



informator

glasilo delavcev SOZD emona ljubljana

Leto 18 april št. 163

Boljša zunanjetrgovinska bilanca, manjše izgube

Glavne značilnosti splošnih gospodarskih gibanj v letu 1986 se kažejo, sicer v porastu industrijske proizvodnje, vendar z zmanjševanjem izvoza, v neugodni plačilni bilanci in v doseženi rekordni inflaciji. Relativna razmerja cen so narušena, monetarni agregati so zabeležili doslej največji porast, na kar je vplivala ekspanzivna monetarna politika s povečano količino denarja v obtoku ter nižje obrestne mere od stopnje inflacije, kar je vspevalo povpraševanje in posredno vplivalo na rast cen. V gospodarstvu se je poslabšal položaj v delitvi dohodka, ki se kaže v povečevanju izgub, poslabšanju akumulativne sposobnosti, po drugi strani pa so se povečale vse oblike osebne in skupne porabe.

Fizični obseg poslovanja v Emoni se je v letu 1986 gibal različno po posameznih dejavnostih, saj so na njega vplivali različni dejavniki. Na obseg poljedelske proizvodnje so bistveno vplivale vremenske razmere, ki niso bile ravno ugodne. Preobilne padavine v prvem polletju ter suša v polletnih mesecih so vplivale na pridelek nekaterih poljščin in grozdja, toča pa je prizadela tudi pridelke sadjarstva. V primerjavi s preteklim letom se je povečala pridelava ječmena, ovsa, oljne ogrščice in sladkorne pese, medtem, ko je bilo manj pridelane pšenice, koruze in hmelja.

Neurejeni in neugodni pogoji gospodarjenja v živinoreji, predvsem pri prirerji mesa in mleka, vplivajo na te-

žak ekonomski položaj v tej dejavnosti. Povprečno število govejih pitancev se je zmanjšalo, s tem pa tudi prireja govejega mesa. Nekoliko ugodnejše je bilo stanje pri vzreji prašičev, kjer je bil plan presežen. V mesni industriji so pomanjkanje živine nadomestili z uvozom mesa. Tudi v letu 1986 se je povečal delež prodaje svežega mesa na račun mesnih izdelkov in konzerv.

Povsem v nasprotju z neugodnimi pogoji v proizvodnji pa so bili v letu 1986 pogoji poslovanja v notranji trgovini, še posebno v trgovini na drobno, znatno ugodnejši. Kljub visoki rasti cen na domačem trgu se je kupna moč prebivalstva povečala, povečala pa se je tudi ponudba proizvajalcev, ki je del proizvodnje za izvoz preusmerila na domači trg. Poudrobo je popestril tudi uvoz blaga široke potrošnje. Tako je bila založenost trgovin preko celega leta dobra. Relativno ugodni pogoji so vplivali na doseganje prometa v višini 169 milijard din, kar je za 117% več, kot v letu 1985.

Novi zakonski predpisi, ki urejajo poslovanje na področju ekonomskih odnosov s tujino, visoka inflacija in zaostajanje tečaja dinarja v letu 1986 niso dali željenih izvoznih rezultatov v naši državi. Tako znaša bilančni primanjkljaj na konvertibilnem tržišču v SR Sloveniji 171 milijonov dolarjev, v Jugoslaviji pa kar 1.930 milijonov dolarjev. Ob rednem plačevanju zapadlih dolgov do tujine so se iz meseca v mesec

povečevale obveznosti do plačil iz tekočega poslovanja. V Emoni smo v letu 1986 povečali zunanjetrgovinski promet za 3%, lastni konvertibilni zunanjetrgovinski promet pa za 6%. Z 10% rastjo lastnega konvertibilnega izvoza blaga in storitev in zadržanim obsegom uvoza iz preteklega leta smo v Emoni še utrdili status aktivnega izvoznika.

Na področju hotelirstva se je v Emoni število gostov v letu 1986 znižalo za 3%, vendar pa je bil zaradi podaljšane dobe bivanja, zadržan obseg nočitev iz leta 1985. Še nadalje so prevladovali tuji gostje s katerimi smo ustvarili devizni priliv v višini 7 milijonov dolarjev. Na področju turističnega posredovanja gostov in nočitev, ki jih organizira DO Emona Globtour smo beležili ugodne fizične rezultate, saj smo povečali število posredovanih gostov za 17%, tujih iz konvertibilnega področja pa kar za 21%.

Visoka rast cen v letu 1986 se odraža tudi na finančnih rezultatih poslovanja SOZD Emona, saj smo ustvarili celotni prihodek v višini 274.905 mio din, kar je za 98% več kot v preteklem letu in za 20% več kot smo planirali. Če od stopnje rasti celotnega prihodka odštejemo stopnjo inflacije (93%) ter stopnjo povečanja zaposlenih (2%) lahko ugotovimo, da je povprečna produktivnost v SOZD v primerjavi z letom 1985 narasla za 3%.

Najvišja rast celotnega prihodka je bila dosežena v trgovini na drobno (I = 222) in v trgovini na debelo (I = 214). Najnižja rast je bila dosežena v inženiringu (I = 123) zaradi prilaganja obsega poslovanja finančnim možnostim. Nizka rast celotnega prihodka v zunanji trgovini (I = 127) pa je posledica zmanjšanja prihodka na domačem trgu ter izpada dela prihodka zaradi nove devizne zakonodaje.

V SOZD Emona smo v letu 1986 porabili 228.400 mio din sredstev, kar je za 93% več v primerjavi s preteklim letom. Rast porabljenih sredstev je za 5 indeksnih točk počasnejša od rasti celotnega prihodka, kar pomeni izboljšanje učinkovitosti gospodarjenja. Ekonomičnost poslovanja se je izboljšala v vseh dejavnostih, razen v gostinstvu in turizmu, kjer je bil izpad celotnega prihodka zaradi novih zunanjetrgovinskih predpisov, nerealne politike tečaja dinarja do tujih valut in zmanjšanja izvoznih stimulacij prevelik. Struktura porabljenih sredstev se je v letu 1986 iz tromesečja v tromesečju izboljševala. Znižal se je delež nabavne vrednosti prodanega blaga, materialnih stro-

škov in izdatkov za obresti za obratna sredstva. Obracunani stroški amortizaciji v višini 5.317 mio din in vključeni stroški investicijskega vzdrževanja v višini 2.264 mio din so se v primerjavi s preteklim letom povečali bolj, kakor celotni prihodek in kot je znašala inflacijska stopnja, kar po nekaj letih stagnacije pomeni oblikovanje sredstev za normalno obnovo osnovnih sredstev v ustrežni višini.

Tudi v zadnjem kvartalu leta 1986 se je nadaljeval trend izboljševanja koeficienta obračanja zalog, ki je posredno vplival na izboljšanje likvidnosti poslovanja.

Vse o XIV. Zimskih športnih igrah preberite na 6. str.



■ Poročilo s konference Emona Commerce

Dogovori za uspešnejši izvoz

BRDO PRI KRANJU, 5. in 6. marec - Dvodnevna delovna konferenca Emonine zunanje trgovine je bila 5. in 6. marca 1987 na Brdu pri Kranju. Udeležili so se je vsi direktorji Emoninih podjetij in vodje predstavništva Emona v tujini, člani poslovodnega odbora SOZD Emona, vodstveni delavci delovne organizacije Emona Commerce in njenih tozdov.

Konferenca je imela predvsem namen dogovoriti se o bodočem delu s posebnim poudarkom na izvozu, načinu poslovanja in poslovnih povezav Emona Commerce z inomrežo v letu 1987 in srednjeročnem obdobju, o čemer je spregovoril **Vojko Volk**, direktor delovne organizacije Emona Commerce.

Že prvi dan delovne konference se je le-te udeležil predsednik Gospodarske zbornice SR Slovenije **Marko Bulc**, ki je spregovoril o izvoznih usmeritvah slovenskega gospodarstva.

Posebno pozornost so udeleženci konference posvetili oceni stanja in poslovnih problematiki dela po posameznih državah ter podali ustrezne predloge za povečanje zunanjetrgovinskega prometa.

Drugega dne konference so se razgovorov kako doseči zastavljene izvozne cilje udeležili **Vojka Raubar** z republiškega komiteja za mednarodno sodelovanje, **Aljoša Mrak** z Gospodarske zbornice SR Slovenije ter **Anton Slapernik** iz ljubljanske banke. Z. G.



Oumar Issaka Ba, minister za šolstvo republike Mali (tretji z leve), ambasador republike Mali v Jugoslaviji Kibely Demba Diballo (skrajno levo v pogovoru z A. Grünfeldom, direktorjem Emona Inženiringa) ter direktor tamkajšnje šolske inšpekcije Sissoko Mahamadou ob priliki obiska SOZD Emona v Ljubljani.

■ UTRINKI Z RAZSTAVE V EMONKI

Malijski minister za šolstvo v Emoni

LJUBLJANA, 12. marca - Minister za šolstvo republike Mali **Oumar Issaka Ba**, direktor tamkajšnje šolske inšpekcije **Sissoko Mahamadou** in ambasador republike Mali v Jugoslaviji **Kibely Demba Diallo** so obiskali SOZD Emona.

V poslovnih pogovorih v Emoni so skupaj s predstavniki Emoninega Inženiringa dorekli še zadnje podrobnosti v zvezi z začetkom gradnje pedagoškega centra v mestu Kangabi v Maliju. Na mednarodni licitaciji se je skupaj z malijskim podjetjem **Metal Kouyate** prijavil

tudi Emona Inženiring in bil izbran.

Vrednost celotnega posla je 11,2 milijona francoskih frankov, od tega pripade vrednostno Emoni 70 odstotkov in približno 7,8 mio francoskih frankov. Ob priliki obiska je bilo dogovorjeno, da prično dela na delovišču v Kangabi predvidoma 10. maja letos, končana pa morajo biti v roku 8 mesecev.

Kot smo že poročali, je Emona Inženiring pred leti že gradil v tej afriški republiki več marketov ter je tako sodelovanje s to deželo staro že skoraj desetletje. Z. G.

■ Z DELA DS SOZD EMONA

Sprejeti načrti in poročila, nova imenovanja

LJUBLJANA, 30. marca - Na predzadnji seji so delegati delavskega sveta SOZD Emona obravnavali zelo ob-

Počasnejša rast povprečnih zalog (I = 179) od rasti celotnega prihodka je vplivala na povečanje koeficienta obračanja zalog iz 10,0 v letu 1985 na 11,0 v letošnjem letu, vežava sredstev pa se je zmanjšala za 3 dni. V povprečju so bila sredstva v zalogah vezana 33 dni.

Ugodna struktura porabljenih sredstev je vplivala na hitrejšo rast dohodka od rasti celotnega prihodka. Dohodek je bil dosežen v višini 46.505 mio din in je bil za 126% večji v primerjavi z enakim obdobjem lani. Po posameznih dejavnostih je bila rast dohodka naslednja: (Nadaljevanje na 12. strani)

širen program dnevnega reda, saj je bila pred njimi vrsta pomembnih odločitev. (Nadaljevanje na 9. strani)



Delovne konference Emonine zunanje trgovine 5. marca na Brdu pri Kranju se je udeležil tudi predsednik Gospodarske zbornice SR Slovenije **Marko Bulc** (drugi z desne).

25 let marketa v Savskem naselju

LJUBLJANA, 4. marca – Pred četrto stoletja, točno 25. marca 1962 leta, je Emona, takrat Prehramna, odprla v Savskem naselju, ki je najstarejše v Ljubljani, samopostrežno trgovino – market, ki s svojimi 486 kvadratnimi metri površine že sodi med večje, tako kot market v Vojkovi ali Hubadovi ulici. Da bomo popolnoma dosledni moramo povedati, da se naziv – market Savsko naselje



Anica Ferkulj

– uporablja le pogovorno, uradno pa govorimo o marketu v ulici Luize Pesjakove 11.

Market v Savskem naselju vodi od 1. julija 1979 leta poslovodkinja Anica Ferkulj, ki je Emoni zvesta že od leta 1966. Z Dolenjske doma se je šla učiti trgovske stroke 1961 leta v bližnji kraj Tabor. Tu je po končani učni dobi ostala kot prodajalka še dve leti, nato pa je prišla v Ljubljano

napisan. V trgovini dela s srcem in dušo.

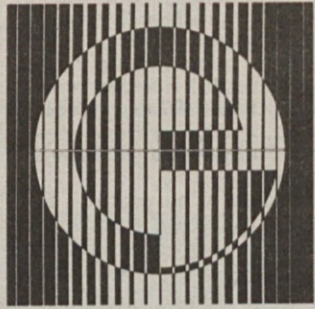
Za vse najde pravi čas in pravo besedo. Še tako mala zadeva ne uide njenemu budnemu očesu. Naroča, kontrolira in usmerja delo, stroga in načelna do sebe in do podrejenih in najbrž je prav ta njena lastnost vzrok, da v tem kolektivu jeza in prepir nimata svojega mesta. Kot ena velika družina živi majhen 19 članski kolektiv kjer vsak ve kje je njegovo mesto in delo, vsi pa popri-mejo če je to potrebno, takrat pa velja – vsi za enega, eden za vse.

Desna roka poslovodkinje Anice je Nežka Mramor, vodja izmene že od 1979 leta dalje. K Emoni je prišla prvega maja 1965 leta in je ena najstarejših delavk, po delovnem stažu v marketu. Ko je prišla v market je najprej delala tri leta kot točajka v bifeju kjer je takrat bil tudi delikatesni oddelek. Z marljivim in vestnim delom z izobraževanjem ob delu je napredovala najprej do odelkovodje in kasneje do vodje izmene.

»Ze 25 let delam v trgovini. Če bi ponovno stala pred odločitvijo, bi se zopet odločila za trgovski poklic. Menim, da je nekaj resnice na tem, da kdor z veseljem opravlja svoje delo, mu je služba kot nekaj drugi dom. Vesela sem če imamo dovolj blaga in da prodaja dobro »teče«. Še bolj pa sem vesela, če mi stranka reče: Dobro ste mi svetovali zadnjič, bila sem zelo zadovoljna. Taka pohvala mi pomeni nagrado,« je

razgibano delo. Poprime za vsako delo, danes dela na blagajni, jutri streže v delikatesnem oddelku, dobro se je odrezala celo v mesnici, ko so bili brez mesarja.

V kolektivu 19 delavk sta le dva moška. Mesar Ivan Šebalj in trgovec Miki Čirikovič. Za mesarja Ivana lahko rečemo, da so o njem najboljše napisale gospodinje, ki so v knjigo pohval letos že dvakrat zapisale oceno, da



mu gre vsa čast za njegovo vpljudnost, prijaznost in ustrežljivost, vse naj, naj... Če to pišejo stranke, ki pri njem kupujejo zrezke, meso za juho, kareje in podobno potem bo to, da je dober mesar najbrž zatrdno veljalo. Prav pri mesarju so gospodinje ponavadi najbolj skope s priznanji.

Miki Čirikovič je sicer kremeniti Črnogorec, rojen tam kjer izvira reka Lim, a bi po govorici in vedenju mirno lahko dejali, da je doma iz ene ljubljanskih občin. Priden in vesten je ter pri sodelavkah prav zaradi priljudnosti priljubljen. Za trgovca se je izučil v Peči pred deve-

prevzame nase najtežje delo.

Kot vsak večji market Emone ima tudi ta zraven trgovine bife, kuhinjo pa, ki je sodila k bifeju so pred dobrimi dvema leti zaprli. V njej sedaj skuhamo le kakšno šunko, kračo ali šobelj za prodajo v delikatesnem oddelku.

Lani je market zadovoljivo izpolnil načrtovano prodajo, za nekaj malega so jo celo presegle. Letos je prodaja sicer malce zašepala, a menijo, da bodo manjši izpad prometa tekom leta nadomestili s pospešeno prodajo.

Ob letošnjem jubileju delovnemu kolektivu marketa iskreno čestitamo.

Z. G.

Pomoč vredna posnemanja

Od konference sindikata Emoninega tozda Centromerkur, prodaja na drobno iz Ljubljane, Trubarjeva 1 smo prejeli pismo naslovljeno na Univerzitetni klinični center v Ljubljani iz katerega izhaja, da so na predlog sindikalnih organizacij, na delavskem svetu te temeljne organizacije združenega dela sklenili, da znesek 248.000 dinarjev iz sklada skupne porabe, namenjenih obdaritvi delavk ob mednarodnem prazniku – Dnevu žena nakažejo kot pomoč pri nakupu ultrazvočne aparature za preiskovanje srčnih bolnikov na pediatrični kliniki.

Denar so v teh dneh že nakazali na račun klinike.

■ VEST Z GORENJSKE

Jubilej marketa v Kranju

STRAŽIŠČE, marca – »Dokler se bo kadilo iz tovarniških dimnikov, bomo tudi me trgovke imele dovolj dela«, je postregla za resnico poslovodkinja Emoninega centra v Stražišču pri Kranju, Milka Grašič, rojena v Taenu, ki sedaj živi v Dupljah pri Kranju.

V štirinajstčlanskem kolektivu, dve sodelavki sta v sosednjem Emoninem bifeju, je skoraj trinajst let. Zadnja leta se je kot poslovodkinja še dodatno obremenila z odgovornostmi in skrbmi. Vendar so le-te nekoliko manjše, saj njihov market nič več ne slovi kot prehodna trgovina. Grašičeva se še dobro spominja, da se je v letih, odkar prihaja vsako jutro v trgovino, v njej zamenjalo že več kot 40 prodajalk. Prihajale so in odhajale za boljšim zaslužkom v kranjske tovarne, iskale enoizemske zaposlitve in lažje delo.

»Včasih smo od nenehne prelaganja težkih zabojev že kar krive. Prav radi bi videle, da bi se nam v kolektivu pridružil kakšen prodajalec. Veliko bi nam lahko pomagal. Samo pomislite, da poleti vsak teden po večkrat prelozimo po nekaj sto zabojev piva, pozimi le okrog 90. Vse preveč je teh težkih zabojev, razkladanja, shranjevanja in prekladanja,« nadaljuje v imenu vseh poslovodkinja.

