



# informatore

glasilo delavcev SOZD emona ljubljana

Leto 18

oktober 1988

št. 176

## GOVORI BORIS ŠVERKO, DIREKTOR HOTELA SLAVIJA

### Ob 25-letnici Slavije

*Spoštovani gostje, dovolite mi, da vas v imenu kolektiva hotela Slavija prav lepo pozdravim in se vam zahvalim, da ste se odzvali našemu vabilu.*

*25-letnica poslovanja hotelske hiše resda ni visok jubilej pa vendar dogodek vreden, da se ga spomnimo in da se ozremo na prehojeno pot ter zastavimo nove naloge za v prihodnje.*

*Investicijski program z idejnim projektom je bil izdelan v letu 1959 po naročilu takratnega Okrajnega ljudskega odbora Maribor.*

*Gradnja hotela je pričela v juniju 1961.*

*Poskusno obratovanje je bilo ob obletnici TP Maribor 12. 10. 1963.*

**Hotel ima sedaj 122 sob s 175 posteljami.**

Leta 1970 se je takratno Gostinsko podjetje hotel Slavija kot samostojna pravna oseba priključila trgovskemu podjetju Prehrana, poznejši Emoni. Istočasno so se takrat priključile Prehrani še druge hotelske hiše in to hotel Slon Ljubljana, hoteli Riviera Portorož in Cateške toplice, kasneje pa še Grand hotel Union in hotel Evropa Celje. Leta 1976 pa je bil zgrajen še hotelski kompleks Bernardin v Portorožu.

Emonskega primeru integracijskih procesov so kasneje sledili v slovenskem prostoru tudi ostali deli turistično-hotelskega gospodarstva. Smatramo, da lahko turistično gospodarstvo samo povezano in organizirano žanje uspehe in najde svoj prostor v celotnem sistemu. V sedanjih zaostrenih pogojih gospodarjenja je še posebej pomembno, da turistično gospodarstvo nastopa enotno in si tako enkrat dokončno izbere svoje mesto v naši družbi in gospodarskem sistemu.

Sedanja delovna organizacija Emona hoteli je zastavila svoje poslovanje kot organizirana veriga hotelov na osnovah povezanega enotnega nastopanja.

V 20 letih so uspešno vodili našo hišo trije direktorji. Ernest Zakrajšek kot prvi direktor, Bruno Gerdovič in Ludvik Vrbančič. Njihov osebni prispevek je prav gotovo del uspehov poslovanja hotela v petindvajsetih letih, za kar se jim zahvaljujemo.

V 25 letnem poslovanju hotela Slavija je bilo ustvarjenih več kot 1.204.261 nočitev od tega blizu 445.610 tujih nočitev, kar v strukturi pomeni 37%. Najboljšo zasedenost je hotel imel leta 1987 in to 83%. Povprečna zasedenost v 25 letih pa znaša 69%. Povprečna zasedenost v 25 letih pa znaša 69%. V letošnjem letu pričakujemo 83% zasedenost posteljnih kapacitet.

V hotelu pa seveda ne nudimo storitev samo tistim gostom, ki prenočujejo, ampak je

(Nadaljevanje na 2. strani)

## NAŠI JUBILEJI

# Srebrni jubilej hotela Slavija

MARIBOR, 26. oktobra – S slavnostno sejo delavskega sveta je kolektiv Emoninega hotela Slavija v Mariboru obeležil jubilej – 25-letnico obstoja in dela. Slavnostne seje delavskega sveta so se udeležili tudi predsednica IS Skupščine občine Maribor Florjana Bahl, podpredsednik SOZD Emona Boris Kristančič, direktor delovne organizacije Emona hoteli, Janislav Vehovar, predstavniki turističnih in delovnih organizacij iz Maribora, predstavniki medobčinske gospodarske zbornice ter predstavniki medobčinske turistične zveze.

Slavnostni govornik je bil Boris Šverko, direktor hotela Slavije, ki se je z besedo sprehodil po četrtsotletja dolgi poti ter ob koncu nakazal program ter smernice razvoja te mariborske hotelske hiše. Njegov govor objavljamo v tej številki našega glasila.

Na slavnostni seji se je kolektiv spomnil delavcev, ki so hotelski hiši zvesti od samega začetka – polnih 25 let. Predsednica delavskega sveta Breda Šlamberger ter direktor Boris Šverko sta jim ob tej priložnosti podelila pismena priznanja.

E. I.



## IZ KOPRA, ANKARANA, SEŽANE, POSTOJNE IN LJUBLJANE

### Iz šestih trgovin odšli brez nakupa

V dveh dneh smo obiskali šest novih Emoninih trgovin v katerih je izredno bogata in zanimiva ponudba raznovrstnega blaga, takega, da človeku kar srce zaigra. Kakovostni izdelki znanih in tudi manj znanih proizvajalcev z vseh celin našega planeta. Od cigaret, najboljših cigar, kozmetičnih izdelkov, zapeljivih ur za vsak okus, viskijev in drugih skoraj neznanih pijač, izdelkov audio in video tehnike, gospodinjskih aparatov, daljnogledov vseh vrst do usnjene galanterije, izdelkov znane firme Black & Decker, luksuznih svinčnikov znamke Parker in igračk otrokom tako priljubljene znamke LEGO.

Obiskali in – ničesar kupili. Gre namreč za prodajalne Emonine delovne organizacije Emona Commerce, ki jih je v zadnjem obdobju odprla temeljna organizacija Obala iz Kopra.

Zanimala nas je ponudba brezcarinskih prodajalnic ter kaj in koliko kupujejo tuji za devize!

#### Ankaran pri Kopru

V Ankaranu, prijetnem in priljubljenem, tako domačim kot tujim gostom, že desetletja znanem turističnem zaselku, je Emona v popolnoma novi stavbi ob Jadranski ulici odprla 16. julija letošnje duty free prodajalno. Tako je številnim tujim gostom prihranjena, v poletni vročini povsem odvečna pot v nekaj kilometrov oddaljeni Koper.

Vodja prodajalne je Pavel Grahonja, ki pa je bil ob na-

šem obisku službeno odsoten. Prijazni prodajalki, referentka Alenka Volk, preje dve leti zaposlena v prodajalni v Kopru in prodajalka Irena Jeras, zaposlena v Ankaranu od otvoritve dalje, sta nam povedali:

»Kljub temu, da je visoka turistična sezona že mimo, je v Ankaranu še kar precej tujih gostov. Hotel Adria je še vedno odprt, dokaj tujih gostov pa je tudi še v zasebnih sobah. Italijani pa nas obiskujejo tako in tako vsak dan.«

Prodajalna v kateri je zaposlenih pet delavcev je odprta vsak dan od 8 do 19 ure. Poleg klasične založenosti z izdelki tujih firm je v ponudbi tudi blago domačih proizvajalcev. Tako je na voljo kupcem kakovostna usnjena galanterija, parfumerija ljubljanskega Leka ter športna obutev Adidas, ki je pri nas znatno cenejša kot v sosednji Italiji. Gosti iz Italije pa pri nas posegajo pretežno po cigaretah in kozmetiki.

naša duty free prodajalna

pa v Ankaranu ni osamljena, le streljaj od nje je podobno prodajalno odprl tudi ljubljanski Kompas.

#### Postojna

V Postojni pred znamenito Postojnsko jamo vrvež skoraj nikoli ne preneha. Če malce prisluhnete, slišite lahko jezike vseh evropskih in neevropskih držav. Ob kioskih in prodajalnah spominkov se gnete vrsta kupcev.

(Nadaljevanje na 4. strani)



Duty free shop prodajalna v Kopru

## E-INŽENIRING V MALIJU

## Šola v Kangabi nared

Verjetno se nekateri iz emonskega občestva še spominjajo polaganja temeljnega kamna za šolo v Kangabi v republiki Mali dne 14. maja 1987 (Emona Inženiring je pridobila ta posel skupaj z malijskim izvajalcem »Metal Kouyate«), ki so se udeležili minister za izobraževanje republike Mali g. Oumar Isaka Bah, naš tedanji republiški sekretar za vzgojo in izobraževanje Franci Pivec, veleposlanik Malija v Beogradu in Jugoslavije v Ba-

maku, direktor Emone Inženiringa Adam Grünfeld in direktor projekta Kangaa ing. Rafael Usenik s timom Emona Inženiringa, ki posel izvaja.

Pri nas smo že navajeni, da po veličastnih otvoritvah in splošni evforiji novice s takih in sličnih gradbišč počasi potihnejo, dokler se ne prične šušljati (ki se na koncu izkaže celo za resnično) o velikih težavah zaradi »objektivnih okoliščin«, kar se seveda konča z velikimi izgubami in posipanjem pepe-

la. Kljub temu da krivec v bistvu ni, nekateri le odstopijo ali tiho odidejo, predvsem zaradi »nevzdržnih« razmer v celotnem kolektivu.

Zadeva je tokrat drugačna: gradnja šole v Maliju je končana. Tudi tokrat so bile vse težave zaradi »objektivnih okoliščin«, vendar se Emona Inženiring na obzorju Sahare kaže poslovni uspeh, lepe reference in celo dobiček!

Emona Inženiring je ta posel pridobila na mednarodni licitaciji v času, ko je izvajala obnovitvena dela na zgradbi

ljudske skupščine v glavnem mestu Bamaku v sodelovanju s podjetjem »Metal Kouyate«. Izkušnje iz tega sodelovanja so bile dobre, zato je bil skupen nastop na že omenjeni licitaciji razumen. Pri izgradnji srednje šole v Kangabi je domači izvajalec z nekaterimi podizvajalci prevzel vsa gradbena, krovna in obrtniška dela. Emona Inženiring vodi in organizira gradbišče, koordinira zadeve med partnerjema in med Bamakom in Kangabo, z investitorjem Ministrstvom za izobraževanje, finančno vodi posel, ureja carske formalnosti za transporte jugoslovanskih materialov, strojev, orodja itd. Emona Inženiring je pri gradnji uvedla nekaj tehnologij, ki so bile kljub prisotnosti večjega števila izvajalskih firm iz razvitih držav nove za Mali in sprejete s presenečenjem in zadovoljstvom. Uspeli smo plasirati mnogo naših gradbenih materialov in industrijskih finalnih proizvodov, s katerimi smo pridobili dodatne reference.

Seveda si spoštovani bralc ne sme predstavljati šole v Kangabi z našimi očmi. Stavljajo jo kar 19 pritličnih objektov, od katerih so le trije namenjeni klasičnemu razrednemu pouku, namembnost ostalih pa sega v širokem loku od knjižnice, laboratorija, ambulante, jedilnice s kuhinjo, prireditvenega prostora, administracije, spalnih objektov do delavnic, garaže, agregatov, čuvajnice, hleva in treh stanovanjskih objektov za vodstveni kader šole. V okviru celotnega šolskega kompleksa je tudi nogometno igrišče z atletsko stezo, večnamensko igrišče (košarka, roket, odbojka, prireditve) in seveda vse dovodne poti in povezovalne steze za pešce.

Dela po prvotni pogodbi je Emona Inženiring skupaj s partnerjem že izvršila, podpisala pa še pogodbo za dodatna dela, katera smo predlagali investitorju Afriški banki za razvoj, ki finansira celotni projekt. Gradbišče Kangaba ja v celoti končano pred rokom iz dodatne pogodbe.

Morda še nekaj o topografskih značilnostih in klimatskih pogojih. Vas Kangaba leži 100 km jugozahodno od glavnega mesta Bamaka in 50 km od gvinejske meje. Oddaljena je le nekaj kilometrov od reke Nigra, ki se v deževnem obdobju spremeni v pravi veletok. Področje je savansko, v sušnem obdobju povsem izsušeno z redko posejanimi drevesi, sedaj v deževni dobi bujno zeleno, dodatno poraslo z grmičevjem in travo. Ob vaseh se razprostirajo sirkova, koruzna in riževa polja; poleg tega vaščani goje še krave, ovce in koze. Sušno obdobje traja od oktobra do maja z najvišjimi temperaturami v aprilu in maju do 50° C, v preostalem času leta je deževna doba z najvišjimi dnevnimi temperaturami do 35° C, a s skoraj 100% vlago. »Prijeten« spremljevalen pojav so insekti s komarji na čelu.

Vas šteje nekaj tisoč duš v klasičnih kolibah iz posušeni glinenih zidakov in kritih s slamo. Električne ni, z vodo se vas oskrbuje pri vrtini na centralnem mestu. Naši fantje na gradbišču pa žive v bivalnih kontejnerjih (spalnice s sanitarijami, jedilnica, kuhinja, pisarna). Gradbišče je odprto 10 ur na dan, tudi ob sobotah.

V Maliju so nove možnosti za pridobitev novih poslov, vendar večinoma le preko licitacij. To pa zahteva dosti dela, pa tudi precej poznanstev in sreče. Če se temu lahko reče »sreča«, bodo morda Emonci tudi drugo leto še požirali prah ali gazili po blatu južno od Sahare. Želimo pa si da to ne bi bili le »inženirski«, ampak tudi »komerčevski« in drugi!

A. Matanovič

## GOVORI BORISK ŠVERKO, DIREKTOR HOTELA SLAVIJA

## Ob 25-letnici Slavije

(Nadaljevanje s 1. strani)

hotel s svojimi gostinskimi lokali in še posebej s prenovljeno teraso postal zbirališče in gostišče predvsem Mariborčanom, pa tudi tujcem, ki obiščejo naše mesto. Lahko rečemo, da se velik del družabnega in zabavnega življenja mesta odvija prav v naši hiši, na kar smo še posebej ponosni. Pri tem lahko omenimo že tradicionalne prireditve kot so Pajkov ples, ples pravnikov, planinski ples, medicinski ples, maškarada, silvestrovanje, kulturni večeri in srečanje upokoencev.

Lahko trdimo, da ni malo dni v letu, ko se v vseh prostorih hotela zvrsti tudi po 1.500 gostov dnevno.

Zgodovina hotela, na katero smo lahko ponosni, in dogajanja v njem je kot vsaka zgodovina stvar preteklosti.

Za naslednja leta imamo zastavljen naš razvojni program, ki ga bomo uresničevali v skladu z realnimi možnostmi. Prva skrb nam bo prav gotovo dvig kakovosti naših storitev, ki žal še vedno niso takšne kot bi želeli.

Obnova preostalega dela posteljnih kapacitet, obnova instalacij in sprotne vzdrževanja interierjev so nam **prioritetna naloga, da ohranimo hišo na dostojni ravni**. Seveda pa so naše ambicije usmerjene tudi v širitev kapacitet. Prav v tem času že potekajo intenzivni pogovori in upamo, da bo končno tudi prišlo do realizacije tega Mariboru tako potrebnega objekta.

To je en del naših načrtov, ki jih nameravamo z našim delom, dobro voljo in ob pomoči SOZD-a tudi realizirati. Želeli bi, da bi ambient našega hotela še vedno ostal privlačen za vse obiskovalce, ki naj bi se ob nas prijetno počutili in da bi z razširitvijo kapacitet prispevali svoj delež k turistično-gostinski ponudbi mesta. Za doseg vseh teh ciljev pa je seveda pomembno, da imamo delavce, ki so kolektivno vdani in z zadovoljstvom opravljajo svoje delo.

Prav je, da ob današnjem jubileju povemo, da imamo v našem kolektivu šest delavcev, ki so tukaj od vsega začetka, to je polnih petindvajset let. Tem sodelavcem, ki skupaj s hišo praznujejo srebrni jubilej iskrene čestitke in posebna hvala.

Mislím, da je prav, da se ob tej priložnosti spomnimo vseh naših zvestih gostov, gospodarskih organizacij in ustanov, ki so se in še vedno radi poslužujejo naših storitev. Ne smemo pozabiti na številne tuje in domače turistične agencije s katerimi smo in še sodelujemo. Vsem se želimo ob našem jubileju zahvaliti z željo, da bodo še naprej ostali naši zvesti gostje. Mi pa obljublamo, da se bomo trudili storiti vse, da bi se pri nas prijetno počutili.

Delavci, ki skupaj s hotelsko hišo praznujejo srebrni jubilej:

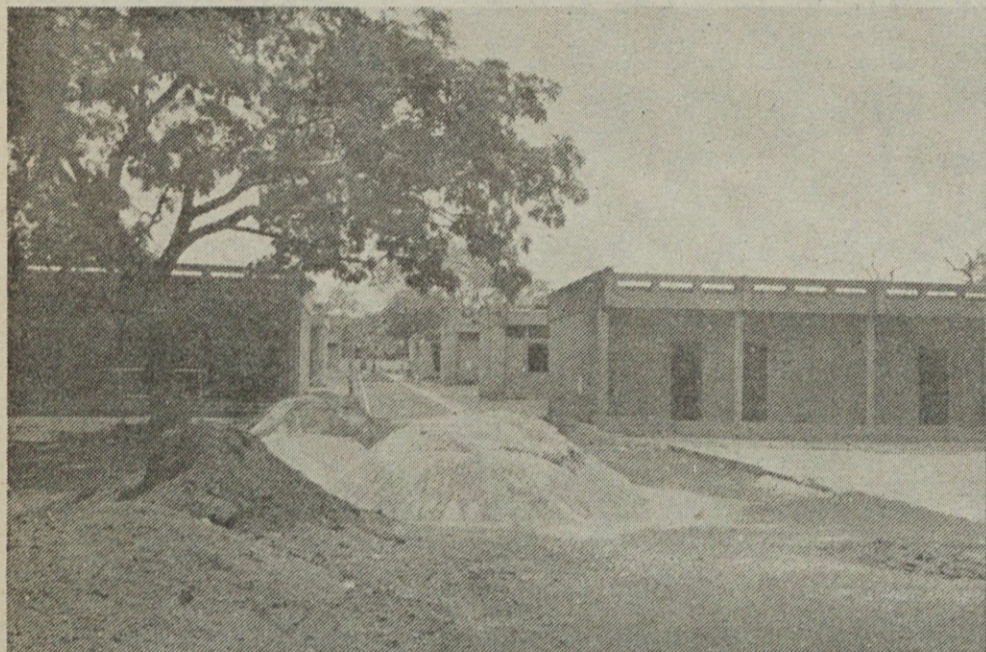
Cilka Novak, natararica  
Marija Turk, natararica  
Marija Feguš, pomočnica računovodje  
Hedvika Turk, natararica  
Ivan Turk, vodja strežbe  
Gertruda Čuček, natararica

## Popravek in opravičilo

## Agroplod ni Globus

V zadnji številki Informatorja (september 1988, št. 175) smo v članku z naslovom Dež prišel z enomesečno zamudo, zapisali, da je Marjan Kralj direktor ljutomerskega Globusovega tozda... kar je groba napaka. Gre namreč za tozda Agroplod Ljutomer (DO Emona Commerce). Napako ni zagrešil tiskarski, pač pa novinarski škrt, zato se prizadevamo iskreno opravičujemo za površnost.

N. I.



Šola v Kungoti, ki danes že služi svojemu namenu.

## DRUGI O NAS: Maribor doživlja hotelsko-gostinski gradbeni boom

## Holiday Inn in kazino

Maribor, 25. – Takega investicijskega booma na področju hotelirstva in gostinstva Maribor še ni bil doživel: začela se bo gradnja hotela Holiday Inn in obnova drugega hotela pa še obnova

kavarnе ter ureditev kazina v njej.

Že 20. novembra se bodo začela pripravljala dela za kompleks bodočega novega mariborskega hotela, s tem da bodo začeli rušiti hiše juž-

no od Bračičeve ulice in preseljevali prebivalce. Potem pa bodo zaprli parkirišče pri hotelu Slavija, kjer bodo zatem naredili 12 metrov globok izkop za bodočo tripodstropno garažno hišo za 1100 do 1200 stojnih mest. Po pogodbi naj bi to velepodzemlje bilo zagotovljeno do junija 1989, hotel sam pa v letu 1990.



Takoj zatem pa bodo Emona hoteli začeli tik ob hotelu Slavija graditi (tudi) s tujim kapitalom hotel Holiday Inn z 200 sobami (ameriški partner jih hoče 250) in z 12 apartmaji lux kategorije. Hotel bo imel sedem ali osem nadstropij. Radi bi uredili v zgradbi tudi igralnico, a bo želja naletela na ovire, ker ima dovoljenje za ureditev kazina mariborsko TGDO Pohorje.

Dnevnik, 25. 10. 1988

## Okrogla miza o zdravju in preventivi

## Zdravje nima cene

Pred dnevi je bila pri ČGP Delo v Ljubljani okrogla miza, kjer so se priznani zdravstveni delavci pogovarjali o skrbi za zdravje in o preventivnem zdravljenju zaposlenih delavcev. V pogovorih za okroglo mizo je sodeloval tudi prof. dr. Anton Franovič, vodja zdravstvene službe v čateških Termah, ki je predvsem poudaril dosedanje uspehe preventivnega zdravljenja, ob pohvalni skrbi združenega dela delovnih organizacij. Ob tem velja omeniti, da so dosedaj številne delovne organizacije v skrbi za zaposlene v internih aktih zapisale, da imajo delavci zaposleni na težjih in zdravju škodljivih delovnih mestih pravico do takšnega zdravljenja. To je pomembno predvsem iz razloga plačevanja takšnega medicinsko programiranega oddiha delavcev, saj gre potem plačilo tega iz materialnih stroškov. V SOZD Emona je že kar precej delovnih organizacij, ki so taka določila vnesla v svoje interne akte, ki so tudi v skladu z zakonitimi določili zdravstvenega varstva.

