRAMBERGER JASNA
LESJAK MARIJA
SLANA ZDENKO
ZUPANČIČ TATJANA

TOZD Ptujске toplice
BJEGOVIČ ZDENKA
FERČIČ IVANKA
KRAJNC MARIJA
MILOŠIČ JUSTINA
POLAJŽAR MARIJA
RANFL LJUBICA
RANFL STANISLAV
ŠTUMBERGER BRANKO
VIDOVIČ MILENA

DO EMONA COMMERCE

TOZD Agroplođ
KRISTOVIČ AGATA
ŠALAMUN IVICA
TRSTENJAK MARINA
ZADRAVEC BISERKA

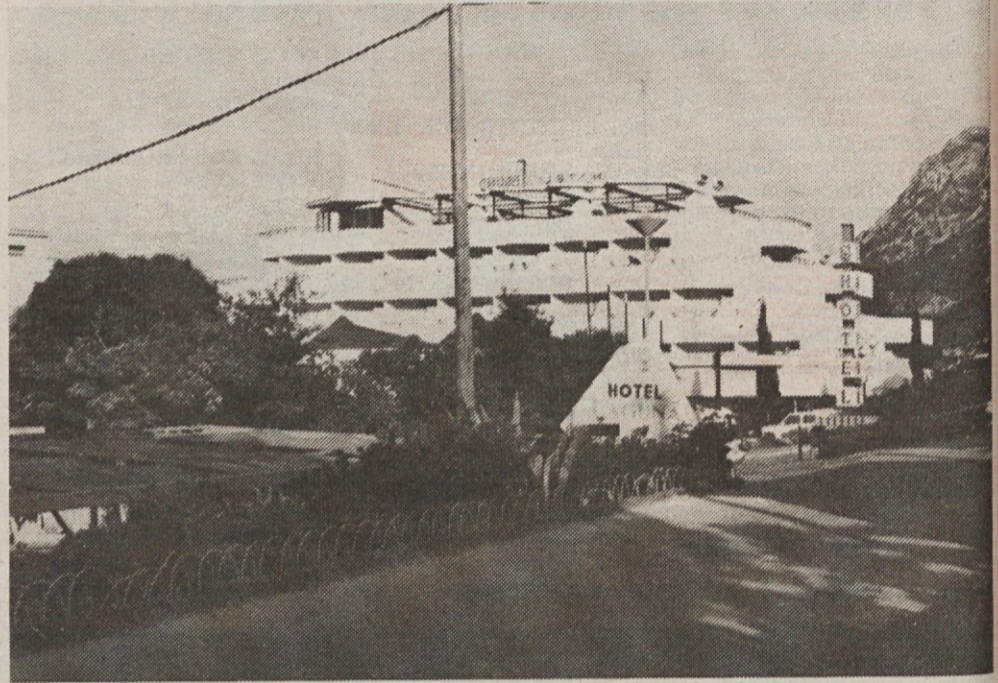
TOZD Obala
CICERAN RIKARDO

DO EMONA BLAGOVNI CENTER

TOZD Prehrana
BAJRIČ IRFAN
JANEŽIČ ANICA
KOPAČ JOŽE
KORLAT VELID
KOŽELJ FRANČ
OGRINC FRANČ
SIRONJIČ RADOMIR

TOZD Centromerkur
DMITROVIČ IRENA
HOČEVAR MILENA
KOCJANČIČ VIKTOR
KOVACIČ IVAN
KRIŽAN JOŽE
LEKŠE ALOJZ
POTOČNIK VIDA
ROSEK SONJA
TOKIČ MATO

TOZD Transport
ANDOLŠEK JOŽE
BORIŠEK LADISLAV
KOREN JOŽE
PERKO FRANČ
PETRIČ JANEZ
TROŠT LJUBOMIR



Eden izmed Emoninih hotelov v sončni Dalmaciji, ki sodi v okvir delovne organizacije Emone – Hoteli Jadran Kardeljevo