Osmege marca je za večino Stražiščanov skoraj neopazno zdrsel mimo jubilej, četrtoletja Emoninega marketa, ki še ob dveh trgovinah v tej veliki kranjski krajevni skupnosti pomaga, da je na mizah in v shrambah 3500 gospodinjev dovolj živil, delikatesnih izdelkov in na stotine drobnih stvari, potrebnih za vsakdanje življenje. Trgovke so na jubilej opozorile s plakati, kupcem

ponujajo vrsto artiklov, od salam (emonske, planinske, ljubljanske in posebne), mase za krofe, papriko, peso, napolitanke, brandy, čaj in drugo do 30 odstotkov ceneje.

»Odziv je izredno dober, saj kupci vse bolj gledajo, kje bodo lahko prihranili kakšen dinar,« pove prodajalka Zorica Krasič.

Lani so v marketu položili nov pod. Letos jim obljublja jo tudi novo opremo. Stare police so od nenehnih obremenitev že upognjene. Trgovke bi radi videle, da bi Emona, v soglasju s krajevo skupnostjo in kranjsko občino, lahko uredila prostor pred marketom. Pridobili bi parkirišča, ki jih sedaj praktično nimajo. Kupci morajo puščati vozila ob pločniku na cesti, tako da je uporaba vozičkov nemogoča.

»Počutje v kolektivu je še kako pomembno za dobro delo, od poslovodja pa je odvisno, kako in s čim so zalozene police v trgovini. Pri nas lahko kupci dobijo praktično vse, od igle, volne, galanterijskih izdelkov do najdražjih salam in pijač,« oceni delo prodajalka, Jožica Bubaš.

V marketu jim je v veliko pomoč tudi Ivica Selan, ki ima pri Emoni že 24 let delovne dobe. Vsak dan štiri



Milka Grašič

ure urejajo vso administracijo, dobavnice in kup drugih, za dobro poslovanje pomembnih dokumentov.

»Lani nas je dvanajst zaposlenih s prodajo ustvarilo za 420 milijonov dinarjev prometa. Letošnji plan je precej večji. Do konca leta naj bi v marketu prodali za 762 milijonov blaga. 65 milijonov pa naj bi ustvarili s točenjem v sosednjem bifeju,« razloži Milka Grašič, ki tako kot njene sodelavke pozna večino stalnih kupcev in po nakupih točno ve, kdaj ima kakšna kranjska tovarna izplačila. Takrat je obisk, tako v trgovini kot v bifeju, večji.

Besedilo in foto: MIRKO KUNŠIČ



Kolektiv marketa v Savskem naselju; pred kamero se je zbrala dopoldanska in popoldanska izmena

in se zaposlila v marketu v Savskem naselju, ki je takrat dopolnil štiri leta. Leto dni je opravljala dela prodajalke zatem pa je kot vzgledna, vestna in prizadevna delavka napredovala za namestnico poslovodje marketa.

»Zakaj sem se izučila za trgovko? Iz dveh razlogov. Prvi je ta, da nisem imela skoraj nobene izbire oziroma možnosti, drugi, ki je pomembnejši, pa je ta, da sem že kot otrok imela do trgovskega poklica izredno veselje, ki ni prenehalo vse do sedaj. Rada sem in delam med ljudmi, papirnata vojska ni zamé,« je povedala Anica Ferkulj.

Anica sodi med tiste ženske, ki jim je trgovski poklic kot temu pravimo – na kožo

povedala Nežka Mramor. Dobro je tako, dobro pa je tudi to, da zaupanje še ni povsem izginilo iz trgovine.

Nežka pa ni samo dobra trgovka, ki rada prodaja in goji zaupanje. Trgovina mora biti po njenem vedno urejena in blago kupcem lepo predstavljeno. Ker ima rada vse lepo aranžirano lahko na njen rovaš pripišemo, da je precej njene zasluge, da je market prejel že dve priznanji za uspešno aranžiranje. Prvič so prejeli priznanje oziroma nagrado z Emonino »Domačo kaščo,« drugič pa nagrado za »Emonino novoletno darilo 1987.« Pa še nekaj velja omeniti. Kot krepko poprime tudi za najtežja dela, krepko potegne tudi za vrvi kot nepogrešljiva v ekipi za vlečenje vrvi v tozdu Maloprodaje na športnih igrah Emone.

Oddelkovodja neprehrambenega blaga v makretu je Mihaela Lukančič. Po poklicu sicer šivilja se je leta 1979 zaposlila v Emoni v marketu v Savskem naselju. Pred tremi leti je ob delu končala trgovsko šolo v Emoni. Predala se je temu poklicu, ki ga je v ljublila in mu prisegla zvestobo. V pisarno jo ni nikoli vleklo. Rada ima, tako pravi,

timi leti. Izučen za trgovca je prišel po svoj kos kruha v Ljubljano ter je eno leto delal v marketu v Savskem naselju. Vrnil se je ponovno leta 1984, na lastno željo prav v isti market. Pravi, da se v njem dobro počuti. Ob delu se dodatno izobražuje. V Emoni obiskuje poslovodsko šolo. Zaveda se, da pregovor: »Več znaš – več veljaš« drži kot pribito.

Tako smo nanizali nekaj utrinkov iz Emoninega marketa, ki ta mesec praznuje četrtoletja dela in obstoja. Ob obisku smo dobili vtis, da je to marljiv delovni kolektiv.

»Delamo, da bi bile stranke čimbolj zadovoljne,« so nam povedali. Največ dela imajo ob torkih ko pripeljejo tovarnjaki blago iz Emoninega Blagovnega centra. Ob petkih pa dobe tisto blago, ki ga je zmanjkalo ali pa naroče dodatno, da dopolnijo ponudbo. Ob teh dneh imajo dekleta polne roke dela. Več kot 500 kartonov in gajbic pijač znosijo pridna dekleta ob pomoči edinega blago v klet, nato v trgovino na prodajne police, embalažo ponovno v klet in nato nazaj na tovarnjake ko pridejo po njo. Še dobro, da imajo dvigalo, ki



Dobro založene police marketa v Stražišču pri Kranju



Dogovori za bolje snabdevanje hotela

Portorož, 5. marta – U dana od 4. do 6. marta se je u hotelskom naselju, u hotelu Bernardin održao drugi stručni susret koji ima za cilj snabdevanje hoteljerstva i ugostiteljstva, koji su organizovale radne organizacije Emone – Emona Blagovni center i Emona Hoteli iz Ljubljane.

Kao što nam je rekao **Marko Močan**, direktor Emoninoga Robnoga centra na ovaj stručni susret, za kojeg bi želeli da postane tradicionalan, da bi se održavao svake druge godine, pozvali su sve proizvođače iz prehrambene i neprehrambene grane, koji se u pretežnoj meri bave snabdevanjem hotelskih i ugostiteljskih kuća na području slovenačke obale, Istre i Kvarnera, a koje zastupaju Emonina trgovina na veliko i spoljna trgovina – Emona Commerce. Cilj organizatora ovog susreta bio je da na jednom mestu predstave hotelskim i ugostiteljskim radnicima celokupnu ponudu, zadnje domete naše prehrambene industrije, te najnoviju ponudu proizvođača opreme, sitnog inventara, sanitarnih proizvoda, audio i video tehnike, sredstava za čišćenje, te ostale robe koja spada u okvir celokupne ponude Emonine grosističke trgovine.

ča je u roku tri dana, koliko je ovaj susret trajao, imalo šta da vidi i čuje, te priliku da razmisle čime bi obogatili svoju ponudu.

Proizvodnja, trgovina, hoteli

»Već duže vremena smo osećali određeni nedostatak informacija između hotelskih, trgovačkih i proizvodnih organizacija, u vezi snabdevanja hotela i ugostiteljstva – OHG – zato smo se odlučili za ovaj susret u Bernardinu, da se bolje upoznamo, da razmenimo iskustva, da u teoriji i praksi pokažemo što očekujemo jedni od drugih. Čemu sve to? Zato da poboljšamo našu ponudu, kazao je **Franc Brodarič**, komercijalni direktor OOUR Prehrana (Emonin Robni center), kao jedan od organizatora dvodnevnog seminara i susreta hotelskih radnika, trgovaca i proizvođača u Bernardinu.

»Tako zapravo mi trgovci povezujemo proizvodnju i hotelske radnike, ili upravo radi toga, osećamo određene nedostatke u međusobnom poslovanju. Tako smo hotelskim radnicima ponudili da im neposredno predstavimo proizvođače i njihove proizvode, a stvorena je i prilika da im oni sami neposredno

benè robe i opreme, degustaciju, kulinariku izložbu, da bi u praksi pokazali što se sve može napraviti. U akciju smo uključili i sekciju kuhara Jugoslavije, koji su za takva kulinarska remek dela pravi međunarodno priznati majstori, istakao je **Franc Brodarič**.

Kako se dakle međusobno bolje upoznati i povezati, što napraviti za bogatiju ponudu?

O meniju svakako odlučuju hotelski kuhari, koji imaju svoje zahteve, ali uvek nisu upoznati sa svime što im nude proizvodnja i trgovina. Naravno nisu upoznati sa novim stvarima, te je ovo bila prilika da ih upoznaju. Na seminar i izložbu smo pozvali niz ugostiteljskih i hotel-



skih radnika iz Kvarnera, Istre i cele Slovenije, zajedno preko 400 poznavaca ugostiteljstva, hoteljerstva i trgovine, dok su organizatori naše radne organizacije Emona Hoteli i Blagovni center.

I što ima novoga? Novo je na primer da industrija posebno pakuje određenu robu, ne samo za široku potrošnju već i za veće kupce, kao što su hoteli, ili drugi veći potrošači. Dvokilogramske, tro, pet ili desetkilogramske paketiće obredene robe: juhe, salate od povrća, začini i sol. Stvaraju se nove veze, saznaje se što, kada i ko treba u sezoni ili izvan nje. Radi se o o takozvanim povratnim informacijama, koje su bez sumnje izuzetno korisne i potrebne. Kada i što dolazi na tržište? Hotelski radnici imaju mogućnost da izraze svoje želje, a proizvođači mogućnosti. Dogodilo se je da je hotelskim radnicima u sezoni ponestalo obredene robe, znači da se je potrebno snabdeti se pravovremeno i u dovoljnoj količini. Tu sada nastupa trgovina.

Koje su novosti? Unionovo novo pivo pils, zatim domžalski Helios, daje na tržište posebno ulje za prženje, koje je prikladno za visoke temperature i postojanih, je kvaliteta – manji utrošak – veća ambalaža. Zatim su tu napola pripremljene danske školjke, ribe, dimljeni losos i sl.

Priredba OHG nije bila samo informativna, već i komercijalno uspešna, svi su se trudili da naprave sve što mogu. U Bernardinu je, iako je mrtva sezona, vladalo pravo radno opasno stanje. Sav personal sa kuharima na čelu je žrtvovao cele dane da je priredba odlično uspela – na zadovoljstvo svih – brojnih gostiju, a naročito organizatora. Posebne čestitke organizatorima za izuzetnu marljivost i organizaciono visoki nivo.

Dve izložbe najednom

Na OHG priredbi – snabdevanje hotela i ugostiteljstva bile su izvanredno zanimljive dve izložbe. Proizvođači prehrambene i neprehrambene industrije su u Bernardinu pripremili izložbu svojih proizvoda, hotelske kuće i ugostitelji su u organizaciji Turističke poslovne zajednice Slovenije pripremili kulinarsku izložbu od isključivo proizvoda domaće prehrambene industrije, kao i prikaz toplog i hladnog bifea sa kojim su poslužili posetioce restorana Pristan u Bernardinu.

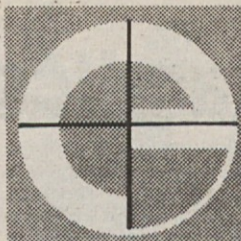
Vinko Savnik, direktor delatnosti široke potrošnje u

OOUR Centromerker, koji je na ovom susretu bio prisutan sa svojih 25 dobavljača neprehrambene robe istakao je da su na izložbi prikazali više od 300 raznih artikala opreme, sitnog inventara, te tekstilnih proizvoda. Ovaj drugi susret se u mnogo čemu razlikuje od prvog, pre dve godine. Više učesnika, više nove opreme, na novo se je predstavila tekstilna industrija sa opremom hotelskih soba, kao na pr. Ideja iz Kamnika i Odeja iz Škofje Loke.

I Vinko Savnik je istakao da ova stručna priredba ima više animatorski karakter, nešto manje komercijalni i ekonomski cilj.

Janez Perdan – Johny, poznati stručnjak za kulinariku pri Turističkoj poslovnoj zajednici Slovenije, koji je imao na brzi kulinariku izložbu i pripremanje hladnog i toplog bifea za učesnike priredbe, je napomenuo da je 48 kuhara i poslastičara iz cele Slovenije pripremio iz proizvoda naše domaće industrije više od 280 raznih mesnih jela, toplih in hladnih narezaka, predstavilo 90 raznih sireva, da o brojnim umacima, salatama, sladolecima i poslasticama ne govorimo. Pouzdano bi mogli tvrditi da je sve što su pripremili majstori kulinarike bilo odista na visokom nivou, nije nadostajalo ni kavijara, rakova, školki a ni dimljenog lososa. Nakon posete izložbi posetioci su se sami poslužili odabranim jelima. Vinogardari i proizvođači alkoholnih i bezalkoholnih pića iskoristilo su ovaj susret da predstave najbolje iz svojih podruma.

Stare veze su se učvrstile, sklopile su se nove, predstavile novosti, ponudilo najbolje, sve što bi moglo obogatiti ponudu naših hotelskih i ugostiteljskih kuća, dati novi prečat kvaliteta i solidnosti našoj turističkoj ponudbi.



informatior

Srpskohrvatski prilog

IZVEŠTAJ SA SAVETOVANJA EMONA COMMERCA

Dogovori za uspešnejši izvoz

BRDO KOD KRANJA, 5. i 6. marta – Dvodnevna radna konferencija Emonine spoljne trgovine održala se je 5. i 6. marta 1987 na Brdu kod Kranja. Učestvovali su svi direktori Emoninih preduzeća i šefovi predstavništava Emone u inostranstvu, članovi poslovnog odbora SOUR Emone, rukovodstvo radne organizacije Emona Commerce i organizacija udruženog rada u njenom sastavu.

Svrha ove konferencije bila je da prisutni razmene mišljenja i da se dogovore o budućem radu, a naročito o izvozu, načinu poslovanja i poslovnim povezivanju Emone Commerce sa inostranom mrežom u tekućoj godini, kao i u srednjoročnom periodu. O svemu tome je govorio **Vojko Volk**, direktor radne organizacije Emona Commerce.

Već prvi dan radnog sastanka je uzeo reč predsednik Privredne komore SR Slovenije, **Marko Bulc**, koji se je u svom izlaganju osvrnuo na izvoz usmerenja slovenačke privrede.

Posebnu pažnju su učesnici konferencije posvetili oceni stanja i poslovnoj problematici rada po pojedinim državama, iznevši odgovarajuće predloge u svrhu povećanja spoljnotrgovinskog profita.

Kako postići postavljene izvozne ciljeve – bila je tema razgovora drugog dana, u



kojima su učestvovali **Vojka Raubar** iz Republičkog komiteta za međunarodnu saradnju, **Aljoša Mrak** iz Privredne komore SR Slovenije, i **Anton Slapernik** iz Ljubljanske banke.

Globtrade u Milanu

Radi potrebe po intenzivnijem radu na tržištu srednje Italije, radi prisutnosti i nastupa na burzi u Milanu, gradu koji predstavlja poslovni centar Italije, naše je preduzeće u Italiji, Globtrade Italiana S. p. a. iz Gorice, otvorilo svoju podružnicu u Milanu.

VIJEST IZ OSIJEKA

Uspjela izložba radnica Supermarketa

OSIJEK, 9. 3. – Ovogodišnji praznik žena su u osiječkom Supermarketu obilježili prigodnom izložbom na kojoj su radnice Supermarketa, polaznice tečaja »krojenja i šivanje«, prikazale svoje šivane radove. Znanje stečeno na tečaju, kojeg je majstorski vodila umirovljenica **Mirjana Majer** su polaznice tečaja prenijele

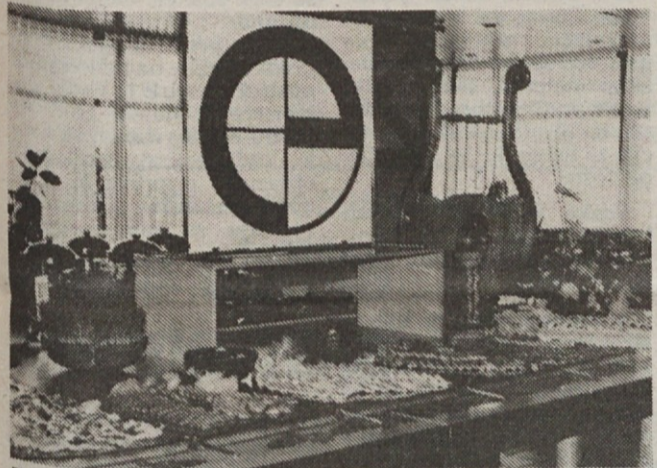
na izložene rukotvorine – haljine, bluze, piđame, spavaćice, dječje haljinice i sl.

Tečaj je bio organiziran na želju zaposlenih žena, te da bi ga mogle pratiti sve radnice, vrijeme održavanja tečaja bilo je prilagođeno prvoj i drugoj smjeni. Održan je na dobrovoljnoj bazi, dobrovoljno prikupljeni novac predan je blagajni kluba

umirovljenika.

»Za svaku pohvalu je kompletna izložba i trud svih žena na čelu sa drugaricom **Majer** – čitamo u knjizi utisaka, koja je inače puna samih pohvala. Zadovoljne su i polaznice tečaja i zahvalne drugarice **Marijani** za uloženi trud i znanje koje je prenijela na njih.

