



DROGA

naš
glasilo Skupine Droga

Poštnina plačana pri pošti
6310 IZOLA-ISOLA
Osrednja knjižnica
Srečka Vilharha
Brolo 1

6000 Koper

december 2003

Vesele praznike in srečno novo leto.

*Želimo vam čestit **B**ožić i sretnu novu godinu.*

Želimo vam vesele praznike i sretnu novu godinu.

***B**u посакуваме весели празници и **С**реќна **Н**ова **Г**одина.*

*Želimo vam veseo **B**ožić i sretnu novu godinu.*

***B**uone **F**este e felice **A**nno nuovo.*

***J**u dëshirojmë festa të hareshme dhe me fat vitin e ri.*

***G**od jul & gott nytt år.*

***M**erry **C**hristmas & **H**appy **N**ew **Y**ear.*

**DROGA**

Stremeti morate k odličnosti, ne k popolnosti.

(Dr. Phillip C. McGraw)

Nekoč davno je človek začel šteti dneve po sončnih vzhodih in jih kasneje povezal v tedne med rastočimi in padajočimi lunami. Letne čase, ki so prihajali in odhajali v enakih presledkih, je nanizal v leta - toliko in toliko vigredi za mlade, toliko in toliko zim za stare... Tako je ujel v svoje miselne tokove nedoumljivo večnost trajanja, drobec časa, drobec njegovega nezadržnega pretakanja iz nezanih praglobin v neizmerljive višine. In lepega dne, ko je narisal nebo in zvezde ter se naučil izračunati razdaljo med njimi, je človeštvo dobilo koledar.

V tistih davnih dobah prvih koledarjev se je večina ljudi zadovoljila s približnim merjenjem časa; danes si večina težko zamišlja svoj vsakdanjik brez natančnega razporeda vse mogočih dejavnosti in opravkov. Merjenje časa stopa vse življenjske vstrie z nami, postalo je samoumevno kot dihanje (morda nam že pronica v genske zapise). Samoumevna so tudi naša pričakovanja znanih, ponavljajočih se časovnih prvin, zajetih v genialni obrazec koledarja: vemo, kdaj se bližajo pomembne obletnice, letni dopust in še kaj. Zadnji tedni v letu nam minevajo v pričakovanju najlepših praznikov. Četudi prinašajo hitenje, direndaj, dodatne zahtevnosti, drobne in velike zaplete v zadnjem hipu, četudi nas tu in tam zbegajo in utrudijo, pa vendarle prinašajo v naše domove mehko luč miru. Prometne in telekomunikacijske povezave so sodobnemu človeku približale svet bolj kot si morda želi, na njegova vrata trkajo dogodki z vseh celin, vznemirjajo in žalostijo ga stvari, na katere ne more vplivati in za katere morda raje ne bi vedel. Zato so decembrski prazniki s svojim vznemirljivim pričakovanjem nečesa lepega in prijaznega nadvse blagodejen čas počitka za naše misli in srca, čas, ko drugače kot druge dni doživljamo varnost domačih zidov in ko si bolj kot sicer zaželimo sesti za domačo mizo in se nasmejati nekemu tam čez. Udobno skriti za toplim zidom predprazničnega vzdušja smemo vsaj za nekaj dni pozabiti na cinizem in ravnodušnost sveta ter na vse tisto, zaradi česar včasih ne moremo mirno zaspati.

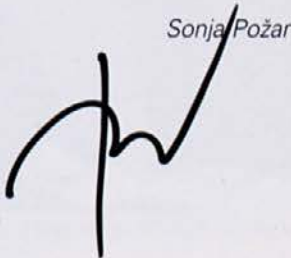
December se zmeraj neizbežno dotakne tudi poslovnega sveta. Tedaj je v podjetjih vseh branž in velikosti že precej

jasno, kakšni so sadovi dela. Mrzlično urejajo zaostale zadeve. Slovenski poslovni svet je letos še posebno vznemirljen (morda tudi malce zaskrbljen), saj država stopa skozi vrata Evropske unije in bo prihajajoče leto poleg mnogih predvidenih okoliščin postreglo tudi s kakšnim presenečenjem, ki temu ali onemu ne bo posebno ugajalo. - S čim bo postreglo Drogi in njenim zaposlenim? S čim se bomo morali sprijazniti in kaj bomo lahko mirno zavrili ali si vzeli? Kaj sploh lahko preseneti podjetje, ki se štirideset let srečuje z najbolj običajnimi, pa tudi z najbolj nepričakovanimi, korenitimi spremembami? Droga sicer pozna Evropo - njen poslovni partner je že vse od svoje ustanovitve; pa vendar - kako se bo obnašal dober sosed, ki čez noč postane naš sostanovalec? Treba bo ovrednotiti in kasneje izkoristiti prihodnje izkušnje in morda tudi pogoltniti dve, tri grenke pilule; nič novega torej.

Zagotovo pa ne bo škodilo, ako bomo več pozornosti namenili dialogu med zaposlenimi na vseh ravneh; decembrski dogodki v Drogi so pokazali, kakšne so lahko posledice ohranjanja distance tam, kjer tesni stiki in stalen dialog veliko pomenijo pri doseganju realnih ciljev in oblikovanju javnega mnenja ter kakšno medvedbo uslugo dela podjetju prikrivanje resnice o zadovoljstvu zaposlenih, kadar gre za medsebojne odnose. Boj za ohranjanje in širitev trga ne bo kratkočasen in če levica ne bo vedela, kaj dela desnica, bo imela konkurenca z nami lahko delo... Seveda pa je obenem dobro verjeti staremu pravilu, da moramo v vsaki neprijetnosti videti predvsem koristen nauk, ne pa konca sveta.

Drogo torej čaka izjemno dinamično leto. Vsem zaposlenim želim, da bi iz prihajajočih dogodkov potegnili kar največ dobrega. Predvsem pa vam želim veselje, notranjega miru polne praznike! ★

Sonja Požar



Kazalo

december 2003

Poslovne vesti

Nova uprava Droge, d.d. 04

Ceoka

Priznanje za trajno urejenost delovnega okolja 07

Varnost in kakovost živil 09

Pot v Evropo

11

Inovativnost

Podelitev nagrad inovatorjem 14

Marketinške aktivnosti

15

Skupna nastopanja

Gostinski ples 18

Novice iz PC

21

Humor, križanka

33

Lektor: Sonja Tončetič

Naslovnica Foto spring: Ko z domače mize posije v naša srca luč...

Droga Portorož, Živilska Industrija d.d., Industrijska cesta 21, 6310 Izola, Slovenija.

Predsednica uredniškega odbora: Vesna Čuber. Glavna in odgovorna urednica: Majda Vlačič. Uredniki: Sonja Požar, Manuela Ferencič Meden, Gregor Moljk, Silvia Benčič, Lilijana Hrvatina, Vasja Rebec, Gregor Rustja. Oblikovanje: Armando Tul. Tisk: tiskarna VeK, Koper. Naklada 1400 izvodov. Glasilo dobijo zaposleni v Skupini Droga brezplačno. Tiskano na okolju prijaznem papirju.

Vivo d.o.o., Prečna 4, 1000 Ljubljana, Slovenija
★ Droga d.o.o., Digitronska bb, 52460 Buje, Hrvatska ★ Lasago d.o.o. Buje, Digitronska 33, 52460 Buje, Hrvatska ★ Droga d.o.o., Vrazova 22, 71000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina ★ Konzum d.d., Halllovič 4, 71000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina ★ Дрога д.о.о. Скопје, Скопје 37, 1000 Скопје, Македонија ★ Droga Prishtinë, Rr. Hekurudhes p.n., Prishtinë, Kosovë ★ Droga d.o.o. Beograd, Milentija Popovića br. 9, 11070 Novi Beograd, Srbija i Crna Gora ★ Droga Livsmedel AB, Vagnmakaregatan 14, 415 07 Göteborg, Sverige ★ Sandri S.p.A., Via Madonnetta 7/a, Nervesa della Battaglia (TV), Italia

Andrej Božič in Jožko Peterlin sta novoimenovana člana uprave Droge, d.d.

Ob dnevnem soočanju z zahtevami po čim bolj kakovostnem opravljanju dela smo se ljudje naučili prepoznavati spremembe v ožjem in širšem delovnem okolju in jih sprejemati kot nekaj povsem običajnega. Povsem drugačen pa je naš odnos do sprememb, ki se tičejo sodelavcev. Do njih smo previdnejši in nekoliko nezaupljivi. Temeljitejša je sprememba, bolj smo previdni in porajajo se nam številna vprašanja. Potrebujemo čas, ki nam skozi dejanja prinaša odgovore, na osnovi katerih gradimo medsebojno zaupanje in razumevanje.

Učinek novice o predčasnem odpoklicu uprave družbe Droge in imenovanju nove uprave, ki je v petek jutraj 12. 12. 2003 kot strela z jasnega udarila med delavce Droge in slovensko javnost, se že razblinja. Še en dokaz, da smo ljudje pripravljeni na spremembe, le razumeti jih moramo. V njih moramo zaznati zagotovilo za boljši jutri, za boljšo ekonomsko in socialno varnost.

K hitrejšemu spoznavanju sodelavcev in njihovih zadolžitev pripomorejo tudi predstavitve sodelavcev in njihovih zadolžitev v glasilu.

Novoimenovani predsednik uprave družbe g. Andrej Božič nam je v prvem pogovoru za glasilo govoril o svojih videnjih in željah za v bodoče.

"Nastavljanje in odstavljanje uprave je domena nadzornega sveta. Novoimenovana člana uprave nisva akterja te igre. To ni najina dediščina.

V čast mi je, da sem prišel v tako dobro podjetje, kot je Droga, in da bom njen del. Podjetje je odlično in ima odlične kazalce. Predsednik nadzornega sveta dr. Kovač je danes lepo povedal, da je izziv v prihodnosti in ne v preteklosti. Kratkoročnih sprememb ne bo in kakršen koli strah pred njimi je odveč. Vsi se moramo usmeriti k Drogi, v vse, kar je zanjo najboljšje: v čim večjo prodajo, čim nižje stroške in čim boljše odnose. Moj prvi cilj je ustvariti medsebojno zaupanje in pogovor med sodelavci. Želim, da se tisti ki bo prišel pred vrata moje pisarne, ne bo mučil z mislijo "kaj oni tam notri misli in kaj moram misliti jaz". Od vsakega zaposlenega bi rad slišal, kaj meni o poslovanju podjetja, saj lahko vsak na svojem področju dela prispeva k boljšemu poslovanju. Nobenega dela ne smemo podcenjevati. Sem le prvi med enakimi in zato imam dodatne odgovornosti. Moja



naloga je, da organiziram izmenjavo pogledov in mnenj in da tako najdemo skupne rešitve. To sicer traja nekoliko dlje, kot pri avtokratskem načinu vodenja, ko nekomu presekamo misel. Prepričan sem, govorim iz izkušenj, da bomo na tak način prišli do boljših rešitev. Brez vpletanja čustev bom spodbujal kritično debato o ključnih delovnih temah in pri tem pričakoval predlog rešitev. Zagotavljam, da pri tem ne bo poražencev ne kaznovanih. Zavedam se, da brez kreiranja mnenj ni napredka.

V tem trenutku je naša naloga, da umirimo žogico in ugotovimo, kje smo, kdo smo in kaj želimo doseči v prihodnosti. Želim si, morda za začetek, da bi v širšem vodstvu začeli razmišljati o rešitvah, brez kakršnihkoli okvirov oz. omejitev. Naša igra na trgu kapitala ne bo obrambna, temveč bomo razmišljali o tem, koga bomo mi kupili in s kom bi se lahko združili, da bi bili še močnejši in boljši.

V naslednjih tednih, do vključno 31. januarja, se bomo posvetili predvsem medsebojnemu spoznavanju in



Tiskovna konferenca: nova člana uprave in predsednik nadzornega sveta, dr. Kovač (v sredini)

dnevnim izboljšavam na vseh delovnih področjih. Istočasno pa bomo zbirali rešitve, ki jih moramo do konca februarja predlagati nadzornemu svetu v odobritev.

G. Božič ne bo imel težav s prilagajanjem na novo delovno okolje.

"Zrasel sem v okolju, ki je po velikosti podobno Kopru. Začel sem delati v tovarni, ki je bila v tem okolju najpomembnejša. Pomembno je, da je podjetje vpeto v okolje, kjer živi, saj iz njega črpa svoje bodoče sodelavce; v okolju mora imeti dober ugled, zato mora za to okolje tudi nekaj dati.

Na to delovno mesto me je pripeljal splet okoliščin, ki so sicer drugačne od tistih, ki so pripeljale v Drogo vas kot posameznike, toda ne glede na različnost vzrokov smo zdaj člani iste delovne skupine in to je pomembno za vse nas. Ljudje se radi dobro počutimo drug ob dru-

Andrej Božič je doma iz Krškega, maturiral je na gimnaziji Brežice, diplomiral na Ekonomski fakulteti v Ljubljani, podiplomski študij marketinga in financ pa je opravil na Cleveland State University v ZDA. Ima 44 let, živi v okolici Ljubljane, je poročen in ima dva otroka.

Prvo službo je imel v tovarni celuloze in papirja Videm Krško, januarja 1994 je postal direktor podjetja Goričane, tovarne papirja Medvode, d.d. V septembru 1998 je postal direktor ABB Slovenija za Slovenijo in ZR Jugoslavijo, spomladi leta 2001 pa direktor kranjske družbe Iskra Ero, ki je v lasti idrijske skupine Hidria in se zdaj imenuje Hidria Perles.

Meni, da z dosedanjimi izkušnjami pri vodenju in trženju na zahodnih in vzhodnih trgih, kakor tudi na daljnjevzhodnih in bližnevzhodnih trgih, lahko obogati Drogino znanje.

Drogo bo vodil v Izoli, ne v Ljubljani.

gem, delovni dan je potem lažji in problemi hitreje rešljivi; zato naj bo v prihajajočem letu dobro delovno vzdušje ne samo naša želja ampak tudi prijetna zadolžitev vseh zaposlenih - na vseh nivojih. V imenu nove uprave in v svojem imenu pa vam želim tudi vesele, mirne praznike ter zdravja in zadovoljstva v letu, ki je pred vrati."

Dr. Jožko Peterlin je drugi član uprave in namestnik predsednika uprave.

Je naš dolgoletni sodelavec, saj je v Drogi zaposlen že 13 let. Od leta 1993 samostojno vodi finančno funkcijo in iz prepričanja zagotavlja: "Naložba v Drogo je varna naložba."

Kot član uprave bo poleg financ pokrival tudi povezana podjetja.

O načrtih uprave in svojih glede povezanih podjetij je povedal naslednje:



Novoimenovana člana uprave in predsednik nadzornega sveta g. Kovač so se po končani tiskovni konferenci sestali z zaposlenimi v proizvodnji. G. Kovač jih je seznanil z razlogi za odstavitev prejšnje uprave.

Skrb za okolje je življenjskega pomena



"V povezanih podjetjih bomo standardizirali postopke vodenja in vanje vpeljali dobro poslovodno prakso. V slehernem zaposlenem bomo skušali prebuditi poslovno kreativni duh oz. podjetniško žilico, ki se skriva v posamezniku, da bi tako združili intelektualni potencial Skupine Droga, ki je danes edini, kateri ustvarja ekonomsko dodano vrednost."

Pogovor z Jožkom Peterlinom na temo o načrtih uprave bomo objavili v januarski številki glasila.