Delovna skupnost DO POLONČIČ DANICA
STIRN ZDENKA
THALER IVANČICA
ZAVRŠNIK MARJETA

DO EMONA MERKUR LJUBLJANA

TOZD Maloprodaja
CELČAR DANICA
CIMPERMAN MARTA
CVETKO LADISLAVA
DEŽELA ANTONIJA
DRNOVŠEK ANICA
DROLC MARIJA
FRANTAR MARIJA
GALE ANA
GREGORIN JANKA
HOČEVAR LJUDMILA
ISTENIČ BOŠTJAN
JAMBREŠIČ ŠTEFANIJA
KIRN MILENA
KONČNIK CECILIJA
KOVAČ VERONIKA
KOVAČIČ KATICA
KOZJEK SILVA
LEŽIČ ANDREJA
MARKOVIČ MILICA
NUČ MARIJA
POGLAJEN VIKTORIJA
REŽEK MARINKA
RUCIČ JANJA
SLAK IVANA
UKMAR ANICA
VRBANČIČ OLGA
ZALETEL MARIJA
ZANKOČ KRISTINA
ZAVRŠNIK MIRA
ŽEFRAK VALENTINA

TOZD Centromerkur
BIZJAK ZDENKA
KOCJANČIČ LIDIJA
MUHIČ JOŽEF
REKELJ SONJA
ŠKRABA MILENA
VIŠNIKAR MILENA
VOVK IVANKA

TOZD Supermarket Ljubljana
CENTA MARIJA
MRAK SOJA
ZAGORC MARIJA-MAGDA-
LENA

TOZD Supermarket Osijek
BAKIČ STANA
GIBER JANOŠ
KRAMER LIZA
ROGALO NEVENKA
VINKIŠEVIČ ZVOKO
VOLINEK MARIŠKA
ZDERO LEPOSLAVA

TOZD Maximarket
BAJRAMOVIČ ĐULA
BISTAN ANICA
BOROVAC STANA
ČERTALIČ VIDA
DIDIČ MIROSLAVA
DOLŽAN JELKA
GOLOBIČ VALERIJA
GOMBOC MARIJA
GRILJ DANICA
HARI MARIJA
JAMNNIK MARIJA
JANČIČ MOJCA
JOVANOVIČ ANĐELA
KAFOL MATIJA
KOPRIVEC JOŽICA
MAGLICA MARIJA
POGLADIČ OLGA
PRELEC BARBARA
PRELEC MARIJA
PRIMEC ZORA
PROKOFIJEV VACCARO
RUŽA
RUPČIČ SONJA
VRABEC KATARINA
ŽELEZNIK STANISLAVA
RAJACIČ JOŽA

Delovna skupnost DO
DIMITRIJEVSKA JOVANKA
DOLINAR MARIJA
HORVAT RENATA
LAMPIČ JOŽEFA
MEGLIČ JASNA

DO EMONA ILIRIJA ILIRSKA BISTRICA

TOZD Gostinstvo
SAMSA ANA
VELIKANJE BERNARDA

TOZD Grosist
ULJAN JOŽEF

TOZD Trgovina
GRILJ DUŠAN
MEDVEDIČ DORIS
MIKULETIČ IGOR

NOVAK MARIJA
PEKAR OLGA
ŽUSTOVIČ DAMIJANA

Delovna skupnost DO
PIRIH JOŽICA
TURK MAGDALENA

DO EMONA POSAVJE BREŽICE

BREČKO MILJANA
BLAŽIČ MARIJA
BAN JANEZ
DIMIČ IVANA
DIRNBK MARIJA
GLOGOVŠEK TEREZIJA
KROSELJ JOŽE
KALIN JOŽICA
KOVACIČ JOŽE
LIPAR TATJANA
LIPAR VALERIJA
POVH MAJDA
PETREKOVIČ ZDRAVKA
UREK MARJAN
VOGRINC DRAGICA

