



325451

GLASILO DELOVNEGA KOLEKTIVA IN KOOPERANTOV PERUTNINE PTUJ • LETO XVI. • ŠTEVILKA 3 • APRIL 1992

KAKO PRODAJATI V SLOVENIJI

Leta 1981 smo v Sloveniji prodali 9400 t perutninskega mesa, lani samo še 6000 ton. Drugi, Jata na primer, so prodali veliko več. Tako se sprašujemo, ali smo v takšni situaciji zaradi slabih rezultatov v proizvodnji ali zaradi slabega dela v prodaji?

Takšnih in podobnih trditev ter vprašanj je nič koliko in vsakdo ima nanje svoj odgovor. Kritiziranje in odgovori pa nam na žalost ne bodo dosti pomagali, zato je treba resnično pogledati v oči in oceniti, ali, takšni kot smo, lahko stvari izboljšamo toliko, da bomo preživeli.

Preživeli bomo lahko le, če bomo imeli trg. Imeti trg, pa je danes postalo precej bolj zahtevno kot pred leti, ko je bila v Jugoslaviji Perutnina Ptuj — največji in posebej cenjeni proizvajalec perutnine, še vedno pa je proizvajala manj, kot so kupci želeli kupiti, in so zato bili pripravljeni v vrstah, tudi ure dolgo čakati, da bo prišel naš kamion in bodo razdelili, kar je pripeljal.

To so bili časi, ko je Perutnina rasla na račun 20-milijonskega jugotrga, in če ga ne bi bilo, tudi Perutnina ne bi bila takšna, kot je danes.

Že res da je za rast podjetja bilo potrebno še znotraj podjetja marsikaj postoriti in da brez sposobnih in pridnih ljudi uspešnosti ne bi bilo. Vendar nam današnja kriza dokazuje, da se moramo najprej obrniti k trgu, tam najti svoje mesto in vse aktivnosti podjetja prilagoditi možnostim, ki jih imamo na prostorih, kjer prodajamo.

Eden od trgov, ki ima nedvomno svoje posebnosti in je najbolj naš je domači 2-milijonski slovenski trg. Vse to, kar velja zanj, pa velja tudi za druge (zapadnoevropske, bivše jugoslovanske ipd.). Ravno toliko, kot je domači trg velik, toliko možnosti nam daje za preživetje. Na njem imamo 25%-ni delež, kar je, gledano z oči perutninarskega proizvajalca sicer malo, gledano z oči tržnika, pa je takšen tržni delež cilj, ki bi si ga želela marsikatera firma.

Obdržati omenjeni tržni delež in ga razumno povečati pomeni v Sloveniji prodati 8000 t piščančjega mesa in 1500 t izdelkov. To je cilj, ki nam bo zopet povrnil položaj vodilnega proizvajalca in ponudnika na domačem tržišču.

Če je do danes v Perutnini imela odločilno besedo proiz-

vodnja, mora od danes naprej to veljati za prodajo. Za takšno prodajo, ki bo obvladovala tržišče, zaznavala želje potrošnika, in ki bo vedno zraven, da bo ponudila kupcem tisto, kar si želijo.

Takšne in podobne deklarativne opredelitve smo do danes velikokrat zapisali v naše dolgoročne plane. Tako smo govorili, ko smo imeli kakšen praznik, in takšne opredelitve tudi predstavljali novinarjem, ki so pisali o preobrazbi Perutnine iz proizvodnega v marketinško podjetje. V resnici pa smo ostajali proizvodno in tehnološko sposobno, a na zunaj okorno podjetje.

Tudi zato, ker nismo v komerciali, kaj šele v proizvodnji, prevzeli marketinške filozofije. Delali smo po starem in prodajali tisto, kar smo znali proizvesti, in če nam to ni šlo ali pa nam ne gre, imamo pač slabe komercialiste.

Škoda, da moramo spreminjati miselnost in organiziranost prav danes, ko so nam tržne razmere najmanj naklonjene, ker pač nismo storili tega včeraj, ko smo imeli denar, proizvodni potencial in ugoden položaj na tržišču.

Torej, kaj nameravamo storiti v Sloveniji?

1. Prodajati najkvalitetnejše blago po sprejemljivih cenah

2. Uvajati nove proizvode, ki so prilagojeni željam potrošnika in razvitosti slovenskega trga.

3. Krepiiti odnose s slovensko trgovino, saj dolgoročno pelje pot do potrošnika le preko razvite trgovine.

4. Sindikalne in akviziterske prodaje se bomo posluževali na področjih, kjer si ne bomo rušili obstoječih odnosov s trgovino, razvijali pa bomo nove oblike prodajnih in distribucijskih poti.

5. V stikih z javnostjo in s komuniciranjem s tržiščem hočemo Perutnini Ptuj zopet povrniti dobro ime, in uveljaviti blagovne znamke, ki jih proizvajamo.

Z namenom, da bi dosegli postavljene cilje, smo reorganizirali prodajo. Pri tem upamo, da bomo z dosti volje in energije zaposlenih, s profesionalnim odnosom do dela in pogoji za delo tudi res začeli spreminjati Perutnino v tržno usmerjeno podjetje.

Edi Stropnik

Prijetno praznovanje

1. maja – praznika delavstva!



Perutninsko meso in izdelki v prehrani

Prehrana je skupaj z zrakom osnova življenja in zdravja. Iz hrane črpa organizem energijo, gradbene elemente in biološko aktivne snovi, potrebne za normalno potekanje fizioloških funkcij, kot so vzdrževanje življenja, razvoj, reprodukcija ter telesno in duševno delo. Polnovredna je seveda samo prehrana, ki popolnoma pokriva potrebe po vseh hranilnih snoveh. Če potrebe z zaužito hrano niso zadovoljive ali če je prehrana preobilna, lahko pride do motenj v presnovi, kar pomeni zdravstvene motnje in motnje v telesni ter duševni storilnosti. Organizem je zelo občutljiv za presežek energije, medtem ko je do preobila posameznih hranilnih snovi zelo tolerant in prilagodljiv.

