



informatator

glasilo delavcev SOZD emona ljubljana

Leto 14 maj 1983 št. 132

OB ŠESTINTRIDESETEM ROJSTNEM DNEVU EMONE

Slovesnost v Cankarjevem domu

LJUBLJANA, 9. aprila - Na slovesnosti ob dnevu Emone, ki je bila v veliki dvorani Cankarjevega doma, je bil slavnostni govornik Niko Lukež, predsednik skupščine občine Ljubljana Moste-Polje, ki je dejal:

Tovarišice in tovariši, delavci in delavke Emone, spoštovani gostje, dragi Nebčevci in drugi nagradenci ter jubilarji,

Lepa je navada, da se takole vsako leto srečujete ob vašem dnevu, dnevu Emone, in posebej nagradite tiste, ki so največ prispevali k razvoju oziroma ugledu ne samo vaših organizacij in sestavljene organizacije združenega dela, temveč tudi Ljubljane, Socialistične republike Slovenije in Socialistične federativne republike Jugoslavije, saj je vloga vaših organizacij z vsakim dnem bolj pomembna in tudi odločilnejša pri uresničevanju ustaljene politike, tako kratkoročne kot tudi dolgoročne, ker gre za najbolj zahtevna, tenkočutna in žgoča vprašanja, ki so med seboj vse bolj vzročna in posledično povezana, gre za vprašanja: izvoza, razvoja kmetijstva, turizma, posebej za oskrbo delovnih ljudi in občanov z najnujnejšimi življenjskimi potrebščinami, kjer je tudi po vaši zaslugi, zlasti v Ljubljani in drugod, še kar zadovoljiva.

Kdo drugi lahko k temu največ prispeva kot delavec, predvsem vi dragi nagradenci, z vašimi delovnimi napore, ustvarjalnostjo in prodornostjo, ko gre za vaše izjemne dosežke trajnejšega pomena pri uresničevanju ciljev vaših temeljnih organizacij, organizacij združenega dela, sestavljene organizacije, občine, mesta in širše družbeno-politične skupnosti. Pri tem moramo posebej naglasiti, da vam, vašim delovnim organizacijam daje veliko možnosti prav življenjsko stvarna povezanost, odprtost vaših organizacij združenega dela, ko se ne glede na občinske, mestne, republiške in državne meje vse bolj povezuje, združuje sredstva in delo na dohodkovnih osnovah, na kar že kažejo vaša dosedanja prizadevanja in izjemni vaši uspehi kot tudi vaša nadaljnja usmeritev, ambiciozni, a uresničljivi ra-

(Nadaljevanje na 4. strani)

IZ DELA DELAVSKEGA SVETA SOZD EMONA

Določene osnove za novo nagrajevanje

LJUBLJANA, 13. maja - Delegati delavskega sveta SOZD Emona so na seji, ki je bila v veliki sejni dvorani poslovne stavbe Emone, obravnavali informacije o rezultatih poslovanja v prvem tromesečju leta 1983. Posebno pozornost so posvetili problematiki blagovnega in neblagovnega izvoza zavedajoč se, da je prav od teh prizadevanj odvisno s kolikimi deviznimi sredstvi bomo razpolagali za uvoz še kako potrebnih reprodukcijskih materialov, rezervnih delov in drugih sestavin za našo proizvodnjo. Podatki o izvozu in deviznem prilivu prvega tromesečja niso kdove kako spodbudni, kar pa ne pomeni, da ob skupnih naporih in prizadevanjih vseh organizacij združenega dela nalog ne bi mogli uresničiti.

Pri obravnavanju uresničevanja samoupravnega sporazuma o skupnih osnovah in merilih za razporejanje dohodka, čistega dohodka ter delitev sredstev za osebne dohodke in skupno porabo je bilo ugotovljeno, da osebni

dohodki v SOZD Emona iz leta v leto bolj zaostajajo za povprečjem gospodarstva SR Slovenije.

V letu: 1979 je znašalo zaostajanje 4 odstotke,

1980 je znašalo prav tako 4 odstotke,

1981 je zaostajanje znašalo 8 odstotkov

1982 pa je zaostajanje znašalo 10 odstotkov.

Tudi nadomestila, kot so regres za prehrano, regres za dopust ter dnevnice so v Emoni na najnižji ravni v primerjavi z drugimi organizacijami združenega dela.

