

NAŠ GLAS

DROG

D
11434/43.2001
NAŠ GLAS



100102934,3

COBISS

številka 3

marec 2001

Zares zgubiš šele takrat, ko se nehaš truditi.

Mike Ditka

Cilji - taki in drugačni - nas spremljajo vse življenje. Majhen otrok pospravi igrače, ker so mu obljubili sladoleđ; šolar se pridno uči, ker so mu obljubili računalnik; mladostnik zlovoljno pospravlja klet, da bo smel na rock koncert v glavno mesto; kasneje sta od opravljanja delovnih nalog in doseganja poslovnih ciljev odvisna obstoj podjetja in našega delovnega mesta... Cilji in zopet cilji! Včasih zaradi njih zatajimo svoja hotenja, skrivamo utrujenost in tajimo naveličanost; kajti velika sramota je (vsaj tako mislimo!), ako sebi in drugim glasno priznamo, da je ta in ta cilj za nas pretrd oreh in da se, konec koncev, nanj tudi prav iz srca požvižgamo... Kajti sodobni človek si je poleg vseh križev tega časa naprtil še hromeči strah pred sramoto neuspeha - ne glede na to, ali si sploh želi doseči, kar drugi pričakujejo od njega. Morda so prav zato postala v zadnjem času pohodništva tako priljubljena oblika sprostitve: pohajkovanje po poteh brez cilja (pozna ga le vodič) ali kvečjemu do cilja, ki ga že od prej poznamo (z nepogrešljivo domačo gostilno vred!) - če to ni počitek!

In vendar mora naša dejanja spremljati nek namen; če drugo ne, vsaj odločenost, da bomo pač nekaj počeli, ker se zavedamo, da nas mirovanje siromaši in poneumlja. Morda smo pri tem nekoliko podobni srednjeveškim alkimistom: iskali so način, kako pridobivati zlato iz raznih spojin, med neštetiimi poizkusi in navideznimi neuspehi pa so naleteli na mnoga koristna odkritja s področja kemije in fizike. Cilja - zlata - niso nikoli dosegli, a njihova pot je bila koristna, razgibana in poučna - človeštvo jim marsikaj dolguje.

Včasih se je torej dobro posvetiti pripetljajem na poti proti cilju, nanj pa sem ter tja tudi malo pozabiti. Cilj naj bi bil predvsem gibalno, spodbuda, da sploh krenemo na pot, kjer bomo nekaj počeli, nekaj ustvarili, bojevali svoje bitke, našli svoja zadoščenja in kotičke, kjer bomo včasih malo počivali in nato spet hrepeneli naprej. Znan slovenski hribolazec je zapisal lepo misel: če najdeš cilj in ga osvojiš, si potešil hrepenenje v sebi in ostajaš prazen; če pa najdeš le pot, cilj za zmeraj nosiš v sebi, žene te naprej, zmeraj naprej...

Sonja Požar

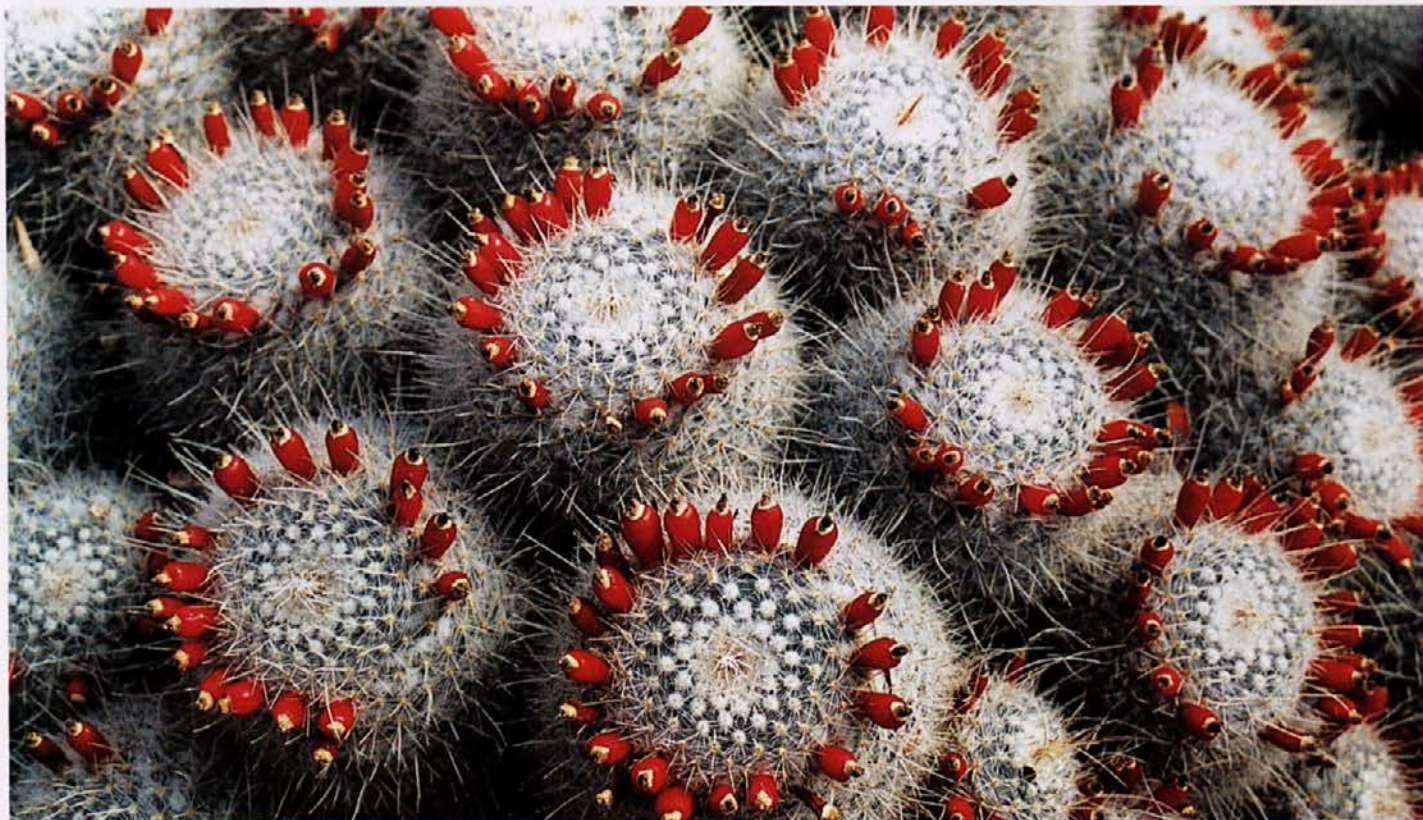


Foto Jadran Rusjan

POSLOVNI REZULTATI

USPEŠNO POSLOVANJE DROGE V LETU 2000 IN DRZNI NAČRTI ZA NAPREJ

Po nerevidiranih in nekonsolidiranih poslovnih rezultatih je DROGA zaključila poslovno leto 2000 s čistim dobičkom v višini 1.504 mio SIT, kar je za 31 % več kot v predhodnem letu. Donosnost kapitala je znašala 12,7 %, produktivnost se je povečala za 6 %, dodana vrednost na zaposlenega pa za 9%. DROGA je v letu 2000 dosegla rekorden dobiček in povečanje izvoza. Izvoz, katerega nosilni izdelek je kokošja pašeta, predstavlja že 29 % celotne prodaje. Z ustanovitvijo DROGE Priština, dokapitalizacije podjetja DROGA Sombor in ustanovitvijo predstavništva v Beogradu v celoti pokrivalo trg nekdanje Jugoslavije - s konceptom lastnih distribucijskih podjetij v povezavi z lokalnimi proizvajalci in distributerji.

Čeprav je bil dobiček iz poslovanja nižji za 9 %, pa je to znižanje le navidezno, saj v finančnih prihodkih DROGA izkazuje za preko 315 mio SIT povečanja na račun terminskih nakupov dolarja, kar pa se vsebinsko nanaša na nakup strateške surovine surove kave. Ob upoštevanju navedenega bi bil dobiček iz poslovanja dejansko večji za 10 %.

V preteklem letu smo prenovili Strateški poslovni načrt, v katerem smo ponovno opredelili DROGINO poslanstvo in vizijo, dolgoročne cilje in razvojne strategije.

Delnice Droge, ki na borzi kotirajo že od junija 1996, uživajo sloves stabilnih in varnih delnic. To se je potrdilo tudi v lanskem letu, saj je bilo medletno nihanje cene Drogine delnice precej manjše od nihanja vrednosti SBI. Trenutna tržna cena naše delnice se giblje okoli 33.000 tolarjev, navkljub temu, da se je knjigovodska vrednost delnice v preteklem letu povečala za 19% in sedaj znaša 45.538 SIT na delnico.

V Letnem poslovnem načrtu za leto 2001 smo si zadali vrsto zahtevnih poslovnih ciljev: 10% rast izvoza, 50% bruto pokritje na domačem trgu ter 45% bruto pokritje v izvozu, zniževanje stroškov, nakupi in prevzemi podjetij ter zagotavljanje kakovosti preko zadovoljstva zaposlenih, kupcev in dobaviteljev. V DROGI načrtujemo, da bomo v letu 2001 povečali čiste prihodke prodaje v primerjavi z letom 2000 za dobrih 14%, dobiček iz poslovanja pa za 34%, kar nakazuje nadaljno rast in izboljšanje ekonomike poslovanja družbe.



Tudi letošnje leto bo za DROGO naložbeno aktivno, saj bodo predvidena investicijska vlaganja znašala 2,8 milijarde SIT (dokončanje izgradnje nove tovarne in združitev večinskih proizvodnih in kadrovske resursov na eni lokaciji, nadaljevanje procesa modernizacije in avtomatizacije proizvodnih procesov, ključek procesa tehnološke in organizacijske konsolidacije v PC Zlato polje in PC Gosad, ključek procesa prenove informacijskega sistema ter uresničitev nakupov in prevzemov podjetij).

Eden izmed ciljev poslovanja v letu 2001 je tudi nadaljevanje uveljav-

ljanja kakovosti v poslovanju družbe. Zato načrtujemo uvedbo in certificiranje sistema ravnanja z okoljem po standardu ISO 14001, pričetek vključevanja povezanih podjetij v lasten sistem kakovosti ter integracijo sistemov kakovosti. Z izgradnjo nove tovarne, kjer bodo združeni nosilni programi kava, čaj in mesni program in s tehnološko zaokroženimi programi na ostalih lokacijah ter povezanimi podjetji, vstopa DROGA v novo tisočletje z jasno vizijo, poslanstvom in strateškimi cilji. Želimo postati največje slovensko prehrabno podjetje v nekdanji Jugoslaviji, vodilno v kavi, čajih in kokošnjih pašetah, z deležem izvoza 40 % in več.

“ V poslovnem letu 2001 bo Droga zaključila večletni proces tehnološke in organizacijske konsolidacije in si tako postavila trdne temelje za nadaljevanje uspešnega poslovanja,“ je poudaril predsednik uprave, g. Matjaž Čačovič.



NOVO V DROGI

ORGANIZACIJSKE SPREMEMBE

V skladu z usmeritvami iz Strateškega poslovnega načrta DROGA 2005 ter na osnovi zastavljenih ciljev v Letnem poslovnem načrtu DROGA 2001, so bile pripravljene organizacijske spremembe, katere so stopile v veljavo 1. februarja 2001.

Pomembnejše izmed predmetnih sprememb lahko povzamemo v naslednjih alineah:

- V okviru OE Marketing je bila oblikovana OE Skrbniki blagovnih znamk. Sestavlja jo 5 vodij blagovnih znamk. Ta sprememba predstavlja prvi korak na poti k oblikovanju funkcije "brand managerja", kakršno poznajo v uspešnih svetovnih podjetjih.
- Dosedanja OE Finance in ekonomika se razdeli v dva dela: OE Finance in OE Ekonomika.
- Dosedanja OE Razvoj in kakovost se razdeli v dva dela. OE Služba za kakovost bo kot štabna služba uprave še naprej skrbnik kakovosti poslovanja v družbi. OE Razvoj pa se preoblikuje v OE Tehnično Razvojna služba v okviru PC Nova tovarna, s posebej opredeljenimi pristojnostmi in odgovornostmi.
- Zaradi selitve v novo tovarno v Izolo se dosedanja PC Začimba in PC Argo združita v PC Nova tovarna, kjer bodo po novem združeni naslednji poslovni programi: kava, mesni program in čaji. PC Nova tovarna pa bo vključeval tudi že omenjeno Tehnično Razvojno službo.

V gornjem sestavku so omenjene le večje organizacijske spremembe. Nova organiziranost je s seboj prinesla tudi množico drugih, vendar vsebinsko manj obsežnih sprememb. Kot je nekdo lepo rekel: "Spremembe so v današnjem času edina konstanta."

*Aleš Škraba,
član uprave*



Pomlad (stara slovenska razglednica)

BORZNI KOMENTAR

DAN "B" IN DAN "SI"

Letošnji pustni torek lahko mirno imenujemo tudi dan "SI", saj so prodajalci in kupci Si.Mobila končno dahnilo usodni "SI" in javno oznanili tako dolgo pričakovan, večkratno napovedan in prav tolikokrat preložen podpis kupoprodajne pogodbe. Vendar slovenske neveste niso v celoti padle v objem Mobilkoma, saj še vedno ostajajo 25% lastnice Si.Mobila. S tem so namreč v skladu s slovensko gospodarsko zakonodajo ohranile vpliv na pomembnejše poslovne odločitve svojega ženina - seveda ob predpostavki, da bodo nastopale v duhu "vsi za enega in eden za vse" in da se sčasoma to ne bo spremenilo v "vsi za enega in eden zase".

Že pepelnična sreda pa je prinesla dan "B", ki je bil za izdajatelje, katerih delnice so uvrščene v borzno kotacijo, zadnji dan za objavo nerevidiranih bilanc za preteklo poslovno leto. Objavljeni rezultati so ugodni in večinoma v skladu s pričakovanji, tako da se žal potrjuje v prejšnjem komentarju postavljena trditev, "da bodo večji in trajnejši dvigi ali padci tečajev zaradi objavljenih letnih rezultatov prej izjema kot pravilo". Naše kratkoročno upanje tako ostaja denar, ki ga je oz. bo prinesel avstrijski ženin našim domačim nevestam. A kaj, ko neveste pravijo, da bodo za nakup delnic namenile le (manjši) del denarja, pri nakupih pa so se tako ali tako že naučile ravnati potrpežljivo. Zato v prihodnjih mesecih na naši borzi ne moremo pričakovati kakšnih dramatičnih tečajnih nihanj. Mogoče le še kratek nasvet: vsi, ki bi jih tako stanje na naši borzi znalo dolgočasiti, se lahko zabavajo s spremljanjem padanja tečajev delnic na skoraj vseh pomembnejših svetovnih borzah.

Navkljub Droginim dobrim poslovnim rezultatom (porast čistega dobička za 30,5%), tečaj delnice na dan "B" in na dan "SI" ni zapustil svojega baznega tabora pri ceni 34.000 SIT in je še kar solidno delil usodo ostalih delnic, kar je razvidno tudi iz spodnje primerjave. Bo pa prihajajoča napoved izplačila dividende to ceno vsekakor malo okrepila.

	1. 2. 01	23. 3. 01	Spr.
Lek	45.932	40.984	-10,7%
Intereuropa	2.844	2.584	-9,1%
Krka	28.235	25.489	-9,7%
Droga	34.001	33.500	-1,5%
SBI	1.865,63	1.728,58	-7,3%
PIX	1.510,88	1.431,89	-5,2%

*Uroš Janževič, finančni analitik
P.F.C.I. Koper*

CELOVITO OBVLADOVANJE KAKOVOSTI

SKUPNE EVROPSKE VREDNOTE JE TREBA GRADITI IZ RAZLIČNOSTI

Se še spominjate, kako sem v članku o Šavrinkah "modrovala", kako pomembno je ohraniti tradicijo, še posebno v sedanjem času integracijskih procesov oz. pridruževanja Evropski uniji? Razmišljala sem o naši prepoznavnosti in poudarjanju vsega, kar nas loči od ostalih, večjih narodov v Evropi. Na to razmišljanje me je napeljalo vsakodnevno poudarjanje, kaj vse moramo pred vstopom v EU sprejeti in spremeniti ter v čem vse se moramo prilagoditi (podrediti).

Torej to pomeni, da nas, Slovencev, v prihodnosti ne bo več? Ali pa bo ta toliko obetajoča EU vendarle neka skupnost različnih držav in kultur?



Postala sem zaskrbljena ob modnem govorjenju o evropskih vrednotah, evropski miselnosti, evropski naravnosti sprejetih odločitev, o evropski kakovosti. Obenem pa sem ugotovila, da pravzaprav teh pojmov natančno niti ne razumem.

Zato sem bila vesela nastopa podpredsednika Evropske organizacije za kakovost, gospoda **Seana Conlana**, sicer doma z Irskega, in drobne knjižice **Evropski viziji kakovosti naproti - pot naprej**, ki so jo razdelili udeležencem konference za kakovost v Portorožu.

V njej je predstavljen evropski projekt o skupnih vrednotah Evropske unije.

Dobila sem vsaj nekaj pojasnil na vprašanja, ki se mi zastavljajo in spremljajo verjetno tudi vas.

⇒ Evropska komisija je skušala določiti skupne evropske vrednote, a ji še ni uspelo doseči dogovora. Lani je potekala razprava o viziji evropske kakovosti, a ni še nič dogovorjeno.

⇒ Zamisel pa vendarle je in s tem so postavljena vsaj izhodišča. Predlog za vizijo sestavljajo **trije elementi**:

- **RAZNOLIKOST** - odločilni sestavni del evropske konkurenčne sposobnosti.

- **USTVARJANJE NOVE EVROPSKE MITOLOGIJE**, ki bo osnovana na obstoječih temeljih in novih vrednotah.

Izhodiščna točka naj bo zaobljuba enačbi **"Narejeno v Evropi = odlično"**.

- **KULTURA "zmagajmo skupaj"**

Ključ do uspeha bodo novi načini in nove oblike partnerstva, skupinskega dela in sodelovanja.

To so le predlogi elementov vizije. Do določitve skupnih vrednot je še daleč. Še dlje do usklajenega vrstnega reda vrednot, ki bi jih morali uveljaviti v državah EU.

Bistveno se mi zdi poudarjanje različnosti: brezpogojno je dejstvo, da če naj bo EU skupnost različnih kultur in držav, potem moramo tudi skupne vrednote in evropsko kakovost zgraditi iz različnosti. Zavedati se moramo, je dejal g. Sean Conlan, da so vrednote v Evropi zelo različne, a to ni nič slabega. Jasno je, da se slovenske ločijo od irskih, ampak tudi te so drugačne od angleških ali skandinavskih.

Zato so tudi poti do uspeha in odličnosti različne. Te so za vsako državo unikatne, tako kot so enkratni naš jezik, naša kultura, zgodovina,... Tega se moramo zavedati in sami določiti naše prednostne vrednote, ker si bomo le tako izbrali svojo prihodnost in pot do nje, ki bo tudi enkratna, pa čeprav si bomo pri tem pomagali z izkušnjami drugih. Ali nam bo to uspelo in res ne bomo povsem odvisni od drugih in zato onemogočeni? Ali bomo znali izkoristiti svoje prednostne lastnosti? Naša mala dežela nima bogastva samo v kulturni dediščini, tudi kra-

CELOVITO OBVLADOVANJE KAKOVOSTI

jinska raznolikost in z njo povezana življenjska raznovrstnost nam je lahko v pomoč. Bomo ostali prepoznavni v konglomeratu večjih in močnejših evropskih držav? Kdo bi znal na to odgovoriti? Verjetno bo le čas dal pravi odgovor.