Cecilija Marković



Kvaliteta jela i specijaliteti, pripremljeni pretežno iz proizvoda naše prehrambene industrije na 2. stručnom susretu OHG u Bernardinu.

Na ovom susretu, čiji cilj je bio da učvrsti postojeće poslovne odnose i stvori nove, učestvovalo je 25 neprehrambenih proizvođača i 56 proizvođača prehrambene branje iz skoro cele Jugoslavije. Više od 300 predstavnika hotelskih i ugostiteljskih ku-

izraze što očekuju od njih. Kod toga svakako moramo istaći da Emona uspešno snabdeva niz hotelskih kompleksa i da saraduje sa više od 50 većih proizvođača hrane i pića koji pripremaju ovu robu za ugostiteljstvo i hotele. Upravo radi toga smo organizovali izložbu prehran-



Medalja in čestitka za trud in napor



Detalj sa izložbe šivanih radova radnica osiječkog Supermarketa

Dolenjska kamilčevka in šivanka

LJUBLJANA, 4. aprila – Kot smo že poročali, se vsako sredo in četrtek zbere v ljubljanskem hotelu Slon več kot 20 kulinaričnih strokovnjakov – kuharskih in slaščičarskih mojstrov, slovenskih hotelov in gostišč, ki ob predavanju in demonstraciji pripravljajo bolj ali manj znanih, ali že skoraj pozabljenih narodnih jedi, bogate svoje znanje. Zasluga za takšen način izobraževanja gre vsekakor pobudi in prizadevnosti Splošnega združenja gostinstva in turizma Slovenije, še posebej svetovalcu pri tem združenju, znamenemu mojstru kulinarike Antonu Strajnarju.

Tokrat je svojim stovskim kolegom predaval in praktično prikazal izdelavo dolenjskih in belokranjskih

jo cvetovi kamilic, se prepražijo, vmešajo in pokuhajo v malce osoljenem kropu), vinska juha (s cvičkom) in z opečenim kruhom, godlja s kislo repo. Dolenjsko pojedino je sestavljalo kislo zelje, repa, matevž, pečena rebra, krvavice, ocvirki ter belokranjsko cvrtje. Ponujena je bila tudi češnjeva kaša, pisan kruh, dolenjski štruklji, ocvirkova potica, ajdov triet ter dolenjska »šivanka« – v svinjino zaviti kosi narezane svinjine in slanine, zašito z nitjo in prekajeno se skuha in nato nareže na rezine.

Ivanove torte za otroke – in odrasle

Naslednji dan, v četrtek, je Ivan Mavec, šef slaščičarne ljubljanskega Maximarketa



Šef kuhinje Jaka Toni, (prvi z desne) pripravlja in sproti komentira pripravo pustnih specialitet v kuhinji hotela Slon v Ljubljani.

petkih pa še kakšnih 50 več, več kot 400 raznih rezin, da krofe niti ne omenjamo.

Ob pustovanju se jedo pustne jedi

Tik pred pustom se je 25. februarja zbralo na demonstraciji priprave pustnih jedi kar 22 kuharjev, domala iz vse Slovenije.

Pester jedilnik pustnih specialitet je pripravil in tudi praktično izvajal Jaka Toni, šef kuhinje hotela Slon v Ljubljani, za katerega navajajo nekateri viri, da je star nekaj desetletij več kot štiri-stolet.

Ko je bilo prineseno vse na mizo, kar je bilo skuhan, ocvrto, dušeno in spečeno, res ni manjkalo ničesar, kar je ponavadi v pustnem času na mizi. Menimo, da bo dovolj, če navedemo le imena nekaterih jedi: Gobova juha

s testom, volovani s finim ragujem, zapečeni rezanci (Lagagna), ajdovi štruklji, Štefani pečenka v testu, Italijanska pečenka, Zagorska pečenka, Parmski kotlet, ocvirkova potica, divjačinska solata ter obvezni krhki flanca ti in pustni krofi. Kot specialiteto je pripravil tudi znane mavželjne ter »Drvarski lonec«, v katerem je bil imeniten ričet s suhimi svinjskimi nogicami.

Jaka Toni je v Emoni že 13 let. Kuha in bedi nad dobrim počutjem hotelskih in restavracijskih gostov. Pretežni del jedi je tudi na jedilniku hotela Slon. Povedal je še, da je na pokušino oziroma na večerjo v narodno restavracijo povabil tudi svoja nekdanja učitelja, kulinarike, danes že upokojena mojstra kuharja Janeza Vozlja in Mirka Darovca. Njunih priznanj je bil še najbolj vesel.

Z. G.



Ivan Mavec, šef slaščičarne iz Maximarketa pri demonstraciji vrhunskih sladice v ljubljanskem Slonu

narodnih jedi Janez Vokač, strokovni učitelj srednje šole za gostinstvo in turizem v Novem mestu.

Pripravil je več kot 24 raznih jedi od hladnih, toplih do sladice. Poseben poudarek je dal posodi, v kateri je vse skupaj ponudil gostom v narodni restavraciji hotela. Jediti v lončeni, bakreni in leseni posodi, kruh in pecivo v pletenih košaricah, prti in prtici iz doma tkanega platna ter okrašeni z narodno ornamentiko so kar vabili k ogledu in pokušini znanih in tudi neznanih, ali že pozabljenih narodnih jedi med katerimi naj omenimo le nekatere: domača žolca, domači narezek – želodec, klobasa, salama, jezik, ocvirki, hladna pečenka, seveda ne brez jajc in hrena. Juha »kamilčevka« (v stepena jajca se vmeša-

pripravil za ljubitelje sladice paleta izbranih sladice znanih po vsem svetu. Omenimo naj le nekaj vrhunskih receptov kot so na primer torta 'Charlotte', torta 'Savarin', rižev condé z blanširanim sadjem, zdravov »Imperial«, ki ga šestokrat pripravlja tudi za protokol. Seveda je slaščičarski mojster Ivan vse lepo okrasil, v omačnicah pa zraven serviral razne sadne omake, karamel kreme in druge oblike, ki po ustaljenih receptih sodijo zraven.

Torte, ki jih Ivan Mavec pripravlja v slaščičarnah Maximarketa so ljubljanskim sladokuscem dobro znane, saj nekateri redno prihajajo v slaščičarno Maximarketa na znani »Rahli gozdček« ali priljubljene kremne rezine. Dnevno speče Ivan tam okrog 80 tort, ob sobotah in



Olga Novak-Markovič, vodja izobraževanja na Srednji šoli za turizem in gostinstvo v Ljubljani je na tečaju v hotelu Slon spregovorila o vseh možnostih priprave samopostrežnega zajtrka v hotelih in gostiščih.



V narodni restavraciji hotela Slon – še zadnji pregled pred razstavo domačih dolenjskih in belokranjskih jedi, Anton Strajnar (prvi z leve) in Janez Vokač (prvi z desne sprede) iz Novega mesta, ki je jedi pripravil in dal na ogled v originalnih posodah.

Tečaji izobraževanja v hotelu Slon

Splošno združenje z aturizem in gostinstvo Slovenije si prizadeva z organizacijami združenega dela in ostalimi dejavniki, da bi dobili gostinski delavci čim več strokovnega znanja iz različnih področij gostinske kulinarične ponudbe.

DO Emona hoteli TOZD hotel Slon je dal v ta namen brezplačno uporabo svoje proizvodne prostore in izdelavni material, sami izdelki pa so predmet prodaje v restavraciji, ali pa kot degustacija za tečajnike in povabljenogoste.

Vsaka sodobna hotelska hiša že vključuje v svoj prodajni program tudi samopostrežni zajtrk.

Ponudba je bila kulinarično zelo bogata, saj je bilo mogoče dobiti razne industrijske namaze (marmelada, med, eurokrem, itd), skuto, kosmiče, žgance, telečjo obarvo, vampe, ribje jedi, majonezne solate, šunko v testu, sadje, kompote, cocktail, klobase na žaru, dietne jedi kot so corn snakes, müsli in podobno.

Eden prvih izvajalcev in predavateljev na temo samopostrežni zajtrk je vodja gostinstva iz hotela Golf na Bledu Adi Krizanič, ki nam je tudi tokrat strokovno obrazložil pripravo in možnosti postavitve mize in inventarja za samopostrežni zajtrk.

V zadnjem času je bila ta strokovna tematika že večkrat prikazana v obliki demonstracije v hotelih ali pa kot seminar za gostinske delavce. Izvajalec tega tečaja v hotelu Slon je Srednja šola za turizem in gostinstvo Ljubljana in kot neposredni vodja naša priznana strokovnjakinja za kulinariko, avtorica knjige »Jugoslovanska kuhinja«, vodja izobraževanja na Srednji šoli za turizem in gostinstvo, Olga Novak – Markovič.

Tečaja za pripravo in prikaz samopostrežnega zajtrka v hotelu Slon, ki je bil 11. marca 1987, se je udeležilo več kot 90 slušateljev. Taka polnoštevilna udeležba samo dejansko potrjuje, kako je tovrstna ponudba aktualna in potrebna v naših hotelih.

Prikazani so bili trije tipi samopostrežnega zajtrka, in sicer:

- enostavni zajtrk;
- slovenski zajtrk;
- bogati zajtrk.



V mesecu marcu bosta na programu še dva tečaja, ki jih pripravlja ANTON STRAJNER, svetovalec za gostinstvo in kulinariko pri Splošnem združenju za gostinstvo Slovenije.

Teme teh tečajev so: Siroka uporaba sirov v restavracijski kuhinji in »pestrimo našo ponudbo s posebnim sladoleadno kartom.«

Splošna želja je, da bi taki in še bolj izpopolnjeni seminarji z dobro organizacijo postali tradicionalni, da bi slušatelji obnovili svoja znanja in jih v praksi, kar je največje, tudi koristili.

Iztok Štajer

■ BERNARDIN OPTIMIST PRED NOVO TURISTIČNO SEZONO

Vsak milimeter je velik korak naprej

PORTOROŽ, 5. marca – Če je berlinska turistična borza širši barometer za nastopajočo turistično sezono, potem so velikonočni prazniki naš termometer za sezono. In ta letos kar dobro kaže, kakor pravi Ivo Silič, direktor hotelov Bernardin, ki je na tem mestu že peto leto.

Ze predsezona je bila spričo seminarjev v Bernardinu kar ugodna, če pomislimo, da naselje Vile park niso ogrevane. Hotel Bernardin je bil odprt prvega marca, s prireditvijo OHG (okoli 400 gostov) bo zasedenost za začetek predsezona dovolj ugodna. Prodaja, kakor pravi tov. Jakič, zelo dobro kaže, predvsem na angleškem trgu, pa tudi druge večje agencije kažejo dobre obete, kar pomeni določen optimizem.

DS Bernardina je prvič v svoji zgodovini sprejel tudi vsebinski načrt vzdrževanja stavb, nastopa v tujini in program izboljšav ponudbe

in prireditve v Bernardinu. Lanska sezona je bila sicer negativno zaključena, vendar vlada vseeno določeno zadovoljstvo glede na realne možnosti, čeprav se v Bernardinu še zmeraj srečujejo s problemom OD – posebej v primerjavi z drugimi hotelskimi delavci v Portorožu. Po sanacijskem programu naj bi se OD gibali v povprečju OD portoroških hotelov, če upoštevamo enake kazalce uspešnosti.

Bernardin gre letos pogumno v popravilo strehe (8 milijonov din), ki naj bi bila popravljena do velikonočnih praznikov oziroma prvega letošnjega množičnega prihoda gostov. Potem je tu še postavitev ploščadi za prireditve v laguni itd.

»Računamo na solidarnost SOZD za sredstva za odkup vzgojnoizobraževalnega doma (stavbe pri vhodu v Bernardin), ki naj bi ga do leta 1988 obnovili in v njem pri-

dobili 60 ležišč za naše delavce, pravi Ivo Silič in na ta način za vse večne čase rešili problem stanovanj za delavce v Bernardinu.

Direktor hkrati meni, da se je Bernardin kadrovsko konsolidiral ali utrdil, čeprav je strokovno mogoče in potrebno narediti še marsikaj. »Vsak milimeter napredka, je za nas velik korak naprej,« poudarja ob tem Ivo Silič.

Tačas je v grand hotelu Emona 450 gostov, po večini Nemcev, ki so zelo zadovoljni s prehrano in programom bivanja, kar je nedvomno hvalevreden napredek.

V zadnjih dveh letih je Bernardin za svoje delavce priskrbel 27 stanovanj, navkljub temu se »hvaležnost« pri večji delovni prizadevnosti nič posebej ne kaže, kar je tudi presenetljivo. Človek bi več pričakoval. Toda kaj, prenekateri delavci smatrajo, da imajo po vseh zakonih pravico do stanovanja, ne

glede na to kaj in koliko (dobro) delajo!

Bernardinov računalnik bo stekel še letos. Od njega si marsikaj obetajo, predvsem kar zadeva obdelavo podatkov. Zda ga že polnijo.

Bernardin postaja vse močnejši tudi pri skupnem nastopu v tujini skupaj z obalno kraško poslovno skupnostjo, ki zastopa interese Obale. Gre za akcije doma in po svetu, za nastope v Celovcu in Beljaku, marca v Hannoveru, kjer bo promocija Bernardina in sozda Timav (informacije, folklor, kulinarične specialitete), udeležba na strokovnih srečanjih v tujini ipd. Na obisk prihajajo med drugimi jadranci iz Avstralije.

Kakovost in širina ponudbe hotelov Bernardin uspešno napreduje, zato njegovi delavci upravičeno pričakujejo, da bodo prav tako uspešno napredovali tudi pri svojih OD.

N. I.

hamburger namaz

emona mesna industrija zalog

Emona Commerce zmagovalec v Kranjski gori

KRANJSKA GORA, 22. marec – Na tradicionalnih zimskih športnih igrah Emone, tokrat že štirinajstih po vrsti, so v veleslalomu prepričljivo zmagali smučarji delovne organizacije **EMONA COMMERCE** in s tem samo potrdili lanskoletni uspeh – osvojitev prehodnega pokala.

Tekači Centromerkurja ljubljanskega Merkurja niso imeli resnih nasprotnikov ter so prehodni pokal osvojili že četrtič zapovrstjo.

Od skupno prijavljenih 550 smučark in smučarjev iz 23 kolektivov Emone se je v Kranjski Gori po smučinah Podlesa pognalo v boj za pokale in medalje 196 tekmovalk in tekmovalcev. V nekaterih delovnih organizacijah so bojda dali raje prednost ogledu nogometne tekme Olimpija : Koper, zato na tekmovalce v Kranjsko Goro sploh niso prišli. Nekateri pa so se verjetno zbalii novoza-padlega snega. Slednjim je lahko le žal, saj so bile zimske športne igre, kljub temu, da je bil 22. marec že drugi spomladanski dan, v resnično lepem, prav idiličnem zimskem vremenu.

Žal, kot ponavadi najbolj številčnih navijačev iz Emonine Maloprodaje tokrat ni bilo. Po mnenju nekaterih je bilo zato vzdušje ob progi malce bolj tiho. Tudi družinski veleslalom ni dosegel lanskoletne udeležbe, startalo je le 15 družin. Po tekaški progi pa se je za prva mesta pognalo 25 tekačic in tekačev.

Na splošno pa velja ugotovitev: vreme odlično, proga dobro pripravljena, tekmovanje organizirano vzorno, piko na i pa sta postavila predsednik odbora za šport in rekreacijo **DUŠAN ERŽEN** ter predsednik IO sindikata **SOZD Emona DUŠAN BRAČUN**, ki sta po končanem tekmovanju podelila najboljšim pokale in medalje. Kaj in komu, o tem pa zgovorno govore rezultati.

4.	Zajec Marta	DO Agroemona	32.30
5.	Gregorčič Barbara	TOZD Maloprod. Lj.	32.39
6.	Gernjak Jarka	DO Globtur	32.77
7.	Vovk Silva	TOZD Centromerkur	33.54
8.	Burič Metka	DO Elektron. center	33.90
9.	Prebilič Janja	DO Commerce	34.00
10.	Hočevar Majda	TOZD Supermarket	34.12
11.	Bernik Beti	DO Commerce	34.20
12.	Valenčič Marija	DO Ilirija	34.50
13.	Kotar Maja	DO Commerce	34.80
14.	Višček Melita	DO Commerce	34.87
15.	Bergant Marjeta	TOZD Maximarket	35.01
16.	Baškovič Milena	TOZD Terme Čatež	35.73
17.	Krese Nevenka	TOZD Centromerkur	36.11
18.	Žgajnar Karmen	TOZD Hotel Union	36.46
19.	Blažič Lučka	TOZD Maximarket	40.27
20.	Jurman Marjana	DO Posavje	40.37
21.	Celin vojka	DO Ilirija	45.33
22.	Smodiš Jana	TOZD Maximarket	51.00



Kjer se maže – tam gre laže!