Ob tem pa so ugotovile, da so rezultati gospodarjenja v pretežnem delu OZD Emone boljši kot v povprečju dejavnosti kateri pripadajo.

Na predlog poslovodnega odbora SOZD in izvršilnega odbora delavskega sveta SOZD so delegati delavskega sveta sprejeli sklep, da se:

• izhodišče za enoto najbolj enostavnega dela v smislu

skupnega SaS določi v višini din 7.000. Pri tem lahko OZD v sestavi SOZD uvedejo tudi nižjo izhodiščno vrednost, vendar najmanj 6.300 din (90%).

V kolikor posamezna OZD iz svojega dohodka skupaj z vsemi dodatki in učinki ne bi mogla pokriti OD do višine 7.000 din enote najbolj enostavnega dela, se bo za tako OZD opravil izračun na ravni SOZD.

V primeru pa da OZD preseže znesek din 7.000 na enoto najbolj enostavnega dela, se v primeru kršenja družbenega dogovora OZD zagovarja sama.

Jamstvo SOZD do zneska din 7.000 pa velja pod pogojem, da je OZD ki tako jamstvo oz. obračun na ravni SOZD zahteva dosegla v preteklem obračunskem obdobju (za I. in II. tromesečje velja obračun iz leta 1982) najmanj take rezultate kot podskupina dejavnosti, kateri pripada, in sicer glede:

• celotnega prihodka na delavca, dohodka na delavca, dohodka na povprečno uporabljena osnovna sredstva.

Če ti elementi niso doseženi, se jamstvo zniža za toliko % poenov, kakor je ponderirano povprečje navedenih kazalcev. V vsakem primeru, ne glede na rezultat, pa velja jamstvo do zneska 6.300 din izhodiščne osnove.

Izvršni odbor delavskega sveta bo vsak primer, kadar nastopa jamstvo oz. obračun na ravni SOZD, posebej obravnaval.

• Izhodišče din 7.000 se uporablja enotno za vso SOZD, tudi za izračun osebnih dohodkov pripravnikov in učencev v gospodarstvu, kakor tudi za osebne prejemke mentorjev in inštruktorjev.

• Na osnovi 7. in 47. člena skupnega samoupravnega sporazuma se določijo izhodiščne osnove za poslovodne delavce vseh OZD, razen za DO KK Ptuj, tako kot je predlagal izvršilni odbor DS SOZD,

• Za regres za prehrano se delavcem nematerialne proizvodnje lahko dodeli mesečno do din

(Nadaljevanje na 8. strani)



Nagrajenci in jubilarji Poljedelstva in govedoreje v Domžalah

OB PODELITVI PRIZNANJ DELAVCEM TOZD GOVEDOREJA-POLJEDELSTVO, DOMŽALE

Poskrbeti za več lastne krme

DOMŽALE, 15. aprila - Na slovesnosti ob dnevu Emone, ki jo je priredila tozd Emona Poljedelstvo-Govedoreja - udeležila sta se je tudi podpredsednik sozda Veljo Križnik in direktor DO Agroemona Zvone Kovič, je direktor tozda dipl. inž. Franc Peterlin v slavnostnem nagovoru med drugim dejal:

»Letošnji dan Emone praznujemo v času težkega gospodarskega položaja v svetu in doma v Jugoslaviji. Kriza je prizadela zahodni, vzhodni in nerazviti svet. Hiperprodukcija na zahodu je najbolj prizadela nerazvite, ki nimajo kaj prodajati razvitemu svetu. Praktično nimamo več denarja za nove investicije. Zato smo tudi v naši tozd prisiljeni, da dobro gospodarimo, da čim več izvozimo, da si zaslužimo potrebne devize. Te pa ustvarjamo le z izvozom pitanega goveda iz Smednika - živega oziroma kot meso v sodelovanju z MIZ.

Letos bomo izvozili za lasten račun 580 glav pitanega goveda preko tozd Obala Koper, MIZ pa bomo oddali okoli 2 tisoč glav govedi. Posejati imamo namen 1.034 hektarov silažne koroze, tako da bomo ob dobri letini lahko pridelali 30 do 35 tisoč ton silažne koroze. Prihodnje leto naj bi spitali 3.700 do 3.800 glav govedi. Zgraditi moramo silos za 4 tisoč ton silažne koroze v Drnovem in še enega prav tako za 4 tisoč ton v Drnovem. Prizadevati si moramo za večji pridelek in večjo prirejo.

