

Polletno poslovanje sozda — dobro

Prva popočitniška seja poslovnega sveta sozda je bila namenjena oceni polletnega poslovanja in nekaterim tekočim, aktualnim problemom, kot so: ekonomski odnosi s tujino, urejanje delitvenih razmerij v razporejanju dohodka na ravni sestavljene organizacije, uresničevanje sprememb zakona o blagovnem prometu in spremembi organiziranosti Delovne skupnosti SOZD

Polletni poslovni rezultati sozda nam lahko vlijejo malo več samozavesti in optimizma, vsaj kar se števila organizacij in zneska izgub tiče. Te so tako po številu organizacij kot po skupnem znesku, v primerjavi s prvim četrtletjem občutno nižje. Tozda Poljedelstvo (M-Agrokombinat) in Govedoreja (M-KG Kočevje) sta izgubo sicer povečala, uspelo pa je znižati tozdu Posestva (M-Ljubljanske mlekarne). Izgube niso edino merilo dobrega ali slabega gospodarjenja, bolj se velja posvetiti sredstvom za reprodukcijo, dohodku in njegovi razporeditvi.

Dohodek je v primerjavi z enakim obdobjem preteklega leta večji za 146 %, sredstva za reprodukcijo pa za 132 %, sama reprodukcijska sposobnost sozda pa je večja za 28 %. V zvezi s sredstvi za reprodukcijo kaže posebej omeniti dejstvo, da se je v sredstvih amortizacije bistveno, vendar še ne dovolj, povečal delež amortizacije, obračunane nad predpisanimi stopnjami. V sami razporeditvi dohodka pa so prva potrošna violina davki in prispevki za splošno in skupno porabo. Ti so izraženi z indeksom 377 (splošna poraba) in indeksom 261 (skupna poraba) terjali razporeditev 27,5 % ustvarjenega dohodka. Njihova rast je daleč preseгла rast celotnega prihodka, dohodka in osebnih dohodkov v sozdu. Osebnih dohodkov smo v sozdu povečali za 142 % — za 4 indeksne točke manj kot dohodek. S tako razporeditvijo smo uresničili pomembno zahtevo republiške resolucije za leto 1986 — skladna rast sredstev za osebne dohodke in doseženega dohodka.

Čeprav ugotavljamo dobre poslovne rezultate sozda kot celote, pa nas le-ti ne smejo zanesti v brezglavo in nepremišljeno politiko delitve sredstev za osebne dohodke. Prvič v daljšem obdobju smo namreč zasledili, da je indeks rasti povprečnega osebnega dohodka v sozdu višji od povprečne rasti v SR Sloveniji (SOZD indeks 233, SRS indeks 222). Povprečni osebni dohodek v sozdu znaša 85.984 din. Pri tem pa ne gre spregledati podatka, da je v M-Rožnikovem tozdu Veleblagovnica Beograd znašal le 57.592 din. Glede na veljavno zakonodajo in politični tretma osebnih dohodkov, opozorilo na pametno delitveno politiko v tozdu, delovni in sestavljeni organizaciji ni odveč.

Delno naj bi k ugotavljanju ustreznosti delitvenih razmerij v razporejanju dohodka prispeval tudi samoupravni sporazum o usklajevanju delitvenih razmerij v razporejanju dohodka na ravni sestavljene organizacije. Glede na zakonodajo pa velja v zvezi z njim opozoriti na komplicirano tehnično izvedbo (dostava posebnih obrazcev za spremljanje osebnih dohodkov pristojni SDK) in morebitni pravni zaplet okrog dopustnosti sklenitve takega sporazuma, kajti prav strokovna mnenja so tu najbolj različna. Za zdaj je poslovni svet sklenil, da se predlog takega

Iz dela organov sozda

sporazuma posreduje delavskemu svetu sozda.

Po besedah svetovalca poslovnega odbora SOZD za zunanjo trgovino, Borisa Kofola, je sozda devizna bilanca po podatkih do konca julija še vedno pozitivna, čeprav je izvoz manjši za 2 % v primerjavi z enakim obdobjem lani, uvoz pa za 2,3 x večji. Ker pa se nesreča v SFRJ pojavlja tudi v obliki predpisov, ki narekujejo tako in drugačno seštevanje in odštevanje osnov za priznavanje pravic, se nam utegne zgoditi, da bomo pri teh pravicah zaradi matematike bistveno krajši, če ne bomo pravočasno poskrbeli za pametno poslovno odločitev. Skrb za to je naložena M-Mednarodni trgovini.

Novosti, določene s spremembami zakona o blagovnem prometu, ki v prometu na debelo zadevajo tudi naše organizacije, so bile na seji predstavljene kot okvirna problematika, ki jo bodo podrobneje obdelali strokovnjaki s področja blagovnega prometa na posebnem posvetu koncem septembra. Takrat bodo sprejete tudi odločitve o tem, kako v sozdu zagotoviti uresničevanje sprememb zakona.

S področja komercialnega poslovanja velja omeniti še eno ugotovitev — našo neelastičnost pri uvajanju prodaje oziroma nakupa s kreditnimi karticami. Potrošnik se prednosti takega nakupa dobro zaveda, naša trgovina pa gleda zadevo na kratek rok in to prodajo tretira kot kreditiranje, ki nima večjega učinka. V M-Modni hiši potrošniki že drugo leto lahko plačujejo s kreditno kartico in, kot je povedala predstavnica te delovne organizacije, se nakupi povečujejo. Zato ni razloga, da v Mercatorjevih blagovnicah, tehničnih in drugih trgovinah ne bi uvedli tovrstnega plačevanja. Odtod tudi sklep poslovnega sveta, da je uvedba možnosti plačila s kreditno kartico v blagovnicah in specializiranih trgovinah obvezna. Poročanje o realizaciji tega sklepa sledi čez šest mesecev. Ker v tem poslovanju ni treba odkrivati Amerike upamo, da bo dogovor dal tudi rezultat.

Naj bo delovna skupnost sozda organizirana tako ali drugače, vedno mora zagotavljati strokovno in učinkovito delo za potrebe članic sozda. Razprava na poslovnem svetu je pokazala, da so pripravljene novosti v organizaciji in delitvi dela v delovni skupnosti dobrodošle, obenem pa tudi bojazen, da se bodo zaradi tega nenormalno povečali prispevki zanj. Predlog za spremembe v organiziranosti temelji na dveh zadevah: dosedanje pokrivanje področja storitev, gostinstva, turizma in dopolnilnih dejavnosti, s katerimi se ukvarjajo kmetijske zadruge in pa tudi druge oblike združništva, je bilo glede na obsežnost problematike in skupnih točk obravnavano razdrobljeno

in kot privesek v drugih organizacijskih enotah delovne skupnosti. Druga zadeva pa je področje planiranja in ekonomike poslovanja ter informatike. Ne gre samo za formalen prehod te službe iz Interne banke v Delovno skupnost, temveč predvsem za nova delovna področja: podrobnejše spremljanje vseh parametrov gospodarjenja v posamezni dejavnosti sozda, organizacijsko in poslovno svetovanje ter informacijsko dejavnost, ki naj bi zaživela v tej meri, da bi na osnovi računalniško vodene banke podatkov lahko sprejemali celovitejša poslovna in samoupravna odločitve na vseh nivojih — TOZD, DO in SOZD.

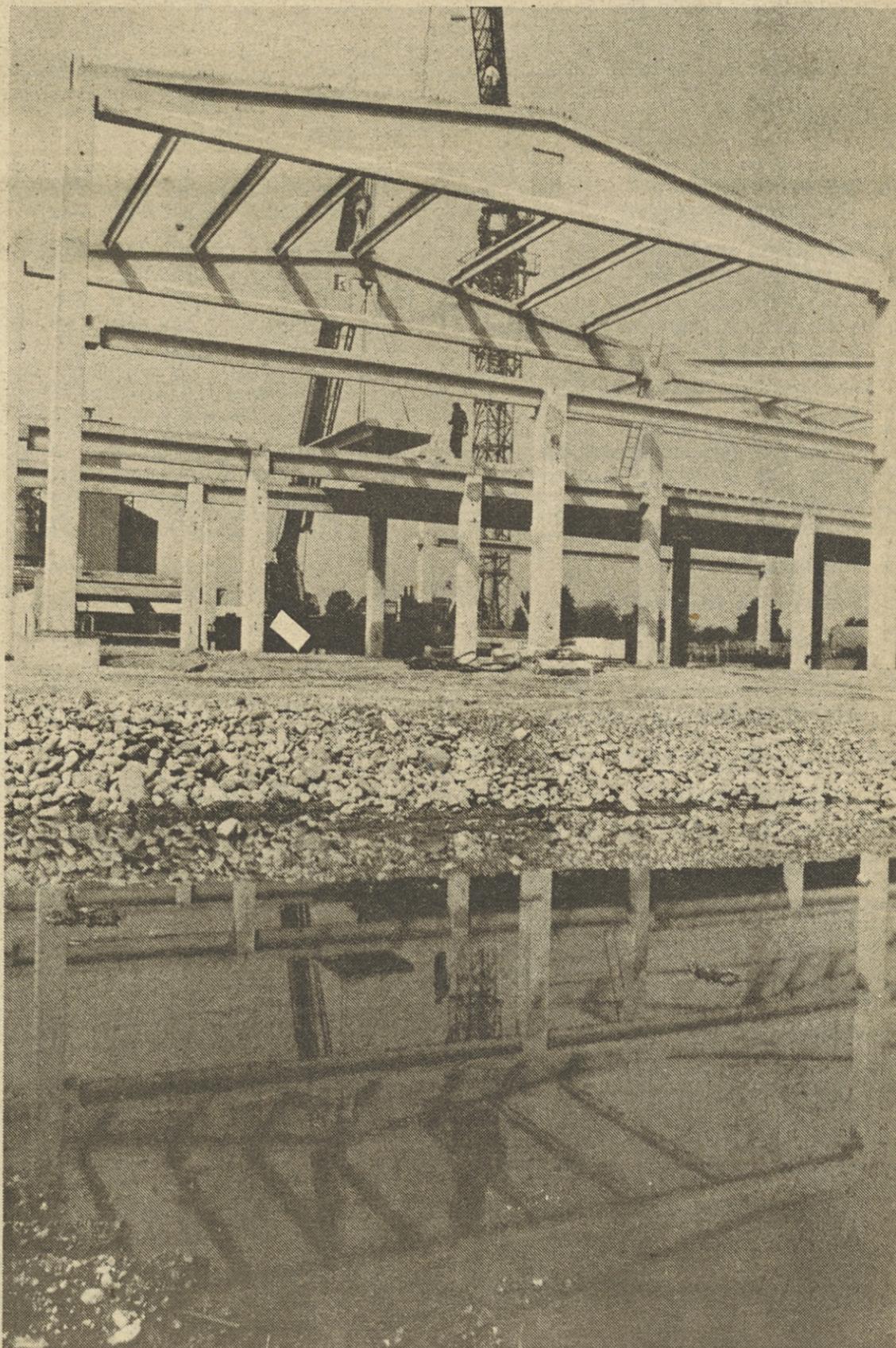
Na Trati pri Škofji Loki je 15. septembra 1986 že stal skelet nove hladilnice KŽK Gorenjske. Foto: Jaro Novak

Glasiło je namenjeno na naslov:



Glasiło delavcev in združenih kmetov sozd Mercator — Kmetijstvo Industrija Trgovina

Leto XXIII Ljubljana, avgust-september 1986 št.: 6-7



11. sednica poslovnog saveta – 4.9.1986

Vesna Bleiweis

Poslovanje SOUR-a u prvom polugodištu – dobro

Prva sednica poslovnog saveta SOUR-a nakon godišnjih od-mora bila je namenjena oceni poslovanja u prvom polugodištu te nekim tekućim, aktuelnim problemima, kao što su: ekonomski od-nosi s inostranstvom, regulisanje odnosa raspodele u raspoređiva-nju dohotka na nivouu sastavljene organizacije, ustvaranje izmena zakona o robnom prometu i promene u organizovanosti radne za-jednice SOUR-a.

Poslovni rezultati SOUR-a u prvom polugodištu mogu nam uliti nešto više samopouzdanja i optimizma, barem u pogledu broja organizacija i iznosa gubi-taka. Ovi su, kako prema broju organizacija, tako i po ukupnom iznosu, u poređenju s prvim kvartalom, osetno niži. OOUR «Poljedeljstvo» (M-Agrokombi-nat) i »Govedoreja» (M-KG Ko-čevje) su gubitke doduše pove-ćali, ali ih je stoga uspeo sniziti OOUR-u »Posestva» (M-Lju-bljanske mlekarne). Gubitci do-duše nisu jedino merilo dobrog

Ima nešto važno

ili lošeg privredjivanja, više se va-lja posvetiti sredstvima za repro-dukciju, dohotku i njegovom ra-spoređivanju.

Dohodak je u poređenju s istim periodom prošle godine ve-ći za 146 %, sredstva za repro-dukciju za 132, a sama reproduk-ciona sposobnost soura je veća za 28 %. U vezi sredstava za re-

produkciju valja posebno pome-nuti činjenicu da se u sredstvima amortizacije bitno, ali ne dovolj-no, povećao udeo amortizacije, obračunate iznad propisanih sto-pa. U samom raspoređivanju do-hotka prvu potrošnu violinu predstavljaju porezi i doprinosi za opštu i zajedničku potrošnju. Ovi su izraženi indeksom 377 (opšta potrošnja) i indeksom 261 (zajednička potrošnja) iziskivali raspoređivanje 27,5 % ostvare-nog dohotka. Njihov rast je dale-ko prelazišao rast ukupnog do-hotka, dohotka i ličnih dohodaka i SOUR-u. Lični dohotci u SOU-R-u su povećani za 142 % – za 4 indeksne poene manje nego dohodak. Ovakim raspoređiva-njem je ostvaren značajan zah-tev republičke rezolucije za 1986. godinu – usklađen rast

sredstava za lične dohotke i ostvarenog dohotka.

Iako su uočljivi dobri poslovni rezultati SOUR-a kao celine, ovi naš ipak ne smeju zaneti u bez-glavu i nepromišljenu politiku ra-spodele sredstava za lične do-hotke. Po prvi put u dužem pe-riodu smo, naime, konstatovali, da je indeks rasta prosečnog li-čnog dohotka u SOUR-u viši od prosečnog rasta u SR Sloveniji (SOUR indeks 233, SR Slovenija indeks 222). Prosečni lični doho-dak u SOUR-u iznosi 85,984 di-nara. Pri tome ne treba izgubiti iz vida podatak da je iznosio u M-Rožnikovom OOUR-u, Robna kuća Beograd samo 57.592 dina-ra. Obzirom na važeće zakonske propise i politički tretman ličnih dohodaka, skretanje pažnje na pametnu politiku raspodele u OOUR-u, nije suviše ni radnoj ni sastavljenoj organizaciji.

Samoupravni sporazum o us-klađivanju odnosa raspodele u raspoređivanju dohotka na nivouu sastavljene organizacije trebao bi, barem delimično, doprineti utvr-đivanju odgovarajućih odnosa raspodele u raspoređivanju do-hotka. Ali, obzirom na važeće propise, valja u vezi toga skrenu-ti pažnju na komplikovano teh-ničko sprovođenje i eventualni pravni zaplet oko dozvoljenosti zaključivanja ovakog sporazuma, jer se upravo stručna mišljenja u tom pogledu najviše razlikuju. Za sada je poslovni savet doneo odluku da se predlog ovakvog sporazuma dostavi radničkom savetu SOUR-a.

Prema rečima savetnika poslo-vnog odbora za spoljnu trгови-nu, Borisa Kofola, devizni bilans SOUR-a je, prema podacima do jula još uvek pozitivan, iako je iz-voz manji za 2 % u poređenju sa istim periodom prošle godine, a uvoz za 2,3 x veći. Ali, pošto se nesreća u SFRJ javlja i u obliku propisa, koji diktiraju ovakvo ili onakvo sabiranje i oduzimanje osnova za priznavanje prava, može nam se desiti da ćemo kot tih prava zbog matematike biti bitno kraći, ako se nećemo bla-govremeno pobrinuti za pamet-nu poslovnu odluku. A brigu o tome morala je preuzeti M:-Med-narodna trgovina.

Novosti, određene izmenama zakona o robnom prometu koje u prometu na veliko tangiraju i naše organizacije, bile su na sednici predstavljene kao okvir-na problematika koju će detaljni-je obraditi stručnjaci iz oblasti robnog prometa na posebnom savetovanju krajem septembra. Tada će se usvojiti i odluke o to-me, na koji način u SOUR-u

obezbediti ostvarivanje izmena zakona.

S području komercijalnog po-slovanja valja navesti još jednu konstataciju – našu neelasti-čnost u uvođenju prodaje, odno-sno nabavke putem kreditnih kartica. Potrošač je veoma sve-stan prednosti ovakve nabavke ali naša trgovina posmatra svu stvar na kratak rok i tretira ovu prodaju kao kreditiranje, koje ne-ma veći efekat.

U M-MOdni hiši potrošači mo-gu već drugu godinu plaćati kre-ditnom karticom i, kao što je izja-vila predstavnica ove radne orga-nizacije, kupovina je sve veća. Zbog toga nema razloga da u robnim kućama, tehničkim i ostalim specializovanim prodav-nicama Mercatora ne bismo uveli plaćanje ove vrste. Odakle i odluka poslovnog saveta da je uvođenje mogućnosti plaćanja kreditnom karticom u robnim ku-ćama i specializovanim trgovina-ma obavezna. Izveštaji o realizo-vanju ove odluke uslediće nakon 6 meseci. Pošto u tom poslova-nju ne treba otkrivati Ameriku, nadamo se, da će dogovor dati određene rezultate.

Dali će biti radna zajednica SOUR-a organizovana ovako ili onako, uvek mora da obezbedu-je stručan i efikasan rad za po-trebe članice SOUR-a. Diskusija na poslovnom savetu je poka-zala da su pripremljene novosti u organizovanju i raspodeli rada u radnoj zajednici dobrodošle, a istovremeno je i ispoljena boja-zan da će se zbog toga nenor-malno povećati njene obaveze. Predlog za izmene u organizova-nosti zasniva se na dve stvari: dosadašnje pokrivanje oblasti usluga, ugostiteljstva, turizma i dopunskih delatnosti, kojima se bave poljoprivredne zadruge, pa i ostali oblici zadrugarstva, bilo je obzirom na obimnost proble-matike i zajedničkih tačaka raz-matrano usitnjeno i kao privezak u ustalim organizacionim jedini-cama radne zajednice. A druga stvar je oblast planiranja i ekono-mike poslovanja te informatike. Nije u pitanju samo formalan pre-lazak ove službe iz Mercator-In-terne banke u radno zajednicu SOUR-a, već – pre svega – nove oblasti rada: detaljnije pra-ćenje svih parametara privrediva-nja u pojedinoj delatnosti SOUR-a, organizaciono i poslovno sa-vetovanje te informacijska delat-nost, koja treba da zaživi u toj meri da bi na temelju računarsko vođene banke podataka mogli usvajati kompleksnije poslovne i samoupravne odluke na svim ni-vojima – OOUR-a, RO i SOUR-a.

Poslovni rezultati SOZD MERCATOR-KIT v I. polletju 1986

Elementi	v000 din		
	januar 1985	junij 1986	indeks
1. Celotni prihodek	110,454.750	223,303.605	202
- prihodki od obresti	1,700.150	4,250.271	250
2. Porabljena sredstva	99,338.381	195,794.271	197
- materialni stroški	20,039.356	38,149.506	190
- amortizacija	1,552.107	3,385.926	218
- obresti za kred. za obrat. sred.	3,961.962	6,549.856	165
3. Dohodek (D)	11,196.035	27,509.333	246
- obresti za kredite za OS	232.498	472.355	203
4. Čisti dohodek (ČD)	8,162.511	20,068.181	246
- del ČD za osebne dohodke	5,787.447	13,918.665	240
- del ČD za skupno porabo	465.748	1,238.560	266
- del ČD za poslovni sklad	1,715.969	4,087.997	238
- del ČD za rezervni sklad	392.444	1,008.384	257
5. Akumulacija	2,125.637	5,141.621	242
6. Sredstva za reprodukciju	3,677.744	8,527.547	232
7. Izguba	357.160	261.296	73
8. Zaloge	23,863.095	46,786.209	196
9. Krediti za osnovna sredstva	3,974.889	4,636.514	117
10. Dolgoročni krediti za obrat. sredstva	4,758.375	6,109.090	128
11. Kratkoročni krediti za obrat. sredstva	13,118.175	18,493.761	141
12. Povprečno število zaposl. po urah	18.744	18.948	101
13. Obveznosti za zapadle anuitete	622.293	738.969	119
14. Terjatve do kupcev	13,829.807	22,666.594	164
15. Obveznosti do dobaviteljev	9,516.865	20,280.497	213

Kazalci

1. Dohodek na delavca (din)	597.313	1,451.833	243
2. Dohodek v primerjavi s povpreč. uporab. posl. sred. (%)	13,23	18,00	136
3. Akumulacija v primerjavi z dohod. (%)	18,99	18,70	98
4. Stopnja akumul. sposobnosti (%)	2,51	3,37	134
5. Stopnja reprodukcijske sposobnosti (%)	4,35	5,58	128
6. OD in SSP na delavca (din)	333.611	799.938	240
7. Čisti obrač. OD na del. (din/mes.)	36.943	85.984	233



Z ene razširjenih sej poslovnega sveta...

Naložba tudi iz združenih sredstev

Jasim Mrkalj — Tozd Mesoizdelki

Gradnja hladilnice v Škofji Loki v polnem teku

Investitor Mercator-KŽK Gorenjske, TOZD Mesoizdelki, Škofja Loka je pričel s pripravami za izgradnjo hladilnice mesa za 1.500 ton na Trati že 1984. leta. Od idejnega tehnološkega projekta pa do pričetka gradbenih del je poteklo manj kot 2 leti, tako da je bil uradni pričetek gradbenih del 1.7.1986.

Rok za pričetek gradnje je bil hkrati dolg in kratek, saj so vsa opravila pretežno ležala na strokovni skupini tozda Mesoizdelki, ki je vodil vse aktivnosti, od izdelave idejne zasnove tehnološkega projekta, pridobivanja lokacijske dokumentacije, soglasij in lokacijske odločbe pa do izdelave projektne dokumentacije ter pridobitve gradbenega dovoljenja. Vzporedno je potekala izdelava investicijskega programa kakor tudi zbiranje sovlagatelj-skih deležev za celotno finančno kritje po predračunih najbolj ugodnega ponudnika-izvajalca.

Kratek opis projektirane hladilnice na Trati

Investitor je skupaj z Biotehniško fakulteto izdelal projektno nalogo; tehnologija je upoštevala sodobne načine in postopke zamrzovanja ter skladiščenja mesa. Projektna naloga je služila projektantu, Arhitekt biroju SGP Tržič, za projektiranje idejne zasnove in nadaljevanje dela na izdelavi PGD in PZI. Investitor je pridobil 6 ponudb projektivnih organizacij za izvedbo projekta. Po končanem projektiranju je investitor opravil razpis za izvedbo in izdelal razpisni elaborat z razpisnimi pogoji. Priglasilo se je 9 gradbenih organizacij. Komisija investitorja je opravila analizo prispelih ponudb in po končani konsultaciji s projektanti in dodatnih razgovorih s potencialnimi izvajalci sprejela odločitev o najbolj ugodnem ponudniku. To je SGP Tehnik Škofja Loka.

Projektirana hladilnica je predvidena za zmogljivost 1.500 ton zamrznjenega mesa. V sklopu hladilnice je tudi trafo postaja ter ostali spremljajoči prostori (strojnica, tri hladilne komore z zmogljivostjo po 500 ton, zamrzovalna tunela s kapaciteto po 12 ton na 24 ur. Temperaturni režim v celicah je do -25 stopinj Celzija in v zamrzovalnih tunelih do -40 stopinj Celzija. Višina uporabnih površin je 7,5 m. V

zgradbi je prostor za sprejem in izdajo mesa na obeh koncih manipulacijskega hodnika, kjer sta polnilno izdajni rampi. Prostor za sprejem in izdajo je opremljen s tehnicami ter z hidravlično premostitveno rampo in rolo-vrati.

Na koncu komunikacijskega hodnika sta skladišče in pralnica palet. Na jugovzhodni strani zgradbe je nameščena strojnica s kompresorji in strojno opremo za izkoriščanje odpadne energije kompresorjev. Manipulacijski hodnik povezuje vzdolžno vso stavbo in vse funkcijske celote (hladilnice, tunela, strojnico, pomožne prostore in drugo). V objektu je tudi polnilnica viličarjev, trafo postaja, pomožni prostori (umivalnice, garderobe, pisarna skladiščnika, veterinarska pisarna, ogrevani prostor za delavce in delilnica hrane).

Zgradba je montažna, kombinirana s klasičnim prizidkom za strojnico in pomožne prostore. Gabarit celotnega objekta je 66,80 x 27,80 m, višina 11,40 m. Uporabne površine je 2.153 m².

V sklopu zunanje ureditve so zunanje asfaltne površine, urejeni makadam, dovozna asfaltna pot mimo silosov in vratarnica z ograjenim kompleksom z žičnato ograjo.

Vse obdelave so upoštevale najbolj sodobne in tehnično dograne postopke. V fazi izdelavi PZI je investitor skupaj z dobaviteljem strojne opreme zahteval obvezno izkoriščanje odpadne energije kompresorjev, kar bo prvič v nekem hladilniškem objektu industrijskih razsežnosti.

Strojna oprema je v 90 % domača, dobavitelj je LTH Škofja Loka. Pri izbiri opreme je investitor poslušal tehnologe na tem področju. Prvotna idejna rešitev je predvidevala uporabo amonijskega hladilnega sistema, ki je najbolj razširjen v tovrstnih objektih v Jugoslaviji. Pri dokončni odločitvi smo upoštevali tudi sanirano veterinarske zahteve zahodnih dežel ter dosežke v industrijsko razvitem svetu, kjer v zadnjem času prevladujejo freonski hladilni sistemi. Ti imajo

nemalo ugodnih lastnosti, tako da v zadnjem času razviti svet prehaja na tovrstne sisteme, ki v Jugoslaviji prevladujejo v manjših hladilniških sistemih za živilsko industrijo, niso pa nameščeni v nobenem industrijskem objektu za nizko temperaturne režime pri skladiščenju in shranjevanju ter zamrzovanju mesa in mesnih izdelkov.

Odločitev investitorja je temeljila na jamstvu dobavitelja in montažerja opreme, ki je nudi najdaljše garancijske roke, najbolj sodobno in preizkušeno opremo, neposredno bližino proizvajalca in servisno službo, pa tudi najbolj ugodne pogoje za plačilo opreme. Ravno tako je dobavitelj opreme izdelal svoj del projekta za izkoriščanje odpadne toplotne energije, kar pomeni nemalo prihranka pri obratovanju. Tudi opremo za izkoriščanje odpadne energije bo dobavila LTH.

Finančna konstrukcija in zagotavljanje sredstev

Od samega začetka se je investitor zavedal, da je potrebno za gradnjo pridobiti ustrezna kvalitna sredstva, ki investitorja v času obratovanja ne bodo preveč obremenjevala. Zaradi tega je bilo potrebno pritegniti vse zainteresirane za sovlaganje v gradnjo skupnih zmogljivosti za večnamenske potrebe. Na takšni podlagi smo začeli skupaj z Domplanom iz Kranja izdelovati investicijski načrt, ki smo ga v tem letu predložili komisiji in banki za ustrezno ovrednotenje in oceno o družbeno ekonomski upravičenosti naložbe. Še prej je bilo potrebno v vseh planskih dokumentih na ravni sozda MERCATOR-KIT in M-KŽK Gorenjske, kakor tudi na ravni Gorenjske ter občine Škofja Loka vgraditi naložbo v plane in jo ustrezno utemeljiti. Pri vseh utemeljitvah in analizah so sodelovali strokovni delavci tozda Mesoizdelki.

Na začetku je Zavod SRS za rezerve Ljubljana kazal zanimanje za naložbo v višini ene tretjine udeležbe in s tem dejansko tudi pridobi razpolagalno pravico na celici s 500 tonami in enem zamrzovalnem tunelu, s tem da ta soinvestitor krije tudi del obratovnih stroškov med obratovanjem. Drugo tretjino potrebnih sredstev je investitor pridobil v gorenjskem prostoru, tj. od občini na Gorenjskem, predvsem iz skladov za intervencije v kmetijstvu in skladov blagovnih rezerv. Z upravljalci teh skladov smo sklenili samoupravni sporazum o združevanju sredstev in pogoji za njihovo rabo. Na ta način se je investitor zavezal, da bo skrbel za oblikovanje področnih rezerv za vseh pet gorenjskih občin. Del sredstev je investitor pridobil na ravni sestavljene organizacije MERCATOR-KIT — iz združenih sredstev. Seveda je treba omeniti lastna sredstva, ki jih je TOZD Mesoizdelki angažiral že v samem začetku opisanih prizadevanj, saj je bilo potrebno nositi stroške vseh idejnih projektov, izdelave projekta za gradbeno dovoljenje in projekta za izvedbo, stroške v zvezi z lokacijskim dovoljenjem, stroške v zvezi z ureditvijo lastniških odnosov, za angažiranje strokovnega kadra, ki je dokaj pošešeno delal na tej naložbi itd.