Nadzorni svet bo na eni izmed svojih naslednjih sej imenoval tretjega člana uprave, ki bo pokrival komercialno področje. Začasno to področje pokriva predsednik uprave g. Božič. ★

Majda Vlačič



Skrb za okolje - skrb za bodočnost naših potomcev

Tudi letos sta revija Gospodarski vestnik in Ekološko razvojni sklad RS v okviru projekta EKO 2003 v hotelu Metropol v Portorožu 27. novembra podelila okoljske nagrade 2003 v štirih kategorijah in sicer za okoljski izdelek, okoljski postopek, mednarodno okoljsko partnerstvo in okolju prijazno podjetje. Posebno nagrado

v kategoriji okolju prijazno podjetje je za okoljsko skrb dobila tudi Droga, d.d. Več o podelitvi si lahko preberite na:

www.gvrevija.com/okoljske_nagrade/

★

Vasja Rebec



Droga je prejela priznanje za trajno urejenost delovnega okolja

Že deveto leto zapored je Gospodarska zbornica Slovenije v okviru projekta "Urejeno delovno okolje" izbrala najlepše urejene proizvodne obrate v Sloveniji. Projekt Urejeno delovno okolje je pomemben del vseslovenskega projekta "Moja dežela - lepa in gostoljubna", ki ga koordinira Turistična zveza Slovenije.

Na ravni območnih gospodarskih zbornic se je za priznanje letos potegovalo 164 gospodarskih družb in predstavilo svoje dosežke na tem področju. V višji krog se je uvrstilo 43 podjetij (20 velikih in 23 malih ter srednjih).

Prav tako je Gospodarska zbornica Slovenije letos že drugič podelila posebno obeležje za trajno urejenost delovnega okolja. Prejelo ga je pet družb in sicer tri iz skupine majhnih in srednjih ter dve iz skupine velikih družb. Vsa podjetja so bila v dosedanjih ocenjevanjih vsaj trikrat razvrščena na katero od prvih treh mest ali pa so bila v zadnjih treh letih dvakrat zapored prva.

V skupini velikih je obeležje prejela tudi DROGA, d.d., ki je v zadnjih dveh letih dosegla najvišjo oceno.

Droga, d.d., je bila letošnja organizatorka slovesne podelitve priznanj. Svečanost se je začela z jutranjo kavo v upravnih prostorih družbe in se nadaljevala s podelitvijo priznanj v restavraciji Simonov zaliv v Izoli. Po podelitvi obeležij je prejšnji predsednik uprave in generalni direktor Matjaž Čačovič vse udeležence prireditve povabil k ogledu nove tovarne ter k druženju ob pogostitvi.

Priznanje v imenu Droge, d.d., je prevzel g. Čačovič. V imenu nagrajenke in gostitelja je povedal:

"Zelo sem vesel, res sem iskreno vesel za to priznanje; priznanje, ki je plod trdega dela, da smo v dveh letih od vselitve v novo tovarno prišli do priznanja za trajno urejenost delovnega okolja. To je naš veliki uspeh, zato se zahvaljujem vsem svojim sodelavcem za vloženo delo.

Urejeno delovno okolje je eno od temeljnih poslanstev vsakega pod-

jetja. Vsakdo, ki pride v podjetje, najprej opazi tovarniško dvorišče, pročelja, in če je tu urejeno, če je tu čisto, če je tu red, je ponavadi urejena tudi notranjost. Izjeme so redke. Spominjam se, da sem v študentskih letih in tudi kasneje, ko sem že bil v Drogi, potoval po severni Italiji, Avstriji, Nemčiji in občudoval urejena tovarniška dvorišča brez kakršnekoli nesnage, tovarne z lepimi proizvodnimi linijami. Želel sem si, da bi nam v Drogi uspelo zgraditi tako tovarno. Sedaj jo imamo. Ko si boste ogledovali tovarniške prostore, imejte v mislih sledeče: vse, kar boste danes videli, je plod lastnega znanja, slovenskega znanja in dela, od ideje do zasnove, od graditve do tehnološke nastavitve. Edino, kar ni naše, je oprema, ker take v Sloveniji pač ne izdelujejo.

Zahvaljujem se za priznanje in čestitam tudi ostalim nagrajencem.

Do nagrade je težko priti, še težje pa jo je obdržati." ★

Majda Vlačič



Priznanja in obeležja za trajno urejenost sta podelila mag. Jožko Čuk, predsednik GZS, in dr. Marjan Rožič, predsednik Turistične zveze Slovenije.

Zlato polje - čisto polje

Čista proizvodnja je projekt, ki ga od leta 2001 vodita podjetje Liveo in Kemijski inštitut Ljubljana v sodelovanju z Gospodarsko zbornico Slovenije po zgledu preizkušenih rešitev iz EU.

Po lanskoletnem uspešnem sodelovanju PC Nova tovarna v tem projektu smo letos na vrsti mi - PC Zlato polje. Vanj smo vključeni z 8 drugimi slovenskimi podjetji (SŽ Acroni, Cimos, Revoz, SŽ Centralne delavnice, Livarna Gorica, Mitol, Delamaris in Kolpa).

Iz imena projekta bi lahko marsikdo na hitro sklepal, da gre za čiščenje proizvodnje, saj smo v času, odkar smo začeli z uvajanjem HACCP-sistema res veliko pozornosti posvečali čiščenju. **V resnici pa gre za projekt, katerega cilj je varovanje okolja.** Če želimo res nekaj narediti za okolje, v katerem živimo, se ne smemo zadovoljiti zgolj s pridobljenim certifikatom ISO 14001. Program ČISTA PROIZVODNJA je izjemna priložnost za podjetja, da **v okviru enoletnega projekta vzpostavijo elemente učinkovitega sistema ravnanja z okoljem**, ki jih je mogoče integrirati z drugimi zahtevami vodenja, tako da lažje dosegajo okoljske in gospodarske cilje.

Načelo čiste proizvodnje - **preprečevanje onesnaževanja okolja z zmanjševanjem tokov odpadkov in emisij** - je usmeritev, ki so jo v svetu najprej podprli v velikih proizvodnih sistemih, danes pa je ta koncept sprejet na globalni ravni. Doslej so se na področju varovanja okolja ukvarjali predvsem z zmanjševanjem količine odpadkov po zaključku proizvodnega procesa po načelu "odpadki nastajajo - kaj bomo naredili z njimi."

Metodologija **čiste proizvodnje** pa omogoča **preprečevanje vzrokov za nastajanje odpadkov**:

★ odpadki nastajajo - kje so vzroki in kako lahko zmanjšamo njihovo količino?

Z uvajanjem metode čiste proizvodnje v podjetje se kaže varstvo okolja tudi kot zmanjševanje stroškov zaradi skrbnejšega gospodarjenja s surovinami ter zaradi organizacijskih in drugih ukrepov.

Cilji programa uvajanja ČP so prihranki in koristi, doseženi z:

- ★ racionalno rabo surovin, vode in energije,
- ★ nižanjem obratovalnih stroškov,
- ★ zmanjševanjem odpadkov in emisij,
- ★ povečano stopnjo produktivnosti in izboljšano kakovostjo proizvodov,
- ★ racionalizacijo organizacije in dvigom tehnološkega nivoja podjetja,
- ★ zmanjšanjem stopnje negativnih vplivov na ljudi in okolje (izpolnjevanje zahtev varstva pri delu in zakonodaje varovanja okolja),
- ★ ustvarjanjem podobe okolju prijaznega podjetja.

Izkušnje in doseženi rezultati podjetij, vključenih v projekt ČP v letih 2001 in 2002, kažejo, da se količina odpadkov in emisij zmanjša v povprečju za 30%, pri čemer je doba vračanja do 62% vloženih sredstev manj kot dve leti.

Načini, kako so podjetja v preteklem letu dosegala prihranke, pa so:

Sprememba proizvoda	0%
Sprememba surovin	5%
Notranja reciklaža	14%
Nova oprema	9%
Tehnološke spremembe	25%
Manjše modifikacije opreme	23%
Skrbnejše gospodarjenje	24%

Tako lahko ugotovimo, da za doseg vidnih rezultatov sploh ni pogoj nova oprema, ampak je v vseh proizvodnih procesih še dovolj rezerve za tehnološke, tehnične in organizacijske izboljšave.

Sodelavci iz Zlatega polja smo se že udeležili dveh delavnic izmed desetih, kolikor jih predvideva enoletni projekt. Po vsaki delavnici dobimo "domačo nalogo", ki jo moramo narediti do naslednje delavnice. Tako smo na drugi delavnici dobili zahtevo, da oblikujemo OKOLJSKO SKUPINO. V začetku decembra smo se člani okoljske skupine prvič sestali. Devetim sodelavcem iz Zlatega polja sta se pridružila še dva "izolana" - Denis Fakin kot zastopnik nabavne službe in Aljoša Muženič kot tehnolog za embalažo. S skupnimi močmi smo ocenili varovanje okolja v našem PC na začetku projekta - naša naloga je seveda, da stanje čimbolj izboljšamo. Okoljski skupini smo izbrali tudi ime - ČISTO POLJE.

Slogan, pod katerim bomo delovali, je ZLATO POLJE - ČISTO POLJE. Naš cilj pa seveda ni, da bi bila Čista proizvodnja priložnostni projekt. Želimo, da Čista proizvodnja postane način razmišljanja in delovanja vseh zaposlenih. Zato bomo v projekt vključili vse zaposlene v PC Zlato polje, pa še koga drugega zraven. V prihodnjih mesecih bomo s podrobnostmi projekta seznanili vse zaposlene in jih spodbudili k aktivnemu razmišljanju in sodelovanju. Pri tem nam bo v pomoč na Drogi že vzpostavljeni SISTEM KORISTNIH PREDLOGOV, iz katerega si obetamo kar največ zamisli o tem, kaj lahko naredimo za naše okolje. ★

Manuela Ferenčič Meden

Varnost in kakovost živil - nove izkušnje in znanje za leto 2004

V zadnjih letih je postala že stalna praksa, da se člani HACCP-timov in sodelavci iz laboratorijev dvakrat letno zberemo na skupnem sestanku, kateremu dodamo aktualne izobraževalne vsebine. Letošnji drugi sestanek je potekal 3. 12. 2003 v Izoli.

Tokratno srečanje smo razdelili v dva tematska sklopa. V prvem delu smo naredili povzetek o skupnem delu na sistemu HACCP v letu 2003 ter se seznanili z nalogami, ki nas čakajo v letu 2004. Podane so bile tudi informacije, ki jih potrebujemo za kakovostno opravljanje svojega dela v bodoče. Spoznali smo:

- ★ kako obvladovati podatke o varnosti živil in embalaže s pomočjo računalniške aplikacije in laboratorijske analize,
 - ★ kakšno vlogo bodo odigrali slovenski standardi po vstopu v Evropo,
 - ★ katerim zakonodajnim spremembam se bomo morali prilagoditi na področju obvladovanja gensko spremenjenih živil,
 - ★ katera nova tveganja bomo morali v prihodnosti obvladovati ter kakšni so trendi razvoja analitike.
- Izvedeli smo, da so na področju, ki ga obvladujemo, v Evropski uniji v pripravi številne zakonodajne spre-

membe, ki se bodo uveljavile do leta 2005. Zato lahko pričakujemo intenzivno prilagajanje novim zahtevam tudi na naše izdelke.

V drugem sklopu nam je gospod Milko Grebenc iz podjetja Danfoss Trata predstavil orodja za kakovost ter primere njihove uporabe v praksi. Zanimivo in živahno predavanje, popestrjeno s humorjem in nazornimi primeri, je bilo nedvomno dobro izhodišče za to, da se bomo pri reševanju različnih problemov kakovosti v bodoče pogosteje posluževali orodij, kot so na primer kontrolni listi, poka joke, cedak analize, diagrami razpršenosti, diagrami koncentriranosti, radar diagrami, histogrami in podobno.

Uspešno delo s ciljem zagotavljanja varnih izdelkov nam je ob koncu sestanka zaželel Rober Ferko, ki je bil kot član uprave zadolžen za to področje.

Tudi sama se zahvaljujem vsem sodelavkam in sodelavcem, ki so v letu 2003 s svojimi prispevki in strokovnostjo kakorkoli sodelovali pri nadgradnji sistema HACCP. ★

Nataša Gladovič



Varnost živil - velika odgovornost sodobnih proizvajalcev

Jesen in zoreče znanje

V sklopu planiranih aktivnosti TKO Kakovost je bilo organizirano usposabljanje zaposlenih v laboratorijih Kakovosti in PC v PC Gosad. Usposabljanje je bilo namenjeno laborantom, tehnikom, tehnikom kontrolorjem in višjim tehnikom. Sodelavci v PC Gosad so nam opisali dejavnost tega proizvodnega centra, podrobno smo si ogledali potek proizvodnega procesa pasteriziranja zelenjavnih izdelkov. Glavna tema usposabljanja je bila predstavitev kontrolnih točk in kritičnih kontrolnih točk tega proizvodnega procesa. Sodelavci iz različnih laboratorijev so se med seboj spoznali in izmenjali dragocene izkušnje.

Da je delovni proces nemoteno potekal, smo se v PC Gosad podali v dveh skupinah. Podarjena sta nam bila dva čudovita sončna poznojesenska dneva. Trgatev v gorica je bila že dolgo končana in Martin je že hodil naokrog. Gostoljubnosti Marjetke, Marinke in njene mame še dolgo ne bomo pozabili. ★

Nataša Gladovič



Tako lepo je bilo pri njih!

Bik ušel z vajeti!

Zadnji komentar v letošnjem letu je priložnost, da povzamemo najpomembnejše dogodke v iztekajočem se letu. Leto se je začelo z negativnim trendom, ki je dosegel dno v začetku julija. Sledil je obrat, ki je več kot nadoknadil negativne donose iz prve polovice leta. SBI 20 je od začetka leta zrasel za nekaj več kot 21 odstotkov, kar je 3-krat manj kot lani v tem času, ko je "blue chip" poganjal optimizem zaradi Novartisovega prevzema Leka. Rast tečajev so najprej spodbudila izplačila dividend, sledili so spodbudni poslovni rezultati slovenskih podjetij, razmeroma dobri makroekonomski kazalci, nadaljevanje padanja inflacije in obrestnih mer, nakupi tujcev in nato še vplačila v vzajemne sklade. Vse je bilo začinjeno še z govoricami o prevzemih, ki se še danes niso povsem umirile.

Na lestvico najbolj plodnih "blue chip" delnic se je v sam vrh uvrstila delnica Luke Koper, ki je do začetka decembra pridobila kar 70 odstotkov vrednosti. Navzgor jo poganjajo predvsem pričakovanja o prodaji dela državnega deleža, da bi se pa to sploh lahko zgodilo, mora Luka najprej z državo podpisati koncesijsko pogodbo, ki bo urejala razmerja v pristanišču. Pri tem bo morala država pretehtati, ali ji več pomeni visoka koncesnina ali visoka cena pri prodaji svojega deleža.

Pravi hit so bile tudi delnice domačih naftnih družb, Petrola in Istrabenza. Rast so podžgale predvsem špekulacije o tem, da naj bi bil Petrol naslednja prevzemna tarča oz. da se ti dve družbi povezujeta. Petrol naj bi bil zanimiv predvsem zaradi izredno nizke marže, ki jo za zdaj še določa država. Z vstopom v ERM 2 in kasneje Evropsko monetarno zvezo

uravnavanje inflacije z bencinskim modelom ne bo več potrebno in zato naj bi bil sproščen sistem določanja marž. Po ocenah naj bi bila povprečna evropska marža pri prodaji naftnih derivatov približno 24 tolarjev na liter bencina, oba domača naftna trgovca pa naj bi trenutno dosegala okoli 60 odstotkov povprečja. Povišanje marže na evropsko povprečje bi domačima naftarjema krepko povečalo dobiček, s tem pa lahko povežemo prav tako spektakularno rast delnice Istrabenza. Da je v zadnjem času naftna panoga v Sloveniji zelo zanimiva, pa potrjuje tudi objava, da po celjskem Tušu in velenjski Eri o postavitvi bencinskih črpalk razmišljajo tudi v največji domači trgovski družbi, v Mercatorju, ki v svojih razvojnih načrtih razmišlja o dodatni ponudbi. Z rastjo dobrih 30 odstotkov tudi delnice Mercatorja v letošnjem letu niso veliko zaostajale za rastjo že omenjenih.