ŽENSKE – Kategorija »C«

1.	Grahek Meta	DO Posavje	31,99
2.	Kosec Metka	DO Commerce	32,45
3.	Lupše Angelca	TOZD Maloprod. Lj.	32,48
4.	Jermančič Vera	TOZD Centromerkur	32,81
5.	Teržan Nataša	DO Globtour	33,78
6.	Trkman Draga	DO Commerce	34,47
7.	Brežnik Alenka	DO Globtour	36,50
8.	Pipan Majda	SOZD	36,55
9.	Bogovič Angelca	TOZD Terme Čatež	38,08
10.	Lampič Jožica	TOZD Maloprod. Lj.	39,60
11.	Kastelic Zima	TOZD Maximarket	48,06
12.	Čotar Silva	DO Ilirija	49,85
13.	Težak Mira	SOZD	54,30
14.	Švigelj Alenka	DO Commerce	59,07

ODSTOP: Debeljak Marija DO Blagovni center

ŽENSKE – Kategorija »D«

1.	Benedičič Cilka	DO Maloprodaja Lj.	30,08
2.	Rotar Iva	DO Agroemona	31,89
3.	Škrjanc Minka	DO Agroemona	35,91
4.	Ocvirk Jana	DO Commerce	37,07
5.	Žust Andreja	DO Elektron. center	38,05
6.	Škamperle Marija	TOZD Maximarket	39,06
7.	Vidigaj Julka	DO Blagovni center	39,65
8.	Megušar Irena	DO Commerce	41,27
9.	Bregar Hilda	SOZD	48,70

MOŠKI – Kategorija »A«

Mesto	Priimek in ime	OZD	Čas
1.	Rojc Dominik	DO Blagovni center	33,27
2.	Zimic Dane	TOZD Maximarket	33,28
3.	Tomšič Brane	TOZD Supermarket	34,12
4.	Lipovec Miljenko	TOZD Centromerkur	34,65
5.	Intihar Bojan	DO Elektron. center	35,00
6.	Rupnik Gregor	DO IPKO	35,50
7.	Vičič Mirjam	DO Ilirija	36,61
8.	Dolgan Janez	DO Ilirija	36,92
9.	Metulj Boštjan	DO Commerce	37,15
10.	Lenič Iztok	DO Agroemona	37,18
11.	Žužek Franci	TOZD Hotel Union	37,20
12.	Ržek Gorazd	TOZD Hotel Union	37,23
13.	Maljevec Mare	DO Ilirija	37,67
14.	Artač Damjan	DO Agroemona	39,30
15.	Rogelj Simon	DO IPKO	39,41
16.	Zupančič Pavle	TOZD Hotel Union	42,51
17.	Puterle Igor	DO Blagovni center	42,52
18.	Kavčnik Dušan	DO IPKO	45,25
19.	Vezenšek Ivan	DO Agroemona	45,30
20.	Perko Anton	TOZD Supermarket	46,01
21.	Kovačič Darko	DO Elektron. center	54,36



Vedno skupaj – tudi na športnih igrah

22.	Malovrh Marjan	TOZD Centromerkur	1:02,23
23.	Rajer Franci	TOZD Hotel Union	1:04,18

ODSTOP: Pivk Janez TOZD Hotel Slon
Vrčon Matjaž TOZD Maximarket
Tršan Vinko DO Blagovni center
Kastelic Štefan DO Blagovni center

MOŠKI – Kategorija »B«

Mesto	Priimek in ime	OZD	Čas
1.	Krašovec Vinko	TOZD Centromerkur	32,66
2.	Sedlar Bojan	TOZD Hotel Union	35,00
3.	Muhič Jože	TOZD Centromerkur	35,07
4.	Rup Franc	DO Blagovni center	35,29
5.	Jamnik Janez	DO Commerce	35,49
6.	Plut Boris	DO Mesna industrija	35,76
7.	Križnar Goran	TOZD Hotel Slon	36,14
8.	Zakrajšek Ludvik	TOZD Maximarket	36,17
9.	Grobovšek Drago	TOZD Hotel Slon	36,74
10.	Šušteršič Rado	DO Globtur	36,98
11.	Fackovič Dalibor	TOZD Terme Čatež	37,01
12.	Prvulović Mičo	TOZD Hotel Union	37,35
13.	Kores Bogdan	TOZD Maximarket	37,39
14.	Taufer Anton	DO Globtur	37,42
15.	Dolinar Marko	DO Agroemona	37,44
16.	Bošina Boris	TOZD Terme Čatež	37,76
17.	Kokalj Rajko	DO Commerce	37,89
18.	Jenko Vojko	DO Ilirija	38,06
19.	Vagaja Martin	DO Blagovni center	38,50
20.	Šketelj Boris	DO Globtur	38,52
21.	Juričev Željko	DO Hoteli DSSS	39,05
22.	Vižintin Miran	DO Elektron. center	39,08
23.	Jerele Tomaž	DO IPKO	39,25
24.	Rebolj Vili	DO Blagovni center	39,46
	Šetina Živan	DO Agroemona	39,46
26.	Zupančič Igor	TOZD Maximarket	39,47
27.	Labrovič Zlatko	TOZD Terme Čatež	39,66
28.	Griļ Dušan	DO Ilirija	39,77
29.	Fabjan Dare	DO Blagovni center	40,06
30.	Bovha Marjan	SOZD	41,12
31.	Stadler Leopold	DO Ilirija	41,35
32.	Skok Pavle	DO Blagovni center	41,87
33.	Toplak Matjaž	DO Elektron. center	44,09
34.	Ažman Anton	SOZD	44,46
35.	Peterka Igor	TOZD Supermarket	45,36
36.	Baškovič Tone	TOZD Terme Čatež	48,03
37.	Versec Vlado	TOZD Terme Čatež	48,53



Zadnji metri pred ciljem

(foto: M. M. Kafol)

Rezultati veleslalomu

ŽENSKE – kategorija »A«

Mesto	Priimek in ime	OZD	Čas
1.	Adamič Vladka	TOZD Maximarket	30,54
2.	Škamperle Metka	DO Blagovni center	31,81
3.	Ivanjko Sandra	TOZD Centromerkur	32,88
4.	Pišlar Joža	TOZD Centromerkur	33,20
5.	Pertot Mateja	TOZD Maximarket	34,70
6.	Zorman Dora	TOZD Centromerkur	35,60
7.	Poljanšek Tadeja	DO Elektron. center	35,62
8.	Zagorc Vika	DO Commerce	39,21
9.	Rep Liljana	TOZD Maximarket	43,22
10.	Bolarič Marjeta	TOZD Centromerkur	46,90
11.	Zelenko Valerija	DO Blagovni center	51,16
12.	Černov Marija	DO Elektron. center	54,11

Diskvalifikacija: Balžič Simona TOZD Maloprodaja Lj.
Odstop: Mandelj Bojana DO Blagovni center

ŽENSKE – kategorija »B«

1.	Papler Majda	TOZD Maloprod. Lj.	29,90
2.	Nahtigal Majda	DO Kmet. zadruga	31,39
3.	Škerl Francka	TOZD Supermarket	31,58



Ogrevanje pred štartom, vrhunski dres in forma

XIV. Zimske športne igre Emona ● XIV. Zimske športne igre Emona ●

38. Vinšek Tone	DO Commerce	50,88
39. Adamlje Andrej	DO Ribarstvo	57,05

Diskvalifikacija:
Marušič Matjaž DO Elektron. center

Odstop:
Sajn Vojko DO Ilirija
Rožman Bojan DO Posavje
Štajner Ludvik TOZD Maloprod. Lj.
Kovačič Ivo DO Blagovni center
Hiti Slavko DO Commerce
Jesenšek Radivoj DO Agroemona
Čekada Frane DO Ilirija
Lovšin Marjan DO Elektron. center
Dekleva Jože DO Ilirija
Videnič Janko DO Posavje
Bunič Emil DO Blagovni center

7. Grlj Rado	DO Ilirija	48,13
8. Samsa Karlo	DO Ilirija	53,41

DISKVALIFIKACIJA:
Gričar Alojz DO Mesna industrija

ODSTOP:
Trobec Janez DO Blagovni center

MOŠKI – Kategorija »E«

1. Žehelj Janko	DO Commerce	29,65
2. Krivec Lucijan	DO Agroemona	31,86
3. Kovač Metod	SOZD	32,15
4. Kos Janez	DO Mesna industrija	32,41
5. Štok Marjan	DO Blagovni center	34,27
6. Brodarič Franc	TOZD Maloprodaja Lj.	34,51
7. Krevs Anton	DO Emona Inženiring	39,54
8. Writzl Franc		41,31

Ekipna uvrstitev veleslalom – ekipno

Mesto	Delovna organizacija	Točke
1.	DO Agroemona zaradi boljše uvrstitve St. KAT.	12
2.	DO Commerce	12
3.	TOZD Centromerkur	14
4.	DO Blagovni center	20
5.	TOZD Maximarket	33
6.	SOZD	39
7.	DO Ilirija	47
8.	DO Elektronski center	56



Po kilometrih teka se vroči čaj najbolj prileže

Ekipna uvrstitev veleslalom – ženske

Mesto	Delovna organizacija	Točke
1.	TOZD Maloprodaja Lj.	2
2.	DO Agroemona zaradi boljše uvrstitve St. Kat.	6
3.	DO Commerce	6
4.	TOZD Maximarket zaradi boljše uvrstitve	7
5.	TOZD Centromerkur	7
6.	DO Blagovni center	9
7.	DO Globtur	11
8.	DO Elektronski center	12
9.	SOZD	17
10.	DO Posavje	21
11.	DO Ilirija	24
12.	TOZD Terme Čatež	25

Rezultati IX. smučarskega teka Emone

Moški C

1. Gregorc Franc	Blagovni center	16.14,9
2. Lojo Dušan	Bernardin	16.18,0
3. Starin Nande	Agroemona	25.16,1
4. Brezavšek Ivan	SOZD	26.36,1

Moški B

1. Cerar Vasja	MIZ	11.37,6
2. Bele Ciril	Centromerkur	13.51,3
3. Novak Ludvik	Centromerkur	14.18,8
4. Jesenšek Radivoj	Agroemona	15.11,8
5. Zupanc Jože	Agroemona	15.51,8
6. Ažman Anton	SOZD	18.34,2

Moški A

1. Kastelic Štefan	Blagovni center	14.05,9
2. Krašovec Vinko	Centromerkur	14.37,3
3. Jerele Tomaž	IPKO	15.11,2
4. Dobršek Anton	MIZ	16.24,0
5. Dolinar Marko	Agroemona	17.16,8

Ženske A

1. Papler Majda	Maloprodaja	6.28,7
2. Vovk Silva	Centromerkur	8.28,8
3. Vidic Ksenija	Commerce	10.44,7

MOŠKI – Kategorija »C«

1. Svet Matjaž	DO Agroemona	32,26
2. Novak Ludvik	TOZD Centromerkur	33,00
3. Bračun Dušan	DO Agroemona	34,19
4. Bukovac Matjaž	DO Commerce	34,48
5. Belc Ciril	TOZD Centromerkur	34,98
6. Žekar Miloš	TOZD Maloprodaja Lj.	35,00
7. Pogorelec Miran	DO Commerce	35,00
8. Benčič Jože	TOZD Maloprodaja Lj.	35,09
9. Jelen Andrej	DO Ilirija	35,30
10. Fabec Ivan	DO Ilirija	35,85
11. Cerar Vasja	DO Mesna industrija	36,37
12. Humar Ljubo	DO Mesna industrija	36,53
13. Gabrič Boris	SOZD	36,83
14. Močilnikar Franc	DO Ilirija	37,81
15. Eržen Dušan	TOZD Centromerkur	37,95



»Lahko bi bilo še bolje«, je dejal Aljoža Žorga

Ženske B

1. Rismondo Miša	Maloprodaja	7.06,5
2. Bregar Hilda	SOZD	7.41,8
3. Rotar Iva	Agroemona	10.03,9
4. Megušar Irena	Commerce	11.39,9
5. Vreček Uršula	Blagovni center	11.43,5



Hop! Hop! Hop – in skozi cilj.

Ekipna uvrstitev veleslalom – moški

Mesto	Delovna organizacija	Točke
1.	TOZD Maloprodaja Lj. zaradi boljše uvrstitve St. KAT.	2
2.	DO Agroemona	6
3.	TOZD Centromerkur	7
4.	DO Blagovni center	11
5.	TOZD Hotel Union	15
6.	DO Mesna industrija	21
7.	SOZ	22
8.	DO Ilirija	23
9.	TOZD Maximarket	26
10.	DO Elektronski center	44
11.	TOZD Supermarket	657

Skupni vrstni red:

1. Centromerkur	6 točk
2. Blagovni center	7 točk
3. Agroemona	10 točk
4. SOZD	12 točk

Rezultati XI. družinskega veleslalomu Emone

1. Eržen	Centromerkur	16,32
2. Vovk	Centromerkur	16,60
3. Pipan	SOZD	16,88
4. Lupše	Maloprodaja	17,16
5. Krese	Centromerkur	17,24
6. Lampič	Emona Merkur Lj.	18,00
7. Hočevar	Supermarket Lj.	18,68
8. Žorga	Maximarket	18,71
9. Matko	Supermarket Lj.	19,01
10. Bricelj	Hotel Union	19,06
11. Mihelčič	Commerce	19,92
12. Cvetko	Kmetijska zadruga Emone	20,10
13. Kastelic	Maximarket	22,70
14. Škerl	EEC	23,09
15. Nahtigal	Kmetijska zadruga Emone	30,87

ODSTOP:

Stanojevič Branko	TOZD Hotel Riviera	
Ambrož Izidor	DO Mesna industrija	
Burič Anton	DO Elektronski center	
Sever Ivan	DO Jestvina	
Stergar Aleksander	TOZD Hotel Bernardin	
Majdič Jože	DO Mesna industrija	
Černič Marjan	TOZD Terme Čatež	
Škerjanc Aco	DO Commerce	
Sanabor Srečko	DO Ilirija	
Olip Stevo	DO Elektronski center	
Tratnik Vasja	DO Emona Inženiring	
Briški Cveto	DO Elektronski center	
Kobe Marko	DO Agroemona	

MOŠKI – Kategorija »D«

1. Ulčar Jože	DO Commerce	28,72
2. Bricelj Janez	TOZD Hotel Union	31,35
3. Osipovič Sašo	DO Agroemona	34,65
4. Kožar Vlado	TOZD Terme Čatež	34,86
5. Lojo Dušan	TOZD Hotel Bernardin	35,11
6. Lavrenčič Dušan	SOZD	36,04



Spominska slika najboljših smučark in smučarjev Emone na XIV. zimskih športnih igrah Emone v Kranjski gori.

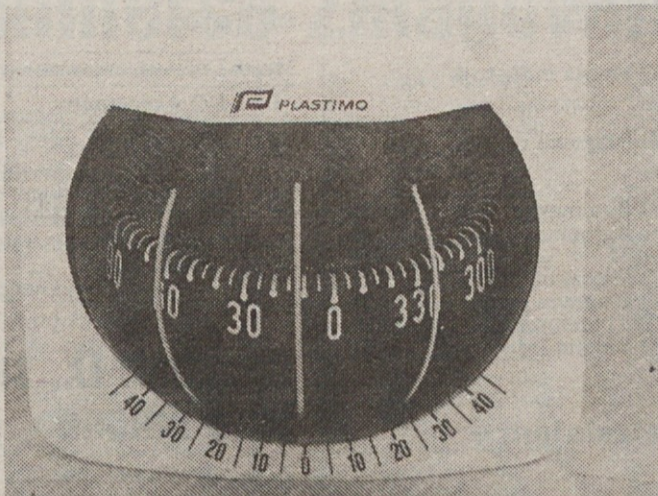
Emona na sejmu Alpe-Adria

LJUBLJANA, 23. marca – Na tradicionalnem mednarodnem sejmu Alpe-Adria na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani, 26. po vrsti, in največjem dosedaj, je SOZD Emona s svojimi delovnimi organizacijami vidno prisotna. Na sejmu se predstavlja kar 400 razstavljalcev iz 12 držav. Tudi razstavni prostor je letos za 1.000 kv. metrov večji kot lani. Poleg sejma elektronike je sejem Alpe-Adria, oziroma razstava Clovek in prosti čas najbolj obiskana sejemski prireditelj v Ljubljani.

Gneča na paviljonu interRent

Kot sta povedala Marjan Kastelic in Fedor Jagodič, predstavnika interRenta, nastopajo na sejmu s to dejavnostjo Emoninega Globtura s sodelovanjem centrale InterRent iz Hamburga. Slednji praznuje letos svojo 60-letnico. Ponašajo se s 1.600 poslovalnicami na več kot 30 letališčih. Emonin interRent pa ima že 13 lastnih poslovalnic s 600 osebnimi avtomobili na sedmih letališčih v Jugoslaviji.

In zakaj je gneča na njihovem paviljonu?



Sodobni kompasni znane francoske firme Plastimo nepogrešljivi na plovilih navtičnega turizma.

Največ radovednežev, po »firbcih« pa smo Ljubljančani že itak poznali, si ogleduje Oldtimer – italijanski avtomobilček 'Balilo', častitljive starosti 60 let, ki pa je še vedno tehnično brezhiben in seveda v voznem stanju. Gneča pa se poveča vsak dan ob zbranju treh nagrad, ena med njimi je Rollee-Royce avtomobilček – vžigalnik.

Seveda je pa potrebno prej uganiti, koliko lesenih avtomobilčkov in koliko majčke-

nih modrih medvedkov, maskot interRenta je v veliki stekleni kroglji.

Seveda jih prešteti nikakor ni mogoče. Vse je bolj ugibanje. Nagrade prejmejo, če nihče ne ugame točnega števila, prvi trije, ki so se najbolj približali dejanskemu točnemu številu.

Francoski jambori, sidra in kompasni

V veliki hali A se predstavlja tozda Obala Emoninega Commerca. Oddelek tehničnega zastopstva razstavlja navtično opremo znane francoske firme Plastimo ter visokokakovostne jambore Francespar za vse vrste tekmovalnih in športnih jadrnic.

Kot pravi Grega Kink, ki zastopa tozda na sejmu, je zanimanje za tovrstne izdelke kar veliko, saj postaja navtični turizem končno tudi pri nas vedno večja veja tovrstnega turizma.

»Oviro za boljše in večjo prodajo pripišemo lahko zaenkrat na rovaš naše kupne moči,« je na koncu dejal malo za šalo, malo za res Grega.

Hitachi, Orion in Nordmende pod eno streho

Na največjem paviljonu Emonine se na sejmu predstavlja tozda Globus delovne organizacije Emona Commerce s sektorjem zastopstev inozemskih firm.

»Na letošnjem sejmu Alpe-Adria smo prisotni s tako

NORDMENDE



Na paviljonu tozda Globus Emonine zunanje trgovine si obiskovalci sejma Alpe-Adria resnično ogledajo pestro izbiro TV barvnih sprejemnikov, prenosnih in stacionarnih video – rekorderjev in monitorjev svetovno znanih firm. Seveda so vsi izdelki le v konsignacijski prodaji.