Več o okrogli mizi pa v naši naslednji številki E-informatorja.

E. I.



S srečanja predstavnikov sozdov Emone in Mercatorja na Razorih nad Podlipoglavom.

## EMONIN INŽENJERING U MALIJU

## Škola u Kangabi dovršena

Verovatno se mnogi još sećaju svečanog polaganja kamena temeljca za školu u Kangabi u republici Mali (Emona Inženjeringu je bio ovaj posao poveren zajedno sa malijskim izvođačem radova Metal Kouyaté). Na svečanosti, koja se je održala 14. maja 1987, bili su tim povodom prisutni ministar za obrazovanje republike Mali Oumar Issaka Bah, naš tadašnji republički sekretar za odgoj i obrazovanje Franci Pivec, veleposlanik Malija u Beogradu i veleposlanik Jugoslavije u Bamaku, direktor Emone Inženjeringa Adam Grünfeld i direktor projekta Kangas Rafael Use-nik zajedno sa timom E-Inženjeringa, koji je bio izvođač radova.

Kod nas smo već nekako navikli da nakon svečane proslave otvaranja i opšte

euforije vesti sa gradilišta pomalu zamru, sve dok se ne počne (to se na kraju pokaže istinitim) o velikim poteškoćama i objektivnim okolnostima. Sve završi sa velikim gubicima i posipanjem pepela. Iako krivaca zapravo nema, neki ipak daju ostavku, ili tiho odu, u prvom redu radi »nemogućih odnosa« u celom kolektivu.

Ovaj put je stvar drukčija – izgradnja škole u Maliju je završena. I ovaj put je bilo nekih teškoća zbog »objektivnih okolnosti«, ali inženjeringu sa na horizontu pokažu poslovni uspeh i dobit.

Inženjeringu je ovaj posao bio poveren na međunarodnoj licitaciji dok je tim još izvodio radove na obnovi zgrade narodne skupštine u glavnom gradu Bamaku u saradnji sa preduzećem Metal Kouyate. Iskustva ove saradnje bila su dobra, stoga

je i zajednički nastup na licitaciji bio svrshodan. Prilikom izgradnje srednje škole u Kangabi lokalni je izvođač zajedno sa nekim proizvođačima preuzeo sve građevinske i obrtničke radove.

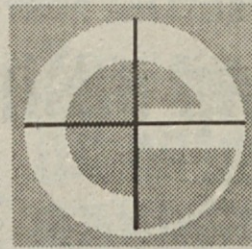
Emona Inženjering vodi i organizuje gradilište, usaglašava poslove među partnerima iz Bamaka i Kangabe, sa investitorom – Ministarstvom za obrazovanje, vodi finansijske poslove, brine za carinske formalnosti, za transporte jugoslovenske materijala, mašina, opreme, oruđa i sl. Emona Inženjering je u toku gradnje uveo neke nove tehnološke postupke, koji su bili, iako je bilo prisutno više firmi iz razvijenih država, novi za Mali i zato prihvaćeni sa iznenađenjem i zadovoljstvom. Uspeli smo plasirati mnogo naših građevinskih materijala i indu-

strijskih finalnih proizvoda.

Školu u Kangabi ne sme mo nikako zamišljati našim očima. Sačinjava je 19 prizemnih objekata, od kojih su samo tri namenjena klasičnoj razrednoj obuci, dok su ostali namenjeni širokoj paleti upotrebe – od knjižnice, laboratorija, ambulante, trepezarije s kuhinjom, prostorijske sa razne priredbe, administrativne poslove, spavališnice, radionice, garaže, agregati, štala i tri stambena objekta za rukovodeći kadar škole. U okvir kompleksa spada i nogometno igralište, atletska staza, igralište za razne svrhe (košarka, rukomet, odbojka, priredbe), zajedno sa svim dozovnim putevima i stazama za pešake.

Radove po prvom ugovoru je Emona Inženjering zajedno sa partnerom već izvršila, a potpisan je ugovor za dopunske radove koje smo predložili investitoru – Afričkoj banci za razvoj.

Gradilište u Kangabi je u celini završeno pre roka navedenog u dopunskom ugovoru.



informator

Srpskohrvatski  
prilog

## VEST IZ ČATEŽA

Oktobarska nagrada  
dr. Antonu Franoviću

Na sednici zbora udruženog rada, zbora mesnih zajednica i društveno-političkog zbora opštine Brežice koja se je održala 13. 10. 1988 donet je zaključak o podeli oktobarske nagrade, najvišeg priznanja opštine Brežice, dr. Antonu Franoviću, šefu zdravstvene službe u Emoninom hotelu Terme u Čatežu.

Dr. Antun Franović je rođen 1937 godine kod Crikvenice. Školovanje, kao i studij na medicinskom fakultetu završio je u Zagrebu, gde živi od 1942. godine.

Zdravstvenu službu, brigu za njen rad i razvoj preuzeo je 1965. godine, tada male ustanove sa jadvu 30 zaposlenih. Već na početku je sagledno niz otvorenih stručnih i organizacionih pitanja, razvojnih dilema. Otpočeo je borbu za stručnost, znanstveno-istraživački prilaz. Već 1966. godine je u stručnom časopisu Reumatizam objavio članak o Čateškim Toplicama pod naslovom »Novi profil lečilišta«, gde je zacrtao razvoj savremenog slove-nackog lečilišta.

Specijalizaciju iz fizikalne medicine i rehabilitacije završio je 1971 godine, usavršavao se je i na tečaju iz reumatologije u Houstonu i Bostonu, kasnije na postdiplomskom studiju reumatologije. Stekao je naziv magistra doktora medicinskih znanosti. Krajem 1987. godine bio je imenovan za izvanrednog profesora na Medicinskom fakultetu u Ljubljani. Republički komitet za zdravstveno i socijalnu zaštitu iz Ljubljane podelio mu je naziv primarija u aprilu ove godine.

U svojim 38-naučno-istraživačkih i više od 60 stručnih članaka koje je objavio u desetak stručnih časopisa i zbornika doktor Franović je pisao o problematici bolesnika kao človeka, koji pored medicinskih ima i svoje sociološke, psihološke i druge probleme. U svojim specijalnim programima daje mu rešenje i model za uspešnu borbu za sopstveno zdravlje u lečilištu, bolnici, zavodu za rehabilitaciju, bilo kod kuće, na radnom mestu ili u slobodno vreme.

Borbi proti posledica ankilozantnog spondilitisa posvetio se je dr. Franović sa lakarskim ti-

mom dr. Jožetom Vidmarom, dr. Vesnom Grakuljič, dr. Stanetom Sunčičem i sa desetak drugih saradnika koji redom završavaju postdiplomski studij, stiču magistarske i doktorske nazive zahvaljujući, između ostalog i izvanrednoj prijateljskoj i radnoj klimi koju je uspio stvoriti dr. Franović.

Svoj znanstveni pristup uveo je dr. Franović u specijalne programe Terma prilagodivši ih marketinškom mediju, što je imalo za posledice nagli razvoj lečilišta i podizanje ugleda Terma. U saradnji sa ostalim radnicima lečilišta, sa kliničkim ustanovama, radnom organizacijom E-Hotel i Emonom kao celinom usmerio je pravac razvoja i odlučno uticao na racionalno korišćenje investicija.



Dr. Franović uspešno saraduje sa mnogim stručnim ustanovama. U zajednici lečilišta izabran je za predsednika zdravstvene komisije, u Univerzitetnom zavodu za rehabilitaciju invalida je član proširenog kolegijuma, u Skupštini Republičke zdravstvene zajednice je član sveta, predsednik je Društva bolesnika sa ankilozantnim spondilitisom i glavni urednik časopisa društva, američko reumatološko društvo ga je izabralo za člana njihove stručne delegacije u Citizen Ambasador programu.

Ugled zdravstvene službe koji je saradnju sa kliničkim bolnicama u Tel Avivu, Hiafi, Jeruzalemu, Geteborgu, Oslu, Štokholmu i drugim gradovima u svetu koji šalju svoje pacijente na lečenje po programima dr. Franovića.

Za svoj rad dr. Franović je dobio već mnoga značajna društvena priznanja, među kojima je i odlikovanje SFRJ.

E. I.

## MERCATOR – EMONA

## Uglašavanje koristi za oba sistema

Sredinom meseca oktobra je na Razorima nad Podlipoglavom, kod Ljubljane održan susret predstavnika SOUR-a Emone i Mercatora-KIT. Bio je to jedan od redovitih susreta predstavnika dvaju sistema. Ovom prilikom bilo je govora o aktuelnom društveno-političkom trenutku i o pitanjima koja su značajna za uspešnije poslovanje Emone i Mercatora.

U zaključcima zadnjeg takvog susreta bilo je zapisano da će Emona i Mercator usaglasiti svoja stanovišta i odnose prema većim poslovnim partnerima, da bi u javnosti nastupali na bazi usaglašenih stanovišta u svrhu uklanjanja nedostataka u obrazovnom sistemu i kadrovskoj politici.

Kad je bilo reči o tome koliko i kako su bili ovi zaključci ostvareni izraženo je mišljenje da je u zadnjem periodu postignuto vidno usaglašenje stanovišta o problemima koji taru oba SOUR-a, te će se i u buduću nastojati da se postigne još uza saradnju.

Šefovi delegacije oba SOUR-a, Miran Goslar, predsednik PO SOZD Mercator – KIT i Mitja Svetelj, v.d. predsednika PO SOZD Emona, u uvodu su ukratko naveli aktivnosti koje se sprovode u organizacijama u vezi reforme privrednog sistema. Posebnu pažnju posvetili su organizacionim pitanjima, koja će stupanjem na snagu novog zakonodavstva biti tako reka višestruko veoma aktualna. Goslar je tom prilikom istakao da se

u Mercatoru traže takve organizacione forme udruživanja, koje će u novim uslovima privredivanja davati najbolje poslovne rezultate. Svim članicama SOUR-a biti će data mogućnost da ponovo odlučuju o svojem članstvu u Mercatoru, bez ikakvog vršenja pritiska.

Kao što je rekao, Mercator želi postati takav poslovni sistem, koji će se zasnivati na zdravim ekonomskim temeljima, u kojem će biti samo one organizacije koje će u udruživanju u SOUR prepoznati svoje i zajedničke interese.

Mitja Svetelj je bio mišljenja da mora očuvati veru u budućnost, bez obzira na to kakva će biti. Prilagodavanje novim uslovima za mnoge neće biti jednostavno. Biti će potrebno potražiti najbolja rešenja i zato je ispravno da se razmenjuju različita stanovišta i traže najbolja rešenja.

Predstavnici oba SOUR su se složili da će u buduću razviti još uže saradnju u vezi razrade zakonskih prednacrta predloga, koji su važni za oba poslovna sistema. Samo na taj način će obezbediti veći uticaj na zakonodavne organe, koji se ponekad njemu oglašiti za problematiku privredivanja i nude previše »kabinetska rešenja.«

U vezi poslovnih odnosa oba SOUR-a učesnici sastanka su utvrdili da su oni veoma raznoliki i međusobno prepleteni, da bi jedan, ili drugi teško našao drugog tako važnog poslovnog partnera. Emona u celini gledano za Mercator predstavlja ku-

pca broj jedan, kao njegov odobavljač nalazi se na trećem mestu. Samo u prvih šestih meseci je obim međusobnog poslovanja iznosio 35 milijardi dinara, do kraja godine će biti čak 80 milijardi.

Radi tako međusobno prepletenog poslovanja proizvođača Mercatora zastupljeni su u svim Emoninim prodavnicama i obratno. Među najvažnije Emonine dobavljače spadaju M-Ljubljanske mlekarne, zatim neke poljoprivredne zadruge, M-Emba, M-Eta i drugi.

Obzirom na ovako široku paletu saradnje i prelivanja robnih tokova iz jednog SOUR-a u drugi, bio je usvojen zaključak da za prodaju proizvoda proizvodnih organizacija oba sistema mora važiti princip otvorenosti, u svim onim robnim grupama koje si neposredno ne konkurišu. Isto se odnosi i na grosističku ponudu specijalizovanih grosista, dok bi za ostale grosističke organizacije važio princip međusobnog dopunjavanja.

Bio je iznet predlog da bi oba sistema jedinstveno nastupila prilikom sklapanja ugovora sa pojedinim proizvođačima, sa kojima su se obe strane u principu složile. Franc Prvišnek, potpredsednik PO SOZD MERCATOR-KIT je skrenuo pažnju na činjenicu da u svim slučajevima neće moći doći do potpune jedinstvenosti, ali će svakako biti dobrodošla razmena iskustava i poslovnih informacija.

Više razlika bilo je u stanovištima u vezi oblikovanja

cena – sistem maloprodaje ili cene proizvođača. Obe mogućnosti imaju dobre i loše strane. Mercator je skloniji maloprodajnim cenama, obzirom na složenost trenutne društvene situacije u kojoj nije jasno da li će prevladati savremena, liberalnija tržišna ekonomija, ili logika administrativnog uplitanja u usmeravanje privrednih tokova. Nije nemoguće da bi se u nekim slučajevima za pojedine proizvode uvele cene proizvođača.

Bilo Emona, bilo Mercator utvrđuju da smo premalo povezani sa razvijenim svetom, naročito sa državama EEZ. Lovi se zadnji tranutak za tkanje čvrstih veza sa poslovima u Evropi, jer ćemo u suprotnom potpuno nespremi dočekati godinu 1992, koja bi mogla biti fatalna za naš izvoz na evropsko tržište.

Moramo si obezbediti više prostora na jugoslovenskom tržištu. Tu mogu važnu ulogu odigrati naši poslovni partneri kod kojih kupujemo robu.

Predstavnici oba SOUR-a razmenili su poglede na moguće oblike saradnje na području informatike in internih banaka, razvoja i odnosa prema republičkim i opštinskim robnim rezervama. Većinom su ovi nazori srodni, između ostalog i tekuće razmenjuju iskustva. To svakako doprinosi većoj poslovnoj efikasnosti i kohezivnosti Emone i Mercatora.

A. Dvoršak  
M – glasilno delavcev  
in združenih kmetov  
sozd Mercator,  
oktober 1988

## GLOBUSOV ZELENI PROGRAM: 100 tona pečurki za izvoz u roku meseca i po

## Pomoć iz Čačka, Boljevca i Kruševca

LJUBLJANA, 25. oktobra – Ove godine smo usprkos dugotrajnoj suši ipak bili uspešni sa pečurkama na svim područjima – i u otkupu, količinama, prodaji i preradi. Vreme nam je bilo sklonno – kad je u Sloveniji »berba« bila loša, u Srbiji je bila dobra – i obratno. Radi toga, a i radi nešto lošije opreme ljubljanske poslovne jedinice priskočili su nam na pomoć radni ljudi iz Čačka, Boljevca (šoferi – preuzimači) i Kruševca, pa i radnice. Svi su se izvanredno iskazali – rekla je Vanda Zavrl, šef sektora za otkup i pripremu robe za izvoz u OOUR-u Globus (Emona Commerce).

Bilo vremenski uslovi, bilo fleksibilnost i spremnost radnika, sve je to veoma važ-

no za finansijsku stranu otkupa. Naime, naša poslovna jedinica u Ljubljani nema dovoljno ljudi, niti nije tako opremljena, kao što su naše jedinice u Srbiji, zato je njihova pomoć bila dvostruko dobrodošla. Radilo se je o kvalitetu svežih pečurki, a to iziskuje brzinu i stručan rad.

Radnici ljubljanske poslovne jedinice su zajedno sa radnicima iz Kruševca, Boljevca i Čačka prevažali sveže pečurke iz Gorenjske, Dolenjske, ukratko sa svih otkupnih punktova Slovenije u Ljubljani – u večernim časovima gde su ih zatim do ranih jutarnjih časova domaće i naše radnice iz PJ Kruševca, zajedno sa šefom Mi-

šom Ralić pripremale za posredan izvoz.

Tako smo uspeli u kraćem periodu izvoziti više robe, boljeg kvaliteta. Za to se moramo posebno zahvaliti pomoći naših ljudi iz Srbije.

Tu moramo spomenuti da naši kamioni-hladnjače voze jednom sedmično iz Srbije u Sloveniju, te ni ovi nisu dolazili prazni, već puni robe.

»Robu koju u Ljubljani nismo uspeli da odmah preradimo ili damo za izvoz, naši su radnici vozili u naše srbeske poslovne jedinice na dalju tehnološku obradu – sušenje, salamura i slično, obzirom da su njihove poslovne jedinice savremenije opremljene od ljubljanskih. U roku deset dana (jesenska

berba) u Ljubljani je bilo primljeno i prerađeno 31 tona, dok smo u celini od 1. septembra do 20. oktobra izvozili više od 100 tona svežih pečurki, istakla je Vanda Zavrl.

Ostali naši programi odvijaju se prema predviđanjima, plan će biti ostvaren. Izvoz celokupno zelenog programa u države EEZ je ove godine ubrzan radi dugotrajne suše kod njih.

Tu svakako moramo istaći i Blagovni center – hladilnica (Robni centar – hladnjača) u kojem gostuje naš naš sektor, gde o koordinaciji poslova brine Jože Ščavničar.

N. I.

Savez lekarskih društava Jugoslavije

Udruženje reumatologa Jugoslavije

povodom X kongresa reumatologa

Jugoslavije

dodeljuje

Plaketu

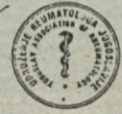
Prof. dr. Antonu Franoviću

za dugogodišnji uspešan rad i  
postignute rezultate na unapređenju  
reumatologije

Beograd, 27. 9. 1988.

Sekretar

Radmila Petrović



Predsednik

Lilijana Petrović

■ IZ KOPRA, ANKARANA, SEŽANE, POSTOJNE IN LJUBLJANE

# Iz šestih trgovin odšli brez nakupa

(Nadaljevanje s 1. strani)

V Emonini prodajalni duty free smo našli 18 kupcev, kar je za majhno trgovinico skoraj maksimalno število, kakšnih pet ali šest bi jih še lahko vstopilo, več pa že skoraj ne.

**Franč Smrdel**, vodja izmene, ki je pri Emoni zaposlen že poldruge leto, je z obiskom kupcev zadovoljen, manj s prostorom, ki je resnično majhen.

»Prodajalna tu v Postojni je odprta od oktobra 1986 leta. Dejansko smo majhna prodajalna. V dogovorih smo s Kompasom, da bi nam odstopil še nekaj prostora tu v sosesčini. Morda bomo kmalu lahko našo prodajalno povečali, potem pa bomo imeli tudi pestrejšo ponudbo.

Italijani so naši najboljši kupci, posebno v času avgustovskih počitnic. Ne zaostajajo pa tudi Nemci in drugi.

## Ljubljana

V Ljubljani ima Emonina zunanja trgovina kar štiri duty free prodajalne – v kleti hale A na Gospodarskem razstavišču, v hotelu Turist, v stavbi Metalke na Kraigherjevi ploščadi, nasproti Figovca ter nedavno odprto na Trgu osvoboditve.

Obiskali smo prodajalno v Metalki, ki je največja, v dveh etažah, in ena najbolj založenih.

Z vodjo prodajalne **Romanom Slekovec** smo se sprehodili po veliki, moderno urejeni in pregledno založeni trgovini.

»Prodajalno smo odprli 29. julija 1988. Prodajni prostor, ki meri 350 kv. metrov nam je omogočil, da smo lahko predstavili blago ločeno po oddelkih.

Prostor v pritličju je namenjen prvenstveno prodaji kozmetike, ročnih ur in podobno, v prvem nadstropju

V prodajalni nas je trenutno redno zaposlenih 6 delavcev kar pa je pemalo. Pomagamo si z zaposlitvijo študentov, ki delajo priložnostno. Da bi bili vsemu kos predvidevamo, da bi nas bilo potrebno osem do devet redno zaposlenih,« pravi Roman Slekovec.

Naj povemo, da vsi zaposleni obvladajo zaradi tujih kupcev najmanj dva tuja jezika, poleg tega pa je pogoj, da se dobro spoznajo z blagom, ki ga prodajajo.

V pritličju, kjer prodajajo kozmetiko, je treba biti že pravi strokovnjak, da bi se spoznal iz dolge rešte lepote sredstev. Najbolj gredo v promet izdelki firme **Jean Louis Sherrer**, pa izdelki hiš **Guy Laroche Paris** pa **Yves Saint Laurent**, **Lancome Christian-Dior**, pa **Cacharel**, pa ... saj bi nam zmanjkalo prostora če bi hoteli vse napisati. To bi bila že prava inventura. Najbolje bo

pomislili, in dejali, da bi radi steklenico viskija **Ballantines** in šteko cigaret **Camel Lights**, ki jih izdeluje ameriška firma **R. J. Reynolds Tobacco Co.** po katerih se bojda manj kašlja.

»Potni list prosim,« je dejal Matjaž. Seveda nismo imeli ne potnega lista še manj pa deviz v žepu, in tako je ostalo le vse pri besedah in z nakupom ni bilo nič.

