

# Čebele nam nosijo dolarje

»Da bomo lahko ocenili izvozne uspehe živilske industrije HP Medex, Miklošičeva 30, prosimo, če najprej navedete nekatere težave, ki posredno ali neposredno ovirajo vaš hitrejši in obsežnejši nastop na tujih trgih,« smo izzvali vodjo zunanje trgovine Davorja Valentiniča.

»Morda na prvi pogled problem ni pomemben, dolgočasno pa nam lahko zakuha marsikateri posel v tujini. Strokovno neusposobljene delovne organizacije, kot so n. pr. Šampionka Renče, Hmežad Žalec in ABC Pomurka, so pričele odkupovati od neopredeljenih čebelarjev med za nekaj dinarjev dražje in ga pod ceno prodajati v tujino. V Medexu smo ogorčeni, čeprav vemo, kako je naše gospodarstvo žejno deviz.«

Medu pa res ni težko izvažati!

»Nasprotno! Med je prav gotovo živilo, ki je podvrženo mnogim vplivom svetovnega tržišča. Kupci žele predvsem sortni med. Lipa, kostanj, hoja in akacija dajejo iz leta v leto različen pridelek medu. Cene in zanimanje zato močno nihajo. Za kilogram sortnega medu dobimo v ZRN, Italiji, Švici, ZDA, Avstriji, Kanadi, Nizozemski, Švedski od enega do 2,30 dolarja. To pa je precej manj kot lani.«

Sami izvažate?

»Odločili smo se za nepo-

sredni izvoz. Realizacija ponudbe se prične pri nas v laboratoriju. Samo naši strokovnjaki poznajo vse lastnosti in sestavine medu in uredništvu kupčevega naročila. Lahko rečemo, da skoraj ni ponudbe, kateri ne bi mogli ugoditi. Zato ne moremo imeti posrednikov.«

Ali lahko stroji v vaši proizvodnji zadostijo vsem domačim in tujim naročilom?

»Vse težje. Zaradi velikih naročil, ki smo jih dobili iz tujine, moramo kupiti večji reaktor za pripravo živil in polnilni stroj. Oba moramo uvoziti. Upamo, da pri tem ne bomo imeli težav, saj je od njih odvisen izvoz.«

Od kje so prišla ta naročila?

»Medtem ko smo doslej izvažali predvsem med, okrog 800 ton letno, smo predlanskim prodali prva poživila v Italijo, lani pa smo prebili tudi meje ZRN in ZDA. Kupci v teh državah pa napovedujejo še večja naročila.«

Doma npr. prodamo letno okrog 50 tisoč tubic apitrima, ZDA pa bomo po sedanjih po-

datkih poslali mesečno do 200 tisoč tubic. To bo vredno skupaj okrog 300 tisoč dolarjev letno. V ZDA se bo izdelek sicer imenoval »BEEBOP«, vendar smo na tubici označili kot izdelovalci.«

Se bomo sedaj srečali z drugim problemom?

»Lahko. Ta se pojavi v tiskarnah in pri izdelovalcih embalaže. Naše tiskarne mnogokrat nimajo niti osnovnih vrst papirja in kartona. Z enakimi težavami se srečujejo izdelovalci PVC, steklene in kovinske embalaže. Vsaka uredništvu naročila zahteva veliko in preveč intervencij. V zunanji trgovini pa je treba hitro delati.«

S kakšnimi težavami pa se srečujete v tujini?

»Mi in tuji trgovci premalo poznamo njihovo zakonodajo. Zato se postopki pogosto vlečejo, ali pa šele naknadno odkrijemo, da moramo opraviti klinične preiskave, dobiti ateste, itn. Zato večino naših poživil prodajamo kot dietetične izdelke. Za nekatere države, na katere nameravamo temeljiteje poseči v naslednjih mesecih in letih, pa že v naših laboratorijih pripravljamo vse potrebne podatke.«

V grobem že vemo, kam izvažate in kaj prodajate. Bi lahko zvedeli še za vrednost izvoza.

»Pri nas vrednost izvoza od leta 1980 močno raste. Letos bomo prodali v tujino za 1,4 milijona dolarjev medu in poživil. To bo za skoraj milijon dolarjev več, kot bomo uvozili. Naj še dodam, da izvažamo tudi panje in nekatere naprave in stroje, ki jih potrebujejo čebelarji.«

Načrtujemo, da bomo vsako leto izvozili več poživil. Zanje imamo zagotovljene surovine, po znanju in obsegu pa smo med največjimi svetovnimi pripravljalci poživil iz medu. Zato kupci sami prihajajo k nam.«

STANE JESENOVEC



V Medexu hitro ugodijo željam tujih naročnikov. Žal pa imajo pogosto težave z embalažo in drugim materialom, ki ga potrebujejo za celovito izpolnitev naročila

SODOBNI TERMINAL ZA PRODAJO VOZOVNIC

## Hitreje pred železniško blagajno

Še pred koncem leta bo začel na ljubljanski železniški postaji poskusno delovati sodobni terminal za prodajo vozovnic. Omenjena pridobitev je pomembna že zategadelj, ker bo to prva na računalniški tehniki zasnovana naprava za prodajo voznih kart na omrežju Jugoslovanskih železnic.