Kot rezultat številnih raziskav so danes potrebe zdravih ljudi po večini hranilnih snovi razmeroma dobro znane, za nekatere pa vsaj približno ocenjene. Bistvene smernice racionalne in zdrave prehrane je mogoče povzeti z nekaj priporočili, ki so splošno znana, toda še vedno ne do konca raziskana in so zato predmet intenzivnih raziskav. Osnovne smernice so naslednje:

1. Zadovoljiti je treba potrebe po energiji in po vseh posameznih hranilnih snoveh, kot jih priporočajo normativi.

2. Oskrba z energijo naj bo odmerjena na dejanske potrebe in usmerjena k vzpostavitvi normalne teže. Energijsko preobilna hrana ima za posledico nalaganje energijskih viškov, to je telesnih maščob. Dolgoročno konstanten pribitek energije lahko privede do velikega porasta teže (npr. 400 kJ oziroma 95 kcal na dan preveč, kar da v 1 letu približno za 3 kg višjo telesno težo oziroma 30 kg v 10 letih).

3. Skrbeti je potrebno za ugodna razmerja hranilnih snovi. Priporočljiva so naslednja razmerja izražena v % energije od skupnih dnevnih potreb:

- beljakovine 10-12%,
- maščobe 25-35%,
- ogljikovi hidrati 45-60,
- alkohol 0.

Pri beljakovinah je pomembna kvaliteta A, aminokislin-

ska sestava, kjer v povprečnem dnevnem obroku priporočajo 30 g živalskih beljakovin.

Pri smotrni prehrani je potrebno upoštevati tudi popestritev izbire živil. Da se s čim večjo gotovostjo pokrivajo potrebe po vseh esencialnih hranilnih snoveh, mora biti prehrana čim bolj pestra, pri tem pa nekateri priporočajo "čim manj od čim več" oziroma manjše obroke čim večjega števila živil.

HRANILNA VREDNOST MESA

Meso je odličen vir kakovostnih beljakovin, vitaminov, zlasti iz B kompleksa in nekaterih anorganskih snovi. Če je v enodnevnem obroku 100 g pustega mesa, je organizem oskrbljen s polovico biološko potrebnih beljakovin.

Sestava mesa oziroma mišičnine je kvalitativno sorazmerno konstantna, kvantitativno pa zelo spremenljiva. Na količino posameznih hranilnih snovi v mesu signifikantno vpliva zamaščenost oziroma količina inter in intramuskularne mastnine, debelina podkožne mastnine in mastnine v telesnih votlinah.

V nadaljevanju so prikazani podatki o energetski sestavi presnega piščančjega, govejega in svinjskega mesa:

Vrsta mesa	%			Energija	
	voda	beljakovine	maščobe	kJ	kcal
Piščančje meso s kožo	66,3	15,6	17,0	916,5	218,0
Piščančje meso brez kože	75,3	18,4	4,8	494,0	116,0
Pusta govedina	74,0	20,3	4,6	517,0	123,0
Pusta svinjina	71,5	20,7	7,1	615,0	147,0

Vir: Plestenjak A. (1979), Biotehniška fakulteta Ljubljana

Količina posameznih hranilnih snovi ni enaka v vseh kosih mesa, razlike so opazne predvsem pri piščančjem mesu.

Vrsta mesa	voda %	pepel %	mast %	beljak. %
belo meso - prsi	73,28	1,13	1,71	23,89
temno meso	71,15	1,0	8,37	19,51

Vir: Kralin G. (1985), Osijek

Iz tabele je razvidno, da vsebuje belo meso več vode, beljakovin in pepela kot temno meso ter manj masti.

BIOLOŠKA VREDNOST HRANILNIH SESTAVIN MESA

Beljakovine

V različnih kosih mesa enake vrste so variacije odstotka posameznih aminokislin v beljakovinah majhne, medtem ko so razlike pri različnih vrstah mesa nekoliko večje. Razmerje med esencialnimi aminokislinami oz. aminokislinami, ki jih organizem ne more sam sintetizirati, so pa za življenje nujno potrebne, in med esencialnimi aminokislinami je zelo konstantno, izjema je meso z mnogo vezivnega tkiva. Za piščančje meso je znano, da vsebuje malo veziva, kar je verjetno razlog, da je to meso izredno bogato z esencialnimi aminokislinami.

S kuhanjem oz. s toplotno obdelavo bistveno ne spremenimo aminokislinske sestave.

Mesne masti

V zadnjih letih se je zanimanje znanosti za količine specifičnih maščobnih kislin v hrani močno povečalo. Podatki kažejo, da je piščančje meso zanimivo tudi s te plati, saj vsebuje sorazmerno malo miristinove in palmitinove maščobne kisline oziroma nasičenih maščobnih kislin, ki zvišujejo holesterol v krvi. Večkrat nenasičenih maščobnih

kislin, ki so esencialne, pa je sorazmerno več.

Maščoba v obroku je tudi nosilec v masteh topnih vitaminov (A, D, E in K), zato je s tega stališča navzočnost masti v prebavnem traktu nujna za zadovoljivo absorpcijo in izkoriščanje v masti topnih vitaminov.

KUHANJE ALI KAKO DRUGAČE ZA UŽIVANJE PRIPRAVLJENO MESO

Sestava in energetska vrednost presnega mesa se med pripravo za uživanje spreminja. Izguba teže zaradi izparjanja vode in iztaljanja masti je zelo različna, povprečno izgubi meso med pripravo 15 - 35 % teže. Zaradi zmanjšanja količine vode se zvišajo vsebnosti proteinov, masti in anorganskih snovi. Energijska vrednost se pri enaki teži presnega in pripravljenega mesa torej poveča.