The European Way to Excellence

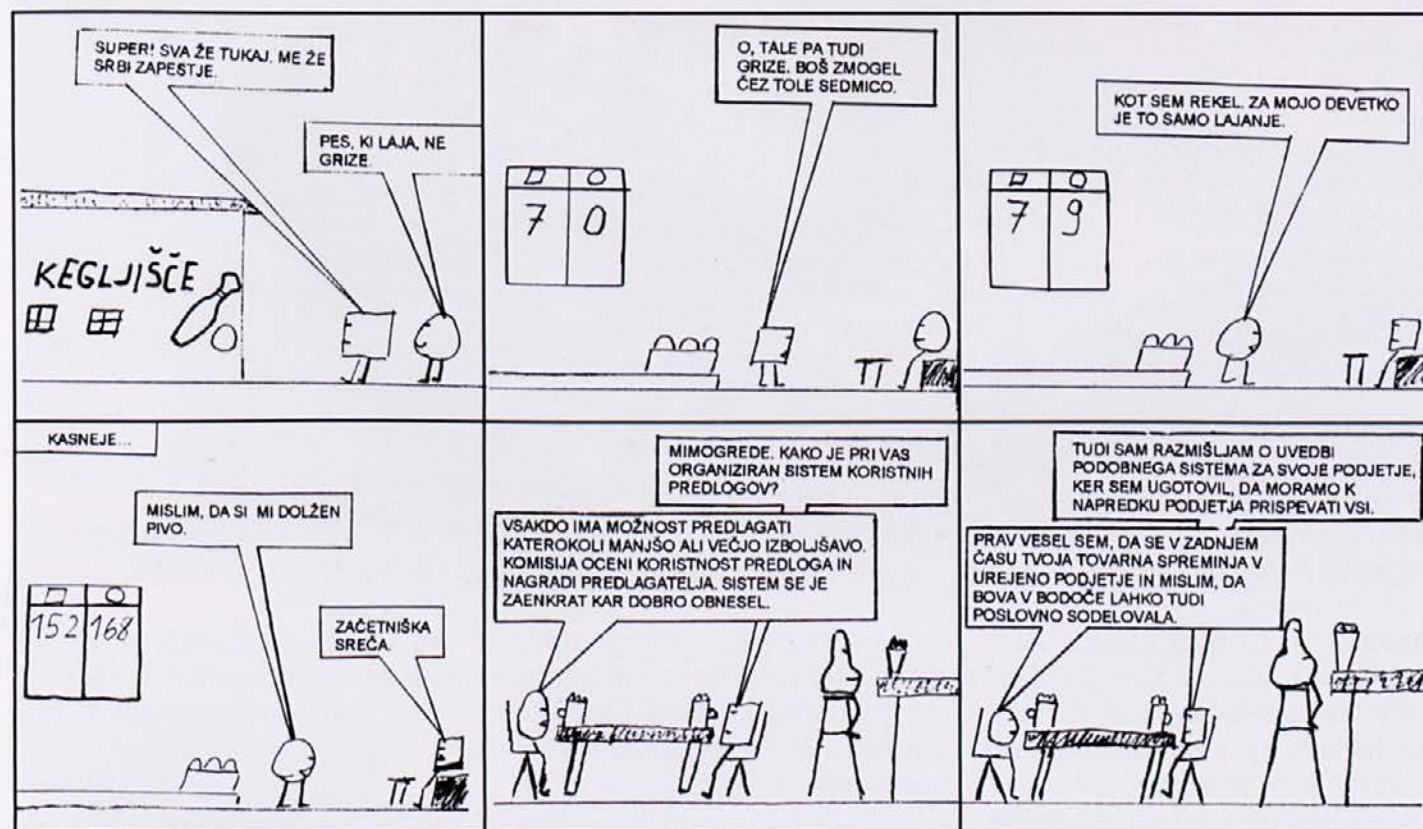
Raznolikost v Evropi, so zapisali v viziji, predstavlja moč in odseva povesod.

Kaj to pomeni v vsakdanjem življenju? Ste pomislili na naš prostor in sobivanje treh različnih kultur? Torej možnosti in priložnosti so.

Maruška Lenarčič



Nove avanture frfrastega Kvadratka in podjetnega Krogca



Glavni igralci: KVADRATEK - lastnik firme "Samo da je d.d.", ki nima ISO standard - 14001;
Gospod KROGEC - lastnik firme "Višek tehnike d.d.", ki ima ISO standard - 14001

Se nadaljuje
Tekst in slika Vasja Rebec

NOVI IZDELKI

BOLJ KISLE KUMARICE

Že kar nekaj vrst kumaric v kislu lahko dobimo na policah naših trgovin. A takšnih, kot so jih doma vlagale naše mame, da jim je od silnega kisa kar barvo vzelo, takšnih pa še ni bilo. Pa brez strahu - tudi Drogine **BOLJ KISLE KUMARICE** ne premorejo tako močne kislosti, da bi vam skremžila obraz. Vseeno pa smo s tem novim izdelkom iz družine vloženi povrtin želeli ustreči tudi tistim kupcem, ki prisegajo na kisel okus kot "najslajši".



Naš novi izdelek **BOLJ KISLE KUMARICE** tako vsebuje le malo bolj koncentriran kis in seveda vodo, sol, malo sladkorja in nekaj več začimb, tako značilnih prav za vložene kumarice - seveda imamo v mislih list kopa. Izdelek je naprodaj v velikih, 670-gramskih kozarcih, s pokrovom v bor-

do barvi in z etiketo novega videza. Upamo, da vam bodo (vsaj nekaterim) **BOLJ KISLE KUMARICE** tekstile in da ne boste preveč vriskali, ko jih boste poskusili.

Če vam bodo **BOLJ KISLE KUMARICE** zelo všeč, ali če imate v zvezi s tem

izdekom ali drugo vloženo zelenjavo kakšen predlog, nas pokličite. Z veseljem se bomo pogovorili z vami.

*Andreja Vidic
Foto Jaka Jeraša*

NOVI IZDELKI

FITNESS ČAJ - MEŠANICA ZELIŠČNEGA ČAJA ZA URAVNAVANJE TELESNE TEŽE

Ponovno vam nudimo izdelek **FITNESS FILTER ČAJ** iz družine čajev 1001 CVET.

FITNESS čaj je zeliščni čaj, namenjen vsem, ki uživajo v zdravi naravni prehrani, katere del so prav tako zeliščni čaji. **FITNESS čaj bo v pomoč vsem, ki se želijo po naravni poti približati svoji idealni telesni teži in zaupati v moč zdravilnih rastlin.**

FITNESS čaj sestavljajo zelišča, ki s svojim blagim delovanjem pospešujejo izločanje vode in s tem vplivajo na uravnavanje telesne teže, obenem pa preženejo občutek napetosti in napihnjenosti.

Skrbno izbrana zelišča dajejo čaju prijeten okus in ga lahko popijemo v večjih količinah, tudi brez sladkorja.

Za pitje priporočamo več skodelic čaja dnevno. Uživanje FITNESS čaja je zelo primerno ob dietah za hujšanje.

Privoščite svojemu telesu polno skodelico toplih zelišč!

*Boris Birsa
Foto Jaka Jeraša*



NOVI IZDELKI

HREN - ZDRAVILO IN ZAČIMBA

Hren, ki so ga prvotno gojili za zdravilne namene, danes štejemo za začimbnico. Je močna, do 120 cm visoka trajnica z debelo mesnato korenino in pokončnim stebлом, na katerem se razvijejo trije različno oblikovani tipi listov. Od maja do junija poženejo podolgovata socvetja z majhnimi belimi cvetovi.

Prvotna domovina hrena je Rusija, od koder so ga prenesli v mnoge druge dežele in celine. Pri nas ga gojimo po vrtovih in njivah, v naravi pa najdemo tudi podivjane rastline. Hren razmnožujemo vegetativno, to je z deljenjem korenin. Korenine izkopavamo od septembra do februarja. Za daljše časovno obdobje pa jih hranimo v temni kleti v zasipnici ali v vlažnem pesku.

ZDRAVILNA VREDNOST

Zaradi prisotnosti vitamina C v ljudskem zdravilstvu cenijo hren predvsem kot zdravilo proti skorbutu. Pripisujejo mu tudi nekatere druge zdravilne učinke, predvsem pri pljučnih in kožnih boleznih. V zadnjem času so v njem odkrili snovi z antibiotičnim delovanjem.

UPORABA V KUHINJI

Nariban svež hren ali MAESTRO HREN lahko ponudimo k različnim mesnim jedem. Različne hrenove omake pa se odlično podajo k prekajenemu mesu in raznim narezkom.

Tokrat vam ponujamo nekaj idej za pripravo treh različnih HRENOVIH OMAK, ki so še posebno izvrstne s prekajeno kračo.

SMETANOV HREN S SKUTO (za 4 osebe)

Sestavine:

4 žlice HRENA MAESTRO
2 dcl kisle smetane
10 dag skute
drobnjak

Priprava:

Hren MAESTRO naložimo v posodico za omake, dodamo kisló smetano, skuto in drobnjak. Vse sestavine z metlico enakomerno zmešamo in postrežemo k prekajeni ribi ali prekajenemu mesu.

JABOLČNI HREN

Sestavine:

4 žlice HRENA MAESTRO
1 večje jabolko
1 žlička sladkorja
0,5 dcl jabolčnega kisa
voda po potrebi

Priprava:

HREN MAESTRO, naribano jabolko, sladkor in jabolčni kis damo v posodico za omake. Vse skupaj narahlo zmešamo. Če želimo, da bo hren bolj sočen, dodamo še malo vode.

JAJČNI HREN

Sestavine:

4 žlice HRENA MAESTRO
2 trdo kuhani jajci
0,5 dcl jabolčnega kisa

Priprava:

HREN MAESTRO, naribano jajce, jabolčni kis in malo vode zmešamo v gladko omako. Ponudimo k prekajeni krači.



Sandra Brus Kregar
Foto Jaka Jeraša

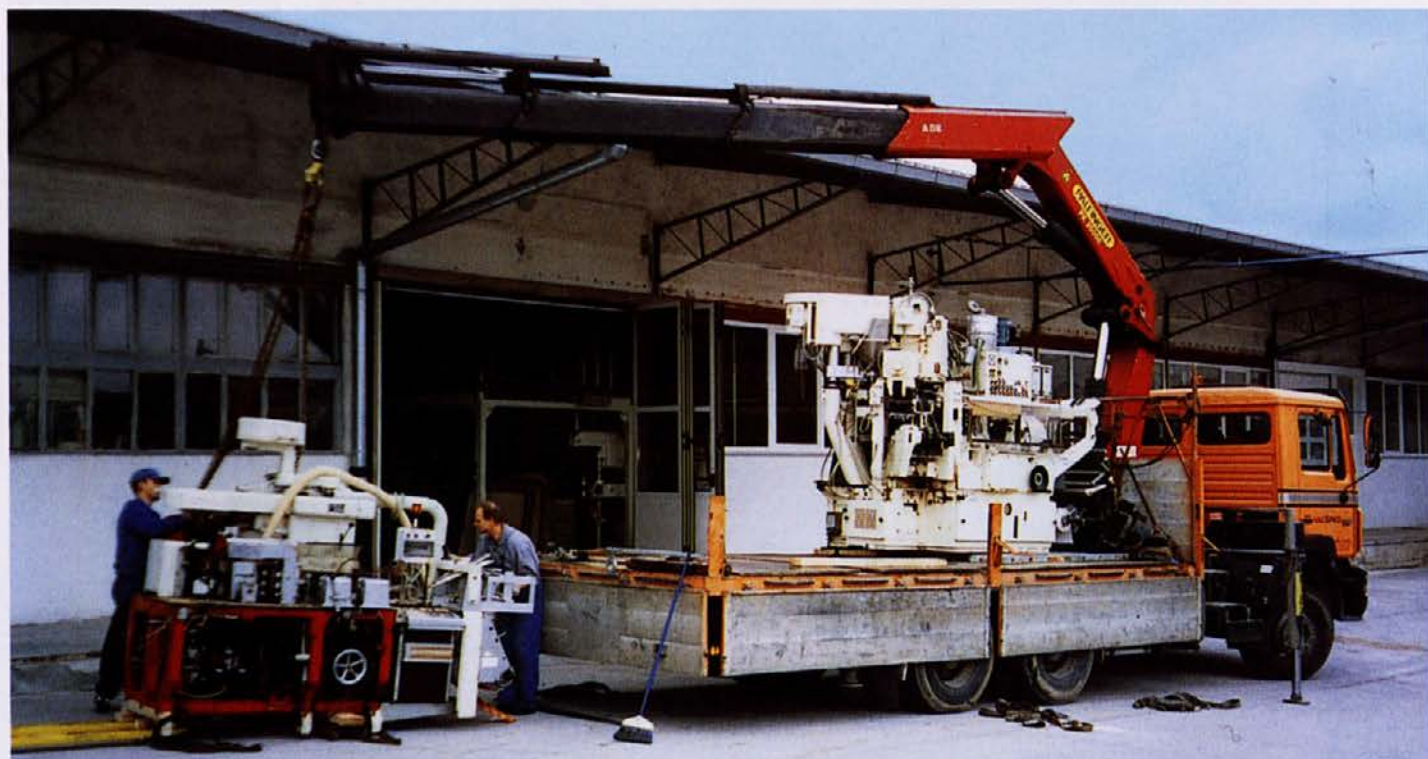




NOVICE IZ PC ZLATO POLJE

PO ZAČINKI SO PRI NAS PRISTALE ŠE ZAČIMBE V VREČKAH

Po uspešnem zagonu pakiranja začinke smo v PC Zlato polje začeli z drugo fazo urejanja proizvodnje začimb na lokaciji PC Zlato polje.



Tako so se častitljive gospe pripeljale v Gradišče

V začetku marca - natančneje prav na dan žena-, je ekipa vzdrževalcev iz Gradišča začela z demontažo strojev za pakiranje začimb v PC Začimba. Ko je bilo razstavljeno vse, kar se je razstaviti dalo, so stroje prepeljali v Gradišče. Na slikah si lahko ogledate trenutke prihoda strojev v Gradišče oz. v proizvodno halo za pakiranje začimb.

Trenutno potekajo aktivnosti za usposobitev strojev za pakiranje. Po postavitvi podesta bosta najprej prišla na vrsto stroja ACMA 2 in HÖLLER, ki bosta tudi na novi lokaciji še naprej pakirala začimbe v vrečke.

Šele zatem bodo vzdrževalci poskrbeli tudi za ostale stroje - ACMA 1, ACMA 3 in ICA.

Pakirni stroj ICA bo imel na novi lokaciji nekoliko spremenjeno vlogo, saj ga bomo uporabljali za nov način pakiranja začinke v vrečke in sicer za 250 g, 500 g in 1000 g

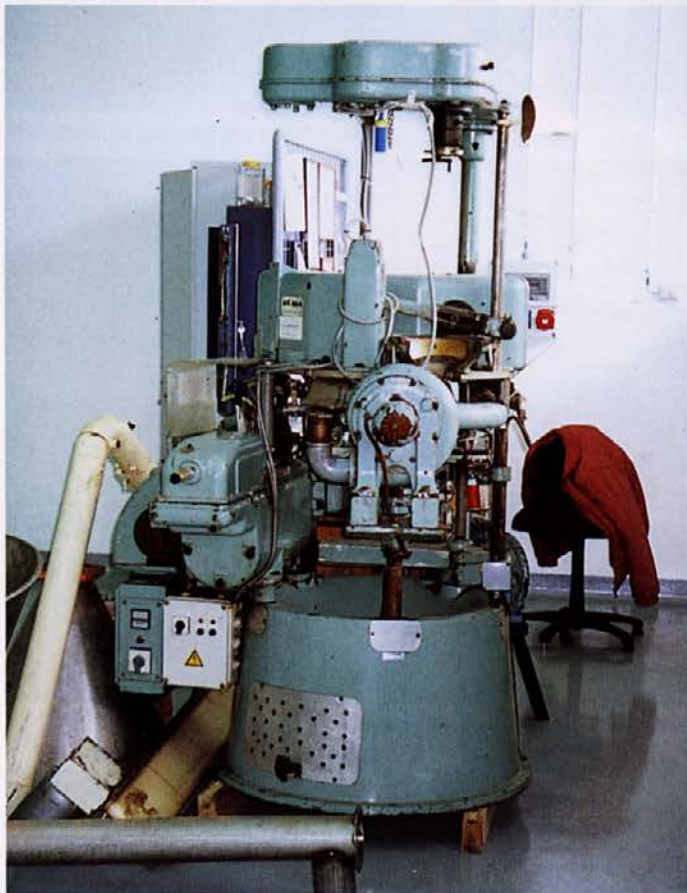


Podest je že postavljen, samo še malo ga prebarvamo, da skrijemo leta.

NOVICE IZ PC ZLATO POLJE



Pazljivo, da se ne prevrne!



Muzejski eksponat letnik 1964 oziroma še vedno delujoča ACMA 1.



Le kaj bo spet pogruntal Vili?

začinko v novi vrečki s križnim dnom.

Kot zanimivost si na slikah oglejte stroj ACMA 1, ki ima že skoraj muzejsko vrednost in je verjetno najstarejši še delujoči pakirni stroj v Drogi. V Začimbi je že od davnega leta 1964 in ima toliko let delovne dobe v Drogi kot Virgilij Abramič, dolgoletni vodja vzdrževanja v PC

Začimba, ki se še spominja, kako sta skoraj istočasno prišla v Drogo.

Razen najnovejše ACME 3, ki je bila kupljena leta 1986, imajo ostali stroji tudi spoštljivo starost 30 let in so že marsikaj doživeli in preživeli. Upamo, da bodo tudi tokratno selitev in da bo ta njihova zadnja.

Manuela Ferencič Meden

NAŠ GLAS

**PISANJE
ZA BRANJE**

NOVICE IZ PC GOSAD

ZAKLJUČEK ENIH IN ZAČETEK DRUGIH DEL

V PC GOSAD so zaključena vsa gradbena dela, vsa dela nastavitvev linij in tudi strojev. Veliko delo je za nami, sedaj pa je velika odgovornost tehnologov in vseh sodelujočih pri proizvodnji "paradižnikove omake" in hrena. Res je, da je to že vpeljana zadeve, vendar se naši delavci srečujejo z povsem novim izdelkom, novimi linijami. Ampak pri nas delavci zmorejo vse, hitro se privadijo novostim, saj so skoraj vsi delavci v PC-ju od leta 1980 dalje in poznajo vsa dela.



Sodelavka Zdenka Medik pri novih napravah



Sodelavec Ditmar Ploh na visokem položaju - med kuhanjem



Tehnologovo oko (pripada Boštjanu Tadini) skrbno proučuje novo pridobitev

Sedaj je želja nas vseh, da bi bila vsa investicija dobro izkoriščena, da bi bilo dela za vse dovolj, da bi vsi ostali vsaj še nekaj časa skupaj, tudi starejši.



Kontrola in pouk obenem

NOVICE IZ PC GOSAD

Zaključek vseh gradbenih del, vseh nastavitvev strojev in zagon nove linije za proizvodnjo "paradižnikove omake" in hrena, je tudi že za nami.



V Gosadu se povsod posvetujejo o delu

V PC GOSAD smo končno dočakali, da je stekla preseljena proizvodnja, vendar je bilo vloženega zelo veliko truda, skrbi, jeze in še česa, da se je vse prav odvijalo. Sedaj dela tam samo nekaj delavcev, ostalo je vse avtomatizirano. Tehnolog Boštjan Tadina pa je bil zra-



Hren: dokončno zaprt in pripravljen, da še koga spravi v jok.

ven od začetka do konca; kar shujšal je od skrbi, kako bo.

V četrtek, 8. marca letos, so bile napolnjene prve stekleničke hrena: vsi, ki so delali na tej liniji so jokali, pa ne od veselja, ampak od hudega hrena...

Vse je šlo v redu, kar vsi smo bili veseli, najbolj pa tisti, ki so k temu največ prispevali.