Ker je na vratih vljudno napisano naj v trgovini ne kadimo, nismo prižgali niti domače cigarete.

Vse je bilo hitro pojasnjeno, ko smo povedali, kdo smo in kaj je namen našega obiska.

»Kljub temu, da smo majhna prodajalna, kar dobro poslušamo. Najbolj gredo v promet cigarete in viski **Ballantines**, katerega prodam dnevno po en karton. V ponudbi imamo 3,2 in litrske steklenice. Od cigaret so najbolj iskane **Marlboro** in **Camel**. V ponudbi ne bi mogli več pogrešati izdelke celjske Zlatarne. Izdelki Zlatarne so resnično lepi, moderni in celo nekaj cenejši kot drugod. Omeniti moram tudi kristal iz Rogaške Slatine, Iskrine telefone ter kozmetiko **Babor Jeklotehne**.

Obiščite nas čez dober mesec pa boste videli kako bo naša prodajalna skoraj še enkrat tako velika kot je sedaj. V dogovoru z našo hotelsko hišo smo, da dobimo še dodatne prostore. Takrat bo naša ponudba večja in pestrejša, promet bo večji, to pa bo v korist tako hotelu kot nam,« je povedal Matjaž Podbregar.

Trud za boljšo ponudbo in v hišo privatiti kupca je prisoten povsod. V Celju so še druge duty free prodajalne – v Marxu in v blagovnici Tkanine.

## Koper ulica JLA

**KOPER**, 3. okt. »Najbolj gredo cigarete, pravi **Franko Martinčič**, ki nadomešča poslovodjo. Katere? **Marlboro**, **Filip Morris** itd. In parfumerija vsa po vrsti. Lokal je lep, prijetno urejen, vendar malce za hrptom, bi rekel človek, ki se ne spozna preveč na trgovino. Tisti, ki ve, kaj hoče kupiti, ga že zna najti.

Tehnični predmeti so glede na zanimanje kupcev na tretjem mestu, nadaljuje prodajalec. Tudi domače blago gre v prodajo: laško piivo v konzervah ali pločevnicah, kravate in rute kamniškega Svilanita, usnjeni izdelki, posebno denarnice, ki jih izdeluje privatnik, toaletne torbice, daljnogledi, Iskrini telefoni, naše boss cigarete, **addidas** superge.

»Kar zadeva prodajo, je koprška brezcarinska prodajalna ena najboljših v Jugoslaviji, poudarja prodajalec **Franko**, samostojna referentka **Darinka Dobrajc** pa mu pritrjuje.

## Sežana: Cigarete in parfumerija

Kakor pravi **Matjaž Hudalin**, vodja PCP v Sežani tudi v njihovi trgovini, ki je bila odprta 27. junija letos, najbolj gredo v promet uvožene cigarete in parfumerija, tudi izdelki domačega Leka in DA, potem so šele na vrsti uvožene pojače. Med kupci je največ Tržačanov. Od domačih izdelkov gredo največ **Utokovi** iz Kamnika, **Svilanita**, **addidas**, Iskrini telefoni in kozmetika DA iz Domžal.

Po dveh mesecih prodaje se trgovina šele tipa, kako in kaj. Dobro, tudi **Varteksove** kavbojke **Lewis** gredo dobro. Trgovina ima slabo lokacijo, ker je praktično brez parkirnega prostora. Vse bo jasno po kakšnega pol leta. Kakšna svetlobna in druga reklama ji ne bi mogla škodovati.



Pozdrav na vratih blagovnice na Kremenci v Postojni.

■ MIMOGREDE V POSTOJNI:  
»Privoščite si ministra«

## Kremenca: predolgi prsti kupcev

POSTOJNA, 3. oktobra – Iz nevezanega ali bolje sproščenega pogovora z izmenovodkinjama **Magdo Turk** in **Vero Subotič** povzemamo, da prodajni center **Kremenca** dnevno naredi po 1 S do 1,8 S milijarde din prometa in da je v njej zaposlenih 19 trgovskih delavcev. Med njimi 14 v samopostrežnem delu, tri v bifeju in dva moža v mesnici.

Da kupna moč prebivalstva zelo pada, se najbolj opaža, da ljudje veliko več kupujejo »špežo«, kadar so plačilni dnevi, da v večji meri kupujejo cenejše prehrabene predmete in – da imajo nekateri otroci, pa tudi odrasli, zmeraj daljše prste...

Kruh, mleko, pašta. Meso in mesni izdelki še zmeraj gredo, lahko pa bi dobili večji izbor izdelkov iz MIZ. Emona center **Kremenca** bo vsak čas dopolnil deveto leto starosti (14. nov. 1979 je njegova rojstna letnica), vendar marsikje kaže rebra... Precej dela za vzdrževalce.

Najbolj nerodno pri vsem skupaj je dejstvo, da so se drobne kraje v trgovini zadnje čase močno povečale. Ne mine dan, da budno oko prodajalk ne zaloti kakega dolgoprstneža, med katerimi so tako otroci kot odrasli. Kaj

storiti? Če vrednost »pomotoma« vzetega in skritega blaga ne preseže 5 S milijonov din vrednosti, si morajo prodajalke same pomagati, kakor si vedo in znajo. Naj same hodijo na sodišče ali utrpe škodo ali jo poravnajo same? To sta vprašanji, ki grizeta. Kogar pač ulovijo, mora blago pri priči vrniti ali pa ga plačati. Nerodno!

No, otroci so končno nehali plezati na streho centra, ker so delavci požagali železne požarne lestve. Center je pozimi dobro ogrevan, le snega nanese okrog njega, tako da ga morajo (tudi do pol metra) prodajalke navsezgodaj skidati, če hočejo pravočasno razložiti kruh in mleko.

Trenutno najbolj privlačna reklama v postojnski Kremenci je plakat, ki poziva »Privoščite si ministra«. Gre samo za pijačo s tem imenom, da ne bo prehitro kakega nesporazuma.

Septembra je **Kremenca** naredila za 33 S milijard dinarjev prometa. In glavna želja? Pri šolskem centru bi poklicani končno lahko postavili informativno tablo **Kremenca**, saj jo že dve leti obljublajo, menijo prodajalke. N. I.



Duty free shop nad vrati prodajalne v Postojni vabi

Gotovo so cigarete najbolj iskano blago. Cigarette **Camel** veljajo pri nas 25 Dem za šteko, v ZR Nemčiji pa 40 Dem. Razlika v ceni je več kot očitna.

Dobro prodajamo tudi naše žgane pijače. **Badelova** slivovka stane 5,50 Dem, **hruškov liker** pa le 4 Dem, **pletarska vilijamovka** pa je le enkrat dražja.

Tudi **Lek-ova** kozmetika in kozmetika **DA**, domžalske obrtnice gre dobro v denar.

V ponudbi imamo od domače proizvodnje še daljnogled »Zrak« iz Sarajeva, sušilce las znamke **Rudi Čajvec**, Iskrine telefone ter brisače, rute in kravate kamniškega Svilanita.

pa je poseben oddelek tehnike, prodaja cigaret, pijač, igrač in ostalega asortimana kot so, »Samsonite« kovčki iz Belgije, usnjene galanterije, modni dodatki in podobno blago za katerega že vemo, da je pri tujcih zanimanje. Tako računamo, da bomo v kratkem povečali našo ponudbo še s športnimi oblačili in opremo. Najbrž ne bo manjkalo tudi krznenih izdelkov. Čedalje večja je ponudba domačih obrtnikov, ki zelo hitro sledijo trendu mode in imajo tudi možnost, da se klicu mode takoj odzovejo. Seveda bomo posvečali vso pozornost v prvi vrsti kakovosti, dizajnu in ne nazadnje ceni.

če sami obiščete prodajalno in si vse ogledate. Če pa imate kakšnega strica, ki živi in dela v tujini, pa vam bo morda kupil kakšno steklenico viskija, da si boste ob slovesu lahko nazdravili.

## Celje

Tujci, ki obiščejo starodavno Celje, lahko v hotelu Evropa, ki sodi pod streho velike Emone, kupijo v tamkajšnji duty free prodajalni cigarete ali pijačo na katero so navajeni doma, ni jo pa moč kupiti v naših trgovinah. Za devize seveda.

Po krajšem ogledu male prodajalne, nas je vodja **Matjaž Podbregar** vljudno povprašal kaj bi želeli. Malo smo



Klub 88 v ljubljanskem supermarketu (desno) kjer prodajajo jeans oblačila za mlade je dobil sosedo – klub 88, kjer je mladim in tudi starejšim na voljo v kasetah in na ploščah konzervirana glasba ter slike v video kasetah.

## ■ VEST S PTUJA

# Z obešalnikov na ulico

Modne revije **EMONA** **MERKUR PTUJ** so že postale tradicija.

Zasnovane so bile na želji po povezovanju s potrošniki in lahko neskromno trdimo, da so ta cilj tudi dosegle.

Tudi letošnja oktobrska revija **jesen-zima'88** smo pripravili na slikovitem **Florjanovem** trgu v samem središču starega Ptuja. Manekeni iz **Maribora** pod vodstvom **Pavline Maurin** so pokazali vse, kar ponujamo v naših prodajalnah **Tekstilna hiša**, **Zvezda**, **Dom** in **Biserka** za letošnjo jesen in zimo – in tega ni malo.

Modeli proizvajalcev iz vse Jugoslavije od **Mure**, **Kroja**,

**Gorenjskih** oblačil, **Korsa**, **Rašice**, **Novoteksa**, **Laboda** do **Astiba**, **Noviteta**, **Slavonije**, **Tarateksa**, **Oteksa**, **Trikoja** in drugih so navdušili gledalce. Žal nam je nekoliko ponagajalo vreme in revije nismo mogli zabeliti z nastopom v Ptuj z zelo popularnega ansambla **PREROD**.

Bomo pa zaigrali v soboto 22. 10. 1988 in ptujčanom priredili pestro dopoldne.

Modno revijo smo posneli na video kaseto in jo predvajali v nekaterih prodajalnah. S tem smo omogočili ogled tudi tistim, ki si modne revije niso utegnili ogledati.

A. Paulinič



Na Ptuj se je na Florjanovem trgu trlo mlado in staro, ko so manekeni pokazali pestro ponudbo oblačil iz ponudbe ptujskega Emona Merkurja.

## INTERVJU S PREDSEDNIKOM RS ZSS MIHOM RAVNIKOM

## Sindikati bo ščitili novinarje

Na srečanju novinarjev in organizatorjev obveščanja v združenem delu, ki je bilo zadnje dva dni septembra in prvi dan oktobra v Novi Gorici je spregovoril tudi Miha Ravnik, predsednik RS ZSS. Prav je, da odstopimo nekaj prostora besedam predsednika slovenskih sindikatov, ko je na vprašanja novinarjev tako o stališču sindikata kot o obveščanju v sedanji kritični gospodarski situaciji odgovarjal odkrito, jedrnatno in razumljivo.

## Kako bo sindikat v bodoče obravnaval področje obveščanja?

»Obveščanje je eden od pogojev, da bomo izpeljali prenovo sindikata. Le z dobro obveščeni delavci se bomo lahko lotili te prenove na kateremkoli področju. Z obveščanjem želimo motivirati ljudi za njihov polni prispevek k spremembam na področju gospodarjenja, odločanja in samoupravljanja, pa tudi k aktivnejšemu delu našega članstva pri uresničevanju vseh zahtevnejših nalog.«

## Torej lahko pričakujemo tudi kaj več kot zgolj deklarativno podporo?

»Gotovo. Predvsem moramo materialno okrepiti razmere pri obveščanju v združenem delu, prav sindikat pa bo moral zagotoviti, da ne bomo začeli varčevati najprej z glasili.«

## Kaj to konkretno pomeni?

»To pomeni, da bomo v sindikatih – od občinskih do republiškega vodstva – zagotovili večji prispevek tako iz sredstev članarine

kot tudi iz drugih možnih virov. Moramo ustvariti pogoje za širitev, ne pa zmanjševanje aktivnosti pri obveščanju v združenem delu.«

## Kaj menite o usodi zahtev slovenskih sindikatov glede zakonskih omejitev pri delitvi in skupni porabi?

»Tudi v bodoče bodo naše zahteve zelo odločne, seveda pa ni vse v naši moči. Vmes je seveda prostor, v katerem bodo odločali predvsem izvršni svet in delegatska skupščina, kako bodo reagirali na naše upravičene zahteve, pa bomo kmalu videli. Gre za zakon o omejitvah OD in skupne porabe, ki ga je treba nujno odpraviti.«

## Imate povratne informacije o tem kaj meni članstvo o sedanji vodstveni garnituri slovenskih sindikatov?

»Nimam neposrednih povratnih informacij, vendar ocenjujem, da zaslužimo ta-

ko kritiko kot pohvale. Mnenje članstva je velikokrat kritično iz upravičenih razlogov. Med drugim sem osebno prejel dve pismi, v katerih so me kritizirali.«

## Kako zaščititi novinarja pri njegovem kritičnem pisanju? Kako postopati takrat, ko novinarjevo pisanje ni po volji vodstvu delovne organizacije?

»Moram priznati, da tudi o tem na sindikatih vedno bolj razmišljamo. Predvsem se to nanaša na pisatelja sindikalnega aktivista. Razmišljanja smo pripeljali že tako daleč, da premišljujemo celo o zakonski zaščiti. Pri tem moramo doseči tudi to da se informatorji pisanje ne bodo bali.«

## Kaj menite o pobudah za ustanavljanje posebne vrste sindikatov v Sloveniji?

»Če prav razumem vprašanje, gre pri tem za ustanavljanje neodvisnih sindika-

tov. Ta pobuda ni pravzaprav nič novega, saj sedanji »organizatorji« ne poznajo organizacije sedanjih sindikatov, ki je prav takšna, ki jo ponujajo oni. Sicer pa imajo vse vrste pobude prostor v sedanjem sindikatu. Naloga so približno enake, kot si jih že mi sami postavljamo. Tako bi bilo veliko bolje, če bi nam pomagali pri boljši organizaciji oziroma reorganizaciji sedanjih sindikatov.«

## Ali obveščanje o osebnih dohodkih zaposlenih razburja članstvo?

»Pri tem moramo biti pozorni na to, da ne objavljamo le številke, ampak tudi komentarje o osebnih dohodkih. Osebnih dohodki namreč ne morejo biti nikakršna skrivnost. Menim tudi, da takšna objavljavanja ne razburjajo. Večje razburjanje pa nastane takrat, ko neupravičeno primerjajo OD pri sosedu, češ, pri sosedu je toliko, pri nas pa tako malo.«

## Kako bo z obveščanjem v sedanji kritični gospodarski situaciji?

»Kakršnakoli razmišljanja o ukinjanju obveščanja v združenem delu ne pridejo v poštev. Takšna razmišljanja so popolnoma napačna in vodijo v slepo ulico. Mislim celo, da so delavci velikokrat premalo obveščeni. Sindikati ne pristajamo na kakršnakoli prekinjanja oz. ukinjanja obveščanja. Pri tem delovnim organizacijam ne sme biti žal vložene denarja, saj se le ta lahko bogato obrestuje.«

## Bo sindikat kadrovske usposobljen izpeljati pre-

»O tem smo se resno pogovarjali. Ukinili bomo mandat za aktiviste, spremenili metode dela, ukinjamo pa že enomesečne politične šole in prehajamo na krajše in akcijsko izobraževanje. Sindikat mora postati tudi nosilec širših tem.«

## O odgovornosti?

»Vsaka stvar mora imeti ime in priimek. To pa pomeni odgovornost predlagatelja, posameznika.«

(Po biltenu srečanja)

## NOVI DIREKTORJI V EMONI

## Zmago Furlan direktor tozda Obala Koper

Delavski svet Emoninega zunanjetrgovskega tozda Obala v Kopru je 14. septembra 1988 imenoval za direktorja Zmago Furlana, ki je posle vršilca dolžnosti opravljal od 1. aprila letos.

Zmago Furlan se je rodil 1952. leta v Novem mestu. Po končani srednji šoli se je vpisal in diplomiral na ekonomski fakulteti Boris Kidrič v Ljubljani.

Po končani fakulteti se je zaposlil pri Službi družbene-

mo, vzrok, da vse spremljevalne službe še niso v celoti zaživele tako kot bi morale. To je že eno področje dela, ki mu bo potrebno posvetiti vso pozornost.

V prodaji zastopamo okrog 50 tujih, zelo renomiranih in znanih firm, dobro pa sodelujemo tudi z Genexom – Brodokomerc. PCP kot imenujemo krajše stoccarinske prodajalne so se v zadnjem času razmnožile kot gobe po dežju, saj jih je v Jugoslaviji po zadnjih podatkih kar 715.

Največja tovrstna prodajalna, ki meri 500 m<sup>2</sup> je v Beogradu na stadionu Crvene zvezde, nekaj manjša pa v Splitu na stadionu Hajduka. Preteklo sredo, smo kot zadnje odprli v Novem Sadu, le nekaj preje pa eno v Ljubljani na Trgu osvoboditve.

Asortiman v teh prodajalnah prilagajamo sproti, saj prodajalna v marini na obali potrebuje dokaj drugačno ponudbo kot prodajalna v manjšem letoviškem kraju ali na mejnem prehodu. Skoraj povsod so na prvem mestu cigarete, zatem pijače, sledi jim parfumerija oziroma kozmetika in nato tehnično blago. Ponudbe blaga domače proizvodnje je približno 10 odstotkov.

Hiter razvoj tovrstne prodajne mreže zahteva močno angažiranost v usmeritvi dobrega poslovanja. Izobrazba zaposlenih zahteva večjo raven, tu mislim na znanje tujih jezikov in poznavanje ustreznih predpisov, da o koherentno poznavanje dela in usmeritev te temeljne organizacije združenega dela, ga je delavski svet imenoval za direktorja tega tozda, ki šteje 450 zaposlenih delavcev v Jugoslaviji.

Glede na strokovno razgledanost, izkušnje, ki si jih je nabral v dosedanjem delu ter dobro poznavanje dela in usmeritev te temeljne organizacije združenega dela, ga je delavski svet imenoval za direktorja tega tozda, ki šteje 450 zaposlenih delavcev v Jugoslaviji.

\*\*\*

Kaj in kako v prihodnje, smo povprašali direktorja Zmago Furlana?

»Dosedaj je naša temeljna organizacija odprla v vseh večjih mestih in turističnih središčih ter na mejnih prehodih skupaj 72 prostocarinških prodajal ali kakor jih imenujemo duty free shop. Od tega števila jih je 14, največ na mejnih prehodih, v katerih sodelujemo s turistično agencijo Kompas. Prav zaradi teh prodajal se je število zaposlenih znatno povečalo – v dveh letih od 150 na 450 delavcev.«

To je bila prava ekspanzija, in prav to je, tako meni-

I. K.

## IZ TOZDA GLOBUS

## Jurčki v računalniku

LJUBLJANA, 26. okt. – Kakor vse kaže, bo tudi naš »zeleni program« prihodnje leto dobil računalnike, in sicer vse poslovne enote Boljevac, Kruševac Čačak, Brčko, Vodanj-Smederevo, Velika Nedelja s centralo v Ljubljani, s čimer bodo podatki hitreje obdelani, čas za odločitve pa bo bistveno krajši, kar je izjemno pomembno tako za odkup kot predelavo in izvoz. Tudi proizvodna poročila bodo najmanj 15 dni hitrejša, kot so bila doslej, nam je povedala Vanda Zavrl, vodja sektorja za odkup in pripravo »zelenega programa« pri tozdu Globus.

N. I.

## DRUGI O NAS: VEČER 22. 9. 1988

## Hotelska šola v naravi

Če smo turizem ljudje, in prav gotovo smo, potem so delavci, zaposleni v turizmu in gostinstvu, to celo s podvojenim poudarkom. Tega se dobro zavedajo, žal ne povsod, tudi v tozdu Emona, ki je organiziral v Ptujju oddelek za izobraževanje bodočih gostinskih tehnikov. Nosilci teh oblike izobraževanja na srednji šoli za gostinstvo in turizem iz Ljubljane in Maribora v Sodelovanju s ptujsko Delavsko univerzo, s ptujskim Srednješolskim centrom in še z nekaterimi, ki jim ni vseeno, kam pluje naša turistična in z njo celotna gospodarska barka. Vsak ponedeljek se zbere v Ptujju 35 slušateljev, zaposlenih v ptujskih in mariborskih gostinstvoturističnih organizacijah združenega dela. Tudi Celjani kažejo zanimanje za to obliko izobraževanja ob delu. Slušatelji so stari med 25 in 45 leti, njihov razrednik pa je Marjan Gobjovič, profesor matematika iz ptujškega Srednješolskega centra.

Ker imajo v učnem programu tudi pripravo piknika, seveda v kar najbolj pristnem naravnem okolju, so v neposredni bližini bazenov v Ptujskih Toplicah uspešno opravili to nalogo in povabili v goste tudi poklicne kolege iz Izole in Brezice. Piknik so sprva načrtovali na Svabovem v Halozah, pa ga menda zaradi nerazumevanja v lastni Emonini ptujski hiši tam niso mogli privedi. Seveda so bile toplice odlične nadomestek za haloško lokacijo, grenak okus pri nekaterih pa je vendarle ostal.