široko paleto TV in video tehnike, HIFI sistemov in posameznih komponent kot še nikoli dosedaj. Povečano je tudi zanimanje kupcev pa naj bo to za barvne TV sprejemnike, kompletne sisteme HIFI, za stereo tunerje, laserske gramofone, kot tudi za videokamere in videokasete, »pravi Boštjan Piškur, vodja prodaje.

Šivalni, pletilni stroji in kolesa

V prvem nadstropju prizidka B na Gospodarskem razstavišču je še več paviljonov Emonine zunanje trgovine na katerih so razstavljeni predmeti, ki jih je moč

kupiti v konsignacijski prodaji. Pestra je izbira šivalnih strojev znane znamke Husqvarna ter pletilnih strojev Empisal. Družbo jim delajo kakovostna kolesa znamk Carnielli in Bottecchia.

Tako otroci kot starši si na tem paviljonu ogledujejo svetovno znane igrače LEGO sistemov, duplo, Legoland ter Lego Basic letošnje najnovejše ponudbe.

V tej razstavni hali ima svoj paviljon tudi Emonino podjetje Globtrade iz Gorice s svojo ponudbo, v kateri ima svoje mesto bleščeča, nerjaveča kuhinjska posoda gospodinjam dobro znano firme Lagostina ter steklena posoda firme Strauss.

Da so na sejmu Alpe Adria s svojimi ponudbami prisotne tudi Emonine delovne organizacije Emona Hoteli, turistična agencija Emona Globtour ter Emona Commerce menimo, da to ni potrebno posebej poudarjati na tem renomiranem mednarodnem sejmu nastopajoče vrste let.

ORION
TV · VIDEO · COMPUTER

interRent
rent a car



■ DRUGI O NAS

Znanje zmanjšuje razkorak med razvitimi in manj razvitimi

35 novih trgovskih poslovdij v ptujskih organizacijah združenega dela

V ptujskem Cekinu je bila prisrčna slovesnost ob podelitvi diplom 35 novim trgovskim poslovdjem. Njihovo izobraževanje ob delu, pravzaprav iz dela, saj so vsako sredo namesto v službo odšli v predavalnico, je organiziral sozd Emona iz Ljubljane v sodelovanju s svojo ptujsko delovno organizacijo Emona Merkur, tozdom Družboslovna in ekonomska šola ptujskega Srednješolskega centra, ptujске Delavske univerze in organizacijami združenega dela, iz katerih so bili slušatelji. Te organiza-

cije so poleg Emonine Merkurja še Emona Kmetijski kombinat Ptuj, Mercator Izbera Panonija, Ptuj, Agis, Perutnina, NIK, prodajalna Ptuj in Iskra Delta iz Ptuja. To je bila že sedma generacija Emonine oblike skrbi za usposabljanje trgovskih poslovdij v več slovenskih izobraževalnih središčih. Pravijo, da so se Ptujčani tokrat odrezali najbolj. V razredu, ki ga je vodil profesor Marjan Gojkovič se je posebno izkazala prva odličnjakinja Rezka Kirbiš. Za ta učni in delovni uspeh je predlagana v delegacijo Ptuja, ki se bo 10. aprila v Ljubljani udeležila proslave 40-letnice Emonine.

Franc Molan, podpredsed-

nik KPO sozda Emona, je poudaril, da je znanje orodje in orožje v prizadevanjih za doseganje boljših delovnih in drugih rezultatov. Direktor DO Emona Merkur Marjan Ostroško je bil prepričljiv v obljubi, da bodo v Ptuj tu tudi v prihodnje poskrbeli za izobraževanje trgovskih delavcev. Vesna Rastresen, organizatorica izobraževanja trgovskih delavcev pri sozdu Emona, jim je obljubila pri tem vso pomoč. Ko je diplomantom čestital Gorazd Žmavc, predsednik skupščine občine Ptuj, je rekel: »Znanje zmanjšuje razkorak med razvitimi in manj razvitimi!«

Večer, 20. marca 1987

40 let Emone – povzetki iz kronike

(Janko Velikonja)

(Nadaljevanje iz prejšnje številke)

Organizacija tedanjega podjetja Prehrana je bila zelo enostavna. Poleg ravnatelja, pozneje direktorja, je bil še komercialist, šef prodaje, računovodja in šef skladišč. Ostalih 23 delavcev je bilo razporejenih v skladišču, prodajnem oddelku in računovodstvu. Velikokrat so vsi delali vse, še zdaleč pa ni bilo kakšne večje delitve dela v današnjem pomenu besede.

Naloga podjetja je bila razdeljevati blago garantirane preskrbe zasebnim trgovinam v Ljubljani, ki jih je bilo kakih 100, po spominih nekaterih delavcev podjetja Prehrane pa celo okoli 150.

Koncem leta 1948, celo leto 1949 in še leta 1950 je trajala nacionalizacija vseh privatnih trgovin, ki jih je prevzela Prehrana, ki je s tem postopoma postajala tudi trgovina na drobno.

Koncem leta 1950 je prišlo do reorganizacije trgovine nasploh. Iz nacionaliziranih zasebnih trgovin je bilo ustanovljenih 5 podjetij:

- Preskrba,
- Koloniale,
- Špecerija,
- Grmada in
- Rožnik,

ki so prevzela vso maloprodajno trgovsko mrežo. Podjetje Prehrana je tako ponovno postalo trgovina na debelo.

Velja poudariti, da je bila takratna vloga trgovine povsem distribucijske narave, saj je bilo vse trgovsko blago

na nakaznice. Ni bilo niti govora o akumulaciji, o razvoju, investicijskih vlaganjih itd.

Podjetje Prehrana je v teh letih rāslo razmeroma počasi. Njen hitrejši vzpon se začne šele po letu 1952, ko je ukinjena garantirana preskrba s trgovskim blagom, še hitejši pa po letu 1955, ko je lahko vsaj deloma ustvarjala svoje lastne sklade za razvoj.

Ob praznovanju 10 letnice obstoja podjetja Prehrane leta 1957 je ugotovljeno, da podjetje zaposluje že 119 delavcev in da je ustvarilo 3.891.000.000 starih dinarjev celotne realizacije, v primerjavi z letom 1947, ko je bila celotna realizacija vsega 150.000.000 starih dinarjev.

V začetnem obdobju razvoja podjetja je bilo zelo veliko težav s preskrbo prebivalstva za živili in drugim potrošnim blagom. Večkrat ni bilo mogoče zadovoljiti zahteve prebivalstva niti z garantiranim blagom. To se je ponavljalo tudi potem, ko so bile ukinjene nakaznice za garantirano blago.

V organizacijskem smislu je bilo podjetje Prehrana leta 1951 že bolje postavljeno. Obstajala je že uprava, sekretariat, računovodstvo, fakturni in transportni oddelek in 4 skladišča za prodajo na veliko.

Prve zametke bolj organiziranega delovanja podjetja je zaznali v letu 1952, ko je bil sprejet prvi tarifni pravilnik, zametek današnjih samoupravnih sporazumov o delitvi dohodka in osebnih dohodkov ter sistemizacije delovnih mest.

Še bolj je prišla do izraza vse večja potreba po zakonitvi notranje organizacije in reda v podjetju s sprejemom »Pravil podjetja«. Ta pravila so bila sprejeta 22. junija 1954 leta.

Sredi leta 1954 se je začelo podjetje Prehrana baviti z

zunanjo trgovinsko dejavnostjo. Formalno pravno je bilo podjetje prve dni leta 1955 registrirano v sodnem registru gospodarskih organizacij za to dejavnost. V glavnem je šlo za uvozne posle, ki so bili od začetka dokaj skromni, pozneje pa so skokovito naraščali.

Za vsa ta leta je bilo značilno takozvano centralizirano planiranje v gospodarstvu in so vsa podjetja izločala ves čisti dohodek v občinske, mestne, republiške in druge sklade. Od tod so se sredstva razdeljevala po določenem ključu za strogo planiranje investicije. Šele v letu 1956 se prvič govori v zapisnikih sej delavskega sveta podjetja o investicijskem planu podjetja, ki je bil delno financiran s sredstvi podjetja. Tega leta se tudi začne vse bolj samostojen razvoj podjetja.

Leta 1957 je imelo podjetje Prehrana svojo upravo, sekretariat, računovodstvo, bavila pa se je z goristično trgovino s skladišči in transportnim oddelkom, s trgovino na drobno in zunanjo trgovino.

Vse večji razmah v razvoju podjetja je narekoval načrtno vzgojo kadrov. Leta 1957 je podjetje Prehrana začela štipendirati prve študente na fakultetah.

V letu 1957 se je začela gradnja skladišč na Šmartinski cesti 102 ker so bila dotedanja skladišča zastarela in zaradi tega neuporabna v sodobni menjavi blaga. Gradnja skladišč se je odvijala postopoma, s prekinitvami zaradi pomanjkanja sredstev, trajala pa je skoraj 15 let.

V razvoju podjetja so odigrale integracije zelo pomembno vlogo, zlasti pri naraščanju finančne moči podjetja. Že leta 1956 se je k podjetju Prehrana priključilo trgovsko podjetje KONZUM (bivši Železničar), leta 1958 trgovsko podjetje EKONOM, leta 1962 pa še trgovsko podjetje PRESKRBA in KOLONIALE. Tako je imelo podjetje že kar razvejano mrežo blizu 70 klasičnih trgovin.

Leto 1959 se lahko upravičeno šteje kot prelomno leto v razvoju podjetja Prehrana, predvsem zaradi začetka

Sprejeti načrti in poročila, nova imenovanja

Nadaljevanje s 1. strani

Obravnavali in sprejeli so srednjeročni načrt za obdobje 1986-1990, ki so ga na svojih zborih že obravnavali delavci v vseh delovnih in temeljnih organizacijah združenega dela Emone.

S posebno pozornostjo so delegati obravnavali poslovno poročilo o poslovanju SOZD Emone po zaključnem računu za poslovno leto 1986, ki ga je v podrobnosti podal Ivan Muhič, namestnik predsednika poslovnega odbora sozda Emone.

Sprejeli so načrt poslovanja sozda Emone ter sklep o spremembah in dopolnitvah sklepa, sprejetega 18. 3. 1986 o ureditvi skupnega nastopa in ravnanja organizacij združenega dela Emone v deviznem poslovanju in zunanjem trgovskem prometu.

Obravnavali in sprejeli so skupno finančno politiko za poslovno leto 1987.

Delegatom delavskega sveta je bil predložen v obravnavo plan dela poslovnega odbora in strokovnih služb sozda Emone ter poročila o preteklem poslovnem letu skupaj s predlogi finančnega plana skupnih materialnih stroškov ter finančnega plana stroškov delovne skupnosti sozda ter službe pravne pomoči.

Precej obširno so delegati delavskega sveta obravnavali poročila samoupravne delavske kontrole SOZD Emone, notranje arbitraže ter odbora za spremljanje samoupravnega sporazuma o delitvi osebnih dohodkov, o čemer je v podrobnosti poročal Ivan Muhič, posebno glede na novi interventni zakon o izplačilih osebnih dohodkov ter izplačilih iz sklada skupne porabe, ki v svojih določilih navaja dokaj rigorozne omejitve.

Glede na določila Zakona o volitvah in odpoklicu organov upravljanja in o imenovanju poslovnih organov v organizacijah združenega dela so delegati sprejeli sklep o razpisu volitev v delavski svet in v odbor samoupravne delavske kontrole sozda Emone.

Sklep o razpisu volitev objavljamo posebej v tej številki našega glasila.

Na predlog razpisne komisije ter ob soglasju družbenopolitičnih organizacij sozda, poslovnega odbora, koordinacijskih odborov za kadrovska vprašanja pri MK SZDL in OK SZDL občine Ljubljana Moste-Polje so delegati ponovno imenovali za

podpredsednika za ekonomske in organizacijske zadeve sozda Emone Ivana Muhiča, za podpredsednika za razvoj in investicije sozda pa Borisa Kristančiča.

Obema imenovanima je potekel štiriletni mandat zato je bil s sklepom delavskega sveta sozda z dne 25. 12. 1986 sprožen razpisni postopek, razpis sam pa je bil objavljen v dnevniku DELO 14. februarja 1987.

Ivan Muhič, rojen leta 1925, po poklicu diplomiran pravnik dela v Emoni že od leta 1963 dalje. V preteklih 25 letih je opravljal v Emoni odgovorne funkcije na finančnem, ekonomskem in organizacijskem področju dela. Bil je pobudnik in realizator za vse pomembne analize gospodarjenja združenih organizacij, predvsem pa je bil ves čas aktiven pri oblikovanju samoupravnih in drugih aktov, ki urejajo temelje sodelovanja v sozdu. Zelo pomembna je bila njegova vloga pri vseh integracijskih procesih, še posebej pri oblikovanju in organiziranju sedanje sestavljene organizacije. Vse svoje delo je opravljal na visoki strokovni ravni in učinkovito.

Poleg opravljanja strokovnih in vodstvenih del se je imenovali aktivno vključeval v vse pomembne aktivnosti na področju upravljanja, racionalnega gospodarjenja in družbenega planiranja v SR Sloveniji.

Boris Kristančič, diplomirani gradbeni inženir, rojen leta 1931 je od leta 1978 zaposlen v Emoni na delu podpredsednika poslovnega odbora sozda za področje razvoja in investicij. V tej funkciji je poleg skupnih nalog poslovnega odbora uspešno spremljal vse razvojne razmere organizacij, združenih v Emoni. Predvsem si je prizadeval za sanacijo razmer v tistih delovnih organizacijah, ki so zašle v ekonomske težave, s svojimi predlogi pa je uspešno prispeval k razvojnim ciljem SOZD Emone.

Delegatom delavskega sveta je bila v podrobnosti podana informacija glede delovne organizacije Angropromet v Čupriji, ki je z ozirom na tamkajšnje gospodarske razmere specifičen ter ga karakterizirajo predvsem odnosi s sosednjima občinama Paračinom in Leskovicem, razdrobljenost občinskega gospodarstva, dve veliki naložbi - tovarna sladkorja in limonske kisline - ki imata po obsegu in te-

žavnosti najmanj republiški značaj ter kronično odprta vprašanja zaposlovanja.

Delovna organizacija Angropromet Čuprija se razen v SOZD Emone poslovno-tehnično povezuje tudi v sozdu PIK Pomoravlje. Med zaključki razgovorov v Čupriji je bil sprejet sklep o pripravi dokumenta o poslovno-tehničnem sodelovanju s PIK Pomoravlje, ter je bilo zaradi želje, da bi sodelovanje slonelo na konkretnih in realnih interesih opravljenih vrsta delovnih stikov in obiskov. Kot eden prvih rezultatov interesne povezanosti z dobro poslovno perspektivo je tudi sodelovanje Angromone in tozda Ravanica.

Delegati so ob koncu dnevnega reda obravnavali tudi problematiko reševanja problema obrata tozda Angropromet v Ljutomeru, ki je bil na relaciji občina Ljutomer - tozda Angropromet po oceni kolegija Emone neprimeren. V dnevnem časopisju smo lahko prebrali, da je na izredni seji ljutomerski izvršni svet

delavcem in vodstvu Emone Commerca, tozda Angropromet Ljutomer predlagal, da začne postopek za odcepitev od matične delovne organizacije. Kot razlog so navajali, da Angropromet nima nikakršnega proizvodnega programa in da opravlja predvsem sezonska in uslužnostna dela za druge delovne organizacije, da se je občutno zmanjšalo število zaposlenih delavcev, da je tehnologija skrajno zastarela ter da Emone doslej ni storila ničesar.

Postopek takšnega informiranja javnosti je nesporno škodljiv in neprimeren. Emone Commercé ima v pripravi programe, ki bodo dokončno izdelani do 23. aprila 1987, del njih pa bo uresničen še pred tem rokom. Že v prvih dneh aprila bo tozda Angropromet v Ljutomeru pričel s proizvodnjo Emonine Dietetike iz DO Agroemona.

Proizvodna linija za tolčenje in predelavo lupinastih sedežev - orehi, lešniki - bo naročena najkasneje do konca meseca aprila. Nakladanje in razkladanje blaga, ki glede na zaposleno žensko delovno silo dejansko ni primeren, pa bo pogodbeno prevzela delovna organizacija, ki se bavi s pretovarjanjem blaga.

E. I.

EMONSKO IZOBRAŽEVANJE OB DELU: S SREDNJE NA VISOKO ŠOLO

Povej mi, kaj znaš!

Ljubljana, 23. feb. - »Izobraževanje ob delu in za delo v Emoni poznamo vse od 1970. leta, močnejše pa se je razvilo in razmahnilo po 1982. letu, tako da smo od usposabljanja učencev v gospodarstvu prešli na šolanje srednjih kadrov, pa vse do visokošolskega študija, do Ekonomske fakultete v okviru sozda Emone,« pravi gibalni silnik emonskega izobraževanja Vesna Raztresen in profesor Pavle Kogej.

»Najbolj razvite oblike izobraževanja ob delu so v trgovski stroki. Skrbimo tudi za dopolnilno izobraževanje vodilnih delavcev, za delavce v kadrovskih službah, za delo na računalnikih itd. Na ravni sozda imamo enotno organizirano izobraževanje pripravnikov s srednjo, višjo in visoko izobrazbo. Za pripravnike do 4. stopnje, za učence, ki opravljajo obvezno delovno prakso, za študente pa skrbijo v posameznih delovnih organizacijah. S seminarjskimi oblikami izobražujemo tudi inštruktorje delovne prakse in mentorje.«

Zelo razvite so verificirane oblike izobraževanja za poklic trgovski poslovodja, kar je pravzaprav emonska posebnost.