SODELAVCI NISO POZABILI NA PRAZNIK ŽENA

V zgodovini dogajanj na področju človeških pravic ima spoštovanje žensk in upoštevanje njihovih pravic posebno mesto. Tega so se 8.marca spomnili tudi naši sodelavci in presenetili svoje sodelavke z živobarvnimi znanilkami pomladi - trobenticami. Kako lep in prijeten je občutek, ko ugotovimo, da nam znajo ti "rogovileži" kljub obilici dela nameniti prijazno misel! Prav gotovo znajo to tudi takrat, ko ni praznik in ko že pri srčna, topla beseda prav lahko nadomesti pisan šopek cvetic.



Besedilo in slike Danica Krajnc

Foto Dragica Mekiš

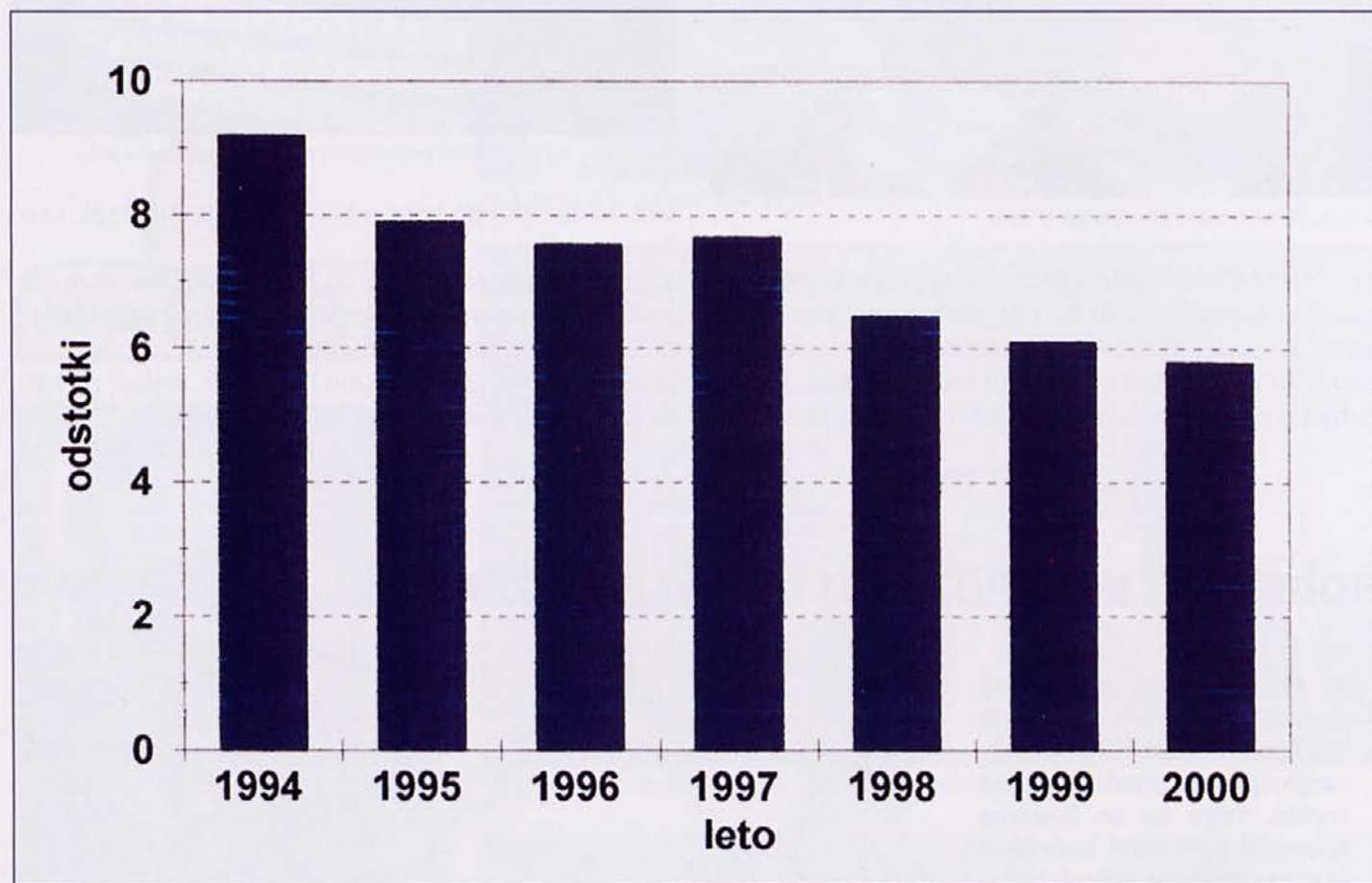
DELO IN ZDRAVJE

KDOR NIMA ČASA ZA ZDRAVJE, GA NAJDE ZA BOLEZEN

Človeštvo se sooča z enim od največjih bumerangov, ki mu jih meče narava. Človek mora sprejeti in spoštovati naravne zakone - ne pa zaradi pohlepa po denarju hraniti živali z lastnim mesom, te iste živali vzgojiti, mučiti, pokončati - nato pa jih postreči na finem porcelanastem krožniku... Človeštvo mora spoznati, da tako ne gre naprej, drugače mora razmišljati, drugače delati... Ali je človek tega sposoben, ne moremo vedeti. To bo pokazal le čas. Pravzaprav sem vam hotela povedati, da je treba zdravo živeti. Če meso ni več zdravo, jejmo krompir in fižol, vse dokler ne bomo slišali, da je tudi to nezdravo, potem bomo pač spremenili jedilnik in tako naprej...

V nadaljevanju pa lahko preberete, da smo bili drogovci v lanskem letu vendarle bolj zdravi kot leto poprej, in sicer za 0,3 %.

ODSOTNOST Z DELA ZARADI BOLEZNI V LETIH 1994 DO 2000



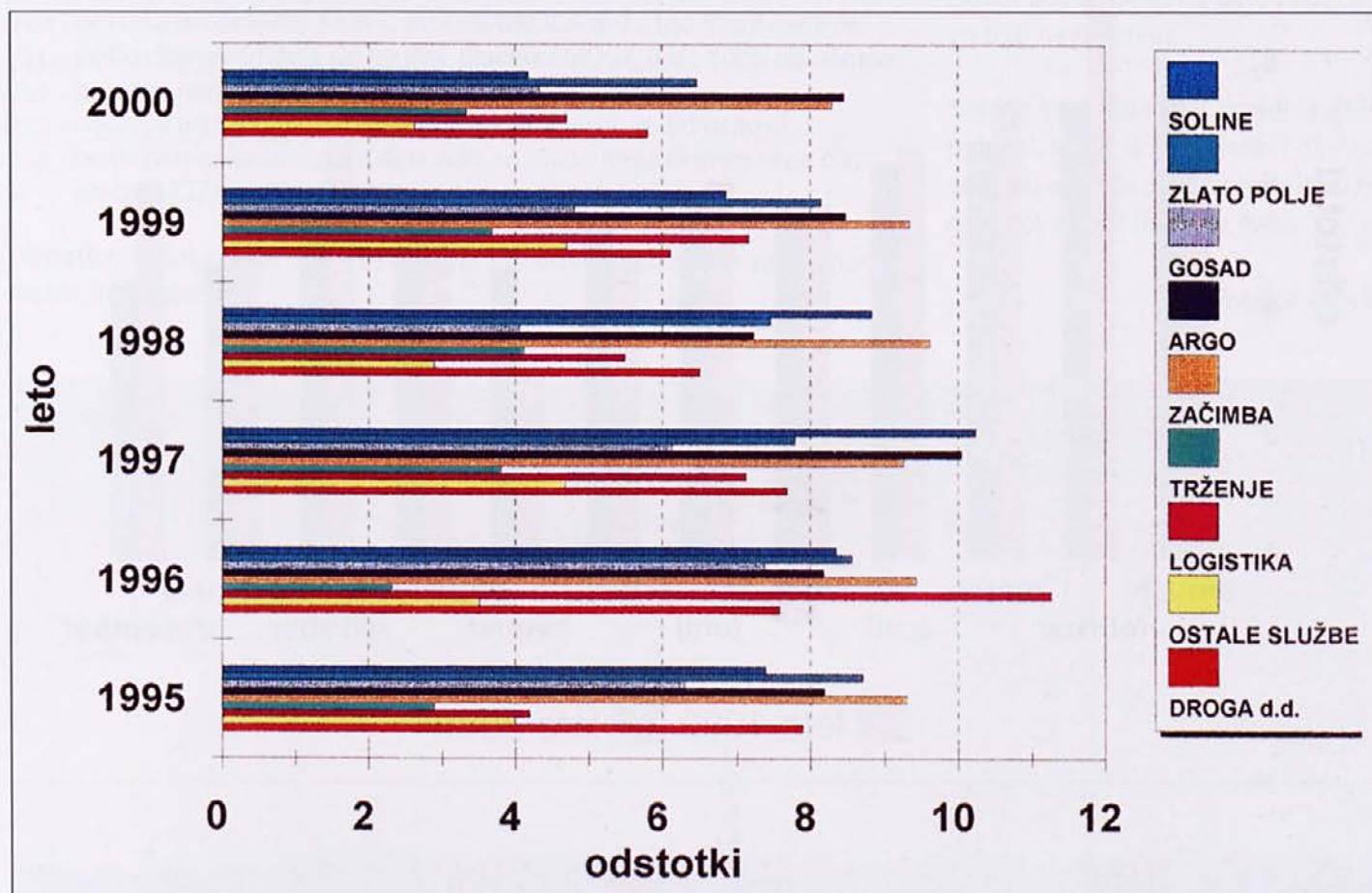
Leta 1994 je bilo zaradi bolezni odsotnih z dela 9,2 % vseh delavcev. Celo za slovenske razmere je ta odstotek precej visok, zato je izredno pomembno, da smo uspeli svoje zdravje in vse, kar spada zraven, tako ukrotiti, da se je odsotnost z dela zaradi bolezni v sedmih letih znižala za kar 3,21%. Morebiti kdo poreče, da to ni uspeh, jaz pa menim, da smo z doseženim vendarle lahko zadovoljni. Pri tem pa je zelo pohvalno, da

DROGA za zniževanje bolniških odsotnosti ni uporabljala neprimerenih prijemov. Marsikje po državi namreč za to uporabljajo po mojem mnenju neprimerne ukrepe, kot so različne nagrade za vse, ki niso niti enkrat zboleli v enem, dveh ali treh letih; višjo plačo, če niso bili bolni; popuste pri stroških za letovanje, toplice itd. V DROGI smo izbrali le enega od manj priljubljenih ukrepov, to pa je nadzor nad izkoriščanjem

bolniške (kontrola bolniške, po domače). Pri izbiri nadzornikov oziroma kontrolorja, smo imeli izredno srečno roko, saj je naš kontrolor - prenekateri ga dobro poznate, ker nimate sreče, da ste samo zdravi - svoje delo opravljal in še vedno opravlja izredno kvalitetno, zato smo ga zaposleni v DROGI zelo lepo sprejeli. Na ta način tudi naš nadzornik prispeva k nižji odsotnosti zaradi bolezni.

DELO IN ZDRAVJE

ODSOTNOST Z DELA ZARADI BOLEZNI V LETIH 1995 - 2000 PO PC/SLUŽBAH DROGE D. D.



OE / Leto	1995	1996	1997	1998	1999	2000
SOLINE	7.40	8.36	10.25	8.83	6.87	4.18
ZLATO POLJE	8.70	8.57	7.79	7.46	8.14	6.47
GOSAD	6.30	7.39	6.13	4.06	4.81	4.34
ARGO	8.20	8.19	10.05	7.24	8.47	8.45
ZAČIMBA	9.30	9.44	9.27	9.62	9.35	8.30
TRŽENJE	2.90	2.32	3.81	4.12	3.68	3.34
LOGISTIKA	4.20	11.27	7.13	5.50	7.17	4.71
OSTALE SLUŽBE	4.00	3.52	4.69	2.90	4.71	2.62
DROGA d.d.	7.90	7.58	7.69	6.50	6.11	5.81

Mesec	leto 1999	leto 2000
januar	6.42	7.98
februar	9.65	7.32
marec	7.34	6.69
april	6.59	6.35
maj	5.70	5.75
junij	6.07	5.93
julij	4.83	5.32
avgust	2.91	4.68
september	5.46	5.30
oktober	6.68	5.46
november	5.68	4.74
december	6.07	4.46
povprečje	6.11	5.81

V obdobju 1995-2000 ima 1. mesto LOGISTIKA s 11,27 % odsotnosti zaradi bolezni, vendar le v letu 1996. Nesporno je najvišji odstotek odsotnosti z dela zaradi bolezni v ZAČIMBI, kjer pa v letu 2000 v primerjavi z letom prej beležimo padec za kar 1,05%. Najbližji ZAČIMBI je ARGO, najnižja odsotnost z dela pa je vseskozi v TRŽENJU, nato v skupnih/strokovnih/štabnih službah.

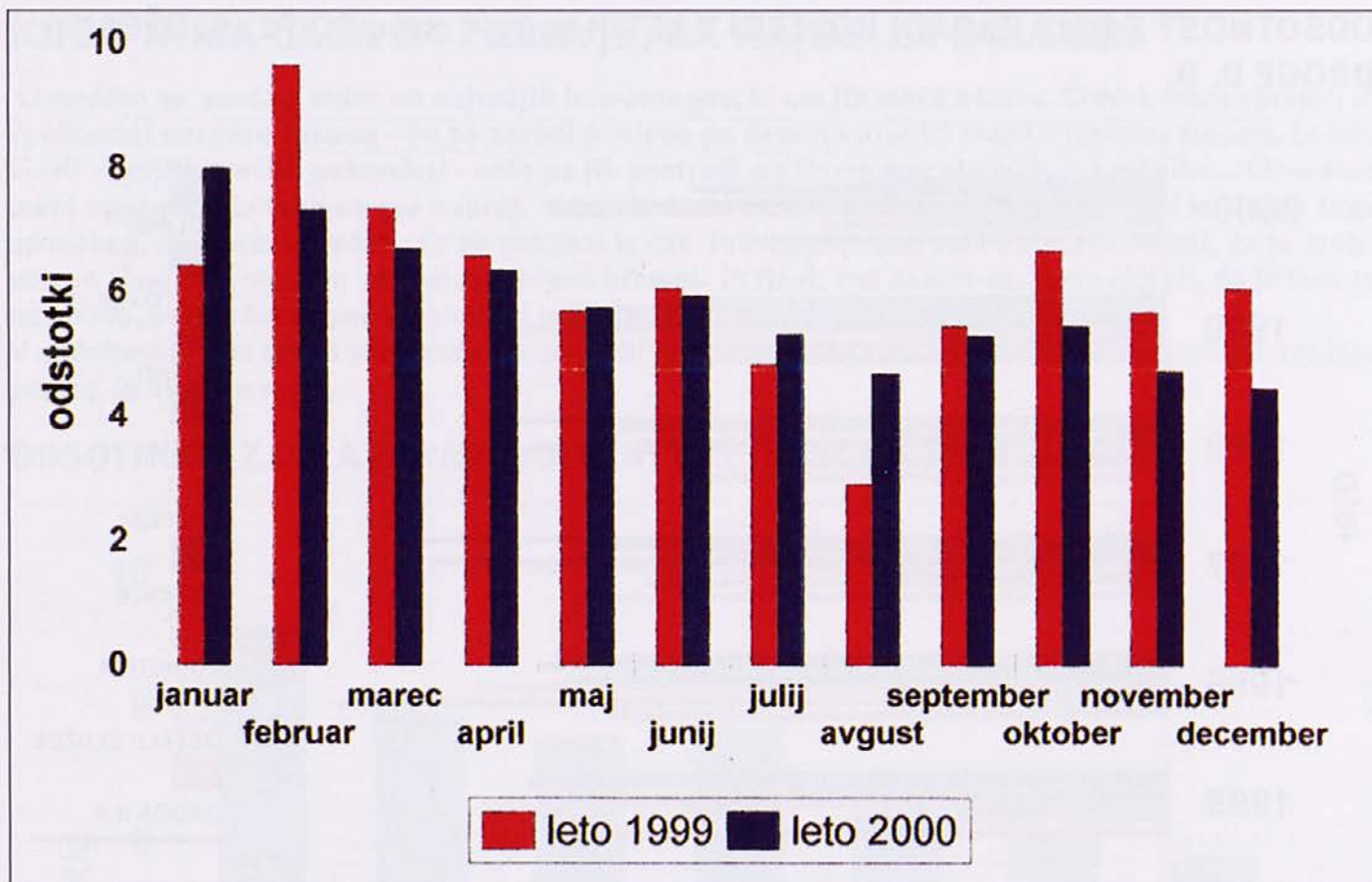
ODSOTNOST Z DELA ZARADI BOLEZNI V LETU 1999 IN 2000 V DROGI D. D. (V %)

Pri primerjavi odsotnosti z dela zaradi bolezni v zadnjih dveh letih je najbolj pomembno, da se odstotek odsotnosti - znižuje. Prepričana sem, da bomo s skupnimi močmi še boljše skrbeli za svoje zdravje in

odstotek odsotnosti zaradi bolezni še naprej zniževali. Nesporno pa je in najlepše biti zdrav, le da to spoznamo šele, ko zbolimo.

barcaffè

DELO IN ZDRAVJE



ODSOTNOST Z DELA ZARADI BOLEZNI - PC/SLUŽBE, PO ZVRSTEH BOLEZENSKE ODSOTNOSTI V LETU 2000 (legenda na naslednji strani)

PC/SLUŽBE	701	702	711	712	713	714	skupa j ure B	%	DELOVNE URE
SKLAD.PRED. SOLI	2252	192	136	408	0	392	3380	4,18	80.952,0
ZLATO POLJE	5092	192	1492	796	0	1824	9396	6,47	145.224,0
GOSAD	4454	254	280	1136	0	182	6306	4,34	145.440,0
ARGO	1359	984	1744	2256	136	2320	21028	8,45	248.749,5
ZAČIMBA	1480	768	924	2584	40	1268	20384	8,30	245.678,5
OSTALE SLUŽBE	2944	0	276	492	0	648	4360	2,62	166.688,0
TRŽENJE	2912	224	488	1352	0	368	5408	3,34	162.152,0
LOGISTIKA	2136	224	376	576	0	264	3576	4,71	75.950,0
DROGA d. d.	22629	2838	5716	9600	176	7266	73838	5,81	1.270.834,0

DELO IN ZDRAVJE

LEGENDA ZNAKOV:

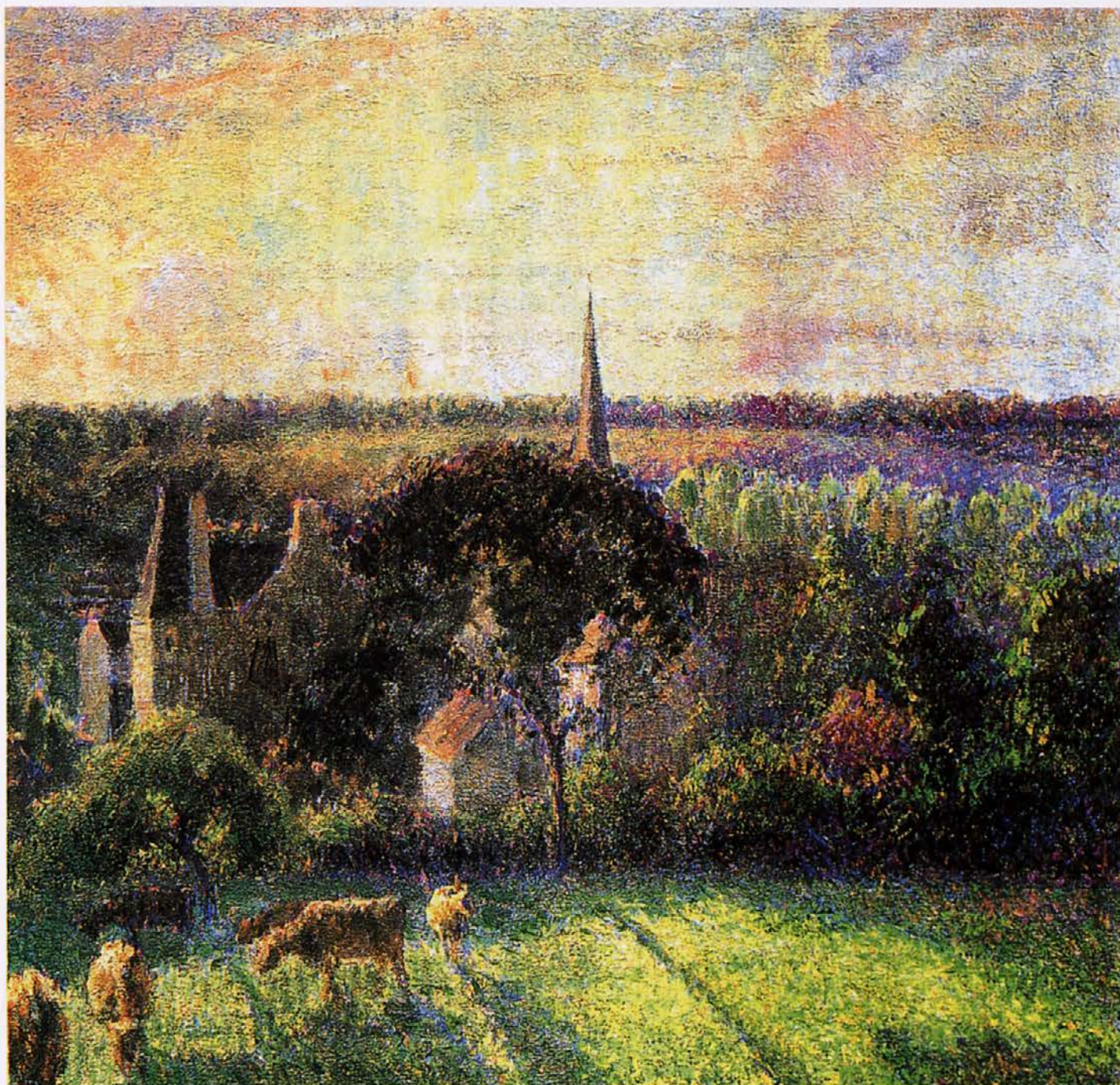
- 701 - bolezen do 30 dni, plačnik DROGA d.d., 90 % od osnove
- 702 - nesreča pri delu do 30 dni, plačnik DROGA d.d., 100 % od osnove
- 711 - poškodbe izven dela do 30 dni, plačnik DROGA d.d., 80 % od osnove
- 712 - bolezen nad 30 dni, plačnik ZZS, 90 % od osnove
- 713 - nesreča pri delu nad 30 dni, plačnik ZZS, 100 % od osnove
- 714 - nesreča/poškodba izven dela nad 30 dni in nega družinskega člana, plačnik ZZS, 80 % od osnove

OPOMBA: v prikazanih urah niso vštete ure odsotnosti z dela zaradi poročniških dopustov.

V tabeli na levi strani lahko razberemo, zaradi kakšne vrste odsotnosti zaradi bolezni smo na delu manjkali 73.838 delovnih ur.

Najdlje smo bili bolni zaradi krajših bolezni, kar je dobro. Enkrat dlje pa smo bili odsotni zaradi nezgod izven dela kot zaradi tistih na delu.

Dragica Mekiš



Camille Pissarro, Eragny v pomladnem večeru

DISCIPLINSKI POSTOPKI

VEČ PREKRŠKOV KOT LETA 1999

Gospodarsko družbo, na primer DROGO d. d., pa tudi katerokoli drugo organizacijo bi lahko primerjali s človeškim telesom. V človeškem telesu morajo vse funkcije kolikor toliko normalno delovati, da ljudje lahko živimo. Enako je v organizaciji, ki proizvaja živilske izdelke. Vse mora funkcionirati po vnaprej določenih pravilih, sicer - sicer se kaj zalomi. Kadar je v človeškem telesu kaj narobe gremo k zdravniku, kadar pa na delu storimo nekaj, kar je vnaprej prepovedano, dobimo vabilo na disciplinsko komisijo. Tako je to.

DISCIPLINSKI POSTOPKI V LETU 2000

PC/SLUŽBE	PREKRŠEK	UKREP	OPOMBA
ARGO	nespoštovanje pravil obnašanja, neizvrševanje delovnih obveznosti	prenehanje delovnega razmerja	pritožba na komisijo za varstvo pravic delavcev, ki pa je potrdila ukrep disciplinske komisije
LOGISTIKA	zloraba delovnega položaja, okoriščanje	prenehanje delovnega razmerja, pogojno za dobo 12 mesecev	
ZAČIMBA	prilaščanje izdelkov družbe	prenehanje delovnega razmerja, pogojno za dobo 6 mesecev	
ZLATO POLJE	malomarno opravljanje rednega dela, odhod z dela brez dovolilnice	oproščen obdolžitve	
ZLATO POLJE	malomarno opravljanje rednega dela	prenehanje delovnega razmerja, pogojno za dobo 6 mesecev	
ZLATO POLJE	zamujanje na delo	prenehanje delovnega razmerja, pogojno za dobo 6 mesecev	



Disciplinska komisija med odmorom obravnave disciplinskih prekrškov v ZLATEM POLJU. Od leve proti desni:

Rado DODIČ - ZLATO POLJE, Bojana TUŠNIK - predsednica disciplinske komisije, sicer vodja mikrobiološkega laboratorija, Manuela BRAJKO - prodaja, Rossana BEMBIČ-VALLUSSI - pravna služba, in spredaj Livio BOLČIČ - ARGO (oz. Nova tovarna)

Foto Dragica Mekić

DISCIPLINSKI POSTOPKI

Lani je disciplinska komisija, ki jo uspešno vodi gospa Bojana Tušnik, prejela šest zahtev za uvedbo disciplinskega postopka in prav toliko je bilo disciplinskih obravnav in izrečenih ukrepov. Bilanca disciplinskih prekrškov je bila v primerjavi z letom poprej - ko smo imeli le dva primera - kar obsežna.

Gotovo najbolj izstopa primer, ko je bil obdolžen delavec, katerega je disciplinska komisija spoznala za nedolžnega. V tem primeru so bili vodje tisti, ki so v "isti koš" dajali jabolko in čebulo ...

Vsekakor je pozitivno dejstvo, da v šestih primerih prijav kršenja delovnih obveznosti, v letu 2000 ni

bilo niti ene zaradi odvisnosti oziroma prekomernega uživanja alkoholnih pijač, kar pa je bila v preteklih letih stalnica. Pri tem domnevamo, da v družbi ni lažne solidarnosti in toleriranja uživanja alkoholnih pijač na delovnem mestu.

Dragica Mekiš

KADROVSKE NOVICE

ZAPOSLENOST V FEBRUARJU 2001

28. 2. 2001 je bilo zaposlenih 598 delavcev, od tega 287 moških in 311 žensk.

V DROGA d.o.o. BUJE je bilo zaposlenih 28 delavcev, v SOLINE, Pridelava soli, d.o.o. pa 21 delavcev.

Prihodi delavcev:

V februarju smo sprejeli 1 novo sodelavko-pripravnico za določen čas.

Odhodi delavcev:

Delovno razmerje je v februarju prenehalo 24 sodelavcem.

Razlog prenehanja je bil potek delovnega razmerja za določen čas, prenehanje delovnega razmerja kot presežek, odhod v vojsko ter smrt.

Pripravništvo:

Mitja Križman, pripravnik v OE Služba za kakovost, je 27. 2. 2001 uspešno opravil pripravniški izpit. Iskreno mu čestitamo!

V MARCU PRAZNUJEJO OKROGLE OBLETNICE

10 - letniki

Andrej VALENČIČ iz PC Zlato polje
Jožko PETERLIN iz OE Finance
Karmen RADOVAC iz OE Finance
Matej JAVORNIK iz OE Prodaja
Vili KLEVA iz PC Nova tovarna - TRS

20 - letniki

Janja ČANČAR iz PC Nova tovarna
Ksenija VRH iz PC Zlato polje
Igor CVETKO iz PC Gosad

30 - letniki

Lado ŠTURM iz PC Zlato polje

NAŠIM SLAVLJENCEM ČESTITAMO IN NAZDRAVLJAMO OB DELOVNEM JUBILEJU!

Jubilejne nagrade se izplačujejo na osnovi 3. točke 50. člena Podjetniške kolektivne pogodbe družbe.

Kadrovska služba

MIMOGREDE

PUSTNA PRINCESKA

Sandra Domanjko z Janževega Vrha, učenka 6. razreda OŠ Radenci:



'Pri nas doma pijejo vsi najrajši Barcaffe. Začela sem zbirati prazne vrečke. Nabrala sem jih toliko, da sem prišla na idejo, da bom za pusta oblečena v obleko iz teh vrečk. Sešila mi jo je mama. Tako maskirana sem šla po našem kraju Janžev Vrh, popoldan pa v Radence med svoje vrstnike. Ideja se mi je uresničila in uspela. Kaj pravite vi?'



Foto Jadran Rusjan

SOLIDARNOSTNE POMOČI

NIHČE NI CEPLJEN PROTI NENADNI NESREČI...

Podjetniška kolektivna pogodba DROGA d. d. v 5. točki 50. člena določa naslednje: "Delavcu oziroma njegovi družini pripada solidarnostna pomoč v višini 1,5 povprečne bruto plače v gospodarstvu Republike Slovenije za pretekle tri mesece, in sicer v naslednjih primerih:

- smrt delavca ali ožjega družinskega člana, če ga je vzdrževal.

Na predlog sindikata lahko uprava dodeli solidarnostno pomoč do višine povprečne bruto plače v gospodarstvu Republike Slovenije za pretekle tri mesece v naslednjih primerih:

- nastanek težje invalidnosti (70 % telesna okvara),
- daljša bolezen,
- elementarna nesreča ali požar, ob upoštevanju stvarnih socialnih razmer,
- drugi primeri, ob upoštevanju stvarnih socialnih razmer.

Za ugotavljanje stvarnih socialnih razmer se upoštevajo:

- materialne razmere družine,
- zdravstveno stanje družinskih članov,
- stanovanjske razmere.

PREGLED DODELJEVANJA SOLIDARNOSTNIH POMOČI V LETU 2000

PC/SLUŽBE	dodeljeno	razlog	odločitev	opomba
ARGO	1 primer	visoki stroški zaradi bolezni v družini	pomoč dodeljena	
ARGO	1 primer	daljša bolezen delavke	pomoč zavrnjena	v družini ni zaznati socialne stiske
ARGO	1 primer	v krajšem času trije primeri smrti v družini, in to v daljni Črni gori	pomoč dodeljena	
DROGA Hrvaška	1 primer	Smrt sodelavca	pomoč dodeljena	
LOGISTIKA	1 primer	štirje otroci, en hranilec, bolezen žene	pomoč dodeljena	
PRED.SKL.SOLI	1 primer	mati samohranilka, bolezen sina	pomoč dodeljena	
ZLATO POLJE	1 primer	elementarna nesreča, voda - poškodovala hišo	pomoč dodeljena	
ZAČIMBA	1 primer	daljša bolezen v družini šoloobvezna otroka	pomoč dodeljena	
ZAČIMBA	1 primer	mati samohranilka, srednješolski otrok	pomoč dodeljena	
SKUPAJ	9 primerov		dodeljeno: 8 odklonjeno: 1	dodeljeno: 1.575.500,00 SIT

Solidarnostno pomoč je seveda veliko bolje dati ali predlagati kot prejeti. A življenje prinese tudi situacije, ko smo take pomoči potrebni, pa čeprav bi je veliko raje ne prejeli. Marsikdaj in marsikdo jo nujno potrebuje, pa sam ne zmore prositi, drugi ga ne vidimo. V DROGI imamo, kot ste ravnokar prebrali, tudi mož-

nost dodelitve solidarnostne pomoči sodelavcem, ki se znajdejo v neza-vidljivih življenjskih tegobah. Poudariti moram, da so sindikalni zaporniki pri tem zelo dosledni in objektivni. Nekoliko manj pa bi jih pohvalila glede predlogov za solidarnostno pomoč. Največ predlogov pride od sodelavcev za sodelavca,

potlej od obračunovalcev plač... manj od vodij in direktorjev. Sklepamo lahko, da le-ti ne zaznajo stisk podrejenih sodelavcev. **Kadar so delavci v hudih stiskah, bi morali vodje to zaznati, se pogovoriti - zaradi človečnosti in skrbi za dobro in uspešno delo.**

Dragica Mekiš

SVET DELAVCEV

OČENJENI TRETJIČ ZAPORED

Z novim letom smo zaposleni v DROGI dočakali tretje ocenjevalno obdobje, ki nam, na osnovi Pravilnika o napredovanju na delovnem mestu, ponuja tudi možnost napredovanja v višji plačilni razred.

Pred tem pa je morala svoje reči komisija za verifikacijo ocen, saj je bil odstotek nadpovprečno ocenjenih bistveno višji kot to določa pravilnik.

Število vseh ocenjenih je bilo 596. Od tega je dobilo 396 zaposlenih oceno 2,3 ali več (66 %) in bi skladno s tem morale 236 zaposlenih (40 %) napredovati v višji plačilni razred. Pravilnik določa možnost napredovanja do 20 % zaposlenih, če je ta odstotek večji, morajo vodje svoje ocene dodatno utemeljevati. Tako določa pravilnik in svet delavcev temu ne oporeka.

Pristojni vodje za ocenjevanje so upravi dostavili poročilo o ocenjevanju preteklih dveh let, v katerem odstotek nadpovprečno ocenjenih krepko presega 20 %. Nekateri vodje so morali ponovno ocenjevati oziroma dodatno utemeljevati nadpovprečne ocene. Po ponovnem ocenjevanju (torej zniževanju osebnih ocen) se je število nadpovprečno ocenjenih spremenilo tako, da v višji plačilni razred napreduje 165 ali 28 % vseh zaposlenih.

Svet delavcev na to ni imel ugovora, saj je treba veljavne akte spoštovati, uprava pa je mnenja, da ima ta pravilnik (tega prej ni bilo mogoče ugotavljati, saj le praksa pokaže vse plati nekega pravilnika) določene pomanjkljivosti. Uprava je istočasno pozvala SD, da poda morebitne predloge za spremembo pravilnika o napredovanju.

SD pa je imel že januarja pripombo na ta pravilnik in predlagal, da bi moral vsak delavec prejeti izvod ocenjevalnega lista. To utemeljujemo z naslednjimi argumenti:

- ocenjevalni list moramo pred vodjo podpisati, čeprav ga morebiti niti ne preberemo v celoti in ne prejmemo enega izvoda;

- možnost pritožbe brez pisnega izvoda dokumenta, na katerega se pritožujemo, je skoraj komična (kolikokrat smo slišali reči: Saj se ne moreš pritožiti, dokler ne dobiš dokumenta!);
- če imamo ocenjevalni list v rokah, lahko celo leto prebiramo postavke, kjer smo slabše ocenjeni, in torej svoje delo lahko izboljšamo - saj je to tudi cilj pravilnika, mar ne?

Še bi lahko naštevali. Predlog SD, da bi vsak med nami prejel en izvod ocenjevalnega lista, pa je uprava družbe zavrnila! Zakaj? En izvod ostane pri vodji, drugi izvod v kadrovske službi - in vsakdo si ga lahko ogleda, kadar hoče!

Skušala sem razumeti upravo, a mi nikakor ni uspelo priti do bistva, zakaj bi zaposleni ne prejeli enega izvoda ocenjevalnega lista. Slučajno pa sem pobrala neko mnenje, in zelo upam, da to ni mnenje naše uprave in sicer: če bi zaposleni prejeli ocenjevalni list, bi si ga med seboj na veliko razkazovali, komentirali, debatirali, se skregali, jokali in kdovekaj še vse... Ponačljajam, da upam, da to ni mnenje naše uprave, in da nas vendar bolje pozna...

Tako SD kot tudi uprava, vemo, da ta dokument ne bo čarobna palica za sodelovanje, bo pa lahko podlaga za bolj tekoče, konstruktivno in prijazno sodelovanje.

Svet delavcev poziva vse zaposlene, da aktivno prebirate rubriko SVET DELAVCEV, zapisnike na oglasnih deskah in da ne pozabite, da ste nas izvolili, da smo vaši predstavniki, in da od vas pričakujemo odzive na naše delo, čakamo vaša vprašanja, pobude in predloge. Vsem, ki to prebirate, pa želimo čimlepše, tople in mile pomladne dneve.

*Predsednica SD
Dragica Mekiš*



DROGA

SD je na redni seji 1. marca nadaljeval razpravo o DOGOVORU o sodelovanju med upravo in SD. Ta je namreč zaradi veliko bolj zahtevnih nalog v zadnjem obdobju miroval.



Istrski motiv

Foto Jadran Rusjan

NAŠE KORENINE

ZAČIMBI V SLOVO

Ime Začimba je (za vedno?) izginilo iz uradnega Droginega poimenovanja proizvodnih enot. Kot TOZD, PC ali morda še kako drugače je med nami obstajalo vse od leta 1954. Če ga bomo vsaj še nekaj časa ohranili vsaj v pogovornem jeziku, je odvisno tudi od spominov na lepe trenutke, ki so jih "začimbarji" preživeli v vseh letih obstoja Začimbe v Seči.

Koliko pa je med nami takih, ki poznajo najzgodnejšo zgodovino Začimbe?

Sama sem odgovor našla v lanskem poletju ob prebiranju sage o Slovencih v dvanajstih knjigah "Lipa zelenela je" pisatelja Bogdana Novaka.

Saga skozi kroniko dveh družin, Primorcev Kolarjevih in Prekmurcev

Godinovich, opisuje življenje slovenskega naroda od leta 1879 do danes. Zagotavljam vam, da je prav vsako od dvanajstih knjig vredno prebrati, saj nas priklenejo k branju kot napeta kriminalka.

Odlomek, ki govori o Začimbi, je iz

desete knjige "Tiha zaobljuba". Karlo Kolar in njegova žena Sophie sta se po prvi svetovni vojni iz Trsta preselila najprej v Ljubljano, nato na Jesenice in končno po drugi svetovni vojni v Portorož. Iz podatkov v knjigi lahko sklepamo, da se je opisani

S. Bartolomeo, danasnja Seča, je dobil ime po cerkvi sv. Jerneja (S. Bartolo). Namenjena je bila solinarjem. Razglednica ni zanimiva le zaradi prikazane pokrajine, sroje redkosti in starosti, saj je bila poslana že leta 1903, temveč tudi zaradi nenavadne pisave. Kaže nam tudi, da barke maone niso samo vlekli. Iznajdljiv lastnik jo je lahko z malo dodatne opreme (preprost jambor, vesla) usposobil tudi za ribolov.

Na parkirnem prostoru pred obrati današnje Droge Portorož je bil nekoč majhen mandrač, saj je do leta 1817 cerkev stala tik ob morju.



NAŠE KORENINE

sprehod Kolarjevih zgodil leta 1955 v Portorožu. Citiram pripoved:

Največkrat so se med večernim sprehajanjem samo ustavili pri ograji Jadrana in poslušali glasbo, ki je prihajala od plesne ploščadi.

Na teh večernih sprehodih so včasih srečali tudi gospoda Paara, ki je spoštljivo pozdravil Karla in njegovo družino že od daleč. Poznali so se še z Jesenic. Franc Paar je bil vsa leta vojne jeseniški župan pod Nemci. Ko se je vojna končala, je mirno pričakal partizane, in ti so ga zaprli in obsodili na sedem let ječe, čeprav mu niso mogli ničesar očitati. Nasprotno, mnogi ljudje so mu bili hvaležni, ker jim je med vojno pomagal po svojih močeh. Toda partizani so šteli za sodelovanje z Nemci že to, da je bil pod njihovo okupacijo župan.