Janja Kamnikar, ravnateljica gostinske šole iz Ljubljane je ocenila izvedbo piknika z oceno plus pet, s poudarkom, da je bila to pomembna učna ura v živo, med gosti v naravi.

Marjan Velnar, ravnatelj gostinske šole iz Maribora, je menil, da je bil to res šolski zgled, kako pripraviti takšno družbeno srečanje, obogateno najprej s kulturnimi dobrotami, značilnimi za ptujsko in širše območje severovzhodne Slovenije, za boljši okus pa še začinjeno z boljšimi različnimi družabnimi igrami, veselimi godci glasbenega tria Viktorja Munda, s srečolovom, pečenjem koruze in zlasti s polno malho dobre volje.

Branko Gorjup, glavni direktor Emona KK Ptuj, je poudaril velik pomen izobraževanja ob

delu in znanja sploh. Rekel je, da bodo v Emoni tudi v prihodnje organizirali takšen in podobne oblike izobraževanja.

Predavateljca Janez Štrukelj in Jože Kamenšek – prvi predava kuharstvo, drugi strežbo – sta ocenila, da je izvedba takšne kulinarčne in družabne prireditve najboljše povezovanje teorije in

prakse.

Slušatelji so rekli: »Naj govori gostje, mi bomo svoje povedali na maturi, ki nas čaka spomladi...« Do takrat bosta humorista Lojze Matjašič iz Ptujja in Silvo Safran iz Maribora tudi naštudirala nekaj novih šaljivo okroglih pripovedi, ki tudi teknejo k dobremu prigrizku in napitku.

## TUDI TO JE TURIZEM

## Baročna kuhinja v Ptujju

PTUJ, 22. septembra – V prostorih ptujškega gradu so odprli zelo zanimivo razstavo baročne kuhinje. Ta kulturno-kulinarčni dogodek sta pripravila Pokrajinski muzej Ptuj in TOZD Gostinstvo Haloški biser Emona, KK Ptuj.

Do konca meseca novembra bodo v grajskih prostorih na ogled številni eksponati, ki sodijo v obdobje 17. in 18. stoletja, ko je bila kulinarčna umetnost na svojem vrhu.

Razstava ponazarja kmečko kuhinjo, z enostavno leseno in lončeno posodo in ognjiščem. Kmetova hrana je bila preprosta in enolična, le ob večjih praznovanjih in posebnih življenjskih dogodkih so prišle na mizo boljše jedi.

Mešanova hrana se je močno razlikovala od kmetove s tem, da se je mešan želel vsaj v prehrani približati grajskemu gospodu. Ognjišča so se začela umikati zidanim pečem, posodo za kuhanje in pečenje so začeli izdelovati iz litiga železa, kositra, vedno več se uporablja posoda iz keramike, porcelana in stekla.

In kakšna je bila grofova jedilnica v ptujškem gradu?

Sredi prostora je stala dolga masivna baročna miza s stoli z visokimi naslonjali.

Miza je bila pogrnjena s težkim rdečim seržem, čezenj je bil položen v kvadratu zalikan prt iz damasta. Posoda je bila iz kositra in iz srebra, porcelana, kozarci so bili iz prozornega graviranega stekla. V kotu jedilnice je stal umivalnik iz pozlačenega srebra. Jedilnico so osvetljevale voščene sveče v velikih srebrnih svečnikih na mizi.

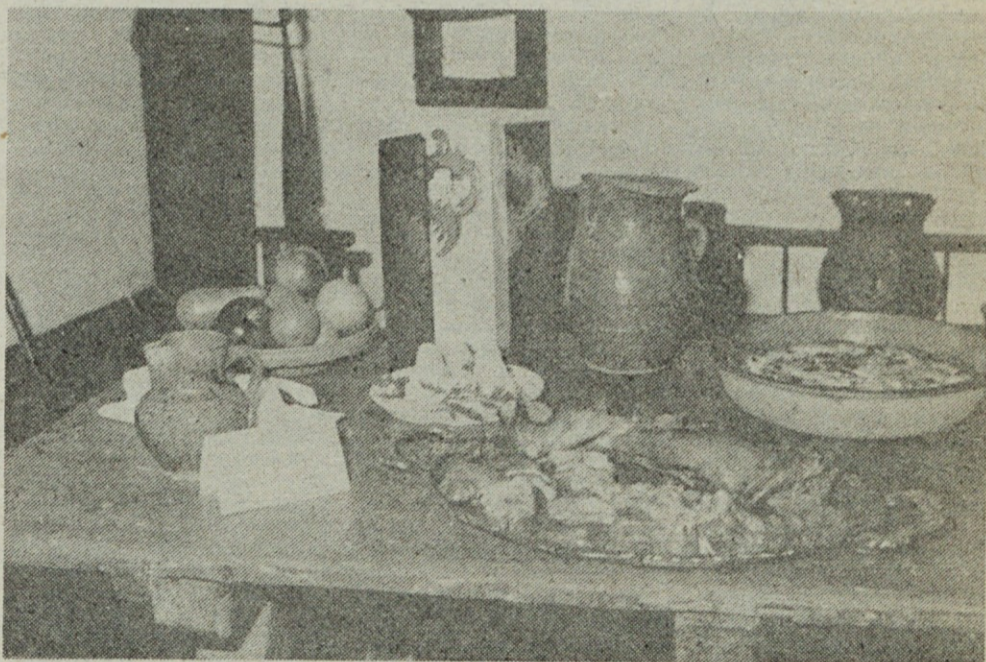
Kuharske recepte so v času baroka že zapisovali v kuharske knjige.

Zgodovinski arhiv v Ptujju hrani rokopisno kuharsko knjigo iz leta 1683. Druga zajetna kuharska knjiga pa je Kuharica iz Nürnberga iz leta 1691. V njej je objavljenih več kot 1500 receptov. V njej najdemo nasvete za 117 različnih juh, 209 načinov za pripravo rib in školj, za predjedi je 101 recept, 73 za pečenke, 140 za divjačino, perutnino, 203 za priloge, 195 vrst peciva, 63 tort itd.

Nekaj jedi iz omenjene kuharice pripravljajo v ptujskih gostinskih lokalih Haloškega bisera.

V Grajski restavraciji nudijo jedi »zgornjega« sloja, v gostilni Rozika meščanske jedi in v gostilni Breg jedi s kmetove praznične mize.

Avtor razstave je dr. Boris Kuhar, ki so mu pomagali strokovni delavci Pokrajinskega muzeja in Haloškega bisera.



Prava kmečka pojedina na ogledu in pokušini.

## ■ NAŠI JUBILEJI

## Dvajset let marketa v Podpeči

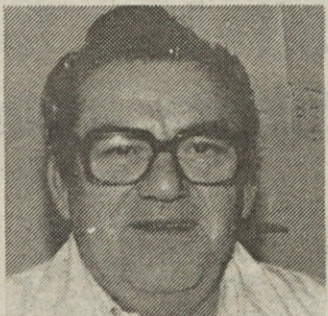
PODPEČ, 12. oktobra – Pred dvajsetimi leti, neko lepo oktobrsko nedeljo, točno 25. oktobra, je predhodnica Emone, takratna Prehrana odprla v Podpeči novo samopostrežno trgovino. Krajanji Podpeči so se nove samopostrežnice zelo razveselili, saj jim je ta prihranila marsikateri korak do bližnje Vrhnike ali celo vožnjo do slabih 20 km oddaljene Ljubljane.

Ivan Hostnik, poslovodja marketa v Podpeči je že prvi veteran v trgovski stroki, kar polnih 37 let že dela v tej trgovini, ki je bila najprej trgovina Kmetijske zadruge Podpeč, zatem jo je prevzel Krim iz Borovnice, po njem pa je sodila k Trgovskemu podjetju Vrhnika, vse dotlej, ko jo je 1968. leta prevzela Prehrana in jo iz samozbirne prodajalne preuredila v samopostrežno prodajalno.

Ivan Hostnik se dobro spominja prvih dni:

»Bili smo kar nekakšen mini prodajni center, tako široka je bila naša ponudba. Dvanajst do trinajst nas je bilo zaposlenih in promet je bil iz dneva v dan večji. Razen samopostrežnega dela trgovine smo imeli tudi klasično prodajo tehničnega blaga. Od bele tehnike smo imeli vse. Hladilnike, pralne stroje in štedilnike. Na voljo smo imeli tudi akustiko, pa vodovodni in elektroinstalacijski material, pa pohištvo ter gradbeni material. Vse to do leta 1979, ko smo tovrstno prodajo ukiniteli.«

Dve desetletji marketa v Podpeči sta minili, vse večja ponudba prehranbenega in neprehrambenega blaga pa sta market že prerasli. Premajhen postaja. Police in hladilne omare so polne, marsikateri kot trgovine je že preveč natrpan z blagom. Sicer pa je tako videti skoraj v vseh starejših trgovinah. Čas pač hiti in naredi svoje.



Ivan Hostnik

Vendar se podpeški market malce razlikuje od tovrstnih marketov v mestu. V ponudbi imajo več neprehrambenega blaga, tistega drobnega, ki so ga njegovi dnevi imele trgovine z »mešanim blagom«. Na voljo imajo šivanke, gumbe, elastiko, keper trak, vse tisto, kar razumemo pod imenom pozamentarija in galanterija. Dokaj dobro imajo zalogo kuhinjske posode in gospodinjskih strojkov. Ne manjka moških srajc in tako imenovane kratke tekstilne robe. Market je le na skrajnem zunanem robu Ljubljane in 19

kilometrov, kolikor jih je do nje, je le dobršen del poti, ki si jo marsikdo rad prihrani.

Anica Svete, namestnica poslovodje je domačinka. Tu se je rodila, tu hodila v osnovno šolo in tu v marketu se je izučila trgovske stroke. Po končani učni dobi dela v marketu za njo ni bilo. Dve leti je delala v marketu v Ljubljani, v Slomškovi ulici. Ko se je poročila, se je zaposlila in delala dve leti v marketu v Šaranovičevi ulici v Ljubljani, zatem pa je opravljala dela poslovodje v Emonini klasični trgovini na Dolenjski cesti 110. Nekaj časa je delala tudi v samopostrežnici na Resljevi cesti, sedaj pa je že enajsto leto v Podpeči. Do marketa – svojega delovnega mesta – ima le pet minut zložne hoje.

»Že od rane mladosti mi je trgovski poklic pri srcu. Rada ga imam, in če bi se morala ponovno odločiti, bi se odločila zanj. Še najbolj mi je ugajalo delo v klasični prodajalni. Stik s kupcem je direkten, neposreden. Tudi

v samopostrežni trgovini je ta zelo pogost, saj je čestokrat potrebno kupcu kaj pojasnjevati, mu svetovati oziroma mu obrazložiti kako, kaj in zakaj,« pravi Anica Svete.

Medtem ko je imela Olga Perušek polne roke dela, da je polnila police z novim blagom, včeraj so jim ga pripeljali poln tovornjak, je Andreja Žitko stregla na oddelku za delikatese. V Emoni ji teče že četrto leto. Do jubilejnega datuma bo še delala, nato pa bo šla za nekaj časa domov, ker bo njena štiričlanska družina dobila petega.

»Najraje delam na delikatesnem oddelku,« pravi Andreja. »Delo je pestro in zanimivo. Režeš, tehtaš, zavijaš in računaš. Vseskozi si v gibanju, ni monotono in ne težaško. Vesela sem, če smo dobro založeni in lahko ponudimo to ali ono. Le osnovnega kruha nam hitro zmanjka, 30 ali 40 štruc je kot kaplja v morju. Res da je tu še dobri barjanski kruh in tudi belega ne manjka, vendar cena je višja.

Dobro prodajam tudi posebno ponudbo naše Mesne industrije iz Zaloga. Po ljubljanski, posebni in savski salami kupci kar dobro posegajo. Če je cena ugodna, se kupci kaj hitro odločijo.«

Sicer pa pravi Anica, da ji nobeno delo ne smrdi. Tudi poslovodja je potrđil, da z delom, kljub temu, da jih je malo, nimajo problemov. Če delo kliče, poprimajo složno in vse je nared.

Z dobavo, tako Blagovnega centra kot MIZ-a, so zadovoljni. Ob visokih cenah si katerikrat žele kakšnih cenejših izdelkov. Predvsem pa si žele večje trgovine, večje ponudbe in s tem večjega prometa. Ta želja pa ni niti slaba, niti je ne smemo imeti za takšno.

Z. G.



Dopoldanska izmena marketa v Podpeči – (z leve proti desni) Olga Perušek, Andreja Žitko, Anica Svete in poslovodja Ivan Hostnik.

## ■ IZ ILIRSKE BISTRICE

## Lovec postreže z divjačino

ILIRSKA BISTRICA, 2. oktobra – V mesecu oktobru se oglase lovski rogovi, ki napovedo in odpro lovsko sezono. Sladokuscem se zasmee srce, ko na mizi zagledajo lepo garniran srnin hrbet, pretaknjen s slanino ali obilne kose divjega zajca v omaki, izboljšani s kislo smetano, zraven pa lepo okrogle kruhove cmoke in sladkokisle vložene brusnice.

Vse to si boste lahko naročili v obnovljeni ilirskobistriški restavraciji Lovec, ki sodi v okvir gostinske ponudbe Emona Ilirija.

Kot nam je povedal direktor delovne organizacije Ilirija Leopold Kaluža, so restavracijo pred letom dni popolnoma prenovili. Takorekoč od tal do stropa, vključno z vsemi instalacijami, kanalizacijo, sanitarijami, delno kuhinjo ter vso opremo, kar jih je veljalo okroglih 400 milijonov dinarjev.

Restavracija ima sedaj skoraj 60 sedežev, nekaj pa jih je tudi v bifeju, ki je sicer namenjen le postrežbi s pijanci, ki jo gostje popijejo stoji. Poleti strežejo gostom tudi na majhnem, a prijetnem in senčnem vrtu ob potoku Sušec, ki teče tik ob stavbi restavracije oziroma nekdanjega hotela Lovec.

Marica Urh, v. d. vodje restavracije, ki se je gostinske stroke izučila pred 17 leti v Iliriji in je tej hiši ves čas ostala zvesta, je povedala:

»Vsi zaposleni v restavraciji, devet nas je vseh skupaj, štiri v kuhinji, štiri v strežbi in jaz, smo zadovoljni in tudi ponosni, da si je prenovljena restavracija v pičlem letu dni pridobila sloves in dobro ime, ter seveda dobršen krog stalnih gostov.

V glavnem gre to na rovaš dobre kuhinje, solidne postrežbe in nenehnega spreminjanja naše ponudbe. Vedno ponudimo kaj novega. Tako imamo teden posttrvi. Pripravimo jih na različne načine – v marinadi, ocvrto na tržaški način ali višnjevo kuhano, pač po želji gosta. Imeli smo teden gob-jih jedi, pa teden rakov. Te nam je Emonino Ribarstvo žive pripeljalo iz Makedonije. Dober obisk smo imeli, ko smo imeli žabe in polže. Polževa rižota je kaj hitro pošla.

Sedaj, v oktobru, bomo ponudili divjačino, saj je sezona lova že tu.

Dobro se zavedamo, da gre ljubezem gostov do restavracijske hiše skozi zelodec, in da le dobra kuhinja in vedno nova pestra ponudba pripelje gosta znova do naše restavracijske mize.

Seveda vam poleg naštetih jedi ponudijo v restavraciji Lovec še vse ostale jedi, ki so na jedilnih listih dobrih restavracij, od hladnih predjed do jedi po naročilu, od toplih predjed do poobedkov oziroma sladice. Samo spagete si lahko privoščite bodisi na bolonjski način, napolitanski, milanski ali pa spagete carbonara. Posttrvi vam pripravijo kar na pet načinov, da zrezke niti ne naštevamo.

V jesenskem in zimskem času je restavracija odprta od 9. do 23. ure, poleti pa od 7. do 23. ure.

Če jo boste obiskali, vam želimo – dober tek! Z. G.

Obnovljen bife restavracije Lovec v Ilirski Bistrici

## ■ MERCATOR – EMONA

## Usklajevanje koristi obema

Sredi oktobra je bilo na Razorih nad Podlipoglavom srečanje predstavnikov sodržavnega Emona in MERCATOR – KIT. Srečanje sodi v redne medsebojne stike obeh sodržav. Na njem je tekla beseda o aktualnem družbeno ekonomskem trenutku in o zadevah, pomembnih za uspešnejše poslovanje Emone in Mercatorja.

Med sklepi zadnjega takšnega srečanja je zapisano, naj bi Emona in Mercator usklajevala stališča in odnose do večjih poslovnih partnerjev, naj bi v javnosti nastopala z enotnimi stališči za odpravljanje pomanjkljivosti v izobraževalnem sistemu in kadrovski politiki.

Ko so udeleženci sestanka ugotavljali, koliko in kako so bili ti sklepi tudi uresničeni, so menili, da je bilo v zadnjem obdobju doseženo opazno poenotenje stališč o problemih, ki pestijo oba sodržava, da pa si bo v prihodnje potrebno prizadevati za še tesnejše sodelovanje.

Vodji delegacij obeh sodržav, Miran Goslar, predsednik PO SOZD MERCATOR – KIT in Mitja Svetelj, v. d. predsednika PO SOZD Emona, sta uvodoma orisala aktivnosti v svojih organizacijah, ki zadevajo reformo gospodarskega sistema. Precej pozornosti sta namenila organizacijskim vprašanjem, ki bodo s sprejemom nove zakonodaje že jutri zelo aktualne. Goslar je ob tem poudaril, da v Mercatorju iščemo takšno organizacijsko obliko združevanja, ki bo lahko v novih pogojih gospodarjenja dajala kar največje

poslovne rezultate. Vsem članicam sodržava pa bo dana možnost, da se ponovno odločajo o svojem članstvu v Mercatorju, povsem svobodno brez kakršnekoli prisile.

Kot je dejal, želi Mercator postati takšen poslovni sistem, ki bo temeljil na zdravih ekonomskih temeljih, in v katerem bodo le tiste organizacije, ki bodo v združevanju v sozd videle svoje lastne in skupne interese.

Mitja Svetelj pa je menil, da moramo ohraniti vero v prihodnost, ne glede, kakšna bo. Prilagajanje novim razmeram za mnoge ne bo lahko. Potrebno bo poiskati najboljše rešitve in zato je prav, da se izmenjujejo različni pogledi ter iščejo najboljše rešitve.

Predstavniki obeh sodržav so se strinjali, da bodo v prihodnje morali še tesneje sodelovati pri obravnavi zakonskih osnutkov, pomembnih za oba poslovna sistema. Le na ta način bodo lahko zagotovili močnejši vpliv na zakonodajne organe, ki večkrat nimajo poslušaja za problematiko gospodarstva in ponujajo preveč »kabinetske rešitve«.

Ko so udeleženci sestanka spregovorili o poslovnih odnosih med obema sodržavama, niso mogli mimo ugotovitve, da so ti zelo raznoliki in med seboj tako prepleteni, da bi le težko našli drugega, enako pomembnega partnerja. Emona je kot celoten sistem, Mercatorjev kupec številka ena, kot dobavitelj Mercatorju pa se uvršča na tretje mesto. Samo v prvih šestih me-

secih je obseg medsebojnega poslovanja dosegel 35 milijard dinarjev, do konca leta pa se bo povzpela na okoli 80 milijard.

Zaradi tako razvejanega medsebojnega poslovanja so izdelki Mercatorjeve industrije zastopani v vseh Emoninih prodajalnih in obratnih. Med najpomembnejše Emonine dobavitelje sodijo M-Ljubljanske mlekarne, slede nekatere kmetijske zadruge, M-Emba, M-Eta in drugi.

Glede na tako široko paleto sodelovanja in prelivanja blagovnih tokov iz enega v drugega, je bil sprejet sklep, da mora za prodajo izdelkov proizvodnih organizacij obeh sistemov veljati načelo odprtosti, v vseh tistih blagovnih skupinah, ki si neposredno ne konkurirajo. Enako velja za grosistično ponudbo specializiranih grosistov, medtem ko naj bi za ostale grosistične organizacije veljalo načelo medsebojnega dopolnjevanja.

Predlagano je bilo, naj bi oba sistema enotno nastopila pri sklepanju pogodb s posameznimi proizvajalci, s čimer sta se obe strani načeloma strinjali. Franc Prvinšek, podpredsednik PO SOZD MERCATOR – KIT, je ob tem opozoril, da do popolnega poenotenja najbrž v vseh primerih ne bo prišlo, bo pa izmenjava izkušenj in poslovnih informacij dobrodošla in v obojestransko korist.

Nekaj več razlik je bilo v stališčih do oblikovanja cen: ali naj se uveljavi sistem maloprodajne ali proizvajalčeve cene. Obe možnosti



Market – dvajsetletnik – domuje v domu KUD-a Svobode, bivšem združnem domu.