RAZVOJNA USMERITEV PREDELAVE PIŠČANČJEGA MESA

V področje perutninarstva se je vključevalo vse več znanosti, ki je v mnogočem pripomogla k izjemno hitremu razvoju. Na izrazito rast perutninarstva in njegove proizvodnje je vplivalo tudi izjemno povpraševanje po perutninskem mesu. Izrazitejša absolutna rast potrošnje piščančjega mesa v Sloveniji je odraz kulture prehranjevanja (težnja po zdravi, kvalitetni in pestri prehrani) na eni in elastičnosti proizvajalcev s kvaliteto in vedno širšo ponudbo izdelkov iz piščančjega mesa na drugi strani.

Piščančje meso s svojo specifično hranilno vrednostjo zadovoljuje vse zahteve najsoodobnejše prehrane in omogoča tudi pripravo, dietnih, z maščobo revnih obrokov. Na tujih trgih se pojavlja cela vrsta že pripravljenih jedi iz piščančjega mesa, od paniranih kosov mesa do pripravljenih obrokov s prilogami, kjer so vključeni posamezni kosi mesa z različnimi omakami.

Na področju predelave perutninskega mesa sledi Perutnina Ptuj najsodobnejšim svetovnim trendom v smislu vse večje finalizacije končnega izdelka. Rezultat takšnih priza-

devanj je program MARINE. Piščančji kosi (bedra in krila) v omaki, pakirani v aluminijasto posodico s pokrovom, ki jo uporabimo kot posodo pri pečenju, ne zahtevajo pred pečenjem nobene dodatne obdelave in priprave in s tem rešujejo iz časovne stiske prezaposlene gospodinje.

S štirimi različnimi okusi marinad oziroma omak smo želeli ustreči čim večjemu številu potrošnikov. Močnejše začinjena PIŠČANČJA KRILA IN BEDRA V MARINADI BUDAPEST bomo ponudili predvsem tistim, ki ob jedi radi popijejo tudi kozarec vina, PIŠČANČJA KRILA IN BEDRA V ŠVICARSKI MARINADI pa bodo prav gotovo zadovoljila vsakega gurmana, ki uživa ob polni, specifični aromi, cunyja, česna in čebule. Značilnost PIŠČANČJIH KRIL V KITAJSKI MARINADI je blag, sladkast okus, piščančja krila so razrezana na posamezne dele in še posebej primerna za prehrano otrok. Že dolgo preizkušen recept piščanca po ptujsko pa smo ponudili kot PIŠČANČJA BEDRA V MARINADI PO PTUJSKO.

Marinirani izdelki predstavljajo del programa zamrznjenih izdelkov, ki pa se po nekaterih raziskavah na domačem tržišču šele uveljavljajo. Z anketo med slovenskimi gospodinjami se ugotovili, da prevladuje pri izbiri živil zelo nezaupljiv odnos do zamrznjene, še posebej pa že pripravljene hrane. Takšno mišljenje izvira iz slabe obveščenosti potrošnikov o dejanskih prednostih hitro zamrznjene hrane. Sodobna tehnologija zamrzovanja, ki jo uporabljamo tudi v Perutnini Ptuj, omogoča hitro zamrzovanje in s tem proizvodnjo visoko kvalitetnih izdelkov. Pri hitrem zamrzovanju se jedilna kakovost izdelka skorajda ne spremeni. Izdelki, ki so uskladiščeni ob primerni temperaturi (od -18 do -20°C), se po svoji kakovosti bistveno ne razlikujejo od svežih.

Proizvajalci zamrznjene hrane se vsekakor zavedamo, da kvalitetno proizveden in zamrznjen izdelek še ne pomeni garancije, da bo takšen tudi prispel do kupca. Predvsem je potrebno spremeniti odnos do že pripravljene, zamrznjene hrane in se zavedati posledic prekinjene hladilne verige v vseh segmentih od distribucije do prodaje.

Vera Peklar

Udeležba na sejmih — da ali ne

Ta dilema se postavlja vedno tedaj, ko se odločamo o nekaj tisoč tolarjih, ki jih je potrebno odšteti za stroške najetega sejemskega prostora, in stroških ki z udeležbo na sejmi nastanejo.

Prav je, da smo skrbni. Toda, še preden se za sejem odločimo, moramo imeti v poslovni politiki jasen cilj, kaj želimo s sejemom doseči. Ciljev je lahko več, vsekakor pa je najpomembnejši po mojem razmišljanju naslednji: nenehna prisotnost in stik s kupci, ki jih je potrebno kar naprej opozarjati nase, na našo ponudbo, naše novosti in seveda kvaliteto.

Zato je razmišljanje, da so sejmi ali kakšne druge propagandne akcije nepotreben strošek, popolnoma odveč. Kupec moramo stalno opozarjati nase in ne samo takrat, ko so razmere na tržišču zaostrene in kupna moč šibka, pač pa tudi takrat, ko nam gre dobro. Zato bi v hiši morali uveljaviti strategijo poslovnopropagandnih aktivnosti ter zanje nameniti več sredstev.

Medtem, ko smo letos popolnoma opustili televizijske in radijske reklame, smo le z delčkom od tega uspeli v časopisju.



Predsednik dr. Roman Glaser med pogovorom z ministrom za trgovino g. Jerajem in direktorjem radgonskega sejma g. Kovačem

pisju. To pa je vsekakor premalo.

V času od 31. marca do 4. aprila smo sodelovali na radgonskem potrošniškem sejmu POMLAD '92. Čeprav je bila sejemska prireditev v takšni zasnovi letos prvič je videti, da se ji obeta v prihodnje uspešen razvoj. S prodajno-reklamnim avtomobilom smo po sejmskih cenah prodajali naše izdelke, obenem pa prite-

gnili pozornost obiskovalcev na naš proizvodni program. Mislim, da je bila to dobra poteza, saj hočemo, da bo naša ponudba v Pomurju v tem letu uspešnejša kot prejšnja leta. V soboto, 25. aprila, so zaprli spomladanski zagrebški velesejem. Bil je skromnejši kot lanski, toda hrvaško tržišče je za Perutnino še kako pomembno in bilo je prav, da smo bili tudi na njem.