Terminal je sad sodelovanja Železniškega gospodarstva Ljubljana, Prometnega inštituta, ki deluje v sestavi ŽG Ljubljana, in Iskre Avtomatike. Strokovnjaki so zastavili delo pred letom dni, konec letošnjega avgusta pa so terminal že prvič preizkusili.

Prednost nove naprave je že zdaj več kot očitna. V primerjavi z mehanskimi napravami, kakršne uporabljajo sedaj, zagotavlja Iskrin terminal večjo hitrost izdajanja vozovnic. To bo seveda dobrodošlo v izrazitejših potovalnih konicah. Še bolj važno pa je, da odpravlja prodajalčeve napake, ki so čisto predvsem pri pisanju belic. Podatke vsake prodane vozovnice zabeleži stroj tako, da jih lahko brez prepisovanja obdelajo v centralnem računalniku. Terminal bo odpravil tudi nevednosti ob spremembi cen vozovnic. Pri sedanji tehniki traja »predelava« matric za odtiskovanje kart kar nekaj dni, medtem ko je vnos novih cen v terminal mogoče opraviti takorekoč v hipu.

Terminal ima za sedaj vgrajenih 500 relacij z izhodiščem v Ljubljani. Na teh relacijah bo mogoče formirati vozovnice za vse vrste vlakov, vse popuste, enosmerne in povratne in odpraviti z eno karto več potnikov.

Povedati je treba, da je Iskrin terminal nastal na podlagi domačega znanja in je skoraj v celoti izdelan iz domačih sestavin.

JK

## Seje ni bilo

Člani upravnega odbora Turističnega društva Ljubljana Center naj bi se prvič sestali na drugi seji 12. septembra. Premalo jih je prišlo včasne prostore v krajevni skupnosti Trg osvoboditve, da bi bili sklepni. Tudi drugi sklic 19. septembra je ob napovedani uri pokazal, da so člani upravnega odbora očitno še počitniško razporejeni. Tretjič bodo povabljeni na drugo sejo te dni.

Upravni odbor ima 27 članov. Po enega iz vsake krajevne skupnosti, drugi pa so iz turističnega društva. Pregled članstva društva pa mogoče nakazuje vzrok, zakaj člani upravnega odbora ne sprejmejo dovolj resno vabila za sejo. Med 242 člani društva jih je le 68 prebivalcev naše občine, 15 je upokojencev, 93 delavcev gostinskih podjetij, 18 delavcev turistične stroke, 40 mažoretk. Prav gotovo je tudi del tistih, za katere nismo opredelili, da so iz naše občine, stanujočih v naših krajevnih skupnostih.

Člani upravnega odbora ne bi smeli pozabiti na sejo. Ne le zaradi tega, ker so sprejeli zaupano funkcijo, ampak predvsem zaradi pomembnega dnevnega reda. Ocenili naj bi njihovo dejavnost pri prireditvah Noč na Ljubljani in Podkovani krap, njihovo sodelovanje z rekreacijskim centrom Ljubljana ter opredelili izhodišča za izdelavo programa dejavnosti v letu 1984 in njegovo financiranje.

Da bo vse delo dobro steklo, bo seveda potrebno razgibati komisije društva in priti čimprej do novih prostorov društva.

S. J.

RESTAVRACIJA CANKARJEV DOM SE ŽELI OTRESTI SLABEGA GLASU

## Rdeče številke na natakarskem pladnju

»Program ukrepov za odpravo vzrokov izgube« je naslov študije, ki so jo izdelali v delovni organizaciji Emona hoteli za TOZD Restavracija Cankarjev dom. Te dni je v razpravi v kolektivu, ki združuje v gostinskem poklicu petindvajset delavcev in delavk. Ob polletju so dosegli 10,4 milijona dinarjev prihodka. Točneje, pridelali so 5,2 milijona izgube, pa tudi polletnega plana niso izpolnili. Rdeče številke so v njihovem poslovanju napovedane še vse do konca leta 1986. To pa seveda ne bi smelo pomeniti, da vse do takrat ni potrebno delati bolj zavzeto.

Jelo Peršin je v. d. direktorja TOZD. Pričakoval je, da ga bomo najprej prosili za knjigo pritožb. Statistika, ta pa prav gotovo tokrat ni najpomembnejša, kaže, da je v njej zabeleženih od 27. aprila 1982. leta trinajst pritožb, vendar pa je precej več pohval. Slednje prevladujejo v zadnjem času.