## ■ NAŠI JUBILEJI

## Velik jubilej malega marketa

LJUBLJANA, 14. oktobra – Pred četrto stoletja, v tistih zlatih časih, ko je Prehrana – ex Emona, vsako leto odprla po dva, tri ali tudi več marketov, je bil med njimi tudi market na Titovi cesti 65, prav nasproti Gospodarskega razstavišča. Sedem kvadratnih metrov nad sto jih meri, torej sodi med manjše Emonine samopostrežnice. Svoj rojstni dan pa praznoval štiri dni pred Dnevom republike.

Majhen market, majhen kolektiv. Šteje le 6 zaposlenih in eno pripravnico. Moškega imajo le enega, **Milana Panteliča**, ki pretežno dela na delikatesnem oddelku.

**Majda Jagrič**, poslovodkinja je Emoni zvesta že od leta 1977. Trgovskega poklica se je izučila v marketu v Šaranovičevi ulici. Tu je tudi delala nekaj časa kot pomočnica, in si v Emonini poslovodski šoli nabirala dodatno znanje. Leta 1984 jo je uspešno zaključila in je kmalu prevzela poslovodske posele v klasični prodajalni Emone na Vodnikovem trgu v Ljubljani. Pred tremi leti pa je prišla v market na Titovi cesti.



Majda Jagrič

»Malo nas je in razporedili smo se tako, da delamo dopoldne 4, popoldne pa le dve. Dopoldne je namreč veliko več strank. Za popoldansko izmeno vse pripravimo in tako dela popoldne ena na blagajni, druga pa na delikatesnem oddelku. Ob torkih poprimemo vsi, saj je takrat dela čez glavo. Ob torkih nam namreč iz Blagovnega centra pripeljejo vse komisije, zato delamo vsi ves dan. Kruh in mleko pa

nam seveda dobavljajo dnevno.

Z dobavami smo zadovoljni. Pohvaliti moram Mesno industrijo, ki nam zalaga naš delikatesni oddelk. Tému oddelku posvečamo še posebno pozornost, saj prav tu ustvarjamo naš glavni promet. Dopolnjujemo ga z izdelki novogoriškega MIP, kamniške Kočne, znanim izdelki Carnex ter s siri ljubljanskih mlekarn in siri, ki jih nabavlja Emona,« je rekla poslovodkinja Jagričeva.

Glede po prometu močan delikatesni oddelk ni smotljivo, saj se vrsta kupcev sploh ni pretrgala. **Marija Žnidaršič** na blagajni je tudi imela svojo vrsto ter je morala vso pozornost posvetiti blagajni.

Glede na svojo velikost, bolje rečeno majhnost, je market eden med redkimi, ki v svoji ponudbi nima neprehrambenega blaga. Izjema so le PVC kozarci in mali pladnji iz papirja, ki nekako sodijo k delikatesnim izdelkom, saj na njih ponudimo hrenovke ali manjši narezek. Tudi zelenjave nimajo v svoji ponudbi tako kot ostali marketi, moč je kupiti le limone, nekaj malega jabolk, pakiranega krompirja in čebulo.

»Na prvem mestu pri nas je delikatesa, na drugem so pijače, slede jim konditorski izdelki, tu mislim na čokolado in kekse in na koncu so tu še mlečni izdelki,« pravi poslovodkinja Majda.

Kakšnih problemov, ki bi jih trli sploh nimajo, če si odmislimo enega edinega, a žal nerešljivega. Manjka jim prostora, tako za trgovino kot za skladišče. Le Ribničani bi ga lahko rešili na že tolikokrat slišani »ribniški način«. Saj poznate pravljico o tem, kako so Ribničani razširili svojo cerkev.

Toliko o malem marketu na Titovi cesti, ki bo v kratkem praznoval svojo četrto stoletnico. Naj končamo, saj ima Majda na telefonu tudi napis: »Nikar tako dolgo!«

Z. G.



Ponudbi delikatesnega oddelku marketu na Titovi cesti 65 resnično ne gre kaj očitati.

## ■ V NOVEM MESTU PRIPRAVLJAJO TEREN ZA PRVO VELEBLAGOVNICO NA DOLENJSKEM

## Petetažni blagovni center

NOVO METO, 11. oktobra – »Gradnja novega trgovskega centra v dolenski metropoli se je praktično začela. Držimo roko nad njo. Bomo videli, kako se bomo spoprazumeli znotraj sistema Emone in s poslovnimi partnerji, da bi združili dovolj sredstev za to veliko naložbo,« pravi **Lojze Urbanč**, direktor Emona Dolenjke, ki ga je delavski svet pravkar ponovno imenoval za direktorja, in ki je letos maja praznoval 30-letnico svojega direktorovanja v Dolenjki.

Večletna bo imela 7.000 kv. metrov koristne površine, 350 parkirnih prostorov v drugi podzemeljski etaži itd. Gradnje se je lotil novomeški Pionir (za trg), lokacija in načrte pa mu je dala DO Emona Dolenjka, ki ni mogla nastopiti kot investitor, kakor pravi Lojze Urbanč.

Nov poslovni trgovski center bo zrasel nasproti Metropola, dograjen pa bo 1990. leta. Gre za petnadstropno poslopje z dvema etažama pod zemljo in tremi nad njo gledano s ceste Komandanta Staneta, samopostrežni del centra bo v prvi kletni etaži.

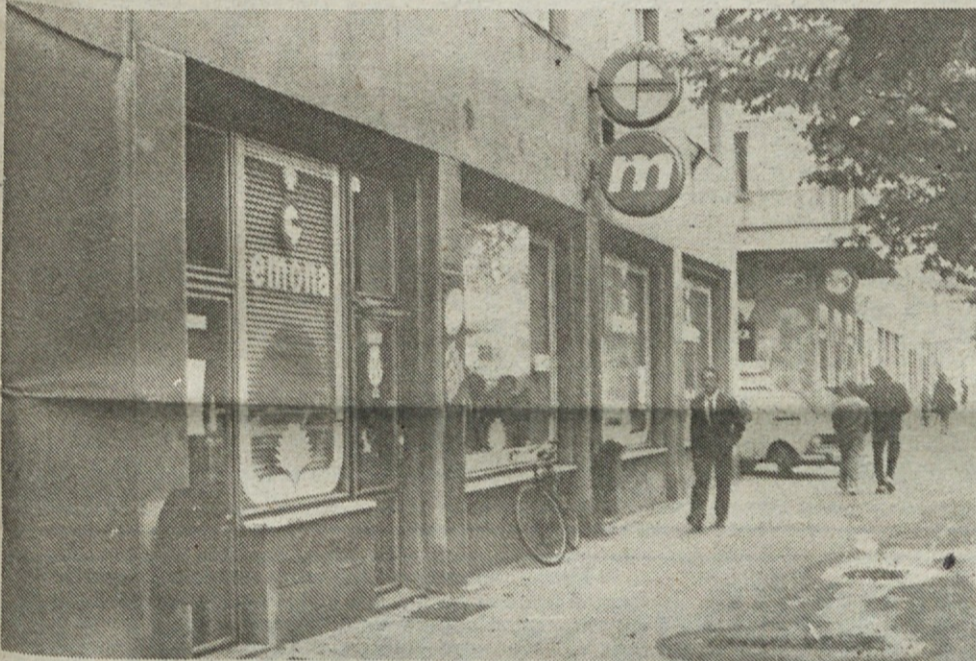
Glede na to, da je Novo mesto center regije, nanj gravitira okoli 120.000 potenci-

alnih kupcev – nima pa še primerne oskrobalno-nakupovalnega centra, je gradnje veleblagovnice umestna.

Pionirju smo dali na razpolago tudi ustrezne programe, ki jih imamo z načrti pripravljene od 1981. leta, seveda pa smo jim morali nekoliko prilagoditi na danšanje zahteve in potrebe. Po sedanjih cenah naj bi veleblagovnica stala okoli 1.500 S milijard dinarjev ali 15 novih milijard din. Vse dosedanje objekte, ki jih upravljamo, nam je doslej tudi zgradil Pionir, ki je zelo solidno gradbeno podjetje, nadaljuje Lojze Urbanč, zato imajo vanj zaupanje.

Kar zadeva takšne in podobne naložbe, mislim, da bi morali imeti sistemsko urejene in predvidene, saj gre konec koncev za strateško načrtovanje določenega sistema, katerega člen je tudi Dolenjka. Financiranje sicer še ni določeno, je pa več kot očitno, da bo tisti, ki bo blagovnico prevzel, kupil tudi Dolenjko, meni Lojze Urbanč, zato si ne moremo in ne smemo privoščiti, da bi prvo veleblagovnico na Dolenskem kot nosilec razvoja trgovine v tej regiji izpustili iz rok.

N. I.



Market na Titovi cesti 65

## ■ KOPER: »Na nas ste pozabili, ker nismo več Godčevi...«

## Torta za rojstni dan marketa

KOPER, 3. okt. – Koprski market ob cesti JLA je že pred dvema letoma praznoval 20. rojstni dan, vendar se je na to okroglo obletnico spomnil le kolektiv – sam. Dekleta in žene, če ne omenjamo moških, so si sami kupili torto, se povabili za gostilniško mizo – in na lasten račun – proslavili svojo obletnico, kakor smo, žal, izvedeli dve leti prepozno.

»Na nas ste pa kar pozabili, odkar nismo več Godče-

vi,« nas je pokarala podjetna poslovodkinja **Rezka Pasuto**. Mimogrede: koprski market nekdanj pod ljubljansko Maloprodajo, zdaj Jestvina Koper, je 22. rojstni dan praznoval letos 20. avgusta, odprt pa je bil 1966. leta. Čestitamo: čeprav z »manjšo« zamudo, zato pa toliko bolj od srca!

Sicer pa, minilo je že 10 let, odkar je ta market Jestvinin. Vseskozi so v njem zaposlene: **Antonija Brajnik, Rezka**

**Pasuto od 67. leta, Metka Biloslov, Vilma Bonin, Marija Gladovič, Marcel Ražem, Tomo Gladovič, Majda Krnič, Marija Losej, Pavla Obrenovič.**

»Promet pri nas samo raste. Smo v porastu,« poudarja poslovodkinja. Mesnica je znana kot najboljša v Kopru in širši okolici, kar trde tudi sicer kritični domači novinarji. Vodja mesnice je **Tomo Gladovič**, zato ni nič čudnega, da ima zmeraj najboljše meso. Nedvomno gre za prizadevanje celotnega kolektiva, zato kupci radi zahajajo v ta market, ne samo domačini, temveč tudi Tržičani (med, čaji, pijače, meso, mesni izdelki). Res je sicer, da se padanje kupne moči pozna, posebno pred plačilnimi dnevi in pri tem, da gre do cenejši izdelki bolje v promet. Pred plačami celo kruh ostaja na policah! Koprski market dela po 2,3 S milijarde S din prometa dnevno.

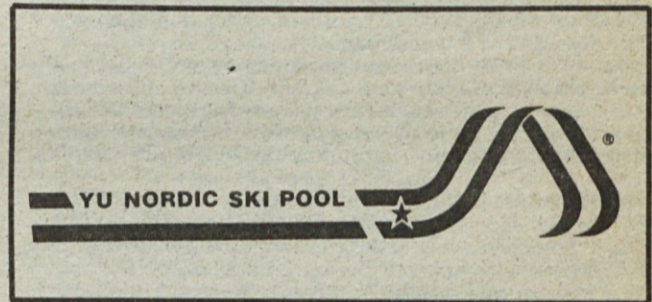
In kje je skrivnost uspeha? Velika volja in ljubezen do poklica, veselje ob zadovoljstvu kupcev, zakaj težko je kupca dobiti, kaj lahko ga pa izgubiš, pravi poslovodkinja Rezka.

»Veste, ampak vseeno nam je bilo malo hudo, ker se nas ni nihče spomnil ob

20-letnici. Ko bi se vsaj kdo našel, nam stisnil roko in rekel kakšno vzpodbudno besedo. Saj denar ni vse, še zdaleč ne. Spodobi se, če človeku voščiti za rojstni dan!«

Iskrene čestitke za 22. rojstni dan, dekleta in fantje iz koprskega marketa ob cesti JLA

N. I.



Koprski mesarja Franko Bržan in Srečko Nedoh v Jestvinem marketu na Trgu JLA bojdta sodita med najboljše – vsaj po zatrjevanju tamkajšnjih gospodinj.



Iz koprskega marketa na Trgu JLA – dopoldanski nakupi gospodinj

## TURIZEM

## Z nami na sneg in sonce



Na tiskovni konferenci v hotelu Slon so predstavili zimsko ponudbo turistične agencije Emona Globtour. Od desno proti levi: Lado Pauli, Bojan Meden in Rosana Vidmar iz Globtoura, Lojze Gorjan, direktor naše reprezentance nordijskih disciplin ter Miran Tepeš naš znani skalec.

LJULBJANA, 28. septembra – Zopet je bila Emonina turistična agencija Globtour ena prvih agencij, ki je na tiskovni konferenci v ljubljanskem hotelu Slon razgrnila svojo kompletno ponudbo za zimo in pomlad 88/89 predstavnikom pooblaščenih agencij, turističnim delavcem ter predstavnikom tiska in televizije.

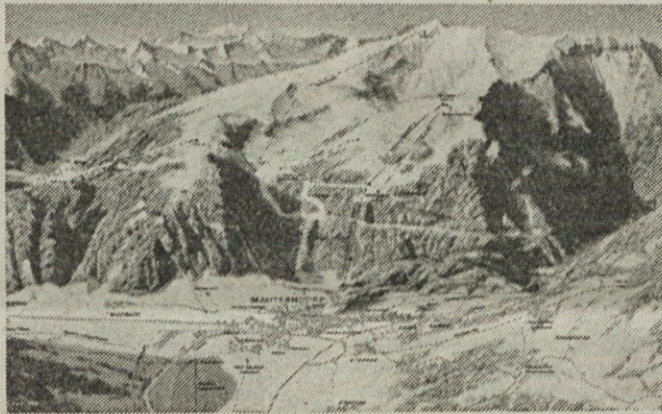
Ob tej priložnosti je izdala lep in pregleden katalog s programom za smučanje, tako doma, kot v tujini z naslovom: »Z nami na sneg in sonce«, z vsemi podatki o destinacijah, hotelih, žičnicah ter plačilnimi pogoji in podobno. Program je na voljo v vseh poslovnih Globtoura ter poslovalnicah pooblaščenih agencij.

»Prodaja programa že teče,« je na tiskovni konferenci povedal Bojan Meden, vodja domačega turizma.

Za letošnjo sezono smo zakupili okrog 5.000 postelj od tega približno polovico v tujini – Avstriji in Italiji. Cene glede na preteklo sezono niso bistveno povečane ter so zelo ugodne. Posebno bi rad opozoril na možnost kredita – obročnega odplačevanja.

Ob prijavi plača udeleženec 40 odstotkov, 30 odstotkov plača ob odhodu na počitnice, ostalih 30 odstotkov pa v roku dveh mesecev po končanem počitnikovanju. Možnost plačevanja je tako v dinarjih kot v devizah, je povedal Bojan Meden.

Zelo ugodne so cene polpenzinov na smučiščih Jahorine, Bjelašnice in Igmana do koder bodo organizirani prevozi z vlakom. Hoteli pa imajo organiziran prevoz na smučišča. Smučarska karta za sedem dni velja 94.000 dinarjev.



Novo v letošnji ponudbi Globtoura je smučanje Töbring – Gerlitz, smučišče na avstrijskem Koroškem, le uro in pol oddaljeno od Ljubljane, leži ob Osojskem jezeru. Smučarjem je na voljo sistem gondole, 4 sedežnice in osem vlečnic.

Nova je ponudba smučišč Zell am See, Kaprun in prvič na jugoslovanskem trgu smučarsko področje Saalbach – Hinterglemm, ki sodi za najboljše avstrijsko smučišče. Tu je 186 km medsebojno povezanih smučarskih prog ter 60 žičnic. Smučarjem so na voljo savne, bazeni, tenis igrišča, diskoteke ter številni gostinski lokali. Saalbach je zanesljivo največje smučarsko središče v Avstriji. Dostop je preko Korenskega sedla, Beljaka ter po avtocesti za Salzburg z izhodom Bishofshofen, Zell am See – 330 km.

Velja omeniti tudi novo ponudbo smučanja v Nassfeldu, smučarskem centru v Karnijskih Alpah, ki je pravi raj za vse vrste smučarjev. Tu je 150 km odlično vzdrževanih smučarskih prog, 25 žičnic, ki prepeljejo 24.000 smučarjev na uro. Zelo ugodne snežne razmere zagotavljajo smuko od novembra pa vse do konca aprila.

Za tiste, ki žele smučati v sosednji Italiji pa velja



omeniti smučanje v Folgari – Madonna di Campiglio. Cene so sorazmerno ugodne, za goste Globtoura pa so smučarske karte cenejše. V Folgaridi vas gondolska žičnica potegne do višine 2.180 m, od tu pa lahko smučate do Madonne di Campiglio, Marilleve in Folgaride.

## 29. novembra v Nassfeld

Za praznik dneva republike 29. novembra 1988 bo Globtour organiziral smučanje v Nassfeldu pod zelo ugodnimi pogoji. Za najem 6 posteljnega apartmana plačajo le 4 osebe, dve osebi imata brezplačno. Cena najema za 5 dni velja 2.900 ATS ter 150.000 dinarjev ali v dinarjih 1.230.500. Polpenzion v hotelu za 5 dni velja 1.340 ATS ter 80.000 din, če pa plačate samo v dinarjih je cena 569.000 dinarjev.

## Preživite teden dni zime ob morju

Posebna ponudba Globtoura je tudi teden zimskih počitnic ob morju, mestecu Lovranu na Opatijski rivieri, ki se ponaša z bujnim sredozemskim rastlinjem in blagodejnim podnebjem.

Izbirate lahko med hoteli

Miramare, hotelom Lovran ter hotelom Excelsior. Za sedem dni boste plačali v novembru in decembru v prvem 125.000 din, v drugem 160.000 din in v tretjem 250.000 din v dvoposteljni sobi, medtem ko je enoposteljna nekaj tisočakov dražja. V januarju, februarju in marcu so cene za od 40.000 do 130.000 din višje. Otroci do 7 leta starosti imajo v dvoposteljni sobah 30 odstotkov popusta, kar pa ne velja

za čas od 14. januarja do 4. februarja.

Poskrbljeno je za razvedrilo – enkrat tedensko bo veseli večer, tu je še glasba, folklorni večer ter filmska predstava. Za šport in rekreacijo je tudi poskrbljeno. Sodelovali boste lahko v turnirju namiznega tenisa, v kegljanju, biljardu, organiziran pa bo tudi ogled mesta Lovrana in njegovih zanimivosti.

E. I.



## 40 let Emone – povzetki iz kronike

(Janko Velikonja – nadaljevanje)

9. aprila 1974 je delavski svet podjetja sprejel sklep o ustanovitvi sklada za izgradnjo nove poslovne stavbe Emona na Šmartinski cesti. Tako razvejano podjetje ni moglo več normalno poslovati, saj so bili njeni deli raztreseni na več mestih po vsej Ljubljani, sedež podjetja pa je bil na Kersnikovi 2 v Ljubljani.

Leta 1974 je diplomirani inženir agronomije Lucijan Krivec prejel Von Liebigovo nagrado Kielske univerze iz ZR Nemčije za posebne uspehe pri pospeševanju kmetijske proizvodnje. To je bilo vsekakor tudi priznanje celotnemu kolektivu Emone in še posebej TOZD Prašičereja Ihan.

Po razmeroma dolgem pripravljanju je dne 19. oktobra 1974 tovariš Jože Smole, član CK ZKJ in veleposlanik SFRJ v Sovjetski zvezi, položil temeljni kamen za izgradnjo hotelskega kompleksa Bernardin v Portorožu.

Kolikšne so bile priprave pred začetkom gradnje pove nekaj najvažnejših podatkov:

– podjetje Emona je moralo postati lastnik 26 hektarjev zemljišč, na katerih je bila planirana gradnja hotelov Bernardin;

– potrebno je bilo preseliti ladjedelnico Piran v Izolo ter zagotoviti sredstva za gradnjo nove ladjedelnice;

– premostiti kopico ovir pri odkupu zemljišč od zasebnikov in tudi pomislekov pri lokalnih činiteljih;

– zagotoviti dodatna sredstva in kredite zaradi nastalih podražitev in nepredvidenih stroškov, itd.

Samo izdatki za pripravo zemljišča, odškodnine za zemljišča, vodstvo izgradnje, konzultantske storitve in še druga dela, so stale podjetje Emona do položitve temeljnega kamna nekaj nad 53.000.000 dinarjev.