Brez angažiranja lastnega deleža sredstev, ki ga tozd v končnem naložbenem načrtu niti ne more prikazati, navedene naložbe oziroma gradnje kljub večstranskim interesom ne bi bilo. Tudi zaradi zelo zapletenega postopka do prijave naložbe investitor svojega deleža v sredstvih in strokovnem delu skorajda ne more ovrednotiti.

Po obdelavi finančne zgradbe se je investitor TOZD Mesoizdelki, odločil za fazno izgradnjo. Predračunska vrednost je fiksna. Prijava o fazah je bila potrebna tudi zaradi načina dotoka finančnih sredstev, saj skladi gorenjskih občin zagotavljajo svoj delež v dveh tranšah. V tem letu bo sfinanciran in dograjen objekt s spremljajočimi strojnimi inštalacijami ter ostalimi pomožnimi prostori, v letu 1987 pa ostanejo

še zunanja ureditev, vratarnica, dovozna pot ter »dezo bariera« z ograjo.

Po operativnem planu bo objekt pripravljen za poskusno obratovanje v aprilu 1987. Po sedanjih dinamiki del in po sklenjenih trdnih pogodbah z izvajalci je mogoče računati, da bo stavba do navedenega roka zgrajena, kakor tudi, da bo mogoče opraviti poskusno obratovanje. do dogovorjenega datuma.

Zaradi prezasedenosti strokovne skupine investitorja in zaradi skromne kadrovske zasedbe, se je investitor odločil, da investitorski nadzor zaupa skupini strokovnjakov, ki bodo bedeli nad gradnjo v širši sestavi. Imajo tudi bogate izkušnje s tega področja, to je inženiring ekipa Domplana iz Kranja.

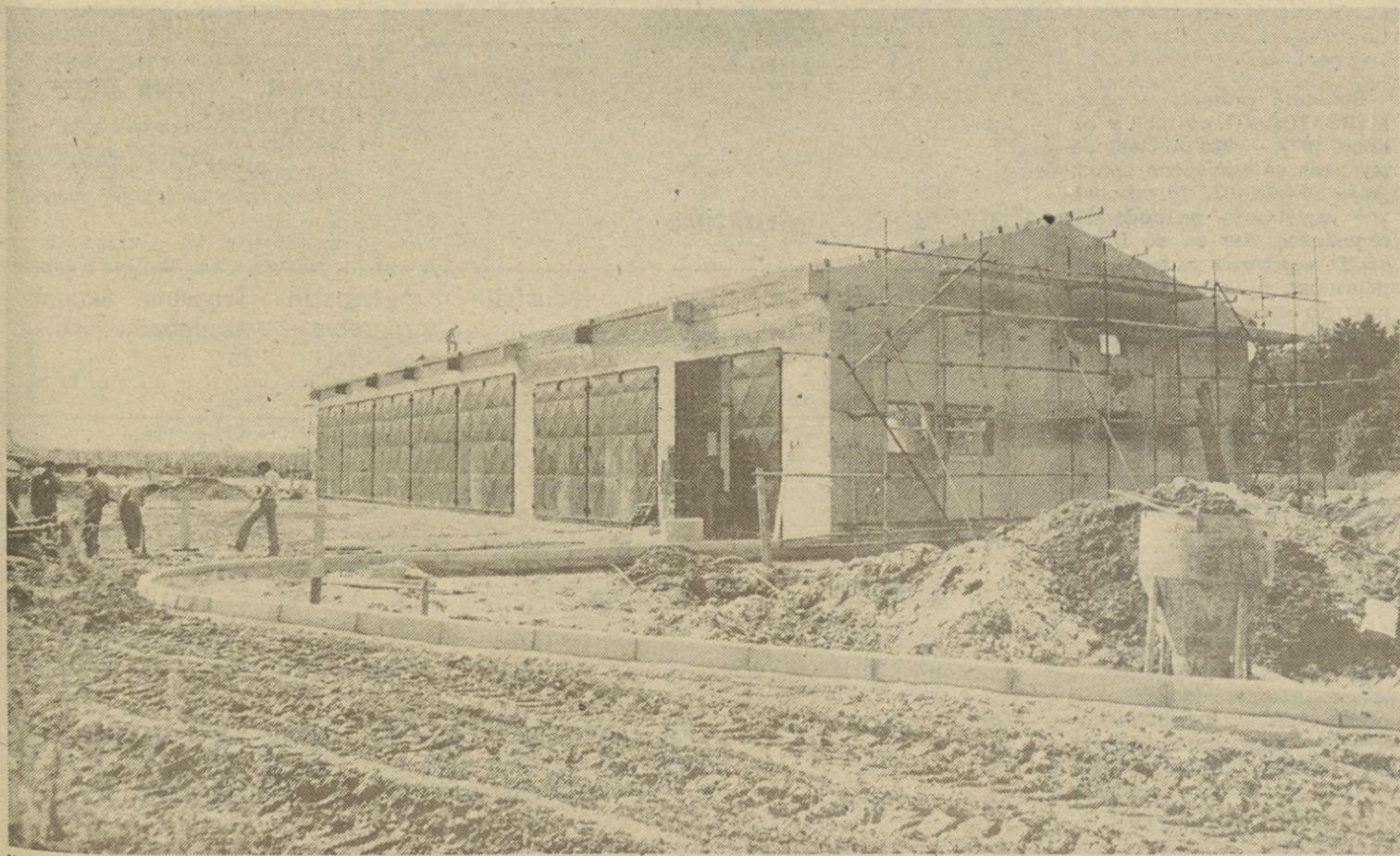
Dogovarjanje v Mercator-KŽK Gorenjske in zunaj nje-ga prinaša pocenitev gradnje

Pred začetkom del smo v M-KŽKG skupaj s tozdom Kmetijstvo, ki gradi prvo fazo Pitališča na Dobravi v neposredni bližini Hladilnice, uspešno sodelovali in dosegli sporazum o skupnih naložbah v infrastrukturo. Predvsem se to nanaša na skupno naložbo v kanalizacijo, vodovod, polaganje električnega kabla visoke napetosti in kabla za telefonijo. Pri vsem tem so pomagali tudi delavi ROS sektorja; tako lahko rečemo, da so bili dogovori obojstransko koristni. V veliko zadovoljstvo lahko rečemo, da TOZD Mesoizdelki in TOZD Kmetijstvo ne čutita tozdoških plotov in skupno gledata v prihodnost. V tozdu Mesoizdelki imamo razvito sodelovanje z večino tozdov v DO in si samo želimo, da bi tovrstna akcija bila spodbuda tudi drugim. Dogovarjanje je vsakemu od soinvestitorjev pocenilo gradnjo njegovega objekta pa tudi izven DO smo uspeli pritegniti soinvestitorja EGP iz Škofje Loke za skupno sovlaganje v kanalizacijo, ki bi nas stala okrog 7 milijard, če bi investitor bil samo eden. Uspešni dogovori so bili tudi s Tehnikom, TOZD Komunala, ki nam je nudi strokovno pomoč. Dogovarjanje je postalo naše vodilo tudi z vsemi, ki mejijo z objektom Hladilnice, tako tudi s krajevno skupnostjo Trata uspešno sodelujemo v obojstransko korist.

V kakšni fazi je zdaj zgradba Hladilnice?

Vsa pripravljala dela so že končana in skoraj 90 % vseh del pri pripravi na montažo konstruktorjeve hale je gotovo. Po rokovnem načrtu in po pogodbi s Konstruktorjem iz Maribora se začne montaža 25. avgusta. Objekt bo stal že v drugi polovici septembra. Vse priprave na montažo izolacijskih panelov so stekle tudi pri dobavitelju strojne opreme. Vsa dela potekajo nemoteno in brez zastojev, zato pričakujemo, da se bodo izvajalci morali držati rokov tudi zaradi tega, ker so pogodbe tako izdelane, da so se prisiljeni držati dogovorjenih cen in seveda rokov, sicer bodo delali v lastno škodo.

Razumljivo je, da je investitorjev interes, da se vsa dela končajo do predvidenega roka, saj smo odgovorni tudi do soinvestitorjev.



Nedaleč od zgradbe nove hladilnice na Trati pri Škofji Loki že stoji novozgrajena farma. Posnetek je nastal ob urejanju okolice konec avgusta 1986. Foto: Jaro Novak

Sklepi, sprejeti na 11. seji poslovnega sveta — 4.9.1986

Poslovni svet je s sklepi sprejel:

1. informacijo o poslovanju sozda MERCATOR-KIT v obdobju januar-junij 1986
2. predlog za spremembo organiziranosti Delovne skupnosti SOZD MERCATOR-KIT z zahtevo, da se njene službe organizirajo tako, da bodo v kar največji meri zagotovile smotrnost, učinkovitost in strokovnost svojega dela za potrebe članic sozda
3. predlog, da vse članice sozda, ki so bile v preteklih letih deležne posojil solidarnostno združenih sredstev skupne porabe, in zapadlih obveznosti še niso poravnale, le-te poravnati iz poslovnega sklada najkasneje do 15. oktobra letos
4. nalogo sektorja za blagovni promet in gostinstvo, da v 14. dneh po seji poslovnega sveta, organizira strokovni posvet vseh trgovskih OZD, ki jih zadevajo spremembe in dopolnitve Zakona o blagovnem prometu (redukcija števila posrednikov v prometu na debelo)
5. nalogo sektorju za blagovni promet in gostinstvo, da v sodelovanju s pravno službo v Delovni skupnosti SOZD, pripravi povzetek vsebine in navodila za izvajanje odloka o pogojih in načinu prodaje tujim fizičnim osebam določenih proizvodov, ki so oproščeni prometnega davka
6. nalogo vseh OZD, ki imajo v svojem sestavu blagovnice in specializirane trgovine oziroma prodajalne, da v njih obvezno uvedejo možnost plačevanja s kreditnimi karticami
7. nalogo strokovnim službam Mercator-Interne banke, da izterjajo zapadle obveznosti iz naslova solidarnostnega združevanja sredstev v sklad internih kompenzacij SOZD
8. odgovornost poslovnih organov OZD — članic Mercator-Interne banke, da najkasneje do 30.9.1986 izpeljejo sprejem in sklenitev samoupravnih splošnih aktov Mercator-Interne banke, ki so v javni obravnavi
9. predlog, da se delavskemu svetu SOZD MERCATOR-KIT posredujejo spremembe in dopolnitve samoupravnega sporazuma o usklajevanju delitvenih razmerij v razporejanju dohodka na ravni sestavljene organizacije
10. predlog, da se delavskemu svetu SOZD MERCATOR-KIT predlaga sprememba namembnosti in koristnikov združenih sredstev rezerv.
11. predlog, da se volitve organov sozda, ki jim poteče mandat decembra letos, opravijo v začetku leta 1987, ko bodo potekali zbori delavcev in druge aktivnosti v zvezi z zaključnimi računi za leto 1986.

Poletna novinarska šola za združeno delo
Portorož, 12.9.1986

Nekonvencionalnost v obveščanje

Hotelsko naselje Bernardin pri Portorožu je lahko tudi študijski poligon poletne novinarske šole. V njenem okviru je v letošnjem septembru Delavska enotnost iz Ljubljane organizirala petdnevni seminar, ki je predstavil udeležencem sodobne metode informiranja v združenem delu s pomočjo elektronskih medijev — teleteksta, videa in interne televizije.

K sodelovanju so bili povabljeni predvsem tisti kadri, ki v naših temeljnih, delovnih in sestavljenih organizacijah združenega dela odgovarjajo za načrtovanje in vodenje informacijskih dejavnosti.

V teoretičnem delu seminarja so imeli slušatelji priložnost primerjati ustaljene načine in prvine obveščanja z možnostmi, ki jih nudijo sodobne elektronske priprave — tudi domačih proizvajalcev — ki so nam že dosegljive in jih v nekaterih ozidih že uvajajo. Skrokovni vodje in sodelavci Delavske enotnosti — pedagogi, organizatorji in snemalci — so jih seznanili tudi z vso potrebno tehnično opremo in ravnanjem z njo.

V praktičnem delu po skupinah so si udeleženci razdelili vloge v ekipi — od režiserja do snemalca — dobili v roke aparature in po izdelavi sinopsisov, scenarijev ter snemalnih načrtov pred predvidenimi prizorišči in z neogibno ustvarjalno improvizacijo realizirali v eksterierih in interierih informacije v video tehniki in teletekstu. Delovni urnik je bil zelo natrpan, tako da so seminaristi komaj ukradli kaj časa za sprostitev.

Jaro Novak

Struktura prometa v sozdu MERCATOR-KIT po letih v obdobju 1977 — 1985 po čistih dejavnostih se statistično spremlja že od leta 1977, t.j. od obvezne registracije gospodarskih organizacij. Ker so se DO in TOZD registrirale samo za eno dejavnost, t.j. pretežno dejavnost po ustvarjenem dohodku nad 50 %, se je s tem praktično izgubila vsa ostala dejavnost teh organizacij.

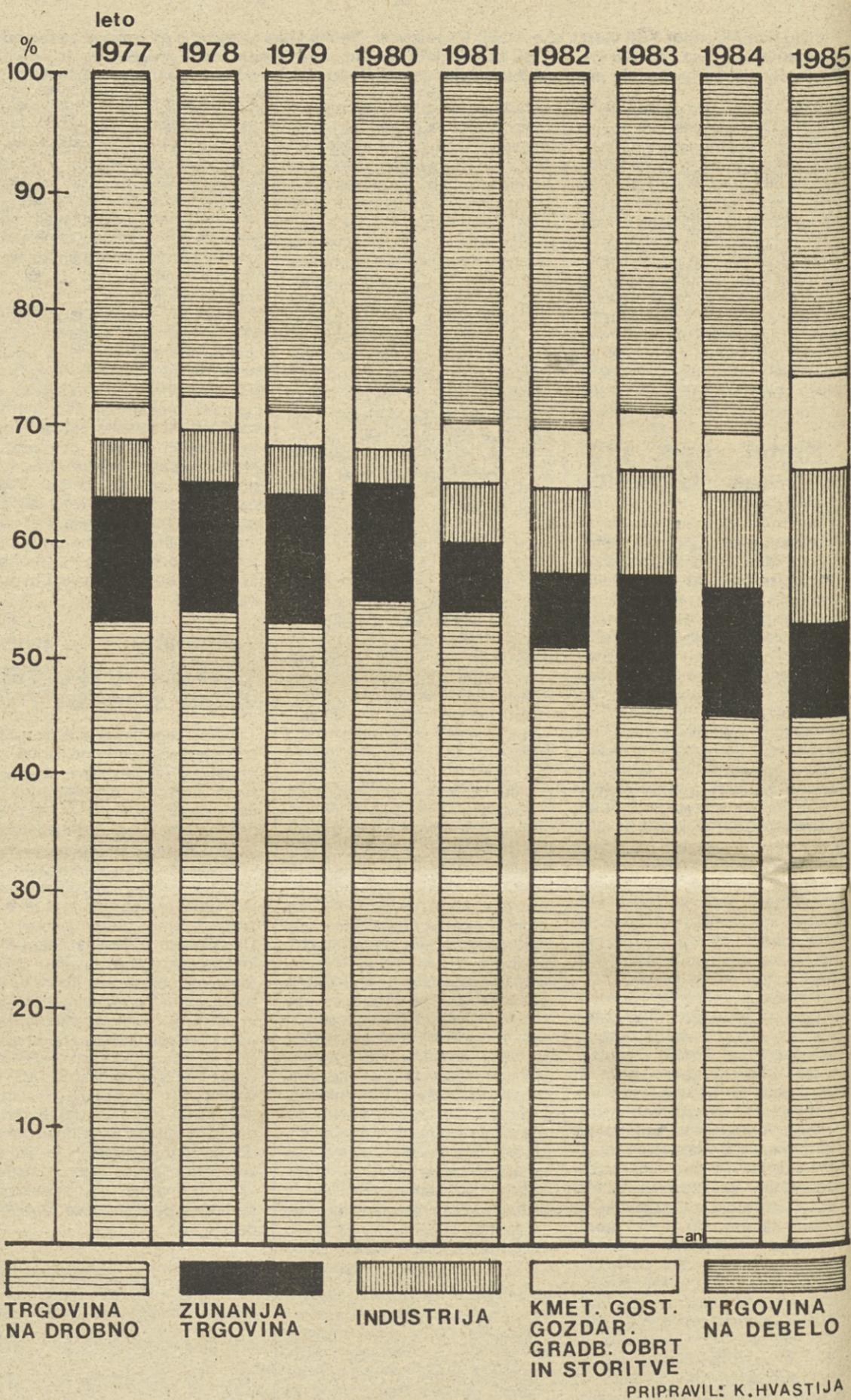
Rezultat takšnega spremljanja za vse DO in tozd v celotnem sozdu MERCATOR-KIT je grafikon, ki zajema v petih dejavnostih razmerja vsakega leta posebej.

Za razumljivejšo razlago k grafikonu navajamo po letih:

Z deležem dejavnosti v skupnem prometu in grafikonom je ponazorjeno gibanje dejavnosti od leta 1977 do danes. Namen prikaza je nadaljnje spremljanje gibanja dejavnosti, saj je iz razpredelnice razvidno upadanje trgovine na drobno, vzpon industrije itd.

Kancijan Hvastija

Struktura prometa sozda MERCATOR — KIT v obdobju 1977—1985 po čistih dejavnostih



Dejavnosti — struktura

Leto	Trgovina na drobno	Zunanja trgovina	Industrija	Kmet.gostin. gozdarstvo gradb.obrt in storitve	Trgovina na debelo	Skupaj
1977	53	10	5	3	29	100
1978	54	11	4	3	28	100
1979	53	11	4	3	29	100
1980	55	10	3	5	25	100
1981	54	6	5	5	30	100
1982	51	7	7	5	30	100
1983	46	11	9	5	29	100
1984	45	11	8	5	30	100
1985	45	8	13	8	26	100

Predsednik KORŠ-a o Mercatoriadi
Center za obveščanje

Dan Mercatorja mora biti drugačen

Za nami so devete letne športne igre SOZD MERCATOR-KIT, ki so v zadnjem letu organizacijsko, presegle obseg samo športnega tekmovanja. Pomenijo dan v letu, ko se ob športnem tekmovanju srečajo delavci SOZD MERCATOR-KIT, izmenjujejo delovne izkušnje, se med seboj spoznavajo in se ne nazadnje med seboj tudi povesešijo.

Tako nekako je v programu koordinacijskega odbora za rekreacijo in šport (KORŠ) SOZD MERCATOR-KIT zastavljen koncept športnih iger. Čas po končanem tekmovanju in v zatišju ob letnih dopustih je gotovo najprimernejši za kratek klepet s predsednikom tega odbora **Mirom Vaupotičem**, kadrovikom v delovni organizaciji Mercator-Sadje zelenjava. Tema je znana, Dan Mercatorja v sklopu prireditve, ki jih je pripravil KORŠ v sodelovanju z vsakoletnim organizatorjem, letos konkretno z M-KŽK Gorenjske in Kranja.

Prav gotovo ste skupno z organizatorjem letošnje prireditve Mercatoriado in Dan Mercatorja že analizirali?

Navada je, da po vsakoletni prireditvi analiziramo vsa dogajanja ter iz analize skušamo izveči čimveč izkušenj in podukov za delo v prihodnje. Skušamo se predvsem izogniti znanemu reku, da je vse dobro, kar se dobro konča.

Tudi letošnja dogajanja smo temeljito obravnavali in prišli do nekaterih spoznanj, ki jih bomo morali v prihodnje obvezno upoštevati. Tekmovalni del je bil organiziran dve soboti, predtekmovanja posebej ter finalni del skupno z Dnevom Mercatorja. Razmak med obema deloma tekmovanj je bil prevelik ter zagotovo ni vplival na manjše stroške udeležencev. Po vrhu vsega smo na zaključni prireditvi opazili, da dobršen del tekmovalcev iz predtekmovanj ni prišel na zaključni del prireditve.

Vsebinsko je prireditev bila zastavljena tako, da se je ne bi udeleževali samo udeleženci športnih tekmovanj, temveč bi z novimi vsebinami skušali privabiti tudi druge delavce SOZD. No, tu moramo ugotoviti, da smo šele na začetku ter da udeležba ni bila v okviru pričakovanj. Ne razumeti tega, da udeležencev ni bilo, vendar so se zaključka prireditve udeležili v glavnem tisti, ki bi na zaključek športnih tekmovanj zagotovo prišli.

Kaj je bilo novega na letošnji prireditvi, oziroma, kaj naj bi bilo izhodišče za organiziranje Dneva Mercatorja v prihodnje?

Vzpodbuda, da organiziramo skupno zaključni del Mercatoria-

de in Dan Mercatorja je prišla s strani organizatorja, to je M-KŽK Gorenjske, in ni nova. O možni drugačni zasnovi prireditve smo se pogovarjali že po igrah v Ribnici, vendar je naslednjim organizatorjem in KORŠ-u to bil prevelik zalogaj in je do uresničitve, v obliki kot je bilo organizirano v Kranju, prišlo šele letos.

Nova je bila razstava likovnih stvaritev naših delavcev, kulturni večer organiziran na predvečer prireditve, drugačen, bolj svečan je bil tudi zaključek prireditve, kjer se je običajno podeljevanje medalj in pokalov umaknilo kulturnemu programu s slavnostnim govornikom ter svečano podelitvijo nagrad SOZD MERCATOR-KIT. Vse to naj bi v prihodnje bilo le del novih dogajanj na prireditvi Dan Mercatorja. Splošno mnenje je bilo, da je prireditev uspela, ter da jo moramo negovati in omogočati delavcem sozda medsebojno zblizevanje in srečevanje.

Logično bi bilo, da »športni« predsednik razmišlja samo o športni plati teh prireditve. Iz teh vaših razmišljanj je čutiti še kaj več?

Vsem nam, ki že vrsto let sodelujemo in pripravljamo akcije v okviru KORŠ-a, je osnovni cilj, da so dobro organizirane, privlačne za čim širši krog ljudi. Želimo jih širiti, popestriti z dodatnimi vsebinami, tako smo tudi pri letnih športnih igrah prišli do dodatnih vsebin, ki smo jih letos pravič dodali. Razumljivo je, da na

Iz dela organov sozda

športnem področju razen dodajanja novih športnih disciplin kaj novega ne moremo dodati. Naše razmišljanje o dogajanju na nivoju sozda se tako širi izven kroga športno rekreativnih dejavnosti na druga področja ter zato predlagamo razširitev različnih oblik sodelovanja in povezovanja na nivoju SOZD. Močno podporo v takem razmišljanju smo dobili letos na prireditvi v Kranju, kjer so



Miro Vaupotič

udeleženci potrjevali naša prizadevanja in novo zasnovo.

Kaj torej predlagate?

Vsakoletno povečanje udeležbe na naših akcijah potrjuje, da je med delavci in združenimi kmeti zanimanje za tovrstne aktivnosti, njihov interes pa bi zagotovo bilo mogoče usmerjati tudi v nove oblike. Veliko vlogo naj bi na tem področju odigrala Zveza komunistov, ZSMS, Zveze sindikatov z vsemi možnimi oblikami delovanja. Delo KORŠ-a šteje kot obliko delovanja sindikalne organizacije, možne pa so tudi druge.

Te organizacije bi morale biti nosilci celoletnega dogajanja, ki bi dosegla vrhunec vsako leto na zaključni prireditvi, to je Dnevu Mercatorja. Gre torej za celotno dogajanje in delo, in ne samo enkratno prireditev. Konkretnije povedano, na nivoju sozda bi morali najti vsebine delovanja in povezovanja, ki bi poleg delovnega in poslovnega sodelovanja

Tudi postaja metroja nosi Mercatorjevo ime

V Beogradu so se odločili, da bodo svoje mesto opremili s podzemsko železnico, ki bo pomagala pri reševanju komunikacijskih problemov tega velikega mravljišča. Na uro naj bi metro prepeljal kar 180 tisoč potnikov, 80 tisoč več kot znašajo sedanjne potrebe mesta.

Kot poroča beograjsko časopisje, je Energoprojekt že leta 1980 pričel načrtovati prvih sedem od skupno 16 postaj metroja. Med temi sedmimi je tudi postaja MERKATOR. Ker pa narod enkrat osvojena krajevna imena težko pozabi, smo lahko prepričani, da bo ime naše organizacije še dolgo, dolgo živo v govoricah Beograjčanov. Po drugi strani je to tudi dobra reklama za našo blagovnico v Novem Beogradu in jamstvo, da bo Mercator ostal znan še znanemcem v prihodnjem tisočletju. A.D.

Iz M-KZ »Krka« Novo mesto
Jože Kirm

Nič ne vesta o glasilu

V poslovalnici Hinje, ki je poslovna enota Temeljni zadrugi organizaciji »Suha Krajina« Žužemberk, delavca še nista nikdar videla glasila delavcev in združenih kmetov SOZD MERCATOR-KIT niti nista vedela, da glasilo sploh izhaja.

Pri nakladi 8.500 izvodov je namreč 50 števil glasila, kolikor jih Kmetijska zadruga Krka naroča za preko 1300 združenih kmetov in 480 delavcev, odločno premalo.

SOZD MERCATOR-KIT je velik in ima svoje članice v pretežnem delu Slovenije, te pa opravljajo različne dejavnosti. Časopis bi pripomogel poleg izobraževanja in obveščanja tudi spoznavanje življenja, dela, uspehov in problemov drugih članic sozda, k večji zavesti in pripadnosti firmi in boljšemu delu.

Ko je predlog, da bi glasilo prejemale združeni kmetje in delavci na svoj naslov po pošti, že nekajkrat propadel, delavci želimo, da bi glasilo prijemala po pošti vsaj v enem izvodu vsaka poslovna enota.

Delavci in kmetje imajo pravico in dolžnost zahtevati, da so obveščeni. Prav je, da smo gospodarni, vendar menimo, da pri obveščanju kmetov in delavcev ne bi smeli toliko varčevati.

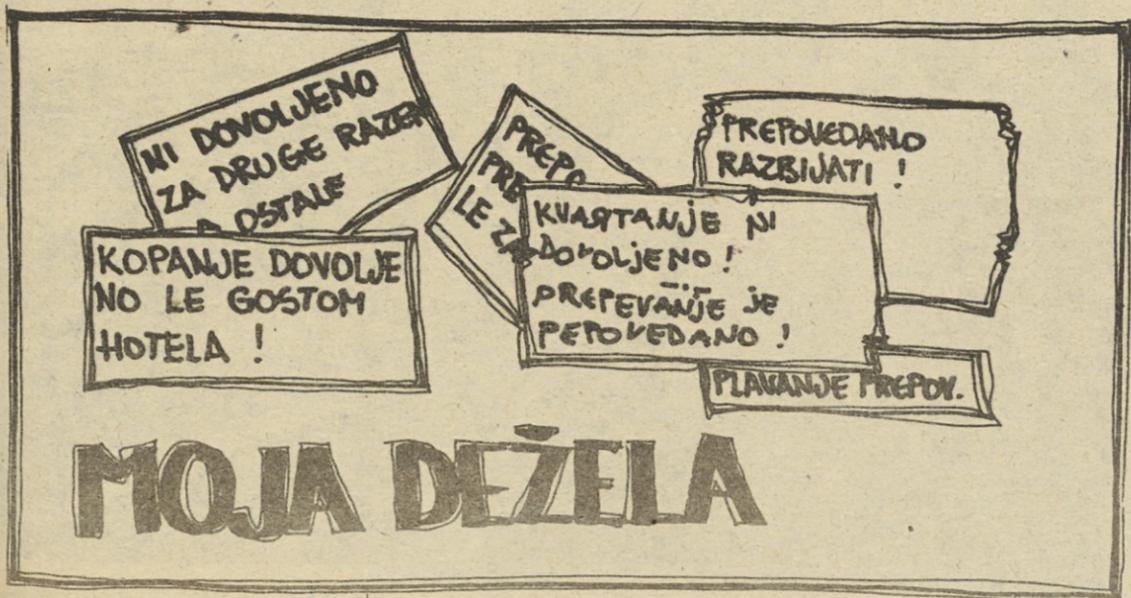
popestrile in povečale medsebojno sodelovanje tudi na drugih področjih. Precej govora je o kulturnem sodelovanju in povezoivanju, konkretizirati pa bi ga moral koordinacijski odbor sindikata SOZD z ustanovitvijo podobnega odbora na nivoju sozda na področju kulture kot je recimo na športno rekreativnem področju KORŠ. Pripravljali bi razstave, kulturne večere in podobno v različnih delovnih sredinah.

Kakšen naj bi bil torej Dan Mercatorja — oziroma zaključek Mercatoriade?

Prireditev naj bi tudi v prihodnjem letu bila organizirana dnevno, naš predlog je, da naj bi to bilo v soboto in nedeljo v juniju. Prvi dan se bodo zjutraj odvijala športna tekmovanja po že utečenem razporedu, zvečer naj bi kulturniki organizirali kulturno družabno prireditev, ki bi jo popestrili s podobnim kvizom kot je bil pred dvema letoma v Postojni. Drugi dan bo bil izpolnjen s finalnimi športnimi tekmovanji in srečanji na drugih področjih, ki naj bi bili različnih oblik od resnih pa do recimo šaljivih prikazov dela in življenja v sozdu, sledil naj bi svečani del s podelitvijo priznanj in nagrad SOZD MERCATOR-KIT ter družabno srečanje ob zaključku.