Pri kravah molznicah imamo zadovoljivo mlečnost, tudi pogini telet so se zmanjšali.

Če smo na vse raznotere težave, ki se nam obetajo, pripravljeni, jih bomo z dobro voljo in dobro organizacijo dela znali premagovati, tako da bomo ob koncu leta, kot vselej doslej, poželi zadovoljiv finančni rezultat, podoben ko ga vse po 1977. letu, odkar poslujemo brez izgub.

SOVLAGANJE - DOLGOROČNO ZAGOTAVLJANJE BLAGA ZA IZVOZ

Prizadevanja za večji izvoz

LJUBLJANA, 18. aprila - Glede na ugotovitve poslovodnega odbora Sozd, ki je posamezne vodilne zunanjetrgovinske delavce Emone zadolžil, kako naj ukrepajo v prihodnjih tednih (sklepe o zunanjetrgovinskih zadolžitvah objavljamo posebej), da bodo čim bolj pospešili in povečali izvoz blaga in storitev, smo za mnenje vprašali tudi Zvoneta Vebera, podpredsednika poslovodnega odbora sozd za zunanjo trgovino, ki je med drugim poudaril, da 60 odstotkov izvoznih poslov v Emoni opravlja DO E-Commerce, ostalo pa druge delovne organizacije v široko razvejani organizaciji sozda in seveda storitve, ki

jih posredujejo Emone hoteli, Globtour in E-inženiring.

Kot razmeroma močan sistem smo došli resnost gospodarskega položaja, v katerem brez bistveno povečanja in stalnega izvoza ne bomo preživeli. Splošna zadolženost je velika, potrebe po reprovomaterialu, po nadomestnih delih, po uvozu najnujnejšega blaga za široko potrošnjo - so elementi, ki jih lahko zadovoljujemo le s povečanim izvozom blaga in storitev, pri čemer moramo vedeti, da tudi pri izvozu vsakemu pripada svoj delež, po že znanih kriterijih - za zadovoljevanje skupnih in posameznih potreb. Skratka zadovoljevati skupne in last-

ne potrebe, ker spričo pre-skromnega izvoza prihaja da večjeje razkoraka med možnostmi in potrebami. To pa bomo dosegli le s povečanim izvozom. Tu posreduje se postavlja tudi vprašanje dohodka, nadalje zaradi pomankanja denarja zvezna NB in ISEOT ne izplačujeta tekoče izvoznih stimulacij, kar povzroča dodatne zaplete in težave.

Kljub vsem tem dejstvom, poudarja Zvone Veber, predvsem pa upoštevajoč resnost gospodarskega položaja, vemo dobro, da se lahko rešujemo samo s stalnim povečevanjem blagovnega in neblagovnega (storitve) izvoza, zato imamo v okviru sozda

stalno akcijo, v kateri ugotavljamo, da iz obstoječe E-proizvodnje ne moremo zagotavljati dovolj lastnega blaga za izvoz. Vse bolj se prizadevamo za pridobivanje blaga z dohodkovnim povezovanjem, izven Emone, pri čemer pa se srečujemo z resnim problemom zapiranja Jugoslovanskega trga. Najbolj pravilna usmeritev za zagotavljanje novih blagovnih fondov je nedvomno politika sovlaganja (novi investicijski programi z zunanjimi partnerji), ki nam bodo na daljšo roko zagotovili povečanje blagovnih fondov čemur Sozd Emona posveča posebno pozornost.

N. I.

OBISKI

Jože Smole v Emoni

LJUBLJANA, 26. aprila - Jože Smole, predsednik mestne konference ZKS je z Jožetom Vindišarjem, predsednikom občinskega komiteja ZK Ljubljana Moste-Polje obiskal SOZD Emona.

Borut Šnuderl, s svojimi sodelavci ter predstavniki družbenopolitičnih organizacij je gosta seznanil o Emonini pridelavi hrane, povezovanju v trgovini, prizadevanjih za večji izvoz, o turistični in hotelirski dejavnosti ter o ciljih in problematiki nastopa z drugimi delovnimi organizacijami v tujini.

E. I.

Kako bomo povečali izvoz?

● DO Agroemona bo mešala krmila tudi za koristnike izven SOZD Emona, vendar le pod pogojem, da bodo le ti predhodno zagotovili devizna sredstva za uvozne komponente krmil. Glede izjem od tega načela pa bo predhodno o tem odločal kolegij DO Agroemona. Izjeme bodo deležni tudi končni koristniki izven SOZD Emona, ki bodo Emoni zagotavljali blagovne fonde za izvoz.