DO EMONA DOLENJKA

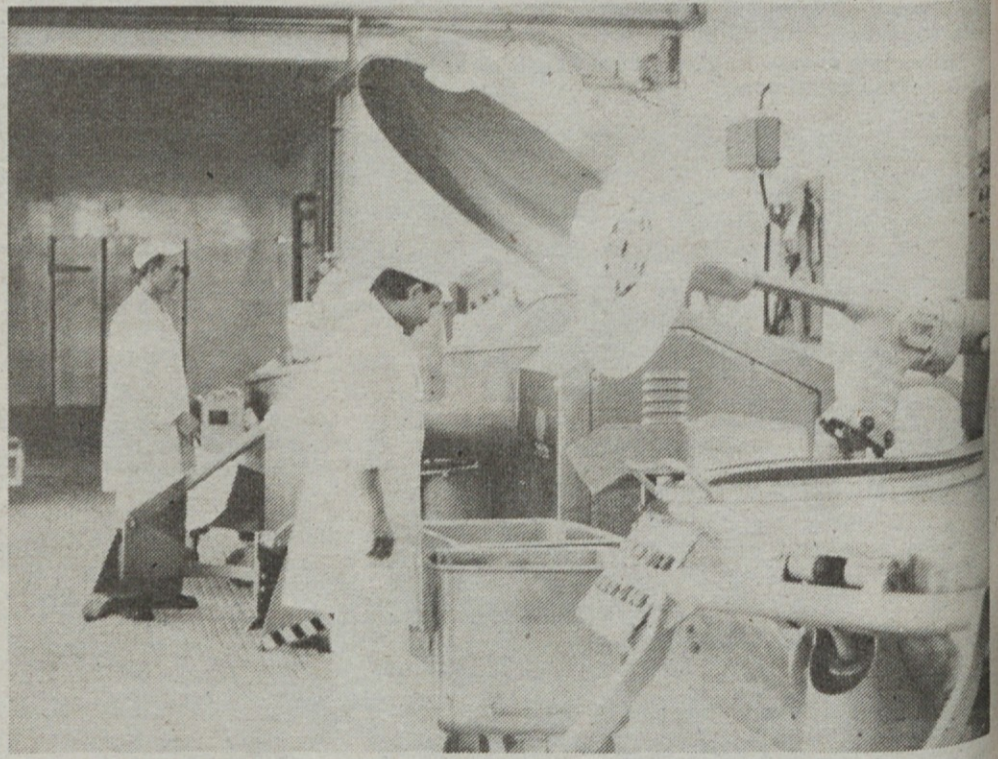
BIZOVIČAR MARJANA
ČRNIC MARIJA
DAROVEC JOŽICA
FRANČIČ MILKA
HUDAK OSKAR
JAKETIČ MARIJA
KMETIČ VLASTA
POTOČNIK IVANKA
PAVLIČ MARIJA
PLANTARIČ MARIJA
REDEK NADA
TKALČIČ ANGELCA
UCMAN JOŽE
ŽIBERT FANIKA

DO EMONA JESTVINA

ANDREJAŠIČ DUŠKA
BARUT NELO
BOŽIČ JOŽE
CEPAK DUŠKA
DEPOLO MAJDA
ERBEŽNIK BORIS
GRZINIČ NERINA
GLAVINA MARJAN
HRVATIN NERINO
IVANČIČ BERNARDA
KOVAJČIČ SLAVA
PERGER ELVICA
RATKOVIČ MARJAN
ZADNIK KATICA



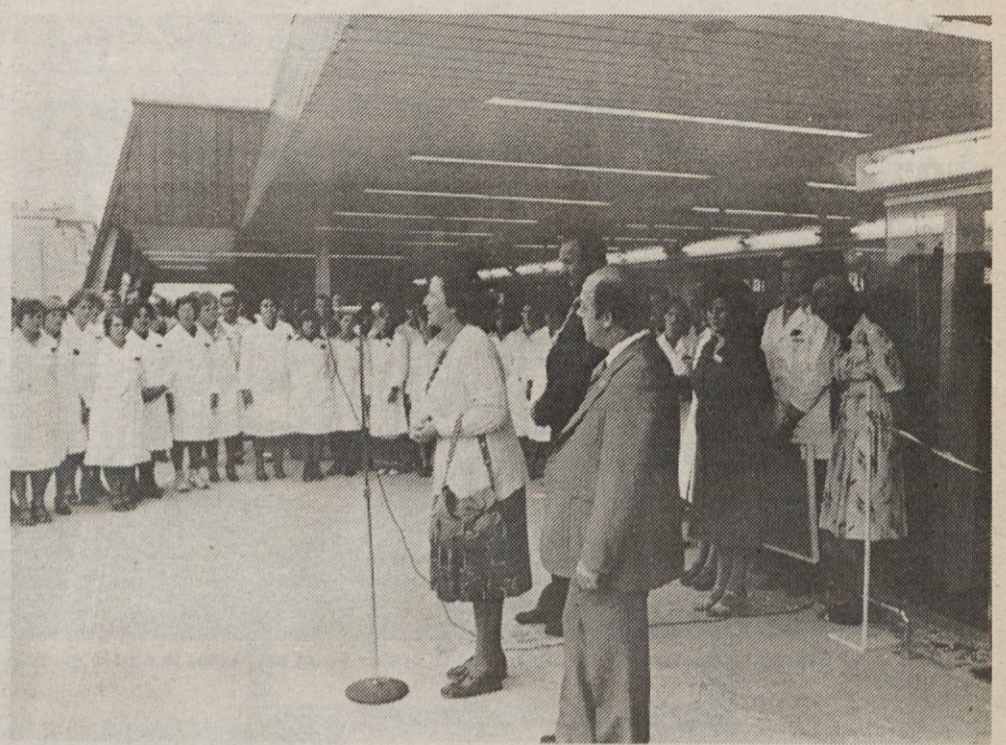
Začela so se prva gradbena dela reprezentančnega soseda Grand hotela Union – hotela Holiday Inn v Ljubljani, ki je bil slovesno odprt 6. septembra 1979. leta