Z Dnevom Mercatorja in celoletno animacijo vseh subjektov SOZD MERCATOR-KIT moramo doseči, da bodo delavci v sozdu razmišljali in se pripravljali na dogajanja na tej prireditvi. Ob udeležbi na prireditvi se moramo izogniti letošnjemu pristopu, ko so nekatere delovne organizacije poslale na prireditev veliko tekmovalcev pa tudi drugih udeležencev, druge so poslale samo »reprezentanco« v enem ali dveh osebnih vozilih, tretji pa so prireditev celo ignorirali in jih preprosto ni bilo. Menim, da ta prireditev mora v sozdu dobiti mesto, ki ji gre, da morajo sindikalne organizacije v planu za prihodnje leto udeležbo na tej prireditvi upoštevati v progamu za prihodnje leto (ne samo udeležbo športnikov, ampak tudi kot sindikalni izlet za ostale delavce).

Jasno je, da je to uresničljivo samo pod pogojem, da vsi resno pristopimo k tem nalogam, kar zahteva večje angažiranje strokovnih služb na nivoju sozda, delovnih organizacij in tozdov.



Sto let Mercatorjeve Kopitarne iz Sevnice

Andrej Dvoršak

»Ne betežna starca,
ampak uspešen delovni kolektiv...«

V začetku meseca so se zaključile svečanosti, s katerimi je Mercator-Kopitarna Sevnica letošnje leto obeleževala svojo sto-letnico. Na proslavi na Lisci je predsednik PO-SOZD poudaril, da je to dolga doba. Veseli smo, ker praznuje uspešna delovna organizacija in da to ni praznik »betežne starke«. »Vendar pa se ne smemo opajati s tradicijo. Vsak, ki to počne bo zašel v težave. 100-letnica ne sme biti niti trenutek za predah, temveč le vzpodbuda za nadaljnje, še boljše delo,« je poudaril Miran Goslar.

Tega se v kolektivu M-Kopitarne nedvomno zavedajo, saj so v stoletju svojega delovanja spoznali dobra in slaba leta, dobiček in izgubo.

Kopitarna je ustanovila nemška družina Winkler. Dala je oglas, da išče primerno lokacijo za tovarno na Štajerskem. Nanj se je javil Slovenec, gradbeni inženir Anton Smrekar, in jim ponudil svoj mlin v Sevnici.

Winklerji so mlin odkupili, ga predelali v tovarno in 1. oktobra 1886 je bil že izdelan prvi par lesenih kopit. Šest let kasneje je bil v tovarni montiran novi parni stroj in pričela se je industrializacija kraja.

Anton Smrekar je še nadalje ostal povezan s Kopitarno, za katero je gradil in dograjeval vedno nove prostore. Vzporedno s tem je raslo tudi število izdelanih kopit, ki je kmalu doseglo letno proizvodnjo 300.000 parov.

Kopitarna se je tako počasi razvijala in rasla, skupaj s Sevnico, ki ji je ves čas dajala svoj pečat. Ne vojne ne gospodarske krize ji niso mogle do živega. Program, ki so ga zastavili Winklerji pred sto leti, je vedno znova pokazal svojo prodornost na tržišču.

Kajpak so se spreminjali stroji in poleg lesenih kopit so začeli izdelovati tudi plastična, pa cokle in v zadnjem času še rolete, stenske obloge in harmonikavrata ter obutev za prosti čas.

Tako širok proizvodni program današnji Kopitarni zagotavlja dobre poslovne dosežke skozi vse leto.

Nov razmah je tovarna doživela po letu 1982, ko se je vključila v SOZD Mercator ter postala pomemben partner Mercator-Mednarodne trgovine. Na proslavi na Lisci je njen sedanji direktor Jože Štimac v razgovoru z gosti dejal, da je od tedaj dalje M-Kopitarna še vsako leto zgradila ali opremila nov objekt, v katerega so vložena tudi združena sredstva članic sozda.

Brez zunanje pomoči pa bo Kopitarna kaj težko izpeljala sme razvojne načrte, ki so jih že sprejeli njeni delavci in ki ji obetajo nadaljnji razvoj in uspeh.

Razširiti nameravajo ponudbo izdelkov, posodobiti tehnologijo, dvigniti kakovost in storilnost, posodobiti informacijski sistem, razširiti proizvodne prostore in pridobiti nove strokovne moči. Vse to pa jim bo omogočilo še uspešnejše vključevanje na svetovno tržišče oziroma v izvoz.

Da so se svojih načrtov lotili resno, govori podatek, da namerava 442 delavcev Kopitarne v prihodnjih letih štendirati kar 99 dijakov in študentov, s čimer bodo zadostili vsem svojim potrebam po šolanih strokovnjakih.

Vse kaže, da bodo uspešni tudi na področju izvoza. Letos so v prvem polletju izvozili za 710.000 dolarjev izdelkov in presegli plan

Jubileji

za 22 odstotkov. To se odraža tudi na drugih vidikih poslovanja, denimo na celotnem prihodku, ki so ga ob polletju presegli za 20 odstotkov glede na plan (1,7 milijarde dinarjev); dohodek, ki so ga presegli za 23 odstotkov (631 milijonov); čistem dohodku, ki so ga presegli za 26 odstotkov (491 milijona dinarjev). Ob tem pa so imeli tudi dobre osebne dohodke — povprečno 91.121 dinarjev, v kar je všteta tudi »dodatna plača« v višini povprečnega enomesečnega zaslужka v prvem polletju, ki so jo delavcem izplačali ob 100-letnici. Morda še podatek, da je razpon med najvišjim in najnižjim osebnim dohodkom komaj 3,29 kar že zelo močno nagiba k izenačevanju. Vendar v Kopitarni menijo, da je pogoj za dober uspeh predvsem v ustreznem nagrajevanju delavcev, kajti slabo plačan delavec tudi slabo dela. Časi pa so takšni, da si normalnih razponov, žal, ne morejo privoščiti.

Prva tovarna v občini

Ob praznovanju 100-letnice je bila 6. septembra tudi slavnostna seja Delavskega sveta M-Kopitarne, na kateri so nekaj deset poslovnim partnerjem izročili spominske plakete. Slavnostna govornica na seji je bila Breda Mijović, predsednica Skupščine občine Sevnica.

V svojem govoru je poudarila, da je Kopitarna prva to-

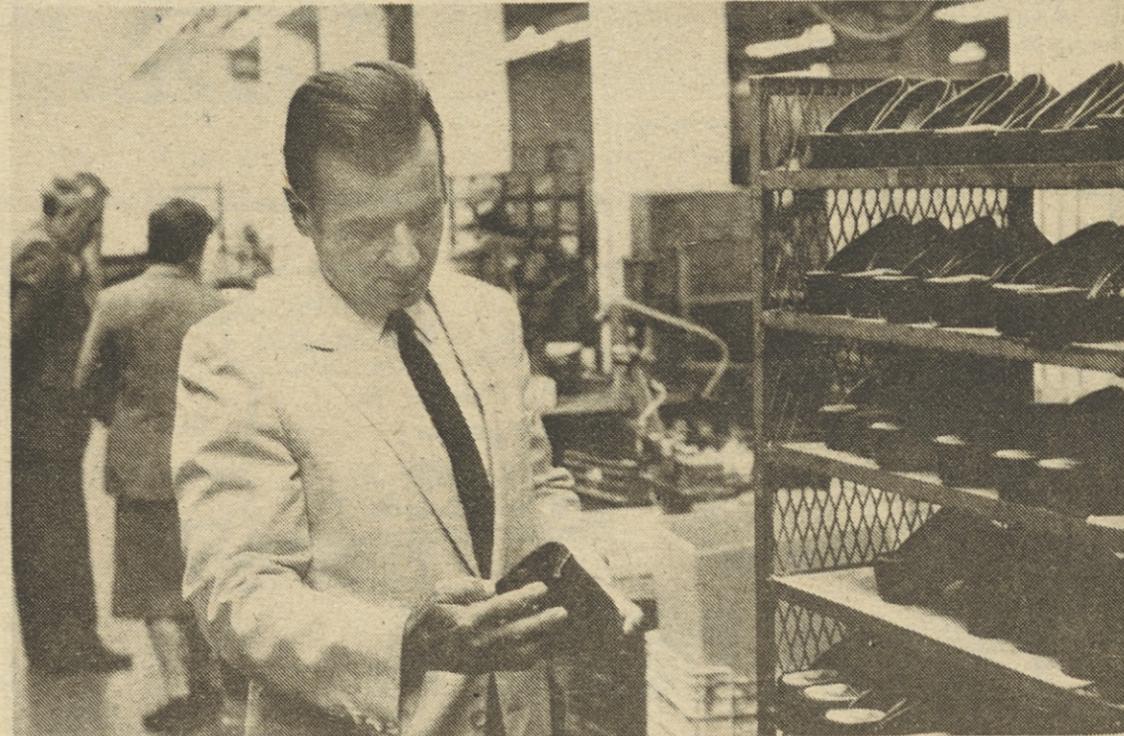
varna v občini, ki slavi tako visok jubilej, da je v njej zaposlenih kar 10 odstotkov od skupnega števila zaposlenih v občini, ki dosegajo 13 odstotkov celotne občinske akumulacije. Pri tem se delavci M-Kopitarne odlikujejo z visoko produktivnostjo in velikim izvozom, ki ga stalno povečujejo, je poudarila predsednica Skupščine občine.



Direktor M-Kopitarne Jože Štimac



Delavci M-Kopitarne so jubilej proslavili s plesom — na Lisci



Miran Potrč si je z zanimanjem ogledal nove cokle

Prav je,
da smo kritični

Slavnostni govornik na veliki proslavi na Lisci je bil predsednik Skupščine SR Slovenije, Miran Potrč, ki je med drugim dejal:

Razvoj in uspehi, ki ste jih dosegli, nedvomno zaslužijo vse spoštovanje in na njih ste lahko upravičeno ponosni. Ponosni predvsem zato, ker ste ta velik napredek in razvoj dosegli predvsem z opiranjem na lastne moči, z veliko delovno vneto in tudi odpovedovanjem. Vaši uspehi so odraz čvrste zavesti, da brez stalne skrbi za modernizacijo, uvajanje sodobne tehnologije, prilaganje proizvodnje potrebam trga in kakovosti izdelkov ni mogoče iti v korak z napredkom doma in v svetu.

Prav je, da smo kritični do slabosti, ki jih ni malo. Toda napak je, da ne priznavamo vedno tudi dosežkov, da ne pohvalimo tega, kar je dobro, da nismo še bolj ponosni na velike rezultate, da se teh spominjamo le ob proslavah in obletnicah. Ne smemo metati vse v isti koš. Priznajmo, kaj je dobro, in zato, da bi odpravili slabosti, ne kritizirajmo kar vsega povprek.

Prav bi tudi bilo, da v organizacijah združenega dela sicer še naprej opozarjamo na slabosti in neustreznosti v sistemu in ekonomski poli-

tiki, da pa vendarle bolj samokritično odpravljamo tudi lastne slabosti in uresničujemo lastne naloge. Preseči moramo prakso, ki se je na žalost kar precej razširila, da za težave v poslovanju kaj radi kritiziramo samo sistem in ekonomsko politiko, in da pri tem izhajamo le iz položaja lastne organizacije, ne vidimo pa tudi skupnih družbenih ciljev, ki jih ekonomska politika lahko le pomaga uresničevati.

Napak ravnamo, če se zaradi ozkih podjetniških interesov nismo pripravili povezovati in združevati ali uresničevati v širših povezavah dogovorjene obveznosti; če ukinjamo temeljne organizacije ponekod samo zato, da bi dosegli večjo povezanost skupnih poslovnih funkcij, namesto da bi ta cilj dosegli s skupnim dogovorom v DO ali SOZD, in ta dogovor potem tudi dosledno upoštevali; če kot delavci razmišljamo bolj o svojih pravicah kot o svoji odgovornosti do dela in do uspešnega upravljanja družbenih sredstev. Zelo smo kratkovidni, če se zaradi trenutnega položaja ali pogojev ekonomske politike umikamo s tujih tržišč in zmanjšujemo izvoz namesto da bi verjeli, da bodo trenutne slabosti ekonomske politike odpravljene, saj je izvoz naša trajna in dolgoročna usmeritev.



Pogled na gradbišče zgradbe nove tovarne Embe ob Slovenčevi. Foto: Kancijan Hvastija



M-Emba z novo »streho«

Tovarna Benka in Sladkega greha

Mile Bitenc

30 let Embe

Lahko bi rekli, da imajo letos delavci Embe praznik več; pravzaprav so že na pragu poletja slovesno obeležili svojo 30-letnico. Zato je prav, da o jubileju nekaj napišemo tudi mi.

Jubileji

Začetki Embe segajo v poletje 1956, ko je bila ustanovljena Embalirka kot organizacija za opravljanje in usluge. Družbene potrebe so narekovali, da so že čez nekaj let svojo dejavnost bistveno razširili na predelavo, sortiranje in embaliranje prehrabnih izdelkov. Zato so se leta 1963 preimenovali v Embo.

Razvojna pot Embe je šla strmo navzgor; prišlo je do raznih sprememb in leto 1968 jim je prineslo združitev z Mercatorjem, s katerim so že prej poslovno dobro sodelovali.

Delo je teklo z večjo paro, a žal še vedno v starih hlevih ob Celovski cesti v Šiški. Misel na novo tovarno je kaj kmalu postala stvarnost in ob izteku poletja 1974 je za Bežigradom začela s polno paro nova Emba.

Naj navržem nekaj števil, ki ponazarjajo rast Embe: v začetku je bilo zaposlenih le 8 delavcev, zdaj jih je 100. V prvem letu poslovanja je proizvodnja znašala 35 ton, lani blizu 4.000. Že te številke veliko povedo.

Nova tovarna pa je dala tudi nove možnosti za razvoj. Benko je pomenil velik skok naprej in tako je leto 1978 za Embo postalo pomemben mejnik. Sladki greh je v novembru 1983 proizvodnjo še popestril. Letno proizvedejo 1.100 ton Benka, od tega le 10 odstotkov sadnega, pri če-

mer je zanimivo, da je pri izvozu Benka na Madžarsko ravno obrnjeno.

Zelo niha proizvodnja Sladkega greha, ki smo ga v letu 1984 pojedli 230 ton, lani le 65, letos pa že v prvem polletju toliko kot lani celo leto.

Novi izdelki

V Embi so povedali, da gredo vsa prizadevanja kolektiva po istem tiru: v proizvodnji bi radi prešli na izdelke, ki na jugoslovanskem trgu še niso prisotni. Pripravljajo tudi nove prelive, po zahtevah kupca — restavracije McDonald v Beogradu. Med novostmi, ki jih razvijajo so tudi tako imenovani ekstrudirani proizvodi, ki jih naše tržišče še ni navajeno.

Tri desetletja dela Embe so bila uspešna. Kljub sedanjim težkim gospodarskim razmeram, v Embi težav ne občutijo, saj so jih vajeni in jih z delom vedno tudi prebrodijo.

Embini proizvodi so med kupci zelo cenjeni, več kot 1500 Mercatorjevih trgovin pa lahko Embi zagotovi še večjo proizvodnjo kot jo ima sedaj.

Ob jubileju je bil v Embi slavnostni zbor delavcev, na katerem so najzaslužnejšim članom podelili odlikovanja in priznanja.

**Mercator
v Ljubljani**

Obsežne melioracije na pragu Ljubljane

Vesna Bleiweis

Do sanacije tudi tako

Na pragu Ljubljane so v teku obsežna melioracijska dela. Zamočvirjene in zaraščene površine izginjajo, širiti pa so se začela polja. Gmajnice, ki se raztezajo od starega Jesenkovega posestva proti Notranjim Goricam, dobivajo novo podobo. Potrebe po obdelovalnih površinah v okolici Ljubljane nas, Ljubljančane lahko rešijo posmehljivega imena »močvirniki«.

TOZD Posedstva v sestavu Mercator-Ljubljanskih mlekarn se otepa z izgubo in ko je direktor Franc Zalar na eni od sej poslovodnega sveta sozda poudaril: »Sanacija temelji na spremembi razmerju med živinorejsko in poljedelsko proizvodnjo«, ga je verjetno marsikdo preslišal. Za tako usmeritev so potrebne dodatne površine, na katerih naj zrastejo tako živinska krma za lastne potrebe kot tudi tržno zanimive poljščine. V tozdu so se resno lotili posla in si te površine zagotavljajo s krčenjem in melioriranjem doslej za pridelavo nekoristnih barjanskih tal. Na prvih tako pridobljenih njivah letos že zori koruza, na naslednjih 150 hektarjih pa bodo težki plugi orali že to jesen.

Kako pa se da z roko v roki in s čistimi računi istočasno rešiti

izvaja melioracijska dela. Tudi v tem tozdu M-Ljubljanskih mlekarn se otepa z bolj ali manj rdečimi številkami — pa ne toliko zaradi neznanja, prepočasne prilagajanja ali slabih storitev, temveč zato, ker jih številni investitorji v melioracije — tudi v sistemu sozda, premalo ali nočejo poznati. Res, da z razpoložljivo

mehanizacijo in številom delavcev ne bi zmogli prevelikega zaloga, brez težav pa bi zmogli opraviti vse, kar se da postoriti v neposredni ljubljanski okolici, in še kje. Zato je toliko bolj čudno, da jih niti najbližji ljubljanski sosede, kot je n.pr. Mercatorjeva Kmetijska zadruga Ljubljana, ne povabijo k sodelovanju in jim

omogočijo sodelovanje v natečajni izbiri izvajalca del. Seveda z enakopravnim položajem vis-à-vis ostalih udeležencev natečaja za oddajo del.

Ponuditi možnost dela organizaciji iz lastnega sistema, je najmanj, kar smo v tem sistemu, če ne že iz gospodarskih, pa vsaj iz moralnih razlogov dolžni storiti.

Če ni konkurenčno sposobna prenesti izbire, je to njen problem, problem medsebojnih odnosov v sozdu pa ostane, če molče prezremo povabilo k sodelovanju. Vsekakor je sanacije boljše omogočiti z zagotavljanjem dela kot pa s formalnim pokrivanjem izgub. Če ne drugega, vsaj vest na obeh straneh je čista.



Potek melioracijskih del na Gmajnicah so si v spremstvu predsednika PO SOZD ogledali člani izvršnega sveta SOB Ljubljana Vič-Rudnik. Foto: Vesna Bleiweis

**Mercator
v Ljubljani**

Investa prodaja pamet

Andrej Dvoršak

Tudi če usahnejo investicije, bodo preživeli

TOZD Investa iz sestava Mercator-Tehne sodi med tiste članice sozda, ki med delavci Mercatorja slove po sorazmerno visokih osebnih dohodkih, med poslovnimi partnerji pa po solidnosti in kakovosti opravljenih del. Temu je dokaz tudi kipec Slavka Tihca, ki ga je sozd prejel od SMELT-a, kot priznanje za uspešno sodelovanje, še zlasti za opremljanje nove Smeltove poslovne palače, ki jo je opremila Investa.

Organizacija, sestavljena iz dveh sektorjev (projektivnega biroja in tehnično komercialnega sektorja), ima komaj 55 delavcev, a kar četrtina jih ima visoko izobrazbo. Skratka v njej je nakopičeno znanje, in prav to tudi prodajajo.

Njihovo področje dela je projektiranje in opremljanje objektov za turizem in trgovino. Delajo doma in v tujini, denimo v Libiji. Da so na domačem tržišču tako prodorni, ni čudno, saj imajo sklenjene samoupravne sporazume, ki to tudi v resnici so, s številnimi turističnimi in proizvodnimi organizacijami. Omenimo le nekaj njihovih stalnih poslovnih partnerjev: TTG, Istraturist Umag, TOP Portorož, HP Rabac, Kompas, Jadranka Mali Lošinj, itd.

Kar 48 SaS imajo s proizvajalci, od tega z 22 velikimi jugoslovanskimi organizacijami, kjer so med prvimi tremi kupci po količini. Za proizvajalce Investa išče nove proizvode, plasira njihove proizvode na tržišča in jim pri opremljanju novih objektov daje prednost, kajpak pod enakimi pogoji.

Poslovna politika tozda Investa temelji na načelu, da prevzamejo celotni objekt na ključ: od projektiranja do opremljanja, vse razen gradbenih del. Med po-

Mercator
v Ljubljani

Ob polletju je Investa ustvarila 3,1 milijarde dinarjev prihodka in imela 400 milijonov dinarjev dohodka. Če bi strokovne službe članic sozda ob enakih pogojih zaupale svoje investicije Investi, bi bila realizacija še večja, od česar bi imele korist vse članice v sozdu. Po drugi strani pa bi to počasi vodilo k poenotenju opreme in cenejšemu ter enostavnejšemu vzdrževanju.

Investa že pripravlja tudi prve tri blagajne, ki bodo avtomatsko brale EAN – kodo z izdelkov. Prva bo, kot smo izvedeli, postavljena v eni prodajni tozda Golovec že to jesen.

membne prvine njihove poslovne uspešnosti sodi tudi uvedba pogodbe s fiksnimi cenami na dan podpisa pogodbe in zagotavljenе tovarniške cene opreme. To pa pomeni, da je cena kozarca ali hladilnika za naročnika enaka, kot če bi denimo sam kupoval to opremo pri proizvajalcu. Drugi element je spremenjena organizacija operativnega dela. Uvedli so delavce na terenu, tako imenova-

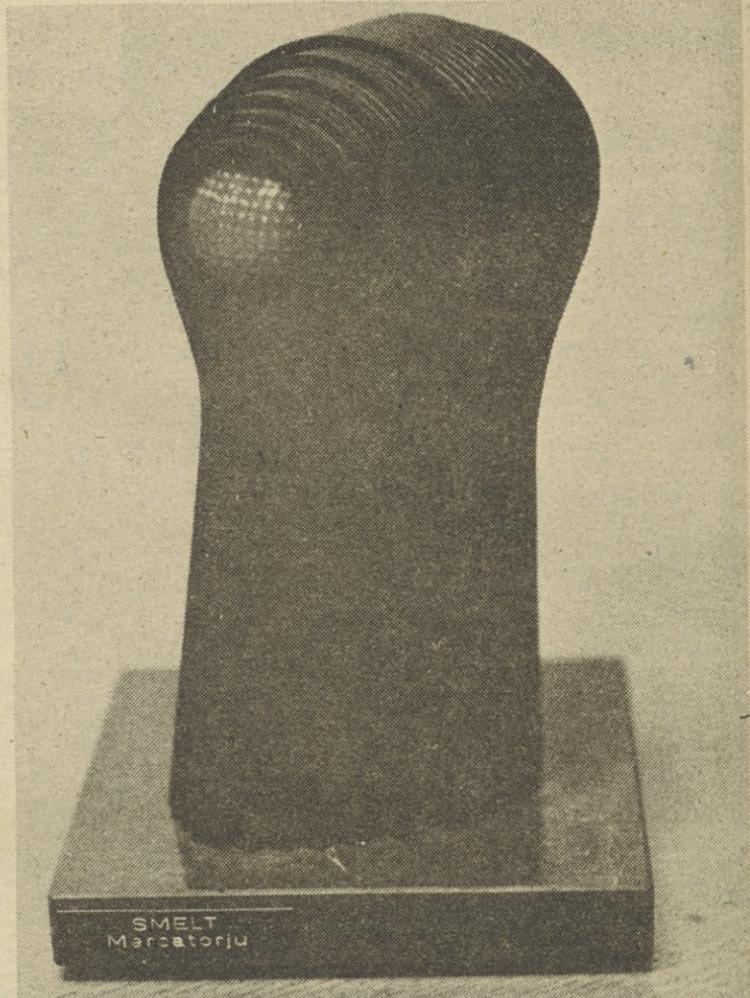
ne realizatorje, ki vodijo gradnjo, in opremljanje objekta od začetka do primopredaje. Izkazalo se je, da je tak sistem koristen tako za Investo kot za naročnika.

Z delom, konkurenčnimi cenami in kvaliteto si je Investa zagotovila široko tržišče, ki zdaleč presega meje sozda MERCATOR-KIT, v okviru katerega realizira komaj 6 odstotkov svojega dohodka.

Na njeni letošnji referenčni listi so med drugim: oprema nove palače SMELT v Ljubljani, restavracija »Ljubljana« v Portorožu, Kompas Bohinj, Kompas Ljubljana, TTG Celje, Kompas Šentilj in Škofije, motela Sipar in Buje v Umagu, Hotel Marina-Mediterran Rabac, centralna priprava hrane na Rabcu ter številni drugi objekti, predvsem v Istri in Dalmaciji.

V okviru sozda pa so letos uredili market Bakovnik, restavracijo hitre prehrane »Bajsi« v Domžalah, Delikateso v tozdu Golovec, market Jagodje v Izoli ter Market 25 v Postojni, market v Krškem ter druge objekte za Slogo iz Gornje Radgone, Zarjo iz Ormoža in Univerzal iz Lendave. Trenutno projektirajo oskrbni center Fužine s 7.000 kvadratnimi metri in delno opremo za novo poslovno zgradbo, ki jo MERCATOR – KIT gradi na Titovi cesti za Bežigradom.

Prednost Investe pred drugimi inženiring organizacijami je tudi v tem, da ob fiksnih in tovariških cenah veliko vlaga v razvoj. Samo letos so vložili okoli 30 milijonov dinarjev v razvoj novih tehnologij in proizvodov.



Plastika GIGANTA kiparja Slavka Tihca, ki jo je Smelt podaril sozdu MERCATOR-KIT za dobro sodelovanje

Skupaj s sozdom ISTRJA JADRAN so ustanovili HOTEL KONZALT BIRO, katerega naloga je razvijanje novih tehnologij, kot, denimo, hitre priprave pre-

hrane, »bife integral«, samopostrežni način prehrane z ene mize, kar si po raziskavah želi kar 95 odstotkov hotelskih gostov.

Na Lošinju so z novo tehnologijo – centralno pripravo hrane, rešili problem priprave hrane za potrebe turizma tja do leta 2000. Za 700 milijonov dinarjev so zgradili in opremlili objekt, v katerem najboljši kuharji pripravijo hrano, ki jo nato razvozijo po otoku in postavijo na »švedske mize«. Takšna zgradba pa je tudi podlaga za verigo restavracij hitre prehrane (fast food), za kar so v Investi tudi že razvili nekaj proizvodov, med drugim avtomat za pečenje hamburgerjev, mizo za pomes – frittes in tekoči trak za blanširanje krompirja ter več drugih elementov, od grelcev do posod. Končujejo tudi z razvojem domače mikrovalovne pečice, ki jo bo proizvajal IGO. Ob tem pa je še dispencer-avtomat za tople napitke, ki ga vpeljujejo v hotel in je prav tako plod Investine pameti.

V resnici so vsi ti izdelki dopolnilni program, ki bo Investi pomagati, da bo prebrodila težave, če bi se investicije v turizmu fizično zmanjšale. »Dve leti«, pravi Zoran Jankovič, pomočnik direktorja, »lahko mirno živimo samo od proizvodov, ki smo jih sami razvili in ki so vsi zaščiteni. V tem času pa lahko razvijemo že nove izdelke, ki jih bodo potrebovali naše gospodarstvo in občani.«

Za zdaj Investi dobro kaže in naročil ima dovolj. Gre le za to, da so v njej ljudje, ki se ne opajajo s trenutnim zavirljivim položajem, pač pa mislijo naprej, tudi na morebitne težje čase, ki zanje za zdaj še niso nastopili. Tudi v tem je njihova moč, ki jo mnogi zavistno gledajo le skozi finančne dosežke, precej nadpovprečne za članice sozda, ki – kot rečeno – k njim prispevajo komaj 6 odstotkov, ostalo pa »zasluzi« ta majhen kolektiv na zahtevnem turistično-gostinskem trgu Jugoslavije.

Sadni griljalj

Center za obveščanje

Nova proizvodnja v Hladilnici Zalog

V Mercator-Mednarodni trgovini, TOZD Slovenija sadje, Hladilnica Zalog so letos pričeli s proizvodnjo predelave sadja v novem obratu, ki so ga dokončali lani. Čeprav so še vedno v fazi poizkusnega obratovanja, lahko že zapišemo, da je nova investicija izpolnila in celo preseгла pričakovanja.

V novem obratu Hladilnice Zalog so že usposobljene linije za sipko zamrznjene višnje in slive brez koščic ter jabolčne krljle kot tudi linija za sušene jabolčne krljle ali kolute.