»Tovrstno šolanje redno poteka v Ljubljani, tako da vsako leto odpremo nov emonski oddelek v okviru Srednje šole za trgovinsko dejavnost iz Ljubljane, občasno pa imamo oddelke tudi drugod po Sloveniji, v Brežicah, Novem mestu, Kopru, na Ptuj. V Ljubljani je to izobraževanje, ki

prinaša diplomu pete zahtevnostne stopnje ekonomske usmeritve, organizirano ob delu, saj slušatelji poslušajo predavanja dvakrat na teden v turnusu; pri zunanjih oddelkih je to izobraževanje iz dela saj so slušatelji enkrat na teden ves dan pri pouku.«

Zdaj imamo v Emoni oddelek Ekonomske fakultete. Zanimanje za študij na prvi stopnji komercialne smeri je bilo izjemno veliko, saj se je v ta emonski oddelek prijavilo 80 slušateljev. Redni profesorji prihajajo s fakultete v Emoni, le izpite morajo Emonci opravljati na fakulteti.

V Emoni počasi, a zanesljivo uvajamo specializirano izobraževanje kot je na primer usposabljanje blagajničark; organiziramo razne tečaje za delavce v delikatesnih oddelkih, gostinskih enotah in jih seznanjamo tudi s kulturnimi znanji... Zakaj vse to?

Kandidati prinesejo premalo praktičnih znanj iz šole, tako pri gostinskih kot trgovskih poklicih.

»Izobraževanje izven sozda se odvija po potrebah posameznih delovnih organizacij. Vsekakor pa so najnovejše oblike izobraževanja usmerjene v izobraževanje ljudi za informatiko, računalništvo in v izobraževanje vodstvenih delavcev za potrebe sozda kot celote,« poudarja profesor Pavle Kogej, svetovalec za organizacijo dela in izobraževanje v sozdu Emone.

N. I.

Na osnovi 39. in 44. člena Zakona o volitvah in odpoklicu organov upravljanja in o imenovanju poslovnih organov v OZD (Ur. list SRS št. 23/77) in 69. člena Samoupravnega sporazuma o združitvi delovnih organizacij v SOZD Emone sprejema delavski svet SOZD Emone na svoji 10. redni seji dne 30. marca naslednji

sklep o razpisu volitev v delavski svet in v odbor samoupravne delavske kontrole SOZD Emone

Razpišejo se volitve delegatov v delavski svet SOZD Emone in članov odbora samoupravne delavske kontrole SOZD Emone. Volitve bodo v vseh delovnih organizacijah v sestavi sestavljen organizacije združenega dela ter v delovnih skupnostih SOZD in Interne banke Emone v času od 1. maja do 30. junija 1987.

Datum volitev za posamezno delovno organizacijo oziroma delovno skupnost določi delavski svet te organizacije združenega dela in hkrati imenuje tudi volilno komisijo.

V delavski svet SOZD volijo posamezne delovne organizacije oziroma delovne skupnosti naslednje število delegatov - iz Agroemone tri delegate, iz Kmetijskega kombinata Ptuj pet delegatov, iz Kmetijske zadruge Emone dva delegata, iz Mesne industrije Zalog tri delegate, iz Ribarstva dva delegata, iz E-Commerca in Blagovnega centra po tri delegate, E-Merkur Ljubljana voli šest delegatov, Emone Ilirija, E-Posavje in E. Dolenjka vsaka po dva delegata, E-Jestvina tri delegate, E-Merkur Ptuj dva delegata, Angropromet Čuprija štiri delegate, E-Hoteli Ljubljana pet delegatov, E-Hoteli Jadran Kardeljevo dva delegata, E-Globtour, E-Inženirig, E-IPKO in E-Elektronski center po dva delegata, ter Interna banka Emone, Delovna skupnost poslovne stavbe, Delovna skupnost pravne pomoči in Delovna skupnost SOZD po enega delegata.

V Odbor samoupravne delavske kontrole SOZD volijo delavci vseh delovnih organizacij in delovnih skupnosti sedem članov, po enotni kandidatni listi, ki jo predloži Koordinacijski odbor sindikata SOZD Emone.

Imenuje se Koordinacijska volilna komisija SOZD v naslednji sestavi: Tilka Muhič, dipl. pravnik iz delovne skupnosti pravne pomoči kot predsednik, Avgust Golob iz delovne organizacije Tovarna močnih krmil kot član in Rudolf Mihev iz delovne organizacije Emone Merkur, TOZD Centromekur kot član.

Ta komisija koordinira izvedbo volitev v OZD, pripravi in izda potrebna navodila volilnim komisijam in volilni material (glasovnice) za volitve v Odbor samoupravne delavske kontrole SOZD ter ugotovi izid volitev in o tem poroča delavskemu svetu SOZD.

Kandidacijski postopek za volitve delegatov DO in delovnih skupnosti v delavski svet SOZD izvedejo sindikalne organizacije organizacij združenega dela

40 let Emone - povzetki iz kronike

načrtne izgradnje samopostrežnih trgovin. V naslednjih letih je tekla izgradnja samopostrežnih trgovin takole:

- leta 1959 je bila zgrajena 1 samopostrežna trgovina;
- leta 1960 sta bili zgrajeni 2 samopostrežni trgovini;
- leta 1961 je bilo zgrajenih 6 samopostrežnih trgovin;
- leta 1962 so bile zgrajene 3 samopostrežne trgovine;
- leta 1963 so bile zgrajene 3 samopostrežne trgovine;
- leta 1964 so bile zgrajene 4 samopostrežne trgovine;
- leta 1965 je bilo zgrajenih 6 samopostrežnih trgovin;
- leta 1966 je bilo zgrajenih 8 samopostrežnih trgovin;
- leta 1967 je bilo zgrajenih 5 samopostrežnih trgovin;
- leta 1968 je bilo zgrajenih 6 samopostrežnih trgovin;
- leta 1969 sta bili zgrajeni 2 samopostrežni trgovini;
- leta 1970 je bila zgrajena 1 samopostrežna trgovina;
- leta 1971 je bilo zgrajenih 2 samopostrežni trgovini;
- leta 1972 je bila zgrajena 1 samopostrežna trgovina;
- leta 1973 je bila zgrajena 1 samopostrežna trgovina;

V 15 letih je bilo torej zgrajenih 51 samopostrežnih trgovin. Med temi objekti so trije supermarketi: Ljubljana, Osijek in Maribor ter Trgovska hiša Maksimarket Ljubljana.

Z letom 1960 se je začelo širjenje maloprodajne mreže podjetja Prehrana izven Ljubljane in izven slovenskih meja.

Do leta 1975 je imelo takrat podjetje Emone Ljubljana že naslednje število maloprodajnih objektov:

- eno trgovsko hišo - Maksimarket;
- 3 supermarkete;
- 51 marketov in samopostrežnih trgovin;
- 103 klasične trgovine;
- 7 samopostrežnih bifejev v skupni bruto površini 60.000 m².

V ta sklop niso vključeni maloprodajni objekti tedanje TOZD Ilirija Ilirska Bistrica, ki se je komaj priključila k Emoni.

V letu 1959 je bila dograjena prva hala skladišča na Šmartinski cesti 102. 29. aprila 1960 pa je bila dograjena upravna stavba v Kersnikovi ulici 2, ki je služila svojemu namenu polnih 20 let, t. j. do leta 1980, ko je bila dograjena sedanja upravna stavba Emone na Šmartinski cesti 130.

Leto 1963 je zelo značilno za nadaljnjo splošno rast podjetja. Delavski svet podjetja Prehrana je v tem letu sprejel naslednje sklepe in odločitve:

- sklep o gradnji nove blagovne hiše, današnji Supermarket Ljubljana;
- sklep o nakupu Pršutarne Lokev pri Sežani;
- sklep o ustanovitvi propagandne službe podjetja;
- sklep o ustanovitvi internega časopisa »P-Informator«;
- izdelan in sprejet je prvi statut podjetja;
- a) razvoj samoupravnih trgovin v Ljubljani in neposredni okolici;
- b) razvoj turističnih marketov v turističnih središčih;
- c) razvoj blagovnih hiš.

V letu 1964 je začela obratovati prva blagovna hiša, današnja TOZD Supermarket Ljubljana.

V letu 1964 je padla odločitev o pričetku gradnje hladilnic na Šmartinski cesti 102.

Leto 1965 je značilno po začetku akcije za izvedbo gospodarske reforme, ki je v nadaljevanju zahtevala krčenje načrtovanih investicij, zmanjšanje obratnih sredstev, štednje na vseh področjih dejavnosti podjetja in še vrsto drugih omejitev, med drugim tudi sredstev za delitev osebnih dohodkov in sredstev za skupno porabo.

Leto 1965 je pomembno tudi po tem, da se je začelo

načrtno delo na vzpostavljanju gospodarskih stikov z nevrščenimi državami: Gvineja, Senegal, Mali, Togo, Gana, Nigerija. To je zametek dela na prodoru delokroga Podjetja Prehrana na zunajtrgovinski dejavnosti z nevrščenimi deželami.

V letu 1965 je podjetje Prehrana zaradi potreb in naglega razvoja in s tem v zvezi vse večjih zahtev po sodobnem poslovanju in zakonitem urejanju vsakodnevnih pravnih zadev, ustanovila pravno službo podjetja.

Zaradi nagle rasti podjetja je nastala potreba po reorganizaciji podjetja na ekonomske enote, ki je bila izvedena šele leta 1967. Ob registraciji leta 1966 pa je bil začrtan program razvoja v treh osnovnih smereh:

- a) nadaljni razvoj trgovske mreže, predvsem samopostrežnih trgovin;
- b) izgradnja skladišč s hladilnicami na Šmartinski cesti;
- c) modernizacija transportnega parka in mehanizacija administracije.

Veliko truda je bilo vložene v delo za prehod na 42 urni delovni teden, ki je dokončno uveljavljen 1. maja 1967 leta.

Med pomembnimi dosežki v letu 1967 velja omeniti uvedbo IBM sistema, ali kakor je bil tistikrat imenovan uradno Elektronsko računski center, ki tudi pomeni preobrat v prehodu na moderno materialno finančno poslovanje.

V letu 1967 je podjetje Prehrana praznovalo 20-letnico obstoja. Ob tej priložnosti je bil prikazan celotni razvoj podjetja od njegove ustanovitve in nakazana smer nadaljnega razvoja.

V leto 1967 spada začetek še ene dejavnosti podjetja. Ustanovljena je Turistična agencija Globtour Ljubljana z nalogo opravljanja turističnih uslug, prirejanja izletov v Jugoslaviji in tujini, dajanje turističnih informacij in menjava tuje valute. To je rojstno leto Globtoura.

(se bo nadaljevalo)

Dogovori za boljšo oskrbo hotelov

Tečaji kulinarike

Čas je, da se bolj posvetimo funkcionalnemu izobraževanju delavcev, ki delajo v delikatesnih in gostinskih enotah, da bi popestrili ponudbo delikatesnega blaga in hladno kuhinjo.

Marca in aprila bomo organizirali tečaje, na katerih bi želeli udeležence naučiti pripravljati najmanj 32 vrst solat in delikatesnih specialitet, ki jih bo mogoče pripraviti v prirodnih, majhnih kuhinjah in ponuditi v prodajo.

K sodelovanju smo povabili priznane strokovnjake **Braneta Kranjca**, ki je svoje strokovno znanje izpopolnjeval v Franciji, Švici in Italiji, **Zdeneta Potočnika** za področje reklamne prodaje blaga, sanitarnega inšpektorja **Franca Pegama**, profesorico blagovništva **Vlasto Slavčić** in za predavanja iz psihologije prodaje **Pavleta Kogejca**.

Tečaji bodo tridnevni in bodo potekali v ljubljanskem Supermarketu.

V. R.

Konec dober – vse dobro

Letošnji marec bo ostal v lepem spominu dvema, v emonskih oddelkih se šolajočima generacijama trgovinskih poslovodij; ptujski in ljubljanski.

To sta generaciji, ki sta dokaj hitro, ambiciozno in zelo uspešno končali šolanje na peti zahtevnosti stopnji ekonomske usmeritve v okviru Srednje ekonomske-družboslovne šole na Ptuj in Srednje šole za trgovinsko dejavnost v Ljubljani.

Svoj res lep učni uspeh in zaključek več kot enoletnega študija ob delu bodo diplomanti proslavili skupaj s svojimi predavatelji in pokroviteljem na enodnevnem »maturantskem« izletu do čateških Term in v gostoljubnem gradu Mokrice.

Diplome, ki jih bodo diplomanti prejeli na slavnostni prireditvi konec marca na Ptuj in sredi aprila v Ljubljani, jim bodo izročili **Borut Šnuderl**, predsednik PO Emona, ter ravnatelj obeh šol **Avzug Kokoč** in **Jožica Metelko**.

V. Rastresen

Pol leta študija na ekonomski fakulteti že mimo

Minilo je že pol leta, odkar so v »študentsko klop« sedli slušatelji 1. letnika ljubljanske Ekonomske fakultete, oddelka v Emoni.

Od devet predmetov, kolikor jih je na programu 1. letnika, so se že iztekla predavanja **dr. Frankoviča** iz ekonomike SFRJ, **mag. Arha** iz statistike, **dr. Puhariča** iz gospodarskega prava, in iz organizacije poslovanja, ki sta ga predavala **dr. Možina** in **dr. Potočnik**.

Vsa predavanja, ki potekajo v veliki sejni sobi v Emoni, so bila dokaj dobro obiskana; za izpite, ki jih organiziramo na fakulteti, pa se odloča premalo slušateljev. Verjetno si še nabirajo pogum.

Študij je izredno naporen in intenziven, toda kljub temu so emonski študenti v boljšem položaju kot njihovi kolegi na fakulteti. V skupini, kot je emonska, je možno boljše sodelovanje in delo ter medsebojna pomoč pri študiju; profesor, ki predava taki petdesetštevni skupini, da več od sebe, pove več. Med več kot tristoletimi slušatelji, kolikor jih je na fakulteti, pa bi verjetno naši Emonci kaj hitro zapustili fakultetne klopi in obupali nad študijem.

Vesna Rastresen

Utrinki z razstave v Emonki Novo videnje krajine

LJUBLJANA, 6. marca – Na prvi letošnji razstavi v predverju poslovne stavbe Emona, že dvaindvajseti po vrsti, se nam je predstavil akademski slikar **Vladimir Potočnik**.

Vladimir Potočnik sodi med slovenske slikarje srednje generacije. Rojen je leta 1943 v Gradcu. Slikarstvo je študiral na Akademiji za likovno umetnost, kjer je leta 1967 končal spcialko pri prof. **Maksimu Sedeju**.

Svojo prvo samostojno razstavo je imel leta 1966 v Murski Soboti, sledile so razstave v Mariboru, Ljubljani, Titovem Užicu, Radencih in Ravnah. Sodeloval je tudi v številnih skupinskih razstavah v Jugoslaviji in inozemstvu.

Na pričujoči razstavi se nam je umetnik predstavil kot izrazit krajinar. S štirinajstimi izbranimi slikami, ki so večinoma novejšega datuma, nam umetnik predstavlja svojo vizijo doživete okolice, ki jo gradi na svojevrstnem, bogatem koloritu. Strogost kompozicije platen skuša slikar razbiti z drobnimi deli, ki sestavljajo barvne ploskve, in z mehko barve.

S svojimi oblikovnimi rešitvami barvnih odnosov Vladimir Potočnik pripada novim tokovom v slovenski likovni umetnosti, ki prav v zadnjem času doživlja v pejzažu izredno bogastvo likovnega izraza.

I. P.

Direktorji na preizkusu

Konec meseca marca so se v veliki sejni sobi v Emonki, po dveh letih premoru, zopet srečali naši direktorji na preverjanju svojega znanja s področja varstva pri delu in varstva pred požarom, kot to zahteva 25. člen novega zakona iz varstva pri delu.

Ti dve pomembni temi sta vodila **Vojeslav Adamič** iz zavoda SRS za varstvo pri delu in **Boris Stevanovič**, republiški inšpektor za požarno varnost.

Zanimiva predavanja sta imela tudi zdravnik **dr. Janez Pevc**, ki je udeležencem tega seminarja govoril o boleznih poslovodnih organov ter psiholog **Boris Kraiger**, ki je povedal marsikaj zanimivega o vzrokih in posledicah pretirane psihične obremenitve vodilnih delavcev.

V. Rastresen

PORTOROŽ, 5. marec – V hotelskem naselju, v hotelu Bernardin je bilo v dneh od 4. do 6. marca 1987 že 2. strokovno srečanje za oskrbovanje hotelirstva in gostinstva, ki sta ga organizirali delovni organizaciji Emona-Emona Blagovni center in Emona hoteli iz Ljubljane.

Kot je povedal **Marko Močan**, direktor Emoninega Blagovnega centra Ljubljana, so na strokovno srečanje, ki naj bi postalo tradicionalno in bi bilo vsako drugo leto, povabili vse proizvajalce prehrabene in neprehrabene stroke, ki v pretežni meri oskrbujejo hotelske in gostinske hiše na območju slovenske obale, Istre in Kvarnerja in jih zastopa Emonina trgovina na debelo kot tudi Emonina zunanja trgovina – Emona Commerce.



Smoter organizatorjev srečanje je ta, da na enem samem mestu predstavijo hotelirjem in gostincem celotno ponudbo, z zadnjimi dosežki, naše prehrabene industrije ter najnovejšo ponudbo proizvajalcev opreme, drobnega inventarja, čistil, sanitarnih izdelkov, avdio in video tehnike, ter ostalega blaga, ki sodi v celotno ponudbo Emonine grosistične trgovine.

Srečanja, ki naj bi okrepilo dosedanje poslovne vezi in

in praksi pokažemo, kaj drug od drugega pričakujemo. Zakaj? Vse zato, da bi še izboljšali ponudbo,« nam je povedal **Franc Brodarič**, komercialni direktor TOZD Prehrane (Emona blagovni center) kot eden organizatorjev dvodnevnega seminarja in srečanja hotelirjev, trgovcev in proizvajalcev v Bernardinu.