Pred nekaj leti so ga izpustili iz zapora, vendar so mu prepovedali oditi iz države. Z drugo ženo Erno in sinom Othmarjem se je naselil v Piranu. Ker je bil vedno podjeten mož, je v Seči pri Portorožu odkupil staro hišo in v njej ustanovil lastno podjetje Začimba, ki se je naglo razvijalo. Uvažal je poper, cimet,

muškat in podobne eksotične začimbe, jih mlel, pakiral in prodajal po vsej državi.

“V tem sistemu ni prostora za podjetnike,” se je pritoževal Paar, ko so ga zadnjič srečali. “Zdaj, ko gre Začimbi dobro, se je podjetja polakomnila država. Zanj mi ponujajo smešno vsoto, vendar mi grozijo z zaplembo, če ne bom hotel prodati, češ da je to preveliko podjetje za zasebnika. Tudi ime hočejo spremeniti v Droga Portorož. Kot da bodo prodajali droge.”

“Če bodo tako hoteli, potem vam bodo podjetje vzeli in vas poslali v zapor, če se jim boste upirali,” ga je posvaril Karlo. “Prodajte jim.”

“Mogoče jim bom pa res,” se je blago nasmehnil Paar. “Kar naj imajo Začimbo! Bom pa začel na novo, kot je človek tolikokrat prisiljen v življenju. Če je človek podjeten, se vedno znajde. Njim bo Droga propadla, sam pa bom vložil denar v rejo bobrov v Rižani. Bobrovi kožuhi so cenjeni na svetovnem trgu krzna, meso pa je menda prava poslastica, še posebej rep. Kaj jaz vem, morda bi raje ustanovil perutninsko farmo na Bellevueju pri

Izoli. Saj mesa skoraj ne dobiš v tej državi in še drago je. Piščančje meso pa je poceni in hitro vzrejeno. Kravo moraš za zakol rediti najmanj dve leti, kilskega piščanca vzrediš v dobrem mesecu. Vso državo bom preplaval s Paarovimi piščanci.”

Poln načrtov se je odpravil naprej. Karlo je majal z glavo, ko so sopihali v breg proti domu v Pupinjevi vili.

“Ta država ne ceni pametnih ljudi,” je godrnjal Karlo. “Mar bi pustili Paaru, naj gara, sami pa bi pobirali davek brez truda. Tako pa mu bodo vzeli dobro idoče podjetje in ga zavozili kot že toliko drugih doslej. Vse se jim sfiži, česar se lotijo. Vsaj za direktorja bi ga pustili, da bi jim vodil proizvodnjo. Ampak takšen je komunizem: za vogalom čaka, da kaj ustvariš, potem pa lop po tebi! Včasih smo temu rekli razbojništvo.”

Resničnih oseb, ki se pojavljajo v dvanajstih knjigah, je menda toliko, da prav vsak bralec sage “Lipa zelenela je” osebno pozna ali je v sorodu vsaj z eno od njih. Če ne verjamete, se prepričajte. Vsekakor vam branje toplo priporočam!

Manuela Ferencič Meden



Potem pa vse tiho je bilo... (Anton Aškerc, Brodnik)

Foto Dragica Mekiš

KUHINJA ZLATEGA POLJA

ŠE BOMO "KAŠO PIHALI"!

"Prijazni zadolžitvi" novega vodje blagovne znamke Zlato polje, da naj predstavim brošuro (knjižico) o KAŠAH, bi se bila prvi hip najraje izognila iz več razlogov, a zaradi obljube o dobrem sodelovanju in zaradi želje po javnem opravičilu avtorju uvodnika, sem nalogo sprejela.

Brošura je razdeljena v dva dela: na začetku je strokovni tekst o ugodnem učinku celih žitnih zrn na naš organizem (napisal ga je prof. dr. Karl Salobir), v drugem delu pa je za vsako izmed štirih kaš Zlatega polja več receptov priprave jedi našega starega znanca - kuharskega mojstra Matjaža Pozderca. Oba dela brošure sta med seboj različna, kot sta različna avtorja - strokovnjaka vsak na svojem področju.

A pojdimo lepo po vrsti!

Ko smo - dve leti in pol bo že tega - s sodelavci iz marketinga oblikovali tekste deklaracij za nove izdelke - KAŠE, smo mnenja in predloge s popravki izmenjevali po E- mailu. Želje marketinga, da bi navedli pozitivne učinke za zdravje (ob prehranjevanju z našimi kašami), sem kar naprej črtala, razlagala, da tega ne smemo pisati, istočasno pa skupaj z Natašo modrovala, kaj navesti in kako najbolje oblikovati deklaracijo.

Nataša je iskala po EU- smernicah in drugem gradivu, saj je bila naša zakonodaja na tem področju takrat zelo pomanjkljiva, obiskali smo tudi Inštitut za varovanje zdravja (Ministrstvo za zdravstvo) in zvedeli, da zdravilni učinki na izdelkih ne smejo biti navedeni. No, pa smo tam! Ampak gospa dr. Adamičeva nam je



AJDOVA KAŠA S PRŠUTOM

Potrebujemo: (za 4 osebe)

- 3 dl ajdove kaše
- 1 srednje veliko sesekljano čebulo
- 20 dag pršuta
- 2 dl rdečega vina
- 1 dl paradižnikovega konkaseja (pelatov)
- 1 čajno žličko bazilike
- sol, poper
- 1 žličko moke
- 2 žlici kisle smetane (Creme Fraiche)
- 3 žlice oljčnega olja

Priprava:

Ajdovo kašo posebej skuhamo. Na vroči maščobi posteklenimo čebulo, jo posolimo, da se prej razmehča, nato pa dodamo na rezance narezan pršut, ki ga na hitro prepražimo in zalijemo z rdečim vinom. Ko vino izpari, dodamo začimbe, paradižnikove pelate in zalijemo z malo vode. Vrelo povežemo z mešanico moke in smetane za kuhanje. Ne sme biti pregosto. Nato proti koncu vmešamo še kašo in počasi kuhamo 3 minute, da se kaša dobro pregreje. Pri serviranju po vrhu potresemo sesekljan peteršilj in ponudimo parmezan.

Čas kuhanja: 25 minut.

KUHINJA ZLATEGA POLJA



Pira z regratom

povedala, da take pozitivne učinke lahko v primerni obliki predstavi in opiše (ter svoj zapis potrdi s podpisom) strokovnjak za prehrano.

Tega sicer ne moremo vključiti v deklaracijo, v promocijski material za izdelke pa lahko. Možnost za osveščanje potrošnika in za prikaz prednosti, ki jih uživanje celih žitnih zrn prinaša, torej je - samo izbrati moramo pravi način.

Takoj sem pomislila na človeka, ki je bil za uresničitev našega cilja nepogrešljiv. **To je prof. dr. Karl Salobir, nedvomno eden vodilnih prehranskih strokovnjakov našega prostora.** Poznam ga že dolga leta in sem z njim sodelovala na drugih področjih, a upala sem, da sodelovanja tudi to pot ne bo odklonil.

Nastajanje uvodnika brošure

Razvojni marketing je v tistem času načrtoval izdajo knjižice z recepti za pripravo jedi iz kaš in kot nalašč je bila to tudi prilika za tako željeno predstavitev prednos-

PIRA Z REGRATOM

Potrebujemo: (za 4 osebe)

- 3 dl kuhane pira
- 20 dag očiščenega in opranega regrata
- 20 dag svežega paradižnika
- 2 dl sladke smetane
- 1 dl belega vina
- 2 žlici kisle smetane
- 3 stroke sesekljanega česna
- noževno konico timijana
- 1 čajno žličko bazilike
- noževno konico muškatanega oreščka
- sol, poper
- 0,5 žlice moke ali jedilnega škroba
- 3 žlice oljčnega olja

Priprava:

Regrat blanširamo kot špinacho in na drobno narežemo. Na olju prepražimo česen, da zadiši, dodamo na kocke narezan paradižnikov konkase, zalijemo z vinom, začini ter dodamo regrat in malo podušimo. Zalijemo s smetano in ko zavre, povežemo s podmetom. Ko se primerno zgosti, primešamo kuhano piro. Dobro premešamo, da se vse sestavine povežejo. Pred serviranjem prelijemo s kislom smetano, lahko pa potresemo z naribanim parmezanom.

Čas kuhanja: 35 minut.

ti prehranjevanja s kašami v obliki uvodnika v to brošuro. Prof. Salobir se je razveselil, ko je zvedel za kaše: "Dolgo si že želim" je - sicer ne čisto dobesedno - dejal, "da bi se lahko lotil kaš."

Ko pa je zvedel, da je rok za pripravo teksta kratek, ga je rahlo zaskrbelo. Prezaposlen kot vedno, odkar ga poznam, ni ljubitelj rokov in podobnih omejitev. Prav zato, ker nikomur ne odreče, ker so mu njegovi študenti pomembni in enkratni vsak zase, ker je vedno pripravljen pomagati... Na tekst uvodnika smo kar dolgo čakali, a sedaj to: konec dober, vse dobro, naš cilj je bil dosežen.

Recepti

Nič manj zahtevno ali pomembno delo pri nastajanju brošure je potekalo po bolj ustaljenih poteh že dolgoletnega sodelovanja z g. **Matjažem Pozdercem.**

KUHINJA ZLATEGA POLJA

Tudi recepti iz deklaracij na embalaži so njegovo delo, odlično je pripravil jedi iz kaš takrat - v začetku lanskega aprila - ko smo nove izdelke (kaše) predstavili našim sodelavcem v prodaji.

Mimogrede: na tej predstavitvi so udeleženci lahko spoznali prof. Salobirja v živo (bil je naš gost). Nama z Natašo je pomagal pri predstavitvi novih izdelkov in s svojo sposobnostjo in izkušnostjo predavatelja mnoge očaral. Tako zapletene reči, kot je mehanizem prehranjevanja, zna tako preprosto povedati, kajne? Po uradnem delu je sedel z nami k popolnemu obedu - od predjedi do sladice - iz samih žitnih zrn (za-stopane so bile vse štiri kaše).

Naš kuharski mojster je dokazal (in dokazuje ob sleherni degustaciji), da so lahko kaše osnova za izjemne jedi.

Sicer pa se o tem lahko prepričate sami, če pripravite kaj zase.



Ješprenj z morskimi sadeži

Pričakovanje in razočaranje

Brošura je nastajala tako dolgo, da sem jo že nestrpno pričakovala. A ko sem knjižico odprla, sem doživela prvo razočaranje.

Kje pa je začetek teksta prof. Salobirja ?

Originalni avtorjev tekst sem tiskarni izročila v obliki diskete, z marketingom je bilo dogovorjeno, da tekst v celoti tiskamo, saj nas je - končno - vezala tudi obveza do samega avtorja. Del teksta v začetku pa manjka!

Po prvi hladni prhi sem tekst uvodnika pregledala in glej ga - **manjka tudi avtorjev zaključek!** No, sreča, da je vse ostalo besedilo avtorjevo!

Želela sem ugotoviti razlog za okrnjeno recenzijo. **Predvsem zato, da bi lahko to potem razložila prof. Salobirju in se mu opravičila.**

JEŠPRENJ Z MORSKIMI SADEŽI

Potrebujemo: (za 4 osebe)

- 20 dag ječmenove kaše (ješprenja)
- 40 dag morskih sadežev
- srednje veliko čebulo
- 12 dag paradižnikovih pelatov
- 2 dl belega vina
- 1 žličko grobo mletega česna
- baziliko
- rožmarin
- 4 dag oljčnega olja
- 1 dl sladke smetane
- sol
- popper
- 1 žlico sesekljanega peteršilja
- 2 žlici sončničnega olja

Priprava:

Ješprenj posebej skuhamo v slani vodi. Na olju prepražimo drobno narezano čebulo. Ko postekleni, dodamo morske sadeže in jih zalijemo z vinom ter 5 minut kuhamo. Začinimo, dodamo še sladko smetano, oljčno olje, pelate ter ješprenj. Premešamo in pustimo, da se kuha še 5 minut. Ko je primerno gosto in sočno, serviramo.

Čas kuhanja: 35 minut.

KUHINJA ZLATEGA POLJA

Seveda mi to do dandanes še ni uspelo. Nihče ničesar ne ve, nihče ni krajšal, nikogar o tem niso obvestili. Začaran krog!

Vse to je bil tudi vzrok, zakaj brošure do danes nisem poslala prof. Salobirju.

Pa mu jo bom sedaj, skupaj s tem prispevkom, v katerem se mu tudi opravičujem za storjeno napako iz malomarnosti, saj manjka prav tisti del teksta, ki daje uvodniku toplino in povezuje prvi - resni del brošure - z nadaljevanjem - načini priprave jedi.

Sicer pa: manjkajoči tekst navajam, pa presodite sami.

Manjkajoči del uvodnika se začne takole:

UVODNIK ZA BROŠURO KAŠE

Vabila Droge iz Portoroža, da k njeni brošuri receptov za žitne kaše napišem nekaj uvodnih misli o mestu kaše v zdravi prehrani, sem bil vesel, ker sem zaslutil, da se kašam na Slovenskem pišejo boljši časi, da bodo počasi prišle do časti, ki jim glede na njihovo častitljivost ter prehransko kakovost in pomembnost gre. S teoretičnega vidika so kaše za uresničevanje uravnotežene, zdrave prehrane gotovo zelo uporabna in posebno ugodna ogljikohidratna živila, vendar pa sem imel občutek, da te posebnosti prav zaradi nekakšne samoumevnosti, ki jo stare stvari imajo, ne bo lahko predstaviti. Vendar za kaše - prijateljice iz otroških let, se velja potruditi.

Kaše so žitne jedi, pripravljene iz oluščene (včasih tudi neoluščene) celega ali le grobo zdrobljenega zrnja različnih vrst žita. Tudi oluščena žita, namenjena pripravi celozrnatih jedi, imenujemo kaše. Bistveno za kaše torej je, da žitno zrnje ostane celo ali v večjih delcih od njive do ust.

Kaše človek uživa že mnogo tisočletij; veliko starejše so od kruha. Najprej so si jih ljudje pripravljali kot žitna zrna namočena v vodi. Kasneje (seveda ko so že udomačili ogenj) so odkrili, da se žitnemu zrnju izboljša okus s praženjem na vročih kamnih in namakanjem v vodi. V literaturi najdemo, da se je tak način priprave kaše s praženjem in mešanjem z vodo ali mlekom, tudi v Evropi ohranil do novejših časov. Saj pa bi pravzaprav tudi veliko industrijsko pripravljenih žitnih ali žitno- sadnih kašic ("müslijev" - ne vem, zakaj je potrebna švicarska beseda) lahko uvrstili med pražene kaše. Kuhane in pečene kaše je

človek najbrž začel pripravljati takoj ko je znal kaj skuhati oziroma čim je odkril prednosti, ki jih daje kuhanje rastlinske hrane. In kaše so ostale na jedilnikih od kamene dobe do naših modernih časov.

...in zaključiti takole:

Ena od prednosti kaš je njihova široka uporabnost. Uporabne so za pripravo zelo različnih jedi, od juh in enolončnic do kruha in v zelo različnih situacijah od zajtrka in malice v šoli in na delovnem mestu do priprave na trening, tekmovanje ali dolgo vožnjo z avtomobilom.

Toda naj bo neka jed fiziološko še tako primerna in zdrava, če ni dobra, ostaja v shrambi ali na krožniku. Droga je z brošuro receptov poskrbela tudi za sladokusno plat problema. Prepričan sem, da bo pozornost, ki jo je Droga posvetila kašam, tej starodavni, pa s svojim pomenom za zdravje zelo moderni, tipično funkcionalni hrani, med slovenskimi porabniki in zdravstvenimi delavci doživela dober sprejem.

Prof. dr. Karl Salobir

Na koncu predlagam, da ob morebitnem ponatisu brošure izpuščene prijazne stavke dodamo, popravimo napako, "omilimo" resnost strokovnega dela teksta in pred tiskanjem prosimo za avtorjev podpis. Prav bi bilo tako!

Mirjam Derenčin

Recepti s slikami iz brošure *Kuhinja Zlatega polja*



HIGIENA DELOVNEGA OKOLJA

O MIŠKI, KI JE ISKALA SIRČEK, PA JE NAŠLA KORUZO IN NOVI TOPLI DOM

Sredi polja je stalo skladišče s šestimi vrati in štirimi okni. Do njega je pridrobnela sestradana miška in boječe pokukala skozi na stežaj odprta vrata. Veter, ki je nosil prijeten vonj po hrani, je veselo zapihal miški pod dolge brke, saj so bila tudi vrata na drugem koncu skladišča na stežaj odprta. "Kdo pa tukaj tako veselo zrači?" se je vprašala miška in pomislila: "Jaz bi take prijetne vonjave raje skrbno zapirala v svoj dom, če bi ga imela." Opogumila se je in se sprehodila po skladišču. Ni ji bilo treba daleč. Še preden je prišla do prve mišje pasti, se je znašla sredi raztresenih koruznih zrn. Poleg je ležalo še nekaj odvrženih cigaretnih ogorkov, zaradi česar se je malce namrdnila, kajti nesnaga ji je šla grozno na živce, ampak lakota je pač lakota in tako se je naša miška v tem skladišču kar dobro najedla. Ker je še vedno nihče ni zmotil, se je opogumila in se podala v naslednjo stavbo. Tu je bil po tleh položen prijetno mehek tapison, po katerem se je bilo tako lepo sprehajati. Iz neke sobe se je slišal glasen nervozen pogovor. So morda govorili o HACCP-u, osnovnem preventivnem programu in dobri proizvodni prak-

si? Da se je znašla v neki živilski tovarni in da ta trenutek v vseh živilskih tovarnah glasno govorijo o teh temah, to je naša izobrazena miška prav dobro vedela. In čim glasneje govorijo, tem manjša nevarnost ji preti. Tega se je izkušena miška še zdavnaj naučila. Samo enkrat ji je skoraj trda predla, tako zelo, da je komaj ušla smrti, to pa je bilo v neki tovarni, v kateri so bila tla tako gladka in snažna in so na vsakem vogalu viseli popisani listi in v kateri so se vrata tako hitro zapirala.... uh, grozno, kar zmrazilo jo je ob misli, da je komaj odnesla celo glavo, nikoli več se ne bo podala tja. V prvi prazni pisarni si je v kotu našla mehak kup starega porumenelega papirja. Iz pepelnika na mizi so ji zadišali še sveži jabolčni ogrizki, a bila je tako sita in zaspana, da se zanje še zmenila ni. Preden se je pogreznila v sladke sanje, je sklenila, da se bo naslednji dan sprehodila še skozi proizvodne prostore. Gotovo bo tudi tam našla kaj za pod zob. Razveselila jo je tudi misel, da jo tam po vsej verjetnosti čaka tudi obilo zabave, saj je bila naša miška radovedne sorte in je iz varne razdalje zelo rada opazovala take in drugačne železne roke, ki meljejo in drobijo in sipljejo in...

Prav zaradi svoje radovednosti je bila to tudi zelo nevarna miš! Vsekakor pa se nimamo česa bati. Nemogoče, da bi jo srečali v naših prostorih. Nikakor. No, ja, ah, seveda, morda tu pa tam, pred leti, vendar nič več, sedaj imamo novo Drogo, nova skladišča in nove proizvodne prostore v Novi tovarni, v Zlatem polju, v Gosadu in nič več ne bo tako kot doslej. Odslej bo pospravljeno in čisto, a le, če bomo za to poskrbeli sami.

Pri tem ne smemo pozabiti na nekaj osnovnih načel:

Smo živilska industrija. Čistoča na našem delovnem mestu se odraža v čistoči in varnosti naših izdelkov.

Pisarna naj bo urejen delovni prostor. Osebne stvari sodijo v garderobne omarice, hrana v prostore, namenjene malici. Zastarelo dokumentacijo redno odnašamo v arhiv. Skladišče v živilski industriji mora biti zaprto pred škodljivci in insekti, ob vsakem trenutku mora biti čisto in urejeno.