L.S.

Mladina je posegala po zlatih piščančjih medaljonih



Srečanje "najmlajših" upokojencev

Vsakoletnemu srečanju naših upokojencev se je pridružila nova oblika. Predsednik Perutnine dr. Glaser, je povabil na srečanje vse upokojence, ki so se upokojili v minulem in tem letu, na katerem se jim je zahvalil za njihovo delo in njih pomemben delež pri razvoju podjetja. Res prijazna gesta predsednika, ki bo poslej stalna oblika skupinske poslovitve od sodelavcev, ki se upokojijo. Doslej so se posamezniki poslovili od sodelavcev v svojih enotah, nekateri tiho, neopazno, drugi so pripravili prava družabna srečanja. O nekaterih so sodelavci v lepi besedi opisali čas, preživeti v kolektivu, za nekatere pa je poleg kadrovske službe, ki jim je urejala dokumentacijo, vedel le redko kdo, da so se upokojili.

Res je, da je prispevek posameznikov k razvoju podjetja različen, res pa je tudi, da so vsi več desetletij soustvarjali. Nekateri so v Perutnini napolnili celotno delovno dobo za upokojitev. V teh letih so se razkropili po vseh proizvodnih in delovnih enotah in mnogi so se po dolgem času spet srečali na tej prireditvi.

Veliko so si imeli povedati, mnogi spomini so se obudili, zato so za povabilo predsedniku in vodstvu podjetja zelo hvaležni. Med prijetnim kramljanjem je čas hitro tekel in razpoloženi so se razšli, meni pa so naložili, da zapišem, kako prijetno so bili presenečeni, da jih je predsednik povabil, za

kar se mu s temi vrsticami zahvaljujejo. Besede zahvale je zbral Janko Kosi.

Vsako slovo je težko. Slovo ob upokojitvi je še toliko težje, saj je človek do upokojitve preživel dobršen del življenja v kolektivu. Tega, da nas je sprejel predsednik in nam izrekel zahvalo za opravljeno delo, ne more odtehtati nobeno darilo, noben lepi govor. Vsi smo bili prijetno presenečeni. Gesta ni le simpatična za povabljenega. Je priznanje za opravljeno delo, za vsa odrekavanja v teh desetletjih, saj vsi vemo, da smo v Perutnini velikokrat zategovali pas zato, da smo vlagali v razvoj. Je tudi spodbuda za vse delavce, ki še delajo, da je njihovo delo cenjeno in da si prizadevajo za nadaljnje uspehe podjetja.

To srečanje in nekatere druge aktivnosti, ki potekajo v podjetju zlasti na socialnem področju kažejo na spremembo v odnosih do ljudi, kažejo na to, da vodstvu ni vseeno kako živijo in kakšne so njihove stiske. To je še toliko bolj pomembno v teh časih, ki so brez dvoma zelo težki. Ob tem pa se moramo zavedati, da z nujnim izvozom zavoljo razpada prejšnjega jugoslovanskega trga vseh problemov ni možno razrešiti, ker so cene na tujih trgih nižje od cen na domačem trgu. Prepričani pa smo, da bo kolektiv Perutnine zmožen tudi to težavo, kot jih je v preteklosti že toliko, nič manj hudi.

Kakorkoli, tisti, ki odhajamo želimo kolektivu, da pre-

V letu 1991 so se upokojili

ZAJŠEK TEREZIJA
GREGOREC IVANA
BRUNČIČ MAKS
ŠESTAN MARIJA
BEZJAK OTILIJA
MARIN ELIZABETA
ČIHAL STANKO
MIHAČINOVIČ MATILDA
PAVLINIČ JULIJANA
RIJAVEC MARIJA
ČONDIČ ANTE
GOJKOVIČ MILICA
SAUER STANISLAV
POPLATNIK TEREZIJA
POZZECCO BRUNA
VEISBAHER MARIJA
MILETIČ ANKICA
POŽAR SLAVICA
ŠILAK KATARINA
JUDEŽ FRANC
SUBOTIČ ERNA
VUK TEREZIJA
MAJCEN ANTON
KUCHAR HEDVIKA
KOZEL IDA
TURNŠEK TEREZIJA
TURKUŠ ANA
ZUPANIČ ANTON
VIDOVIČ IVAN
GLASER ANTON
POLANEC FRANC
KRAMAR IVAN
KOROTAJ ANA
KOSI JANKO
GAVEZ IVAN
ROJIČ MARIJA
VRABEC DRAGUTIN
SUBOTIČ ANASTAZIJA
FUREK MARIJA

PE TRGOVINA
PE STARŠI
PE PTUJSKA TISKARNA
PE TRGOVINA (REKA)
PE STARŠI
PE PERUT. KLAVNICA
PE TRGOVINA
PE PTUJSKA TISKARNA
PE STARŠI
DIREKCIJA
PE PROMET
PE PTUJSKA TISKARNA
PE PERUT. KLAVNICA
PE PREDELAVA
PE TRGOVINA (REKA)
PE PREDELAVA
PE TRGOVINA (ZAGREB)
PE PERUT. KLAVNICA
PE PERUT. KLAVNICA
PE PERUT. KLAVNICA
PE TRGOVINA
DIREKCIJA
PE PERUT. KLAVNICA
PE PERUT. KLAVNICA
DIREKCIJA
PE STARŠI
PE STARŠI
PE PREDELAVA
PE TRGOVINA
PE PREDELAVA
PE SERVIS
PE PERUT. KLAVNICA
PE PERUT. KLAVNICA
DIREKCIJA
PE TOVARNA KRMIL
PE PERUT. KLAVNICA
PE PERUT. KLAVNICA
PE TRGOVINA (ZAGREB)
PE PERUT. KLAVNICA

brodi težave in nadaljnih uspehov, kakršnih smo bili vajeni. Prepričan sem, da tega srečanja ne bo nihče od nas pozabil,

zato hvala predsedniku in vodstvu podjetja. Odšli smo v penzijo, vendar z mislimi ostajamo s kolektivom!