● DO E Kmetijska kooperacija mora v roku 14 dni točno opredeliti kooperante, ki bodo pitali živino za izvoz, kot tudi prikazala dinamiko realizacije celotnega izvoza govedu (400 kom).

● DO E Ribarstvo mora poleg že planiranega izvoza blaga zagotoviti še dodaten izvoz (bodisi žabe, polže ipd.). V nasprotnem primeru ta DO ne bo mogla kriti vseh svojih uvoznih potreb. Poleg tega mora v najkrajšem času pripraviti kalkulacije lastne cene vzreje postrvi v svojih ribogojnicah.

● DO Mesna industrija zagotavlja povečanje izvoza za 20 mio dinarjev. Pri tej obvezi je potrebno upoštevati realizacijo preko najugodnejšega izvoznika.

● DO Emona Commerce mora zaradi planiranega povečanja izvoza mesa ponovno obdelati tržišče Ciper in Grčijo in dodatno ugotoviti možnost plasmaja mesa in mesnih izdelkov v Sirijo, Jordanijo in nekatere države mediteranskega bazena.

● DO Mesna industrija mora skupaj z DO E-Inženiringom pripraviti predlog rekonstrukcije klavne linije in potrebnih vzdrževalnih del za pridobitev izvozne registracije za goveje meso v EGS.

Vzdrževalna dela v klavnici (strop, okna ipd.) mora DO Mesna industrija financirati

iz sredstev za investicijsko vzdrževanje.

● DO MIZ in KK Ptuj morata čimprej pričeti s slačenjem in prodajo svinjskih kož IUU.

● DO Emona Commerce mora ugotoviti možnost prodaje MIZ-ovega programa, sira, vina in drugih prehrambenih izdelkov v Italijo. Pri tem morajo upoštevati mesto in vlogo te firme kot oskrbovalca ladij na Jadranu in seveda tudi DO Emona Commerce kot oskrbovalca ladij v jugoslovanskih lukah.

● Uvoz kave, ki je možen s kompenzacijskim poslom, se mora realizirati v celotni količini. Pri tem je potrebno upoštevati odlok ZIS - da se v letu 1983, financira 40% vrednosti uvoza iz neidentificiranega priliva NB. Po tem načinu, devizno financiranje uvoza in ob realizaciji kompenzacijskega posla bi zagotovili do konca leta 1983 čca 700 ton kave.

● DO Emona Commerce ne sme opustiti uvoza agrumov (32% celotnega uvoza v SRS). S SOZD Mercator je potrebno doseči enoten pristop pri realizaciji uvoza agrumov.

● Po izjavah predstavnikov hotelirstva in turizma ne moremo pričakovati zaželeno in planirane realizacije deviznih prilivov v letu 1983. Vsi odgovorni na tem področju pa so zadolženi, da OZD iz tega področja v čim večji meri realizirajo devizne prilive in s čim manjšim časovnim zamikom.

● Glede na enotne kriterije iz 69. člena ZDP in kreditnih odnosov s tujino za leto 1983 ter navodil za izvajanje le-teh bo poslovodni odbor pripravil sporazume med proizvodnjo in turistično dejavnostjo ter medsebojnemu sodelovanju

pri ustvarjanju deviznega priliva. Smisel tega sporazuma bi bil, da bi turistične OZD del svojega bruto deviznega priliva morale odvajati proizvodnim OZD v Emoni, ki bodo za proizvodnjo mesa in ostalih prehrambenih izdelkov za potrebe hotelov predhodno potrebovale devizna sredstva za uvoz reprodromateriala.

● Na osnovi rebalansov vseh OZD in ko bodo znani vsi pogoji ekonomskih odnosov s tujino v letu 1983, tudi možnost povezovanja prehrambene proizvodnje in turizma v smislu 14. člena enotnih kriterijev, bodo strokovne službe SOZD pripravile bilanco deviznih prilivov in odlivov SOZD Emona do konca leta 1983.

V zvezi s poročilom o izvozu blaga in storitev v prvem četrtletju leta 1983 je poslovodni odbor sprejel naslednje sklepe:

● Način prikazovanja izvoza in uvoza blaga ter storitev, naj ostane isti kot sedaj, s tem, da se posebej specifikirajo: redni uvoz (uvoz v okviru maloobmejnih sporazumov, izvoz) uvoz v okviru sejemskih sporazumov in kompenzacij.