Mikrobi so povsod. Zaradi tega moramo pri delu prav vsak dan in na vsakem koraku upoštevati higienske predpise, da s tem zagotovimo kakovosten in varen izdelek. S pravilnim čiščenjem proizvodnje preprečujemo okužbe s hrano in s tem rešujemo človeška življenja.

Za odstranjevanje insektov in mikrobov v živilih moramo uporabljati škodljive strupe. Z enostavnimi ukrepi, rednim čiščenjem in skrbnim nadzorom lahko preprečimo vnos in razmnoževanje teh onesnaževalcev ter tako opustimo uporabo strupov. Naša hrana bo s tem postala bolj varna.

HACCP lahko uspešno zgradimo šele potem, ko bodo v proizvodnji osvojena osnovna načela dobre proizvodne prakse.

Nataša Gladovič



INFORMATIKA

TERMINALSKI SISTEM DELA - 2. DEL



Z razvojem **grafičnih okolij**, torej z **lepši izgledom aplikacij**, so se v informatiki pojavljali tudi drugi, dokaj neugodni trendi.

Pri vsakdanjih stikih z uporabniki ter ob praktični izvedbi in vzdrževanju rešitev v informacijski infrastrukturi smo naleteli na nekaj tipičnih težav:

- vzdrževanje nekaj deset različnih aplikacij pri uporabnikih terja veliko časa in onemogoča razvoj v informatiki;
- poslovne zahteve pri uporabnikih narekujejo hitro vpeljavo nove programske opreme ali pa širitev uporabe stare;
- zahteva se dostop do programske opreme in podatkov od koderkoli in kadarkoli
- ter dostopnost do programske opreme in podatkov brez omejitev razpoložljive strojne opreme, ki je običajno vedno znova zastarela ali neprimerna;
- vsakdanje poslovanje vedno znova zahteva kontrolo in zniževanje stroškov.

Večina omejitev izhaja iz obstoječe infrastrukture, ki je običajno sestavljena iz množice omreženih PC-računalnikov z Windows operacijskim sistemom in Novell strežnikov.

Terminalski način dela rešuje nekaj glavnih težav, ki se pojavljajo z **vzdrževanjem** programske opreme pri uporabnikih (saj se programska oprema namešča samo enkrat na centralni lokaciji), rešuje tudi zahtevo po **hitri odzivnosti** (saj ni potrebna namestitvev pri vsakem uporabniku posebej) ter omogoča iz-

Pozdravljeni! Smo že sredi marca 2001, kar pomeni, da se približujemo selitvi na novo lokacijo v Izolo. Kakor smo že omenili v prejšnji prilogi (Naš glas, december 2000 str. 30-32), bomo s prehodom na novo lokacijo začeli uvajati terminalski način dela s poslovnimi aplikacijami. Zaradi tega vam bomo v nadaljevanju poskušali prikazati razloge, zakaj smo se odločili za tak korak, hkrati pa vam bomo poskušali nakazati smer razvoja naših poslovnih aplikacij v bodoče (uporaba terminala od kjerkoli).

rabo **različne strojne opreme** (ostareli PC računalniki, Windows Terminali, prenosne naprave). Tako ob nižjih skupnih stroških lastništva aplikacij omogočimo višjo kakovost dela.

Ob upoštevanju **pomanjkanja usposobljenih kadrov ter ob vedno hitrejših poslovnih zahtevah** po novih funkcionalnostih, ki naj jih informatika nudi, pa lahko trdimo, da so omenjeni faktorji ključnega poslovnega pomena za učinkovito izrabo informatike v podjetju.

PREDNOSTI TERMINALSKEGA NAČINA DELA

Z uvedbo terminalskega načina dela na osnovi PC platforme bi v Drogi lahko združili prednosti obeh opisanih načinov dela:

- z uvedbo PC-terminalskih strežnikov bi centralizirali in poenotili obdelave, nameščanje, vzdrževanje;
- uporabnikom bi omogočili uporabo vseh programov, ki so že del standardnega uporabniškega okolja (MS Office, poslovne aplikacije).

Za vodstvo pa bi to pomenilo, da je večino njegovih zahtev za uvedbo informacijskih servisov služba za informatiko sposobna udejanjiti že v nekaj urah.

Zaradi načina dela bi se tudi bistveno znižali stroški strojne opreme in stroški vzdrževanja programske opreme pri uporabnikih.

TEHNIČNI VIDIKI:

- **možnost uporabe nezahtevne, cenene univerzalne spletne tehnologije** (uporaba aplikacij preko interneta znotraj brskalnika brez ponovnega kodiranja in predelovanja aplikacij);
- **enostavnejše obvladovanje programske opreme:** nameščena je in se izvaja izključno na strežnikih (kjer se namesti samo enkrat za vse uporabnike hkrati), uporabnik pa k sebi dobiva le sliko;
- **zmanjšana potreba po neprestanih nadgradnjah strojne opreme pri uporabnikih** - nadgrajujemo samo strežniške zmogljivosti. Kakšen računalnik ima uporabnik, je relativno nepomembno - zadostujejo tudi npr. 10 let stari računalniki...
- **nižje zahteve po pasovni širini omrežja** - z uporabo Windows 2000 ali Citrix MetaFrame za uporabo programov s strežnika zadostuje že modemska enakovredna povezava (od 14.400 B/s dalje). Glede na ceno najetih linij in glede na obremenjenost notranjih omrežij lahko to prinese znatne prihranke pri omrežnih servisih;
- **varnost;** v večini omrežij podatki potujejo nezaščiteni, medtem ko lahko pri terminalskem načinu dela uporabimo SecureICA protokol, ki šifrira ves promet med odjemalcem in strežnikom. Ker podatki ne zapuščajo strežnikov, je na centralnem mestu lažje poskrbeti za njihovo varnost z

INFORMATIKA

vidika nepooblaščenega dostopa, pa tudi z vidika varnostnega shranjevanja kopij (ravno nasprotno, kot če bi bili podatki na nekem relativno nezaščitenem računalniku kjerkoli v Sloveniji).

POSLOVNO/ FUNKCIONALNI VIDIKI:

- **izredno povečana odzivnost na zahteve po spremembah** ali novi programski opremi: ker se programska oprema namešča samo enkrat, lahko merimo čas do razpoložljivosti nove programske opreme uporabnikom ne več v tednih, ampak v minutah, ne glede na to, koliko je potencialnih uporabnikov, in ne glede na to, kakšen je njihov dostop - preko omrežja, interneta, klicnih linij;
- **precej nižji stroški lastništva nad strojno in programsko opremo** pri uporabnikih (nižji stroški za strojno opremo, interno in zunanjo podporo);
- **možnost za rabo aplikacij zunaj podjetja**, ne da bi bilo potrebno organizacijsko ali kako drugače zahtevati posebno infrastrukturo v povezanih podjetjih - zadostuje le dostop do interneta;
- **orodja za nadzor in obračun rabe aplikacij** (čas, pasovna širina, vrsta aplikacije). Brez terminalskega načina dela in Citrix MetaFrame programske opreme na tržišču praktično ni alternative za to zahtevo;
- **povečana zanesljivost in prilagodljivost; Microsoft Clustering, Citrix Load Balancing Services**, zanesljiva strežniška oprema in ostale rešitve zagotavljajo rast zmogljivosti sočasno z rastjo podjetja - skladno z rastjo števila uporabnikov dodajamo nove strežnike nižjega cenovnega razreda.

Treba je poudariti, da uporabnik ne ve, da programov ne izvaja lokalno, saj je zunanji izgled in način uporabe programov identičen z uporabo lokalno nameščenih programov. Hkrati lahko uporabnik uporablja tudi svoje periferne enote (npr. tiskalnike, čitalce črtnih kode, modeme, drugo...). Ker sistem temelji na strežniški tehnologiji, uporabniku omogoča večjo zanesljivost.

Terminalski način dela se v praksi kombinira z običajnim načinom dela:

- običajni uporabnik opcijsko lokalno uporablja le spletni brskalnik (na PC-računalniku ali na Windows Terminalu);
- napredni uporabnik: programer/projektant/oblikovalec/ipd. lokalno uporablja le za njega specifične aplikacije, ostale, ki so skupne vsem zaposlenim, uporablja na terminalski način dela (tudi s tem znižujemo stroške vzdrževanja, lokalna procesna moč pa je rezervirana za zahtevne aplikacije).

Naprednega uporabnika načeloma opredelimo izključno na podlagi funkcionalnih zahtev in ne na podlagi osebnih želja uporabnika.

Model naprednega uporabnika **uporabimo tudi v fazi postopnega prehoda na terminalski način dela** - v začetku uporabniki nekaj kritičnih aplikacij uporabljajo na terminalski način dela, ostale pa še naprej lokalno, kasneje pa se nove verzije za vso programsko opremo podpirajo izključno na terminalskih strežnikih in opuščajo se podpora na PC-računalnikih.

V grobem smo predstavili tehnologijo, ki vam bo v bodoče prinesla

večjo zanesljivost, varnost, stabilnost, nam informatikom pa lažje upravljanje in hitrejšo odzivnost. Vse, ki bi o opisani tehnologiji radi izvedeli še več, pa vabimo, da se oglasijo v naših prostorih, kjer bomo ob dodatnih pojasnilih rade volje pokazali tudi strojno opremo, ki je potrebna, da stvar deluje tudi v praksi.

V uvodniku smo omenili, da se omenjena tehnologija neizbežno širi in sedaj dosega oz. že presega meje možnosti dela le iz ene fiksne lokacije in omogoča tudi delo preko različnih prenosnih naprav.

V enoti Informatika poskušamo slediti novostim tržišča, tako da poskušamo testirati oz. oceniti možnost uporabe teh novih tehnologij v našem okolju. Krog novih zanimivih tehnologij se neprestano širi, kar pomeni za končnega uporabnika obilico novih možnosti del oz. komunikacije s svetom.

V nadaljevanju vam bomo prikazali hitro rastočo shemo malih žepnih računalnikov.



Med ročnimi in žepnimi računalniki je lani in v začetku letošnjega leta dobesedno "eksplodiralo". Z novimi tehnologijami in ob spogledovanju s prenosnimi telefoni je zanimanje zanje naraslo čez vse meje, proizvajalci pa nenehno predstavljajo nove modele in rešitve. Kot kaže, so se po dolgih letih oklevanja in nekaterih ne preveč uspešnih poizkusih le uveljavili. Toda bitka se s tem šele začneja.

Majhne prenosne računalnike lahko delimo na več načinov: po operacijskem sistemu, velikosti,

INFORMATIKA

načinu vnosa podatkov, zaslonu in še čem.

V splošnem pa jih večinoma razvrščamo v tri skupine, ki jih upoštevajo mnogi, vendar ne vsi ponudniki.

V prvi razred sodijo prenosni računalniki najmanjše velikosti, **ročni računalniki** brez tipkovnice in z navpično postavljenim zaslonom. V drugi razred sodijo nekoliko večji računalniki, ki jim pravimo **žepni računalniki**. Ti so še dovolj majhni, da jih lahko damo v žep plašča ali v torbico, zanje pa je značilna majhna, a uporabna tipkovnica.

V tretji razred sodijo **še večji računalniki**, ki so po načinu delovanja in uporabe zelo podobni ročnim in žepnim računalnikom, po obliki in velikosti pa spominjajo na miniaturne prenosnike PC. Zanje je značilna velika tipkovnica, na kateri tipkamo brez težav, ter velik, tipično barvni zaslon, ki omogoča prikaz računalniške slike enake velikosti kakor na računalnikih PC. Toda za razliko od prenosnikov, ki uporabljajo operacijski sistem Windows 98 ali druge operacijske sisteme, tu ni diska, disketne enote ali enote CD-ROM.

V Informatiki smo imeli možnost testirati novost na tržišču ... in sicer :

iPaq Pocket PC



Novinec je posebej že na prvi pogled. Namesto oglatega plastičnega ohišja se računalnik ponaša z zaobljenim ohišjem iz zloščene aluminija, ki celoti daje zelo ekskluziven videz. Ohišje je močno zaobljeno in zato ga je v roki prijetno držati. Na prednji strani so tipke za zagon najbolj pogostih programov, pa tudi velika tipka, že skoraj ploščica, ki ima vlogo smerniških tipk in igralne palice. V tipki je vgrajen tudi zvočnik, kar je vsekakor zanimiv tehnični

dosežek. Model, ki smo ga testirali, ima vgrajen barvni zaslon, je zelo lahek in tanek. Vgrajeni barvni zaslon z aktivno matriko lahko sočasno prikaže 4096 barv, po kakovosti slike pa sodi med povprečne dosežke, saj ima slika nekaj odbleska. Kljub temu je zaslon dovolj dober, da ga lahko uporabljamo tudi pri dnevni svetlobi. Ima vgrajen senzor, ki samodejno prilagaja svetlobo zaslona okolici. Vgrajeni pomnilnik je velik 32 MB, kmalu pa pride na vrsto tudi izvedba s 64 MB. Ponudnik Compaq prilaga še nekaj programov za nadzor in upravljanje računalnika, kar je vse vključeno oz. shranjeno v pomnilniku ROM. IPaq PocketPC je posebej tudi zaradi vmesnikov in dodatnih naprav. Na računalniku so zaporedni in infrardeči vmesnik ter vmesnik USB. Osnovni računalnik je "gol", dodatke pa nanj priključimo prek posebnih razširitvenih postaj, ki so oblikovane enako kakor računalnik, a so nekoliko večje. Nanj se priležejo kot obleka, zato jim pravijo angleško kar "jacket". S takimi moduli lahko računalniku dodamo najrazličnejše dodatke, kot so čitalnik za kartice Compact Flash, kartice PC Card, brezžične vmesnike, dodatni pomnilnik, večje dodatne akumulatorje, v načrtu pa so celo dodatki, ki bodo iPaq spremenili v prenosni stereosistem, telefon GSM, sprejemnik GPS in igralno konzolo.

Programska oprema je naslednja : **Windows for pocket PC - Professio-**

nal Edition 2000 Pocket Word, Excel, Explorer, Outlook, Media Player, Picture viewer Calculator, File explorer Microsoft reader, Calendar, možno pa je tudi preko vmesnika instalirati še dodatne programe, kot so **Citrix ICA Client.**

Izkušnje iz testiranja :

1. Komunikacija preko infrardečega vmesnika je možna le z "mobiceli" novejših generacij

2. **Brskanje po svetovnem spletu** (internet) je zelo počasno, če se uporablja le osnovni internetni priključek (9600 bps)

3. Uporaba terminalskega pristopa do **Droginih poslovnih aplikacij** je bila zelo otežkočena, ker ima Ipaq majhno resolucijo izgleda (aplikacije se na zaslonu vidi v celoti, potrebno je premikanje preko kurzorskih tipk)

4. Ob neprekinjeni uporabi Ipaq hitro prazni baterije, tako da nam omogoča neprekinjeno delo cca. 2 uri

5. Komunikacija z navadnim PC-jem preko direktnega kabla se je izkazala za zelo koristno, ker lahko Ipaq shranjuje in prenaša podatke (naslove, zapiske, dokumente) na željeno izhodno napravo (v tem primeru priključen PC)

6. Pri testiranju je bilo tudi ugotovljeno, da je mogoče zapisati Word dokument na PC-ju, ga prenesti na Ipaq, ga tam obdelati in ga preko IR povezave izpisati na tiskalnik (podpira format zapisa vseh novejših Office produktov)

"Mali računalnik" Ipaq Pocket PC prinaša veliko možnosti nadzora vodenja zmenkov, shranjevanja pisanih oz. zvočnih zapisov ter s tem lažjo prenosljivost do navadnega osebnega računalnika, medtem ko bi za uporabo terminalskega načina dela (dostopa do aplikacij, podatkov iz kjerkoli) potrebovali večjo avtonomijo dela (zmogljivejšo baterijo) ter predvsem večji zaslon.

Programska oprema je naslednja : **Windows for pocket PC - Professio-**



INFORMATIKA

VARNO IN ZDRAVJU NEŠKODLJIVO DELO Z RAČUNALNIKOM

Informacijska tehnologija izredno hitro postaja tehnologija, brez katere si ne moremo več zamisliti številnih industrijskih in komercialnih procesov. Kakor je elektromotor običajen pogonski del oziroma pogonska komponenta pri najrazličnejših vrstah strojev, tako je računalnik informacijski del oziroma komponenta v vozilih, na strojih, pri izdelkih široke uporabe, opremi uradov itd. Za številne delavce to pomeni, da so zamenjali "svinčnik in papir" ali klasične pisalne stroje za računalnike.

Več resnih znanstvenih raziskav je ugotovilo številne zdravstvene težave, ki zmanjšujejo udobje in učinkovitost uporabnikov pri delu z računalnikom. Čeprav je večino le-teh mogoče relativno enostavno odpraviti, so bili številni izdelovalci računalniške opreme in delodajalci deležni kritik, da so počasni pri uvažanju sprememb.

Skrb, povezana z uporabo računalniške opreme, ne sme biti ločena od splošne skrbi za varnost in zdravje delavcev. Po tradiciji velja delo v pisarnah in uradih kot varno in zdravju neškodljivo, kar nedvomno tudi je, če ga primerjamo z delom v tovarnah ali na gradbiščih. Vendar v zadnjem času zagotavljanje varnega in zdravju neškodljivega dela z računalnikom postaja vse bolj aktualno. Nenazadnje danes že skoraj vsak delavec pri delu uporablja računalnik kot nepogrešljivo orodje, ki je zamenjalo papir in svinčnik.

Čedalje več uporabnikov računalniške opreme z ekranom poroča o neugodju in drugih motnjah počutja. Gre začasne težave, ki po končanem delu izginejo, vseeno pa so neprijetne in se jim je treba izogibati.

Obremenjenost mišično-skeletnega sistema

Tisti, ki intenzivno dela z računalnikom, se skoraj ne premika. Samo roke in prsti izvajajo gibe, ki si hitro sledijo. Oči so večinoma usmerjene na ekran. Tehnične možnosti nam zagotavljajo izmenjavo podatkov in informacij, ne da bi pri tem morali

zapustiti delovno mesto. Dokler nam sodobna tehnika še ne ponuja možnosti govornega podajanja podatkov računalniku, je delovna drža pred ekranom, drža glave in rok, ves čas enaka. Večji del mišično-skeletnega sistema je v enakem položaju.

Kaj lahko naredimo sami

Če hočemo ohraniti funkcije sklepov okončin in hrbtenice, je treba poskrbeti, da se obremenilne in razbremenilne faze stalno menjavajo. Kratkotrajno, a pogosto izvajanje gibalnih vaj pripomore, da raztegemo skrčeno mišičje, ki je za to boljje prekrvavljeno.



Dvigovanje ramen

Namen: Sprostitev napetosti v področju ramen in vratu.

Dvignite ramena proti ušesom, dokler ne občutite rahle napetosti v vratu in ramenih. Zadržite ramena v tem položaju od tri do pet sekund, nato jih sprostite v normalni položaj. Vaje ponovite od dva do tri krat.



a



b

Sprostitev vratu

Namen: Sprostitev vratnih mišic.

- Nagnite vrat počasi v levo; poskusite se z levim ušesom dotakniti leve rame. Vztrajajte v tem položaju tri do pet sekund. Ponovite to tudi z desno stranjo.
- Počasi spustite brado na prsi, obrnite glavo povsem v levo, nato jo obrnite povsem v desno.



Raztegovanje

Namen: Sprostitev hrbtnih mišic. Prepletite prste in dvignite roke nad glavo. Komolci naj bodo iztegnjeni. Potisnite roke kolikor se le da nazaj. Počasi se nagnite v levo in nato v desno stran.