Obvestilo

Zaradi spremembe zakonodaje vse delavce Perutnine Ptuj, ki imajo ugotovljeno spremenjeno delovno zmožnost ali neposredno nevarnost za nastanek invalidnosti obveščam, da se oglašijo v socialni službi Perutnine Ptuj, pritličje, soba 43, zaradi možnosti uveljavitve priznanja invalidnosti po novi zakonodaji.

Jakob Vaupotič - devetdesetletnik

Naš upokojenec Jakob Vaupotič je 27. marca dopolnil 90 let življenja. Ob tej priliki sva ga s socialno delavko obiskala v imenu Perutnine.

Bil je zelo presenečen. "Kaj s Perutnine da sta? Le kdo se je v Perutnini spomnil na mene, saj sem tam delal le pet let? In predsednik mi pošilja čestitko? Saj me niti ne pozna, ko pa je novi. Ja, tebe se spominim. Slikal si nas, ko smo upokojenci bili na izletu v Čatežu in Kumrovcu, zvečer pa smo se ustavili pri kooperantu v Majšperku. Imam shranjeno sliko," je hitel razlagati.

Jaka, kot smo ga vsi klicali, je začel delati na farmi Breg, ko je ta bila še v gradnji. Bil je nočni čuvaj, kasneje pa je, po prometni nesreči bil premeščen za čuvaja na upravo, kjer je takrat bila še klavnica

in nastajajoči transport z delavnicami. "Gospa Tomažičeva je bila takrat direktorica na farmi," se spominja Jaka, šef pa Slavko Brglez. Jaz sem mu stric, pa me je držal tako ostro, da me je kar jezilo. Nasploh je bilo v Perutnini zelo strogo.

"Bil sem precej živahen, čeprav sem imel že 60 let, pa me je poklical na raport Buto len, ki je bil takrat sekretar podjetja in me oštel, da se za možaka v takih letih takšno vedenje ne spodobi. Ja, morali smo biti resni v službi", se spominja Jaka.

Da je bil živahen, se vidi tudi sedaj. Do pred kratkim je kar šest let živel sam na domačiji v Jablovcu pri Podlehniku, sedaj pa živi pri sinu v Kozmincih. Zdrav bi lahko rekli, kljub častitljivim letom.

"Vidim slabo, čujem pa še dobro. Tu pa tam pa moram vzeti kakšen aspirin, če se ne počutim dobro. Perutninarja dobim, čeprav je naslov na Jablovec, prečita pa mi ga sin ali snaha, ker jaz ne vidim. Tako malo le vem, kako je v podjetju". Tudi o upojencih prečita, pa še na kakšen izlet bi bil pripravljen iti.

Naš jubilant se ne da. Še vedno kaj postori v hiši: zlušči fižolo, koruzo, če se dobro počuti celo naseka drv. Do lani je še kosil in pomagal pri vseh delih. Srečen je, da je dobil dobro snaho. "Ne veste, kako dobra je do mene. Lepo mi skuha, pa opere, pospravi sobo. Tudi, če nič ne delam dobim jesti in nič ne vpije name".

Vprašali smo ga tudi za recept, kako tako krepak



dočakati talikšna leta. "Ne vem. Vse življenje sem skromno živel in delal. Mogoče je to".

Posnemajmo ga torej in mu zaželimo tudi v prihodnje veliko razumevanja v družini ter naj mu zdravje služi, da se bomo srečali zopet ob 100-letnici. LC

V letu 1992 so se upokojili

KAMENŠEK ALBIN
LEPEJ ERIKA
VRABEC KRISTINA
ZAJC Marija
KOROŠEC Marija
KOVAČIČ MARTIN
INTIHAR JOŽICA
TEMENT MARTIN
ŠERUGA LUDVIK
ROGINA SILVA
LESJAK GRETA
ŠEGULA MARTINA
PLAVEC BRIGITA
TURK ŠTEFKA
KAMPL LJUDMILA
BRGLEZ SLAVKO
DR. FETTICH DANILO
KOLARIČ JOŽEFA
ZAKELŠEK JOŽE
VOGRINEC JOŽE
TALABER ŠTEFAN

PE PROMET
PE PTUJSKA TISKARNA
PE STARI STARŠI
PE STARŠI
PE PERUT. KLAVNICA
PE PERUT. KLAVNICA
PE BROJLERJI
PE SERVIS
PE SERVIS
PE PTUJSKA TISKARNA
DIREKCIJA
DIREKCIJA
DIREKCIJA
DIREKCIJA
DIREKCIJA
DIREKCIJA
PE PREDELAVA
PE PROMET
PE PROMET
PE TRGOVINA (LJUBJANA)

Martina Šegula (s šopkom v naročju) je pomagala urejati dokumentacijo za upokojitev vsem navedenim in še mnogim drugim, na koncu pa se je še sama odločila, da se jim pridruži



Med pripravo tiska te številke Perutninarja je bilo v podjetju več zanimivih dogodkov, o katerih vas bomo obširneje obvestili v naslednji številki. Gostili smo strokovno komisijo, ki je ocenjevala mesne izdelke za razstavo "Dobrote slovenskih kmetij", podjetje so obiskali študentje Višje agronomske šole Maribor, kjer imamo testno postajo, pedontologom Slovenije smo predstavili naše proizvode zdrave hrane.



Krvodajalska akcija bo 12. maja 1992.

Ne pozabite se prijaviti.