V Mesni industriji v Zalogu



Posnetek med gradnjo Emona centra v Štepanjskem naselju v Ljubljani. Slovesno je bil odprt prav na zadnji dan leta 1979.



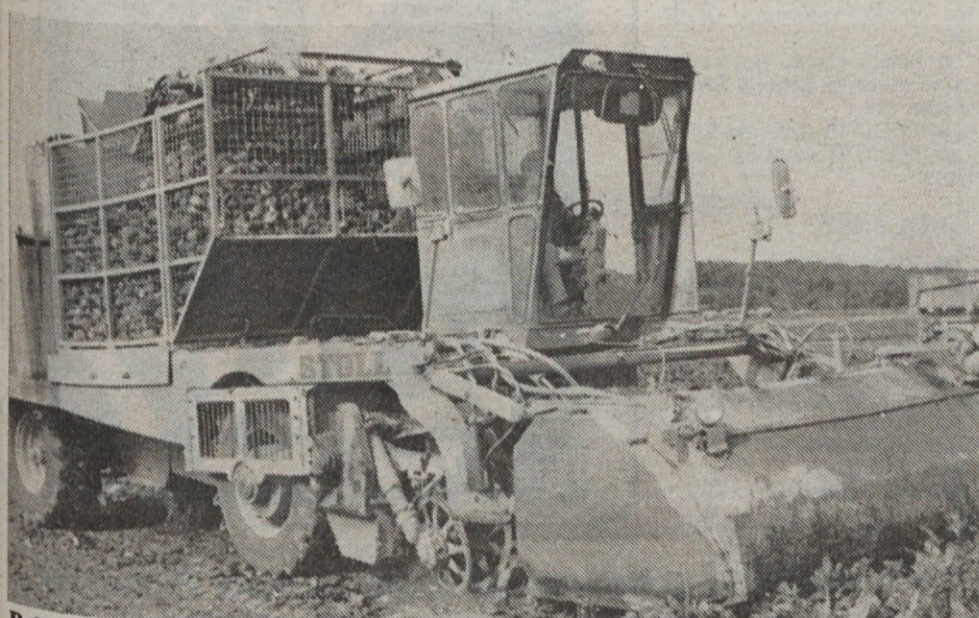
S slovesne otvoritve E-centra v ljubljanskih Kosezah



Leta 1976 je v oktobru in novembru mesecu več desetih Emonk in Emoncev priskočilo na pomoč posoškim vasem po katastrofalnem potresu ter domačinom pomagalo pri spravi poljščin.