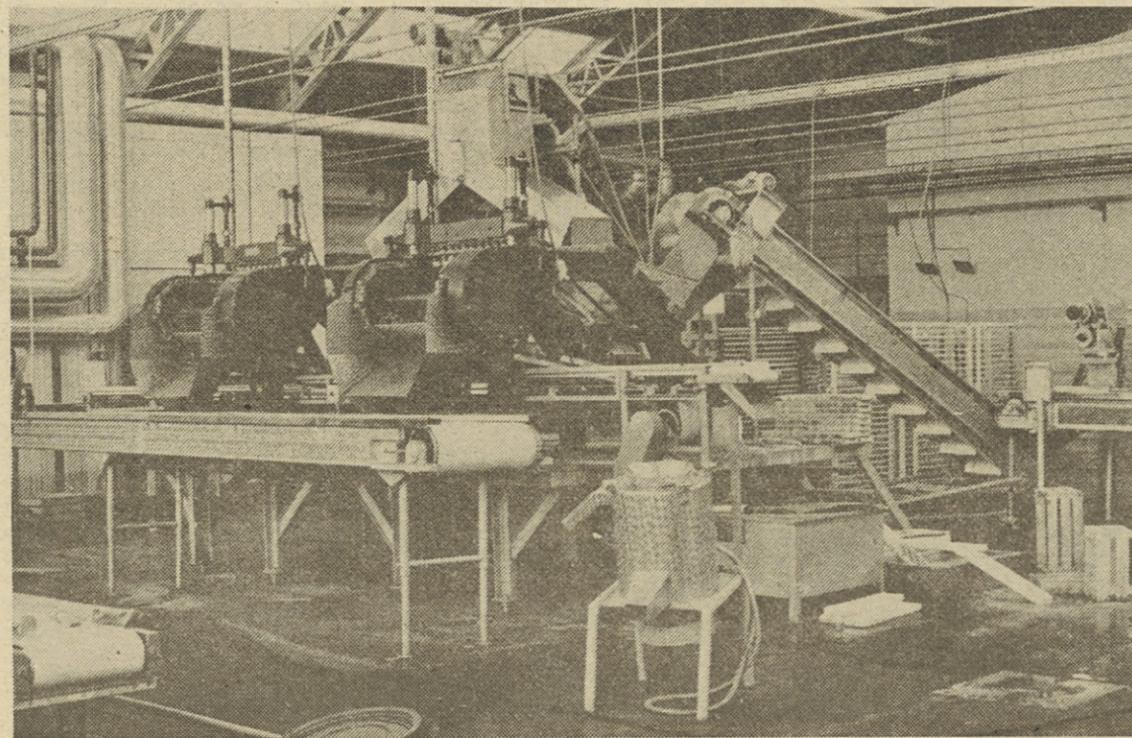
Vsi ti izdelki so prvenstveno namenjeni velikim kupcem v tujini in doma, zato so pakirani v 10-kilogramske vreče.

Proizvodnja sušenih jabolčnih kolotov oziroma krljev je novost v Jugoslaviji, razvili pa so jo na osnovi lastnega znanja v Hladilnici Zalog. Ker je Hladilnica Zalog prvi proizvajalec tega izdelka v Jugoslaviji, ki je zanimiv tudi za široko potrošnjo, so del svoje proizvodnje usmerili v prodajalne, kjer izdelka še ne prodajajo pakiranega tako, kot si to žele potrošniki. Vzrok je v tem, da Hladilnica sama nima ustrezne linije za pakiranje, zato še vedno išče partnerja, ki bi bil v svoj program pripravljen sprejeti tudi njihov izdelek. Resni pogovori za embalaranje sadnega drobirja, ki so mu dali delovni ime »SADNI GRIŽLJAJ«, in ki je sestavljen iz mešanice suhega, narezanega sadja, potekajo z M-Embo.

Predvsem pa so se izpolnila pričakovanja glede izvoza. Dve vzorčni pošiljki sušenih jabolk so

poslali kupcu v ZR Nemčijo, ki je bil s kvaliteto zelo zadovoljen, prav tako pa so za naš izdelek veliko zanimanja pokazali Nizozemci. Sklenjene so bile tudi prve pogodbe, po katerih bo Mercator-Mednarodna trgovina prodala celotno letošnjo proizvod-

njo predelanega sadja v ZR Nemčijo. To kaže, da je naložba, izpeljana pretežno na osnovi domače opreme (uvožene je bilo le okoli 10 odstotkov), bila upravičena in da lahko pričakujemo v prihodnje tudi ugodne poslovne rezultate.



Nova linija za predelavo sadja v Hladilnici Zalog

Turizem na gornjesavinjskih kmetijah

Franček Kavčič — Delavska enotnost

Med kmečko idiliko in gospodarsko stvarnostjo

Povprečen občan si kmečki turizem predstavlja v glavnem kot obilno in dobro zalito kmečko pojedino in idiliko kmečkih opravil na njivah in travnikih (ne pa v hlevih) v vročih poletnih mesecih. Skoraj nihče ne razmišlja o tem, da ta turizem pomeni za maloštevilno kmečko družino dodatne delovne in duševne obremenitve in odgovornost za skoraj celotno oskrbo razvajenih gostov, ki prihajajo večinoma iz velikih mest.

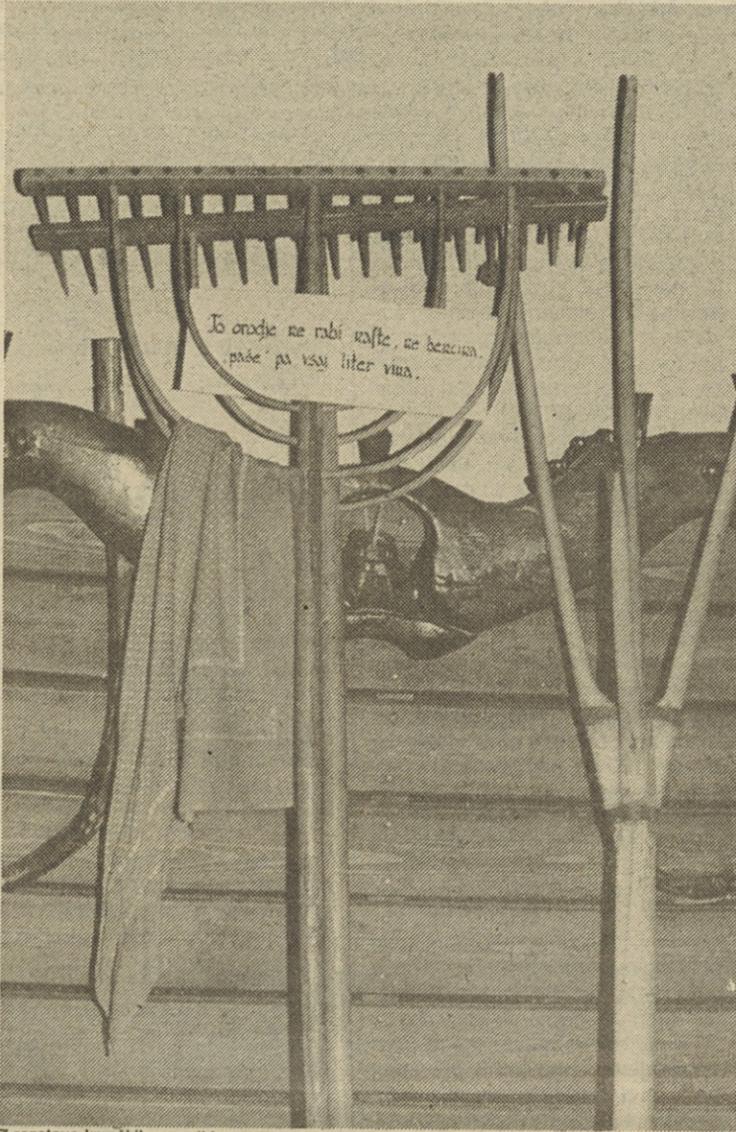
Gostje, ki se odločijo za kmečki turizem, namreč živijo s člani kmečke družine od jutra do noči, kar pomeni, da imajo priložnost spoznati njihovo delo in se hraniti z rezultati tega dela. Kompas, ki v zadnjem času posreduje za te počitnice tistim gostom in kmetom, ki se sami ne znajdejo, pa seveda mami potencialne goste s praznično in boagto obloženo mizo, ki je na kmetih vedno pripravljena za napovedane in tudi nepovabljene goste.

Morda je prav v besedi gost ključ do ugank, o katerih je tekel pogovor sredi poletne turistične sezone na domačiji »Pri Jevse-
neku« v Šmihelu nad Mozirjem, kamor nas je povabil Lojze Plaznik, direktor Mercator-ZKZ Mozirje, ki je ta turizem začela razvijati. Kar zadeva goste namreč tudi med Slovenci velja stara ljudska modrost, da je po treh dneh skrajni čas, da se poslovijo. V načrtih razvijanja kmečkega turizma pa je seveda govora le o dve ali celo trimesečni poletni sezoni in po možnosti še o podobno dolgi zimski smučarski sezoni. V bistvu gre za akademsko in povsem praktično vprašanje, koliko je težko kmečko delo in sprejemanje obiskov (sicer srednje dobro plačanih) sploh mogoče uskladiti. Odgovora, oziroma zadovoljivega tolmačenja na akademsko vprašanje seveda ni, v praksi pa so seveda rešitve tako, kar

zadeva zadovoljstvo gostov kot tudi gostiteljev, kar dobre.

Po podatkih, ki smo jih dobili na razpolago, so doslej usposobili 39 kmetij, ki imajo 465 turističnih postelj, te pa so po neuradnih podatkih zasedene povprečno le 30 do 35 dni. V katalogu Mercator-ZKZ Mozirje je 35 kmetij, od tega je pri treh oznakah, da ne sprejemajo gostov. Na podobnem ciklostiranem seznamu turističnih kmetij pa 6 od 39 kmetij, v glavnem zaradi bolezni in tudi ostarelosti, ne sprejema gostov.

»Turizem smo ljudje«, je geslo, ki smo ga letos propagandno upravičeno širili. Kmečki turizem bi razen te kadrovske baze, ki je ne moremo reševati z najemno delovno silo, moral imeti tudi primerno materialno bazo, ki bi jo naj dajalo kmetijstvo kot temeljna dejavnost. Ko pravimo, turizem smo ljudje, ne smemo pozabiti tudi na ljudi — goste z vsemi njihovimi razvadami, ki smo v precejšnji meri skregane z dejanskimi možnostmi ljudi, ki delajo in živijo na kmetijah. Slišali smo sicer, da se je za zmogljivosti, ki so na razpolago v Gornji savinjski dolini, že izoblikoval dovolj širok krog zaljubljenec iz domovine in tujine, vendar je osrednji problem v tem, ker je njihovo zanimanje omejeno izključno na najbolj vročo sezono, ki traja od 15. julija do 15. avgu-



Z razstave kmečkih opravil in orodja novembra v M-KGZ Sora Žiri. Foto: Jaro Novak

sta. V tem zapisu moramo seveda zanemariti vse tiste, ki od kmečkega turizma še vedno pri-

čakujejo konkurenco izletniškemu gostinstvu v obliki domačih, obilnih in cenjenih gostilniških storitev. Tako je kmečki turizem, kot se je v okviru gospodarskih in človeških možnosti razvil v 15-letih, kar so v Mozirju začeli razvijati to dejavnost, dosegel tisto točko, ko zanj pravzaprav ni več potrebna propaganda prek agencij in časopisov. Tudi Kompas je pri tej zadevi za večino kmetij zaenkrat odveč, potrebni so le novi koraki v razvoju kmetij in seveda tudi ljudi, ki se že ali se bodo ukvarjali s to zahtevno dejavnostjo.

Kar zadeva cilje razvoja kmečkega turizma, velja zapisati misel, ki so jo začetniki kmečkega turizma vseskozi imeli pred očmi, med pogovorom pa jo je ra-

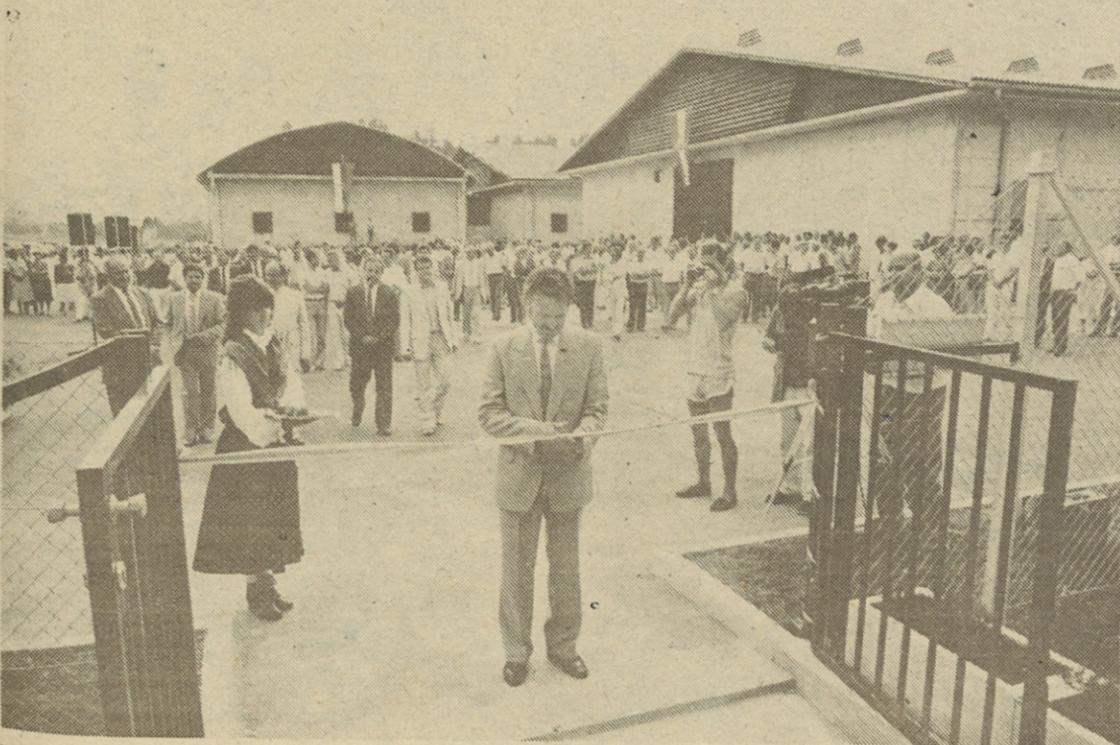
zložila Marija Bezovšek, pionirka in še zdaj glavna razvijalka tega turizma; dejala je, naj bi z njim razvili tudi življenje na vasi oziroma na kmetijah, razvili naj bi kulturo stanovanja, higieno in kulturo dela. Gre za velik kulturni in civilizacijski skok iz stare kmečke hiše s kmečkim dvoriščem, na katerem imajo prostor tudi kokoši, v novo turistično kmetijo z dobrinami, kakršnih smo navajeni v mestnih stanovanjskih naseljih. V razpravi smo seveda menili, da kmečkega turizma ni mogoče razvijati na gospodarsko trhljih kmetijah, ki jih je zapustila mlada delovna sila. Ivan Acman, direktor tozda, v katerem se zdaj razvija kmečki turizem, je pritrnil, da je usmerjena kmetija temeljni pogoj za turizem kot stransko dejavnost na kmetih. Usmerjene in usposobljene kmetije bi naj bile tiste, ki imajo tudi usposobljeno in zdravo delovno silo. Tudi zato se kmečki turizem ni dovolj trdno zasidral na posameznih kmetijah in so ga ponekod začasno ali celo trajno opustili.

Kmetje, ki se ukvarjajo s turizmom, zaenkrat ostajajo kmetje, kultura odnosov in življenja pa se tudi zaradi kmečkega turizma počasi dviga. Tu pa so nekakšne meje razvojnih možnosti, ki jih določajo potrebe in pripravljenost večinoma preprostih ljudi, mož, žena in njihovih otrok pa tudi staršev, ki skupaj živijo na kmetijah. Ekonomsko zelo močne kmetije najbrž ne potrebujejo dodatne pridobitne dejavnosti, ekonomsko šibke in maloštevilne pa nimajo prave podlage za razvoj turizma. Turistične kmetije so torej same po sebi nekakšna dvoživka oziroma doživljajo občasno metamorfozo. Tako namreč pride do tega, da kljub čedalje večji družbeni delitvi dela in specializaciji posamezni član kmečke družine, ki večino mesecev uspešno opravlja kmečka opravila, oziroma se celo šola, za nekaj tednov postane turistični in gostinski delavec, kakršnega potrebuje sodobni turizem. Nadaljnji razvoj kmečkega turizma tako v Gornji savinjski dolini, kjer je dosegel največji razmah, in tudi drugod v Sloveniji je torej omejen s človeškimi vprašanji in ne le z gospodarsko podlago za ta turizem, ki jo je mogoče ustvariti tudi z organizirano družbeno pomočjo.

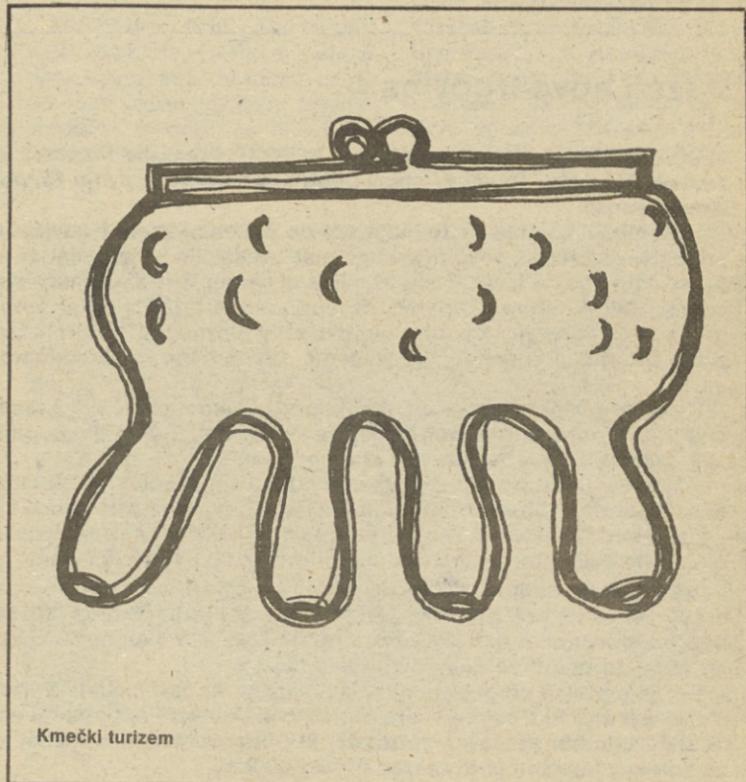
Tudi pameten kmet ima debel krompir

Mercator-KŽK Gorenjske je ob občinskem prazniku v Šenčurju odprl Center za hitro razmnoževanje krompirja. Letos bodo v njem vzgojili okoli 70.000 z virusi neokuženih krompirjevih gomoljev, medtem ko bodo zmogljivosti do kraja izkoriščene šele leta 1989, ko naj bi pridelali 210.000 gomoljev. Do tedaj bodo postopoma opuščali staro tehnologijo, ki je v primerjavi z novo manj zanesljiva, trikrat počasnejša in zato tudi dražja. Nova tehnologija pomeni korak z razvitim svetom. Nadomestila bo dosedanj vsakoletni uvoz semenskega krompirja. Center za hitro razmnoževanje krompirja, edini v Jugoslaviji, je posebnost tudi zato, ker je denar zanj (investicija je bila vredna 443 milijonov dinarjev) zagotovilo 56 organizacij združenega dela, skladov in bank.

Na slovesnosti ob otvoritvi Centra za hitro razmnoževanje krompirja je o njegovem pomenu za slovensko in jugoslovansko kmetijstvo spregovoril Janez Tavčar, direktor M-KŽK Gorenjske, Milan Knežević, predsednik Republiškega komiteja za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano pa je prerezal trak. Na slovesnosti je govoril tudi Jan Kristian Hessen iz Inštituta za skladiščenje in pridelavo kmetijskih pridelkov v Waningenu na Nizozemskem, s katerim naši strokovnjaki za krompir tesno sodelujejo. Poudaril je, da še nikoli ni doživel tako zgodnje otvoritve (bila je ob pol devetih zjutraj). Nas je s tem hotel pohvaliti, češ kako smo pridni, ali pa je menil in to zavil v diplomatski besednjak, da je takšna otvoritev izguba celega dne in naj bi bila raje popoldne, da ne bi motila ustaljenega delovnega ritma. A.D.



Na otvoritvi se je zbralo veliko ljudi — trak pred vhodom v nov objekt pa je prerezal Milan Knežević



Kmečki turizem

Edita Žiberna

Mercator-Nanos ob polletju brez izgub

Doseženi rezultati poslovanja dela DO Nanos in TOZD v njenem sestavu v I. polletju 1986

Leto 1986 je prvo leto novega srednjeročnega obdobja 1986-1990 oziroma prvo leto izvajanja srednjeročnega plana 1986-1990, ki smo ga sprejeli v decembru 1985.

Kljub temu, da se neugodni pogoji poslovanja, z visoko obrestno mero in inflacijo, ki bo dosegla v letošnjem letu najvišjo rast v zadnjih letih, nadaljujejo, smo dosegli v letošnjem polletju pozitivne rezultate. V skladu z načrtom so vsi tozdi v okviru delovne organizacije poslovali pozitivno, kar pomeni, da smo morali ukrepati v smeri izboljšanja storilnosti, gospodarnosti in donosnosti.

Možnosti oblikovanja cen so v letošnjem letu v primerjavi s preteklim in predpreteklim nekoliko širše, vendar le v trgovini na debelo in drobno z živili, ne pa z neživili. To je vplivalo, da se povprečni odstotek dosežene čiste razlike v ceni na ravni delovne organizacije ni bistveno zvišal v primerjavi s preteklim primerjalnim obdobjem (za 0,31 %), tako da samo izboljšanje povprečnega odstotka čiste razlike v ceni ni bistveno vplivalo na boljše rezultate poslovanja. Vplivi izhajajo iz:

- raznih oblik pospeševanja prodaje,
- pridobivanja posojil z nižjo obrestno mero od splošne,
- boljših plačilnih pogojev, — hitrejšega obračanja zalog trgovskega blaga,
- varčevanja — počasnejše rasti materialnih stroškov od rasti celotnega prihodka,
- počasnejše rasti sredstev za osebne dohodke od rasti dohodka,
- počasnejše rasti obrestne mere kot v preteklih obdobjih in s tem obresti za posojila za obratne namene od celotnega prihodka in dohodka,
- specializacije prodaje v grosistični prodaji in v maloprodajnih enotah,
- ukinjaja »socialnih« vaških trgovin in tudi ostalih, ki poslujejo z izgubo ali na meji donosnosti.

Če upoštevamo objavljene rasti cen za I. polletje 1986 za trgovino na debelo in drobno (okrog 84 %), je fizični obseg prodaje trgovskega blaga v Nanosu večji kot v preteklem primerjalnem obdobju za 16 %. Nekoliko hitreje od prodaje je naraščal dohodek, ki se je zvišal realno za

okrog 30 %, na zaposlenega pa — zaradi 2,8 % zvišanja števila zaposlenih po urah — za 27 %. Čisti materialni stroški so naraščali v trgovinskih tozdih 27 % počasneje od rasti celotnega prihodka, drugi stroški poslovanja pa več ko 40 %, ker so zaostajale obresti za posojila za obratna sredstva za več ko 50 %. Vse to je vplivalo na izboljšanje **gospodarnosti** poslovanja oziroma povečanje celotnega prihodka v primerjavi s porabljenimi sredstvi za 1,7 dinarja na 100 din porabljenih sredstev.

Donosnost poslovanja se je v I. polletju 1986 izboljšala v primerjavi s preteklim primerjalnim obdobjem za 27 % in dosegla 17,35 din dohodka na 100 din povprečno porabljenih poslovnih sredstev. Povprečno uporabljena poslovna sredstva so namreč naraščala za 37 % počasneje od rasti dohodka. Toliko počasneje so naraščale tudi zaloge trgovskega blaga od rasti prodaje.

V tem obdobju smo vložili že skoraj 100 % načrtovanih sredstev za realizacijo plana naložb za leto 1986 (razširitev in posodobitev Marketa v Postojni tozda Izbire, nakup prostorov in opreme SP Jagodje tozda Preskrbe, nabava strojev tozda TMI, kar spada v prvo fazo rekonstrukcije predelovalnega obrata in nabava pakirnega stroja tozda Sadje (Dekani). Vlaganja so vplivala, da se je počasnejša rast povprečno uporabljenih poslovnih sredstev od rasti dohodka zmanjšala v primerjavi s koncem lanskega leta, ko je bila še preko 50 %.

Ker so se zaloge trgovskega blaga v I. polletju 1986 obrnile 1,06-krat hitreje kot v obdobju, ki ga primerjamo, oziroma ker se je obrat skrajšal za skoraj 8 dni, smo potrebovali za cca 628.000.000 dinarjev manjši obseg kratkoročnih premostitvenih posojil za pokrivanje zalog, kar pomeni, da smo imeli na ta račun okrog 226.400.000 din manjše stroške poslovanja (obresti za posojila za obratna sredstva), oziroma da se je delež obresti za posojila za obratna sredstva zmanjšal v dohodku s 3,9 % v I. polletju 1985 na 2,7 % v I. polletju 1986. Precej pa so na nižje obresti oziroma stroške poslovanja vplivala povprečno angažirana posojila za obratne namene z nižjo obrestno mero od splošne.

Osebnih dohodkov so v I. polletju 1986 naraščali za 4 % počas-

neje od rasti dohodka. Na zaposlenega so se zvišali za 123 %, oziroma realno za 17 % (počasneje kot dohodek na zaposlenega).

Vse glavne prvine za ugotavljanje celotnega prihodka ter razporejanja dohodka in čistega dohodka so v primerjavi z doseženimi v preteklem primerjalnem obdobju preseženi za okoli 100

% ali čez, plan pa je dosežen okrog 52 — 56 %. Tako doseganje plana je normalno glede na ustaljeno dinamiko prodaje tozdov v Nanosu.

Poslovni ostanek čistega dohodka je znašal v I. polletju 1986 157.636.806 dinarjev in smo ga razporedili takole:

za namen:	dinarjev:
— poslovni sklad	53.593.199

— rezervni sklad	66.894.986
— sklad skupne porabe	37.148.621

Vsi tozdi so poslovali pozitivno. Ostanek čistega dohodka se je v primerjavi s preteklim primerjalnim obdobjem povečal za 220,8 %, akumulacija pa znaša 120.488.185 dinarjev oziroma se je zvišala za 103 %.

Otvoritev v tozdu Izbira

Irena Jurca

Prenovljeni market v Postojni

S to prenovitvijo bosta Mercator-Nanosova tozda IZBIRA in TOVARNA MESNIH IZDELKOV Postojna izpolnila del srednjeročnega plana. Zaradi pomembne lege ima market možnost, da oskrbuje precejšnje število krajanov kot tudi turistov.

Poudarek bo v ponudbi prehrambenega blaga, zlasti večja izbira kruha in delikatesnih izdelkov.

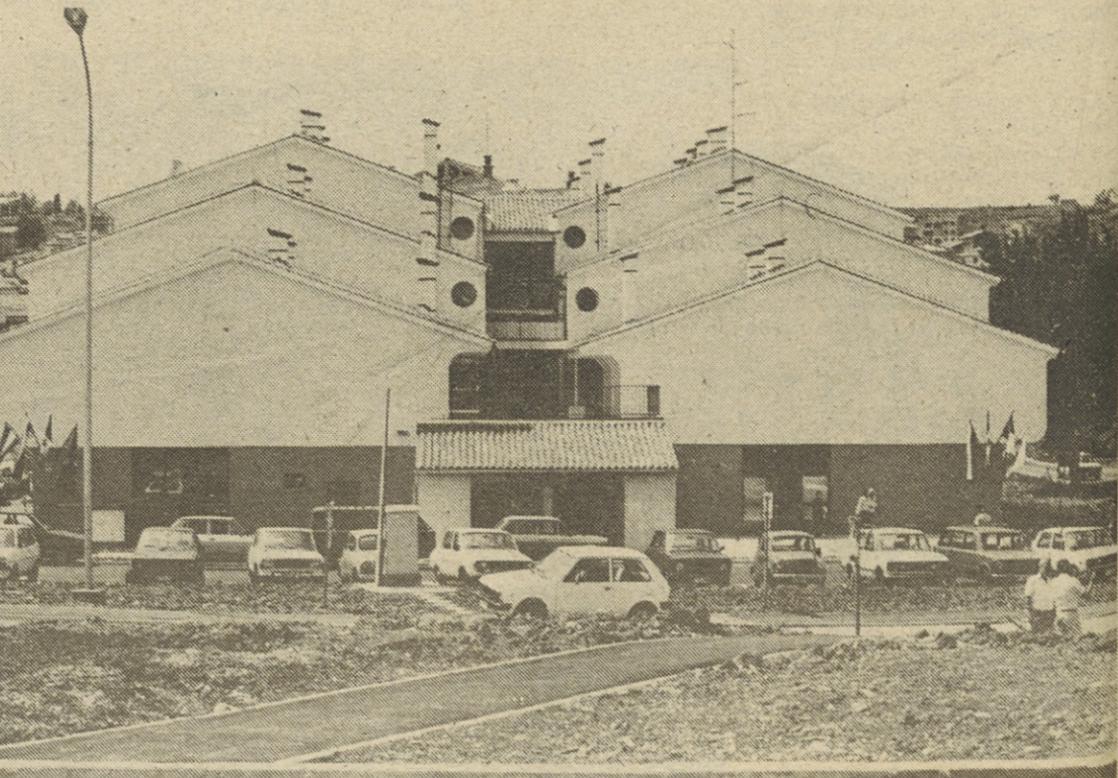
Ko bo stavba dokončno prenovljena, bo tozdu Izbiri v sedanjih prodajalnah mogoče vnesti še druge programe, kakor n.p.r. delikatesa na trgu, ki bo preure-

jena v prodajalno »HITRE PREHRANE«.