RECEPT ZA VAS

Svečani perutninski ragu

Za 4 osebe potrebujemo:

1 kg piščančevega mesa brez kosti, 6 dkg olja, 10 dkg čebule, 4 dkg paradižnikove meze, 2 dkg moke, 1 liter juhe iz koncentrata, 1 del dobrega bellega vina, 4 jajca, 4 rezine kruha in 10 dkg šampinjonov.

Meso zrežemo na poljubne kose, ga osolimo in rumeno opčemo. Preložimo ga v drugo posodo, na preostali masčobi pa prepražimo čebulo, jo oprašimo z moko, dodamo pa

radižnikovo mezgo, zalijemo z juho in vinom.

Omako kuhamo pol ure in jo nato pretlačimo na meso. Dodamo šampinjone, po potrebi še solimo in jed dušimo, da postane meso mehko. V globoki masčobi ocvremo jajca, kruhove rezine in čebulne kolobarje. Ragu stresemo v keramično posodo, nanj položimo kruhove rezine, na katerih so pečena jajca in jih obložimo s čebulnimi kolobarji, te lahko povaljamo v mleti papriki ali sesekljanim peteršilju.

ŠEST MEDALJ ZA IZDELKE PP

Na zagrebškem velesejmu smo za naše izdelke prejeli 3 zlate in 3 bronaste medalje. V času sejma je bilo tudi strokovno predavanje in okrogla miza z naslovom "Kvaliteta in predpisi za meso in ostala živila v EGS in Hrvaški". Na tem pomembnem srečanju je sodeloval dr. Ciril Varga, čigar poročilo povzemam.

Razvila se je polemika diskusija, kot navaja dr. Varga, v kateri je prišlo do stališča, da morajo izdelki, ki se proizvajajo ali uvažajo v Hrvaško, ustrezati vsem evropskim predpisom v zvezi s kvaliteto. Posebej je bilo poudarjeno, da bodo z ozirom na manjšo kupno moč morali uporabljati tudi cenejše vrste surovin, vendar bodo tudi ti izdelki morali

imeti ustrezno in sprejemljivo kvaliteto. Vsi predpisi se bodo v teku letošnjega in prihodnjega leta uskladili s predpisi EGS. Za naše podjetje je važno, da že sedaj podvzamemo niz ukrepov s katerimi bomo zagotovili ustrezno kvaliteto mesa in izdelkov v proizvodnji, prometu in prodaji.

Dr. Varga se je udeležil tudi svečane podelitve medalj in priznanj Zagrebškega velesejma za različne vrste živil. Izdelke je ocenjevala šest članska komisija po kriterijih, ki veljajo za ocenjevanje živil v EGS. Prav tako so vsa ocenjena živila bila kemično in bakteriološko preiskana. Ocenjevanje je bilo na visoki strokovni ravni. Šest ocenjevalcev je lahko skupaj podelilo izdelku

največ 100 točk. Z bronasto medaljo je bil ocenjen izdelek, ki je prejel od 90 do 95 točk, s srebrno izdelek s 95 do 97 točkami in z zlato izdelek s 97 do 100 točk. Največ zlatih in ostalih medalj je dobila MIP Nova Gorica. Perutnina je imela na ocenjevanju šest izdelkov, ki so bili naključno izbrani v zagrebških poslovalnicah. Vsi so bili nagrajeni. Dobili smo tri zlate medalje (SEMI, CORDON BLUE in MEDALJONI) in tri bronaste medalje (MARINIRANO MESO V ŠVICARSKI OMAKI, BEDRA V MARINADI BUDAPEST in KLOBASA PIKA). Med izdelki KOKE je recimo prejel zlato medaljo le izdelek panirani piščančji file, s srebrno pa so bila nagrajena pani-

rana bedra brez kosti. Posebej preseneča dejstvo, da je dobila srebrno kolajno Podravka za sicer visoko kvaliteten izdelek HAŠE Z GOBAMI.

Na osnovi diskusije po ocenjevanju ter bežnega ogleda velesejma je dr. Varga pričar, da imajo perspektivo le proizvajalci, ki bodo lahko tržišču nudili ustrezno kvaliteto.

Krepko se bo torej potrebno še potruditi, z novostmi pa vas moramo sprotno seznanjati. V oktobrski številki Perutnarja smo podrobno predstavili mnoge naše izdelke, med njimi: medaljone, cordon blue in klobaso pika. Kokete že dobro poznamo, z drugimi nagrajenimi in novimi izdelki pa vas bomo seznanili v prihodnjih številkih, tako kot smo vas z D-safalado v prejšnji.

Urednik

Poslovalnica v kateri dobite skoraj vse za vrt in kmetijstvo, pa še marsikaj, kot zatrjuje poslovođa Janez Gajser

Tudi radiatorji za bone

Prodajalna z reprodukciskim materialom na Trgu svobode brez dvoma sodi med tiste poslovalnice, ki povečujejo ponudbo iz dneva v dan. Še bolj bi jo popestrili, če bi imeli več prodajnega prostora. Na voljo imajo le 21 m² prodajnega prostora, poslovođa pa za svoje delo pisarno s 3 m². Skladišnega prostora imajo sicer dovolj ob Potrčevi cesti, vendar večina le-tega ni pokrita.

In kaj vse lahko tu kupite?

Če ste vrtičkar, dobite semena vseh vrst vrtnin in bogato izbiro semen cvetja. Gnojila in zaščitna sredstva, v majhnih prodajnih enotah. Malo in veliko vrtno orodje vse do motokultivatorja.

Za kmetovalce imajo na voljo najrazličnejša semena poljščin, sredstva za zaščito rastlin, mineralna in bio gnojila ter bogat izbor kmetijske mehanizacije, da o traktorjih sploh ne govorimo. To pa še ni vse. Ker vsega ne morejo imeti na zalogi, so pripravljeni kupcu nabaviti karkoli od kmetijske mehanizacije, kar je možno dobiti na našem trgu.

Poleg naštetega imajo na voljo tudi opremo za vinogradnike od malo litražnih škropilnic do stiskalnic.