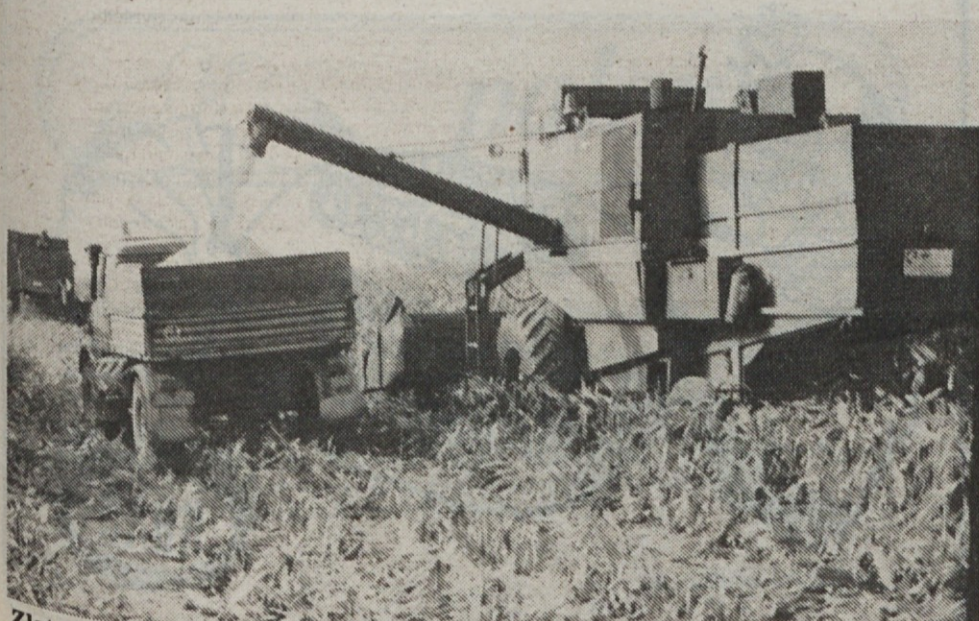
Emona Dolenjka iz Novega mesta je pred dvajsetimi leti na Ljubljanski cesti odprla novo samopostrežno trgovino.



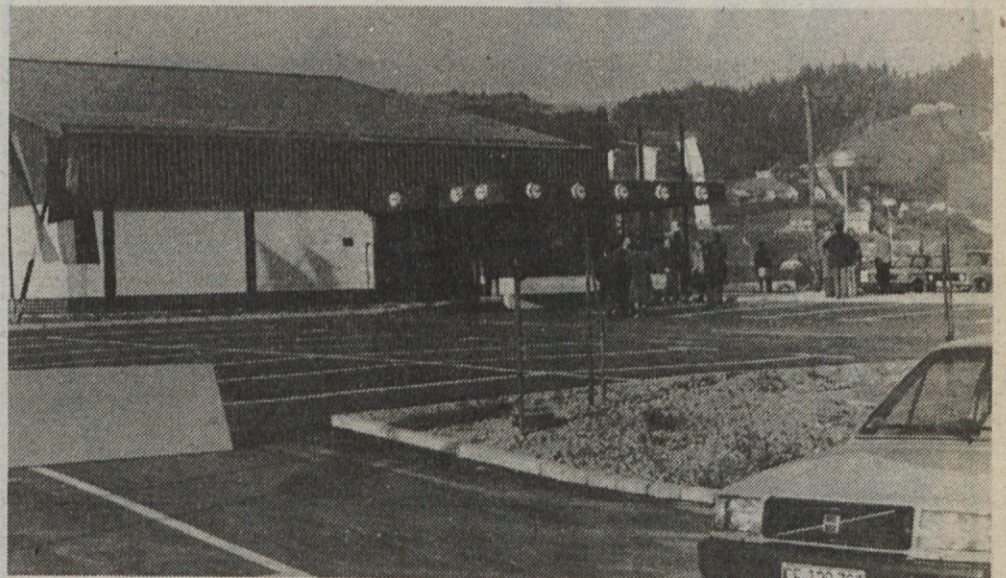
Polni kombajni sladkorne pese za ormoško tovarno sladkorja



Žetev pšenice na ptujskih poljih



Zlatorumena koroza je v Emonini proizvodnji nepogrešljiva.