Poleg navedenih svetlih strani v gospodarjenju, investicijah in integracijah, so bile tudi senčne strani. Z izgubo so namreč poslovale:

– TOZD Poljedelstvo-govedoreja Domžale 920.000 n. din

– TOZD Mesna industrija Zalog 7.090.000 n. din

– TOZD Turistična agencija Globtour 880.000 n. din

– TOZD Vila-Bled 829.000 n. din

Vsega skupaj 9.719.000 n. din

Izgube. Ostale TOZD podjetja Emona so solidarno poravnale nastale izgube. Poslovanje v letu 1974 je bilo prav tako dokaj ugodno prav z vidika dobrega gospodarjenja. Osnovni podatki iz zaključnega računa za leto 1974 izkazujejo sledeče:

– celotni prihodek 5.170.000.000 n. din

– dohodek 470.000.000 n. din

– čisti dohodek 89.000.000 n. din

Pri obravnavanju in sprejemanju zaključnega računa je vzporedno obravnavan in sprejet predlog gospodarskega plana za leto 1975. Ugotovljeno je, da bo nujno potrebno sprejeti in uveljaviti nekaj takih ukrepov, ki ne bodo popularni, so pa nujni za sanacijo nekaterih dejavnosti v podjetju, ki v določeni meri niso krive za nastalo stanje, pa so izgube zakrivilo omejitve izvoza zaradi tako-imenovanih prelevmanov, ali bolj preprosto zaščitne lastne proizvodnje v Evropski gospodarski skupnosti z dodatnimi carinskimi dajatvami. S takimi dodatnimi carinskimi dajatvami je postal izvoz pitanih telet, ali njihovega mesa nerentabilen. Ta izvoz pa je bila dokaj močna postavka podjetja Emona. Zaradi vsega navedenega in še drugih notranjih vzrokov je bil izdelan sanacijski program v TOZD Poljedelstvo-govedoreja Domžale, ki je predvidel:

– prenehanje, oziroma močno zmanjšanje števila pitanih telet tipa bebi-bif;

– pristopiti k melioraciji cca 600 hektarjev zemljišč, po 200 hektarjev letno in s tem zagotoviti proizvodnjo lastne krme, predvsem koruze;

– restrukcija farme v Smledniku je predraga zadeva in se zaradi tega trenutno odstopa od te investicije;

– kaj storiti z neizkoriščenimi objekti v Smledniku ni rešeno na tej seji delavskega sveta, ko je sprejemal zaključni račun.

Malo pozneje, 11. aprila 1975, je v delovnem delu svečanega zasedanja delavskega sveta podjetja povdarjeno ugotovljeno, da hromijo večji razmah podjetja na gospodarskem področju naslednje slabosti:

– prevelike zaloge blaga, ki bremenijo obratna sredstva;

– preveliko število dolžnikov nad 60 dni povzroča težave z likvidnostjo podjetja;

– slab je količnik obračanja zalog;

– prevelika je intenzivnost zaposlovanja novih delavcev;

– prepočasna je preusmeritev predelovalne industrije na zahteve trga;

– izgube v sektorju Sadje-zelenjava v TOZD Trgovina na veliko so z raznimi ukrepi zmanjšane, bodo pa potrebni še dodatni ukrepi za popolno sanacijo tega dela dejavnosti podjetja.

Na tem zasedanju delavskega sveta podjetja je nakazana perspektiva nadaljnjega razvoja TOZD in podjetja kot celote:

– celotni dohodek za leto 1975 je 6.000.000.000 n. din

– planiran na 6.000.000.000 n. din

– čisti dohodek na 100.000.000 n. din

– preusmeritev poljedelske proizvodnje na lastne vire;

– zaključiti rekonstrukcijo prašičereja;

– Mesna industrija Zalog mora dokončati nove proizvodne linije za poltrajne konzerve, izgradnjo hladilnic in opremo ostalih obratov s sodobnimi stroji;

– v Tovarni močnih krmil Ljubljana rekonstruirati zmogljivosti in usposobiti tovarno za transport krme v razsutem stanju;

– povečati obseg kreditiranja zasebnih kmetijskih proizvajalcev;

– smer razvoja maloprodajne mreže mora iti v izgradnjo potrošniških centrov v novih stanovanjskih naseljih;

– v hotelu Riviera Portorož zgraditi pokriti bazen;

– v Čateških toplicah urediti okolico odprtih bazenov, dokončati investicijo v novo restavracijo, v perspektivi dveh ali treh let pa programirati izgradnjo novega hotela;

– izdelati načrt za rekonstrukcijo in povečanje zmogljivosti hotela Evropa Celje;

– planirati rekonstrukcijo hotela Slavija Maribor;

– do konca leta 1976 zaključiti največjo investicijo, ki se jo je podjetje Emona kdajkoli lotilo, t. j. izgradnjo hotelskega kompleksa Bernardin Portorož.

Program je bil ambiciozen in zelo drzen, usmerjen pa na daljše obdobje tja do leta 1978.

V letu 1975 je postal Supermarket Maribor 22. TOZD podjetja Emona. V tem letu se je priključila podjetju Emona Kmetijska zadruga Črnuče. Že koncem tega leta je bila otvoritev povečane in modernizirane zeljarne v Tomačevem pri Ljubljani z zmogljivostjo 810.000 kg zelja na leto.

Z ozirom na stanje v gospodarstvu in stanja znotraj podjetja Emona Ljubljana je ostala za vse TOZD in podjetja Emona kot celota težka naloga realizacije določil 43. člena ustave SFRJ, ki govori o povezovanju proizvodnje in trgovine z vidika skupnega programiranja, skupnega vlaganja sredstev za razvoj ter skupnega rizika in delitve dohodka.

Poleg že ugotovljenih slabosti v TOZD Trgovina na veliko je analiza pokazala tudi nezadostno izkoriščanje obstoječih zmogljivosti: transportna sredstva, strojne zmogljivosti v predelavi in pakiranju blaga, regalno skladišče, hladilnice in drugo. Vse te neizkoriščene možnosti blokirajo finančno sposobnost podjetja in zmanjšujejo rezultate poslovanja.

Zaradi tega, ter ob ugotovitvi, da obstajajo vse možnosti za učinkovitejšo poslovanje in doseganje boljših rezultatov, je delavski svet podjetja na seji 11. aprila 1975 sprejel že v začetku leta dano iniciativo o sprejetju programa štednje pod naslovom »PRIVARČUJMO MILIJARDO«.

Vse to nekaj mesecev prej kot je bila zastavljena splošna, vsedrjavna akcija za stabilizacijo gospodarstva.

Vendar se je kljub temu zgodilo, da je bilo podjetje EMONA v prvi polovici leta 1975 prav zaradi stabilizacijskih ukrepov v gospodarstvu investicijsko nesposobno in je le s solidnimi ukrepi na vseh področjih dejavnosti končno odstranila ta problem, ki bi lahko resno ogrozil razvoj podjetja na področju investicij.



## ■ IZ TOZDA SLOVENSKE GORICE- HALOZE

# Za polovico manjša vinska letina

V Slovenskih goricah v Halozah so v glavnem končali trgatve. Zgodnje sorte so že pred časom pospravili, sredi oktobra sta bila na vrsti še laški rizling in šipon. Do konca meseca bodo pobrali še pozne trgatve.

Po besedah enologa, magistra **Toneta Skaze** je letošnji pridelek količinsko izredno skromen. V zadnjih dvajsetih letih ne pomnijo tako majhnega pridelka, kar praktično pomeni, da ga je več kot polovico manj kot običajno.

Spomladanska pozeba je uničila od 30 do 70 odstotkov pridelka, odvisno od lege vinograda. Poletna suša je izgubo še dodatno povečala, tako da je sedaj količina pridelka prepolovljena.

V tozdu Slovenske gorice pričakujejo, da bo kakovost letošnjega pridelka dobra. Pri manjših količinah je običajno kakovost grozdja boljša. Vendar moramo upoštevati, da so bile hkrati na enem trsu tri zrelostne stopnje – grozdje zraslo iz normalnega očesa, grozdje iz

spečih očes in tisto iz tako imenovanih martinščakov, kar bo v določeni meri vplivalo na povprečno kakovost.

Kljub vsemu pa so prvi rezultati spodbudni, saj so sladkorne stopnje mošta razmeroma visoke. Pri burgunskih in sauvignonih je bila povprečna sladkorna stopnja med 15 in 19, za pozne trgatve predvidevajo celo stopnjo prek 20.

Dolgotrajni suši je sledilo daljše deževno obdobje in je celotni pridelek nagnjen h gnitju, zato si bodo v Slo-

venskih goricah pomagali z nekoliko močnejšim žveplanjem. Može so tudi težave z vrenjem mošta, toda tudi to ne bo delalo večjih preglavic prizadevnim kletarjem.

Kot je povedal Tone Skaza, v prvih dneh oktobra so ustekleničili zadnje količine haložana. Trenutno so brez njega. Konec novembra ga bomo spet pili, toda po vsej verjetnosti, v manjših količinah. Nova cena bo tudi višja.

I. P.

## ■ GLOBUSOV ZELENI PROGRAM: 100 TON GOB ZA IZVOZ V POLDRUGEM MESECU

# Pomoč iz Čačka, Boljevca in Kruševca

LJUBLJANA, 25. okt. – »Letos smo se navkljub dolgotrajni suši zelo uspešno spoprijeli z gobami, tako kar zadeva odkup, količine, prodajo in predelavo. Vreme nam je šlo na roko: ko je bila v Sloveniji slaba »trgatev«, je bila v Srbiji dobra in obratno. Zato in zaradi slabše opremljenosti ljubljanske PE so nam priskočili na pomoč vozniki-privzemalci iz Čačka, Boljevca in Kruševca pa tudi delavke, ki so se izredno izkazali,« pravi **Vanda Zavrl**, vodja sektorja za odkup in pripravo blaga za izvoz pri tozdu Globus (Emona Commerce).

Tako vremenski pogoji kot fleksibilnost in pripravljenost delavcev sta zelo pomembna zaradi finančne plati odkupa. Naša ljubljanska poslovna enota namreč nima dovolj ljudi, niti še ni tako opremljena, kot so naše enote v Srbiji, zato nam je bila njihova pomoč dvakrat dobrodošla. Gre namreč tudi za kakovost svežih gob, kar pa pomeni naglico in strokovno delo.

Fantje iz PE Ljubljana, Kruševca, Boljevca in Čačka so s svojimi vozili vozili sveže gobe s Stajerske, Dolenjske, skratka z vseh odkupnih točk v Sloveniji v Ljubljano – pod večer, kjer so jih do ranih jutranjih ur domače in naše delavke iz srbskih PE Kruševac skupaj z vodjo Mišom Raličem pripravljale za takojšen izvoz. Na ta način smo uspeli izvoziti več blaga v krajšem času in boljše kakovosti, za kar gre po-

sebna zahvala pomoči naših ljudi iz Srbije.

Ob tem moramo vedeti, da naše hladilnice enkrat tedensko vozijo med Srbijo in Slovenijo, tako da niso pripeljele sem prazne, temveč polne.

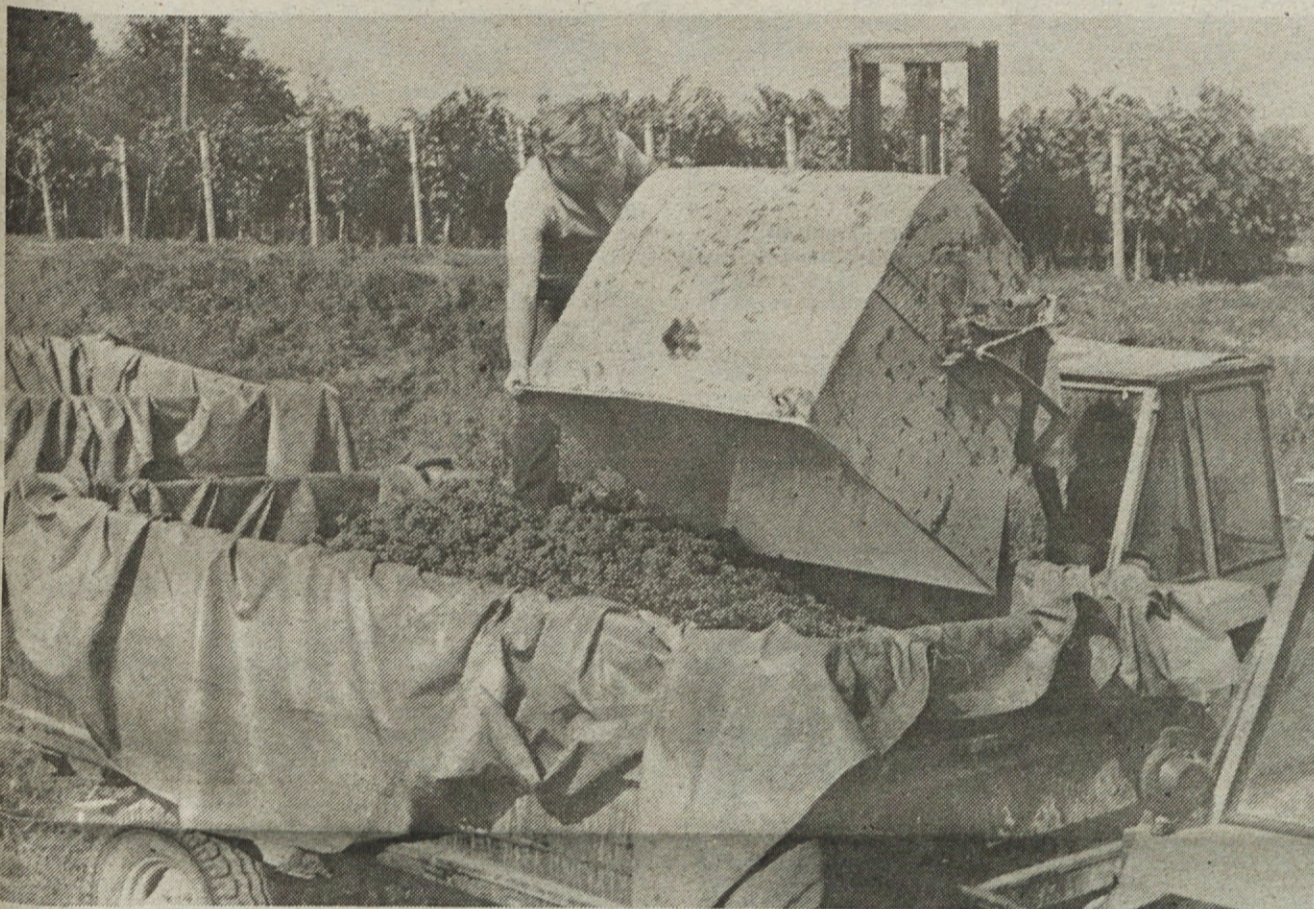
Blago, ki ga v Ljubljani nismo takoj predelali in izvozili, so fantje odpeljali na naše srbske poslovne enote v nadaljnjo tehnološko obdelavo: sušenje, v slanico ipd., ker so njihove enote modernije opremljene kot ljubljanska. V desetih dneh (jensenska »trgatev«) je tako Ljubljana sprejela in obdelala 31 ton, v celoti pa smo od



1. sept. do 20. okt. izvozili nad 100 ton gob,« poudarja Vanda Zavrl. Ostali programi tečejo po programu, plan bo dosežen. V dežele EGS je letos zaradi suše pri njih zelo pospešen izvoz celotnega zelenega programa.

Hkrati gre pohvala Blagovnemu centru-hladilnica, kjer gostuje naš sektor, kjer je naše delo posebej koordiniral Jože Ščavničar.

N. I.



Za dobro polovico manj prikolic bodo letos odpeljali traktorji grozdja iz vinogradov ptujskega kombinata.

# 40 let Emone – povzetki iz kronike

V tem letu je TOZD Prašičereja Ihan z razmeroma majhnimi investicijami povečala proizvodne zmogljivosti za skoraj 10.000 prašičev letno.

Prav tega leta je moralo podjetje Emona prevzeti nekaj težkih materialnih obveznosti, ki so krnile njen lastni razvoj:

- za sanacijo Železniškega gospodarstva Slovenije je podjetje Emona odstopila le-temu nepovratno vse obveznice posojila v višini 660.000 novih dinarjev;
- pristopila k samoupravnemu sporazumu o izločanju 3,5% od bruto osebnih dohodkov za izgradnjo cestnega omrežja v Ljubljani. Ta sporazum so podpisale le TOZD, ki imajo sedež v petih ljubljanskih občinah;
- pristopila k samoupravnemu sporazumu o prispevkih za splošno porabo.

Delavski svet podjetja je na seji dne 28. avgusta 1975 obravnaval program ukrepov za stabilizacijo gospodarstva in poleg drugega, že kar ustaljenega, opozoril na te slabosti:

- prepočasna orientacija na povečanje izvoza;
- problem nedokončanih investicij v določenem roku, ki dodatno bremenijo celotno podjetje.

V letu 1975 je bila proizvedena prva kava in plantažah v Centralno afriški republiki kjer je investitor podjetje Emona in sodi v okvir poslovno-gospodarskega sodelovanja med neuvrženimi državami.

Na referendumu 29. decembra 1975 se je kolektiv Pekarne Center z 200 zaposlenimi odločil za priključitev podjetju Emona in tako postala 23. TOZD, z reorganizacijo podjetja pa je Igralnica Casino Ljubljana postala 24. TOZD v podjetju Emona Ljubljana.

Dne 8. aprila 1975 je bila otvoritev novih objektov v TOZD Tovarna močnih krmil Ljubljana za prevoz krmil v razsutem stanju.

17. julija 1975 je bila otvoritev marketa Plavje pri Kopru, novembra pa nova pekarna v Trgovski hiši-Maksimarket v Ljubljani.

Dne 13. decembra 1975 je bila otvoritev pokritega bazena v hotelu Riviera Portorož.

Dne 20. julija 1975 je na seji delavskega sveta podjetja sprejet sporazum o osnovah srednjeročnega plana razvoja za obdobje 1976–1980. Programirane investicije so znašale 1.520.000.000 novih dinarjev (brez investicije v hotele Bernardin).

Od omenjenih sredstev je planirano, da se vložijo v kmetijsko proizvodnjo v višini 630.000.000 novih dinarjev in prav toliko, 630.000.000 novih dinarjev v blagovni promet, predvsem za gradnjo potrošniških centrov.

V letu 1975 je podjetje EMONA vložila v različne dejavnosti proizvodnje, trgovine in hotelirstva lastnih in bančnih sredstev nad 700.000.000 novih dinarjev.

Na seji delavskega sveta podjetja Emona 12. marca 1976 so delegati obravnavali zaključni račun za leto 1975 in ugotovili:

- da je znašal celotni dohodek . . . 5,956,000.000 din
- čisti dohodek . . . . . 820,000.000 din
- da so zastavljeni načrti realizirani;
- da se je močno zmanjšalo število nadur;
- daje zaustavljeno prehitro naraščanje števila zaposlenih;
- da so zmanjšane zaloge blaga;
- da je postalo podjetje trdno likvidno in plačuje fakture v povprečju v 16. dneh.

Kar zadeva investicije, je ugotovljeno, da bodo potrebne določene redukcije, ker ni dovolj sredstev, da bi lahko zadovoljili vsem potrebam in zahtevam.

Podjetje ima 110.000.000 novih dinarjev iz redne amortizacije in še 36.000.000 novih dinarjev amortizacijskih sredstev nad predpisano stopnjo.

TOZD Poljedelstvo-govedoreja je v letu 1975 zmanjšala izgubo na vsega skupaj 1.290.000 novih dinarjev.

Plan za naslednje 1976 leto je predvideval:

- doseči celotni prihodek v višini 6,750,000.000 novih dinarjev. Ob analizi tega plana je ugotovljeno, da bi bilo možno doseči celo več kot 7,000,000.000 novih dinarjev;
- doseči čisti dohodek v znesku 105,000.000 dinarjev;
- osebni dohodek zaposlenih zvišati in zagotoviti realen standard delavcev, vendar v skladu z doseženim dohodkom TOZD in podjetja;
- iz rezervnih skladov TOZD se solidarnostno pokrije izguba TOZD Poljedelstvo-govedoreja, ki je nastala v letu 1975 in znaša 1,296.023 novih dinarjev.

Investicijska vlaganja so kljub stagnaciji ob ukrepih za stabilizacijo gospodarstva, še vedno predstavljala močnega činitelja. V preteklem, 1975. letu, so izpeljani vsi začrtani programi investicijskih vlaganj, le da so nekatera zmanjšana in prilagojena finančnim sposobnostim podjetja.

Kratek pregled investicijskih vlaganj v letu 1975 (v ND):

- TOZD Poljedelstvo-govedoreja Domžale, za odkup zemljišč za rekonstrukcijo farme in nabavo mehanizacij 180,000.000
- TOZD Prašičereja Ihan, za rekonstrukcijo farme in za prevedbo svinj 5,340.000
- TOZD Tovarna močnih krmil Ljubljana za rekonstrukcijo tovarne in za sofinanciranje sojarne v Zadru 4,070.000
- TOZD Mesna industrija Zalog za mehanizacijo opreme, izgradnjo nove hladilnice in za dokončanje že začelih investicij 7,300.000

– TOZD Trgovska hiša – Maksimarket za dopolnitev opreme, dograditev pasaže in ureditev pekarn	3,610.000
– TOZD Supermarket Ljubljana za dopolnitev opreme	1,400.000
– TOZD Trgovski obrat Koper za izgradnjo marketa Plavje	2,820.000
– TOZD Maloprodaja Ljubljana za izgradnjo marketa Črnomelj, dopolnilno opremo in rekonstrukcijo marketa v Novih Jaršah	4,940.000
– TOZD Trgovina na veliko za izgradnjo zeljarne v Tomačevem in izpopolnitev opreme	3,710.000
– TOZD Zunanja trgovina za opreme, nakup zemljišča in izgradnjo montažne lope v Razkrižju pri Ljutomeru	1,960.000
– TOZD Turistična agencija Globtour za ureditev novih poslovalnic	1,720.000
– TOZD Hotel Riviera Portorož za gradnjo zaprtega bazena ter opremo in dograditev slaščičarne	120,000.000
– TOZD Zdravilišče Čateške Toplice za zgraditev nove restavracije	1,230.000
– TOZD Hotel Slavija Maribor za nabavo cisterne za gorivo in ureditev okolja	890.000
– TOZD Hotel Evropa Celje za razne manjše zadeve	510.000
– TOZD Ilirija Ilirska Bistrica za dograditev skladišča in adaptacijo pisarn	2,570.000
V vseh ostalih TOZD so bila investicijska sredstva tako majhna, da v zapisniku niso omenjena.	
Skupaj so investicije znašale	242,070.000
Razvojni program za obdobje 1976–1980 je predvideval, da bi od planiranih 1,520,000.000 novih dinarjev v investicije, znašala sredstva podjetja Emona 500,000.000 novih dinarjev, ali tretjina vseh sredstev namenjenih za investicije.	