Nekatere delnice, ki so lani krepko rasle, so bile letos precej neopazne. Najbolj očitno je bilo to pri delnici Droge, ki se je letos uvrstila na dno lestvice. Ob tem ne smemo pozabiti na 112-odstotni donos, ki ga je ta delnica pridelala v letu 2002. Ob zadnjih precej agresivnih nakupih enega od posrednikov na Ljubljanski borzi pa se je tečaj že povzpел na 91.500 tolarjev. Slabo so se odrezale tudi delnice Save, saj so pridobile približno en odstotek, medtem ko so lani v tem času zrasle za dobrih 80 odstotkov. Šepata tudi tečaja Merkurja in Intereurope. Merkurju se zapleta pri nedavnem nakupu trgovske družbe Bofex in 75-odstotnemu deležu avstrijskega Bofa, saj v javnosti krožijo neuradne informacije, da je Bof v Avstriji ustvaril za več kot pet milijonov evrov izgube. Po decembrskih nakupih naj bi se v Merkurju

odločali o prihodnosti avstrijskih trgovin. Vstop Slovenije v EU maja prihodnje leto, močna konkurenca na avstrijskem trgu in upadanje prodaje zabavne elektronike so le nekateri izmed dejavnikov, ki zmanjšujejo možnosti Bofa, da ostane v Avstriji.

Evforični prednovoletni nakupi so se na Ljubljanski borzi očitno začeli že takoj v prvem tednu decembra, ko so tečaji dobesedno eksplodirali, in zgodilo se je tisto, kar so nekateri že nekaj časa napovedovali. Indeks SBI 20 je dosegel in presegel magično mejo 4.000 indeksnih točk. Povzpел se je vse do vrednosti 4.034,53 indeksnih točk. Drugi teden se je začel v pesimističnem vzdušju in tako je SBI 20 zdrsnil pod psihološko raven 4.000 točk. Nakupno razpoloženje vlagateljev se je ob zanikanju povezovanja v domači naftni industriji ohladilo, kar je bilo tudi pričakovati. Investitorji že nekaj časa špekulirajo o vsaj tako odmevnem prevzemu, kakršen je bil Lekov. Uradne objave, da bi se med največjimi podjetji v borzni kotaciji kaj dogajalo, za zdaj ni. Je pa za tolažbo Sava minuli petek objavila namero o prevzemu Zdravilišča Moravske toplice, za katerega naj bi ponudila 2.200 tolarjev za delnico, kar pa bo, sodeč po tečaju na borzi, premalo.

Za konec naj čestitam tistim, ki ste v tem letu dosegli lepe donose, v letu 2004 pa želim vsem, da bi s preudarnim investiranjem pridelali še lepše. ★

*Nataša Klarič, univ. dipl. ekon.
Primorski skladi d.d. Koper*

Novosti pri obdavčitvi z DDV ob vstopu Slovenije v EU

S članstvom v Evropski uniji se bo marsikaj spremenilo. Tako smo letošnjo jesen dobili obširne spremembe Zakona o davku na dodano vrednost (UL RS, št. 101/03). Kot smo že navajeni, pa še niso bile objavljene spremembe Pravilnika o davku na dodano vrednost. Obljubili so, da bo le-ta ugledal luč sveta v januarju 2004. Zagotovo se nam zopet obeta naglica in slaba volja zaradi prilagajanja posebnemu načinu obračunavanja DDV-ja, ki velja samo pri poslovanju med članicami Evropske unije, saj 1. maja 2004 prav gotovo ne bomo pričakali pripravljeni.

Ko beremo besedilo spremenjenega zakona, se kar izgublamo v množici sprememb, novosti, nepreglednih stavkov in novih terminov. V več členih gre za dobresedne prevode Šeste direktive Evropskega sveta, ki je temeljni pravni akt Evropske unije na področju posrednega obdavčenja prometa blaga in storitev. V tej direktivi so tudi obvezne določbe, ki veljajo za dobavo blaga znotraj skupnosti.

Za "pokušino" bom najprej navedla nekatere spremembe:

- ★ Prometa med državami članicami EU in Slovenijo ne moremo več opredeliti kot izvoz oziroma uvoz. Dosedanji izraz "uvoz" se bo nadomestil z izrazom **"nabava ali pridobitev blaga znotraj skupnosti"**. Izraz "izvoz" pa se bo nadomestil z izrazom **"dobava blaga znotraj skupnosti"**.
- ★ Za potrebe obračuna DDV bo davčno številko **zamenjala identifikacijska številka**.

★ Za **davčnega zavezanca** se šteje tudi vsaka oseba, ki dobavi novo prevozno sredstvo in ga odpelje v drugo državo članico EU. V teh primerih velja posebna ureditev.

★ Davčni zavezanci bodo morali sestavljati **kvartalno poročila** o vseh dobavah blaga, ki jih bodo opravili davčnim zavezancem, identificiranim za namene DDV znotraj skupnosti. Ta poročila bodo nadomestila sedanje carinske deklaracije.

★ Davčni zavezanci, katerih dobave in/ali pridobitve blaga znotraj skupnosti presegajo 100.000 evrov, bodo morali oddajati tudi **poročilo Intrastat** (glej prispevek na str. 13).

★ Zakon ureja tudi obdavčitev tako imenovane **prodaje blaga na daljavo** (prodaja preko interneta, po pošti...).

★ Uveden bo **nov postopek nadzora davčnih zavezancev**, ki bo potekal z uporabo **sistema VIES** med davčnimi upravami držav članic EU. S tem postopkom bo davčna uprava preprečevala zlorabe in utaje davkov, saj bo nadzor na mejah z državami članicami EU odpravljen.

★ Sistem VIES že omogoča **preverjanje identifikacijske številke za DDV** kupcev v drugih državah članicah EU. Pri vsaki izdaji blaga se bo dobavitelj dolžan prepričati, ali je identifikacijska številka kupca še veljavna, in jo bo moral vpisati v kvartalno poročilo.

Spletna stran:

http://www.europa.eu.int/comm/taxation_customs/vies/en/vieshom e.htm

Pregled novih izrazov, uporabljenih v Zakonu o DDV:

Tretja država je katerokoli ozemlje, razen ozemlja Republike Slovenije in ozemlja drugih držav članic oziroma Unije.

Tretje ozemlje je del državnega ozemlja države članice, ki pa ne tvori sestavnega dela "ozemlja države" v smislu ozemlja države članice in Unije. Npr: Kanarski otoki ne tvorijo sestavnega dela Španije.

Izvoz blaga, pod tem terminom razumemo le dobavo blaga v tretje države (države nečlanice EU).

Dobava blaga v Sloveniji pomeni, da blago ne zapusti območja Republike Slovenije.

Dobava blaga zavezancu v EU, pod tem terminom razumemo dobavo (do sedaj izvoz) blaga zavezancu s sedežem v drugi državi članici EU.

Uvoz blaga, pod tem terminom razumemo le uvoz blaga iz tretjih držav (države nečlanice EU).

Pridobitev blaga iz druge države članice EU, pod tem terminom razumemo pridobitev (do sedaj uvoz) blaga od zavezanca s sedežem v drugi državi članici EU.

Identifikacijska številka, zavezanci za DDV znotraj Unije morajo imeti identifikacijske številke, ki omogočajo razlikovanje davčnih zavezancev iz različnih držav. V nekaterih državah imajo davčni zavezanci poleg davčnih še posebne identifikacijske številke. Mi smo se pridružili tistim državam, ki so davčni številki dodale le še predpono države. Tako bodo naše sedanje davčne številke dopolnjene s predpono SI.

Novosti pri obdavčitvi nakupov (in dobav) fizičnih oseb v tujini

Zagotovo nas najprej zanima, kako bomo kupovali po 1. maju 2004 v državah članicah EU (Avstrija, Italija....). Nakupi se praviloma obdavčijo **po načelu porekla**, torej po predpisih države članice, v kateri so dejansko opravljeni.

PRIMER

Slovenski kupec (seveda mislim na fizično osebo) kupi prenosni računalnik v Italiji in ga odnese v Slovenijo. Pri nakupu **plača italijanski DDV (IVO)**. Blago odpelje v Slovenijo brez dodatnih obveznosti iz naslova DDV do Slovenije (ni nikakršnih carinskih dajatev). Pri tem opozarjam, **da slovenski kupec ne more več zahtevati vračila italijanske IVE**, kar pomeni da bodo za marsikoga nakupi v Italiji dražji (če je bil med tistimi, ki so uveljavili vračilo IVE, potem pa so blago "pozabili" prijaviti na slovenski meji in tako niso plačali DDV).

Navedeno pravilo pa **ne velja pri pridobitvah novih prevoznih sredstev** (npr. avto, večji čoln...). V teh primerih velja **načelo namembne države**. Če slovenski kupec (fizična oseba) nabavi nov avto v drugi državi članici EU in ga pripelje v Slovenijo, **plača DDV v Sloveniji** in ne v državi, kjer je prevozno sredstvo nabavil.

In kaj se zgodi, če fizična oseba proda oz. **dobavi** novo prevozno sredstvo v državo članico EU. Po vstopu Slovenije v EU se za davčnega zavezanca šteje vsaka oseba, ki občasno dobavi novo prevozno sredstvo in ga odpošlje ali odpelje v drugo državo članico (vendar se ji ni treba identificirati za namene DDV).

Dobava (prodaja) takšnega prevoznega sredstva je v Sloveniji oproščena plačila DDV, obdavčena pa v državi pridobitve. Ob prodaji tega prevoznega sredstva ima navedena oseba pravico do odbitka vstopnega DDV (vračilo plačanega DDV ob nakupu), ki jo bo uveljavila pri davčnem organu.

PRIMER:

Slovenski kupec pripelje avto iz Francije. Ob registraciji avtomobila plača slovenski DDV. Ker je nabavna cena avtomobila 2.500.000,00 tolarjev, plača slovenski kupec 500.000,00 tolarjev DDV.

Čez 10 mesecev (avto ima prevoženih 5.500 km) proda avto v Avstrijo. Prodajna cena je na primer 2.000.000,00 tolarjev, DDV je 400.000,00 tolarjev. Prodajalec se v tem primeru šteje za davčnega zavezanca, prodaja je oproščena plačila DDV. Nakup bo obdavčen v Avstriji, kar pomeni, da bo avstrijski kupec plačal avstrijski DDV. Slovenski prodajalec pa ima kot davčni zavezanec pravico zahtevati vračilo plačanega DDV (plačal ga je ob nakupu avtomobila). Tako bo dobil od davčnega organa povrnjenih 400.000,00 tolarjev.



Prevozna sredstva so:

- ★ kopenska motorna vozila s prostornino motorja nad 48 kubičnih centimetrov in močjo motorja nad 7,2 kilovata, namenjena za prevoz oseb ali blaga;
- ★ plovila, daljša od 7,5 m (razen plovil iz 5.točke 31.člena ZDDV);
- ★ zrakoplovi, katerih vzletna teža presega 1550 kg (razen zrakoplovov iz 6.točke 31.člena ZDDV)

Za nova prevozna sredstva se štejejo:

- ★ kopenska motorna vozila, dobavljena pred potekom šestih mesecev po datumu, ko so bila prvič dana v uporabo;
- ★ plovila in zrakoplovi, dobavljeni pred potekom treh mesecev po datumu, ko so bili prvič dani v uporabo, ali
- ★ če s kopenskimi motornimi vozili ni prevoženih več kot 6000 km,
- ★ če s plovili ni preplutih več kot 100 ur,
- ★ če z zrakoplovi ni preletenih več kot 40 ur.

Toliko za začetek. Tokrat smo največ pozornosti posvetili nekaterim novim izrazom in nakupom fizičnih oseb v tujini (predvsem v državah članicah EU). Prihodnjič pa bomo podrobneje predstavili dobave blaga zavezancem v EU in pridobitve blaga znotraj skupnosti. ★

Lilijana Hrvatin

Kako se bo odvijal blagovni promet po 1. maju 2004

Prihodnje leto nas prvega maja zjutraj ne bo zbudila le tradicionalna godba na pihala ob praznovanju praznika dela, ampak tudi ponos, da smo postali eden od kamenčkov v čedalje večjem mozaiku, imenovanem EU. Tako kot vsaka večja sprememba prinaša tudi ta s seboj cel kup prednosti in slabosti. Česa bo več, medu ali znoja, pa bo pokazal čas. Prebivalci Slovenije bomo v vsakdanjem življenju spremembo občutili tudi pri hitrih prehodih meje ob nedeljskih nakupih. Takrat namreč mej med Slovenijo in severnimi ter zahodnimi sosedomi ne bo več. Ostala bo le južna meja s Hrvaško, tako imenovana schengenska meja, ki bo hkrati tudi zunanja meja EU. Vstop Slovenije v EU pa prinaša tudi nekaj sprememb v zunanjetrgovinskem poslovanju z EU. Eden od ključnih vzrokov za obstoj EU je tudi zagotavljanje prostega pretoka blaga med njenimi članicami.

Še danes mora tovarnjak, poln naše pašete, namenjen v EU, opraviti vse izvozne carinske formalnosti, kar pomeni, da je potrebno najprej pripraviti vso potrebno izvozno dokumentacijo v našem podjetju, nato preko špediterja vložiti deklaracijo za izvoz blaga pri carinskem organu v carinski postopek. Izpolniti je treba obrazec ECL ali enotno carinsko listino in potrebne priloge. Carinski organ nato lahko preveri točnost podatkov na deklaraciji s priloženo dokumentacijo ali kar s pregledom blaga. Če netočnosti ni, blago lahko zapusti Slovenijo oziroma carinsko območje. Seveda pa mora biti ob izstopu iz Slovenije ECL na meji potrjena. ECL je torej osrednji izvozni dokument, ki mora biti izpolnjen pravilno in točno. Sestavljen je iz več listov, od katerih vsak služi svojemu namenu. Na njih je vrsta polj in podpolj, kamor se

preko šifer ali dejanskih vrednosti vpisujejo podatki o blagu.

Razlogov, zakaj je potrebno pri izvozu blaga vložiti deklaracijo carini, je več. Eden izmed njih je tudi spremljanje blagovnih tokov oziroma vodenje statistike zunanjetrgovinskih tokov. Z vstopom Slovenije v EU večji del postopka, opisanega v prejšnjem odstavku, odpade. Tako naj tudi ne bi bilo več spremljanja blaga. Če bi bilo res tako, po 1. 5. 2004 država Slovenija in vsi njeni organi ne bi več vedeli, koliko in katerega blaga se je odpremilo v države članice EU in koliko se ga je tam nabavilo. Seveda pa ne bi imeli niti podatkov za obračun DDV-ja.