Nemalokrat so težave z nabavo premoga in vendar ga je bilo v tej poslovalnici vedno možno dobiti. Trenutno pa so na voljo celo radiatorji LOPA-



RE 300, 600 in 800 mm, ki jih dobite z 10 % popustom. Da je vse možno plačati z boni PP, je pa itak vsem že znano.

Tudi gospodinje bodo našle kaj za sebe. Zlasti raznovrstna čistila, sredstva za zatiranje nadležnega mrčesa in škodljivcev, pa še kaj. Prepričajte se sami v prodajalni na Trgu svobode, kjer vas bodo veseli, saj so vam na ljubo ob sredah in petkih celo podaljšali delovni čas do 17. ure. Ob sredah pa je do 16.30 ure odprto tudi skladišče ob parkirišču na Potrčevi cesti.

Nekateri sprašujejo zakaj ne prodajajo tudi piščancev in krmil. Zavaljo prostorske stiske v prodajalni, skladišče pa za to vrsto blaga ni primerno. Oboje dobite v PP poslovalnicah Turnišče in Hajdina.

L.C.

Priznanje društva za zdravje srca in ožilja

ZA SRCE

DRUŠTVO ZA ZDRAVJE SRCA IN OŽILJA SLOVENIJE

Ljubljana, 23.04.1992/ms

PRIZNANJE

Komisija za podeljevanje prehrabene blagovne znamke, osnovana pri Društvu za srce podeljuje podjetju PERUTNINA PTUJ iz Ptuja

pravico uporabe prehrabene blagovne znamke za:

- piščančje belo meso v izdelku, ki je brez dodane maščobe

Prehrabeno blagovno značko podeljujemo živilom in živilskim izdelkom ter piščam, ki so priporočljiva za zdravje srca in ožilja.

O tehničnih podrobnostih glede označevanja vaših izdelkov z znamko se izvolite obrniti na predsednika komisije prof.dr. Dražgosta Pokorna, Inštitut za higieno Medicinske fakultete v Ljubljani, Zaloška 4, tel.: 117-148.

Čestitamo vam za vaše dosedanje prizadevanje za proizvodnjo kvalitetnih in zdravih živil. Želimo vam še veliko poslovnih uspehov in vas lepo pozdravljamo.

Predsednik komisije za podeljevanje blagovne znamke
prof.dr. Dražgost Pokorn

Predsednik Društva za zdravje srca in ožilja Slovenije
prof.dr. Josip Turk

Bolezni so maščevanje narave za nerazumni način življenja.

B. Lesiere

Mladi radovedneži na obisku

9. aprila smo imeli v podjetju zanimiv obisk. Za svojo raziskovalno nalogo so si učenci Osnovne šole Franca Osojnika s svojo mentorico Petro Kosijevu izbrali temo "Od proizvodnje do potrošnika".

Po tem, ko smo jim predstavili celotno organizacijo podjetja in po ogledu filmov o Perutnini in popularnega Koka, so mladi sprožili plaz zelo tehtnih vprašanj. Zelo zanimivo! Zanimala jih je priprava piščancev in izdelkov, embalaža, transport do potrošnikov, organizacija prodaje, prodajna mesta, domača in tuja tržišča, formiranje cen, število zaposlenih in število kooperantov in še in še.

Kdo bi si mislil, da je v glavicah osnovnošolcev tolikšno zanimanje za življenje pomembnih vprašanj. Kako tudi ne, saj je pred njimi bodočnost in na mladih svet stoji.



KURNIK PRESS

KONEC ODTUJEVANJA

—Veš, da se bo v podjetju končalo z odtujevanjem?

Le kako?

—Varnostniki morajo pregledati vsem torbice in vrečke!
—Ja, to že, kdo pa bo kontroliral tiste, ki gredo čez ograjo, pa tiste, ki se prevažajo s službenimi avtomobili?

NE VEDO ZAKAJ

—Eni ne vedo, za kaj še sploh delajo; drugi pa še vedno ne vedo, zakaj sploh dobijo plačo.

NEVARNO JE, ČE ŽENA POSLUŠA

—Francelj te žena kaj posluša?

—Žal, ja.

—Kako žal, srečen moraš biti!

—Vraga, posluša me samo kadar govorim v sanjah.

ČE NI USTREZNO ŠTUDIRAL

—Natakar! kaj je to, kar plava v juhi?

—Res ne vem. Nisem študiral biologije.

Kana

V prejšnji številki Perutninarja smo vas seznani, da je Koko osvojil 3. mesto na svetovnem festivalu videofilma. Je simbol za XV. festival naključje ali je prinesel idejo Koko, oziroma Tinček Ivanuša?

Verwirklichen Sie Ihren Traum
Mit Video ist alles möglich

The 15th Tokyo Video Festival
Internationaler Video-Wettbewerb für Amateure und Profis

EINSENDETERMIN:
1. Apr. - 10. Sept. 1992

JVC

Človek je žival, ki se bavi s politiko.

(Aristotel)

Resnica je laž z dobrimi zvezami.

V politiki so samo solisti ozvoženi.

Sen sleherne izjeme je: postati pravilo.

(Žarko Petan)

Ljudje, ki nasedajo najcenejši demagogiji, plačajo najvišjo ceno.

Najbolj trdoživi so tisti z najmehkejšimi hrbtenicami.