Prenovitev marketa poteka v dveh fazah. V prvo fazo, ki je dokončana, je vloženi 140 milijonov dinarjev, in zajema 280 kvadratnih metrov trgovskih prostorov, ter v drugo fazo, ki je v teku, s skladišnimi prostori in teraso z restavracijo ter bifejem na 300

kvadratnih metrih površine, za kar bo vloženi več kot 50 milijonov dinarjev investicijskih sredstev.

V službi potrošnikov bo 20 naših delavcev in delavcev tozda TMI Postojna. Delikatesni del bo odprt tudi ob nedeljah od 8 — 12 ure. Ko bo market dobil dokončno podobo, se bo z boljšo ponudbo in razvitejšo trgovino v tem delu mesta Postojne vključil tudi v prizadevanja turizma.



V Izoli nova trgovina

Ob občinskem prazniku, 11. juliju, je TOZD Preskrba Portorož iz sestava Mercator-Nanosa, v Izoli odprl nov market — svojo 45. poslovno enoto.

»Novo izolsko naselje Jagodje vse do danes ni imelo trgovine in urejene preskrbe. Z novo trgovino so se uresničile želje krajanov in Skupščine občine Izola. Toda trgovina ni namenjena le domačinom ampak tudi turistom in upamo, da bodo eni in drugi z njo in izborom v njej zadovoljni.« je ob otvoritvi dejal slavnostni govornik Luciano Okretič, predsednik OO sindikata Preskrbe in vodja maloprodaje.

V novi trgovini bo Preskrba nudila potrošnikom okoli 3.500 različnih proizvodov široke potrošnje, osnovnih živil, pijač, gospodinj-skih potrebščin, spominkov in drugega blaga.

Poslovne prostore je tozd odkupil od SGP Stavbenik TOZD Gradena operativna Obale, opremo in razporeditev pa je prispevala Investa, Mercator-Tehne. Skupna vrednost objekta, ki meri 644 m², je okoli 180 milijonov dinarjev. V njem je zaposlenih 14 delavcev, ki bodo delali od sedmih zjutraj do osmih zvečer, oziroma bodo svoj obratovalni čas prilagodili krajevnim željam in potrebam. O tem se bodo dogovarjali s potrošniškim svetom krajevne skupnosti, s katerim že od otvoritve dalje tesno sodelujejo.

Ker je trgovina ob glavni cesti, ki povezuje Koper, Izolo in Portorož, in ker ima tudi velik parkirni prostor, si delavci Preskrbe od nje obetajo ugodne poslovne rezultate, ki bodo opravičili naložbo, ki za kolektiv kakega je Preskrba ni bila majhna.

Odprli novo samopostrežbo

Kristina Antolič — MIP Ptuj

Vsak zainteresirani nekaj primaknil

V tozdu Maloprodaja delovne organizacije MIP s Ptuja je bilo 27. avgusta slovesno kot že dolgo ne. V Vidmu pri Ptujju so odprli novo samopostrežno trgovino z bifejem. Na slovesnosti, katere se je udeležilo lepo število krajanov-potrošnikov, poleg predstavnikov občine Ptuj, predstavnikov sozda MERCATOR-KIT iz Ljubljane, predstavnikov radia in tiska, krajevne samouprave in DPO Vidma. Zbranim je v imenu DO MIP spregovoril pomočnik glavnega direktorja DO Franc Zdravec.

»Prepričan sem, da boste krajanji, ki ste bili dosedaj naši zvesti kupci, z veseljem prihajali v novo prodajalno in bife. Potrošnikom, ki so stalni prebivalci tega dela naše občine, pa tudi mimoidočim potnikom, ki nadaljujejo pot v prelepe haloške vasi in naselja ali iz njih odhajajo, je ta prodajalna v prvi vrsti namenjena. Potrudili se bomo, da bo dobro zalozena, v vaše in naše zadovoljstvo. Na takih slovesnostih se v zadnjih letih srečujemo zelo redko. Položaj trgovskih organizacij združenega dela, zadolženih za osnovno preskrbo prebivalstva, je še vedno mnogo slabši, kot tisti, v trgovskih središčih, kjer je kupna moč prebivalstva večja, in tistih, ki niso zadolžene za osnovno preskrbo. Na manj razvitih področjih je položaj še mnogo slabši, saj so mnoge naše prodajalne nedonosne.

Mercator-Izbira Panonija s težavo uresničuje srednjeročni in dolgoročni program razvoja in ne dohaja potreb in zahtev potrošnikov. V tozdu Maloprodaja je v

tem srednjeročnem obdobju predvidena posodobitev prodajaln in s tem bolj kakovostna in večja ponudba. V nekaterih krajevnih skupnostih razumejo položaj trgovine in sami prispevajo znaten delež sredstev iz njihovega krajevnega samoprispevka,

Mercator v SV Sloveniji

ker le tako lahko v sorazmerno kratkem času uresničimo svojo željo in zadovoljimo potrošnike. Tak način sodelovanja bomo morali imeti tudi v bodoče, saj ni izgledov, da bi trgovina osnovne preskrbe dočkala boljše čase, za zasebne trgovine pa se občani, ki imajo pogoje, ne odločajo,« je povedal tovariš Zdravec.

Pot do nove prodajalne v tem kraju je bila zelo dolga. Preko



Spominski posnetek delavcev trgovine v Vidmu.

3000 občanov in skoraj 900 gospodinjstev, nekaj iz ravninskega, nekaj gričevnatega haloškega območja, je vezanih na to prodajalno. Na približno 300 kvadratnih metrih bo imela mnogo

večji zbor blaga kot dosedaj, ko so poslovali le na borih 100 kvadratnih metrih. Prebivalstvo bo po predvidevanjih še nekoliko naraščalo, saj je od Vidma do prvih delovnih mest približno le 7 km, pri sorazmerno dobrih avtobusnih zvezah, to pa pomeni, da bo sedanja prodajalna zadoščala in bo dovolj velika tudi za v prihodnje.

Nekaj podatkov o zgradbi: tozdu Maloprodaja je kupila zgradbo in zemljišče od zasebnika. Ta je želel imeti v njej gostinsko dejavnost in le manjši del za stanovanje. V KGP, tozdu Projekta inženiring so nastali novi projekti tako, da je v prvi etaži poslovni del — samopostrežna prodajalna, bife in ustrezna skladišča, v drugi in tretji etaži pa so po 4 stanovanja — skupaj 8 stanovanj. Zaloga za zasebnika je bil velik, prav tako za naš tozdu Maloprodaja. Pridružile so se še druge težave, ki jih nismo mogli premostiti.

Investitor celotne zamisli je postala Samoupravna stanovanjska skupnost občine Ptuj, za stanovanja in poslovni prostor za znanega kupca. Tako so lani jeseni lahko stekla vsa potrebna dela, sicer z nekoliko zamude zaradi novogradnje mostu v tem kraju in drugih okoliščin.

Gradbena dela je izvajalo KGP, tozdu Drava s Ptuja, s številnimi kooperanti, ureditev okolja pa tozdu Nizke gradnje. Skupna vrednost zgradbe je 147 milijonov dinarjev, od tega stanovanjski del 89 milijonov oziroma

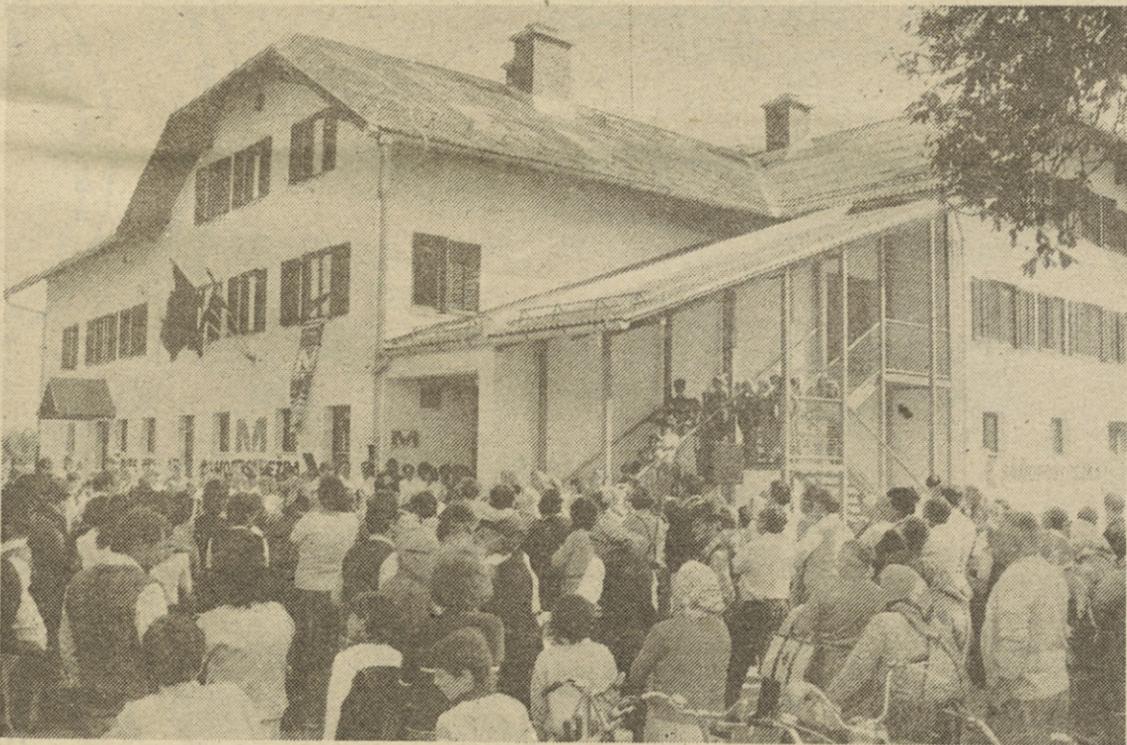
175.173 din kvadratni meter, na poslovni del pa 58 milijonov din ali po kvadratnem metru brez opreme 172.710 dinarjev. Vrednost naložbe v poslovni del, skupaj z opremo, je okoli 70 milijonov dinarjev. Investitorju, Samoupravni stanovanjski skupnosti občine Ptuj, je tozdu Maloprodaja sproti plačeval za poslovni del iz lastnih, deloma pa iz združenih sredstev članic SOZD MERCATOR-KIT, stanovanjski del pa je obračunan po samoupravnih aktih samoupravne stanovanjske skupnosti.

V prodajalni je zaposlenih 11 delavcev. Še ta mesec bo 8 družin delavcev MIP-a prevzelo stanovanja in tako bo celotna zgradba služila svojemu namenu.

Na koncu govora se je tovariš Zdravec zahvalil vsem, ki so sodelovali pri izvedbi. Opravljeno je bilo pomembno delo. Zaposlenim je zaželel mnogo delovnih uspehov, potrošnikom pa, da bi bili s postrežbo zadovoljni.

Na koncu je predal besedo direktorju tozdu Maloprodaja Jožetu Vaupotiču, ki je izročil ključ najstarejši delavki te prodajalne.

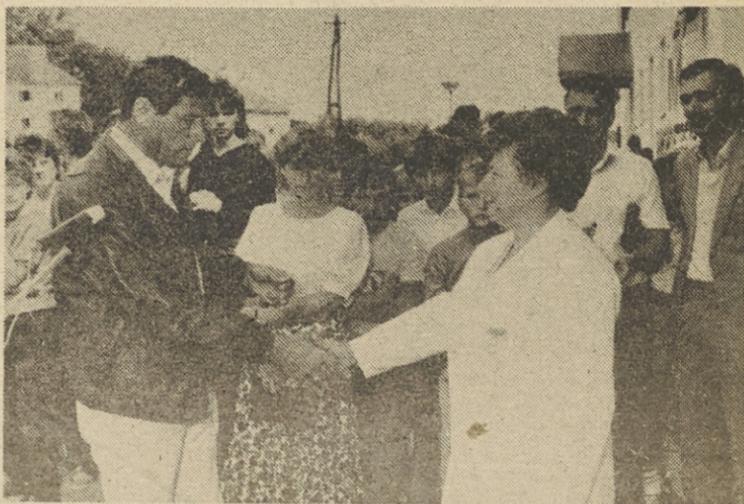
Krajanji Vidma so pripravili krajšo slovesnost, učenci osnovne šole Videm kulturni program, kmečke žene (pomagali so jim tudi možje), pa so udeležencem otvoritve postregli z domačim kruhom, zaseko, čebulo in pristno domačo kapljico, kar zgovorno priča, kako zadovoljni so z dosežkom MIP.



S slavnostne otvoritve nove samopostrežne prodajalne na Vidmu pri Ptujju.



Urne in spretne vaščanke hitijo s pripravo na pogostitev, z domačimi specialitetami.



Direktor tozdu Maloprodaja Jože Vaupotič izroča ključ nove prodajalne najstarejši prodajalki Mariji Alt.

Osnova za razvoj vinogradništva

Jože Kirm

Pridelava sadik trte

Temeljna zadružna organizacija Polje Šentjernej, ki deluje v sestavu Mercator-Kmetijske zadruge Krka se ukvarja tudi s pridelavo cepljene vinske trte. Letno vlaga 250.000 celjepljenih sort: žametna črnina, modra frankinja, kraljevina, laški rizling, rumeni plavec in ostale sorte, dovoljene za Dolenjsko, Belo Krajino in Posavje.

Pridelava sadik je organizirana pri združenih kmetih — koope-
rantih: Francu Martinčiču in Francu Lenčiču iz Šmalčje vasi pri Šentjerneju, Mirku Goričarju, Tonetu Zarkoviču in Cilki Unetič iz Podbočja, Jerneju Krajšku iz Žebnika pri Radečah, Stanku Jensenku iz Marije-Dobja in Ivanu

Püngerčarju iz Malkovca pri Tržišču.

Zadruga opravlja kontrolo nad pridelovanjem sadik, inž. Mileva Kač iz žalskega Hmeljarskega inštituta pa opravlja zdravstvene preglede.

Zadruga ima v lastni selekcije vinograde za rez cepičev žamet-

ne črnine, modre frankinje, kraljevine in laškega rizlinga. Cepiče ostalih sort pa kupuje pri Slovini v Ormožu. Pridelava cepljenk veliko prispeva k ohranitvi in razvoju vinogradništva v Posavskem vinogradniškem rajonu. Po cepljenkah je veliko povpraševanje in običajno sadik zmanjka že zgodaj spomladi. Vinogradnikom, ki bodo potrebovali večje količine sadik, zaradi tega priporočamo, da cepljenke naročijo na sedežu TZO v Šentjerneju, tel. št. (068) 32-034.

Dopusti v M-KZ Krka

Jože Kirm

Poskrbljeno za 44 družin

Delavci si v večini primerov zaradi draginje ne morejo privoščiti dopusta na morju v dragih hotelih. Zaradi tega je zanimanje za preživljanje dopusta v počitniških prikolicah še toliko večje.

Na pobudo konference osnovnih organizacij sindikata je Mercator-Kmetijska zadruga »Krka« letos kupila dve prikolici, tako da je razpolagala skupaj s sedmimi

prikolicami. Na seznam za letovanje v prikolicah je bilo letos uvrščenih 44 družin, ki so preživele po 10 dni v krajih Njivice, Selce in Rab. Vsi žal, tudi letos niso prišli na vrsto, ker želi večina družin na dopust v juliju in avgustu. V začetnih in končnih rokih sezone so prikolice na razpolago upokojevcem in združenim kmetom.

Iz Hinj v Suhi Krajini

Jože Kirm — Novo mesto

Odkupili več kot 7 ton svežih gob

Življenje v tem predelu Suhe Krajine ni lahko. Skromne pridelke uničuje divjad, zaradi tega kmetje pšenice in krompirja skoraj več ne sejejo. Zadnja leta so pričeli s pridelovanjem tobaka in kumaric, sicer pa daje glavni dohodek živinoreja. Večina mladih se vozi na delo v Ljubljani, Dvor, Stražo in druge kraje.

Mercator na Dolenjskem

Precejšen dodatni dohodek prinaša prebivalcem izdelovanje zobotrebcev in drugih izdelkov iz lesa ter nabiranje gob in zdravilnih zelišč.

Poslovodkinja zadružne trgovine, ki spada v TZO Suha Krajina Žužemberk, Marija Pečjak, ki dela v zadrugi že od leta 1961, je povedala, da so v tej prodajalni, ki zaposluje tri delavce, do konca avgusta letos med drugim odkupili: 7.100 kg svežih gob in lisčik, 556 kg suhih gob, 800 kg zdravilnih zelišč, 2.750.000 butaric zobotrebcev, 11.800 snežnih kolov in 1.500 kg lesnega oglja.

V tem predelu je bila letos bogata rast gob. Nekatere družine so dnevno zaslužile za sveže gobe tudi 4 do 6 starih milijonov. Tudi za zadrugo so gobe zelo pomemben vir dohodka. Veliko gob so dokupile tudi razne konkurenčne delovne organizacije in zasebniki, ki so z nelojalno konkurenco delali nered pri odkupu. Poslovodkinja se je pritožila tudi na odjemalca M-MT, TOZD Slovenija sadje, ki je ravno v največji sezoni odkupa v petek, 4. julija, odpovedal prevzem svežih gob in nato čez nekaj dni ponovno pričel s prevozom.

Gobe, zdravilna zelišča in izdelava suhe robe, predvsem zobotrebcev, prinašajo dodatni dohodek prebivalcem Hinj in okolice. Z izdelovanjem zobotrebcev se ljudje ukvarjajo predvsem v zimskem času. Izdelovalci pakirajo zobotrebce v butarice, medtem ko opravi pakiranje v zavitke zadruga.

V TZO se trudijo, da bi to dejavnost razširili na izdelavo več

Mercator na Dolenjskem

izdelkov in bolj čvrsto povezali vse proizvajalce ter jim nudili pomoč pri uvajanju novih proizvodov, preskrbi z repromaterialom in kreditiranjem. S tem bi omogočili zaposlitev in dodatni zaslužek kmetov in hkrati onemogočili razne prekupčevalce, ki se v teh krajih pojavijo le takrat, ko se jim obeta dober zaslužek, medtem ko za razvoj teh krajev ne prispevajo ničesar.

Pečjakova je še navedla težave, ki tarejo prebivalce teh krajev, med drugim tudi to, da z občinskim središčem Novo mesto sploh nimajo avtobusne zveze. Želi tudi, da bi obnovili pročelje stavbe, v kateri je prodajalna, zamenjali okna in asfaltirali prostor pred stavbo, da se ne bi v lokal prašilo.

Zapoznala, a razveseljava vest

Slavko Reven — Tozd Javornik, Idrija

Bronasti znaki za Mercatorjevce v Idriji

V počastitev Dneva mladosti smo tudi v osnovni organizaciji ZSMS Mercator-Rudarja v Idriji imeli pravo malo slavnje, saj smo z vsem ponosom prejeli štiri Bronaste znake ZSMS.

Zbrali smo se v prijetni domači gostilni našega obrata v Sp. Idriji. Tu so nam delavci tega kolektiva pripravili zakusko ter se udeležili našega programa. Pova-

bili pa smo tudi predstavnike DPO naše delovne organizacije ter direktorje tozdov. Bronasti znak, ki ga podeljuje ZSMS, smo prejeli, kakor je navedeno v ob-

razložitvi: »Vaše prostovoljno delo posameznikov je pomagalo, da ste kot celota segli v sam vrh mladih v občini, na področju organizacije športnih, kulturnih prireditev ter sodelovanja s ostalimi društvi v občini.« se je glasila zahvala, z občinske konference ZSMS — Idrija.

Po podelitvi priznanj je sekretarka mladine naše organizacije podelila sliko maršala Tita predsedniku organizacije za uspešno vodenje. Po programu, ob glasbi ter dobri kapljici, smo se zavrtili, zaplesali do zgodnjega jutra ter si zaželeli, da bi ostali skupaj v dejavnosti, ki ni najbolj vesela, saj zlati čas gostinstva in trgovine minevajo. Sami kot mladinci Mercatorja se moramo zavedati, da moramo le strpno ter skupno premagovati vse težave, ki so pred nami, ter da prostovoljno delo, ki ga žrtvujemo delovni organizaciji, poomaga nam vsem — kolektivu in družbi. Upamo, da bomo tudi v prihodnje tako delovni!

Obiščite nas



Naši mladi Idriščani po podelitvi priznanj mladinske organizacije



Dne 24. 6. 1978 je bila odprta dolgo pričakovana nova trgovina z bifejem delovne organizacije Mercator-Rudarja, Idrija na Vojskem nad Idrijo. To je hkrati tudi najvišje ležeča Mercatorjeva trgovina — nadmorska višina je 1087 m. Letos so dobili stalnega oskrbnika in so na voljo tudi ležišča. Foto: Kancijan Hvastija

Prizadevanja mladega kolektiva z Vrhnike

Mira Malbašič

Hotel Mantova v ponudbi turistične Slovenije

Kakor je bilo objavljeno, je potekala v Ljubljani, in sicer od 12. do 27. avgusta, akcija »PONUDBA TURISTIČNE SLOVENIJE«, ki jo v sodelovanju z organizacijami in izdelovalci domače obrti organizira Potrošniško-informativni center pri Centralnem zavodu za napredek gospodinjstva v Ljubljani. Odločili smo se sodelovati v tej akciji in s svojo ponudbo in specialitetami predstaviti posebno naše organizacije in Vrhnike.

Tako smo ob velikem prizadevanju naših kuharjev Jožeta in Tomaža, Aleša in Ivanke, ki je vse to uspešno organizacijsko povezovala, pripravili pogrinjek, sestavljen iz plošče IZVIR, ki no-

si ime po izviri Ljubljance v Močilniku, FURMANSKO ploščo, katere ime je vezano na preteklost mesta Vrhnike. Znano je namreč, da so se v tistih časih vozniki-furmani ustavljali na Vrh-

niki in pripravljali za nadaljno pot — se spočili in pretovarjali blago na ladjo, ki je takrat plula po Ljubljani. Ker je večina teh furmanov bila iz italijanskega mesta Mantova, je tudi takratno postajališče oziroma prenočišče dobilo ime MANTOVA, ki ga nosi še današnji hotel.

Poleg tega so obiskovalci lahko poskusili doma vzgojene gobbe OSTRIGARJE, nadevane kruhke ter se osvežili s kozarcem kakovostnih vin.

Ves prostor, ki nam je bil na razpolago, smo izpolnili s številnimi slikami in publikacijami turistično zanimivih točk Vrhnike, kot so Tehniški muzej Slovenije v Bistri, izvir Ljubljance v Močilniku, Stari mlin, Cankarjevo hišo itn.

Obiskovalci so si lahko ogledali tudi čudovito sliko svetovno priznanega umetnika, ki živi in dela na Vrhniki, Milojka Dominka.

Ves čas razstave, tja do 19. ure, je Julka Fortuna iz Podlpe,

znana kljekljarica, kljekljala priznane čipke in hkrati odgovarjala na vprašanja ter razlagala postopek dela obiskovalcem.

Po obisku in zanimanju ocenjujemo, da smo s svojo predstavitevjo uspeli približati gostom tako našo temeljno organizacijo kakor tudi Vrhniko, zlasti če upoštevamo, da je to naš začetek, ki je plod prizadevanj v bistvu mladega, toda prizadevnega kolektiva, ki si želi sodelovanja in povezovanja s širšim krogom gostinsko-turistične ponudbe.

Na sončni strani Alp je Mercator

Vesna Bleiweis

Taborniški zdravo za trgovce

Bohinjska Bodeča neža gor ali dol, Bohinj je za taborniške počitnice povsem enak pojem, kot so bili za funkcionarske Brioni. Taborniško življenje v Bohinju teče neodvisno od siceršnjega turističnega in vsakodnevnega utripa v tem rajju na sončni strani Alp.

Bohinjci so nas nekako vzeli za svoje, predvsem pa to lahko trdimo za njihove trgovce, zlasti prodajalke in poslovodjo trgovine v Stari Fužini, ki je v sestavu Mercator-Rožnikovega tozda Savica.

Taborniško življenje je na prvi pogled ena sama improvizacija, smeh in zabava, združena s koristnim. Vendar v njem velja strog red — predvsem v kuhinji. Za vse, kar se v njej dogaja, je treba pravočasno poskrbeti; in to brez dobrega sodelovanja s trgovcem in mesarjem ne gre. V Stari Fužini teče to sodelovanje kot namazano, brez odvečnega pogovarjanja in zapletanja. Potrebno se naroči, naslednje jutro prijazne prodajalke naročeno samo še oddajo taborniškemu ekonomu. V marsikateri trgovini bi se naveličali jutro za jutrom šteti štruče kruha, litre mleka, rezati in tehtati salamo, šteti konzerve s pašteto in dodajati še vrsto drobnarij, ki si jih izmišljujemo taborniki. V Stari Fužini pa to storijo radi in z veliko mero prijaznosti. Tudi prav nič grdo ne gledajo, ko se zlasti mlajši taborniki zapode med police s sladkarijami in naredijo več nereda, kot kupijo. Zaradi takega odnosa smo in še dolgo bomo »stalne stranke« pri trgovcih v Stari Fužini.

In domačini? Ti imajo nekaj pripomb na dolge vrste v času turistične sezone, ko morajo hočeš nočeš stati v vrsti za kilogram kruha, v trgovini bi radi kupili tudi kak žebelj, negodujejo, da so Mercatorjeve cene nekoliko višje kot v bližnji Bohinjski Bistrici, kjer trguje drug sozd. Pravijo, da bi bilo treba poglobiti sodelovanje s tozdom Savica in še kaj. Pa to ne sodi več v sodelovanje taborniki — trgovci v Stari Fužini. Mi smo z njimi več kot zadovoljni!

Mercatorjev mozaik

NA OH CET V LJUBLJANI smo že skorajda pozabili, prav gotovo pa niso pozabili člani aktiva mladih zadrušnikov in kmečkih žena iz Mercator-KZ Medvode. Letos so spet pripravili stojnico na Pogačarjevem trgu, ki je zelo popestrila ponudbo ob »Ohceti«. Domače potice, pehtranove in orehove, domač kruh, klobase, žganje, flancati, krofi in druge dobrote so pred lično urejeno stojnico vse tri dni privabljale dosti kupcev.

Majda, ki je bila nekakšna »rdeča nit« vsega, kar so mladi

prodajali, se je z vsemi ostalimi na vso moč trudila, da so bili uspešni in drugačni od drugih. To jim je povsem uspelo, kajti zares je bil med mnogimi »štandi« ta edini, ki je ponujal zares vse tisto, kar k takšni prireditvi tudi sodi.

PRODAJALNA STEKLO na Titovi cesti je v času Vinskega sejma v Ljubljani postavila stojnico pred prodajalno, kjer so bile tudi druge. Uspešno so prodajali najrazličnejše kozarce; k tem so

pripomogli poleg ugodne cene tudi prijazna beseda in nasveti prodajalk.

PIVSKE KLOBASE in hamburgerji so nova ponudba naše »Miške« na Titovi cesti v Ljubljani. Tako so že zelo pestri ponudbi dodali še nekaj, kar bo tistim, ki imajo radi okusno, hitro pripravljeno in poceni hrano, prišlo še kako prav.

SLADOLED naših Ljubljanskih mlekarn je dobil nekaj novih okusov — višnje, kivija in okusa tropskih sadežev. Nova je tudi družinska embalaža — kar šest okusov bodo poslej polnili v litrske PVC — banjice.

SLADOLEDNO POPOLDNE v Ka — va baru pa je bila v prvi polovici avgusta nadvse uspela prireditev, kjer so se obiskovalci posladkali in ohladili s Sladkosnedom, sodelovali v mnogih nagradnih igrah in izvedeli prenekatero zanimivost o sladledu.

KMETIJSKO-ŽIVILSKI SEJEM v Gornji Radgoni je za nami. Našo ponudbo kmetijske in živilske proizvodnje smo tokrat predstavili v mini Mercatorjevi samopostrežnici; prodajali smo Sladkosned in tudi naravno biološko gnojilo BIOPED. Agromehanika, Contal, Tehna, Ograd in Kmetijski zavod Ljubljana (vsi iz sestava sozda MERCATOR-KIT) pa so imeli še svoje razstavne prostore.

ŠPORTNO PRVENSTVO Ljubljanskega armadnega območja je bilo ob koncu avgusta v Ljubljani. Poleg nekaterih večjih OZD in Skupščine mesta Ljubljane je bil pokrovitelj tega prvenstva tudi naš SOZD, in sicer posebej za garnizijo v Postojni. Tekmovalci so si med drugim ogledali tudi proizvodnjo v M-Ljubljanskih mlekarnah in se (le mimogrede) posladkali s Sladkosnedom.

GORENJSKI SEJEM v Kranju, Severnojadranski sejem na Reki, Obrtni sejem v Celju, Ribniški sejem, Šušarska nedelja v Trzinu, Zagrebški velesejem in morda še kaj, kar nismo izvedeli, so tudi prireditve, na katerih brez Mercatorja seveda ne gre.