Ker pa je EU že danes združba 15 držav, katerih vlade bi lahko naletele na podobno težavo kot slovenska vlada, so že leta 1993 razvili način statističnega poročanja o pretoku blaga med državami članicami EU. To je **Intrastat**. V EU obstajata dve statistiki blagovnih tokov: Intrastat (med državami članicami EU) in Ekstrastat (z državami izven EU). In v čem je razlika med obema načinoma poročanja? Za razliko od poslovanja s članicami EU ima poslovanje z državami izven EU še vedno osnovni zunanjetrgovinski značaj, kar pomeni, da se blago še vedno uvažja in izvažja, torej se ga spremlja preko ECL-ov.

Poročanje Intrastat je obvezno za vse gospodarske subjekte (poročevalske enote) iz Republike Slovenije, katerih vrednost odprem ali prejemov blaga iz EU je v zadnjem letu preseгла 100.000 EUR. To velja torej tudi za naše podjetje. Sicer pa bo potek določanja obveznosti poročanja potekal takole: Davčne Uprave Republike Slovenije (DURS) bo statističnemu

urad Republike Slovenije (SURS) mesečno pošiljala podatke o tem, koliko blaga so slovenska podjetja odpremila v EU in koliko so ga tam nabavila. Na podlagi tega bosta SURS in Carinski urad Nova Gorica določala, katera podjetja morajo sporočati te podatke. Carinski urad pa bo podjetja o tem tudi obveščal. Samo izvedbo poročanja lahko podjetje prenese na tretjo osebo, vendar še vedno nosi vso odgovornost za točnost in pravočasnost podatkov. Pomembna lastnost poročanja Intrastat je, da se ne poroča, komu je bilo blago prodano, temveč komu je bilo poslano (fizični tok blaga). Na to moramo biti še posebej pazljivi, kadar kupec in prejemnik nista v isti državi. Poročanje bo potekalo mesečno in sicer do 15. v mesecu za pretekli mesec oziroma koledarski mesec, v katerem za poročano blago zapade v plačilo DDV. Poročila iz cele Slovenije bo zbiral Carinski urad Nova Gorica in jih pošiljal SURS-u. Ker bo v praksi obrazec Intrastat zamenjal ECL-obrazec, so si podatki na obeh obrazcih zelo podobni. Tudi obrazec Intrastat je razdeljen na več polj in podpolj, v katere se vnesejo vrednosti oziroma šifre glede na lastnosti blaga in posla samega. Vstop v EU nam je torej olajšal delo le glede dosedanjega carinskega postopka. Še povečalo pa se je delo, povezano z administrativnim spremljanjem odprem in prejemov blaga. Načinov poročanja je več in sicer na elektronskem obrazcu, na spletnem obrazcu in na papirnem obrazcu. ★

Gregor Moljk

December prinaša nagrade inovatorjem

Zdi se, da Drogina decembrska novoletna zabava ne more miniti brez podelitve nagrad našim inovatorjem. Letos smo že četrto leto zapored izbrali naše najboljše inovatorje, ki letos, kar je prav razveseljivo, prihajajo tudi iz PC Gosad.

Komisija pri izbiri ni imela lahkega dela. Izbirali smo iz množice skoraj 150 koristnih predlogov, ki so bili podani v letu 2003.

Komisija je soglasno odločila, kdo so Drogini inovatorji leta 2003.

Priznanje za najkoristnejša predloga leta 2003 so si razdelili **Srečko Dečko**, **Boris Čulek** in **Danilo Janežič** iz PC Gosad za predlog Odprava odstopanj pri doziranju paradižnikovega koncentrata in **Emilijo Gerlica** iz PC Zlato polje za predlog Avtomatizacija pakiranja mešanic začimb.

Avtorji prvega koristnega predloga iz PC Gosad so z modifikacijo stroja dosegli, da ne prihaja več do odstopanja pri doziranju paradižnikovega koncentrata. Z izvedbo koristnega predloga izmeta zaradi odstopanja v doziranju ni več, stroški izvedbe pa so nižji od 10% letnega prihranka.

Emilijo Gerlica je uvedel spremembo v proces pakiranja 5 kg vrečk iz programa Kulinarika v PC Zlato polje. Avtor predloga je z uporabo rabljenih mehanskih sklopov zasnoval in izdelal avtomatski dozator, s katerim se za tretjino skrajša čas, potreben za polnjenje vrečke, olajšani pa so tudi delovni pogoji (prašenje, čiščenje).

Priznanje za **največje število** koristnih predlogov v letu 2003 si je že drugo leto zapored prislužil **Slavko Kovačič** iz PC Zlato polje. Uspel je obdržati vodilno mesto v kategoriji največjega števila koristnih predlogov, saj je v letošnjem letu podal 13 koristnih predlogov. Naš sodelavec



Slavko Kovačič dokazuje, da se priložnosti za napredek lahko najde v vsakem delovnem okolju tudi več let zaporedoma.

Priznanje za **ekološki** koristni predlog leta 2003 je dobil **Damjan Mihalič** iz PC Zlato polje za predlog Ukinitev naročil pladnjev za euro palete. Avtor je predlagal, da bi uporabili kartonske pladnje, ki prihajajo v PC Zlato polje kot vmesni kartonski pladnji s stekleničkami, kot euro pladnje, ki jih postavljamo med plasti izdelkov na euro palete in so jih do nedavnega kupovali. Po predlogu so začeli uporabljati rabljene pladnje in s tem zmanjšali količine pladnjev za nabavo ter odpadli karton. Predlog je še toliko bolj zanimiv in koristen, ker se širi tudi v ostale PC.

Najinovativnejša organizacijska enota v letu 2003 je postal **PC Gosad**, kjer so v letošnjem letu podali 49 koristnih predlogov. Še pomembnejše pa je, da je priložnosti za manjše in večje izboljšave našlo kar 20 sodelavcev, kar je več kot tretjina vseh zaposlenih v PC Gosad. To dokazuje, da je v proizvodnem centru Gosad inovativnost in osebna zavzetost zaposlenih postala del vsakdanjika.

Nagrajencem iskreno čestitamo in si v naslednjem letu želimo prav tako dobrega in inovativnega sodelovanja. ★

Damjana Poberaj

Opravičilo

V prejšnji številki glasila smo na strani 25 namesto Mladena Božiča pomotoma objavili napačno sliko. Danes objavljamo pravo in se našemu inovatorju iskreno opravičujemo za napako. Mladen je prvi z leve. ★

Uredniški odbor



Princesa za promocijo čajev 1001 cvet v Srbiji in Črni gori

V poslovnem načrtu čajev za leto 2003 smo si zadali temeljni cilj "vzpostavitev pakiranja filter čajev v Droginem povezanem podjetju DROGA, d.o.o., Beograd - na lokaciji novega proizvodnega objekta Sombor" z namenom, da osvojimo pomemben tržni delež tudi s to blagovno znamko (poleg argete in barcaffēja).

Ko smo razmišljali o marketinških aktivnostih, ki so nujne za uveljavitev na tem trgu skoraj nepoznane blagovne znamke, smo se odločili, da povabimo k sodelovanju "lokalno" agencijo, ki dobro pozna navade tega trga, in z njeno pomočjo domislimo in izvedemo promocijo.

Na natečaju smo izbrali agencijo Studio Marketing JWT iz Beograda, ki nas je prepričala s svojimi idejnimi zamislimi glede TV-spota, Ra-spota, tiskanega oglasa in promocijskega materiala.

Slogan čajne akcije je:
U toplom svetu čaja

In s čim nas je agencija najbolj pritegnila?

Poleg samih idejnih zamisli je to nedvomno osebnost, princesa Jelisaveta Karađorđević, ki bo nastopila v TV-spotu in tiskanem oglaševalski akciji čajev 1001 CVET.

Odločitev o izboru Jelisavete Karađorđević kot obrazu za blagovno znamko 1001 cvet v Srbiji in Črni gori ni bila enostavna. Zaupali pa smo raziskavam agencije, ki nam je princeso Jelisaveto predstavila kot osebo, ki v srbskem javnem življenju uživa izjemen ugled. Svoje družinsko poreklo je znala izkoristiti ne le v svoj prid, temveč predvsem v prid drugih, pomoči potrebnih. Prednost uporabe

njenega lika je prav njeno udejstvovanje na humanitarnem in kulturnem področju. Največ dela z otroki in za otroke, za katere je napisala tudi nekaj knjig, pomaga pa tudi ženskam, žrtvam vojne in begunkam. Je svetovljanska, lepa, elegantna in prefinjena 67-letna gospa, ki je prepotovala skoraj cel svet.

Njeno humanitarno udejstvovanje priznavajo tudi mednarodna javnost in mediji. Je politično aktivna, vedno na strani civilne družbe. Svoj vpliv zastavlja izključno v korist deprivilegiranih na področju bivše Jugoslavije.

Njene humanitarne aktivnosti potekajo preko fundacije "Princesa Jelisaveta", ustanovljene leta 1991 in akreditirane pri Združenih narodih.

Za svoje delo je dobila tudi več nagrad mednarodnih vladnih in nevladnih organizacij in mednarodnega tiska.

K sami odločitvi pa je pripomogla tudi odločitev princese Jelisavete, da se honorarju za svoje delo pri naši oglaševalski akciji odpove v korist humanitarnim projektom za otroke. ★

Boris Birsa in Vesna Čuber



Princesa Jelisaveta ima zasluge na področju humanitarne pomoči.



Sreča na vrvi!

Sodelujte v "Nagradni igri čajev 1001 CVET", naredite prvi korak in srečen konec je lahko Voš.

PRVI KORAK - Izberite eno ali več nagrad in pošljite ustrezno število pokrovčkov filtrskih čajev, ki so na slikah (šipek 60g, hibiskus 40g, planinski 44g, jagoda - vanilija 54g, gozdni sadeži 50g, marelica - morakuja 54g)



najkasneje do 31. marca 2004 v kuverti na naslov: Droga Portorož, Živilska industrija d.d., Industrijska cesta 21, p.p. 140, 6310 Izola in pripišite: "SREČA NA VRVICI". Ne pozabite napisati svojega imena in priimka, naslova in davčne številke!



15 pokrovčkov
za plišasto
igračo
Čajko



25 pokrovčkov
za nahrbtnik
1001 CVET



10 pokrovčkov
za čajni lonček

DRUGI KORAK - 100 koles za 500 izžrebanih povablencev!

Vsi, ki boste naredili prvi korak, boste sodelovali v žrebanju za 500 vabil za zaključno prireditve. To bo "Druženje s slovensko skakalno reprezentanco", na katerem bodo Primož Peterka in ostali reprezentantje izmed navzočih povabljenih izžrebali 100 srečnežev, ki se bodo domov odpeljali z gorskim kolesom ROG-GALLAGER.

Vsi izžrebani bodo vabilo prejeli po pošti, seznam povabljenih pa bo objavljen na naši spletni strani: www.droga.si Dodatna pojasnila lahko dobite na naši brezplačni telefonski številki: 080 11 31.

ROG www.rog.si

DROGA

Do nove energije za porabljene kalorije!

Nagrada igra Argete Junior: 20 žog in sezonski vstopnici!

Gotovo veste, da že nekaj let sponzoriramo športno zabavo mladih, ki jo poznamo pod imenom Šolska košarkarska liga ali ŠKL. Gre za tekmovanje, ki spodbuja različne interesne dejavnosti osnovnošolcev in srednješolcev. Seveda so najbolj opazni mladi košarkarski asi, pa tudi plesalci, fotografi, snemalci, novinarji... Tekmovanje se seli iz kraja v kraj, zato ga gotovo pozna tudi vaš šolar.

Na tekmah je redno prisoten naš racman Junior, ki sedaj postavlja mladim košarkarjem in košarkaricam nagradno vprašanje. In nagrade? **20 košarkarskih žog Argeta in sezonski vstopnici** za ogled košarkarskih tekem izbranega slovenskega kluba!

Sodelujte tudi vi! Odgovoriti je potrebno le na preprosto vprašanje: "Poklicni košarkar v NBA ligi povprečno na tekmo porabi 1600 kcal. Koliko Junior 100-gramskih paštet lahko nadomesti njegovo porabljenno energijo?"

Če pa se bo vaš šolar predolgo ukvarjal s tem vprašanjem, mu namignite, da je odgovor skrit na 100-gramski pašteti Junior (ki se skriva v domačem hladilniku). Svoj kuponček pošljite najkasneje do 20. 1. 2004 na naslov:

Droga d.d.
"Do nove energije za porabljene kalorije"
Prečna 4
1000 Ljubljana

... in držite pesti do naslednjega žrebanja, ki bo 22. januarja 2004.

Racman Junior želi vsem mladim, da bi bilo leto 2004 čimbolj zdravo, igrivo in polno šolskih ter športnih uspehov! ★

Do nove energije za porabljene kalorije!

Nagrada igra: 20 košarkarskih žog in 2 sezonski vstopnici

Nagrada igra DROGE in ŠKL! Odgovori na nagradno vprašanje in sodeluj v žrebanju za lepe nagrade.

Kupone z nagradnim vprašanjem najdeš tudi na svoji šoli!

ARGETA junior

DROGA

Podrobnejše informacije o nagradni igri najdete na www.droga.si.

Odgovori na nagradno vprašanje in sodeluj v žrebanju za lepe nagrade! V dveh žrebanjih (25. 12. 2003 in 22. 1. 2004) bomo vsakič podelili po 10 košarkarskih žog Argeta Junior, eden izmed teh srečnežev pa bo dobil še glavno nagrado: **sezonski vstopnici** zase in za prijatelja za svoj najljubši slovenski košarkarski klub! Izžrebanci bodo objavljeni v reviji MAGAZIN in na spletnih straneh Droge ter zavoda ŠKL, nagrade pa bodo prejeli po pošti. Nagradna igra traja do 20. 1. 2004, zato do takrat pričakujemo vaše odgovore.

Poklicni košarkar v NBA ligi povprečno na tekmo porabi 1600 kcal. Nagradno vprašanje je naslednje: koliko Junior 100 gramskih paštet lahko nadomesti njegovo porabljenno energijo: ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 6

Odgovor je preprost, če pogledaš drobno besedilo na embalaži Argete Junior.

Ime in priimek: _____

Naslov: _____

Pošta: _____

Telefon/GSM: _____

Starost: _____

Šola: _____

Davčna št.: _____

Kupon nam pošlji na naš naslov: Droga d.d., Prečna 4, 1000 Ljubljana, s pripisom "nagradna igra: do nove energije za porabljene kalorije".

Drogin "Gostinski ples" postaja tradicionalen

No, morda štiri leta še ne pomenijo prav dolgoletne tradicije, vendar so zagotovo njena dobra osnova.

Najprej se vrnimo nekaj let nazaj.

1. aprila 1997 se je v Drogi začelo trženje kavne mešanice **Barcaffè Bar**. Ta izdelek je bil plod dolgoletnih izkušenj in nekaterih novih spoznanj naših tehnologov na področju kave espresso, ki se pripravlja na aparatu espresso v gostinstvu. Tako ta datum pomeni nekakšen mejnik v začetku načrtne strateške obdelave segmenta gostinstva in institucionalnih kupcev v Sloveniji. Kava je na nek način sidro za ta segment. Tržimo pa seveda vzporedno tudi druge blagovne znamke in programe - čaje 1001 CVET in izdelke iz programa Kulinarika. Kavi Barcaffè Bar je konec leta 2001 sledila še **Barcaffè Bar Prestige**, ki pomeni vrhunec ponudbe za ta segment kupcev.

Statistika kaže, da trenutno sodelujemo s skoraj 2400 kupci v Sloveniji, da visi več kot 1100 svetlobnih tabel Barcaffè, da smo pri kavi in čajih daleč največji ponudnik na trgu - pri kavi se naš delež giblje med 36 in 40% (ostali največji konkurenti so pod 10%), pri čajih pa med 60 in 63%.