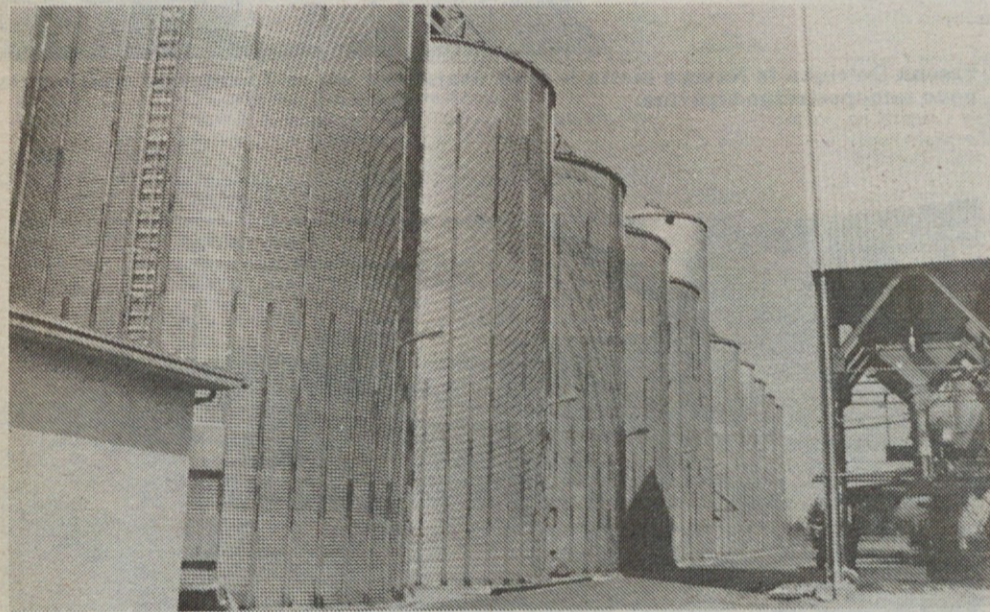
Koncem leta 1981 – 24. novembra – so krajani Zreč dobili lepo novo blagovnico z rdečim E-jem. Blagovnica je poslovna enota največje Emonine trgovske hiše Maximarketa iz Ljubljane



Vhod v prvi Emonin Supermarket v Ljubljani (v sredini pod markizo) je na Gosposvetški cesti.



Pred sedmimi leti, leta 1980, je delovna organizacija Emona Posavje odprla v Brežicah veliko novo blagovnico.



Novi silosi na farmi prašičev v Dražencih pri Ptuj.

Dosedanje nagrade Franca Nebca

Delavski svet SOZD Emona je na svoji slovesni seji 10. aprila 1978 ustanovil nagrado Franca Nebca v trajen spomin na tvorca in graditelja sestavljene organizacije združenega dela.

Nagrada Franca Nebca se podeljuje kot moralno in materialno priznanje za izjemne dosežke trajnejšega pomena pri uresničevanju ciljev organizacij združenega dela v SOZD Emona in poglobljanju samoupravnih odnosov v gospodarstvu. Taki dosežki morajo predvsem vplivati na splošen razvoj in ugled organizacij združenega dela v ožji in širši družbeni skupnosti ter na izpopolnjevanje načrtovanih in družbeno usklajenih nalog.

Nagrada Franca Nebca se slovesno podeljuje vsako leto 10. aprila na Dan Emone. Do sedaj so nagrade Franca Nebca prejeli:

Leta 1979

- Ljubo Filipan, predsednik poslovnega odbora SOZD Emona
- Janez Dovjak, direktor trgovske hiše Emona Maksimarket
- TOZD Poljedelstvo — govedoreja
- DO MIZ
- DO Blagovni center

Leta 1980

- Ivan Muhič, namestnik predsednika PO SOZD Emona
- Alojz Urbanč, direktor DO Emona Dolenjka, Novo Mesto
- TOZD Maloprodaja Ljubljana
- TOZD Supermarket Ljubljana

Leta 1981

- Mitja Svetelj, direktor Interne banke Emona
- Franc Pozaršek, direktor TOZD Prehrana v DO E BC
- Marija Grčar, poslovodkinja marketa Emona Smartrinska 145
- TOZD Prašičereja Ihan
- TOZD Hotel Slon Ljubljana

Leta 1982

- Vlado Brišnik, pomočnik direktorja Interne banke Emona
- Davorin Ferligoj, direktor DO E Globtour
- Ivan Germovšek, direktor DO E Posavje Brežice
- Skupina za razvoj Emona-centrov: Emil Colja, Marija Faleskini