Dne 2. julija 1976 je bila uradna otvoritev kompleksa hotelov Bernardin Portorož, nedvomno najpomembnejša investicija v tem času.

Le še dva pomembnejša dogodka iz leta 1976:

– dne 5. decembra 1976 je bila podelitev Zlatega Merkurja podjetju Emona. To mednarodno priznanje se podeljuje vsako leto za posebne uspehe na gospodarsko-trgovinskem področju. To je bila nekakšna krona v tridesetletnem naporu in uspehih celotnega kolektiva podjetja Emona;

– v tem letu so se začele razprave, priprave in tudi osnutki prvih zametkov bodoče organizacije SOZD Emona na podlagi določil ustave, zlasti pa Zakona o združenem delu. Iz teh priprav, razprav in sklepanj pristojnih samoupravnih organov je nastala današnja organizacija

(Nadaljevanje na 10. strani)

# 40 let Emone — povzetki iz kronike

Nadaljevanje z 9. strani

SOZD Emona. Bil je to proces, ki je zaključen šele v začetku leta 1978.

Leto 1977 je polno dogodkov gospodarskega pomena, ki so še v tem in naslednjih letih dvignili gospodarsko moč podjetja EMONA na še višjo raven.

Zaključni račun za leto 1976 je pokazal naslednje rezultate (delavski svet je zasedal 29. marca 1977):



Holiday Inn, reprezentančni сосед Grand hotela Union v Ljubljani

— celotni prihodek 9,043,105.000 n. din  
— dohodek 1,038,552.000 n. din  
— čisti dohodek 745,854.000 n. din

Še pred koncem preteklega 1976. leta, zlasti pa v začetku leta 1977 so stekle priprave za proslavo 30-letnice obstoja podjetja. Dne 9. aprila 1977 pa je bilo svečano zasedanje delavskega sveta podjetja na katerem je bil podan obračun za dotedanje delovanje in nakazane smernice za bodoče delovanje:

Pred in po proslavi 30-letnice obstoja podjetja so si sledila naslednja dejanja:

— 2. aprila 1977 je bila otvoritev Grand hotela EMONA BERNARDIN v Portorožu;

— 28. aprila 1977 je bila otvoritev hladilnice TOZD Mesna industrija Zalog;

— 17. avgusta 1977 je kolektiv TOZD Maloprodaja Ljubljana odprl PRVI EMONA CENTER v Kosezah ob Podutiški ulici v občini Ljubljana Šiška;

— 15. septembra 1977 je bila otvoritev prenovljene prehrabene etaže in pritličja TOZD Supermarket Ljubljana;

— 21. oktobra 1977 je položen temeljni kamen za novi hotel TERME — TOZD Zdravilišče Čateške toplice: Predračun za to investicijo je znašal 172,922.851 novih dinarjev;

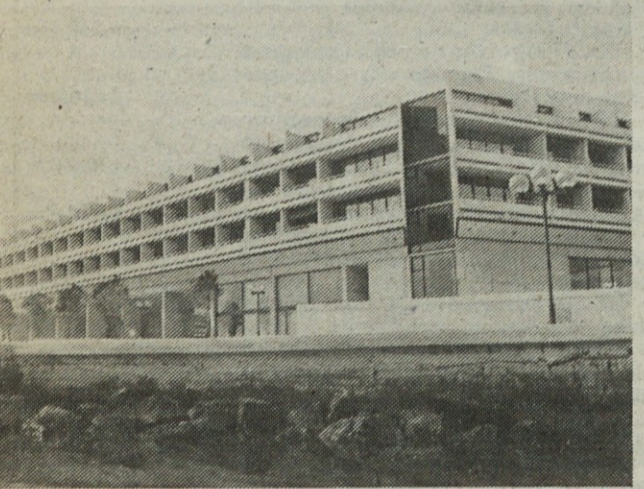
— 21. oktobra 1977 je bila otvoritev prenovljenih prostorov hotela Grad Mokrice pri Brežicah;

— 15. novembra 1977 je delavski svet SOZD Emona verificiral sklepe DS TOZD in DO Emona o gradnji in financiranju gradnje poslovne stavbe Emona na Šmartinski cesti 130.

Dne 14. junija 1977 je izveden referendum o združitvi trgovskega podjetja DOLENJKA Novo mesto v SOZD Emona. Sestavni del Dolenjke:

— TOZD Engro-detelj Novo mesto;  
— TOZD Engro-detelj Črnomelj;  
— delovna skupnost skupnih služb.

Skupno 62 trgovskih lokalov in 420 zaposlenih.



Bernardin, tokrat z »morske« perspective

Dne 14. junija 1977 je izveden referendum o združitvi v SOZD Emona v Trgovsko-gostinskem podjetju Posavje Brežice, ki je imelo s tem dnevom naslednjo organizacijo:

— TOZD Trgovina na veliko Brežice;  
— TOZD Trgovina na malo Brežice;  
— TOZD Gostinstvo Brežice;

— Delovna skupnost skupnih služb Brežice.

Podjetje je imelo v svojem sestavu: 3 skladišča, avtopark, eno samopostrežno in 39 klasičnih trgovin, 1 restavracijo, hotel Turist Brežice in tri gostišča s skupno 494 zaposlenimi.

Dne 14. junija 1977 so zaposleni delavci Emone na referendumu glasovali o naslednjih vprašanjih, bistvenih za nadaljnji gospodarski razvoj:

— o ekonomsko tehničnih izhodiščih za organizacijo v SOZD;

— o predlogu sporazuma o združevanju dela in sredstev v SOZD;

— o organiziranju DO in TOZD v SOZD Emona;

— o združitvi Grand hotela Union Ljubljana v DO Emona Hoteli in SOZD Emona;

— o združitvi DO Dolenjka Novo mesto v SOZD Emona;

— o združitvi DO Posavje Brežice v SOZD Emona;

— o združitvi DO Ribarstvo Ljubljana v SOZD Emona. Na referendumih v TOZD in DO je bilo vpisano v volilnih imenikih 8.275 volilnih upravičencev vključno s kmeti kooperanti in vajenci. Za združitve je glasovalo 7.319 ali 88,4% volilcev.

Dne 21. junija 1977 je predsedstvo Mednarodnega komiteja »Zlati Merkur« v Rimu sklenil, da se mednarodna nagrada »Zlati Merkur« podeli (ad personam) osebno Francu Nebcu, generalnemu direktorju SOZD Emona Ljubljana... za zasluge pri razvoju družbenoekonomskih odnosov in sodelovanja SFRJ z deželami v razvoju...« Slovesna podelitev nagrade je bila v Beogradu, 29. septembra 1977 leta.

15. septembra 1977 so delavci podjetja JESTVINA Koper na referendumu odločili, da se združijo v SOZD Emona. To podjetje je takrat zaposlovalo 402 delavca.

Dne 29. septembra 1977 je izveden referendum v podjetju Merkur Ptuj o združitvi v SOZD Emona. To podjetje je takrat zaposlovalo 156 delavcev.

Dne 30. septembra 1977 je izveden referendum v podjetju Centromerkur Ljubljana o združitvi v SOZD Emona s tremi TOZD in 806 zaposlenimi delavci in sicer:

— 2 balgovnici;  
— 16 prodajaln;  
— urarski servis;  
— 8.000 m<sup>2</sup> skladišč;  
— zunanja trgovinska dejavnost;  
— 630 zaposlenih.

Tako je SOZD Emona Ljubljana ob koncu leta 1977 štela 9.644 delavcev. Ta nagla ekonomska in številčna rast je zahtevala veliko naporov vseh dejavnikov, zlasti pa gospodarstvenikov SOZD Emona za utrditev še rahlih



Ljubljanski Maksimarket

vezi, ki so bile vedno prisotne ob združevanju tudi v preteklosti.

Četudi je vrstni red dogajanj po datumih malo drugačen bodo najprej prikazani osnovni pokazatelji gospodarjenja za leto 1977, ki so bili naslednji:

— celotni prihodek 10,904.910.000 n. din  
— dohodek 1.317.028.000 n. din  
— čisti dohodek 916.595.000 n. din

Na realizaciji gospodarskega plana za leto 1978 pa se je zgodilo naslednje:

— 7. januarja 1978 je odprta blagovnica, imenovana »kontejner« v Ilirski Bistrici iz sestava TOZD Ilirija Ilirska Bistrica;

— v dneh od 20. do 26. januarja 1978 so delavci SOZD Emona, z osebnih izjavljanjem na referendumih po TOZD in DO sprejeli:

● samoupravni sporazum o skupnih osnovah in merilih za razporejanje čistega dohodka in delitev sredstev za osebne dohodke ter skupno porabo. Dne 31. januarja 1978 pa je delavski svet SOZD Emona verificiral rezultate referendumov, ki so bili pozitivni;

— 5. februarja 1978 so pooblaščen predstavniki TOZD in DO SOZD Emona ter slovenskih in hrvaških proizvajalcev tekstila, konfekcije in pletenin podpisali samoupravni sporazum o trajnem sodelovanju in združevanju dela in sredstev;

— 15. februarja 1978 je umrl Franc Nebec, generalni direktor SOZD Emona, nedvomno dober in zaslužen gospodarstvenik. To je bil udarec gospodarjenju v SOZD Emona;

— dne 26. februarja 1978 je padla odločitev o gradnji EMONA CENTRA v Kremenci pri Postojni. Investitor je bila DO Emona Ilirija, Ilirska Bistrica;

— 3. marca 1978 sta delovni organizaciji Emona Commerce in Slovenijales trgovina podpisali samoupravni sporazum o skupnem nastopu na tržišču Sovjetske zveze;

— v napore za čimboljše gospodarjenje sta se vključila tudi sindikat in Zveza komunistov. 6. marca 1978 so zastopniki obeh družbeno političnih organizacij sklenili:

● usmeriti aktivnosti v gospodarjenje, za izboljšanje in doseganje boljših rezultatov;

● dograjevanje dohodkovnih odnosov v sistemu nagrajevanja;

● dohodkovno povezovanje;

● sodelovati intenzivno kadrovske politiko;

● redno spremljati družbeno ekonomska dogajanja v TOZD, DO, SOZD in širši družbeni skupnosti;

— 1. aprila 1978 je bila ponovno odprta prenovljena samopostrežna na Titovi cesti 25, prva tovrstna trgovina v Ljubljani, odprta 27. novembra 1959;

— 10. aprila 1978 je delavski svet SOZD Emona sprejel sklep o ustanovitvi NAGRADE FRANCA NEBCA za izjemne uspehe, ki jih bodo posamezniki ali skupine dosegali na gospodarskem področju.



Markiza nad vhodom v ljubljanski Supermarket

## i) Nagrajenci Franca Nebca:

Doslej so bile podeljene nagrade Franca Nebca naslednjim kolektivom, skupinam in posameznikom:

### Za leto 1979:

1. TOZD Poljedelstvo-govedoreja Domžale  
2. Do Mesna industrija Zalog  
3. DO Emona Blagovni center Ljubljana  
4. Ljubo Filipan, predsednik poslovnega odbora SOZD Emona  
5. Janez Dovjak, direktor TOZD Trgovska hiša Maksimarket Ljubljana.

### Za leto 1980:

1. TOZD Maloprodaja Ljubljana  
2. TOZD Supermarket Ljubljana  
3. Lojze Urbanč, direktor DO Emona Dolenjka Novo mesto  
4. Ivan Muhič, namestnik predsednika poslovnega odbora SOZD;

### Za leto 1981:

1. TOZD Prašičereja Ihan  
2. TOZD Hotel Slon Ljubljana  
3. Marija Grčar, poslovodja E-Marketa na Šmartinski 145 Ljubljana  
4. Mitja Svetelj, direktor Interne banke Emona  
5. Franc Pozaršek, direktor TOZD Prehrana v DO Blagovni center

### Za leto 1982:

1. Skupina za razvoj E-Centrov: Emil Colja — DO Emona Inženiring  
Marija Faleskini — TOZD Maloprodaja  
Pavle Godec — TOZD Maloprodaja  
Marija Jaklič — TOZD Maloprodaja  
Milan Mravlje — TOZD Maloprodaja  
Draga Piliš — TOZD Maloprodaja  
2. Davorin Ferligoj, direktor DO Emona Globtour, Ljubljana  
3. Vlado Brišnik, Interna banka Emona  
4. Ivan Germovšek, DO Emona Posavje, Brežice  
5. Zadrudna enota Komenda, DO Emona Kmetijska kooperacija, Domžale.

### Za leto 1983:

1. TOZD Trgovska hiša — Maksimarket Ljubljana  
2. TOZD Grand hotel Union Ljubljana  
3. Lucijan Fattori, samostojni svetovalec SOZD Emona  
4. Vlado Deržič, direktor TOZD Terme Čatež  
5. Jože Pentek, pomočnik direktorja TOZD Prašičereja Ihan  
6. Ivan Pezdir, predsednik Kluba upokoencev SOZD Emona

### Za leto 1984:

1. DO Emona, Turistična agencija Globtour Ljubljana  
2. DO Emona, Dolenjka Novo mesto, TOZD Engro-detelj  
3. DO Emona Commerce, TOZD Globus:  
• kolektiv sektorja za odkup in pripravo blaga za izvoz in

• kolektiv sektorja za izvoz in uvoz sadja, kmetijskih izdelkov, gozdnih sadežev in pijač

4. Viktor Korošec, direktor TOZD Hotela Slon, Ljubljana

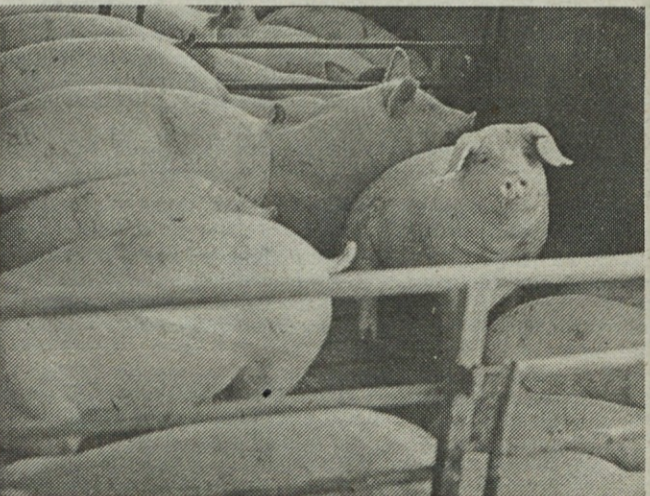
5. Dr. Karel Salobir, direktor razvojnega centra za prehrano živali v delovni skupnosti Agroemona Domžale

6. Nikola Niklanovič, vodja Restavracije Maksim, TOZD Maksimarket Ljubljana

### Za leto 1985:

1. DO Emona Merkur Ptuj  
2. DO Emona Angropromet Čuprija  
3. DO Emona Merkur, TOZD Centromerkur Ljubljana  
4. Nada Novak, Interna banka Emona  
5. Docent dr. Anton Franovič, DO Emona Hoteli, TOZD Terme Čatež  
6. Franc Dolinar, DO Emona Inženiring Ljubljana  
7. Vlado Boldirev, DO Emona Kmetijski kombinat, TOZD Kmetijstvo Dravsko polje, Ptuj

(Se bo nadaljevalo)



Na ihanski farmi

DEVETA RAZSTAVA IGRAČ V EMONI

# Bogata izbira za praznike

»Tudi letošnja razstava igrač, ki smo jo organizirali v času od 3. do 10. oktobra v veliki sejni dvorani Emonke je naletela na dober odziv pri kupcih« je dejal Mitja Dežman, vodja poslovalnice igrač v tozdu Centromerkurja. Prizadevni delavci Centromerkurja so na ogled postavili izredno bogato paleto izdelkov, saj je razstava v več kot 1200 izdelki predstavljala pravo pašo za oči. Na voljo so bili izdelki pretežno do-

mačih proizvajalcev – **Mehanotehnike** iz Izole z lastnim in kooperacijskim programom, **Biserke** iz Zagreba, splitske **Jugoplastike**, **TILE** iz Labina ter zanimiva ponudba zasebnih proizvajalcev. Uvoženih igrač je bilo letos nekoliko manj kot prejšnja leta. Predstavljene so bile igrače iz Kitajske, Hong Konga ter izdelki uvoženi iz DDR. Kupci so bili zadovoljni z bogato izbiro in kakovostjo

ponujenih izdelkov. Veliko je bilo kakovostnih in didaktičnih igrač primernih za vzgojne ustanove. Posebnost razstave, nekakšna maskota je bil medved velikan, ki je v višino meril več kot dva metra. Izdelali so ga v labinski TILI kot vzorec. Zaenkrat ga ne bo moč videti v naših trgovinah, saj bi za takšnega kosmatega prijatelja starši morali dosti globlje seči v žep. Delavci Centromerkurja

so na razstavo povabili skoraj vse svoje poslovne partnerje. Kupci iz vse Slovenije, sosednje Hrvaške, Bosne in Hercegovine, Vojvodine so si ogledali razstavljeni asortiment. Razstava bo omogočila, da bodo police naših trgovin v času predprazničnih, mrzličnih nakupov dobro zalozene. V času razstave v veliki sejni dvorani so domiselni trgovci Četromerkurja pripravili manjšo priložnostno razstavo novoletnih okrasov za jelko, kar v predprostoru svojega vzorčnega oddelka v pritličju Emonke. Torej, vse ob času, z mero iznajdljivosti in dobre volje. I. P.



Posebnost razstave igrač je bil medved velikan, ki je v višino meril več kot dva metra.

SPORT IN REKREACIJA

# Uspel zaključek na Ptuj

PTUJSKE TOPLICE, 14. oktobra – Športnice in športniki Emoninega Kmetijskega kombinata na Ptujju so uspešno zaključili letošnje športno in rekreativno dejavnost. Po zadnjih tekmovanjih v mini golfu, pikniku in krosu so slovesno podelili najboljšim ekipam in posameznikom pokale in medalje. Na zaključni slovesnosti jim je spregovoril **Branko Gorjup**, glavni direktor delovne organizacije Kmetijski kombinat Ptuj ter jim čestital k doseženim uspehom. Čestitkam se je pridružil tudi **Robert Muhič**, predsed-

nik občinske komisije za rekreacijo. Medalje, pokale in priznanja sta podelila najboljšim **Edo Klopčič**, predsednik konference sindikata in **Bojan Kocjan**, predsednik komisije za rekreacijo delovne organizacije. Ob številni udeležbi in letošnji aktivnosti se ne smemo čuditi, da so ptujski športniki že petič po vrsti zmagali na Emoninih letnih športnih igrah ter s tem že dvakrat za stalno osvojili prehodni pokal. **Rezultati:** Najbolje so se odrezali športniki **Delovne skupno-**

**sti skupnih služb** in osvojili 89 točk. Drugo mesto so si priborili športniki **Tovarne močnih krmil** iz Draženec, zbrali so 72 točk, tretje mesto skupno pa so z 61 točkami osvojili športniki iz **Mlekarne Ptuj**. Slede jim Haloški biser s 50 točkami, Tehnoservis s 37, 33 točk so zbrali športniki Ptujskih toplic, Farma prašičev je zbrala 29 točk, Slovenske gorice – Haloze 27, Jelka 24, Gradbeni remont 18, Ptujsko polje 14, Dravsko polje pa 11 točk. **Mira Težak**

TRGATEV V HALOZAH

# Delovni izlet planincev

»Spet trte so rodile« – jenski klic vinorodnih predelov, smo zaslišali tudi člani naše planinske sekcije in se mu v četrtek, 13. oktobra tudi odzvali. V meglenem in vlažnem jutru smo se zbrali pred našo poslovno stavbo. Malo smo še čakali na zamudnike, ki so se verjetno premislili zaradi nočnega dežja. 28 sedežev je bilo že zasedenih. Kljub mračnemu jutru, ki je sililo k spanju, je družčina kar hitro zaživela. **Hilda Bregar** je pregnala skruti a vsiljivi spanec z vročo kavico, neugnani **Franc Rus** pa je poskrbel za imenitno razpoloženje. Ob njegovih izvornih šalah in dovtipih so kilometri kar brzeli izpod koles. In glej, že samo pri Framu zavili na Dravsko polje do starodavnega mesta Ptujja, nekdanj imenovanega Petovio. Mesto ima slavno zgodovinsko preteklost, na kar spominja mnogo izkopanin, katerih večino hrani bogati in znameniti ptujski muzej. Nas so pričakali v Kmetijskem kombinatu TOZD Slovenske gorice – Haloze, ogledali smo si vinsko klet z ogromnimi sodi in arhivsko klet. Vodič nas je ob sprehodu po kleti izčrpno in zanimivo seznanjal z razvojem in delom njihovega vinskoga področja. V vinskem hramu smo poskušali haložana in savignon 1917. Žal – smo se morali kaj hitro posloviti, kajti pred nami je bila delovna naloga trgatev v Halozah.