»Čprav smo trgovci tisti, ki povežujemo proizvodnjo in hotelirje, ali pa prav zaradi tega, mi čutimo določene vrzeli v medsebojnem sodelovanju. Hotelirjem smo zato ponudili, da jim neposredno predstavimo proizvajalce in njihove izdelke in da jim tudi oni lahko neposredno povedo, kaj od njih pričakujejo. Pri tem je treba vedeti, da Emona uspešno oskrbuje vrsto hotelskih kompleksov in da sodeluje z nad petdeset večjimi proizvajalci hrane in pijače, ki pripravljajo tovrstno blago za gostinstvo in hotelirstvo. Prav zaradi tega smo organizirali razstavo prehrabnega blaga in opreme, degustacijo in kulinarčno razstavo, da bi v praksi pokazali, kaj vse se da pripraviti. V akcijo smo vključili tudi sekcijo kuharjev Jugoslavije, ki so za takšne kulinarčne umetnine pravi mednarodno priznani mojstri,« poudarja **Franc Brodarič**.

Kako se torej medsebojno bolje spoznati in povezati in poskrbeti za pestrejšo ponudbo gostom?

O menijih za goste nedvomno odločajo hotelski kuharji, ki imajo svoje zahteve, vendar vedno ne vedo, kaj vse jim lahko nudita proizvodnja in trgovina. Predvsem ne poznajo novih stvari, zato so jih tokrat lahko spoznali. Na seminar in razstavo

na trg? Hotelirji povedo svoje želje, proizvajalci svoje možnosti. Zgodilo se je, da je hotelirjem v sezoni prevečkrat določenega blaga zmanjkalo, zato se morajo pravočasno z njim oskrbeti. Tu nastopa potem trgovina.

In novosti? Unionovo novo pivovarsko, domžalski Helios daje na trg posebno olje za cvrtje, ki prenese večje temperature in je bolj obstojno – manjša poraba – večja embalaža. Potem so tu uvožene napol pripravljene danske

nege blaga je povedal, da so na razstavi na ogled postavili nekaj več kot 300 raznih artiklov opreme, drobnega inventarja ter tekstilnih izdelkov. To 2. srečanje se precej razlikuje od prvega, dve leti nazaj. Več je udeležencev, več nove opreme, popolnoma na novo se predstavlja tekstilna industrija z opremo hotelskih sob kot na primer Odeje iz Kamnika in Odeje iz Škofje Loke.

Tudi Vinko Savnik je poudaril, da ima to strokovno



Na razstavi neprehrabnega blaga na OHG v Bernardinu je bilo videti skoraj vse, kar potrebujejo hoteli.

školjke, ribe, prekajeni losos itd.

Prireditvev OHG ni bila samo informativna, temveč tudi komercialno uspešna, saj so se vsi trudili, da bi storili vse, kar zmorejo. V Bernardinu je, čeprav v mrtvi sezoni, vladalo pravo delovno obsedno stanje. Celotno osebje s kuharji na čelu je žrtvovalo cele dneve, da je prireditvev odlično lepo uspela – v zadovoljstvo vseh: številnih gostov in organizatorjev še posebej. Posebno čestitke organizatorjem za izjemno prizadevnost in visoko organizacijsko raven.

Dve razstavi za en namen

Na srečanju OHG – oskrbovanje hotelirstva in gostinstva sta bili izredno zanimivi dve razstavi. Proizvajalci prehrabene in neprehrabene panoge so v Bernardinu pripravili razstavo svojih izdelkov, hotelske hiše in gostinci pa so v organizaciji Turistične poslovne skupnosti Slovenije iz izdelkov naše prehrabene industrije pripravili kulinarčno razstavo ter prikaz hladnega in toplega bifeja, s katerim so obiskovalce razstave tudi postregli v restavraciji »Pristan« v Bernardinu.

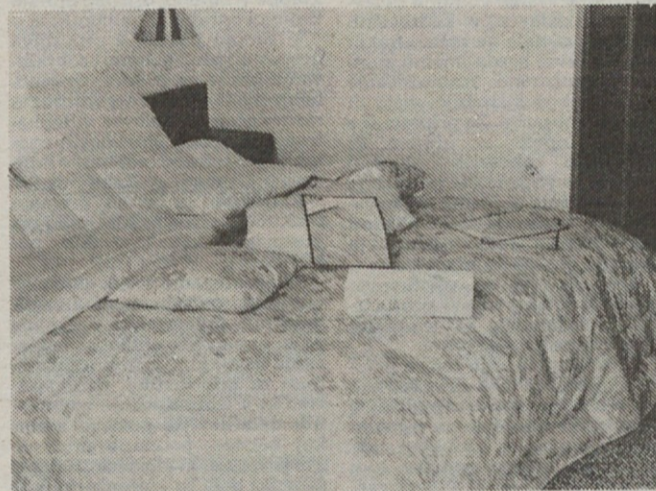
Vinko Savnik, direktor dejavnosti široke potrošnje v tozdu Centromerku, ki je na srečanju prisoten s 25 svojimi dobavitelji neprehrabne

srečanje bolj animatorski značaj in ne toliko komercialni in ekonomski cilj.

Janez Perdan – Johnny, znan kulinarčni strokovnjak in svetovalec pri Turistični poslovni skupnosti Slovenije, ki je imel na skrbi kulinarčno razstavo ter pripravno hladnega in toplega bifeja za udeležence srečanja je povedal, da je 48 kuharjskih in slaščičarskih mojstrov iz Slovenije pripravilo iz izdelkov naše prehrabene industrije več kot 280 različnih mesnih jedi, toplih in hladnih narezkov, predstavilo 90 vrst raznih sirov, da o raznih prilogah, omakah, številnih solat, sladoledov in sladicah ne govorimo. Zagotovo lahko trdimo, da je bilo vse kar so pripravili kulinarčni strokovnjaki, resnično na visoki ravni, saj ni manjkalo niti kaviarja, rakcev, školjk in prekajenega lososa. Po ogledu razstave so si obiskovalci postregli, vsak s tistim, kar mu najbolj ugaja. Vinogradniki in proizvajalci alkoholnih in brezalkoholnih pijač pa so izkoristili srečanje, da so predstavili najboljše iz svojih kleti.

Utrdile so se stare vezi, sklenile nove, predstavile so se novosti, ponudilo se je najbolje, vse kar naj bi popestrilo ponudbo naših hotelskih in gostinskih hiš ter dalo naši turistični ponudbi nov pečat kakovosti in solidnosti.

N. I. in Z. G.



Škofjeloška Odeja se je na OHG predstavila z novim programom za opremo hotelskih sob.

hkrati pomagalo pri navezovanju novih, se je udeležilo iz neprehrabene stroke 25 proizvajalcev iz domala vse Jugoslavije.

Več kot 300 predstavnikov hotelskih hiš in gostinstev je v teh dneh kolikor časa je trajalo srečanje imelo kaj videti in slišati ter razmisliti kako in s čim izboljšati ponudbo gostom.

Proizvodnja, trgovina, hoteli

»Že dlje časa smo občutili določeno pomanjkanje informacij med hotelskimi, trgovskimi in proizvodnimi organizacijami, kar zadeva oskrbo hotelov in gostinstva – OHG – zato smo se torej odločili za srečanje v Bernardinu, da se med seboj bolje spoznamo, da si izmenjamo izkušnje in si v teoriji

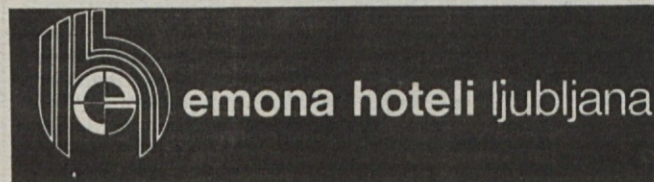
smo povabili vrsto gostincev in hotelirjev iz Kvarnerja, Istre in vse Slovenije, skupaj nad 400 poznavalcev gostinstva, hotelirstva in trgovine, medtem ko sta organizatorja prireditve naši delovni organizaciji Emona hoteli in Blagovni center.

In kaj je novega? Novo je na primer, da industrija posebej pakira določeno blago ne samo za široko potrošnjo, temveč tudi za tako imenovane večje odjemalce, kot so hoteli, večji porabniki. Dvo-kilogramske, tri, pet, deset-kilogramske zavitke določenega blaga: juhe, zelenjavne solate, začimbe itd. Tu se ustvarjajo vezi, kaj, kdaj in koliko kdo potrebuje v sezoni in izven nje: Gre za takomenovane povratne informacije, ki so nedvomno nadvse koristne in potrebne. In: kdaj in kaj pride novega



Na XV. tradicionalnem veleslalomu cicibanov za pokal Emoninega Maximarketa je 14. marca 1987 na progi Podles v Kranjski gori nastopilo 391 cicibanov in cicibanov od letnika 1978 do vključno letnika 1980. Dolžina proge je bila 450 m z višinsko razliko 54 metrov, prevoziti pa so morali 17 vratic.

(foto: M. Kafol)



Gorniki Emone na Stolu in Snežniku

Ljubitelji gora Planinske sekcije Emona se redno udeležujemo tudi tradicionalnih spominskih pohodov v gorske kraje, znane iz zgodovine NOB.

Tako smo se 21. februarja 1987 udeležili spominskega pohoda na Stol, že dvaindvajsetega po vrsti. Skupaj s smučarji Emone smo se pripeljali do Žirovnice. Smučarji so nadaljevali pot v Kranjsko goro, kjer so na XXI. prvenstvu v veleslalomu občine Ljubljana Moste - Polje osvojili odlično drugo mesto, mi planinci pa smo nadaljevali pot po obronkih Stola le do Valvarjevega doma, kajti pot na sam vrh Stola zaradi nevarnosti snežnih plazov ni bila mogoča. Lepo iskriivo sončno vreme, in deviško bela zimska idila sta poplačala ves trud.

Snežnik je v pravem pomenu svojega imena pokazal 15. marca 1987 pohodnikom svoje zobe. Ostra in mrzla primorska burja je z ledenimi, snežnimi oblaki zavijala pohodnike v svoj objem. Vsi, ki niso bili primerno oblečeni in obuti, so morali ostati v

dolini, ostali pa smo se s pravo trmoglavo zagrizenostjo podali na vrh Snežnika, ki je s svojimi 1796 metri najvišja gora Primorske. Kljub neugodnemu vremenu smo bili zadovoljni, saj smo cilj, ki smo si ga zadeli dosegli.

H. Bregar

Pravilna rešitev nagradne E-križanke

Vodoravno: SM, S, g, tobakar, indikacija, araka, oglas, Agadir, raža, sonar, Ota, nn, ave, Tisa, tuba, sani, IC, omej, Bur, skat, ac, u, Avstrija, uhu, Vasja e, odjek, Ot, r, g, oma, lep, akter, Sa, urna, etanol, o, Sa, Rad, rt, RJ, Emanuela, Lara, flancat, NKUD, a, ČA, Agata, Rtač, Bil, ata, as, ekarit, OG, verige, naglas, sidro, Ravel, vročilec, N, anali, vod, antraks.

Nagrade:

Tokrat je za naše reševalce prispevala nagrada **Industrija verig in kovinskih izdelkov Sila** iz Stare Moravice, ki je že vrsto let poslovni partner Emone.

Izžrebani so bili in prejmejo:

1. nagrado — avtomobilske verige za Zastavo 101 prejme **Jože Ručigaj**, E-market, Mengeš;
2. nagrado — garnituro gospodinjskih pripomočkov prejme **Nada Jančar**, EEC Tiskarna, Šmartinska 130;
3. nagrado — garnituro za žar prejme **Mojca Hostnikar**, E-market, Kranjska gora;
4. nagrado — garnituro za testo prejme **Jožica Petrič**, E-Hoteli, Terme Čatež;
5. nagrado — termo steklenico prejme **Olga Šraj**, E-Merkur, DS, Šmartinska 130;
6. nagrado — komplet strgal za gospodinjstvo prejme **Justina Grm**, DS Poslovne stavbe, Šmartinska 130. Čestitamo!



Vsem upokojenkam in upokojujencem

Na seji upravnega odbora in plenuma kluba upokojujencev Emona smo sklenili, da za 40-letnico Emone organiziramo razstavo ročnih del.

Radi bi predstavili ročna dela upokojujencev in tako prikazali našo aktivnost.

Dve razstavi, v Kopru in Osijeku, sta odlično uspeli. Sedaj pa naj bi sodelovali, če le mogoče, člani vseh poverjeništev.

Razstavljene predmete bi izbrali poverjeniki in jih osebnostno pripravljali v Ljubljano. Vse eksponate bomo

zavarovali pri zavarovalnici.

Ponovno vabimo člane kluba upokojujencev Emona k sodelovanju. Upokojujenci iz Ljubljane ali okolice lahko sami prinesejo razstavne predmete v pisarno kluba, v Kidričevo ulico 13.

Razstavni izdelki so lahko gobelini, slike, razni tekstilni, leseni, kovinski izdelki in podobno.

Za vse informacije pa nas, prosimo, pokličite v torek ali petek na telefon 061/219-104.

Za Klub upokojujencev
Edo Uratnik

Javni opomin

Disciplinska komisija tozda Maloprodaja DE Emona Merkur v Ljubljani, je po opravljeni javni obravnavi 22. 12. 1986 izrekla disciplinski ukrep javnega opomina zoper delavca **Hajrudina Delimustafića**, točaja v bifeju marketa Emone v Ljubljani, na Celovski cesti 163, ker je 3. 9. 1986, ko je delal v bifeju marketa v Hubadovi ulici, samovoljno izostal z dela in s tem storil hujšo kršitev delovnih obveznosti po čl. 152 tč. 30 Pravilnika o delovnih razmerjih.

Javni opomin

Disciplinska komisija temeljne organizacije združenega dela Grand hotel Union Ljubljana, delovne organizacije Emona hoteli Ljubljana je na glavni javni obravnavi 2. marca 1987 izrekla disciplinske ukrepe javnega opomina naslednjim delavcem:

- **Nikoli Jablanu**, blagajniku-informatorju v hotelu Union,
- **Slavici Baralič**, pomivalki v PE Tavčarjev hram v Ljubljani,
- **Branki Ivanovič**, blagajničarki v kavarni Union in
- **Halidu Ibraku**, natakarju v restavraciji hotela Union.

ZAHVALA
Ob smrti mojega očeta **Karla Kramarja**, se iskreno zahvaljujem za vsa izrečna sožalja in tolažilne besede ter denarno pomoč, sodelavkam in sodelavcem parkirnice in pražarne.
Antonija Plestenjak

ZAHVALA
Ob izgubi mojega očeta **IVANA STRAZARJA** se zahvaljujem sodelavkam in sodelavcem **DO Emona** Mesna industrija Zalag za podarjeni venec ter sodelavkam in sodelavcem s Šmartinske 102 za denarno pomoč in spremstvo na njegovi poslednji poti.
HEDA STRAZAR

ZAHVALA
Ob smrti mojega očeta **MARJANA PAVLETA** se iskreno zahvaljujem sodelavcem Emoninega Supermarketa v Ljubljani za darovano cvetje in spremstvo na njegovi poslednji poti.
ANDREJ PAVLE

ZAHVALA
Ob boleči izgubi moje drage mame, se iskreno zahvaljujem vsem sodelavkam in sodelavcem iz skladišča II, tozda Prehrane za izrečna sožalja in denarno pomoč v teh za mene najtežjih trenutkih.
Dragica Kenda

ZAHVALA
Ob boleči izgubi mojega očeta **ROKA KOLARJA** se iskreno zahvaljujem osnovni organizaciji delovne skupnosti **EMONA MERKURJU** iz Ljubljane za denarno pomoč, katero smo odstopili v korist **ONOKOLOŠKEMU INSTITUTU**. Še posebno pa se zahvaljujem najožjim sodelavkam za izrečno sožalje in pozornost, katero so mi izkazale v najtežjem trenutku.
MARIJA TROHA

ZAHVALA
Ob boleči izgubi dragega moža in očeta **JOŽETA KNAPFELCA**, se najlepše zahvaljujem vsem delavkam in delavcem Tovarne močnih krmil v Ljubljani za izražena sožalja, podarjeno cvetje ter spremstvo na njegovi zadnji poti.
Vsem hvala in vsakemu posebej.
žena Majda s sinom Dušanom in hčerko Matejo

ZAHVALA
Ob nenadni smrti mojega moža **FRACA IVANEKA**, se iskreno zahvaljujem tozdu Maloprodaja za izrečna sožalja, denarno pomoč, darovano cvetje ter za spremstvo na njegovi zadnji poti. Sodelavkam Emoninega marketa v Šaranovičevi ulici v Ljubljani se zahvaljujem za izkazano pozornost v mojih najtežjih trenutkih.
ELIZABETA IVANEK

ZAHVALA
Ob boleči izgubi dragega očeta **VIKTORJA KROŠLA**, se iskreno zahvaljujem sodelavkam in sodelavcem Emoninega marketa v Vojkovi ulici 3 v Ljubljani za izražena sožalja, darovano cvetje in spremstvo na njegovi zadnji poti.
IVANKA SLAK

ZAHVALA
Ob boleči izgubi mojega dragega očeta **VINKA FERBEŽARJA**, se iskreno zahvaljujem sodelavcem **DS SOZD Emona** za darovano cvetje, denarno pomoč in spremstvo na njegovi zadnji poti.
TATJANA PLESEC

Nagradna E-križanka Dietetika nagrajuje

Tako kot pri prejšnji križanki tudi v tej navajamo vprašanja le pod zaporednimi števkami. Če sta dva vprašanja, ločena sta s pomišljajem, velja prvo za vodoravno, drugo pa navpično. Če je le eno vprašanje velja vodoravno ali pa navpično, tako kot zahteva križanka.

Menimo, da zagnanim reševalcem to ne bo delalo nobenih težav.