- Pavel Godec
- Marija Jaklič
- Milan Mravlje
- Dragica Pilih
- Zadržna enota Komenda, DO Emona Kmetijska kooperacija

Leta 1983

- TOZD Trgovska hiša Maximarket
- TOZD Grand hotel Union Ljubljana
- Lucijan Fattori, samostojni svetovalec v DS SOZD
- Vlado Deržič, direktor TOZD Terme Čatež
- Jože Pentek, pomočnik direktorja TOZD Prašičereja Ihan
- Ivan Pezdir, predsednik kluba upokojencev Emone

Leta 1984

- Emona Globtour, Ljubljana
- Emona Dolenjka, Engrodetajl, Novo mesto
- TOZD Globus: Sektor za odkup in pripravo blaga za izvoz in sektor za izvoz in uvoz sadja, kmetijskih pridelkov, gozdnih sadežev in pijač — iz DO Emona Commerce
- Karl Salobir, vodja razvojnega sektorja v DS DO Agroemona
- Viktor Korošec, direktor TOZD Hotel Slon

- Nikola Niklanovič, vodja restavracije Maximarket

Leta 1985

- Veleblagovnica Centromercur, TOZD Centromercur
- DO Emona Merkur Ptuj
- Emona Angropromet Čurpija
- Franc Dolinar, pomočnik direktorja DO E — Inženiring
- Anton Franovič, vodja zdravstvene službe v TOZD Terme Čatež
- Nada Novak, vodja službe za financiranje tekočega poslovanja v Interni banki
- Vlado Boldirev, direktor TOZD Kmetijstvo Dravsko polje, E KK Ptuj

Leta 1986

- Irena Vrščaj, poslovodkinja marketa v Črnomlju, TOZD Maloprodaja
- Rade Maršič, direktor DO Emona Hotelij Jadran Kardeljevo
- DO Emona Kmetijski kombinat Ptuj
- DO Emona Elektronski center
- TOZD Globus, sektor uvoza in izvoza opreme lesa in birotehnike
- DO Emona Dolenjka, TOZD Detajl Črnomelj

ISTRAVINO



ISTRAVINO



1987

Poslovni partnerji čestitajo Emoni

VINA

od koder burja prinaša sonce
vipavska vina

VIPAVA

1894

Poslovni partnerji čestitajo Emoni

Poslovni partnerji čestitajo Emoni

Mercator-Emba

Ljubljana

živilska industrija p. o.

Proizvodnja:

- začimb
- čajev
- Benko proizvodov
- Sladkega greha
- kave

Čestitamo vam ob praznovanju
delovnega jubileja

Delavci Mercator-Embe



PODRAVKA

PRIPOROČA:
novi

DIEKAL

program

ABC POMURKA

SOZD kmetijstva, živilske industrije,
trgovine, turizma in gostinstva o.sol.o.

69000 MURSKA SOBOTA

Lendavska c. 9.
telefon: (069) 21-580
teleks: 35-219ABC POMURKA je največji
proizvajalec hrane in nosilec
razvoja kmetijstva v Sloveniji.

intes

SOZD TIMA

ŽIVILSKI KOMBINAT INTES – MARIBOR

Priporočamo potrošnikom priznane izdelke:

- testenine in jušne dodatke
- mlevske izdelke
- pekovske izdelke
- slašičarske izdelke



INDUSTRIJA ČOKOLADE

BOMBONA I PECIVA

Iz pestrega proizvodnega programa priporočamo:

- Sladko srce – šampion leta 1985
- Medeno srce – Medeni poljubčki – Lešnik karamele – liti bonboni – žele – deserti

Rezultati naših 70-letnih prizadevanj so številna priznanja, ki smo jih za naše izdelke prejeli doma in v tujini.

Ob vaši 40-letnici in našem dolgoletnem sodelovanju
iskreno čestitamo!