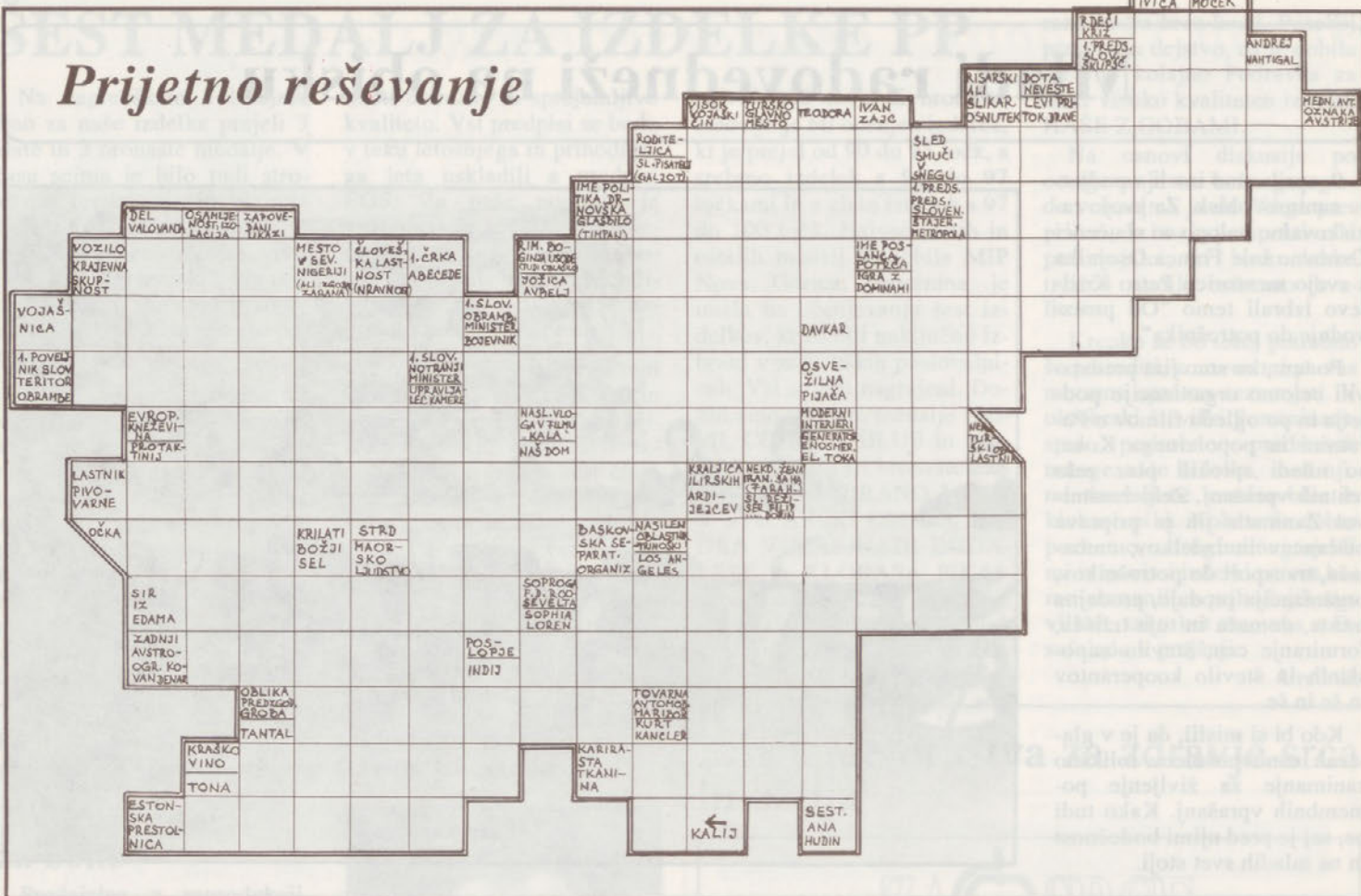
Na zeleno vejo je prišel šele, ko se je obesil.

V zakonu je lahko veliko ljubeznivosti, pa prav nič ljubezni.

Lepotice ponavadi niso večše peke potice.

Fredi

Prijetno reševanje



SESTAVIL EDILASINE	LESENI OPAŽ	GORA V TURČINI	REPNO PERJE	JUNAK RISANK ... (W BOBER)	JAPON- NABI- RALKA BISEROV	MEDMET	ABE- SINIJA	ITALIJ. POLITIK (PIETRO)	VOJAŠKI PRATEŽ, TREN
POSILAL- SKA ZBORNICA									
GOSTOMEK									
NANO- SENA PLAST									
REKA V SEVERNI IRSKI					PERUT- NINAR	OSEBNI ZAJIMEK SKESANO STANJE			
NESTRO- KOVNJAK					VRTILNI MOMENT DVOBOD, DRABUN				
UMETNA RIBISKA MUHA	TINE KOS REKA V SZ				SMUČI			MOČNO NEGNIENO PDBOČJE	REKA ANIENE

DOPISNI V GLASILU	DIVJI KOZEL	SLOV. UMETN. ZGODOV. (IVAN)	KUSKA ZELJUHKA PREBIV- ATEN						
ŠPORTNIK NA SMUČEH									
HRVASKI MESTECE OB MURJ									
NEMŠKI DIRIGENT (KONRAD)									
ALJENKA (TROŠKA)									
PINGVINI NJORKA									
ŽELEZOV OKSID									

AFRIŠKI LES ZA GRADNJO	NEK- DANJI RUŠKI VLADAR	POKRA- ZINSKA SLIKA	RDEČE- KRAV DNEVNI METUL	PANDEVO HE NA DRAVI					
									</

PTUJSKI PERUTNINAR, glasilo delovnega kolektiva in kooperantov družbenega podjetja Perutnina Ptuj, izdaja delavski svet podjetja. Glasilo ureja uredniški odbor: Alenka Brglez, Lojze Cajnko — predsednik, Milivoj Cimerman, Stanko Lepej, Janja Toplak, Bojan Vilčnik. Glavni urednik Lojze Cajnko, odgovorni urednik Jovo Tarbuk. Naklada 2500 izvodov, uredništvo in uprava Ptuj, Potrčeva 8. Rokopisov in fotografij ne vračamo. Glasilo je oproščeno prometnega davka na podlagi mnenja Sekretariata za informacije pri IS SR Slovenije, številka 421-1/72, z dne 5. 12. 1977. Tiska PP PE Ptujska tiskarna.