Torta velikanka

Slaščičarji Mercator-Konditorja so za portoroško noč sredi avgusta pripravili največjo torto na svetu, ki se bo verjetno uvrstila tudi v Guinnessovo knjigo rekordov. Torta je bila izdelana v obliki igralne mize za ruleto in sestavljena iz 500 kosov. Velika je bila 11 x 7 metrov. Za njo so slaščičarji M-Konditorja porabili 6.000 jajc, 750 kilogramov kreme, 240 kilogramov moke, 220 kilogramov sladkorja, 16 kilogramov kakava in 320 kilogramov biskvitnega testa. Okrasili so jo z 20.000 okraski, njena skupna teža je bila 1.800 kilogramov, proizvodna vrednost 4 milijone dinarjev, v Portorož pa so jo prepekljali s hladilnikom Mercator-Blagovnega centra. Če bi iz nje naredili klasične okrogle torte, bi jih bilo kar 1.125. Portoroški gostinci pa so jo razrezali na 18.000 kosov, s katerimi so se posladkali njihovi gostje.

Ideja za torto se je porodila v HTP Portorož, Zmajčkov butik iz vrstnih slaščic pa je naročilo za izdelavo rade volje sprejel. Pred tem so Konditorjevi slaščičarji naredili torto s premerom 3,2 metra in ki so jo pojedli udeleženci svetovnega kongresa kuharjev junija v Ljubljani. A.D.



Mini samopostrežna na sejmu v Gornji Raigoni

Zbral in zapisal: Mile Bitenc

Mića, Ilija, Bogdan
Center za obveščanje

Bratje s Kozare v M-Ljubljanskih mlekarnah

Pred petnajstimi leti v SR BiH ni bilo toliko delovnih mest, kolikor je bilo dela željnih mladih ljudi. Med njimi je bil tudi Mića Sladojević. Leta 1969 je prišel v Slovenijo iskat zaposlitev. Našel jo je, se ustalil in za seboj pritegnil še mlajša brata Ilijo in Bogdana. Danes so vsi trije priljubljeni delavci v Mercator-Ljubljanskih mlekarnah, trdno zasidrani v kolektivu in Ljubljani.

»Veliko ljudi iz naših krajev se je v šestdesetih letih zaposlovalo v Sloveniji. Ko so prihajali domov na dopust so pripovedovali kako je, pomagali pa so si tudi pri iskanju zaposlitve. Iz naše vasi

jih je nekaj delalo v delovni organizaciji Rast Ljubljana. V njej sem tudi sam dobil prvo zaposlitev kot nekvalificirani delavec,« se spominja Mića, najstarejši med brati Sladojević.

Le nekaj mesecev je delal pri Rasti, potem pa je presedlal v Ljubljanske mlekarnе, kjer je bil skladiščni delavec. Kmalu je opravil tečaj za skladiščnika, napredoval, danes pa je »nabavni«. Poiskati mora repromateriale in rezervne dele za vzdrževanje, skratka vse, kar v mlekarnah potrebujejo za nemoteno delo. To ni niti najmanj lahko.

Srednji brat Ilija je v Ljubljano prvič prišel, ko je obiskal brata, a

kaj kmalu se je vrnil in se leta 1973 zaposlil v DO Rast. Pri tem ni imel težav, saj so se v delovni organizaciji še spominjali njegovega brata, ki si je v nekaj mesecih, kolikor je bil pri njih, ustvaril sloves marljivega in vestnega delavca. Štiri leta je Ilija sadil drevje in urejal parke, vse dokler ni odšel k vojakom. Po povratku je presedlal v mlekarnе za transportnega delavca, kaj kmalu opravil tečaje za viličarista in skladiščnika ter začel delati v skladišču materiala sladoleadne. Osem let je sedaj že skladiščnik in če ne bo prišlo kaj vmes bo na tem delovnem mestu tudi ostal. Sam je z delom zadovoljen, sodelavci pa imajo zanj le pohvalne besede, kako je ustrezljiv, vesten, delaven.

Tudi Ilijeva žena Gina dela v sladoleadni. Pripeljal si jo je iz Cerovljanov, vasice izpod Kozare, nedaleč od Jazovca, odkoder so doma Sladojevići.

Ilija ima tudi dvojčke. »Fanta sta si tako pođobna, da ju skorajda ne ločim,« pravi Ilija. Nima ju v vrtcu. Sama z ženo pazita nanju. Zato delata v različnih izmenah, Ilija zato uporablja lep izraz slovenskega proletariata, pravi, da se z ženo šihata. Koli-

ko časa bosta vzdržala pa je vprašanje, saj delo v sladoleadni ni niti malo privlačno. Stalna vloga pa tudi prepriča delavcem tega obrata kmalu načneta zdravje in nihče ne vzdrži prav dolgo. Najbrž tudi Gina ne bo. A v mlekarnah se bo že našlo kakšno delo, ki ne bo tako škodljivo zdravju.

Bogdana tisto jutro, ko smo bili v mlekarnah, nismo našli. Najmlajši od Sladojevićev dela v mlekarnah sedem let. Začel je kot fizični delavec — nakladalec, nakar je naredil šolo za šoferje in sedaj razvažja mlečne izdelke po Ljubljani. Njegov delovnik se začne ob dveh zjutraj in traja devet ali deset ur. Tudi on ima družino, le stanovanjskega vprašanja si še ni rešil. Tu imata Mića in Ilija prednost, saj imata oba že stanovanji in sta trdno zasidrana v novem okolju. Pravzaprav je tudi Bogdan.

Vendar pa so njihove korenine globoko pod Kozaro in kadar le utegnejo se vračajo v očetovo hišo, kjer je pravi praznik, kadar se zbere številna družina in pridejo še prijatelji.

V pogovoru z brati Sladojević smo izvedeli, da niso edini delavci iz svoje vasi, ki so zaposleni v mlekarnah. V šali pravijo, da četrť vasi dela v Ljubljani in da tu srečujejo prijatelje iz sosednjih vasi, ki jih drugače, kadar so doma na obisku, ne vidijo. Vendar pa dotok delavcev v Slovenijo iz njihovih krajev upada. Vedno lažje je menda dobiti zaposlitev doma, a tudi zaslužek v Sloveniji ni več takšen kot nekoč.

Po 37 letih v pokoj
Andrej Dvoršak

Dragica Derglin je začela in končala svojo delovno pot v Mercatorju

Kljub temu, da se je sredi polletja upokojila, jo še srečujemo po hodnikih Delovne skupnosti sozda in M-IB. Za Dragico Derglin bi bilo najbrž prehudo, če bi morala zapustiti Mercator kar čez noč. Več kot pol svojega življenja je preživela v njem — 37 let!

Bila je priljubljena med sodelavci, ki so prekopirali njeno personalno mapo in nam jo posredovali z željo, skoraj zahtevo, da o njihovi sodelavki nekaj napišemo.

Njena personalna mapa je zanimiva, saj je v njej viden celotni razvoj Mercatorja, od njegovih začetkov dalje. A ne le Mercatorja, tudi naše družbe, od povojnih let, ko so se vsi uradni dopisi končali S.F. — S.N., kar je pome-

nilo smrt fašizmu — svoboda narodu, in ko je vsak življenjepis, ki je bil obvezna priloga prošnji za službo, vseboval dve pomembni točki: zveze z osebami v inozemstvu in sodelovanje v NOV. Dragica Mežnaršič, nižji knjigovodja, je v svojih življenjepisih, te je morala pisati kar vsako leto na poseben obrazec, zapisala, da: »radi mladosti nisem sodelovala med okupacijo v nobeni organizaciji. Po osvoboditvi pa sem se takoj vključila v mladinsko orga-



Dragica Derglin

nizacijo in bila v dveh mladinskih delovnih brigadah.»

Časi se spreminjajo in nikogar menda ne gledamo tako natančno, kot se je to počelo pred nekaj desetletji, na kar je Dragica Mežnaršič-Derglin že davno pozabila.

Med podatki o njej je zapisano, da je maturirala na ekonomski šoli v Ljubljani leta 1949 ter da je Ministrstvo za trgovino določilo, da se mora zaposliti v trgovskem podjetju Živila, ki je bilo takrat na novo ustanovljeno in iz katerega se je razvil današnji Mercator. Takratni direktor Anton Mahkovec je Dragico sam odpeljal v knjigovodstvo, kjer so številke postale sestavni del njenega življenja. Vseh 37 let je delala v računovodstvu oziroma knjigovodstvu, kariero pa je zaključila kot vodja plačilnega prometa v Mercator-Interni banki.

Ko danes gleda nazaj, ugotavlja, da so delavci v živilski stroki vedno imeli precej nizke osebne dohodke, a tako nizkih, glede na ostale stroke, kot jih imajo sedaj, nikoli. To se bo odrazilo tudi pri njeni pokojnini. Na vprašanje, kakšno življenjsko pot bi si izbrala, če bi lahko še enkrat izbirala, brez obotavljanja zatrdi, da prav takšno, kot jo je prehodila. Sedaj bo počasi izpregla in se z novim koledarskim letom popolnoma predala novemu življenju, v katerem bo skušala nadomestiti vse tisto, za kar ji je prej zmanjkovalo časa.

Zahvala sodelavcem iz zadruga

Dne 23. avgusta je Hotederšico zajel močan vihar, pravi tornado, ki je povzročil veliko škodo na stanovanjskih hišah in osnovni šoli. Neurje je bilo najhujše v predelu novega naselja. V nekaj minutah so bile hiše brez ostrešij, opeke, razbita so bila okna in rolete, uničeni balkoni; bilo je pravo razdejanje. Veter je ostanek hiš raznašal po njivah in hribih. Zaskrbljeni in preplašeni smo ostali sredi teh razbitin in se spraševali, kaj sedaj?

Novica o nesreči se je hitro razširila po sosednjih vaseh. Ljudje so množično prihajali, prinašali pokrivače, da bi vsaj začasno zavarovali hiše pred dežjem. Štab za civilno zaščito je prevzel varstvo v nočnih urah, da smo lahko prizadeti vsaj malo zatisnili oči in si nabrali moči za naporen dan, ki je bil pred nami.

Sredi noči me je zbudil glas. Nekdo je spraševal, kaj potrebujem za popravilo hiše. To je bil tovariš direktor Mercator-KZ Logatec, kjer sem v službi. Takoj mi je ponudil pomoč od KZ Logatec. Skupaj sva naredila seznam materiala, ki ga naslednji dan potrebujem, kajti moja hiša je bila brez ostrešja. Naslednji dan ob 9. uri je pripeljal tovornjak s strešno opeko, z vsem potrebnim lesom in s skupino mojih sodelavcev iz KZ Logatec, ki so ves dan in še naslednji dan kljub slabim vremenskim razmeram požrtvovalno delali, da je hiša v rekordnem času dobila streho.

Še enkrat bi se rad zahvalil direktorju KZ Logatec, vsem sodelavcem, šoferjem in ostalim domačinom, ki so mi stali ob strani v teh trenutkih.

KZ Logatec pa ni izkazala svoje požrtvovalnosti in humanosti samo svojemu delavcu, ampak tudi drugim prizadetim vaščanom. Za vse je priskrbelo strešno opeko in drugo gradivo. Tri dni so neprestano brneli tovornjaki in dovažali material. Težave je imela predvsem zaradi potrebe po različnih vrstah strešne opeke, vendar je vse uspešno prebrodila. Zadnja prizadeta hiša je bila pokrita do 27. avgusta po zaslugi KZ Logatec.

Leopold Rupnik in vaščani



Od leve: Jožef Pavlovski, prvi sosed Sladojevićev v Jazovcu in brata Mića in Ilija na terasi M-Ljubljanskih mlekarn



Obisk zadružnikov iz Čuruge

Mercator-ZKZ Mozirje je pred časom sovlagala sredstva v ureditev proizvodnje koruze v KZ Čurug. (Vojsvodina) iz česar se je razvilo tesnejše, sedaj že večletno sodelovanje, ki ni le poslovno. Člani obeh združenj se med seboj obiskujejo in izmenjujejo izkušnje. Tokrat so Vojsvodinci obiskali Mozirje in okolico. Ker pa se je sodelovanje razširilo tudi na ostale članice našega sistema, so jih sprejeli predstavniki sozda in jim organizirali ogled posameznih naprednih kmetij na območju ljubljanske in medvoške kmetijske zadruge. TALE posnetek je nastal pri Setnikarju, na Črnem vrhu (862 m) nad Polhovim gradcem. Gre za eno najvišjih kmetij v okolici Ljubljane, ki se ukvarja tudi s kmečkimi turizmom.

Po gorah še sonce sije

Ljuba Sukovič

Mercatorjev planinski dnevnik

Poletje se je končalo, z njim pa tudi sezona planinarjenja. Nič ni lepše, kot obuti planinske čevlje, oprtati nahrbtnik in odriniti v čarobni gorski svet. Tu človek pozabi na vso naglico, ko po nakajurni hoji stoji na vrhu gore in uživa prelep razgled po kraljestvu gamsov.

Okrešelj 14.6.1986

Ni sile, ki bi ustavila že kar številne ljubitelje gora v Mercatorju, da se ne bi povzpeli na nekaj vrhov Julijskih in Kamniških alp ter Karavank. Letošnjo planinsko sezono smo začeli že 14. julija, ko je bil organiziran prvi izlet na 1378 m visoki Okrešelj, kjer stoji Frischaufov planinski dom. Iz Ljubljane smo odrinili ob 7. uri zjutraj, vreme je bilo oblačno, vendar so se oblaki pričeli trgati in odkrivati sončne žarke. Ko smo prišli do slapa Rinka, se je začelo ponovno oblačiti. Na hitro smo se povzpeli na Orlovo gnezdo, se malo razgledali po okoliških vrhovih in se odpravili po stezi proti Okrešlju. Na pol poti

se je ulila ploha, tako da nas je pošteno napralo, preden smo prispeli v gostoljubni Frischaufov dom. Nad Okrešljem kipijo v nebo vrhovi, med zaplate ruševja segajo melišča, ki se končajo v tratah. Med obema vojnama so bile gore okrog Okrešlja pravi eldorado za naše plezalce.

Frischaufov dom stoji med macesni ob mrzlem studencu. Nemško planinsko društvo je na Okrešlju zgradilo kočjo leta 1876, ki pa jo je 1907 odnesel plaz. Novo, slovensko kočjo, na varnejšem kraju je leto pozneje postavil Kocbek. Kočo je imenoval po doktorju Johannesu Frischaufu, ki je bil sicer tujec, vendar velik prijatelj Slovencev. Dom je bil kasneje tudi že dvakrat obnovljen in povečan.

Ko smo prišli v dom, je bila

kmečka peč že zakurjena, posušili smo premočeno obleko in se okrepčali z enolončnico in čajem. Medtem je nevihta ponehala, vreme je postalo prijaznejše, zato smo se odpravili v dolino po isti poti in v dobrih dvajsetih minutah stali pod slapom. Še isti dan smo se vrnili v Ljubljano.

Komna — Krnsko jezero — Lepena — 29.6.1986

Že skoraj stare znanice, po večini Dolenjce, Primorce in nekaj Ljubljančanov je avtobus iz Ljubljane odpeljal proti slapu Savica, odkoder smo se po lepi gozdni poti povzpeli na Komno. V domu na Komni smo si malo oddahnili in se okrepčali, nato pa nadaljevali pot mimo starih in razpadajočih vojaških postojank iz I. svetovne vojne proti Krnskem jezeru. Na poti smo občudovali gorsko naravo, planinsko

cvetje in skalnate vrhove ter srečevali nema znamenja Soške fronte: bodečo žico, bunkerje in na pol porušene stavbe. Ob pogledu na te ostanke si težko predstavljáš, kako so vse to zvelikli tako visoko. Pot se je začela počasi spuščati. Morali smo pohiteti, ker se je nebo začelo temniti in zaslišalo se je že oddaljeno grmenje, ki ni napovedovalo nič dobrega. Kmalu smo prišli do Krnskega jezera, ki je na svoji mirni gladini odsevalo bližnje vrhove. Pogled je bil čudovit.

Zaradi bližajoče se nevihte smo morali kmalu zapustiti ta rajski, spokojni kotiček in se napotiti proti domu pri Krnskem jezeru. V domu smo si odpočili, da smo lažjih nog pohiteli proti Lepeni, kjer nas je čakal avtobus, s katerim smo se preko Vršiča, Kranjske gore in Jesenic odpeljali v Ljubljano.

Košuta — Dom na Kofcah — 3.8.1986

V nedeljo 3. avgusta je bil predviden pohod na Košuto in Dom na Kofcah, ki pa je bil zaradi premajhnega števila prijav odpovedan. Vendar se nekaj stalnih udeležencev naših planinskih izletov s tem ni sprijaznilo, zato se je nas osem Dolenjcev odločilo, da gremo, kljub temu v hribe. Do planinskega doma na Šiji — nadmorska višina 1528 m smo se pripeljali z avtomobili. Od tu naprej pa smo se zagrizli v hrib. Najprej smo stali na Kofškem vrhu, nato smo šli po grebenu do Velikega vrha, ki sta visoka preko 2000 metrov in sta v sklopu Košute. Z vrha smo opazovali Storžič in vso ostalo verigo vrhov ter na drugo stran grebena, kjer se že razprostirajo avstrijski hribi. Po prijetnem travnatem pobočju smo se spustili do doma na Kofcah, ki stoji na nadmorski višini 1505 metrov. Po kratkem postanku smo se vrnili v planinski dom na Šiji, ki je v oskrbi Planinskega društva M. Marjanc iz V.P. Kranj, kjer so nas gostoljubno sprejeli. Po izdatnem kosilu smo se okrog 18. ure poslovili od nadvse prijaznih gostiteljev, se jim zahvalili za vodstvo po bližnjih vrhovih ter za izredno gostoljubnost.

Bavški gamsovec — 9.8.1986

Naslednji planinski izlet je bil v soboto, 9. avgusta letos, in sicer na 2392 metrov visok Bavški gamsovec, ki se ga je udeležilo precejšnje število Mercatorjevih planincev.

Pot smo začeli v Vratih pri Aljaževem domu, nato pa smo se povzpeli preko Luknje, kjer smo se na strmih melišču še kar pošteno utrudili, zato nismo imeli nič proti krajšemu počitku. Opazovali smo Kredarico in Triglav, nato pa smo se odpravili naprej v strmine. Malo pod vrhom smo se se poskusili tudi v plezanju po skalah, vsem, ki tega niso bili veščji, je pomagal naš stalni vodnik Matjaž. Na vrhu se nam je nudil čudovit razgled na vse strani. Žejne nas je izzival pogled na zeleno gladino jezera v dolini, le pol ure hoda od vrha, vendar smo se morali odločiti za hiter sestop, ker se je vreme pričelo kisati in nihče ni bil pripravljen preživeti nevihte pod milim nebom na vrhu Bavškega gam-

sovca. Pot navzdol je v začetku zavarovana s klini in jeklenimi vrvmi, nato pa se vijuga pretežno po meliščih, tako da ves čas terja previdnost. Pozno popoldne smo zadovoljno posedli za mizami v Aljaževem domu v Vratih in si pogasili hudo žejo.

Triglav — 24. in 25.8.1986

Vse štiri navedene planinske ture so bile predpriprave za končni podvig v tej planinski sezoni, ki je bil predviden za 24. in 25. avgust, in sicer na Triglav.

Na pot je odšlo 45 planincev in 5 vodnikov. Avtobus nas je odložil pri vojašnici na Pokljuki in v dolgi vrsti smo se preko Rudnega polja podali proti cilju. Malo nas je skrbelo vreme, vendar je bilo za hojo kar primerno, ker ni bilo vroče. Do Vodnikovega doma je pot položna in ni naporna. Odtod smo po krajšem postanku nadaljevali proti domu na Kredarici. Medtem se je precej pooblačilo in obetalo se je slabo vreme. Pot je postajala vse bolj strma in nahrbtniki vse težji. Dobre pol ure pred domom na Kredarici je začel pršiti dež. Bolj, ko smo se vzpenjali, bolj je postajalo hladno in med dežjem in vetrom so začele naletavati snežinke.

Ob pomoči požrtvovalnih vodnikov in še ostalih planincev smo vsi prišli pod streho utrujeni in mokri. Po razdelitvi ležišč smo se preoblekli v suho obleko in v gostinskih prostorih nam je ob pripovedovanju šal čas hitro minil. Zunaj je zavijal veter, snežilo je, v zamegljeno okolico pa so sekale strele.

Ob zori nas je prebudilo sonce in sveže zapadli sneg. Bilo je nekaj enkratnega — v avgustu sneg in sonce hkrati, nebo pa jasno in modro kot morje. Resnično pravljichen pogled na rahlo pobeljene vrhove.

Zaradi snega so se vodniki odločili, da nas ne bodo peljali na vrh Triglava, temveč smo zagazili v nizek sneg in se napotili proti planinskemu domu Planika, od tam pa proti koči na Doliču. Premagati smo morali še strmo melišče in najtežji del poti je bil za nami. Pot je bila še dolga vendar položna. Čudovite steze se vijejo od prvega pa do vseh Sedem triglavskih jezer. Noge so postale lahkotne in kar same so nas nesle naprej po čudoviti planinski pokrajini.

V domu Pri sedmerih jezerih smo se ustavili in okrepčali. Del udeležencev se je odločil za prehod preko Komne, drugi del pa se je spustil mimo Črnega jezera čez Komarčo proti Savici. Tu sta se obe skupini spet srečali.

Bili smo pisana družina ljubiteljev naših planin iz skoraj vse Slovenije: Ljubljane, Novega mesta, Sevnice, Črnomlja, Postojne, Trziča in še od drugod.

V dveh dneh skupne hoje po hribih smo navezali nove stike, sklenili nova in utrdili stara prijateljstva. Na našem končnem cilju v Ljubljani smo se iz srca zahvalili našim vodnikom za požrtvovalno in varno vodenje ter pomoč. S pristrčnim nasvidenjem prihodnje leto smo jih povabili na ponovna srečanja.

Kljub temu, da se zaradi snega nismo povzpeli na vrh Triglava do Aljaževega stolpa, nam bo ta dvodnevni pohod ostal za vedno v spominu, predvsem zaradi tovarištva in požrtvovalnosti vodnikov in naših sodelavcev Petra, Zdravka in Pavla.



Dolenjske planinke z vodnikom Matjažem pred domom na Komni pred odhodom na Krnsko jezero.



S poti do Krnskega jezera — del udeležencev. Foto: Ljuba Sukovič

Kaj smo odkrili na Nizozemskem

Inž. Meta Potočnik

Tudi ocvrti krompirček ima svoje skrivnosti

Ali znate pripraviti dober ocvrt krompir v obliki paličic, kateremu pravijo Francozi »pommes frites« in to povzamemo v vsakodnevem besednjaku tudi mi in ves ostali svet? »Seveda,« boste rekli.

Če pa bi vas vprašali, ali znate pripraviti tak ocvrti krompir, ki je ves enakomerno zlatorumeno zapečen, tak, ki vpije malo maščobe in ostane lepó hrustljiv in čvrst še dokaj časa potem, ko je bil vzet iz olja, ali pa celo tak, da ga lahko dlje časa skladiščite, pa bo po kratkotrajnem ogrevanju v pečici, brez olja, enak ravnokar ocvrtemu krompirčku, ne vem, če boste lahko mirno odgovorili, da znate.

Prav tak krompirček bi radi v M-KŽKG, v tozdu Oljarica na Britofu pri Kranju, ampak ne zase, temveč za hotele, restavracije, menze in druge velike porabnike, pa tudi za vas, da bi ga lahko kupili zmrznjenega v vrečici in ga pripravili brez posebnega truda, kadarkoli bi se vam zahotelo.

V KŽKG so razmišljali takole: olje imamo, krompir imamo, jedli bi tudi, torej, še ocvrti je treba. No, če hočemo na uro izdelati eno tono takega izdelka, nista dovolj le nožič in ponev z oljem. Zato smo se napotili tja, kjer to znajo narediti hitro, dobro in učinkovito — to je na Nizozemsko.

Nizozemska je vodilna proizvajalka opreme za predelavo krompirja v svetu. To ni nič čudnega, saj vemo, da predelajo nekaj nad 6 milijonov ton krompirja letno. Vse te količine Nizozemci ne morejo pojesti, zato krompir izvažajo v vseh mogočih oblikah. Eden glavnih izvoznih izdelkov pa je prav gotovo zmrznjen polpripravljeni ocvrti krompir. Poraba tega v svetu nenehno narašča, zlasti med mladimi.

Klasična priprava vzame dokaj časa, veliko se porabi olja, mnogo je odpadkov, vse to pa so problemi, s katerimi se v velikih

kuhinjah neradi ubadajo. Zato so v mnogih hvaležno sprejeli vse vnaprej pripravljene oblike krompirja, ki ga lahko dobijo svežega, ohlajenega ali globoko zmrznjenega. Nizozemci izvažajo take in podobne izdelke zlasti v Anglijo in skandinavske dežele. Prav tako izvažajo tudi opremo za industrijsko predelavo krompirja, v kateri so najboljši na svetu.

Na Nizozemskem smo obiskali Inštitut za skladiščenje in predelavo poljščin v Wageningenu, tovarno za proizvodnjo ocvrtega krompirja blizu Arnhem-a, tovarno za proizvodnjo opreme FLO-RIGO in inženiring tvrdke H&H, kjer smo natančno opredelili naše zahteve glede proizvodne linije, in to tako, da bo precejšen del opreme po njihovih načrtih mogoče izdelati doma.

Za kakovosten izdelek je zelo pomembna kakovostna surovina. Krompir mora biti karseda gladek, s plitvimi očesi, da se lepo olupí s kar najmanj odpadka. Imeti mora visoko vsebnost suhe snovi in nizek odstotek reducirajočih sladkorjev. S pranjem koščkov po rezanju in z blanširanjem še dodatno izpiramo s površine škrob in sladkorje, ker le tako dobimo ustrezno kakovost za cvrtje, ki je najpomembnejša tehnološka faza. S tem preprečimo porjavitev površine koščkov, ki nastaja zaradi različnih encimatskih in kemičnih reakcij, med katerimi je najpomembnejša reakcija med sladkorji in aminokisljinami v krompirju.

V maščobo mora priti kar najbolj sušen krompir, da se zmanjša obseg hidrolize maščob, zato je pred ocvrtjem potrebno sušenje. Ko pride krompir iz frizete, se z mehanskim postopkom odstrani kar največ

maščobe, ki se še ni vpila v krompir, nato pa sledi hlajenje ali zamrzovanje.

Tako vnaprej pripravljen ocvrti krompir je treba vreči pred zaužitjem samo še za nekaj minut v vroče olje in zagotavljamo, da bo odličen.

Z nekaterimi dodatnimi postopki lahko dobimo tako pripravljen krompir, da ga ni treba niti dodatno ocvrti, temveč zadošča, da ga samo pogrejemo v vroči pečici, pa dobimo izvrsten hrustljiv krompirček.

Kako, zakaj? — Tega pa ne izdamo — tega ne izda tudi Mc'Donald, ki tak krompirček prodaja v vseh svojih restavracijah v več deželah, kjer že vsi otroci vedo, da je Mc'Donaldov krompirček najboljši.

V Oljarici so se odločili, da bodo izdelali načrt naložbe; če bo ta pokazal možnost donosnega

poslovanja, bodo naši »oljarji« po vsej verjetnosti postali tudi »krompirjevci«, saj veliko stvari kaže v prid naložbi: — možnost oskrbe s primerno surovino

— obstoječa skladišča za krompir v okviru KŽKG

— razpoložljiv prostor za proizvodnjo v obstoječih zgradbah Oljarice

— obstoječa infrastruktura

— potrošne zmogljivosti velikih kuhinj v Sloveniji, Istri in delu Dalmacije

— potrošne zmogljivosti v maloprodajni trgovski mreži Mercatorja.

Pri tem je tudi nekaj neugodnih dejavnikov, med katerimi je največji onesnaževanje odpadnih vod. Pri zmogljivosti tone ocvrtega krompirja na uro znaša količina odpadnih vod približno 13 m³/h s stopnjo onesnaženosti 1,233 g/l BPK-5. Zato je potrebno mehansko in biološko čiščenje odpadnih voda. Podoben problem so že rešili v Kolinški v tozdu za predelavo krompirja v Mirni.

Vsa problematika bo obdelana v naložbenem načrtu, ki bo gotov jeseni tega leta. Če bo šlo vse po sreči, bomo imeli kmalu Mercatorjev ocvrti krompirček, Kokra pa bo čista tekla še nadalje mimo Oljarice.

Novost pri prodaji mleka
Andrej Dvoršak

Mleko iz zabojnikov

Mercator-Ljubljanske mlekarne so drugi ponedeljek v septembru postavile v tri ljubljanske trgovine 250-litrne zabojnike za mleko. Kupci si ga bodo iz njih sami natakali, v mlekarinah pa obljublajo, da bo kakovost tega mleka, ki bo tudi nekaj cenejše, boljša.

Pasterizirano homogenizirano in na 4 stopinje Celzija ohlajeno mleko s 3,2 odstotka tolišče, bodo v mlekarinah nalili v 250-litrne zabojnike, ki jih bodo prepeljali v trgovine in postavili na posebne okvire. Mleko v njih bo 24 ur ohranilo skoraj nespremenjeno temperaturo, kar bo pripomoglo h kakovosti.