V Haloze vodi s Ptujjskega polja mnogo cest. Za pot smo si izbrali cesto, ki vodi jugozahodno od Drave. Ob tej cesti leži majhna vas Zavrč, nad njo se dviga hrib Hrastovec, od koder se nam odkrije morje nizkih gričev in hribov, katere loči nešteto dolin. Na sončni strani vidimo vinograde, na senčni pa gozdove. Vmes se pa raztezajo maloštevilna polja in se belijo cerkvice, zidanice in hiše. Po dolinah teko številne rečice in potoki. V izredno lepem sončnem vremenu, kakršno smo ujeli tudi mi, je krasota haloških vrhov in slemen daleč vidna. Noben slikar ne more ujeti s svoje še tako bogate barvne palete lepoto Halož – to je treba samo videti in doživeti. Vodja trgatev nam je razdelil velika rumena vedra, s katerimi smo hiteli v vinograd. Nekje v daljavi so se oglašali klopotci. Trgači smo se urno razvrstili z obeh strani trt, in pričeli obirati. Eni smo si pomagali z noži, drugi pa s škarjami. Vedno več praznih vrst je ostajalo za nami. Po dobrih štirih urah smo opravili trgatev. Vriskajoč in pojoč smo se podali proti gostišču. V velikem vedru smo si umili umazane lepljive roke. Zavili smo v kmečko izbo. Vablivo je dišal pasulj s slastno klobaso in velikim kosom rebrc. Seveda ni manjkalo žlahtne zlatorumene kapljice. Kako je vsem »paslo«! In glej, že je naš Ivan raztegnil harmoniko. Njenim zvokom se ni bi-

lo moč upreti. Zazvenela je pesem in noge so kar same od sebe drsele po lesenem podu. Vsa utrujenost je minila. S prijetnimi občutki, da smo opravili koristno delo, smo se poslovili s prijaznimi gostitelji. Nekateri smo bili prvič na trgatvi in smo bili še posebej zadovoljni. Vsi pa smo enoglasno sklenili, da bomo ob letu še prišli. **Jožica Potokar**

IZOBRAŽEVANJU NA ROB

# Zakaj tako?

PTUJ, 19. septembra – Slušatelji srednje šole za gostinstvo in turizem oddelka Emone v Ptujju, so v Ptujjskih toplicah uspešno izvedli piknik, ki je sestavni del učnega programa. Njihovo delo sta strokovno ocenila predavatelja stežbe in kuharstva **Jože Kamenshek** in **Janez Štrukelj**, ki pripomb na organizacijo in samo izvedbo piknika nista skorajda imela. Ravnateljica gostinske šole iz Ljubljane **Janja Kamnikar** in ravnatelj

gostinske šole iz Maribora, **Marjan Velnar** sta ocenila piknik z oceno plus pet in menila, da je bil to res šolski zgled kako pripraviti takšno družabno srečanje. Slušatelji so na srečanje povabili tudi poklicne kolege iz Izole, Brežic in Maribora ter predstavnike delovnih organizacij, ki so jim finančno ali materialno pomagali pri izvedbi piknika. Nekaj težav so imeli le pri izbiri kraja piknika, ki so ga prvotno načrtovali na Švabovem

v Halozah. Vse prošnje in urgance so bile zaman, saj TOZD Slovenske gorice – Haloze, ki opravlja z Svabovim, te turistične točke niso hotele »posoditi«. Švabovo s tem piknikom zagotovo ne bi utrpelo nobene škode, ravno obratno, saj so slušatelji želeli številnim povabljenim gostom prikazati naravne lepote ptujjske okolice in jih seznaniti s turistično potjo v gorice oziroma z Vinsko cesto. Slušatelji bodo teoretični in praktični del pouka nadaljevali do spomladi, ko jih čaka matura, ko bo treba potrditi pridobljeno znanje iz preteklih dveh šolskih let. **I. K.**



Slušatelji in predavatelji srednje šole za gostinstvo in turizem – oddelka Emone na Ptujju.

# Pravilna rešitev E-križanke slovenski turistični kraji

- Vodoravno:** stopalo, Rada-mes, statist, tek, or, Beti, Portorož, Bo, Baleari, revolta, Krates, enigmat, kameleoni, reporter, BAI, etan, redkev, Onan, Orne, LŠ, Mongol, Pariz, earl, kapniki, ataka, Brno, Iračan, ratar, udar, notar, sine, Eta, AK, Nin, Anita.
- Nagrade:** Tokrat smo za križanko prejeli veliko pravih rešitev. V boben za žrebanje jih je šlo kar 218. Žreb je bil naklonjen naslednjim reševalcem ki prejemajo:
1. nagrado – bon v vrednosti 10.000 din, Rozi Janežič, upokojenka Emone, Ljubljana, Železnikarjeva 10/9;
  2. nagrado – bon v vrednosti 8.000 din **Ana Cerar**, Krtina 56, Dob, kooperantka KZ Emone;
  3. nagrado – bon v vrednosti 6.000 din **Anica Ferkulj**, E-market Savsko naselje, Luize Pesjakove, Ljubljana;
  4. nagrado – bon v vrednosti 5.000 din **Ivan Erbežnik**, E-Globtour, Šmartinska 130;
  5. nagrado – bon v vrednosti 4.000 din **Majda Gombač**, E-Ilirija, market Bistrica, Ilirska Bistrica. Čestitamo!

**ZAHVALA**  
Ob nenadni in pre zgodnji izgubi mojega moža **Mirka Kostevca** se iskreno zahvaljujem vsem njegovim sodelavkam in sodelavcem DO Blagovni center, tozda Centromerkur in pakirnice za vsa izrečena sožalja, denarno pomoč in številno spremstvo na njegovi zadnji poti. **Zena Marija Kostevc** in otroci

**ZAHVALA**  
Ob prerani izgubi dragega moža in očeta **Ljubi Antona**, se vsem sodelavcem, prijateljem in znancem kolektiva – tozd Emona Novo mesto in skladišča na debelo, Ljubljanska c 31 še enkrat prisrčno zahvaljujemo za izrečena sožalja, podarjeno cvetje, in žrtvovani čas, ko ste ga pospremili k njegovemu zadnjemu počitku. Zalujoči **žena Lidija** in sinova **Boštjan** in **Gregor**

**ZAHVALA**  
Ob boleči izgubi moje drage mame **Ivanke Rupnik**, se iskreno zahvaljujem vsem sodelavkam in sodelavcem komercialne tozda Prehrane in regalnega skladišča Blagovnega centra. Posebna zahvala gre sodelavki **Mariji Jaklič** E centra Koseze in Francu Intiharju iz DO Maloprodaje. Hvala vsem, ki ste mi v teh težkih trenutkih stali ob strani, mi izrazili sožalje, pospremili pokojnico na njeni poslednji poti ter na grob položili cvetje. **Vinko Rupnik**

# Nagradni E-rebus

The rebus consists of several elements: a map of West Africa with labels for Burkina Faso, Togo, Benin, Nigerija, and Ob. Slovoe Kosti; a bird perched on a branch; a large letter 'i' with a dot; a number '1'; and a bird in flight. The puzzle is to be solved using the clues provided in the text.

## ■ PRI ILIRIJI V ILIRSKI BISTRICI

# Kje si celostna podoba Emone?

ILIRSKA BISTRICA, 3. oktobra. Ko se takole za ogrevanje pogovarjamo z direktorjem DO Emona Ilirija Ilirska Bistrica, **Leopoldom Kalužo** kako in kaj ter kam, nehote beseda nanese na celostno podobo firme, to je sistema Emone in njen trgovski nastop. Gre tako za reklamopropagandne akcije, kot za skupen nastop, »imič« in še kaj. Kdor približno ve, za kaj gre, takoj ve, da gre hkrati za veliko denarja in za oblikovanje celostne podobe, ki se začne pri uradnih papirjih in kuvertah ter pri naslovih posameznih firm (glej pod tozde) in se konča pri skupnem notranjem in zunanjem nastopu, doktrini, poslovanju ipd.

Dobro, svet je majhen in velik, enkrat bo potrebno ugrizniti tudi v to jabolko, pa naj bo še tako, kislo. Do bro, vsaj začelo se je in to znotraj emonske trgovine, kakor pravi direktor. Bržkone bo za to potrebna posebna služba, kakor menijo vodilni ljudje emonske notranje trgovine. Toda pustimo časa čas in ljudem, da se zberejo in ugotove, kaj je mogoče in kaj ni.

In kaj se dogaja v Ilirski Bistrici?

»Letos obnavljamo pročelja naših stavb in trgovin ter strehe, nadaljuje direktor, skratka popravljamo. Povečati nameravamo market pri Turistu (hotelu), ki je že doživel renesanso gostinskega dela, medtem ko je posteljni del v mirovanju. Kaj bo rekla občina? Nasprotuje nam mnenje, da silimo s trgovino preveč na pločnik. Bomo videli. S povečanjem trgovine bi laže zadihali, predvsem kar zadeva vrste pred blagajni. Občina meni, naj trgovino rešujemo na račun bifeja, nam pa to ne gre v račun, ker nam bife prinaša več kot trgovina. Prvi je račun. Prisotne so težnje po minimiziranju trgovine, češ saj ima vsak stanovanjski blok svojo trgovino, kar pa prav gotovo ni in ne more biti prava rešitev.

Kar zadeva trgovino, zadnje čase mi poslujemo bolj distribucijsko kot trgovsko, v kar smo spriči razmer tudi prisiljeni. Blago moraš prej prodati, preden ga kupiš, če nočeš ustvariti izgube. Mesečna zaloga nas več stane, kot nam prinaša marža. Vse neprehranske trgovine so v rdečih številkah.

Z mesom iz MIZ nismo pretirano zadovoljni, kvaliteta ni najboljša. Drobovina je kritična, kaj je teletina že pet let ne vemo več. Ne vem več, kdaj smo dobili zadnjega pol teleta. Meso dobivamo iz domače KZ. No, in tu je tudi MIP, ki v relativno težkih časih zelo dobro posluje.

Naš hotel je v rekonstrukciji od 1985. leta. Načrt 54 postelj. Vprašanje je, če je obnova realna glede na možnosti polnjenja.

V načrtu imamo združevanje tehnične trgovine pod eno streho in prodajo gradbenega materiala. Na prostoru za občinsko hišo. Gre za nov potrošniški center, ki naj bi ga realizirali v prihodnjih letih. Naše trgovsko zaledje sega vse do Opatije in Reke. Bomo videli, kaj nam bo prinesla najbližja prihodnost, meni direktor E Ilirije iz Ilirske Bistrice.

N. I.

## ■ MIMOGREDE V NAŠEM E-MARKETU V GORNJI RADGONI

# Poslovodja, ki je zmeraj v službi

GORNJA RADGONA, 4. oktobra – Ko smo takorekoč mimogrede zašli v naš market v Gornji Radgoni, nam je točajka v bifeju takoj zaupala: Naš poslovodja Franc Mlinarič je zmeraj tukaj! In čeprav se je njegov delovnik že zdavnaj iztekel, je bil res tukaj...

Najbrž ni treba posebej poudarjati, da je naš market v Zgornji Radgoni eden najboljših med našimi marketi, čeprav ima samo 176 kv. metrov prodajne površine, dovolj močno konkurenco naokrog in še kaj. Že dlje časa je glede na promet (2,5 S milijarde din na dan) eden najbolj uspešnih med našimi samopostrežnimi trgovinami, zato ni čudno, da je končno padla odločitev o njegovi razširitvi in modernizaciji. Jutri oziroma pojutrišnjem naj bi se razširil na 350. kv. metrov prodajne površine, če mu bodo le domače občinske rojenice naklonjene. Zakaj?

Dobrih 20 odstotkov vseh kupcev v njem so sosedje iz Avstrije, kar je dovolj zgovorna legitimacija ali malo-omejna propustnica za razširitev uspešne trgovine. Sosedje pri nas kupujejo domača vse, razen olje (če nima ravno oznake E vitamin Helios Domžale), vse vrste pižaja, maslo, testenine, mlečne izdelke, medtem ko se je sladkor ustavil, pravijo.

In zakaj še razširitev ter modernizacija? Izbira blaga v marketu je glede na povpraševanje preskromna. Vsa trgovina naokrog je večja. »Gremo na paletni sistem«, poudarja poslovodja. Če bo vse po sreči, kmalu ne bomo več pretežno fizični delavci, temveč predvsem trgovci.

Delovni kolektiv našega emonskega marketa v Gornji Radgoni je eden naših najboljših, zato je nedvomno, da si zasluži modernizacijo in povečavo svoje trgovine in s tem večji promet ter boljši zaslužek.

N. I.

## ■ SLAVNOSTNA SEJA DS HOTELA EVROPA OB 110-LETNICI

# Priznanja in nagrade

CELJE, 8. okt. – Včeraj v petek je bila slavnostna seja delavskega sveta hotela Evropa Celje, ki je bila posvečena orisu zgodovine hotela in podelitvi priznanj in nagrad poslovnim partnerjem in hotelskim delavcem.

Posebno nagrado in priznanje za več kot deset let zvestobe tej najstarejši celjski hotelski hiši sta prejela upokojenca **Miloš Planinšek**, bivši direktor in **Anton Lotrič** (nad 35 let), dolgoletni šef strežbe v restavraciji. Jubilejne nagrade in posebna priznanja za odpravljanje motenj pri poslovanju je dobilo več hotelskih delavcev, in sicer (10 let) **Suzana Križnik**, (20 let) **Malčka Romih**, **Milena Nuncič**, **Ivanka Zidar**, **Elica Ritonja**, **Cvetka Senger**. Denarne nagrade (bone) so prejeli: **Marija Krasniči**, **Danica Mirnik**, **Silva Požarnik**, **Branko**

**Plankelj, Silvo Plahuta, Dušan Vušec, Jožica Šafer, Marta Pajk in Milica Razgoršek.**

Slavnostni sprejem za poslovne partnerje in prijatelje je bil v veliki restavraciji, kjer so dolgoletnim sodelavcem podelili 20 priznanj. In: razstava kulinarčnih dosežkov, ki so jo pripravili domači in konkurenčni gostinski delavci iz celjske Turške mačke, Merxa iz Celja, Žalca in Titovega Velenja.

Pravkar minula grška kuhinja (10 dni) je lepo uspela, kakor pravi **Jože Vrbancič**, direktor celjske Evrope. Vsak dan je bila polna restavracija gostov. Poseben čar oziroma vablivosť je bila grška glasba, ki je kulinarčno prireditev posebej poživila. Zdi se, da je ambient ob takih prilikah – zdaj je na vrsti italijanska kuhinja – celo pomembnejši od hrane in iz-

brane pijače, kakor meni direktor.

Kar zadeva zgodovino hotela, naj se omejimo le na zanimiv drobec, ki govori, da je tudi Evropa v letu 1935, ko je laški pivovarni grozil finančni zlom, kot več teda-

njih gostilničarjev, odkupila od tovarne več delnic in ji s tem pomagala nazaj na noge. In: te delnice so bile vnovčljive v letih 75/76, vendar so hotelskim delavcem ostale za spomin.

N. I.



Tudi to je Emona.



Na dan 110-letnice hotelske hiše Evropa v Celju je prizna točajka vsakemu gostu ponudila časo pijače ali skodelico kave – brezplačno.



Na dan 110-letnice celjske Evrope – gostji sta si prišli posladkat dan z daleč naokrog znanimi sadnimi tortami.

## ■ IZKUŠNJE STROKOVNJAKA V NOVI KNJIGI

# Kletarjenje je užitek

Koncem septembra je na Ptuj, v vinskem hramu ptujske kleti, predstavil svojo novo knjigo magister **Anton Skaza**, enolog v Emonnem Kmetijskem kombinatu, v tozdu Slovenske gorice – Haloze. Svoje bogate izkušnje, sad več kot dvajsetletnega dela je strnil v knjigi »Kletarjenje je užitek«.

Knjiga je namenjena ljubiteljskim pridelovalcem vina. Predstavlja dragocen pripomoček za vse, ki jih mikajo skrivnosti dobrega kletarjenja. Bogata je z nasveti o uporabi vinske posode, orodja, pripomočkov in še marsičesa, kar utegne zanimati ljubiteljske kletarje.

Opremljena je z licnimi fotografijami mojstra fotografije Stojana Kerblerja.

Knjigo je natisnil ljubljanski Kmečki glas. Po besedah avtorja in založnika ji bo kmalu sledila novost, kaj pa bo to, je zaenkrat še ostala skrivnost.

I. P.



informator  
glasilo delavcev SOZD emona ljubljana

Ureja uredniški odbor. Glavni urednik Ferdo Cigale, odgovorni urednik Pavle Groznik, člani: Dušan Bračun, Anka Zalar, Irena Kovačič, Mira Težak, Jure Križnar in Vasja Cerar. Prevajalka Ivana Pungercič. Tehnično urejanje Miro Bohinc. Naslov uredništva: 61000 Ljubljana, Šmartinska c. 130, tel. (061) 441-944 int. 21-45. Tisk CGP »Delo«, Ljubljana. Naklada: 15.300 izvodov. Oproščeno temeljnega prometnega davka od prometa proizvodov.

## ■ OBISKI V EMONI

# Gosti iz Madžarske

LJUBLJANA, 5. oktobra – Na povabilo republiškega sveta Zveze sindikatov Slovenije je na dvodnevni obisk prišla delegacija županijskega sindikalnega sveta Zale iz Madžarske, ki jo je vodil sekretar **Laszlo Badics**, v spremstvu pa je bil tudi sekretar sindikata prehranskih delavcev **Peter Tasi**. Po pogovorih v domu sindikatov v Ljubljani, prisostvovali so jim predstavniki sveta Zveze sindikatov Slovenije pod vodstvom predsednika **Mihe Ravnika**, je madžarska delegacija obiskala tudi SOZD Emona, delegacijo je spremljal **Lojze Fortuna** ter

sekretar odbora za mednarodne odnose **Matjaž Šinkovec**.

Goste iz Madžarske je v Emoni sprejel **Franc Molan**, podpredsednik poslovnega odbora sozda Emona s svojimi sodelavci – predstavniki sindikalnih organizacij Emona.

Gostje so se seznanili z organiziranostjo naše sestavljene organizacije združene dela, delom in vlogo sindikata v kriznih razmerah, vlogo sindikata v političnem sistemu socialističnega samoupravljanja, metodo dela in usposobljenostjo.

Z. G.



Gostje iz Madžarske – županijskega sindikalnega sveta Zale, **Laszlo Badics**, sekretar sveta (drugi z leve) in **Peter Tasi**, sekretar sindikata prehranskih delavcev. Skrajno desno sedi **Matjaž Šinkovec**, sekretar odbora za mednarodne odnose pri republiškem svetu Zveze sindikatov Slovenije, ob obisku v Emoni.

## ■ VEST S PTUJA

# Discoteka Super Li tudi v Ptujju

V prostorih velike restavracije hotela Poetovio v Ptujju potekajo večja adaptacijska dela.

Prostori dobivajo novo podobo in novo vsebino. TOZD Gostinstvo **Haloški biser**, Emona KK Ptuj in lastnik discoteke Super Li **Martin Lisjak** iz Ljubljane bosta uredila video discoteko, ki bo po velikosti, opremlitvi, video in glasbeni tehniki med najboljšimi v Sloveniji.

Otvoritev bo predvidoma 29. novembra. Discoteka bo odprta vsak četrtek, petek in soboto od 21. do 04. ure ter ob nedeljah matineja od 15. do 21. ure.

Vsak dan od 8. do 22. ure bo v istih prostorih odprt video bar, kjer bodo razen dobre glasbe vrteli tudi video filme z glasbenega in filmskega področja.

TOZD Gostinstvo Haloški

biser je pristopil k naložbi v skladu s sanacijskim programom sprejetim že leta 1987. S tem se bo popestrila obstoječa gostinska ponudba, s pričakovanim prihodkom pa se bi naj izboljšal rezultat celotne temeljne organizacije.

I. K.

## ■ Šport in rekreacija

# Razpis tekmovanja v odbojki

Odbor za šport in rekreacijo obvešča vse ljubitelje odbojke, da bo letošnji turnir v odbojki v mesecu novembru. Podrobnejša navodila in pogoje razpisa bodo prejeli vsi športni referenti po delovnih in temeljnih organizacijah SOZD Emona.

Pričnite s pripravami, tekmovanje bo kmalu!