- Sladkogorska, tovarna papirja je bila ustanovljena leta 1873.
- Iz takratnih majhnih obratov se je razvila največja tovarna tovrstnih papirnih izdelkov, ki sodi tudi med največje in najsodobnejše proizvajalce higienskih papirjev v svetu.
- Na leto proizvede 100 tisoč ton papirnih izdelkov. S proizvodi zadovoljuje 60 odstotkov potreb na jugoslovanskem trgu. Na zahodno tržišče izvozi na leto 25 milijonov dolarjev higienskih papirjev, kar predstavlja 50 odstotkov proizvodnje

SLADKOGORSKA

sa svom
pažnjom
i ljubavlju
r.o. mirna



Poslovni partnerji čestitajo Emoni



SIMBOL
TRADICIJE
IN KVALITETE

pivovarna union ljubljana

hp pivovarna laško

Ob vašem jubileju – 40-letnici obstoja DO – vam kolektiv pivovarne Laško iskreno čestita!

PRIPOROČAMO SE S SVOJIM PROIZVODNIM PROGRAMOM:

- »ZLATOROG« – 12° svetlo pivo
- »TERMALNI DESERT« – 15° temno pivo
- »LAŠKI GOLDING« – 15° svetlo pivo
- GOLDHORN-BIRRA – 12° svetlo pivo v pločevinkah
- Hmeljni napitek GREN



HP Kolinska prehrabena industrija n. sol. o.
61112 Ljubljana, Šmartinska 30, pp 16
Telefon: h. c. 321 241 Telex: 31191 YU KOLEX
Telegram: Kolinska Ljubljana

Proizvaja: juhe Kolinska in Knorr, majonezo Thomy, pire krompir Kolinska in Knorr, gorčico Thomy, PEZ bonbone, Pizze, Viki kremo z lešniki in kakavom, polpripravljena jedila, praške za sladoled, suhi kvas, pecilni prašek, pudinge, vanilin sladkor, praženo kavo, žvečilni gumi chewing gum in buble gum Koloy's, Softy, AS, čunga lunga, vloženo zelenjavo, marmelade in džeme Belsad, pa tudi dodatke za mesno in pekarsko industrijo.

Radenska

ŠUM – NOVA PIJAČA IZ RADENSKE

ŠUM je ime novi osvežilni pijači, ki jo boste odslej srečevali na vaših policah v dveh okusih:

ŠUM – limona

ŠUM – ananas-oranža

Brez skrbi ga lahko popijejo kolikor jim prija tudi diabetiki, saj ne vsebuje niti grama sladkorja. Vsebuje le mineralno vodo Radenska tri srca, izvlečke sadežev, vitamin C in sladila.

Ne vsebuje konzervansov

ŠUM osveži, odžeja, je odličnega okusa in kar je najvažnejše, ne vpliva na višino sladkorja v krvi, kar so pokazala tudi testiranja v Dispanzerju za diabetike na kliniki za endokrinologijo v Ljubljani.

Diabetiki so o ŠUM-u že informirani. Zato se ne čudite, če ga bodo v vaši prodajalni iskali, oziroma zahtevali.



živilski kombinat



ŽITO

TOZD Šumi
TOZD Imperial
TOZD Triglav – Gorenjka
TOZD Mlini

TOZD Pekarstvo in testeninarstvo
TOZD Pekarna Kranj
TOZD Pekarna Vrhnika
TOZD Pekarna in slaščičarna Dolenjska
TOZD Pekarna Krško
TOZD Tehnični obrati
TOZD Maloprodaja
TOZD Blagovni promet
DSSS

Proizvodni program delovne organizacije ŽITO sestavljajo konditorski in mlevski izdelki in sicer:

- čokolada, bonboni, žvečilni gumi, tortni dekor
- mehko pecivo, različne vrste keksov in slaščičarskih proizvodov
- različne vrste trajnega in dnevno svežega kruha
- moke in ostali mlevski izdelki
- Pizza, sport Müsli, Bio otrobi
- testenine
- program zmrznjene hrane



Droga
KMETIJSTVO IN ŽIVILSKA INDUSTRIJA n. sol. o. PORTOROŽ

Proizvodni program:

- ribji proizvodi
- mesni proizvodi
- mlevski proizvodi
- zelenjavni proizvodi
- juhe
- zeliščni čaji
- začimbe
- ketchupi in omake
- vina
- napitki
- zelišča in ekstrakti
- gobe
- školjke
- kmetijski pridelki



Ob visokem jubileju, 50-letnici sozda Emona, čestitamo in želimo obilo delovnih uspehov tudi v bodoče.

Agrokomerc
Velika Kladuša

Agrokomerc