Barcaffè Bar Prestige lokal pred vhodom je bil ves čas dobro obiskan

Jeseni 2000 se je rodila ideja o posebnem prednovoletnem srečanju kupcev Droge iz tega segmenta. Prvo srečanje je bilo v Festivalni dvorani v Ljubljani konec novembra. Okrog 250 ljudi tedaj še ni pomenilo nabito polne dvorane, vendar je bil dogodek kupcem všeč, tudi datum ob koncu novembra je bil primeren, saj tedaj še ni bilo inflacije prednovoletnih srečanj. Tudi lokacija je bila prava, saj je novoletno okrašena Fes-

tivalna dvorana v resnici šarmantna in gotovo ena lepših v Sloveniji.

Uspešno formulo smo ponovili še leta 2001 in 2002 in vsako leto je bila dvorana bolj polna.

Pred organizacijo letošnjega prednovoletnega srečanja tako ni bilo dilem glede lokacije in datuma: **četrtek 27. novembra v Festivalni dvorani v Ljubljani**. Pričakovali smo dober odziv, zato smo g. Femca, ki je zadolžen za strežbo in razporeditev miz, zaprosili za maksimalno možno število 458 sedežev (vključno v prvem nadstropju in na balkonih). Med večerom smo dodali še tri male mize z 12 stoli.

V predverju dvorane smo organizirali razstavo naših izdelkov za ta segment kupcev in organizirali **Barcaffè Bar Prestige lokal**. Ob šanku, kjer je znani barman Aleš Ogrin stregel kavo Prestige, čajne in kavne koktejle, so se ves večer zbirali številni kupci in se v neformalnem vzdušju pogovarjali. Tu smo ob prihodu ob 16. uri vse postregli z olivnim kruhom in bakalajem, da so lažje počakali na toplo predjed ob mizi v dvorani. Topla predjed je sledila ob pol petih.



Razpoloženi gostje



Goste je pozdravil Robert Ferko



Temperamentni El Caló je segreval kri

Ob 17. uri smo začeli z uradnim programom. Najprej je govoril tedanji član uprave Droge, d.d., **g. Robert Ferko**, nato pa novi vodja OE prodaja gostinstvo in institucionalni kupci **g. Martin Odar**.

Prva točka za segrevanje v zabavnem programu je bila flamenco trio **El Caló**. Za humor, ki je vključeval tudi Drogo in zlasti barcaffè, sta poskrbela **Sašo Hribar** in **ekipa radia Ga Ga**.

Po nekaj skladbah pop skupine **Kalamari** so se na plesišče zgrnile obložene mize z jedmi, ki jih je pripravil Drogin **Maestro catering**. Dobro rapoloženi gostje so nato veselo zaplesali.

Po sladici v obliki dvanajstih različnih res odličnih tort je sledil nastop glavne zvezde večera - **Natalije Verboten**, ki je s svojim glasom in stasom še dodatno razgrela goste.

Ne boste verjeli - ob 22. uri smo imeli še "popravni izpit" v obliki hladnega narezka za vse, ki do tedaj niso želeli ali utegnili jesti. Hladen narezek je prijal nad pričakovanji.

Kalamari so prišli v element in z raznoliko glasbo za vse okuse zadržali večino gostov skoraj do polnoči. Nato se je - verjetno tudi zaradi delovnega dne naslednji dan - dvorana začela prazniti. Tako je ob 1. uri in 15 minut napočil čas za zadnji ples.



Martin Odar, vodja OE prodaja gostinstvo



Sašo Hribar in Bučko sta nas spravljala v smeh



Ferruccio je otvoril ples

Ali je to zgolj slučaj ali ne - ples je otvoril in zaključil naš sodelavec **Ferruccio Petronio**, ki ga poznamo kot zelo vestnega in natančnega sodelavca. Ferruccio seveda tudi rad zapleše in tudi tokrat so ga očitno

pete že zgodaj zasrbele, ves večer pa je bil tudi zelo razpoložen. Njegov komentar: "To srečanje v Festivalni dvorani je zame najljubši družabni dogodek. Naši gostje so sproščeni, veseli, vzdušje je res odlično. Srečamo se praktično vsi iz OE prodaja gostinstvo, kar se le redko zgodi med letom, in tu lahko neformalno

Za kupce smo pripravili tudi posebno darilo ob odhodu. Ker je najpomembnejši izdelek za ta segment gostinska kava espresso, smo se odločili za lično "kafetjero", uvoženo seveda iz Italije, s katero si bodo lahko pripravili svoj espresso doma. Dodali smo posebej pripravljeno vakuumsko pakiranje kave



Kalamari v elementu



Dobro vzušje in svečani občutki

poklepetamo in na ta način utrdimo medsebojne vezi. Naj povem, da se jaz v tej enoti zelo dobro počutim. Takšna srečanja in pozitivne vibracije s kupci in sodelavci me vedno navdajo z novo energijo."

Naj dodam še, da so gostje ves večer pili odlična vina Vinske kleti Goriška brda in brezalkoholne pijače Radenske kot sponzorski prispevek obeh proizvajalcev.

Koliko gostov smo torej imeli letos na prednovoletnem srečanju gostincev? Gotovo več kot petsto, kar je za Festivalno dvorano maksimum. Tako bomo v letu 2004 verjetno morali razmisliti o drugačnem konceptu in nekakšnem dirigiranem pošiljanju vabil, če ne bomo želeli spreminjati lokacije dogodka.

Barcaffè Bar Prestige 250g. Droginih 40 let pa smo obeležili s paketom prtičkov in vrečko.

Iz priloženih slik lahko sami sklepate, kakšno je bilo vzdušje, saj bolje ilustrirajo dogajanje kot besede. Še posebej pred vstopom v Evropsko unijo, ko pričakujemo velik pritisk kvalitetnih proizvajalcev kave, zlasti iz domovine espressa Italije, je več kot petsto gostov gotovo znak lojalnosti do Droge. To nas v OE prodaja gostinstvo in institucionalni kupci seveda veseli in je to tudi priznanje za dosedanje delo. Trudili se bomo, da bomo te kupce obdržali in pridobili nove. ★

Franci Čelhar

Štorije in baldorije iz PC Sol

3,2,1,0. Ho, ho. Zima, zima bela, vrh gore sedela

No, po saharskem poletju končno spet prihaja zima. Ko pišem članek o tem, kar se je dogajalo v zadnjih mesecih v PC Sol, zunaj piha burja, da te prepiha do kosti. Pa pojdimo lepo po vrsti. V oktobru smo imeli nekaj investicijskih del. Obnovili smo mehanično delavnico, jo malo povečali, da smo vanjo spravili nekaj strojev, ki jih vzdrževalci potrebujejo pri svojem delu. Tako je mehanična delavnica bolj izpopolnjena. Namestili smo tudi klimatsko napravo za hlajenje in gretje.

Druga investicija je bila prepotrebna obnova laboratorija. Tako nam ne bo več treba nositi vzorcev v Izolo. Laboratorijsko opremo že nameščajo.

Tretja investicija je bila ureditev pisarn v prostorih bivšega Droginega arhiva. Uredili so pisarne za g. direktorja, komercialista in vodjo vzdrževanja. Upamo, da se v novih prostorih dobro počutijo.

Kaj smo delavci pridobili s tem? Dobili smo več prostora v menzi, saj smo jo pred leti, ko je prišel novi direktor, pregradili, da smo mu uredili pisarno.



Nekdanja mehanična delavnica in stroji za delo vzdrževalcev

V novembru smo imeli tudi v PC Sol vajo iz protipožarne zaščite. Gospod Albert Suban nas je spomnil, kako je treba ravnati v primeru požara, teoretično in praktično.

Vse te mesece so pridno prihajale tudi ladje, natovorjene s soljo, tako da smo pred prihodom prave zime (mislim predvsem na sneg in led na cestišču) dobro založeni in čakamo na štart. Upamo, da bo zima taka, kakršna mora biti, se pravi mrzla in polna snega, da bo veselja tako za mlade kot tiste manj mlade, ki se radi grejejo doma.

Sedaj je december, mesec največjih izdatkov, mesec Miklavža, dedka Mraza, Božička, pa tudi mesec božičnice ali trinajste plače.

Naj bo tokrat zaenkrat vse, pa drugič še kaj več iz PC Sol.

Vsem zaposlenim v Drogi, d.d., pa želim, da bi se jim v prihajajočem letu izpolnile vse skrite želje, veliko sreče in še več zdravja! ★

Tomaž Hribar



No, sedaj pa pritisnem še na en gumb, da vidim bilanco in če bo za 13. plačo ali ne!



Trenutno edina oprema obnovljene laboratorija

Zamenjava delovnega mesta bogati naše znanje in izkušnje

Velikokrat se sprašujemo, kaj bi lahko storili, da bi bili na delovnem mestu še bolj zadovoljni. Delovno okolje nam ustreza, na videz smo celo zadovoljni, a nam kljub temu nekaj manjka. Morda je to zamenjava delovnega mesta, ki nam v zadnjem času ne pomeni več tistega izziva, ki povzroča nasmeh na ustih. Kljub dobremu počutju v delovnem okolju ugotovimo, da je sprememba dobrodošla.

Mateja Beržan je vrsto let opravljala delo tržne raziskovalke, z leti pa si je zaželela novih delovnih nalog znotraj Marketinga in željo izrazila na LOP-u. Kadrovska služba ji je pred šestimi meseci ponudila nove delovne zadolžitve na področju strateškega načrtovanja. Delovno mesto je Matejo takoj pritegnilo in še v istem trenutku postalo tudi nov izziv, ki ga je z veseljem sprejela. V novem delovnem okolju so jo sodelavci zelo lepo sprejeli in ji na ta način tudi olajšali prehod na novo delovno področje. V Upravljalnem računovodstvu so v tem času pri-

pravili Polletno poročilo o uresničevanju LPN januar - junij 2003, Letni poslovni načrt 2004 in še mnogo drugega. Kljub obilici dela ugotavlja, da je bila odločitev prava, saj je z novim delom in novimi sodelavci zelo zadovoljna.



Nataša Debernardi

Marjana Škarpona je prav tako željo po spremembi v svoji delovni karieri izrazila na LOP-u. Nato se je pokazala možnost o menjavi z Izvozom. Novo delo je za Marjano predstavljalo veliko spremembo, saj je bolj razgibano, zanimivo in dinamično. Najpomembnejše pa je, da je drugačno od dela, ki ga je Marjana z veseljem in v dobri družbi sodelavcev v Financah opravljala celih 15 let. Danes je Marjana zadovoljna z novim delom in z novimi sodelavci in ji za sprejeto odločitev ni žal.

Nataša Debernardi je začela svojo delovno kariero kot proizvalnica delavka in delala na tej nalogi 13 let. V tem času je z dosti truda nadaljevala s študijem ob delu in uspešno

zaključila srednjo ekonomsko šolo. Tudi ona je na LOP-u izrazila željo o zamenjavi, predvsem zaradi zaključka šolanja. Nato se je pokazala možnost za nadomeščanje odhoda sodelavke na porodniški dopust in Nataša je izziv sprejela. Delo ji je že takoj na začetku zaradi raznolikosti in dela s številkami, ki ji gre še posebej dobro od rok, postalo všeč. V novem delovnem okolju so jo sodelavci zelo lepo sprejeli in ji tako še dodatno olajšali delo. Nataša je tako kot vsi ostali zelo zadovoljna s sprejeto odločitvijo.



Marjana Škarpona

Zadnji, ki je naredil zamenjavo, je Peter Fatur, ki je iz Kakovosti odšel v PC Zlato polje. Zaradi oddaljenosti, predvsem pa zato, ker ga imajo v PC Zlato polje že za svojega, je intervju z njim opravila Manuela. ★

Nataša Bazjak Cristini



Mateja Beržan

Koristen predlog Petru Faturju: koristnost izkušenj novega delovnega mesta

Bivši vodja inovativne dejavnosti, na Drogi od leta 1999. Od 1. septembra 2003 vodja proizvodnje in pomočnik direktorja v PC Zlato polje.

Kljub svoji mladosti izžareva preudarnost in modrost.

Pri njem nikdar ne veš, ali misli resno ali se heca.

Je natančen in skuša priti vsaki stvari do dna.

Ne vem, ali je boljši kot strojnik ali kot slavist. Na vsakoletnem pisunskem izletu namreč vedno zmaga, pa naj bo tema Kosovel, Prešeren ali Župančič. In zna na pamet celo Zdravljico.

Če vam o Petru Faturju to ni dovolj, si preberite nadaljevanje.



Kako to, da si se odločil za menjavo delovnega mesta?

(globok vzdih, pa ne moj, Petrov!)

Zato, ker: prvič: imam rad spremembe, drugič: ker je bil počasi čas za kakšno spremembo, in tretjič: ker so me prepričevali.

Si bil s prejšnjim delovnim mestom zadovoljen ali pa morda kot vodja inovativne dejavnosti nisi več našel pravih izzivov?

Že nekaj časa sem čutil, da sem se po štirih letih malo zasitil, kljub temu, da sem se poleg inovativne dejavnosti ukvarjal še z drugimi nalogami in da je konec koncev reševanje vsake inovacije problem zase.

Kako si si predstavljal svoje sedanje delovno mesto, preden si začel? So se tvoja pričakovanja izpolnila ali te je mogoče kaj presenetilo?

S sodelavci iz Zlatega polja sem imel že prej veliko stikov, tako da sem vedel, kam prihajam. O proizvodnji sem imel kot strojnik kar dobro predstavbo. Tako da so bila pričakovanja približno takšna, kot je dejansko stanje.

Kaj pa s stališča, da si bil prej - pogojno rečeno - bolj teoretik in si se moral soočiti s prakso oz. z več operativnega dela?

Delo vodje proizvodnje je vsekakor zelo živahno. Lastnost operativnih del je ta, da se rezultati pokažejo takoj. Ponavadi je takoj jasno, ali si ga v svoji odločitvi polomil ali uspel. Pri delu na vzpostavljanju energetike pri projektu gradnje Nove tovarne pred dvema letoma sem spoznal, da mi operativni način dela ustreza.

Zdravnica mi je sicer pred kratkim merila pritisk in pripomnila, da bi bilo dobro živeti malce bolj umirjeno, ampak ...

Kako si bil sprejet v novem delovnem okolju?

Vsi ključni sodelavci, tako v Gradišču kot tudi drugod v Drogi, so me sprejeli prijazno in pokazali pripravljenost za sodelovanje; kar se tega tiče, ne vidim ovir. Vedno se trudim poslušati, se pustiti podučiti, potem pa narediti po lastni pameti.

Upam, da bomo dobro sodelovali tudi naprej.

Imaš občutek, da lahko izpelješ svoje zamisli, da dosežeš, kar želiš?

Mogoče sem bil res malo na hitro "vržen notri", v nekaj popoldnevih sem moral prevzeti svoje nove naloge, zato vsaj nekaj časa name ravam predvsem slediti temu, kar se dogaja, in posegati le tam, kjer se mi zdi nujno. Mislim, da smo s sodelavci na kar nekaj področjih že dosegli napredek, a pustimo času čas.

Kaj ti povzroča največje težave - kaj najmanj poznaš?

Ugotavljam, da je najbolje, da spoznavam problematiko na konkretnih primerih. Ko se pojavi problem, se vanj poglabim, in to se za zdaj obnese. Res pa je, da mi zaradi preobilice takih "konkretnih primerov" zmanjkuje časa za bolj celovit pregled nad dogajanjem. Znašel sem se v vrhuncu sezone, tako na področju žitaric kot zelišč, a mislim, da bomo zmogli. Brez dobrih sodelavcev pa gotovo ne bi.