Kupec bo moral kupiti še posebno steklenico iz lahkega stekla s širokim vratom in plastičnim pokrovom, jo vstaviti v avtomat in pritisniti na gumb za natakiranje. Če steklenice ne bo dobro pomil, se mu bo mleko tudi sesirilo, a to že ni več skrb proizvajalca in trgovine.

Cena mleka iz zabojnika bo 150 dinarjev, 6 dinarjev cenejše kot je sedaj najcenejše mleko v PVC vrečkah. Steklenica, ki jo bodo prodajali v trgovinah, kjer bodo postavljeni zabojniki, pa bo zdaj stala 300 dinarjev.

Prvi poizkus v blagovnicah Mercator-Fužine, oskrbovalni center Emona Koseze in Štepanjsko naselje, kažejo, da bodo potrošniki novost sprejeli. Če bo tako, bodo Mercator-Ljubljanske mlekarne zabojnike postavile še v druge trgovine, ki bodo imele za to ustrezen prostor.

Prikaz industrijske proizvodnje ocvrtega krompirja

skladiščenje surovine

čiščenje

pranje

lupljenje s paro

kontrola

rezanje

izpiranje

sortiranje

blanširanje v vroči vodi

hlajenje

predsušenje

cvrtje

odmaščevanje

predhlajenje

hlajenje ali zamrzovanje

pakiranje

skladiščenje

distribucija



naravno biološko gnojilo prinaša v zemljo življenje in rodovitnost

Navodilo za uporabo:

Sobne in balkonske rastline

Zemlji dodamo 10–15% BIOPEDA zmešamo in dobro zalijemo. Mesečno dodamo 1–3 jedilne žlice BIOPEDA in dobro zalijemo.

Travniki

Površino pred setvijo potrosimo z 200–250 g/m² BIOPEDA in zalijemo. Površino spomladi in jeseni dognojimo z 100–150 g/m² BIOPEDA in zalijemo.

Zelenjava, cvetje in zelišča

Pred setvijo ali sajenjem potrosimo površino z 150–200 g/m² BIOPEDA in zalijemo.

Drevje, sadno drevje, grmičevje in vinska trta

Prvo sajenje: izkopano zemljo zmešamo z 20% BIOPEDA in dodamo koreninam ter dobro zalijemo. Spomladi in jeseni: v območje korenin posipamo 200–250 g/m² in dobro zalijemo.

Navodilo za uporabo:

Novo organsko gnojilo je namenjeno dognojevanju rododendronov, azalej, vrtnih borovnic, ciklam in afriških vijolic. Uporabljamo ga za dognojevanje vseh rastlin, ki potrebujejo kislo reakcijo zemlje (pH od 4–4,5). Dognojujemo lahko spomladi in poleti. Pri uporabi ga ne moremo predozirati. Uporabimo ga lahko tudi za direkto sajenje rododendronov, azalej, vrtnih borovnic, ciklam in afriških vijolic.



Uporabno za gnojenje vseh vrst sobnih, balkonskih in ostalih okrasnih rastlin, zelenjave, sadnega drevja, vinske trte, zelišč in za pogozdovanje.

Mikroorganizmi, encimi in hormoni dajejo gnojilu dolgotrajno biološko aktivnost, ki ugodno vpliva na presajanje, rast, cvetenje in zorenje sadov.



Proizvajalec:



Zgornjesavinjska
kmetijska
zadruga Mozirje

Moda — večno mlada dama

Lenka Fajfar

Eleganca še vedno v ospredju

Poletje je čas dopustov, hladnega piva, kislih kumaric in letos tudi poletje ukrepov, je v modnem svetu tako rekoč jesen. V drugi polovici avgusta se začno polniti prodajne police in obešalniki z novimi kolekcijami za jesen, ki so prvi znanilci jesenskega vremena.

Moda je v zadnjih desetih letih bistveno spremenila svoj značaj. Iz popolne diktatorice se je spreobrnila v očarljivo damo, ki zvito vsiljuje več različnih smeri, čeprav je namen en sam — vedno več prodati. Ljudje si izbirajo tisto, kar jim je pač najbolj všeč. Nekaj na tej, nekaj na oni strani, sestavljajo in kombinirajo. Moda je tako dokončno zagledala luč sveta. In edina, večno mlada dama Moda je nadvse zadovoljna.

No, pri nas je cela zadeva nekoliko bolj komplicirana. Na vseh možnih koncih je nič koliko težav, vendar se naši proizvajalci kljub vsemu kar uspešno spopadajo z modnimi zapovedmi, ki jih za vsako sezono predlagata Pariz in po novem Milano.

Brez dvoma predstavljajo največji problem materiali, ki so po svetu iz leta v leto kvalitetnejši, največkrat zelo dragoceni in luksuzni. Žal! Za nas, seveda, kajti tudi v dani situaciji se naši me- tražerji vse preskromno trudijo. Žal!

In kako je z novimi konfekcijskimi kolekcijami, ki jih bomo vsak trenutek bolj občudovali, kot kupovali.

Mura, ki se je z dušo in telesom zapisala modi in visoki kvaliteti, ima tako kot že nekaj let, najboljše in najbolj modne kolekcije za oba spola od klasično elegantne »First Class« mode do mlade nekonformistične »Galaxy«. Na nobenega od aktualnih modnih stilov ni pozabila.

Labod je ponovno presenetil z izredno lepo kolekcijo moških srajc s poudarjeno modno noto. In kakor veste je moška moda postala neverjetno elegantna in prefinjena. Tako v barvah, kot linijah. Žensko lahko in težko konfekcijo so preusmerili v elegantne tokove. Zelo lepa in zelo uporabna moda.

Izredno eleganta in modno prečiščena je nova kolekcija tovarne Ideal iz Nove Gorice. Naslonila se je predvsem na milan-

ske modne zapovedi in to zelo uspešno.

Tovarna Kroj iz Škofje Loke, ki si je pridobila sloves izredne kvalitete izdelave, se tudi v tej sezoni ni izneverila svoji tradiciji. Modeli so klasično modni z izrazitimi modnimi detajli. Brez dvoma zopet zelo prodajna kolekcija.

Rašicina kolekcija ženskih in moških pletenin je modno eksplozivna, vesela in zelo praktična. Lahko jim je le zaploskati.

Almira je predvsem presenetila z izredno lepimi in modnimi moškimi modeli v zelo prefinjenih barvnih kombinacijah.

Težko je v nekaj vrsticah zajeti vse slovenske proizvajalce kon-

fekcije, zato sem omenila le nekaj najvidnejših.

Seveda pa ne morem mimo senčnih kotov, ki jih v naših konfekcijah le ni tako malo.

Čeprav so modne tendence odločno obrnile hrbet športni in Casual modi, je žal opaziti vsepovsod najrazličnejše variante jogging modelov, ki, odkrito povedano, sploh ne spadajo v modo. Vse premalo pa je res elegantnih oblek, za najrazličnejše priložnosti od jutra do večera in pa pravih večernih oblek, ki jih takorekoč sploh ni.

Kakor pravijo modne smernice za pomlad poletje 87 in smernice materialov ter barv za jesen in zimo 88, bo poudarjena eleganca še nekaj sezon absolutni gospodar pravih modnih kolekcij.

Mislím, da bi se moral marsikateri proizvajalec nad tem le nekoliko zamisliti.



Od 13. do 17. oktobra ste vabljeni v tozd Steklo

Biserka Grad

Predstavili bodo tudi izdelke nove tovarne

Letošnji oktober bo v tozdu STEKLO (Mercator-Mednarodna trgovina) že tretji, ko se bomo spoprijeli z organizacijo komercialnega tedna, ki je namenjen srečanju s kar največ poslovnimi partnerji, s katerimi že sodelujemo, in seveda tudi vsemi potencialnimi. Poskušali bomo vsaj delno upoštevati predloge iz preteklega leta in poskrbeti, da bo izbor blaga še bogatejši.

V oddelku za široko potrošnjo bomo tudi letos k sodelovanju pritegnili proizvajalce tako, da bodo vsaj po en dan prisotni tudi njihovi predstavniki.

V sklopu MMT, TOZD STEKLO deluje tudi proizvodna enota keramičnih izdelkov DEKOR, ki sedaj že poskusno obratuje v popolnoma novi tovarni v Zbiljah. Pogoji dela se skorajda ne morejo primerjati s tistimi v starih prostorih. Izdelki iz poskusne proiz-

vodnje okrasne in uporabne keramike so izredno lični in bodo brez težav našli kupca. Kolekcijo vzorcev iz nove proizvodnje bomo predstavili na komercialnem tednu.

Naše obvestilo je namenjeno predvsem sedanjim in novim poslovnim sodelavcem iz »vesoljnega« sozda MERCATOR-KIT in seveda tudi vsem poslovnim partnerjem izven naše družine. Četudi osebno vabilo ne boste prejeli, z obiskom ne oklevajte! V lanskem in predlanskem letu smo opazili najslabši odziv ravno med članicami sozda. Upamo, da bo letos drugače.

VLJUDNO VABLJENI!

Naši dobavitelji

Spoznajmo naše dobavitelje

Živilski kombinat Žito

Veliko je izdelkov, ki so na naših prodajnih policah z imenom »Žito«. Vedno več jih in prav v zadnjem času so nas presenetili z vrsto novosti. Naj jih vsaj na kratko predstavimo.

Caffe bombon je prijetna novost med bomboni, namenjen pa je pravzaprav odraslim, saj lahko nadomesti skodelico kave. Bombon iz mleka, smetane in najboljše prave kave je tudi novost v tovrstni ponudbi.

Pirat žvečilni gumi je posrečeno pakiranje najrazličnejših žvečilnih gumijev — od cekinov, kroglic, ploščic do cigaret. Vsem tem je dodan še urnik in igračka za najmlajše.

Čokolada Gorenjka se je pred kratkim pokazala drugačna; posrečeno so združili Gorenjsko čokolado s polnilom, ki ima več okusov. Jagoda, marelica, robide in lešnik dajejo »moji čokoladi« nov, svež okus.

Testenine so lahko tudi druga-

čne kot jih poznamo. Novost so sojine testenine, bogate s proteini in zares dobrega okusa. Tisti, ki se zaradi bojazni pred odvečnimi kilogrami testeninam izogibajo, naj pazorno preberejo naslednji stavek: graham testenine so za vse, ki želijo dobro jesti, a obenem tudi shujšati. Te testenine si lahko privoščijo tudi diabetiki.

Frutin je dodatek za hitro pripravo marmelade. Prišel je ravno ob pravem času, saj vestne gospodinje prav zdaj vkuhavajo marmelado. Frutin nam pomaga, da je marmelada kar najhitreje pripravljena. Sicer pa je na vsaki vrečki Frutina, ki zadostuje za 1 kilogram sadja, napisano tudi navodilo za pripravo marmelade.

Mile Bitenc

Spoznajmo naše dobavitelje.....

Novosti iz HP Kolinske

Raznovrstni izbor novih izdelkov iz hp Kolinske je obogatil ne le prodajne police, temveč tudi obroke na naših mizah. Že pripravljene omake, Kolinska juhe in koncentri za omako so v ponudbi Kolinske res dobrodošla novost.

Kolinska juhe so novost na našem trgu, tudi v proizvodnji Kolinske, ki je bila doslej znana po Knorr juhah. Pripravili so jih na osnovi dolgoletnih izkušenj in sicer v treh okusih: Kokošja kocka, Goveja kocka in Ekstra goveja kocka, ki vsebuje glede na količine goveje kocke 93 odstotkov več mesnega ekstrakta, kar pride do izraza v moči juhe.

Knorr delikatesne omake so pravzaprav omake v vrečkah, torej koncentri za pripravo omak. Lovska omaka; omaka Bolognese in paradižnikova omaka so kot nalašč za prilive, ki jih ponudimo k špagetom, cmokom, me-

su in drugim jedem. Romansa sugo so v 190-gramskih kozarčkih pripravljene omake. Priprava je povsem enostavna, saj omako le segrejemo in ponudimo k testeninam, rižu, mesu ali na pizzii. Vsebinsko kozarčka zadostuje za štiri porcije. Še okusi omak Romansa: paradižnikova, paradižnikova z zelenjavo, paradižnikova z gobami in omaka za pizzo.

Čunga lunga pa je nov žvečilni gumi, namenjen otrokom. Zato je prijetnega sladkega okusa tutti frutti, v zavojčkih pa so stripi, ki prinašajo tudi nagrade.

Mile Bitenc

Kozarčka zadostuje za 4 obroke

Neto: 190 g

Romansa SUGO

PARADIŽNIKOVA OMAKA Z GOBAMI

Navodilo za pripravo: omako segrejte, odcedite testenine ali riž. Jed pripravite lahko uporabite tudi kot dodatek mesnim omakam.

UMAK OD PARADAJZA SA GI

Uporabno za pripravo: umak z odcedenimi testeninami ali pirinčom. Je umak, se može upotrebiti i kao a povrća i mesa.

Datum proizvodnje:

Knorr

Paradižnikova omaka

Kolinska Kokošja kocka

instant koncentrat

Za 16 tanjših juhe

Neto 88 g

8601 6100

Nove brazde

Ing. Jože Benec

Kje tičijo vzroki za komaj tretjinski pridelek

Napake pri pridelovanju ozimnih žit letine 1985/86 in sortni izbor za jesensko setev

Po dosežkih žetve posevkov ozimnih žit letine 1985/86 ugotavljamo, da nismo napredovali v prizadevanjih za višje pridelke, tako pšenice kot ječmena.

Letošnja pridelovalna sezona je bila izredno neugodna za pridelovanje ozimnih žit, saj je jesenska suša onemogočila temeljito pripravo njivskih površin za setev, dolgotrajna snežna odeja je močno razredčila posevke (KZ Medvode, del KZ Ljubljana), sušno obdobje v maju je povzročilo hiter prehod iz vegetativne rasti v generativno fazo — žita so klasila (posevki so ostali nizki, še posebej na peščeni zemlji), junjsko deževje pa je povzročilo ne navaden napad boleznih (pepelasta plesen, rje, rjavenje plev) in škodljivcev (listne uši, žitni strgači).

Kljub omenjenim objektivnim dejstvom, se je potrdilo, da agrotehnika pridelovanja ozimnih žit povprečnega kmetovalca ne sledi napredku genetike, selekcije, oziróma zahtevam visoko produktivnih sort, ki jih danes sejemo. Vse novejšje sorte pšenice, ki so razširjene na območju Slovenije, imajo genetski potencial od 8 do 10 t na hektar, mi pa dosegamo z njimi v povprečju komaj 3 do

3,5 t na hektar. Kje torej tičijo vzroki za tako nizke pridelke? Poleg omenjenih objektivnih je tudi precej pomanjkljivosti, kate-

re so tesno povezane in odvisne druga od druge. Pri letošnjem pridelovanju smo opazili predvsem sledeče napake:

1. Ročna setev je še zmeraj v rabi. Z njo ne dosežemo zaželjenega sklopa, seme ni v enakomerni globini, sledi neenakomeren vznik.

2. Nezadostno osnovno gnojenje — Še vedno je razširjeno gnojenje pšenice s hlevskim gnojem. Posledica so zapljevane njive in močnejši napad

boleznih zaradi okužb, ki pridejo na njivo s hlevskim gnojem.

3. Uporaba domačega semena — Kljub ugodni zamenjavi za semensko nekateri kmetovalci še segajo po domačem semenu. Slabšča je energija kaljivosti, sledi slabši sklop in zapljevane.

4. Uporaba herbicidov — Herbicidi se preveč uporabljajo po občutku, ne glede na to, kakšne plevela imamo v posevku.

5. Nezadostno dognojevanje — Potrebno bo ugotoviti, koliko dušika prenese posamezna sorta in svetovati po sortah, ne pa po vrsti kulture.

6. Zaščita posevkov proti boleznim in škodljivcem — Izredno malo površin je bilo tretirano proti boleznim. Samo Septoria nodorum (rjavenje plev) je znižala pridelke za 20 — 30 %.

Naloga strokovnih služb na vseh ravneh je, da odpravimo napake v zavesti kmetov, cenovne politike pa, da omogoči kmetovalcem, da bodo segali po mineralnih gnojilih, sredstvih za varstvo rastlin in semenskem materialu, ker bodo v tem videli gospodarsko korist.

Nove brazde

Sortni izbor ozimnih žit

Na seji koordinacijskega odbora za oskrbo s semeni so bile kot vodilne sorte ozimnih žit za jesensko setev dogovorjene sledeče:

1. Ozimna pšenica

1.1. Zgodnje sorte

Višja slama

NOVOSADSKA RANA 2 (1978) O + V

1.2. Poznejše sorte

Nižja slama

LONJA 1980 II V + O
BARANJA 19790 II V
ZAGREBČANKA 2 (1983) III V + O
SUPERZLATA (1978) III V
DUKAT (1980) I — II V
PITOMA (1983) I V

Višja slama

JUGOSLAVIJA (1980) I V + O
MAČVANKA 2 (1979) I V
BALKAN (1979) II V + O
UNA (1982) I V

1.3. Resnici

MARINKA

BANJA (Za področja podvržena divjadi)

Opomba: V = vzhodna Slovenija

O = osrednja Slovenija
() = leto potrditve sorte
I, II, III = kakovostni razred

Poznejše sorte z nižjo slamo imajo zahtevnejše rastne pogoje, zato jih priporočamo za boljše njive s popolno agrotehniko, medtem ko so poznejše sorte z višjo slamo bolj prilagodljive ter dajo bolj kakovostno moko oziroma kruh.

2. Ozimni krmni ječmen

ROBUR 6 redec
ANTARES 6 redec
NS 293 2 redec
AGER 4 redec

Najzgodnejši je ANTARES, najintenzivnejši (zahteva popolno oskrbo) pa ROBUR.

3. Ozimna rž

Še vedno je najboljša sorta DANKO.

Nove brazde

Iz tvrdke Arcana

Ing. Robert Stephen — Arcana, Avstrija

Zdravo vime — kakovostno mleko

Higiena vimena je vredna vse pozornosti v obratih, kjer redijo krave molznice. Ne glede na to, ali so v hlevu tri krave ali pa tristo, je treba higieno obravnavati strokovno. Mleko je pomembno živilo, zato ga je treba karseda higienosno pridobivati.

Kravje vime je ena gospodarsko najpomembnejših proizvodnih enot v govedoreji. Mlečna žleza sodi zaradi svoje anatomske zgradbe in izredne storilnosti med najbolj občutljive organe nasploh. Vnetje vimena je z gospodarskega stališča bolezen, ki povzroča največje izgube.

Lahko trdimo, da ni hlevov brez problemov z mastitisom. To vimensko vnetje je po vsem svetu razširjena bolezen molznic. Podatki in znanstvene raziskave na visokih šolah za veterinarstvo dokazujejo, da za mastitisom zbolijo približno 20 do 25 % vseh molznic, kar potrjuje veliko število celic v mleku. Približno 85 % povzročiteljev kroničnega mastitisa prodira skozi mlečni kanal. Program za higieno vimena je torej postal neizbežen. Neposredni vzrok za mastitis so torej bolezenski povzročitelji, ki od zunaj vdirajo skozi mlečni kanal v mlečno žlezo in se tam razmnožujejo. Prav v teh pogostih primerih pomaga program za zaščitno higieno vimena.

Higienski program je uspešen le, če upoštevamo dve stopnji postopka. Obsega razkuževanje seskov pred molžo in pomakanje seskov takoj po molži.

Prva stopnja

Razkuževanje pred molžo je postalo pomembno, ker preprečuje okužbe z različnimi povzročitelji, ki se zadržujejo na molznem stroju ali molznikovih rokav. Po prvem čiščenju vimena pred molžo lahko učinkovit pripravek uniči klice, ki se držijo seskov in sesnih gum. Zato potrebujemo pri prvi stopnji razkuževalno

sredstvo s hitrim baktericidnim učinkom.

Druga stopnja

Pomakanje seskov takoj po molži — v tem primeru mora pro-

izvod učinkovati dlje časa — preprečuje vdiranje bolezenskih povzročiteljev v seske. Učinkovati mora ves čas med molžama. Ugotovimo lahko, da izpolnjujeta oba postopka dve precej različni funkciji v higieni vimena. Program za vimensko higieno firme ARCANA z dvostopenjskim postopkom MIWI SUPERSEPT po-

polnoma ustreza vsem zahtevam.

Ali povzročata higieniski program več dela pri molži?

Se zaradi tega zavleče delo v hlevu?

Oba pomisleka nista utemeljena, če pomislimo, kaj pomeni v hlevu krava z vnetim vimenom. Že manjše vnetje lahko zmanjša prirejo mleka za 10 do 15 %. Poleg denarne izgube je treba omeiniti še bolečine, ki jih zazna krava z mastitisom. Pri molži molznica proizvaža hormon adrenalin, ta pa vpliva na zadrževanje mleka. Krave torej ne dajejo mleka. V vimenu ostane več mleka, zato jo je treba pri dodatni ročni molži dlje masirati. Kravam z vnetim vi-

menom mleko ne odteka nemo-teno, zato jih je treba molsti dalj časa. Prikrto ali kronično vnetje vimena povzroča torej denarno izgubo v laktacijski dobi zaradi manjše prireje mleka, zaradi slabše kakovosti mleka (posledica je skromnejše plačilo za mleko), in zaradi morebitnih stroškov za zdravljenje; krava tudi ne daje, kar bi morala, in hkrati izgubi tržno vrednost.

Če upoštevamo vse naštetost, se prepričamo, kako potreben je učinkovit higieniski dvostopenjski program. Postopek ARCANA je potreben za zaščito proti mastitisu in njegovemu širjenju v hlevu, pa tudi za to, da zmanjšamo število klic pri molži.

Pred sprejemom zakona o varstvu pri delu

Iz biltena Mercator-Kopitarne Sevnica

Posledice množičnega kajenja

Del boja proti onesnaževanju je tudi boj proti kajenju, tej hudi razvadi današnjega časa, ki se nezadržno širi, ogroža zdravje ljudi ter družbi povzročata gospodarsko in socialno škodo.

Po moji presoji je varstvo okolja in s tem tudi varstvo zraka najodgovornejša samoupravna pravica ter človečanska, kulturna in državljanska dolžnost do sočloveka kot nosilca vseh aktivnosti — od dela do skrbi za zdravje

Svetovna zdravstvena organizacija je že pred petnajstimi leti prikazala svojim članicam, med katerimi je tudi Jugoslavija, številne dokaze o povezavi nekaterih nevarnih boleznih s kajenjem. Tako s kajenjem povezujejo srčni infarkt, vnetje dihal, rano na želodcu in pljučnega raka. Glavni krivci so nikotin, katran, ogljikov monoksid, kadmij, fenoli in še druge, bolj ali manj strupene snovi, ki jih tobak vsebuje. Vedno več pa je tudi dokazov o škodljivosti pasivnega kajenja.

Naša država je med prvimi uzakonila pravico in dolžnost do zdravega okolja v 104. členu Ustave, ki pravi takole:

» Delovni ljudje in občani, organizacije združenega dela,

druženopolitične skupnosti, krajevne skupnosti in druge samoupravne organizacije in skupnosti imajo pravico in dolžnost zagotoviti pogoje za ohranitev in razvoj naravnih in z delom pridobljenih vrednot človeškega okolja z namenom, da zagotovijo vsem pogoje za delo, stanovanje, počitek, kulturo in rekreacijo, kakor tudi, da preprečujejo zdravju škodljive posledice, ki nastanejo v proizvodnji in prometu.«

Člen 231 pa pravi: »Nihče ne sme ogroziti zdravja drugih in vsakdo je dolžan skrbeti za svoje zdravje!«

Pa res ne ogroža svojega in tujega zdravja tisti, ki si lasti pravico kaditi na sestanku, na delov-

nem mestu, v zdravstveni, vzgojnoizobraževalni, športni ustanovi in drugod? Prizadeven fizičen ali umski delavec in borec za gospodarsko stabilizacijo ima v zakajenem prostoru kaj slabe razmere za zbrano ustvarjalno delo.

Ob tem se lahko z vso odgovornostjo vprašamo, ali poznamo ustavne opredelitve ter določila Zakona o združenem delu in varstvu pri delu ali pa nam je skrb za delovnega človeka le papirnata deklaracija, brez spoštovanja dogovorov? Istočasno ugotavljamo, da prizadene infarkt okoli 1000 Slovencev, da jih okoli 800 zbolijo za pljučnim rakom in da jih 2000 umre za posledicami kajenja. Kljub spoznanju o škodljivosti kajenja pa ga dopuščamo v vzgojnozdravstvenih ustanovah in šolah, v kulturnih, zdravstvenih in športnih ustanovah, v planinskih kočah in zdraviliščih ter skoraj na vseh delovnih mestih!

Zavedamo se, da je treba skrbeti za čisto vodo in odstranjevanje umazanije. Enako velja tudi za zrak, morda celo še bolj, kajti vodi se še lahko izognemo, zraka pa si ni moč izbirati — dihati moramo! Ker pa je zrak že zaradi industrije, gretja in prometa čedalje bolj onesnažen, je vsako dodatno onesnaževanje toliko usodnejše in prav zato smo se nekadilci začeli zbirati v društvih,

katerih namen je zajet v naslednjih smernicah:

□ skrbeti za zaščito pred tobačnim dimom in doseči prepoved kajenja v vseh zaprtih prostorih, kjer se zbirajo ljudje;

□ širiti spoznanje o škodljivosti kajenja;

□ doseči, da se v vse šole uvede sistematično seznanjanje z vsemi škodljivimi razvadami sodobnega sveta, tudi s kajenjem in hudimi posledicami za zdravje in okolje;

□ starši, prosvetni, zdravstveni in drugi javni delavci so dolžni z lastnim dobrim zgledom prepovedati kajenje med mladino, kajti pri kajenju še posebno velja pravilo: bolje preprečevati, kot zdraviti!

S temi in še drugimi nalogami se pridružujemo Rdečemu križu in vsem organizacijam, društvom in posameznikom, ki so doslej vložili že mnogo truda, časa in denarja v zdravstveno prosvetljevanje prebivalstva.

» Kajenje je izraz nevljudnosti in netovarištva. Kadilci onesnažujejo zrak, dušijo sebe in druge. Kajenje ovira ustvarjalno delo in človeka..., zato ustreza samo tistim, ki nimajo ali ne znajo kaj početi!« (Göthe).

Članica društva nekadilcev
Vida Češek

Povzeto po Manager magazinu

Jasim Mrkalj — M-KŽK Gorénjske, TOZD Mesoizdelki Škofja loka

Računalniški monitorji niso neškodljivi za zdravje

Večurno dnevno delo ob monitorju pri računalnikih povzroča različne telesne okvare, ki so lahko tudi zelo škodljive. Nekateri raziskovalci so ugotovili, da stalno delo ob monitorju, ki ni ustrezen, lahko povzroči tudi epileptične napade. Ugotovljena je oblika epilepsije, ki jo povzroča določena vrsta svetlobe monitorjev. Lahko nastopi med 5 do 10 tisoč zaposlenimi, ki več ur presedijo ob monitorju.

Poškodbe, ki nastopajo pri delu z monitorjem so tudi deformacije in telesne spremembe, posebej če delovno mesto ni ergonomsko prilagojeno delavcu. Poleg tega je znano in dokazano, da se škodljivi vpliv žarčenja težko preprečuje. Rentgensko žarčenje ob monitorjih je dokazano. Čeprav je preteklo dokaj malo časa od uporabe monitorjev v računalništvu, se mnoge znanstvene ustanove ukvarjajo s škodljivimi pojavi pri delu z monitorji, pri čemer so raziskovalne organizacije prišle do skupnih ugotovitev, da delo ob monitorju ni neškodljivo. Tako so zvezna vlada Švice ter švicarske zvezne železnice, PTT in nekatere druge organizacije dale natančno navodilo za varno delo z monitorji. Dokazano je, da je rentgensko žarčenje ob monitorju podobno žarčenju barvnega televizorja, ki pa ni tako škodljivo. Dokazano je tudi v raziskavi Britanskega inštituta, da pri delu pred monitorjem nastopajo visoko frekvenčna žarčenja, mikrovalovna in ultravijolično

žarčenje. Meritve so pokazale, da so vse vrste žarčenja neznatne in zanemarljive do določene mere izpostavljenosti.

Primerjava škodljivosti med televizorjem in monitorjem je težko izvedljiva, ker pred monitorjem zaposleni sedijo znatno dalj časa, z večjo izpostavljenostjo in na krajši razdalji. Obvezno je, ko obstaja sum, da je neka oseba občutljiva za žarčenje ali svetlobne nihaje, opraviti preventivni pregled pri zdravniku specialistu.

Na Norveškem so v zadnjih letih opazili pri delavcih, ki delajo pred monitorji kožne spremembe ali kožna obolenja, posebej na obrazu, čelu in vratu, kjer so se pojavljale kožne spremembe v obliki rdečice in spuščaja s srbenjem. Več različnih telesnih sprememb še niso pojasnili. Pogosto je to tudi povezano z elektrostatičnim nabojem na ekranih, ali z nizko relativno vlažnostjo zraka v prostorih, kjer so nameščeni monitorji. Pogosto pri delavcih, ki delajo z monitorji, pride do vnetja očesnih sluznic, utrujeno-

sti in napetosti. Pogosti so tudi pojavi glavobola, razdraženosti in spremembe vida — kratkovidnost. Vse to je povezano in odvisno od kakovosti monitorja, ta naj bi imel kakovostno in jasno sliko.