»Vemo, da je ljudski glas o počasnih in slabih postrežbi v restavraciji Cankarjev dom segel dlje kot v devalo vas,« je priznal prekaljeni gostinjec. »Jamčim, da bomo storili vse za drugačno mnenje o restavraciji na tej, enkratni legi. Odslovili bomo delavce, za katere se je izkazalo, da niso strokovno dovolj usposobljeni, ali pa so bili pogostejši kršitelji delovne discipline. Za tak ukrep smo se odločili tudi zato, ker smo na strokovnih in tovariških pogovorih v preteklosti pogosto analizirali delo ter se dogovarjali o boljšem pristopu do gostov. Nekateri še vedno ne upoštevajo nasvetov in ne spoštujejo dogovorov in

zato bodo morali zapustiti naš kolektiv.«

Kot smo zapisali, združuje delo v TOZD Restavracija Cankarjev dom 25 delavcev in delavk. S soglasjem skupnosti za zaposlovanje bodo zaposlili dodatno še dva natakarja, enega kuharja in pomivalko. Tako bomo dosegli polnoasedbo in natakar bo imel tolikšno število gostov, da jih bo lahko hitro in predvsem dobro postregel.

»Lahko bi se izgovarjali na nefunkcionalnost prostorov, saj je n. pr. od točilne mize do zadnje mize v restavraciji kar 62 natakarskih korakov,« je odprl drugi list pogleda na trenutni položaj sogovornik, vendar nas tako jadikovanje ne bi pripeljalo iz sedanjega neugodnega stanja. Dogovorili smo se, da mora natakar sprejeti v enem mahu naročila pri vseh novih gostih na svojem območju, ne pa da se v prazno sprehaja med mizami. Delavci v kuhinji in za mizo pa mu morajo biti v pomoč pri izvedbi naročila.

Če so za tako delo zainteresirani? Morajo biti! Kljub temu, da zaradi izgube za zdaj še nimamo vpeljane stimulacije pri osebnih dohodkih. Tudi za to področje pripravljamo samoupravni akt, ki naj bi stopil v veljavo z novim letom.«

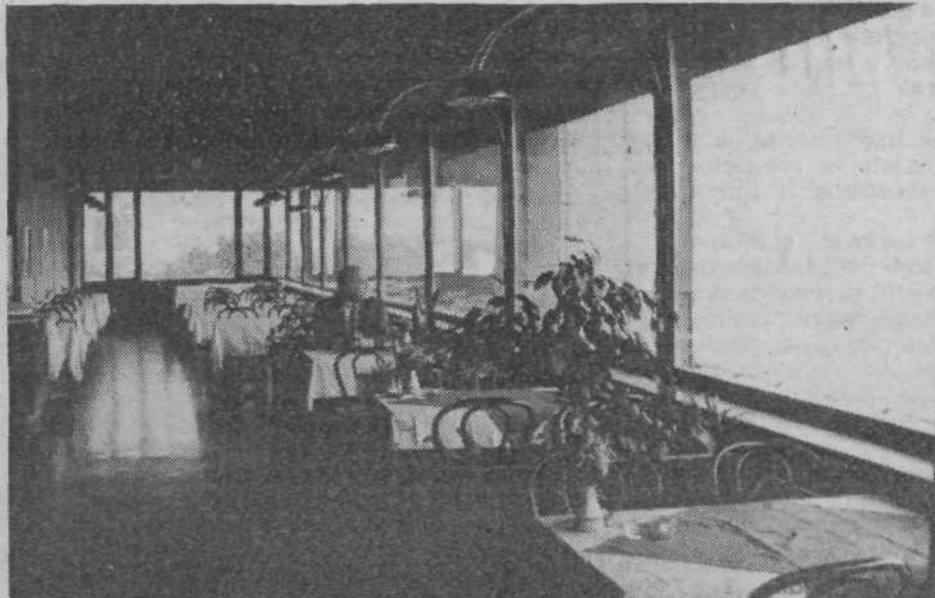
V restavraciji Cankarjevega doma je 280 sedežev. Dosedaj je bilo zasedenih povprečno okrog 140 mest, kar je manj, kot so predvidevali z gospo-

darskimi načrti. Precej gostov so jim v prvih mesecih odgnali tudi razgrajati, ki so se sestajali v kavarniškem delu.

Z razporeditvijo strežbe v prihodnje ne bo možno kaliti običajnega vzdušja v restavraciji. Določili so del miz, kjer bo mogoče jesti ter del, kamor bodo prinesli zvečer le pijačo.

S tem pa bodo prav gotovo ustregli mnogim obiskovalcem.

STANE JESENOVEC



S kadrovskimi spremembami in okrepitevami ter z nekaterimi organizacijskimi izpopolnitvami naj bi v restavraciji Cankarjev dom povečali število gostov in zmanjšali izgubo