Kaj ti vzame največ časa?

Usklajevanje in komuniciranje. Pravijo, da me nikoli ni mogoče dobiti v pisarni, če pa sem, pa telefoniram. Zdi se mi, da je koordiniranje sodelavcev to, čemur se moram kot vodja proizvodnje najbolj posvetiti. In to mi jemlje največ časa.

Če bi imel čarobno paličico, kaj bi pričaral Zlatemu polju?

Če že moram nekaj stresti tako iz rokava ... povečal bi Slovenijo v Kitajsko - v smislu milijarde rižojedcev. ★

Manuela Ferencič Meden

40 let dobrega okusa

Ta slogan boste v naslednjem letu večkrat opazili. Z njim bomo poskušali obveščati različne javnosti, da je leto 2004 prav posebno leto, saj bomo v Drogi, d.d., obeležili 40 let delovanja našega podjetja.

Priprave na različne aktivnosti, s katerimi bomo dali še poseben poudarek naši dolgoletni tradiciji, tečejo že od letošnjega avgusta, vrstile pa se bodo še do konca naslednjega leta.

Začeli smo z novoletno čestitko in darili za poslovne partnerje in zaposlene v Drogi, d.d., kjer smo v logotip Droge vključili številko 40. Da smo že 40 let tu, nas opominjata tudi namizni in kulinarčni koledar, ki nam krasi pisarne.

Od januarja 2004 si boste lahko v predverju poslovne hiše v Izoli ogledali razstavo in se sprehodili skozi 40 let delovanja našega podjetja. Za vse nas bo pogled na razvoj in prehojeno pot nedvomno zanimiv.

V prvi polovici leta bomo izdali brošuro s pogledom, kje je Droga danes in kje jo vidimo jutri. Namenjena bo zunanji javnosti.

Posebno pozornost bomo namenili vsem zaposlenim v Skupini Droga. V glasilu Naš glas bomo predstavili nagradno igro, pri kateri boste sodelovali, odgovarjali na vprašanja o razvoju Droge in se potegovali za privlačne nagrade in še lepšo glavno nagrado. Noben odgovor ne bo napačen, glavna nagrada pa bo tako privlačna, da ne dvomimo, da bo odziv velik. Nagrajenec bo nagrado prejel ob dnevu Droge, ki bo zaradi 40. rojstnega dne še posebej slavnosten.

Poslovne partnerje pa bomo povabili na slavnostni koncert.

Aktivnosti bo še veliko. O vsem vas bomo pravočasno obveščali. Nekaj pa jih boste zasledili tudi preko televizijskih in tiskanih oglasov, radijskih in televizijskih oddaj, interneta. Opozarjali bomo, da smo zaupanja vredno podjetje, ki deluje že 40 let in prerašča v Skupino Droga. Ta skupina pa sledi filozofiji, da je lahko dolgoročno uspešno le tisto podjetje, ki podpira timsko delo in skrbi za poslovne partnerje in okolje.

40 LET DOBREGA OKUSA - opozorilo da smo del uspešnega podjetja z dolgoletno tradicijo. ★

Vesna Čuber

Zaposlenost v novembru 2003

V matičnem podjetju je bilo na dan 30. 11. 2003 zaposlenih 629 delavcev, od tega 302 moška in 327 žensk.

Prihodi delavcev:

V novembru smo sprejeli 14 sodelavcev za določen čas in 1 sodelavca za nedoločen čas.

Odhodi delavcev:

Delovno razmerje je v novembru prenehalo 1 sodelavki, sporazumno.

V Droginih povezanih podjetjih je bilo na dan 30. 11. 2003 zaposlenih 381 delavcev in sicer v:

DROGA d.o.o. BUJE - 31 zaposlenih
DROGA d.o.o. LASAGO - 8 zaposlenih
DROGA d.o.o. SARAJEVO - 27 zaposlenih
DROGA d.o.o. SKOPJE - 58 zaposlenih
DROGA d.o.o. PRIŠTINA - 32 zaposlenih
DROGA d.o.o. BEOGRAD - 30 zaposlenih
DROGA LIVSMEDEL AB ŠVEDSKA - 12 zaposlenih
SANDRI s.p.a. ITALIJA - 30 zaposlenih
KONZUM D.D. SARAJEVO - 141 zaposlenih
VIVO d.o.o. - 12 zaposlenih

V DECEMBRU PRAZNUJEJO OKROGLE OBLETNICE

10-letniki

Miki MILOVANOVIČ iz PC Nova tovarna

20-letniki

Marica POVH iz PC Zlato polje
Mitko OMERZA iz PC Nova tovarna
Peter OVNIČ iz OE Nabava

30-letniki

Marijan BLAŠKO iz PC Nova tovarna

NAŠIM SLAVLJENCEM ČESTITAMO IN NAZDRAVLJAMO OB DELOVNEM JUBILEJU

Jubilejne nagrade se izplačujejo na podlagi 2. točke 44. člena Podjetniške kolektivne pogodbe družbe. ★

Predstavitev podjetja Sodexho, d.o.o., - dobavitelj prehrane za zaposlene v Izoli

Sodexho, d.o.o., je slovensko podjetje s sedežem v Ljubljani, katerega osnovna dejavnost je izvajanje prehranskih in drugih storitev v podjetjih in ustanovah. Zaposluje več kot 500 ljudi, ki dnevno pripravijo skoraj 35.000 obrokov po vsej Sloveniji.

Sodexho izvaja svojo dejavnost v prevzetih kuhinjah in restavracijah naročnikov. Za pokrivanje potreb po dostavljenih obrokih hrane na posameznem območju imajo več centralnih kuhinj namenjenih pripravi in dostavi hrane v delilne kuhinje naročnikov.

V Drogi si želimo dobrega in korektnega sodelovanja s Sodexhom, saj bomo le na tak način dosegli zadovoljstvo naročnikov prehrane - zaposlenih Droge. ★

OE Kadri in
splošna administracija

Slane kumarice pikant 670 g

Izdelek je bil razvit na osnovi že obstoječega izdelka, ki smo ga proizvajali za izvoz na Švedsko in ga doslej nismo prodajali pod našo BZ.

Posebnosti:

Gre za kumarice v slano-kislem naliveu, ki so jim dodani pekoči feferoni. Kumarice imajo izrazitejši slan okus, dodani pekoči feferoni pa jim dodajo še zmerno pikanten (blago pekoč) okus. ★ (I.J.)



Drogina ozimnica nagrajuje

....v pravem pomenu besede. Zaključila se je nagradna igra, ki je potekala v sedmih Intersparovih centrih po Sloveniji. Nagradno igro je spremljala nižja cena izdelkov vložene povrtnine, ob koncu tedna pa tudi hostese, ki so potrošnike seznanjale s prednostmi naše vložene povrtnine in ugodnim ter kvalitetnim nakupom.

Žrebanje je potekalo 8. 12. 2003 v vzorčnem skladišču pod budnim očesom notarke in komisije. Iz kocke, kjer so bili izpolnjeni nagradni letaki, je Janja Sukljan izvela 102 nagrajance. Prvima dvema bo vikend paket za 4 osebe v apartmaju Garni v Kranjski Gori gotovo polepšal praznike. Ostalih sto nagrajencev bo prejelo paket Droginih izdelkov, ki bodo obogatili decembrske pogrinjke.

Rezultati žrebanja bodo objavljeni na internetni strani, izžrebanci pa



obvešeni po pošti. Verjamem, da smo izžrebane v teh decembrskih dneh še dodatno razveselili in jim polepšali praznične dni. ★ (K.P)

Obvestilo o odstopu

Dne 16. 12. 2003 ob 11h¹⁰ je ga. Marija Tul, članica nadzornega sveta, predstavica delavcev, podala upravi Droge, d.d., in svetu delavcev Droge, d.d., pisno izjavo, da izstopa iz nadzornega sveta Droge, d.d. Z izjavo je bil svet delavcev seznanjen dne 16. 12. 2003 na 5. redni seji. Dne 18. 12. 2003 je svet delavcev upravi posredoval sklep o sprejemu odpoklica. ★

Uprava družbe

Kako so se učili kuhati

Konec oktobra 2003 se je zaključila Nagradna igra Zlatega polja in Maestra "Pripravi, začini, zadeni!". Med privlačnimi nagradami je bil tudi tečaj kuhanja s priznanim kuharskim mojstrom Matjažem Pozdercem.

15 "bodočih vrhunskih kuharjev" se je 2. decembra zbralo v kuharskem ateljeju v Škofji Loki, kjer so se pod taktirko mojstra podali v kraljestvo kulinarike. V nekajurnem izobraževanju so spoznali nove jedi, ki jih je mojster pripravljala iz Droginih izdelkov, iz naravnih in enostavnih sestavin kot je kaša, kus kus, zdrob in s pravo kombinacijo začimb. Poslušalci so skrbno zapisovali male skrivnosti velikih mojstrov, ki jih je kuhar-predavatelj nesebično razkrival.

Recepti niso skrivnost, saj jih je mojster za Drogo pripravil in zapisal že pred leti v knjižici Kuhinja Zlatega

polja od polente do kus kusa in Kuhinja Zlatega polja Kaše. Skrivnosti se skrivajo v roki posameznika, ki jed pripravlja.

Navdušenje nad delavnico je bilo obojestransko, saj za predavatelja ni večjega priznanja kot je pozoren in hvaležen poslušalec oz. jedec. Vse jedi so namreč udeleženci sproti degustirali in ob vsaki jedi ugotavljali

neomejene sposobnosti mojstra.

Novopečenim kuharjem in kuharicam je bilo pisno priznanje o opravljenem kuharskem tečaju v ponos, saj so s svojo prisotnostjo in prizadevnostjo prispevali k pravim kulinaricnim mojstrovčinam. ★

M.V./S.L.



Nagrajenci okušajo svoje mojstrovine

PC Gosad je na potresnem območju

Ob koncu leta se radi ozremo na njegov začetek in poskušamo ugotoviti, koliko načrtov smo uresničili. Marsikaj smo predvideli, marsičesa pa nismo mogli načrtovati in to so razne naravne nesreče. Letos je skoraj vso državo prizadela suša in tudi v Središču ob Dravi je bila takšna, kakršne ne pomnimo že nekaj desetletij. Temperature so se povzpele nad 40 stopinj in vsi, prav vsi, smo občutili posledice. Če se ozremo v zgodovino Središča ob Dravi, kjer se PC GOSAD nahaja, bomo ugotovili, da smo tu imeli že vse: povodenj, sušo, razne bolezni in požare. Da se nahajamo na potresnem območju, pa smo skoraj pozabili. Naj oživim spomin.

Do sedaj potresi niso naredili veliko škode, so pa bili pogosti in močni na rahlih srediških tleh.

Prvi potres se omenja 4. maja leta 1201, ko je podrlo kar nekaj hiš, v okoliških gradovih pa so se podrli tudi stolpi in nekaj ljudi je umrlo (Vitanjski grad). Nekaj

desetletij je bilo zatišje, nato pa se je zemlja ponovno zatresla leta 1328 in 1348, ko je potres zajel celotno Štajersko, Koroško in Kranjsko, porušil je mesta in se ponavljal več tednov, da so ljudje postali kar panični.

Potem je sledil nekaj časa mir. 31. julija 1838 popoldne se je zemlja tresla kar celo minuto, vmes pa se je slišalo podzemno bobnenje. Zadnji večji potresni sunek je bil leta 1909. Tega se najstarejši še spominjajo.

Prepričana sem, da bo prihodnje leto teklo normalno. Brez optimizma ne gre. To smo zaposleni v DROGI in tudi v PC GOSAD že velikokrat dokazali, saj se je zelo moderniziralo in delno humaniziralo delo v proizvodnji, uvedli smo nove linije, pridobili novo rastlinsko čistilno napravo in obnovili industrijsko čistilno napravo.

Prihajajo pa novi načrti, ki jih bomo v prihodnjem letu gotovo uresničili. ★

D.K.

Znanstveno in fantastično potovanje pisunov v EU

Pisuni smo tisti, ki pripravljamo NAŠ GLAS. Trudimo se, da bi vas seznanili z vsem, kar se dogaja v tekočem mesecu.

Ob koncu leta pa se podamo nabirat novih moči. Kje smo bili letos, vam predstavljamo v besedi in sliki.

RIŽARNA V TRSTU

Rižarna v Trstu je bila zgrajena leta 1913 in sicer kot tovarna za predelavo oz. luščenje riža. Žal je bil 30 let kasneje objekt spremenjen v zapore, kamor so po kapitulaciji Italije, jeseni 1943, sprva zapirali italijanske vojake. Še istega leta so v Rižarni namestili svoje pisarne nacisti in tja nameščali civilne zapornike, mnoge začasno, preden so jih odpeljali v zloglasna taborišča smrti v Nemčijo in na Poljsko. Seveda ni ostalo le pri tem, saj so nacisti v Rižarni zgradili krematorij. Žrtev je bilo več tisoč.

Na pol uničeno Rižarno, kakršno so zapustili nacisti v begu, je italijan-



Kraška hiša je spregovorila na svoj tihi način.

ski arhitekt Romano Boico, v spomin in opomin človeštvu, spremenil v narodni spomenik. Odlok o Rižarni kot narodnem spomeniku je Republika Italija razglasila 15. aprila 1965. leta.

KRAŠKA HIŠA

Po obisku v Rižarni smo najbolj pogrešali furmana Lojzeta, ki smo ga spoznali lansko leto v Cerknici.

Odpeljali smo se v Veliki Repen, idilično kraško vasico. Tam nam je prijazna gospodinja gospa Ida Škabar odklenila vrata v KRAŠKO HIŠO, urejeno v muzej. V hiši je vse domače, mnogi znani predmeti so nas spominili na preteklost, zgodovino, tradicijo....

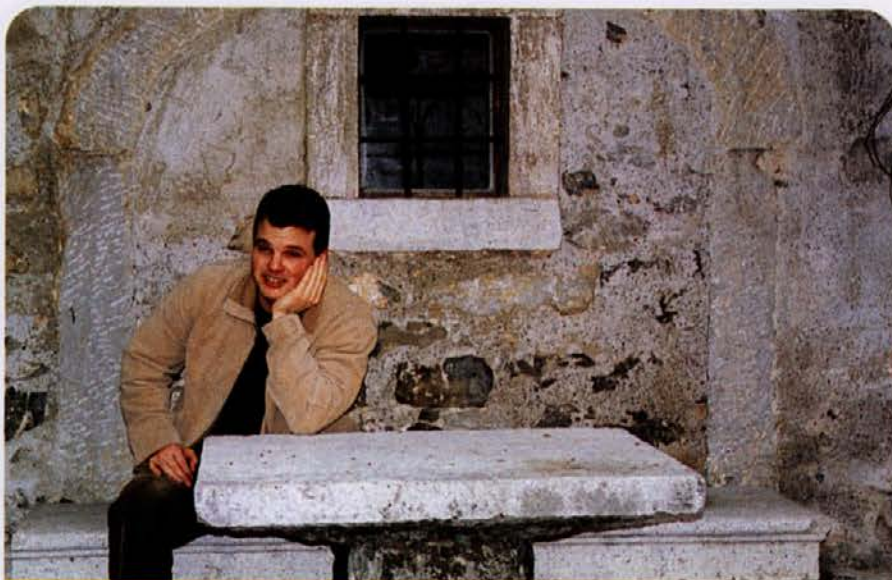
V Repnu skrbijo, da tudi današnji človek živi v sožitju s preteklostjo. Sodobna civilizacija razbija, KRAŠKA HIŠA pa ohranja to ravnovesje. Prav zato v okrilju te hiše domačini obujajo ljudske običaje. Za enega od teh ste verjetno slišali, za KRAŠKO OHCET, ki se odvija vsako leto prav v Repnu.