INFORMATIKA

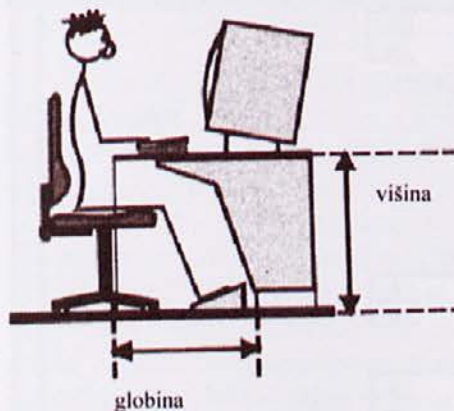


Raztegovanje srednjega in zgornjega dela hrbta.

Namen: Raztezanje zgornjih in srednjih hrbtnih mišic

Z levo dlanjo primite desno roko tik nad komolcem kot prikazuje slika. Rahlo se nagnite v levo ter v tem položaju vztrajajte pet sekund in se nato sprostite. Ponovite še z drugo roko.

K manjši obremenitvi pri delu z računalnikom lahko pripomoremo tudi s pravilno držo pred računalnikom.



Sedenje v vzravnani drži. Stegna naj bodo vodoravna oz. nekoliko nagnjena navzdol. Kot med stegnom in golenjo naj bo večji ali enak 90° . Stopala naj ležijo plosko na tleh ali na opori za noge. Podlahet naj bo vodoravna, roke v višini tipkovnice, kot v komolcu pa naj bo večji ali enak 90° .

Dimenzija prostega prostora pod mizo za noge: globine ≥ 600 mm, širina ≥ 580 mm, višina ≥ 620 mm.

Obremenjenost oči

Sprejem informacij preko slikovnega zaslona zaradi "migetajoče" slike posebno obremenjuje oči. Oko se s pomočjo akomodacije (izostritev), adaptacije (prilagoditev svetlo - temno) in usmerjanja pogleda po prostoru stalno prilagaja spreminjajočim se svetlobnim razmeram. Delo z monitorjem še posebej obremenjuje izostritev in usmeritev pogleda. Posledica je povečana utrujenost. Če sta ekran in predloga postavljena v različni razdalji, je potrebno ob vsaki menjavi ponovno izostriti pogled. Veliki kontrasti v vidnem polju in neustrezna osvetlitev delovnega mesta lahko motijo adaptacijo oz. prilagoditev očesa na svetlobo v prostoru.

Za kakovost dela je ključno pomembno, da je monitor pravilno postavljen. Priporočajo:

Razdalja in višina postavitve

Monitor postavimo tako, da ga opazujemo z rahlo padajočim pogledom, tako da najvišja vrstica na slikovnem zaslonu leži v višini oči. Razdalja gledanja naj ne bo krajša od 40 in daljša od 90 cm.

Nagib

Nagib zaslona naj bo pravokoten ali rahlo nagnjen naprej.

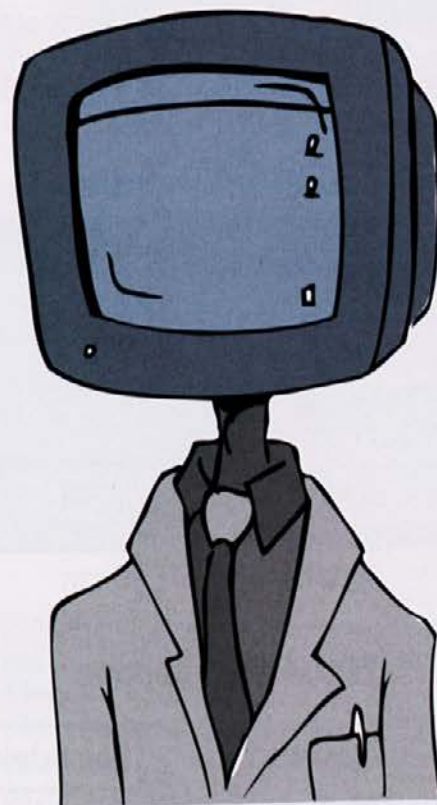
Tipkovnica

Tipkovnico položimo pred zaslon. Pred tipkovnico naj bo najmanj 10 cm za naslon rok.

Če vas kljub optimalnim delovnim razmeram pečejo oči, se vam solzijo, imate glavobole itd., obiščite zdravnika. Pri večini ljudi po 45. letu nastopi starostna slabovidnost in potrebujejo očala. Če dobite očala za starostno slabovidnost in jih uporabljate za delo pred računalnikom, si morate zaslon približati na bralno razdaljo.

Psihična obremenjenost pri delu z računalnikom

Delo z računalnikom pomeni za delavca tudi psihično obremenjenost. Pogosto je skozi daljše časovno obdobje potrebna visoka raven koncentracije in psihične napetosti. Dolgotrajno gledanje v monitor, ne da bi pri tem aktivno sodelovali, je lahko prav tako obremenjujoče kot enolično vnašanje podatkov.



Izraz software označuje programsko opremo (računalniške programe), s katero je računalnik opremljen, "da lahko opravi določeno delo". Od nje je odvisno, koliko je uporabnik obremenjen pri delu z računalnikom. Zelo pomembno je, da je oblikovana uporabniku prijazna. Strokovnjaki priporočajo,

- naj bodo informacije na slikovnem zaslonu predstavljene namensko in pregledno, izpolnjujejo naj potrebe uporabnika
- naj bo dialog med računalnikom in uporabnikom (vnos podatkov,

INFORMATIKA

vrsta in vrstni red ukazov ipd.) ti prilagojen uporabniku

- naj se informacije kažejo v pozitivni obliki kot temni znaki na svetli podlagi (Pri svetlem zaslonu se oko prilagodi tako, da enostavno prepozna temne znake. Pri temnem pa se oko pri-

lagodi na veliko temno površino, zato svetle znake težje prepozna, kar vodi k utrujenosti)

Sevanje in toplotne razmere

Javnost je zaskrbljena zaradi domnevnega zdravju nevarnega sevanja računalnikov in ekranov. Po da-

našnjih spoznanjih ni nobene nevarnosti, tudi za nosečnice ne.

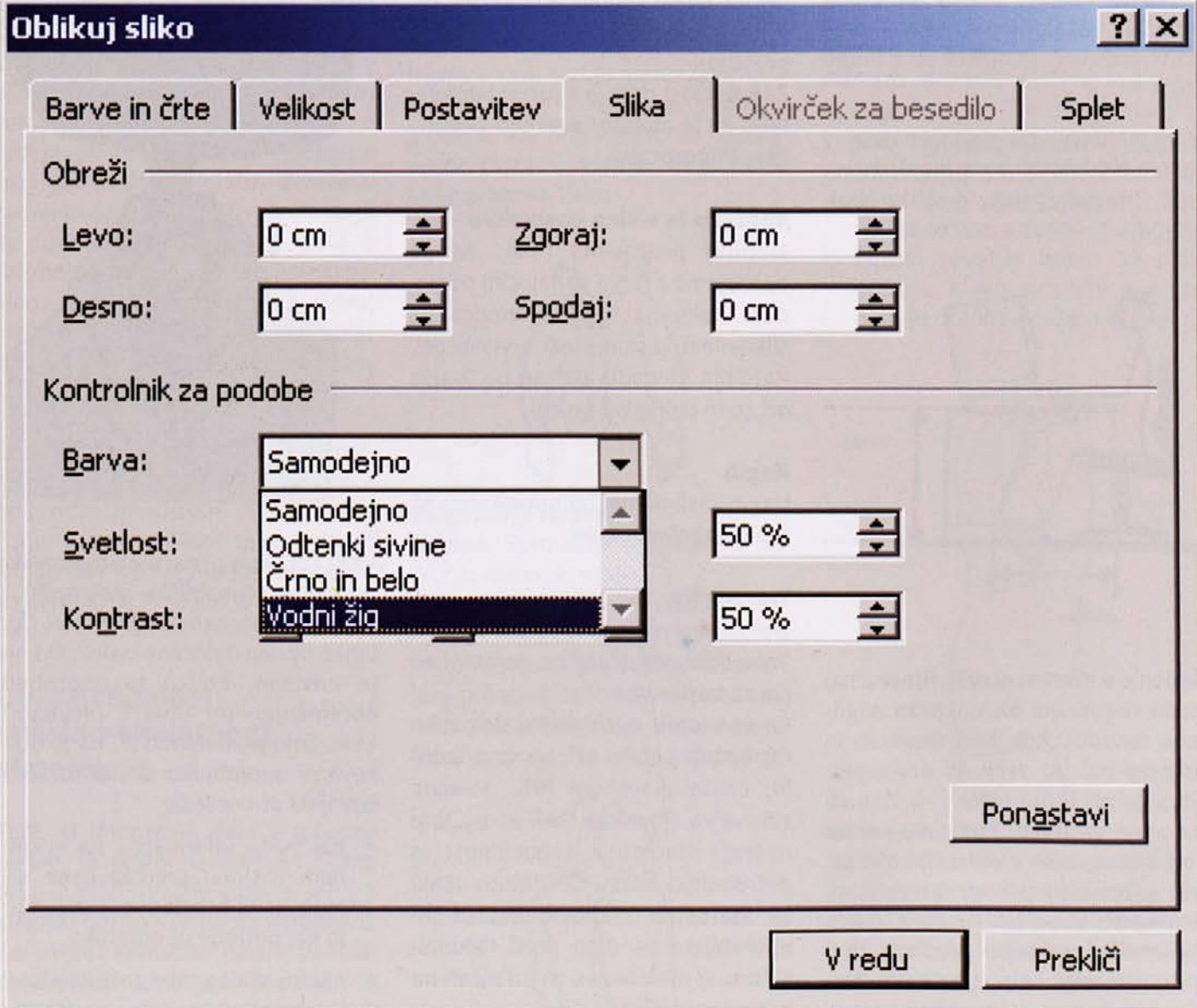
Računalnik z ekranom oddaja določeno toploto, ki jo je potrebno z ukrepi, četudi samo z odpiranjem oken, odvajati. Več kot je zaslonov v prostoru, bolj je pomembno, da se toplota odvaja.

DELO Z VODNIMI ŽIGI (WATERMARKS) V MS WORDU 2000

Najboljši način prikazovanja vodnih žigov na vseh straneh dokumenta je, da jih vstavite v glavo dokumenta. Če pa jih nameravate pogosto uporabljati, lahko izdelate predlogo, ki bo imela vodni žig v glavi.

V primeru, da želite izdelati predlogo z vodnim žigom, sledite naslednjemu postopku. Zaženite Word in odprite prazen dokument. Potem izberite **Pogled, Glava in noga** (View, Header And Footer). Ko se

videz zaslona spremeni v videz **Glava** (Header), kliknite z miško znotraj okvirja. V našem primeru bomo uporabili **ClipArt** za izdelavo vodnega žiga. Vi seveda lahko uporabite poljubno sliko.



INFORMATIKA



Le kakšno računalniško tehnologijo uporablja narava...?

Foto Dragica Mekiš

V nadaljevanju izberite **Vstavljanje, Slika, ClipArt** (Insert, Picture, Clip-Art) in v pogovornem oknu **ClipArt** z desno miškino tipko kliknete na sliko **Vstavi** (Insert). Z uporabo miške postavite sliko na zeleno mesto in ji po želji spremenite velikost. Potem kliknete z desnim gumbom miške na sliko in iz spustnega seznama izberite **Oblikuj sliko** (Format Picture). Ko se odpre pogovorno okno, kliknite na listek **Slika** (Pic-

ture). Pod **kontrolnik za podobe** (Image Control), kliknite na puščico navzdol, desno od seznama **Barva** (Color) in iz seznama, ki se odpre, izberite **Vodni žig** (Watermark).

Kliknite sedaj na listič **Postavitev** (Wrapping) in označite **Slog oblikovanja** (Wrapping Style), ki ga želite uporabljati. Označite **Za besedilom** (None) če želite, da se besedilo izpisuje preko vodnega žiga. če želite, da se besedilo pojavlja z gornje in spodnje strani vodnega žiga, izberite **V vrstici z besedilom** (Top&Bottom). Ko ste končali s temi nastavitvami, kliknite gumb **V redu** za zapiranje pogovornega okna in shranjevanje nastavitvev vodnega žiga. Na koncu kliknite še gumb **Zapri** (Close) v orodni vrstici **Glava in noga** (Header And Footer) za vrnitev nazaj v dokument.

če želite shraniti narejen dokument kot predlogo, izberite **Datoteka, Shrani kot** (File, Save As). Ko se odpre pogovorno okno Shrani kot, kliknite na puščico desno od spustnega seznama **Shrani kot vrsto** (Save as Type) in iz seznama, ki se odpre, izberite **Predloga dokumenta** za (*.dot). Vpišite ime za novo predlogo in kliknite na gumb **Shrani**. Ko želite izdelati dokument na bazi pravkar izdelane predloge, izberite **Datoteka, Nova** (File, New) in kliknite na listič **Splošno** (General). Potem še dvakrat kliknite na ikono vaše predloge.

Vaši informatiki
Nelson Šorgo
Sandi Kosmina
Leon Makovec

NAŠ GLAS
•
PISANJE
ZA BRANJE

PROSTI ČAS

NAVDIH IZ BOHINJSKEGA KOTA

(Pogovor s sodelavcem Vinkom Prežljem, slikarjem samoukom)

NAŠ GLAS: "Resnica je grda. Umetnost imamo zato, da ne bi propadli zaradi grde resnice."

Se strinjaš s to izjavo Friedricha Nietzscheja?

Vinko: Izjava je zelo blizu resnice.

NG.: Kdaj si začel zaznavati 'resnico'?

Vinko: Ko sem začel razmišljati po svoje. To pa je bilo že zelo zgodaj, še v otroških letih.

NG.: Od kod si, od kod tvoj talent?

Vinko: Izviram iz Bohinjskega kota, iz vesele umetniške družine, z umetniško tradicijo nekaj pokolenj po mamini in očetovi strani. Mamina strica, brata Ravnik, sta bila profesorja glasbe in priznana skladatelja komorne glasbe, mamin brat, Janez Ravnik, pa priznan akademski slikar in živi na Bledu.

V očetovi družini so bili glasbeniki vsaj tri pokolenja. Moj stari oče je bil pravi mali 'cigan'; igral je na številne instrumente: orgle, čelo, violino, citre, pihala ter trobila in s tem tudi preživel družino. Po letu 1900 so v naših krajih začeli graditi progo Bohinjska Bistrica - Podbrdo, zato se je tu zbralo ogromno delavcev. Delo gostincev je zacvetelo, saj so bile gostilne mesto druženja in zabave. Samo v Bohinjski Bistrici je bilo 24 gostiln. In talenti, kot je bil moj stari oče, so bili seveda izredno zaželeni.

Talenta so se navzeli otroci in tudi nekateri vnuki. Spominjam se, da mi je oče pripovedoval, kako je kot otrok s svojim očetom in brati igral po gostilnah. To je bilo ponavadi v poznih večernih urah in nemalokrat so se morali otroci skrivati pred žup-

nikom, ki so se ga zelo bali. Tudi sam sem pri petnajstih letih igral v kvintetu, v katerem sta bila še moja dva brata in dva druga glasbenika. Igral sem na kontrabas in bas kitaro. Poleg glasbenega talenta pa sem edini po mamini strani podedoval tudi smisel za slikanje.

NG.: Kdaj si začel slikati?

Vinko: Nekako v šestem razredu osnovne šole me je pričelo jeziti, da imam slabo oceno iz risanja. S tem se nisem mogel sprijazniti in sem začel obiskovati likovni krožek. Risal sem v šoli in doma, zunaj sem iskal koticke in risal, risal... Že takrat sem poskušal slikati z oljnatimi barvami na plato in na les. Tako sem na lesu domačega čebelnjaka naslikal vulkan in motive iz okolja.



Leto 1970 - Vinko v svojem Bohinjskem kotu

PROSTI ČAS



In Vinko v kotu svoje sobe na Taboru v Ljubljani, obkrožen s svojimi umetninami

Sicer pa sta se moja dva talenta, glasbeni in slikarski, velikokrat prepletala. Pri trinajstih letih sem se odločil, da se vpišem v vojno glasbeno šolo, vendar so pri zdravniškem pregledu ugotovili, da me je čez prsi za dva centimetra premalo. Tako so me izločili.

NG.: Si svoj talent poskušal izšolati?

Vinko: Želel sem se vpisati na oblikovno srednjo šolo v Ljubljani, pa mi ni bilo usojeno. S stricem Janezom sva bila dogovorjena, da se skupaj

odpeljeva v Ljubljano; ker pa se nisva dobro razumela, kje se bova našla, sva se zgrešila, in dokler sva se iskala, nama je avtobus pobegnil. Vpisal sem se na trgovsko šolo in jo dokončal. Po odsluženju vojaščine sem se vpisal na aranžersko šolo, še vedno z željo, da se kasneje vpišem na umetnostno akademijo. Tudi ta mi ni bila usojena. Leta 1969 in 70 sem sodeloval na razstavi EX-TEMPORE v Piranu, kar je na nek način vplivalo na bodoči razplet dogodkov. Zaradi moje izjave (ocene del

na razstavi), ki jo je novinar Dela napačno interpretiral in objavil, mi tajnik akademije ni dovolil opravljati sprejemnega izpita, kljub temu da sem predložil svoja najboljša dela, ki jih je izbral g. Peter Breščak, umetnostni zgodovinar in kritik. S tem je bilo moje šolanje na akademiji zaključeno.

NG.: V katerih obdobjih si občutil največjo potrebo po slikanju in kdaj si največ slikal?

Vinko: Ravno v tem obdobju. Svojo jezo sem poskušal pretvoriti v pozitivno energijo, zato sem slikal s polno paro. Od leta 1970 do 1977 sem imel 16 samostojnih razstav. Svoje slike sem razstavljal po Sloveniji in na Hrvaškem, eno razstavo pa mi je uspelo organizirati celo v Švici, v Alltstatnu. To je bila tudi moja zadnja večja samostojna razstava. Cel čas pa sem sodeloval na skupinskih razstavah po Sloveniji, razstavljal po gostinskih lokalih in hotelih v Bohinju, Ljubljani in Portorožu. Danes imam slike razstavljene v hotelu Marko, restavraciji Zlato sidro in v gostilni Krt Belvedere.

NG.: Lahko predstaviš svoj stil slikanja, tehnike, motive?

Vinko: Motivika zavisi od trenutnega počutja in od moje želje po izražanju. Včasih me vzpodbuja sam motiv, včasih barve. Najraje črпам motive iz narave. Najbližja mi je. Nikoli pa nisem težil k pedantnosti na slikah. Zato je moj način slikanja impresionističen.

Uporabljam različne tehnike: akril, olje, akvarel, tempero, gvaš,... Najhvaležnejši je akril.

NG.: Kje slikaš?

Vinko: Doma nimam pogojev za slikanje. Zato slikam v naravi. Ko le utegnem, se zapeljem v domače kraje, v Bohinjski kot. Že pol leta nisem slikal.

NG.: V marketingu Droge si že vrsto let zadolžen za sejme. Pri opremljanju razstavnega prostora sta zelo

PROSTI ČAS



V restavraciji hotela Marko v Portorožu ima Vinko stalno razstavo (zgornja in spodnja slika)

dobrodošla iznajdljivost in občutek za estetiko. Koliko ti pri tem pomaga umetniška žilica?

Vinko: Veliko, kar potrjujejo pohvale za ureditev prostora, ki smo jih prejeli. To seveda ni le moja zasluga, ampak zasluga celotnega tima, ki je pri ureditvi sodeloval.

Težko je uskladiti želje in zahteve predpostavljenih s sredstvi, ki jih imam na razpolago za sejmsko dejavnost.

NG.: Umetnost nekako povezujemo z izražanjem čustev; v službi pa moramo le-ta velikokrat zatajiti in

se priklopiti na 'Ničejevo resnico'. Kako povezuješ slikanje z zaposlitvijo? Je slikanje zatočišče ali izziv?

Vinko: Včasih moraš tudi hinavčiti z lažno resničnostjo. Slikanje ni moje 'zatočišče', pa tudi izziv ne. Je le trenutna želja po izražanju. Poznaš pregovor, psi lajajo, karavana gre dalje? Jaz lajam v barvah,...