1. rimska številka 500, 2. tuje žensko ime, 3. gorski prelaz na Velebitu, 4. perje pri repi, 5. rimska 100 — radij, 6. kemični simb. za selen, 7. tuje moško ime, 8. debela kosmata odeja, 9. »rdeči dvorec« na hribu pri Granadi v Španiji, 10. Španija, 11. Perzija, 12. 12. črka v abecedi, 13. oznaka pri številčenju skladb, 14. števil-

no pleme v J. Afriki iz skupine Bantu, 15. kratice slovenskega film. in gledališkega režiserja (Veselica, Poslednja postaja), 16. kelt.in grško ime za Anglijo, 17. pristan. v Maroku, 18. mesojeda rastlina — priimek amer. biokemika in nobelovca (1927 Mars-hall W.) glavno mesto na o. Cipru — mesto v Italiji ob Adizi, 20. oslovski glas, 21. priimek pod-

predsednika **SOZD Emona**, 22. samokres, 23. stalno naseljena indijanska plemena v Mehiškem višavju, 24. ital. družina izdelovalcev godal, 25. neutrum — izvršni svet, 26. razstava kem. tehn., ki je vsake tri leta v Frankfurtu v ZRN — levi pritok Rena, 27. mesto ob Donavi, 28. začetnici imena in priimka slov. skladatelja zabavne in jazz glasbe — produkt čebel iz cvetnega nektarja, 29. položaj, stopnja, 30. tehnični poklic — era, doba, 31. zid. m. ime — levi pritok reke Oise, 32. Finska — zelenec, tepček, 33. Viking, 34. Ancona (avt. ozn.) 35. staroslovanska boginja — rimska 1.000, 36. egip. kralj bogov, 37. rimska 50 — besede določenega pomena, 38. tuje ž. ime, 39. kem. el. iz skupine žlahtnih plinov — ljubljanska umet. galerija, 40. mesto v Porurju (ZRN, premo-govniki), 41. povr. mera, 42. sin, pri arabcih pred imenom očeta, 43. izstop prebavil — utež, pri uri ali vagi, 44. spodnji del posode, 45. Avstrija, 46. norveški slovničar in pesnik (Ivan Andreas 1831 — 1896), 47. komunalna banka — ljubljanska banka, 48. Celje — sever, 49. ptič pevec — znamka ital. tovarnjakov, 50. skupno ime za plemena in rodove iz katerih so se razvili romanski narodi, 51. kratica za oznako toplotne skale na 80 delov — znamka pred leti znanih hladilnikov jug. proizvodnje, 52. ovratna ruta, 53. mesto na j. Norveške — znani finski arhitekt (Alvar), 54. osebni zaim. — vzhod (tuj.), 55. trojanski junak — tona, 56. cigan — izraz pri kartanju, 57. trg ob Kolpi, 58. tvorba iz semenske zasnove, ki služi za razplojevanje — tuje ž. ime, 59. kratica znane Emonine tovarne, 60. 1. črka abecede, 61. pamet, 62. blago za prodajo — grafično znamenje za ton, 63. igralna karta, 64. nekdanji turški naslov za častnike in uradnike, 65. darilo, 66. 6. črka abecede — arabski žrebec, 67. liter — kem. simbol za argon, 68. znamka naših cigaret — ime črke, 69. dva enaka samoglasnika, 70. krat. imena in priimka srbskega kneza (1780 — 1860) voditelja 2. srbskega upora 1. 1815, ki je pridobil Srbiji notranjo samostojnost — hektoliter, 71. (lat.) k, tudi predpona v tujkah — kisik, 72. kiloamper, 73. izobčenje, cerkveno prekletstvo, 74. kratica znane škofjeleške tovarne, 75. brezalkoholna osvežilna pijača — 12. črka v abecedi, 76. znak za tritij, 77. božjepotnik, 79. hoja, 79. hrv. naftna industrija.



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
17			18						19						20
21				22						23					
24				25	26					27				28	
29			30					31			32				33
34			35				36			37	38	39			
40				41			42			43			44		
45		46	47		48		49						50	51	
52			53				54			55			56		
57					58			59			60	61	62		
63			64		65										
66		67		68						69		70		71	72
73										74		75			
76		77								78				79	

Rešite nagradne križanke »Dietetika nagrajuje« pošljite v zaprtih kuvertah na naslov uredništva E-Informatorja do konca meseca aprila 1987, na kuverto pa obvezno napišite — Nagradna E-križanka. Srečne izžrebance čakajo lepe nagrade. Naj omenimo le prvo — celoten komplet izdelkov Agroemone Dietetike vreden več tisočakov. Velja se malce potruditi.

■ IZ EMONINEGA RIBARSTVA

Ljubljanski lignji za obmorske goste

LJUBLJANA, 18. marca – V šestih letih je ribarnica Emonine DO Ribarstvo na moščanski tržnici v Ljubljani glede ponudbe in prodaje krepko zakoračila naprej. Kot pravi **Zvone Marolt**, poslovodja ribarnice in vodja malega kolektiva v katerem dela njegova žena **Marjeta Marolt**, brat **Stane Rogelj** kot šofer, prodajo mesečno okrog 18 ton rib.

Ribarnica v Mostah je daleč naokrog poznana po stalni pestri ponudbi tako svežih kot globoko zamrznjenih rib, sladkovodnih in morskih, visoko kakovostnih belih in plavih rib, školjk, rakcev, jastogov in žabjih krakov.

Ob obisku smo se o tem prepračili. Od svežih rib so imeli: sardele, papaline, oslič, mole in postrvi, zamrznjene pa so nudili – skampe, zobatca, brancina, orado, skuše, lignje, več vrst filetov in jastoge. Na voljo so imeli tudi sveže školjke dagnje, pravimo jim tudi klapavice, zamrznjene pa školjke Sv.

Jakoba, ki se bojda edine lahko zamrzujejo.

Kot specialiteto, oziroma delikateso imajo v ponudbi prekajeno in vakuumsko pakirano postrv iz lastne ribogojnice. Rok trajanja le teh je 14 dni, če pa so zamrznjene pa je rok trajanja znatno daljši, seveda jih moramo shranjevati v zamrzovalnikih pri nizkih temperaturah. Mesečno prodajo, pretežno delikatesnim prodajalnam, okrog 100 kilogramov prekajenih postrvi. Kot je povedal **Zvone**, svežih postrvi v zadnjem času kar malce primanjkuje. Prodali bi jih veliko več kot jih dobe, kljub temu, da velja cena kilograma svežih postrvi poltretji tisočak.

Sardele, po katerih je povpraševanje skoraj največje, jim dvakrat tedensko pripelje iz Moščeniške Drage ribič **Josip Mahovič**. Lepo sortirane v gajbicah, ločene po velikosti so prvostrežne kakovosti in zajamčeno sveže. Tik pred vrati je sezona giric. Slednjih prodajo kolikor jih dobe. Po njih posegajo največ gostišča in obrati druž-

bene prehrane, saj jih je moč hitro pripraviti, ljudje pa jih radi jedó.

V opravičilo naslovu pa naj povemo, da je moščanska ribarnica pred dnevi peljala in prodala v Novi grad in v Portorož dve toni lignjev. Znanemu gostišču ob obali ni bilo potrebno črtati lignje z jedilnega lista.

Emonina ribarnica v Mostah je še posebej dobro znana sladokuscem, ki nadvse cenijo žabje krake. Dvanajst ton so jih prodali samo letos. Če vemo, da je potrebno za 1 kg 34 žabjih krakov lahko izračunamo, da je za 12 ton potrebno ujeti okrog 408.000 žab. Za kilogram nežnega žabjega mesa pa so morali odšteti gurmani štiri in pol tisočakov.

Kot zanimivost naj povemo še to, da je iz ribarnice v Mostah potovalo v Novo Gorico letos že dve toni bakalarja. Verjetno ga je precej odšlo v vrečkah preko meje, saj je tam znatno dražji. Pri nas velja en kilogram le 6.500 dinarjev.

Z. G.



Na tone rib proda Albin Marolt v moščanski ribarnici le morskega psa (v ospredju) ne, ta služi le za okras

Boljša zunanjetrgovinska bilanca, manjše izgube

(Nadaljevanje s 1. strani)

	v mio din		
	1985	1986	Indeks
1. Kmetijstvo	2.095	5.248	250
2. Industrija	2.426	5.859	242
3. Zunanja trgovina	1.952	4.714	242
4. Trgovina na debelo	1.484	3.815	257
5. Trgovina na drobno	6.128	15.976	261
6. Gostinstvo in turizem	5.837	9.046	155
7. Inženiring	21	377	
8. Ostalo	638	1.470	230
Skupaj SOZD	20.581	46.505	226

Kot je iz zgornjega pregleda razvidno, je bila dosežena rast dohodka zelo visoka v vseh dejavnostih, razen v gostinstvu in turizmu, kjer je bil izpad dohodka zaradi neustreznega gibanja tečaja dinarja do tujih valut zelo velik. Za hotelsko – turistične in zunanjetrgovinske DO ocenjujemo, da je znašal ta izpad najmanj v višini 3.475 mio din, prav tako niso bile realizirane izvozne stimulacije v višini najmanj 634 mio din.

Pri razporeditvi dohodka ugotavljamo nadpovprečno rast prispevkov in davkov iz dohodka, ki so se povečali z indeksom 242 in so znašali 11.843 mio din, njihov delež v dohodku pa se je povečal od 23,8 na 25,5.

Prav tako je bila dosežena visoka rast bruto osebnih

dohodkov, ki so porasli z indeksom 243, prispevki iz bruto osebnih dohodkov z indeksom 264 (stopnja prispevkov iz BOD se je povečala od 27,1% na 29,4%), sredstva za neto osebne dohodke so se tako povečala z indeksom 235.

Neugodna delitvena razmerja v dohodku, to je nadpovprečna rast sredstev za skupno in osebno porabo, so vplivala na zmanjšanje deleža akumulacije v dohodku iz 20,1% v letu 1985 na 15,2% v letu 1986, medtem, ko se je stopnja akumulativne sposobnosti (merjena z akumulacijo in pospešeno amortizacijo na 100 din vloženih sredstev) izboljšala iz 7,2% v letu 1985 na 7,3% v letu 1986.

Ugoden je podatek, da se je povečalo število organizacij, ki imajo višjo akumulativ-

nost, kot povprečje SOZD, saj je bilo lani takih organizacij 16, letos pa 22 od skupno 56 OZD. Dosežena bruto akumulacija je bila po posameznih dejavnostih različna. Največji delež bruto akumulacije je bil dosežen v trgovini na drobno (35%), nato v gostinstvu in turizmu (21%) kljub velikemu zaostajanju za letom 1985 ter v zunanji trgovini (617%). Največja rast akumulacije je bila dosežena v industriji, saj je štirikrat večja v primerjavi s preteklim letom, njen delež v akumulaciji SOZD pa znaša 14%. Kljub povečanju akumulacije v kmetijstvu in v trgovini na debelo pa je ta delež v SOZD Emona še vedno skromen.

Ugoden je tudi podatek, ki nam izkazuje zmanjšanje deleža izgub v dohodku iz 1,3% v letu 1985 na 0,5% v letu 1986. Ustvarjena izguba v višini 226 mio din je v absolutnem znesku nižja za 10% v primerjavi s preteklim letom, prav tako pa se je znižalo število organizacij, ki so poslovale z izgubo iz osem v preteklem letu na tri v letošnjem letu. Izgubo so izkazale naslednje organizacije:

DO KK Ptuj TOZD Haloški biser, DO Merkur TOZD Supermarket Osijek in DO Hoteli TOZD H. Bernardin. Izgube smo tudi letos solidarnostno pokrili iz sredstev rezerv še pred izdelavo zaključnih računov, tako, da delavce teh OZD ne prizadene zakon glede izplačil za osebne dohodke. Prav tako bodo za te delavce ostale organizacije v sestavi SOZD solidarnostno združile tudi sredstva sklada skupne porabe v 70% višine zneskov, kakor jih je določil delavski svet SOZD.

Jovan Jožica

■ TISKOVNA KONFERENCA V TMK

Kakovost ima prednost

LJUBLJANA, februarja – V minulih 40 letih je današnja Emona zrasla iz majhne, nepomembne trgovine na debelo z 28 delavci in s 35 kvadratnih metrov veliko upravno pisarno, v sodobno, veliko, sestavljeno organizacijo združenega dela z nad 12.000 delavci in s široko razvejano dejavnostjo po vsej

Jugoslaviji in tudi v tujini. Ukvarja se s kmetijstvom, saj v njenem sestavu dela nekdanji Agrokombinat Emona, trgovino na drobno in debelo, gostinstvom, hotelirstvom, zunanjo trgovino in inženirsko dejavnostjo. Sviže samopostrežne trgovine ima tudi na Dolenjskem in v Posavju. Emonina pa je

tudi ribogojnica na Dvoru.

Ko je prejšnji teden predsednik poslovnega odbora sozda **Borut Šnuderl** sklical novinarsko konferenco in seznanil udeležence s pripravami na počastitev 40-letnice, ki bo 10. aprila, je poudaril, da mora jubilej miniti v znamenju kakovosti izdelkov in storitev Emona. V sozdu so sprejeli poseben projekt in izkoristili normative zlasti v trgovini na drobno. Kupec v Maksimarketu, Supermarketu ali pa v zadnji Emonini trgovini na vasi mora čutiti spremenjen, boljši odnos. Podobno nalogo so si zadali tudi v turistični dejavnosti, kjer ne želijo zaostajati za evropskimi normativi, četudi jim je tudi spremenjena in turizmu povsem nenaklonjena zunanje trgovinska zakonodaja vzela lani najmanj milijardo dinarjev dohodka (Emonina je agencija Globtour, hoteli Bernardin idr.)

Emona načrtuje v svojem srednjeročnem načrtu tudi nadaljnji napredek v proizvodnih dejavnostih. Tovarna močnih krmil je s svojo letno proizvodnjo 93.000 ton že tako prva v Jugoslaviji, v načrtu pa ima še nadaljnjo rast in boljšanje kakovosti krmil. Čimprej bodo skušali najti tudi ekološko rešitev za farmo prašičev v Ihanu, ki dosega mednarodno pomembne proizvodne rezultate, žal pa po številu populacijskih enot onesnežuje Kamniško Bistrico toliko kot ena tretjina prebivalcev domžalsko kamniškega območja z industrijo vred (ne pa kot milijonsko mesto, kar je skoraj stokrat pretirana trditve). Investicija v čistilne naprave, plinohram, plinoagregat za proizvodnjo elektrike in še nekatere naprave bo preseгла milijardo dinarjev.

Emona je lani ustvarila za 300 milijonov dolarjev blagovne menjave s tujino in ima tudi na tem področju številne načrte. V celoti namerava v tem srednjeročnem obdobju investirati nad 38 milijard dinarjev (po cenah iz leta 1985), kar je polovico toliko, kot znaša vrednost vseh sedanjih osnovnih sredstev. Pričakujemo, da bodo tega velikanskega »kolarča« deleže tudi naše delovne organizacije, ki živijo v sozdu Emona.

E. I.

ŠPORTNICE IN ŠPORTNIKI EMONE!

XIV. letne športne igre Emone

bodo v soboto, 16. maja 1987, v čateških Termah Delovne organizacije, prijavite svoje ekipe do 30. aprila 1987.

Nasvidenje v Čatežu!

Odbor za šport in rekreacijo SOZD Emona

■ PISMA BRALCEV

Gorjancev naših jezik potujčvavši...

Gledalce, ki so sleherni večer »obsajeni« na gledanje vseh mogočih in nemogočih reklam, lahko delimo na nezainteresirane in prizadete. Med slednje sodim tudi sam, saj ob »enkratni« reklamni za EMONINE CORN SNACKS ne morem mimo Prešernovih verzov »Gorjancev naših jezik potujčvavši, si kriv...«. Nočem v svilen papir zavitih diplomatskih vprašanj, niti odgovorov nanje, zato javno in jasno sprašujem:

Kdo je avtor in kdo je dovolil tak jezikovni zmakez za izdelek, ki je namenjen domačemu kupcu?

Ali je ta oseba (ali organ) prepričana, da je »imenitnost« imena v premem sorazmerju s prodajnim uspehom izdelka?

Ali je morda odpravljen zakon, ki od proizvajalcev zahteva uporabo domačih, slovenskih imen za izdelke?

In nazadnje, četudi pustimo vnamar zakon – kje je (v teh časih!) skrb za eno od temeljnih vrednot naroda – njegov jezik?

Igor Kraševac

■ OBISKI

Gost iz Železne županije v Emoni

LJUBLJANA, 20. marca **György Sticz**, načelnik za trgovino in turizem Železne županije na Madžarskem, ki se je te dni mudil v Sloveniji kot gost Gospodarske zbornice Slovenije in Republiškega komiteja za mednarodno sodelovanje, je danes obiskal tudi SOZD Emona.

Gosta iz Szombathelya je sprejel **Franc Molan**, podpredsednik poslovnega odbora sozda Emona s svojimi sodelavci iz Emonine zunanje trgovine. Gostu je predstavil glavne dejavnosti

Emona, ter njeno poslovno politiko z vidika ekonomskih odnosov s tujino.

V pogovorih so ugotovili, da kljub že dolgoletnim poslovnim stikom naše republike z Železno županijo, tako na gospodarskem kot kulturnem področju, obstoja še veliko možnosti za večje sodelovanje zlasti višjih oblik gospodarskega sodelovanja na dolgoročnih osnovah, kar je nasploh najperspektivnejša oblika sodelovanja med državama.

Z. G.



György Sticz, načelnik za trgovino in turizem Železne županije (prvi z leve) med pogovorom s Francem Molanom podpredsednikom poslovnega odbora SOZD Emona v Ljubljani.



informator
glasilo delavcev SOZD emona ljubljana

Izhaja enkrat mesečno – Glavni in odgovorni urednik Miran Blaha. Uredniški odbor: Dušan Bračun, Ferdo Cigale, Mira Došič, Pavel Groznik, Vesna Čuber, Irena Kovačič, Mira Težak, Bojan Naglič, Jure Kržnar, prevajalka Ivana Pungerčič. Uredništvo: 61000 Ljubljana, Šmartinska c. 130, tel. 441-944. Tisk ČGP »Delo«, Ljubljana – naklada: 15.300 izvodov. Oproščeno temeljnega prometnega davka od prometa proizvodov.