Za spominček pa še ena "gasilka", skupaj z gospo Ido.

Naš Vasja je združil dva dni in eno noč v neločljivo celoto in tako mu ni preostalo drugega, kot vsak trenutek izkoristiti za sproščanje napetosti. Z manjšimi težavicami mu je slednje dokaj dobro uspevalo!



Rižarna z ostanki krematorija - kraj groze in krivic.



Vasja je tu in tam klonil pod težo spoznanj.

Zelo prijazno so nas sprejeli na kmetiji ŠKERK v vasici Praprot-Prepotto. Gospodar nam je ponosno razkazal vinsko klet, ki je resnično nekaj posebnega - vklesana je v živo skalo in se nadaljuje v kraško jamo! Po izčrpnih informacijah - ne bi verjeli, koliko vprašanj imamo pisuni na temo pridelave vinske kapljice - smo se podali na degustacijo.

Tri vrste belega, in končno, ena temnega vina, so nam pregnale vse, kar smo žalostnega srečali tega dne. Da Aljoša, prvi z leve, ni ravno gostobeseden ob degustaciji črnega vina, vam ni treba posebej zapisati. Ampak naj ostane skrivnost, zakaj tako.

ZGODOVINA HABSBURŽANOV V MIRAMARU

Mračilo se je že, ko smo se odpravili naprej. Proti Trstu, natančneje proti gradu Miramare. Le kdo je vedel, da je tam, v neposredni bližini, tudi pravcati tropski vrt metuljev in tropskih ptičev! Še posebno so

mi bili vseč majhni, živahni KOLIBRI JI. Pomikali smo se tiho in skušali biti obzirni ter ne motiti miru teh malih živalic. Kdo ve, če nam je uspelo? Z nami je bila gospodična Metka, ki nam je zelo slikovito opisala posamezne navade in vzrejo ljubkih bitjec.

NA GRADU MIRAMARE

Grad je v lasti Republike Italije, ki zelo vzorno skrbi za vzdrževanje. Obiskovalcem ga predstavijo v mnogih jezikih. Mi smo poslušali o zgodovini gradu v slovenščini.

Občudovali smo izredno bogate likovne stvaritve s simboli Habsburžanov in Mehike. Zakaj Mehike? Morebiti niste vedeli, da je bil graditelj gradu Maksimiljan II. Vračal se je z avstrijsko mornarico domov in se dobesedno zaljubil v tržaški zaliv, še posebno v tisti del obale, kjer danes ponosno stoji grad Miramare. Težko je razumeti zakaj, ampak iz Mehike naj bi ga prišli prosit, naj pride k njim in prevzame vodenje države. Maksimiljan je to sprejel. Očitno mu je bilo pri srcu ljudstvo ali pa dežela, kdo ve... Dejstvo je, da je umetnikom, ki so opremljali grad, naročil vnesti državne simbole Mehike, kot so ananas in mehiški kratki meč, v zidne tapete, lestenec ipd.

Maksimiljan II. je umrl mlad. V Mehiki so ga ubili uporniki, nasprot-



Na zdravje! Se že veselimo izleta v prihodnjem letu!



Kolibri; ko bi vsaj tudi mi lahko živeli kot ptiček na veji!

starost, 97 let, vendar pa je od žalosti zelo mlada psihično zbolela.

In še dobro, da smo pisuni imeli še eno postojanko, sicer bi dan začeli in zaključili z žalostnimi spomini na preteklost. Teh bridkosti so nas rešili OKUSI KRASA pri gospe Veri v Šepuljah. Če že moram, naj zapišem, da je bil najboljši okus pravega, pravega TERANA! Nesporo.

Znanstvenofantastičnega kviza letos nismo izpeljali iz zelo objektivnih razlogov.

Vse, ki prebirate te vrstice, vabimo medse, pišite tudi vi za Naš glas. Ali ga vsaj berite. Do naslednjega leta pa vam voščimo zdravo in srečno novo leto in vse dobro v 2004! ★

Dragica Mekiš

niki njegovega vladanja. Pripeljali so ga v Evropo, pokopan je na Dunaju, ob drugih družinskih članih. Žena Maksimiljana II., lepa Carlota, je bila

velika prijateljica cesarice Elizabete, imenovane Sisi. Ta je zelo rada prihajala v Trst na grad Miramare. Vdova Carlota je dočakala visoko



Tako mineva slava sveta! (Latinski izrek)

December je tu

Na vrata je potrkal december, najlepši mesec v letu. Z navdušenjem se ga veselimo tako otroci kot odrasli. Vsi smo v nenehni stiski s časom zaradi priprav na bližajoče se praznike. Priprave se začnejo že 5. decembra, ko na Miklavžev večer otroci obesijo škorenjčke, nogavice ali pa morda nastavijo krožnik na okensko polico v upanju, da jih bo ponoči obdaril stric Miklavž.

Z ljubeznijo obujemo stare navade in sledimo obredom, ki se ponavljajo iz leta v leto. Tako nastopi čas, ko iz naših podstrešij potegnemo lanske okraske in se vprašamo, če bi letos kaj spremenili, bili kreativni in kaj s pomočjo naših najdražjih izdelali sami. Najprej moramo postaviti venec na vrata za dobrodošlico, nato ikebano na mizo. Čas je, da okrasimo jelko. Morda bomo spekli kakšne piškote in jih obesili nanjo. Potrebno je pravočasno sestaviti jedilnik za božično kosilo in silvestrsko večerjo. Da bo doživetje še toplejše pa ob poslušanju božično-novoletne glasbe ob romantični svetlobi svečk lahko izdelamo raznovrstne okraske, čestitke in sestavimo seznam daril za naše najdražje.

NEKAJ RECEPTOV ZA IZDELAVO PIŠKOTOV IN DRUGIH DOBROT:

"ZASNEŽENE SMREKE" (piškoti)

Testo:

250 g margarine ali masla,
370 g moka,
120 g sladkorja v prahu,
1 vrečko vanilijevega sladkorja,
cimet,
limonina lupina.

Preliv:

2 žlici margarine ali masla, kokosova moka,
tablica jedilne čokolade.

Drugo:

modelčki za smreko,
papir za peko.

Priprava:

1. Sestavine za testo zgnetemo v gladko maso.
2. Testo zvaljamo do pol centimetra debelo.
3. Z modelčkom izrežemo smrečice.

4. Figurice položimo na pekač, obložen s papirjem za peko.
5. Pečemo 10 minut pri 180 °C.
6. Stopimo čokolado in margarino oz. maslo.
7. Pečene smrečice oblijemo s čokolado in posujemo s kokosom.

"KOKOSOVE SNEŽNE KEPE"

Testo: (50 kosov):

300 g kokosove moka
2 žlici jedilnega škroba
175 g sladkorja
25 g masla
60 g tekočega medu
1 zavitek vanilijevega sladkorja
1/4 žličke soli
1 do 2 beljaka

Glazura: (po želji)

100 g jedilne čokolade

V skledi zmešamo kokosovo moko in jedilni škrob. Ob stalnem mešanju v kozici zavremo sladkor, maslo, med, vanilijo in sol. Še vročo zmes vmešamo v kokosovo mešanico. Masi postopoma dodajamo beljak, da testo postane kompaktno. Testo vsujemo nazaj v kozico in na vročini mešamo približno 1/2 minute. Iz testa oblikujemo kroglice v velikosti oreha in jih položimo v s papirjem obložen pekač.

Pečemo 5 minut na 200 °C. Kokosove snežne kepe po želji lahko namočimo v čokoladno glazuro.



"ČESTITKE"

Potrebujemo:

šeleshamer,
škarje,
lepilo za papir,
zdrob, riž, čaje (Drogini izdelki),
zlato borduro,
modelčke,
navadni svinčnik

Način izdelave:

Iz kartona izrežemo kvadratno voščilnico oz. čestitko, dolgo 20 - 25 cm. Z navadnim svinčnikom si narišemo zelen motiv, npr. zvezdo. Zvezdo najprej obrobimo z lepilom, nato nanesimo lepilo po celi zvezdi. Po lepilu posujemo pšenični zdrob, riž ali drugo. Po želji lahko obrobimo z zlato konturo.

Sedaj pa na delo in to veselo!

Lepe božične in novoletne praznike! ★

Nives Bandelj Prica



Ječmenova kaša s školjkami

Sodelavci iz VIVA so nam poslali recept za okusno novoletno kosilo. Uporabili boste lahko Drogine izdelke.

Za 4 osebe:

40 dkg ječmenove kaše Zlato polje,
40 dkg mesa školjk,
10 dkg sesekljanе čebule,
10 dkg paradižnika,
8 dkg sveže paprike,
4 žlice oljčnega olja,
1 dcl belega vina,
bazilika, rožmarin, sol, poper - Maestro,
2 dl sladke smetane,
žlico sesekljanega petešilja (lahko tudi petešilj Maestro).

Priprava:

Ječmenovo kašo posebej skuhamo tako, da jo še čutimo med zobmi. Na olju posteklenimo drobno sesekljanо čebulo, na kocke narezano papriko in meso školjk ter hitro popražimo. Dodamo ječmenovo kašo in paradižnik, narezan na kocke, začínimo in zalijemo z belim vinom, previdno premešamo in pustimo, da dobro prevre.

Serviramo vroče, zraven pa ponudimo še nariban parmezan in svežo solato.

Seveda ne sme manjkati dobro vino.

Dober tek! ★

Darilo za vse čase in priložnosti

Če boste v teh prazničnih dneh povprašali mlade bralce, kaj bi radi dobili za darilo, bo odgovor povsem preprost. Peto knjigo **Harryja Potterja Feniksov red**. Knjiga, ki v teh dneh buri mlade duhove, je tudi v svetu podrla vse prodajne rekorde. Pa tega dela ne berejo samo mladi, zagotovo ga preberejo marsikateri starši.

Ženske bomo v teh dneh rade segale po knjigah s kuharskimi recepti. Zagotovo nam bodo prišli prav. Še vedno privlači Jamie Oliver s svojimi knjigami kuharskih receptov. Zdaj so že tri **Srečna kuhinja, Kuhinja do nazga in Še več kuhinje do nazga**. Prepričala pa nas bo tudi knjiga žal že pokojne sestre Vendeline z naslovom **Zmeraj sestra Vendelina**. Med kuharskimi knjigami bi vam raje priporočila slednjo, saj gre za naše domače recepte, enostavne, preizkušene in dobre.

Med knjige s kulinarčno vsebino sodi tudi knjiga dr. Stanislava Renčlja **Knjiga o notranjski kuhinji in drugih rečeh**. Gre za posebno knjigo, ki nam Notranjsko odkriva skozi jedi in je svojevrstno kulinarčno popotovanje po deželi votlikavega podzemlja, kraških pojavov, deželi Martina Krpana in furmanov.

Praznične jedi pa so le del prazničnega vzdušja. K njemu nam lahko pripomore tudi knjiga **Prelep božični čas**. V njej so zbrani predlogi za različne okraske, darila in tudi praznični, okusni recepti.

Za tiste, ki radi potujete, bo izziv knjiga **Skozi objektiv**. Gre za knjigo s čudovitimi fotografijami, ki so bile objavljene v znani reviji National Geographic. Veliko fotografij predstavlja dokument nekega časa in nas vabijo na ogled svetovnih zanimivosti. Tudi knjiga Benke Pulko **Po zemlji okoli sonca**, bo razveselila marsikaterega ljubitelja popotovanj. Predvsem pa

bo nam, ženskam, dokazala, kaj vse lahko zmoremo, če le zares hočemo. Gre za edinstveno pripoved o drugačni ženski, o njenem motorju in njenem petinpolletnem potovanju okoli sveta. Benka Pulko je prvi človek, ki je z motorjem prepotoval svet v eni sami neprekinjeni vožnji ter obiskal vseh sedem celin. Njen podvig so že vpisali v Guinnessovo knjigo rekordov.

Mimogrede, knjiga je na nedavnem Slovenskem knjižnem sejmu dobila nagrado kot najlepša knjiga.

Vas zanima, če zna pevka Madona tudi pisati? To lahko preverite, če vzamete v roke njeni dve knjigi za najmlajše z naslovom **Angleške ro-**

žice in Jabolka gospoda Peabodyja. Morda bo postala še pisateljica, če jo bo začel glas izdajati.

Otroke boste zagotovo razveselili s knjigo **Zlata čebelica**. V njej so zbrane najboljše zgodbe iz znamenite zbirke Čebelica, ki že petdeset let navdušuje mlade bralce. Najstarejša slovenska zbirka za otroke tako praznuje visok jubilej s simpatično knjigo.

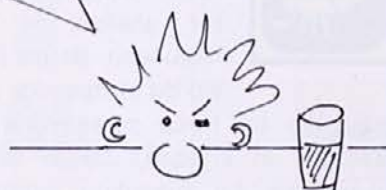
Boste letos podarili knjigo? Zakaj pa ne? ★

Lilijana Hrvatina



Glas vpijočega v puščavi

Spet sem dobil novega šefa!



Pa saj še vseh prejšnjih nisem dobro spoznal...



Ali razen natakarka sploh še kdo vzdrži ob meni?!



S.P.

Izjave na delovnem mestu

Kot trgovski potnik sem res samo konec tedna s svojo ženo, ampak to ni tako hudo: tudi tista dva dneva hitro mineta. *(Zoom)*

Ne, gospod šef, s Tonijem se nisva smejala vam ampak sodelavcu, ki vas je za vašim hrbtom oponašal.

(Gigi)

Ko me je zdravnik vprašal, če pri delu stojim ali sedim, sem mu povedal po pravici, da sedim, moje delo pa v glavnem stoji. *(Bubu)*

Gospod šef, ni res, da sem vas tožaril prejšnjemu šefu! Šlo je samo za nekaj koristnih predlogov... *(Didi)*

Senatu disciplinske komisije priznam, da sem sodelavca med prepitrom brcnil v zadnjico, vendar je bil sam kriv, saj se je prav tisti hip obrnil... *(Bobi)*

Ni res, da sem bil na novoletni zabavi pijan kot čep! Če pa sem bingljaj z lestenca je bilo to samo zato, ker je na tleh in po mizah mrgolelo na desetine rožnatih slončkov! *(Goba)*

Moj nadrejeni je res čudak! Najprej mi pove, da bom odslej odgovoren za to-in-to, čez mesec dni pa me premesti, češ da sem neodgovoren! *(Bumči)*

Žal mi je, gospod inšpektor, toda šef mi ni utegnil povedati, koliko časa bo na službeni poti. Je namreč odpotoval v silni naglici, ko je pogledal skozi okno in vas videl prihajati. *(Bionda)*

Veste kaj, gospod šef, zdaj mi je pa vsega dovolj! Najprej mi rečete, da nisem za nobeno delo in ko se te direktive strogo držim, mi očitata, da nič ne delam! *(Pufi)*

Senatu disciplinske komisije naj pojasnim, da ne morem nastopiti kot priča zoper sodelavca Tonija in sodelavko Mafaldo, saj na mojo veliko žalost nisem videl, kaj sta počela v garderobnih prostorih! *(Pepi)*

Z malice se nisem vrnil prepozno zaradi neodgovornosti ampak zato, ker ste prav vi, gospod šef, zjutraj celemu oddelku zabičali, da moramo varčevati z energijo na vsakem koraku! *(Lejzi)*

Kakšen čudak, tale šef kadrovske službe! Če bi videli, kako se je razburil, ko sem mu na vprašanje, če bi hotel študirati ob delu odvrnil, da že študiram in sicer to, kako bi prišel do denarja! *(Jogi)*

Senatu disciplinske komisije priznam, da sem šel k frizerju med delovnim časom. Kot olajševalno okoliščino pa naj navedem, da mi tudi med delovnim časom rastejo lasje... *(Šlek)*

Ko sem se upokojila, sem se hotela včlaniti v Klub osamljenih src. Poslala sem jim kratko pismo in sliko, pa so mi sliko vrnili - s pripombo, da tako osamljeni pa spet niso. *(Kunigunda) ★*

S.P.