Kdorkoli je obiskal Drogin razstavnici prostor, je obiskal tudi Vinka. S svojo 'umetnostjo komuniciranja', ki jo obvlada prav tako dobro kot slikanje, morda še bolje, je postal del Droginih nastopov. Tako drugačen od ostalih sodelavcev, vedno prijazen, nasmejan, poln idej in šal, ki jih pove ravno takrat, ko zasledi na obrazu sogovornika zaskrbljenost ali morda otožnost, nas je opozoril na splošno pomanjkanje občutka za umetnost pri ljudeh. Vinkovega laježa še ni nihče slišal, le videti ga je možno in to v najlepših barvah.

Majda Vlačič



RAZPIS**ZA POČITNIKOVANJE V POLETNI SEZONI
OD 1. 6. 2001 DO 31. 10. 2001
V POČITNIŠKIH STANOVANJIH DROGE D. D. PORTOROŽ****KANINSKA VAS BOVEC**

Apartma za 6 oseb (2 apart.)

2.500 SIT/nočitev, DDV vključen

Apartma za 4 osebe (2 ap.)

2.000 SIT/nočitev, DDV vključen

(Zaseden še en apartma za
4 osebe, posledica potresa 98)**Toplice DOBRNA, Dobrna**

Hotel ŠVICARIJA

2.500 SIT/nočitev, DDV vključen

Interesenti za počitnice v Dobrni
imajo na razpolago sobo - 2 x 2 ležišča,
zajtrk in uporaba bazena za 4 osebe**MAREDA Novigrad, Hrvatska**

Apartma s šestimi ležišči

2.500 SIT/nočitev, DDV ni

(en apartma - ostala dva DOBRNI)

LOPARI Mali Lošinj, Hrvatska

Apartma s sedmimi ležišči

2.600 SIT/nočitev, DDV ni

(štirje apartmaji)

Če ste se odločili za najem navedenih počitniških stanovanj oziroma hotelskih sob, izpolnite obrazec PRIJAVA ZA POČITNIKOVANJE, ki ga dobite v tajništvu profitnega centra ali pri tajnicah v štabnih in skupnih službah DROGE d.d.

ROK ZA DOSTAVO IZPOLNJENE PRIJAVE JE:**6. 4. 2001**

Komisija za počitnikovanje bo predlog RAZPOREDA za najem počitniških stanovanj objavila najkasneje do 25. 4. 2001.

NAMIG ZA IZLET

PO RILKEJEVI POTI OD SESLJANA (SISTIANA) DO DEVINA (DUINO)

**...Mar še ne veš? Vrzi iz rok praznino
in jo prideni prostorom, ki jih dihamo vase; mogoče da ptice
razširjeni zrak začutijo v pristnejšem vzletu...**

Iz Devinske elegije (Rainer Maria Rilke)

Navdih za Devinske elegije je nemški pesnik Rainer Maria Rilke dobil v letih 1912-13, ko je - s presledki - prebival v Devinskem gradu. Navdihnile so ga lepote narave in strma skalnata obala med Sesljanom in Devinom, od koder je enkrat pogled na Tržaški zaliv, od ustja Soče do Savudrije. Ko boste obiskali pot, ki se vije vzdolž skalnatega roba in nosi njegovo ime, boste zlahka razumeli, zakaj je vzljubil te kraje in jim posvetil svoje delo.

Opis poti

Pešpot se prične v Sesljanu ob zgradbi Ustanove za turizem (Azienda di Soggiorno e Turismo), na stari cesti Trst - Tržič (Monfalcone). Na pot nas opozori dvojezični kažipot rjave barve. Tu je parkirišče in

začetek poti, ki nekaj časa vodi ob kampu na desni in nad opuščeni kamnolomom ob morju na levi strani, nato zavije čez predel golega krasa med apnenčaste skale z žlebiči in grušč zdrobljenega kamna. Bodite pozorni na primerke črnega

bora zanimivih oblik, ki so jih izoblikovali ekstremni pogoji (pomanjkanje vode, velika temperaturna nihanja). Kmalu pridemo do bunkerja iz 2. svetovne vojne, ki je danes preurejen v razgledno točko. Spustimo se lahko v njegovo notranjost



Pogled na Devinske stene z Devinskim gradom

NAMIG ZA IZLET



Sesljanski zaliv

in pridemo do okna s prekrasnim pogledom na obalo. Skozi redko kraško goščavo in med skalovjem pridemo do vzpetine - **najvišje točke poti (90 m nad morjem)**, od koder se razprostira pogled nad kraško planoto z najvišjim vrhom Grmado (323 m). Pot se nadaljuje vzdolž roba prepadnih sten nad morjem med posameznimi črnimi bori in skalovjem, ki ga počasi zarašča grmovje. Naprej hodimo po umetno nasajenem gozdu črnega bora, nato pa po robu sten, med goščo in skalovjem do ostankov še enega bunkerja, mimo lukenj, izkopanih v vojaške namene, ki se nadaljuje skozi mešani gozd črnega bora in črničevja (primorski hrast) do vasi Devin v bližini gradu, kjer se naša

pot zaključi. Zdaj nas čaka samo še pot nazaj in pogledi z druge strani. Vredno si je tudi ogledati Devin, kjer se lahko spustimo do morske obale. Vas je bila nekoč slovenska in pred 1. svetovno vojno je bil tudi ta košček obale slovenski.

S povratkom vred traja naš sprehod 1 uro 30 minut (zmerne hoje in z vsemi uživanja v prečudovitih razgledih). Potrebno je le malo dobre volje in primerna obutev (telovadni copati so že dovolj) in to je vse. Prepričana sem, da boste tudi vi zadovoljni. Sprehod vam bo ponovno potrdil občutek, kako veličastna je Narava.

Značilnosti poti

Rilkejeva pot je na zavarovanem območju naravnega deželnega rezervata Devinske stene. V rezervatu prevladujeta dve med seboj zelo različni okolji glede ekoloških razmer, podnebja in podlage. Ločimo predel strmih sten z melišči, ki je bolj topel, ker je v zavetju in izpostavljen toplemu vplivu morja, ter položni predel na planoti, ki je izpostavljen mrzlemu in močnemu vetru, burji. Zato je tudi rastlinstvo obeh okolij zelo različno.



Žlebiči na apnencu

Prehod iz enega v drugo okolje pa doživimo prav na robu sten, po katerih se vije Rilkejeva pot. Od tu lahko opazujemo vso bogato raznovrstnost rastlinstva: na toplejših stenah uspeva sredozemsko rastlinstvo (žajbelj, črničevje, terebint...), na planoti nasad črnega bora z vrstami ilirsko-balkanskega izvora (piramidasta zvončica, ruj, črni gaber, mali jesen, rešeljika...). In še več, vidimo tudi mešanje obeh vrst rastlinstva in prehajanje enega v drugo. Na Devinskih stenah je tudi edino nahajališče na svetu endemične rastline glavinca (*Centaurea kartischiana*). Bogastvu rastlinstva se pridružuje pestrost živalskih vrst, ki pa jo težje opazimo na enem samem sprehodu.

In ne nazadnje, na Rilkejevi poti ste poplačani tudi s čudovitimi razgledi na morje in gore v daljavi. Užitek pa je tudi pogled na apnenčasto podlago z vsemi mogočimi pojavi (žlebiči, školje...), na stene pod potjo in na Devinski grad.

Da bi pot doživeli v vseh njenih razsežnostih morate, zbrati lep sončen dan v pomladanskem (cvetoča flora) ali jesenskem času (barve ruja). Ker je to priljubljena sprehajalna pot Tržačanov, vas opozarjam, da izberete zgodnejše dopoldanske ure, in - če le morete - da ne greste na ta izlet v nedeljo.

Po doživetju poti se ne boste čudili, da je Rilke zapisal:

...Kajti lepota ni drugega kot začetek strahote, ki jo še ravno prenesemo; občudujemo pa jo zato, ker ji brezbrizni ni mar, da bi nas gnala v pogubo....

Tekst in slike Maruška Lenarčič



Centaurea kartschiana - avtohtona

UTRINEK

8. MAREC ALI - KORAK, DVA NAZAJ...

“V prejšnjem tisočletju se je rodil, izbral uradno pravico do praznika, živel, se razživel, se umiril. Umirja se zavest, da je vredno biti ženska, da je ta drugačnost dragocena, ker se brez nje človek razlomi v moško polovico in v praznoto. Torej ostaja človek razlomljen, če ne prizna ženske drugačnosti in dragocenosti.

8. marec se umirja v praznik radostnega vedenja, kako polovičen bi bil svet, če si ne bi priznali pomena obeh delov, če vztrajamo v polovičnosti, ki pelje v prikrivanje, v laž in krutost. Radostno je to odkritje, ker je po njem smiselno, da smo ponosni na svojo dragoceno ravnovesje, ki edino zagotavlja preživetje in smiselno življenje”.

Te besede je pred enajstimi leti napisal moški, predsednik v prejšnjem sistemu edine politične stranke.

Bilo je v času, ko se je 8. marec že rahlo umirjal, ko smo ženske modro ugotovile, da hočemo imeti ta dan vsak dan v letu, z drugo besedo, da hočemo biti moškim enake v spoštovani drugačnosti! Kakšna pa je realnost nas žensk danes?



Foto Dragica Mekiš

V prejšnjem stoletju je bilo za žensko narejenega več kot v dveh tisočletjih skupaj, saj se je rodila in razvijala skrb za “dragoceno drugo polovico”.

A vendar je status ženske na planetu Zemlja še zelo, zelo različen. Pri tem seveda ne gre za to, da je za žensko povsod “človeško” poskrbljeno, ... Ne.

UNICEF je ravno te dni sprejel dokument, s katerimi hoče doseči, da starši ne bodo več prodajali svojih mladoletnih (beri otrok) hčera v

zakon starejšim moškim... UNICEF opozarja, da so mlade deklice prisiljene preživljati se z lastnim telesom...

Na svetu so še dežele, kjer ženska nima pravice glasovanja na volitvah, dežele, kjer ženska na ulici ne sme odkriti svojega obraza...

UNICEF vedno znova opozarja, in sprejema dokumente, s katerimi želi preprečiti, da bi otroci delali po deset in več ur dnevno ...

Visoka komisarka Združenih narodov za človekove pravice Mary Robinson je pred mednarodnim dnevom žensk (DELO, 8. marca letos) pozvala vse države, naj spremenijo zakone in svojo politiko do žensk, še posebno pripadnic nekaterih marginalnih skupin. Zahtevala je, da države še posebno pozornost posvetijo specifičnim potrebam domorodk, begunk, migrantk in žrtev trgovine z belim blagom, rasno diskriminiranim pa zagotovijo mehanizme za pritožbe in pomoč ...

To, boste dejali, se dogaja tam nekje, daleč od nas. Kako pa je pri nas, tu in zdaj, v Sloveniji? Kako je v DROGI?

Rastejo domovi za zaščito pretepenih, ponižanih in razžaljenih žensk in njihovih otrok... Stalne zaposlitve, če nima vsaj treh otrok,

si ženska skoraj ne more obetati.

Najvišji položaji v gospodarstvu in politiki - pripadajo moškim. Seveda, zato ker je poslanstvo ženske pri otrocih in domačem štedilniku - ampak, ne pozabimo, to hočejo moški! To bi še šlo za žene politikov in direktorjev, kaj pa žene navadnih smrtnikov? Koliko tisočev žensk je prejelo sklepe, da so odveč na delu, čeprav s svojim delom hranijo svojo družino...? 8. marca je časopis DELO na 2. strani poročal, kako se godi ženskam v trgovski dejavnosti - naslov članka: ODVRŽENE KOT CUNJE... Kaj podobnega najdete tudi v naši bližini, mar ne?

Vrnimo se k 8. marcu. Naj se dokončno umiri, zamre ali naj se razživi? Po mojem trdnem prepričanju ima 8. marec - MEDNARODNI PRAZNIK ŽENA - še zelo dolgo poslanstvo, preden ga bomo lahko mirno odstavili na smetišče zgodovine in nanj pozabili.

Ženska

KUNIGUNDINI ZAUPNI POMENKI

Draga Kunigunda, moji in ženini starši, Drogini upokojenci, z zanimanjem sledijo dogajanjem pri nas in se tudi veselijo vseh uspehov "svojega" podjetja. Zelo radi bi si ogledali novo tovarno v Izoli, pa te zato sprašujem, če bodo tudi Drogini upokojenci vabljeni na otvoritev.

Naslednik

Kot sem že povedala, seznama povabljenih nisem videla. Toda če upoštevamo dolžino seznama presežnih delavcev, kot ga je sestavila REFA, bi skorajda bilo pametno povabiti tudi upokojence; vsaj ne bo tako prazno...

Draga Kunigunda, da ne bi posredno škodil hčerki, ki je tudi zaposlena pri nas, sem naredil in rekel nekaj stvari, ki so v nasprotju z mojimi nazori o resnici in poštenju, šefu pa sem se kljub temu zelo prikupil. Zdaj me peče vest in rad bi si jo pomiril. Kaj naj storim?

Skesanec

Saj to je za crknit! Da lahko človek v tvojih letih misli, kako bo s pokončno držo kam prišel!

Draga Kunigunda, kako to, da v tej državi neprestano vlečejo delavce za nos? Sindikati obljublajo, delodajalci obljublajo, ministri obljublajo, delavci pa ne vemo več, kaj bo z nami jutri ali čez nekaj dni! Kaj praviš na vse to?

Zgubljen

Oprosti, ampak ne strinjam se s tabo! Prav nasprotno je res: še nikoli nam ni bilo tako jasno, kako stvari stojijo...

Draga Kunigunda, pravijo, da spreten poslovnež najde v zakonodaji dovolj "lukenj", da

elegantno izigra paragrafe sebi in podjetju v prid. In zdaj te vprašam: zakaj ne bi s pomočjo kakšne take "luknje" odstotek ali dva čistega dobička namenili povišanju plač zaposlenih? Prepričan sem, da so možnosti!

Nelastnik

Najbrž so res! Pa kaj, ko "tam zgoraj" ni nikogar, ki bi bil voljan iskati "luknje" v korist zaposlenih...!

Draga Kunigunda, v smislu navodil in priporočil, kako naj poteka letni osebni pogovor, sem nadrejenemu med razgovorom povedal vse, kar mi je ležalo na srcu, mu razložil svoje mišljenje o tem in onem in mu izročil nekaj predlogov za izboljšave v oddelku. Zdaj pa me sodelavci gledajo grdo, češ da sem jih "špecal", v oddelku pa - kljub moji dobronamernosti - ni nobene spremembe na bolje. Kje sem ga polomil?

Dosleden

Zapomni si: kadar ti dajo možnost, da brez zadržkov poveš, kar misliš, takrat moraš zbrati v sebi dovolj zdravega razuma, da te možnosti ne izkoristiš...

KUNIGUNDA EKSKL.

Draga Kunigunda, slišali smo, da na gradbišče nove tovarne v Izoli vsak večer pride spat pes, ki si je kraj očitno izbral za svoj dom. Kaj bo z njim, ko bodo končana zadnja gradbena dela in bo odšel nočni čuvaj, s katerim je pes sklenil prijateljstvo? Ali mu ne bi - v skladu z načeli o prijaznosti do okolja in narave - omogočili, da ostane Droga še naprej njegovo stalno zatočišče?

Ljubitelj živali


Zamisel je lepa in prisrčna! Morda bi žival lahko celo zaposlili kot pomočnika tistim šefom, ki radi bevs-kajo...

Kdor drugemu jamo koplje, je sam svoje sreče kovač.


Anonimus




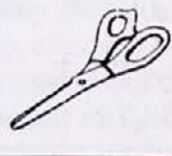

Interna izdaja: Droga Portorož, Živilska industrija d.d., Obala 27, 6320 Portorož, www.droga.si. Glasilo ureja uredniški odbor. Odgovorna in glavna urednica Lilijana Ivanek - Pečar. Tehnična ureditev Sonja Požar. Tisk tiskarna VeK Koper, v nakladi 1200 izvodov. Glasilo dobijo člani kolektiva brezplačno. Tiskano na okolju prijaznem papirju.



**NAGRADNA
KRIŽANKA ŠT. 3**



DALJ SA LIRSKA PESEM	ŠVEDSKI PISATELJ HANSSON (12 ČRK: ALO)	DENARNI ZAVOD	ARABSKI SREBRNIK (12 ČRK: LIRA)	MESTO V VARNOSTI BLEDU
FRANCOŠKI IGRALEC (DELON, "BORSALINO")				
REKA V ŠVICI (12 ČRK: AREA)				
SLADEK JUŽNI SADEŽ				
AKTINIJ		SOSEDNJI ČRKI		AVTOR: JOŽE BORKO
MEJNA REKA MED BIH IN BRBJO		SLOVESNA PRIREDITEV		

	<i>Droga</i> TULEC, TOK PREBIVAL- KA NAŠE SOSEDE	JAZ (LAT.)	SLADKOVOD- NA RIBA TONE ROP			ANGLIŠKI PEVEC JOHN	
BOLEČINA PO ENI STRANI GLAVE							GRŠKI MITOLO- ŠKI VELIKAN
ETIOPSKI GOSPOD			NEKDANJA DEŽELA SABEJCEV ANTON VODNIK				
JAKA AVČIC		ALUMINIJ METULJ Ž. DŽESCI NA KRILIH		VOJAŠKO POROČILO KRAJ NAD VIPAVSKO DOLINO			
GLINA, ILO						ŠIMSKI POJAV NA DREVJU VULKAN NA FILIPINIH	
KISLIKAST OKUS VINA			PRIPRAVA ZA MERJANJE JE GLOBINE VODE IN ODKRIVANJE OBJEKTOV			EVA JANC NAD STAR IGRALEC (ALI)	
OTOČJE ČAROVNI- CE KIRKE			GOLEZUP GORA JUŽNO OD LJUBLJANE EMETA BARJA				
NOETOVA BARKA					GLOBOKA NEZAVEST		
POTOČNI "KROJAC"							
RAJKO NAHTIGAL		RENE DESCARTES KROM		ANTON NANUT	<i>Droga</i>	INŽENIR (OKRAJ) OSVOBODIL- NA FRONTA	NATRIJ
ORGANI- ZIRANA DEJAVNOST					KONCERTNA ALI PLESNA DVORANA		
NAŠA TENIŠKA KRALJICA ŠKOLJ					BURKA		

REŠITVEREŠITVE KRIŽANKE V FEBRUARSKI ŠTEVILKI

PSAR OKLEP HIT EV OR KSI DROGA BEK RS MARKER EK PORTAL ASTRA
ETA NACIONAL NIZ FRA VIVA DP ELA PAKA RADIATOR EVA KODEKS
KARTER KRAK NIAS ALAMUT AJAS STATURA LENT ČAR MAT

Geslo: DROGA BRAN FLAKES

Število prispelih rešitev: 53. Tričlansko komisijo so sestavljale: Majda Vlačič, Tjaša Ulčar Jesih in Slavica Lozej.
1. nagrado 4000 SIT prejme SAŠA GABERC, Franja Kozarja 9, 9241 Veržej; 2. nagrado 3000 SIT prejme TOMI-
SLAV BRANILOVIČ, Slovenska c. 66, 2277 Središče ob Dravi; 3. nagrado 2000 SIT prejme VERA RAK,
Vivantejeva 8, 6330 Piran. Nagrajencem čestitamo, za izdelke pa pokličite sodelavko v marketingu, prijazno
gospo Marijo Mekis, tel. 05/641 80 46 (PC Nova tovarna, vzorčno skladišče), ki bo oblikovala paket po vaši
želji. Rešitve objavljene križanke pošljite do **ponedeljek 16. aprila**, na naslov: Droga Portorož, Marketing,
Obala 27. Reševalce naprošamo, da na kuverto pripisejo "Za nagradno križanko št. 3".