Kako preprečiti nezaželene pojave?

Medicinska služba v Švici priporoča pravilno oblikovanje delovnega mesta vseh delavcev, ki delajo z monitorji, pravilno razporeditev delovnega časa, ustrezno opremo in namestitve opreme za preprečevanje nezaželenih posledic. Ta navodila oziroma navodila za varno delo so podobna tistim, ki jih je izdelal Inštitut za delovno in industrijsko psihologijo pri Zvezni visoki tehniški šoli v Zürichu.

Dober monitor mora biti oblikovan tako, da ne povzroča utrujenosti oči, imeti mora jasno sliko, biti pravilno osvetljen, ne sme utripati, po potrebi ga lahko

prilagajamo po višini, nagibu in oddaljenosti od delavca. Posamezni znaki in črke kakor tudi tastera se morajo jasno razlikovati. Vse mora biti prilagodljivo in nastavljivo po delavcu. Pomembno je, da ekran postavimo tako, da v njem ni nezaželenih odsevov oken, virov svetlobe in drugih odsevov.

Pomembno je tudi, da delavci pri monitorjih delajo pravilne odmore med delom. Navedena medicinska ustanova svetuje oziroma celo zahteva, da je nujen krajši odmor 20 minut po prebitih 3 urah in pol aktivnega dela pred monitorjem. Norvežani predpisujejo počitek po vsakih 2 urah aktivnega dela in hkrati predpisujejo, da delovni čas pred monitorjem ne sme biti daljši od 4 ur dnevno. Na podoben način to problematiko obravnavajo tudi v ZRN. Vse ustanove, ki se ukvarjajo z navedeno problematiko, tudi svetujejo, da se delavci, ki delajo z monitorji, obvezno za določen čas premeščajo na druga dela, kjer je mogoča sprostitve in drugačna zaposlitev. Občasno je priporočljivo za določen čas delavca premestiti drugam, posebej tiste, ki imajo že sicer

Iz računalniških centrov

zdravstvene težave in neprijetnosti.

Pri nas je varstvo pri delu ob monitorjih že v zametkih, in za to delo še ni ustrezne zakonodaje in predpisanih normativov.

Naloga računalniških strokovnjakov je, da odpravijo vse nezaželjene pojave, kakor tudi, da dajo pobudo, da se normativno uredi to področje dela. Mogoče je tudi v veljavnih samoupravnih aktih upoštevati dognanja raziskovalnih inštitutov in znanosti in že zdaj za navedene delavce predlagati ustrezne odmore, ustrezno oblikovana delovna mesta, delovne prostore, ustrezno zdravstveno varstvo in drugo. Pričakovati je, da bodo dale pobudo tudi inšpekcijske službe in naši raziskovalni inštituti. Do takrat pa je treba poskušati uveljaviti priporočila razvitih dežel, ki so se že prepričale o škodljivosti tega dela.

Čebelarški nasveti

Andrej Dvoršak

Priprave na prihodnje leto se začno že jeseni

Izkušeni čebelarji že po kostanjevi paši temeljito pregledajo čebele in se začno pripravljati na novo čebelarstvo leto, ki se za nekatere prične že avgusta, za druge nekoliko kasneje. Vsak čebelar bi si moral prizadevati za čimvečjim številom jesenskih čebel, kajti le močne družine bodo uspešno prezimile in se spomladi hitro razvile.

Ustrezno število jesenskih čebel, to je čebel izleženih od sredine avgusta dalje, dosežemo z mlado matico, ki zalega v pozno jesen. Ta zalega mora »gor rasti« ob primerni paši, idealno bi bilo ob ajdi ali vresju, kar je neprijemno boljše od dražilnega krmiljenja. Dobra je tudi zlata rozga. Neprimerna paša je pogosto vzrok, da čebele spomladi popadajo na podnico, kar nam naredi kup težav pri načrtovanju gospodarjenja.

Paziti moramo, da se čebele, ki so se izlegle avgusta, septembra ter kasneje, ne upehajo in izčrpajo ob poznem in obilnem spravilu zimske hrane oziroma z dokrmiljevanjem. To moramo opraviti čimprej, da glavnino dela opravijo poleti izvaljene čebele, ki nato pred zimo brez škode odmro. Kajpak nam pri tem včasih zagode tudi pozno gozdno medenje. Vsekakor je prepozno, če začnemo krmiti sredi septembra, kajti v tem primeru čebele ne bodo spočite dočakale zimskega mirovanja.

Izredno pomembno je tudi, kako smo zatirali varozo in druge bolezni. Kolikor je večji odstotek okužbe z varozo ob zazimivju čebelje družine, za toliko se skrajšuje življenjska doba čebel. Razmerje ni povsem enako, je pa dovolj natančno, da si lahko predstavljamo, kaj nas bo spomladi čakalo, če imamo v panju vse polno varoze.

Na življenjsko dobo zimskih čebel vpliva tudi število izletnih dni, ki naj ne bo preveliko. Koliko

jih bo, je odvisno tudi od čebelarjev oziroma od tega, kje postavimo čebeljak. Ta naj ne bi stal tako, da bi nanj sijalo sonce, ki je pozimi zelo varljivo. Temu problemu sodobni čebelarji posvečajo premalo pozornosti, najdejo pa se celo takšni strokovnjaki, ki ugotavljajo, da je posamezen kraj »premrzel« za čebele.

Stari čebelarji so imeli navado, da so pred čebeljak postavili špansko steno ali kaj podobnega, da sonce ni moglo sijati neposredno na žrela. To priporoča tudi Peter Pavel Glavar, katerega nauki, čeprav stari že dvesto let, so še vedno aktualni. Sonce naj bi obsijalo čebeljak šele v drugi polovici februarja, ko je že tudi zrak toplejši.

Nič manj zahrbtni niso črevesne bolezni čebel od noseme do griže, ki dosežejo svoj višek spomladi. Zato je tudi konec marca in v začetku aprila največ »mrličev«, za kar običajno krivimo sadjarje, ki nas po pravilu ne obveste o škropljenju sadnega drevja. Krivi so vsi, le naša jesenska brezbriznost ne!

Najbrž ga ni več čebelarja, ki ne bi že jeseni med hrano dodal takšna ali drugačna zdravila proti nosemi. Ni nujno, da doda ravno fumagilin, tudi česen daje dobre rezultate. Nekateri čebelarji dodajo zadnji sladkorni razstopini, ki jo nalijejo čebelam, okoli 20. septembra, česen v razmerju 3 : 1000, torej 3 dekagrame česna v prahu na 10 litrov raztopine. Česen čebele rade sprejmejo, ni

škodljiv, vonj pa se razgubi. Kdor se šele spomladi spomni na fumagilin ali česen, ta je vlak že zamudil. Reši ga lahko le dobra paša, saj ob prvi dobri paši nosema sama izgine.

Zgodnje zaleganje — pogoj za uspeh

Ob zaleganju matice v pozno jesen, je zgodnji pričetek zaleganja izredno pomemben za pomladanski razvoj. Prvi pogoj je mlada in rodovitna matica, ki hitreje zaleže več celic, a istočasno mora biti izpolnjen tudi drugi, da je v zimski gruči zadostno število čebel. Več jih je, lažje ogrevajo gnezdo in hitreje dosežejo potrebno temperaturo, ki se februarja dvigne v sredini gruče z 21 na 35 stopinj in se nato na tej točki ustali.

V tem času morajo čebele »ujeti« tudi lep dan za čistilni izlet, saj iz prakse vemo, da se zaleganje poveča in normalizira šele po čistilnem izletu.

Ker se povečuje število jajčec, matica potrebuje vedno več ustrezne hrane. Zato čebele skušajo nanositi čimveč cvetnega prahu v panj in tudi vode. Če je malce slana, toliko bolje. Zgodi se, da zamede zgodnje rastline in čebele obrobijo zalego z nektarjem tako, da se satje zabeli. V takih pogojih se zalega hitro razvija, ne more pa jih nadomestiti prav nobeno dražilno krmiljenje.

Zgodnja paša je zlasti pomembna za prevaževalce, ki lahko le na ta način pripravijo ustrezno močne družine do akacijeve paše. Če te zgodnje paše nima-

mo, bomo imeli dovolj močne družine komaj do smrekove paše ali še tedaj ne. Sploh pa takrat čebele najraje roje in če ne bomo pazljivi, bo satje ostalo prazno.

Izkušnje nas uče, da spomladansko dražilno krmiljenje ni potrebno, če smo družini dali dovolj hrane za zimo. V zimskih mesecih porabi srednje močna družina do kilograma medu mesečno, šele s polaganjem novega zaroda se poraba hrane skokovito poveča. Družini, ki v prvi polovici aprila nima vsaj 5 do 6 kilogramov hrane v satju, je potrebno takoj pomagati. Vedeti moramo, da je polno satje dobro tudi za toplotno ravnotežje v panju. Je nekakšen akumulator toplote — se počasi ogreje pa tudi zelo počasi ohlaja, kar pomaga čebelam premagovati hud zimski mráz.

Krmilne pogače le močnim družinam

V zadnjem času postajajo vse bolj popularne raznovrstne krmilne pogače, s katerimi ima čebelar mnogo dela, če jih izdeluje sam, če pa jih kupi, precej zgubi pri dohodku od čebelarjenja. Imajo pa krmilne pogače še eno temno stran — pri slabih družinah dosežemo ravno nasprotni učinek, kot ga želimo in slabiči lahko »ob polni skledi« odmro. Zato je smotno krmilne pogače uporabljati le za močne družine.

Muhasto spomladansko vreme zahteva tudi ustrezno »oblačilo« za naše čebelje družine. Vsekakor moramo mokre in vlažne toplotne obloge spraviti iz panja in jih nadomestiti s suhimi. Izkušeni čebelarji menijo, naj se nam v jeseni ne mudi s prehitrim paženjem in spomladi naj pusti-

mo toplotne obloge vsaj do sredine maja, morda celo junija — odvisno od vremena. Pretoplo čebelar zagotovo ne bo! Toplotne obloge moramo odstranjevati postopoma, da čebele lažje obdržijo ustrezno temperaturo v panju.

Spomladansko dražilno krmiljenje

Vsak čebelar ima svoj sistem dražilnega krmiljenja. Načelno moramo ločiti med majhnimi čebelarji, ki imajo dve, pet, deset družin, in velikimi z več deset ali celo nekaj sto družinami. Pomembno je tudi ali imamo čebele na vrtu za hišo ali 30 ali več kilometrov oddaljene od doma.

Pri prvih, ki imajo le nekaj panjev na vrtu, lahko dosežemo z dražilnim krmiljenjem s sladkorno razstopino dobre rezultate. Zelo veliko vprašanje pa je, ali je dražilno krmiljenje ekonomično za tistega, ki ima čebeljak 50 kilometrov daleč. Velja pravilo, da je izbira načina dražilnega krmiljenja odvisna od velikosti in oddaljenosti čebeljnaka. Če ni ekonomske računice je takšno krmiljenje le potrata časa in denarja, vsaj za tistega, ki nima čebel le za zabavo, ampak si od truda in vloženih sredstev obeta tudi nekaj dohodka ali vsaj povrnjene stroške.

Ko v drugi polovici aprila že natanko vemo, kako smo prezimili, si moramo narediti podoben načrt čebelarjenja. Če smo prezimili slabo, moramo napake popraviti, da bo prihodnje leto boljše, kajti naše delo in znanje se ne obrestujeta čez noč, kakor tudi ni mogoče čez noč odpraviti napak, ki smo jih delali več mesecev.

Preglednica dejavnosti v delovnih organizacijah in enotni register gospodarskih organizacij

Zakon o enotni klasifikaciji dejavnosti, ki ga je sprejela skupščina SFRJ v februarju (ur. list št. 6776) je začel veljati 1. 1. 1977. Istočasno je bil organiziran register organizacij in skupnosti, v katerem so opredeljene in od statističnih organov določene dejavnosti vseh obstoječih gospodarskih ter negospodarskih organizacij in skupnosti.

Enotna klasifikacija dejavnosti s standardnimi imeni in šiframi področij, panog skupin in podskupin gospodarskih in družbenih dejavnosti pa je razdeljena na področja, in sicer:

Področje

- 01 - Industrija in rudarstvo
- 02 - Kmetijstvo in ribištvo
- 03 - Gozdarstvo
- 04 - Vodno gospodarstvo
- 05 - Gradbeništvo
- 06 - Promet in zveze
- 07 - Trgovina (na drobno, na debelo, zunaj. trg.)
- 08 - Gostinstvo in turizem
- 09 - Obrt in osebne storitve
- 10 - Stanovanjsko-komunalne dejavnosti
- 11 - Finančne, tehnične in poslovne storitve
- 12 - Izobraževanje, znanost, kultura in inform.
- 13 - Zdravstveno in socialno varstvo
- 14 - Družbenopolitične skupnosti

Dejavnost organizacije je registrirana po načelu »pretežne dejavnosti«, kar pomeni, da delovna organizacija, v kateri se tozdi ukvarjajo tudi z drugimi dejavnostmi, ne more biti registrirana za vse.

V naši preglednici dejavnosti v delovnih organizacijah pa smo za vse delovne organizacije - enovite in delovne s tozdi prikazali vse dejavnosti, ki jih opravljajo, poleg tega pa na koncu pregleda tudi podskupino dejavnosti, za katero je registrirana delovna organizacija. Če nekajletno spremljanje po dejavnosti oz. »čistih dejavnostih« po posameznih delovnih organizacijah (na podlagi mesečne evidence vseh tozda) smo prišli do spoznanja, da takšno spremljanje kaže precej drugačno stanje pri večini delovnih organizacijah. Če se poglobimo v preglednico za SOZD MERCATOR-KIT, bomo ugotovili, da skoraj ni delovne organizacije (razen treh), ki se ne bi ukvarjala z dvema, tremi, štirimi ali celo šestimi dejavnostmi.

Ta preglednica je namenjena vsem, ki jih zanima primerjava »čistih dejavnosti«, šifre podskupine dejavnosti in področje dejavnosti z začetnico 01, 02, itd. ter matične številke, ki so vpisane v enotni register gospodarskih organizacij, kot pripomoček v poslovne ali raziskovalne namene ali samo kot statistični podatek.

Kancijan Hvastija

SOZD MERCATOR-KIT		Industrija in rudarstvo	Kmetijstvo in ribištvo	Gozdarstvo	Gradbeništvo	Trgovina na drobno	Trgovina na debelo	Zunanja trgovina	Gostinstvo in turizem	Obrt - storitve	ENOTNI REGISTER	
											Podskupina dejavnosti	Matična številka
DELOVNE ORGANIZACIJE S F O Z D I	M- KŽK GORENJSKE	■	■	■	■	●	●	■	■	■	020110	5105536
	M- KZ LJUBLJANA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070214	5101140
	M- ZKZ MOZIRJE	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070132	5129893
	M- KG KOČEVJE	■	■	■	■	●	●	■	■	■	020140	5146917
	M- KZ KRKA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	020140	5151350
	M- KK SEVNICA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	020120	5142083
	M- AK KRŠKO	■	■	■	■	●	●	■	■	■	020121	5151791
	M- KZ CRNOMELJ	■	■	■	■	●	●	■	■	■	020140	5146887
	M- KZ METLIKA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	013113	5129885
	M- LJ. MLEKARNE	■	■	■	■	●	●	■	■	■	013050	5048257
	M- HOTELI GOSTINSTVO	■	■	■	■	●	●	■	■	■	080112	5090717
	M- TEHNA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	050302	5214149
	M- MEDNARODNA TRG.	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070310	5000980
	M- ROŽNIK	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070132	5065208
M- NANOS	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070132	5004381	
M- IZBIRA PANONIJA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070132	5181836	
M- RUDAR	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070114	5000106	
M- TRGOAVTO	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070230	5003202	
M- MODNA HIŠA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070131	5003628	
DELOVNE ORGANIZACIJE	M- KZ BLEDE	■	■	■	■	●	●	■	■	■	020110	5129974
	M- KGZ SORA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	020140	5142377
	M- KZ MEDVODE	■	■	■	■	●	●	■	■	■	020110	5129826
	M- KZ LOGATEC	■	■	■	■	●	●	■	■	■	020140	5151694
	M- KZ CERKNICA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	020140	5129389
	M- KZ VELIKE LAŠČE	■	■	■	■	●	●	■	■	■	020140	5149886
	M- KZ DOBREPOLJE	■	■	■	■	●	●	■	■	■	020140	5151783
	M- KZ RIBNICA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	020202	5142075
	M- KZ STIČNA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	020140	5129559
	M- KZ TREBNJE	■	■	■	■	●	●	■	■	■	020140	5142385
	M- KZ LITIJA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	020140	5149878
	M- EMBA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	013099	5002516
	M- KONDITOR	■	■	■	■	●	●	■	■	■	080129	5071429
	M- MESNA INDUSTRIJA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	013042	5002354
	M- PEKARNA GROSUPLJE	■	■	■	■	●	●	■	■	■	090171	5015596
	M- ETA KAMNIK	■	■	■	■	●	●	■	■	■	013030	5049237
	M- KOPITARNA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	012323	5049088
	M- OGRAD	■	■	■	■	●	●	■	■	■	050100	5076382
	M- MLEKARA ZEMUN	■	■	■	■	●	●	■	■	■	013050	7031670
	M- KMETIJSKI ZAVOD	■	■	■	■	●	●	■	■	■	120203	5129770
M- BLAGOVNI CENTER	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070250	5002320	
M- SADJE ZELENJAVA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070212	5000831	
M- STP HRASTNIK	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070132	5025559	
M- JELŠA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070132	5025362	
M- STANDARD	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070132	5002451	
M- PRESKRBA K.	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070132	5025613	
M- ZARJA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070132	5025184	
M- POTROŠNIK L.	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070132	5002605	
M- SLOGA	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070132	5002591	
M- UNIVERZAL L.	■	■	■	■	●	●	■	■	■	070132	5002621	

Gutenbergov škrat

Škrat Tiskar je bil prav poseben škrat. Imel je črne hlače, belo srajco in modro kapico z vrvico, na kateri je nekoč visel cof, a ga je izgubil. Ko je bil še mlad, bilo je to pred dobrimi petsto leti, je bil dober prijatelj strica Gutenberga. Skupaj sta se igrala in iz stare hruške rezljala lesene črke, s katerimi sta natisnila prvo knjigo.

Škratu Tiskarju se je zdela nova, debela, še po barvi dišeča knjiga, silno imenitna. Od navdušenja in veselja je smuknil vanjo in začel tekati po njenih listih.

»Ulovi me, ulovi me,« je klical neugnanec stricu Gutenbergu in pri tem skakal s strani na stran.

»Ti grдавž, vse črke boš pomešal, le kdo bo lahko potem bral takšno knjigo,« se je jezil Gutenberg in lovil Tiskarja s strani na stran, od črke do črke.

Pa je bil škratec hitrejši in mu je vedno ušel. »Zapik! Ti si mlad in lahko skačeš, mene pa dajejo leta. Ne morem tekati za teboj, te loviti s strani na stran, od črke do črke. Pojdiva se skrivalnica, le na eni strani,« je dahnil upehani stric Gutenberg, ki so ga začele ščemeti oči.

»Velja! Le kapo si snamem. Modra barva ne sodi med črne črke. Prehitro bi me našel.«

Škrat je urno snel kapo z vrvico brez cofa in jo vrgel v kot. Priletela je naravnost na številko, s katero je bila označena stran, in obležala na njej kot številka šest — 6. Tako sta sedaj bili v knjigi kar dve strani z enako številko in stric Gutenberg ni in ni mogel ugotoviti, katera je prava in katera ne. Škrata pa tudi ni mogel najti, saj se je brez kape lahko skrivil v vsako besedo, se spremenil v to ali ono črko ali celo v piko.

Mučil se je dobri striček Gutenberg, ga iskal, si natikal očala z debelimi okvirji, a vse zaman. Škrata ni in ni mogel najti.

Tiskarčka je to tako zabavalo, da je od veselja začel mešati črke in tu pa tam pojedel kakšno vejico. V knjigi je naredil takšen nered, da ga ni znal nihče več razvozlati. Nato se je zleknil v črko S, no, se ji je podprl z vejico in zaspal...

Stric Gutenberg ga je iskal ves dan, drugi dan, tretji dan, celo leto, pa drugo in tretje ... Tiskar pa je kar spal. Ti škrati sploh nimajo smisla za čas in lahko spe leta in leta. Njih tudi nihče ne budi: »Vstani, moramo v vrtec!« ali »No, čas je za šolo!« Škrati ne hodijo v vrtec in v šolo!

In tako se je škrat Tiskar zbudil šele čez mnogo, mnogo let. Ko se je prebudil, je bilo okoli njega vse temno. Stric Gutenberg se je iskanja že davno naveličal, knjigo zaprl ter jo položil na polico.

»Joj, kaj pa zdaj? Kje pa sem?« je zajavkal škrat, ki se ni mogel takoj spomniti, kje je, in ga je bilo strah teme. Začel je tipati okoli sebe. Najprej je otipal vejico, ki jo je imel pod nogami, nato črko S in potem še druge črke. Pretipal se je med njimi do svoje kape, a ko jo je hotel prijati, je začutil tujo roko, ki jo je že držala.

»Ajč!« Kar poskočil je, tako se je ustrašil. Pa ne le on! Še en vzklík je bilo slišati, poln strahu.

»Kdo pa je tam?« je vprašal Tiskar, ko je spet prišel do sape.

»Kdo pa je tam?« je ponovil nežni glasek z druge strani, kot odmev.

»Škrat Tiskar. S stricem Gutenbergom sva se igrala, pa sem za-

spal. Kapa pa je moja, da veš!« »A z Gutenbergom,« je bilo slišati iz kota. »to je pa že zelo davno.

Tudi jaz sem se z njim igrala. Če je napisal v knjigo MAJ, sem mu jaz brž zmešala črke in naredila MAK. Meni je ime Napaka, kapa pa je moja, da veš!«

»Ne ni. Moja je!«

»Ne, moja!«

»Če ti pravim, da ni!«

»Pa je!«

Medtem se je škrat Tiskar ponovno pretipal do kape. »Jo že držim!«

»Jaz tudi in na glavo sem si jo dala!«

»Kako, če jo jaz držim?«

»Pa poglej,« in Napaka je iz žepa potegnila kresničko ter posvetila z njo.

»Pa res. Čisto takšna je kot moja,« je bil vesel Tiskar, ki si je kapo že tudi natikal na plešasto glavo. »Pa ti si mi tudi podobna, kot bi bila škratovka, le laske imaš, ki jih mi škrati nimamo.«

»Saj sem. Še veš ne, kakšna škratovka sem!« se je hihitala Napaka in si ogledovala novega prijatelja.

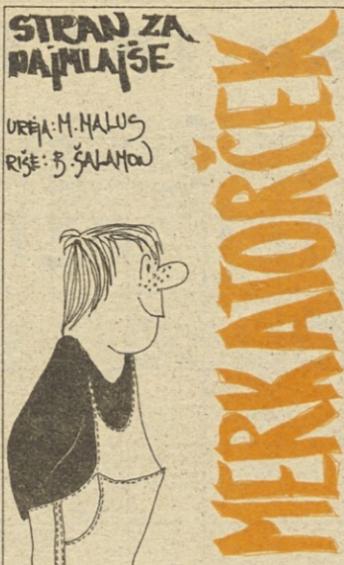
Še sta se pogovarjala, potem pa sta postala lačna. Za malico sta pospravila tri vejice, dve črki D in en klicaj. Za povrh. Tako sta se najedla, da sta sklenila, da bo najbolje, če malo zadremata. Kapi sta vrgla v kot, da sta prekrili številko 35 in namesto nje je nastala številka 69, kajti tudi Napakina kapa je imela vrvico brez cofa, ki ji ga je odtrgal stric Gutenberg, ko jo je nekoč že skoraj ulovil. Udobno sta se zleknili v črko E. Ko sta se prebudila iz sna, sta menila, da je vse čisto dobro in fino in sploh, da je v knjigi tako prijetno, da ne bosta nikoli več šla iz nje.



Minevala so leta in Tiskarju in Napaki se je rodil sin. Potem se jima je rodila še hčerka in še mnogo otrok. Vsakemu sta dodelila lastno stran v debeli knjigi, a otrok sta imela toliko, da je začelo zmanjkovati prostora. Po trije ali štirje so se že stiskali na vsaki strani!

»Tako ne gre več naprej. Otroci, pojdite v svet, poiščite si novih knjig in časopisov, tam se naselite in si ustvarite družine,« je rekel oče Tiskar.

Otroci so ga ubogali, kot pac morajo otroci ubogati očeta in mamo. Malce so posmrkali in poskakali iz knjige na polico. A joj! Navajeni mraka in teme so na svetlobi čisto oslepeli. Hitro so začeli teči proti kupom knjig v bližini. Le najmanjši med njimi, Tiskarček mu je bilo ime, se je skrivil pod nalivno pero, ki je ležalo na polici.



Komaj je dobro zajel sapo, že je neka roka pero zaprla s pokrovčkom in ga dala v žep suknjiča. To je bil žep gospoda Žurnalista, ki je s tem peresom pisal članke za Nedeljski Tednik, največji časopis na svetu.

Gospod Žurnalist je, ne da bi vedel, kaj se skriva v njegovem peresu, odšel iz knjižnice, kjer se je učil pisarske umetnosti. Šel je naravnost preko mostu čez Železno reko v veliko rumeno hišo z mnogimi okni. Tam je imel v petem nadstropju, čisto na vrhu, svojo mizo, vso obloženo s kupi papirja. Usedel se je zanjo, izvlekel iz žepa pero in začel pisati.

A komaj je pero postavil na papir, že je z njega skočil prestrašeni škrat Tiskarček in jo ucvril proti kupu starih časopisov ter na glavo skočil mednje, kot skačejo otroci v vodo.

»Jau!«

»Ajč!«

se je zaslislalo iz kupa časopisov. Škrat je priletel z glavo naravnost v trebušček plavalce deklice, ki je že bila v časopisu in se je na moč dolgočasila.

»Neroda! Pazi, kako skačeš! Jaz sem Zmešnjava. Tako mi pravijo, ker pomešam vse stavke in črke, kadar se igram, in potem je časopis zanič in ga morajo še enkrat tiskati. Kdo si pa ti?«

»Škrat Tiskarček. Jaz pa rad jem črke, vejice in besede, tako da iz tistega kar ostane, ni moč nič več prebrati.«

»Imenitno! Dobro se bova razumela in v tako velikem časopisu, kot je Nedeljski Tednik, bova imela dovolj prostora za igro in dovolj črk in vejic za malico,« je bila vesela novega znanca Zmešnjava.

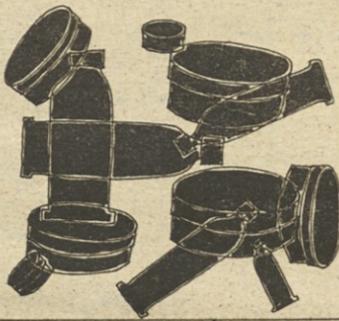
Škrat Tiskarček in deklica Zmešnjava še danes živita na straneh Nedeljskega Tednika. Tu in tam ju kakšen bralec opazi, a se mu brž skrijeta. Doslej še ni bilo junaka, ki bi ju ulovil ter spravil v stekleno škatlico, kjer bi ju lahko gledali otroci. Zato morajo vsi, ki ju žele videti, skrbno brati med črkami in vrsticami, kajti tam se najraje zadržujeta.

Andrej Dvoršak

NIKOLI NE
BOM RAZU-
MEL ŽENSK...



...IN KUPUJEJO
V CELOVCU
DRAGE KREME



NA MORJU SE
CELE DNEVE
CVREJO



NA SONCU, DA
BI POTEMNELE

...DA BI KATAS-
TROFO SPRA-
VILE SPET DOL!



Dragi majhni, večji in še večji bralci Mercatorjevega lista!

Najprej se vam moram opravičiti. V zamudi smo s podelitvijo dveh nagrad izžrebanima reševalcema. Silno neprijetno nam je, vendar upamo, da boste razumeli. V času, ko ste se vi kopali, sončili, hodili na sprehode in uživali počitnice, smo si tudi mi malce oddahnili. In tako se je zgodilo, da se kar nismo mogli zbrati skupaj vsi, ki poskrbimo, da je nagrada podeljena na pravem kraju osebno izžrebanemu. Smo pa zdajle krepko prišli za delo in bomo v najkrajšem času postorili zamujeno.

Zdaj pa k današnji nagradni uganki: »Ježešta!« je vzklíknila deklica, ko je pogledala skozi okno. Kaj mislite, da je videla? Povlecite s svinčnikom črto skozi pike, ki so narisane ob številkah. Začnite pri številki 1 in počasi do 45.

Predvsem tisti, ki imate radi dobrote, ki jih izdelujejo v hišah Me-soizdelki v Škofji Loki, se potrudite! Nagrada za izžrebanega reševalca bo zadišala od tam. Pa veliko sreče!

Tokrat je srečna dobitnica Etinih kompotov Truškovič Silva, 63000 Celje, Vojkova 4.

Čao — bav!

Meta