Drogin horoskop 2004 (ali nič novega pod soncem...)



Kozorog - Kljub temu, da stopamo v civilizirano Evropo, bo v državnih institucijah še zmeraj polducata bradatih kozlov. Kot že njihov videz izdaja, so nagnjeni k patriarhalnosti, kar utegne povzročiti gospodarsko-politične kozlarije. Če bomo spretni kot doslej, jih bomo ugnali v kozji rog. V nasprotnem primeru pa bomo že našli grešnega kozla, saj se ta divjad kar pridno množi.



Vodnar - V poplavi analiz bodo nekaterim zvodenedi lanskoletni načrti. Zaradi starih napak bodo šle po vodi mnoge olajšave za zaposlene.



Ribi - Čas bo zelo ugoden za vse, ki znajo gladko kot ribe polzeti skozi luknje pravilnikov in sprememb. Pogajalcem na vseh področjih zvezde odsvetujejo čezmerno ribarjenje v kalnem, kajti prav lahko se pripeti, da se bodo zapletli v lastne mreže. Edine velike ribe, ki bodo resno ogrožene, pa bodo še naprej samo tiste v piranskem mestnem akvariju.



Oven - Kot se spodobi za zaletavega ovna, bodo v tem času najbolj zaposleni tisti, ki najprej ukrepajo in šele nato razmislijo o smotrnosti svojega početja. Iz previdnosti jim ne obračajte hrbta!



Bik - To obdobje vključuje prvomajski praznik dela. Glede na to, da sindikatu vedno

bolj pešajo moči, naj delavski razred sam budno pazi, da ga delodajalci ne bodo spremenili v vola. V tem času bo našo deželo že molzla Evropa - ne glede na to, ali bo naletela na kravo ali na bika. Previdno torej okrog goveda in drugih visokih živin!



Dvojčka - Ker sta za to znamenje značilna obraza ene in iste osebe, bodo v tem času zlasti lizuni uspešno brusili jezike. Po decembrskem šoku si bodo namreč že toliko opomogli, da se bodo zlahka lotili osvajanja novih cijev s starimi metodami.



Rak - Glede na to, da bomo regres za dopust potrošili že spomladi, bodo naše denarnice množično zbolevala za rakom.



Lev - V tem času bodo odšli na dopust skoraj vsi nadrejeni, s čimer bodo naredili levo uslugo ostalim zaposlenim.



Devica - Čeprav sta zaradi razmaha aidsa - devištvo in vzdržnost zelo priporočljiva, bo država še naprej **CENZURA** gospodarstvo. Istočasno nas bo **CENZURA** evropska konkurenca, zaradi česar se bodo porajale same nevšečnosti.



Tehnica - Tehtali bomo dogodke, odnose in rezultate prvih treh četrtletij. Tokrat morda ne bosta več v uporabi

dve tehtnici kot nekoč - ena za javnost in ona druga. Nekateri pa bodo še naprej tehtali možnosti golega preživetja.



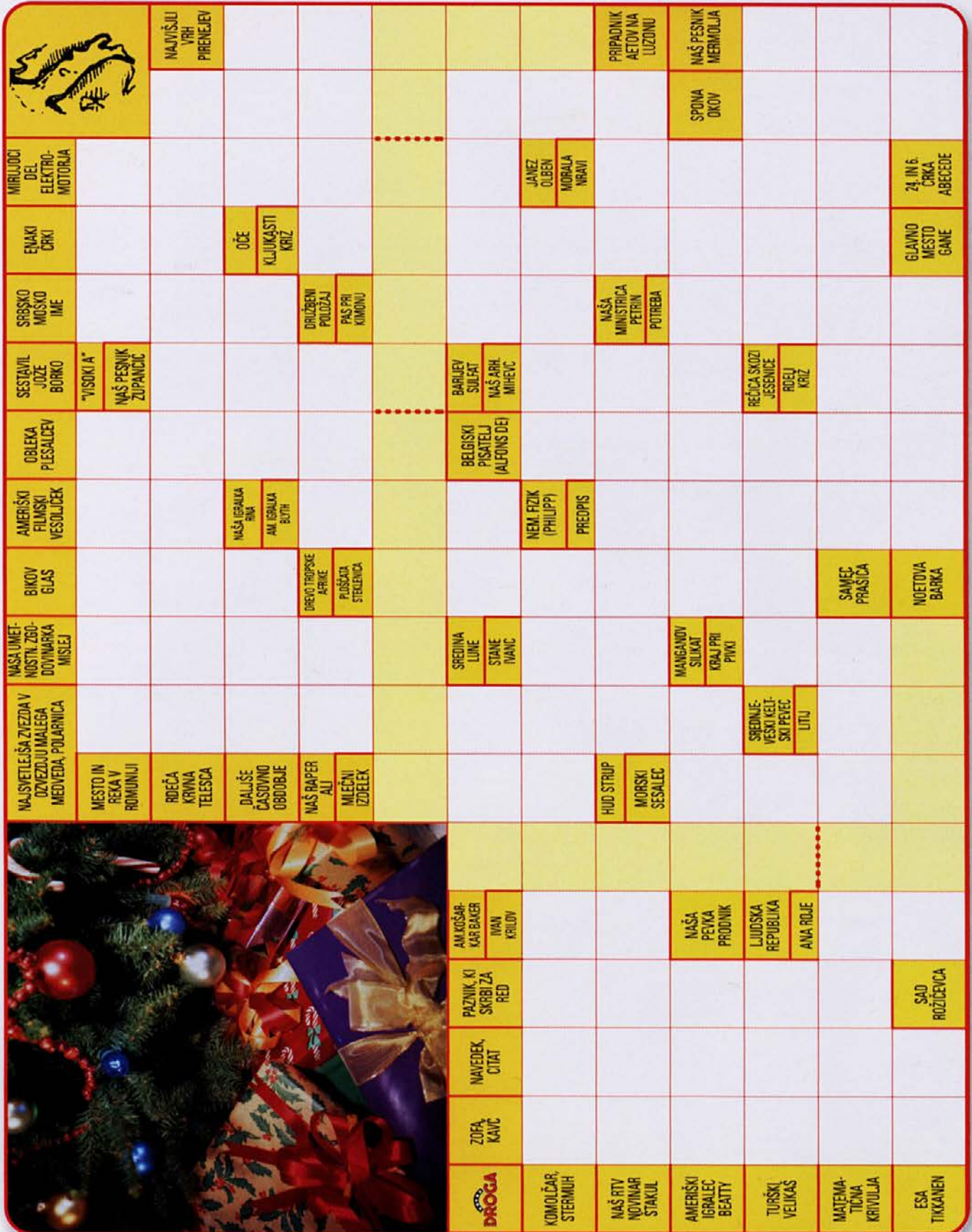
Škorpion - Začele se bodo priprave na razna letna poročila ter analize in ni izključeno, da bo prišlo do strupenega pikanja, ko bo treba spregovoriti o zaslugah in krivdah. Zaradi tega pikanja se bo marsikdo izdatno praskal in torej v bistvu počel to, kar je počel že vse leto.



Strelec - Zelo primeren čas za analize o tem, kdo je v odhajajočem letu ustrelil največjega kozla. V bistvu gre za vsakoletno tekmovanje, pri katerem nihče ne želi osvojiti prvega mesta. Glas ljudstva (strokovni izraz za čenče) pa bo vseeno našel in razglasil zmagovalca, ne da bi potuhnjeni skrivač slutil svojo športno slavo.

Povzetek: zvezde nam ne bodo prinesle nič posebno novega, a če že bo novo, bo podobno vsemu staremu, ki je bilo v času, ko se je porajalo, novo in istočasno podobno staremu, kakršno je bilo, ko je bilo novo. Jasno? ★

S.P.



Prispelo je 58 pravih rešitev nagradne križanke št. 11. Geslo nagradne križanke je bilo **Drogina zelenjava**. Tričlanska komisija, ki so jo sestavljali **Bojana Vičič, Marinka Milavec in Kuček Melanija**, je izžrebala naslednje nagradence, ki prejmejo Drogine izdelke po lastni izbiri:

- ★ prva nagrada - 6000 SIT:
Rado Hladnik, odpretno skladišče Ljubljana
- ★ druga nagrada - 5000 SIT:
Branka Vrhunec, Na klistu 6b, Vrhnika
- ★ tretja nagrada - 4000 SIT:
Anica Samsa, PC Zlato polje

Nagrajencem čestitamo in jih prosimo, da pokličejo brezplačno telefonsko številko 080 1131 (PC Nova tovarna, Vzorčno skladišče) in se dogovorijo o prejemu nagrade. Rešitev tokratne nagradne križanke - gesla izpisana na označenih poljih - z vašim polnim naslovom pošljite do **14.1. 2004**, na naslov Droga, d. d., Industrijska 21, 6310 Izola, s pripisom Nagradna križanka 12.



Svečniki iz stekleničk MAESTRO

Potrebujemo naslednji material:

- prazne stekleničke začimb
- zlato, bakreno in vijoličasto akrilno barvo
- zlato in bakreno obrobo za steklo
- bisere raznih oblik in barv
- bleščice
- čopič

Prazne stekleničke dobro operemo, etikete pa odstranimo tako, da stekleničke namočimo v vročo vodo. Barvni izbor lahko določite sami glede na barvo pogrinjka, vedeti pa morate, da akrilne barve niso odporne proti vodi.

S čopičem narišemo različno široke črte. Ko se prvi barvni nanos posuši, pobarvamo še enkrat, nato z zlato konturo obrobimo prvo črto. Še na svežo obrobo previdno polagamo bisere, pomagamo si lahko s šivanko.

Pomembno je, da ne naneseemo vseh obrob naenkrat, saj se bodo posušile in tako ne bo mogoče prilepiti biserčkov in bleščic.

Gotova svečnika napolnimo z zlatim peskom in vanju postavimo sveči enake barve.



Obilo zabave ob pripravljanju praznične mize,
vesel božič in srečno 2004 vam želi

DROGA

DROGA Portorož, Živilska industrija d.d.
Industrijska cesta 21, 6310 Izola / www.droga.si

Svečane novoletne jedi

MAESTRO

danés kuha maestro



HLADNA PREDJED

Lososovi žličniki na pečeni papriki

Za 4 osebe potrebujemo:

240 g očiščenega lososa, 4 paprike različnih barv, 2 manjši šalotki, 2 črni olivi DROGA, zdrobljene suhe feferone, konjak, kapre, oljčno olje, morsko sol MAESTRO, poper MAESTRO, česen MAESTRO, koper MAESTRO, peteršilj MAESTRO

Paprike opečemo, olupimo, narežemo na krajše rezance in mariniramo s sesekljanim česnom, peteršiljem, soljo in oljčnim oljem. Ohladimo. Očiščeno lososovo meso narežemo, dodamo sesekljano šalotko, kapre, olive, peteršilj in česen, vmešamo še koper, poper, sol, suhe feferone, konjak ter oljčno olje. Iz mase oblikujemo žličnike in jih položimo na marinirano papriko.

TOPLA PREDJED

Rižota z rukolo in penino

Za 4 osebe potrebujemo:

4 žlice olja, 1 zravnano žlico nasekljane čebule, 4 dcl riža Sant Andrea ZLATO POLJE, 3 dcl penine ali suhega belega vina, 1 l vroče juhe, morsko sol MAESTRO, poper MAESTRO, drobno pest grobo narezane rukole, 1 žlico masla

V kozici na olju pražimo čebulo, da ostekleni. Vsujemo riž in ga mešamo približno 2 minuti, prilijemo polovico penine ali suhega belega vina in mešamo, dokler riž ne popije vse

tekočine. Prilijemo še ostalo penino oziroma vino in spet mešamo, da se riž osuši. Zalijemo z juho, po potrebi dosolimo in popopravimo, premešamo, kozico pokrijemo in nad šibkim ognjem počasi dušimo še 25 minut. Pet minut pred koncem kuhanja vmešamo rukolo. Rižoto odstavimo z ognja, primešamo maslo in takoj postrežemo.

GLAVNA JED

Nadevan piščanec Maestro

Za 4 osebe potrebujemo:

1 piščanec, težkega približno 1,20 kg, 20 dag piščančjih jetrc, 2 beli žemlji, 1 dcl mleka, 1 dcl kisle smetane za kuhanje, 2 jajci, 2 srednje veliki čebuli, 3 stroke česna, nožev konico muškatnega oreška MAESTRO, nožev konico majarona MAESTRO, 1 žličko Začinke MAESTRO, 1 žlico peteršilja MAESTRO, nožev konico popra MAESTRO, vejico rožmarina, lovorjev list

Piščanca očistimo, operemo in pustimo, da se odcedi. Medtem žemlji narežemo na kocke in prelijemo z mlačnim mlekom. Na sesekljani čebuli prepražimo na kocke narezana jetra, dodamo česen, muškatni orešek, majaron, petršilj, poper in kislo smetano ter vse skupaj naroblo premešamo.

S tem nadevom napolnimo piščanca in ga zašijemo ali zašpilimo z lesenim zobotrebcom. Postavimo ga v pekač, obložimo z jabolki, čebulo, česnom, lovorjevim listom in rožmarinovo vejico ter vse skupaj prelijemo z mešanico vina, olja, vode in Začinke. Postavimo v ogreto pečico in pečemo uro in pol na 180°C.

DESERT

Torta z muškatnim oreškom in limoninim prelivom

Za 6 kosov potrebujemo:

maslo za namastitev modela, 250 g presejane bele gladke moke, 150 g sladkorja v prahu z dodatkom vanilije, 200 g rjavega sladkorja, 250 g masla, 1 žlico sode bikarbone, 1 žlico muškatnega oreška MAESTRO, 1 jajce, 2,5 dcl kisle smetane, 90 g sesekljanih orehov, 150 g medu, morsko sol MAESTRO, 1,5 žlice polente ZLATO POLJE, 2 žlici limoninega soka, 1 žlico nastrgane limonine lupinice, 2 žlici masla

Pečico ogrejemo na 180°C. Z maslom namastimo model s premerom 23 cm. V skledi zmešamo moko in obe vrsti sladkorja, dodamo maslo in mešamo, dokler se masa ne začne drobiti. Polovico mase stisnemo v model, drugi polovici pa dodamo sodo, muškatni orešek, jajce in kislo smetano ter premešamo. S tem prelijemo grudasto maso v modelu in potresemo z orehi. V pečici pečemo 30 do 40 minut, dokler torta ne odstopi od modela. Počasi jo ohladimo in vzamemo iz modela. Za preliv zmešamo v kozici med s ščepcem soli, previdno ogrevamo, dokler se povsem ne premeša, dodamo koruzno moko, raztopljeno v limoninem soku in 2,5 dcl vode. Počasi zavremo in ves čas mešamo, dokler se ne zgosti. Pustimo še 1 minuto vreti, nato kozico odstavimo in vmešamo limonino lupino in maslo. Torto še vročo razrežemo, vsak kos pa na krožniku prelijemo s prelivom in ponudimo.