● Poslovodni odbor je ugotovil, da so se v prvem četrtletju povečale druge oblike izvoza (MOP, sejmi, kompenzacije), da pa redni izvoz, na osnovi katerega se odvajajo vse zvezne in republiške obveznosti, zaostaja za načrtovanjem. Glede na planske obveznosti rednega izvoza blaga SOZD Emona, je potrebno storiti vse za dosego planiranega rednega izvoza blaga in prilivov. Na osnovi teh prilivov tudi SOZD Emona poravnava obveznosti do republike in federacije, izdvaja devizna sredstva za uvoz gnojil ter zaščitnih sredstev ipd., ki jo v smislu uredbe o virih in dinamiki izločanja deviz za uvoz blaga posebnega pomena.

● Glede prilivov od storitev turizma in hotelirstva morajo DO E Hoteli, DO E Globtour nastaviti takšno evidenco, ki bo zagotavljala predhodno realno oceno pričakovanih prilivov. Evidenca mora upoštevati razpolagalno pravico z deviznimi sredstvi, ki jo določajo obstoječi pozitivni predpisi, glede na obliko izvoza.

● Na osnovi zagotovljene dinamike izvoza blaga in prilivov bo devizni odbor lahko pripravil plan in prioriteto uvoza blaga.

Uvoz lahko OZD planirajo le v okviru razpolagalnih pravic in deviznih prilivov.

Prireditve mladine E-Commerce

V počastitev ustanovitve OF in praznika dela 1. maja smo člani OO ZSMS DO Emona Commerce pripravili proslavo, ki je bila 26. aprila v veliki sejni dvorani v 1. nadstropju naše poslovne stavbe. Na začetku je tov. Cigale spregovoril o pomenu tega praznika, pa tudi o težavah in nalogah, ki jih imamo delavci v zunanji trgovini.

Sledil je kulturni program, ki je bil sestavljen iz dveh delov. Najprej je bil recital v duhu naše borbene preteklosti. Nastopajoči smo se potrudili, da je izzvenel kar najbolj slovesno. Drugi del pa je bil sestavljen iz kratkega zabavnega programa, ki je proti pričakovanju doživel velik odmev med številnimi gledalci.

Samostojno smo pripravili in organizirali že tri proslave. Pred letom dni se je opogumilo nekaj mladink in skupaj z učenci osnovne šole smo pripravile proslavo za 1. maj. To je vzpodbudilo tudi ostale, da so se vključili v naš odbor.

Tako smo uspešno pripravili tudi proslavo za 29. november - dan republike. V recitalu smo se spomnili dogodkov v vojnem času, pa tudi vseh tistih, ki so žrtvovali svoje življenje za domovino. Tudi glasba, ki je bila med posameznimi recitacijami, je pripomogla k prazničnemu vzdušju, saj sta naša gosta - harmonikarja zaigrala venček partizanskih pesmi.

Mladinci smo tudi sodelovali pri novoletnem obdarovanju otrok delavcev Emona Commerce. Za uvod so si otroci ogledali risani film, nato pa je nastopil dedek Mraz s palčkom in vilami. Darila, ki so jih otroci dobili, smo naročili pri Mehanotehniki iz Izole. Glede na živahen vrvež v dvorani so bili otroci zadovoljni, to pa je bil tudi naš glavni cilj.

Poleg organiziranja kulturnih prireditev se člani našega aktiva ukvarjajo tudi s športom. Udeležujemo se tekmovanj v okviru Emona in izven nje. Udeležujemo se raznih pohodov in sodelujemo na poletnih in zimskih emonskih igrah. Posebnih rezultatov ne dosegamo, saj se držimo pravila: »Pomembno je sodelovati, ne zmagati!«

Naš aktiv OO ZSMS se še ne more pohvaliti z velikimi uspehi, vendar si z vsako novo akcijo pridobivamo nove izkušnje in z njimi bo naše nadaljnje delo še boljše.

Vsak, ki ima vsaj malo veselja do dela v naši mladinski organizaciji, je dobrodošel, saj se vedno velja, da je v slogi moč!

Nena Nikolič

■ NOVI DIREKTORJI EMONE

Andrej Štular direktor MIZ

Andrej Štular je bil rojen 1941 leta na Vrhniki. Po končani gimnaziji je diplomiral na Biotehnični fakulteti - živinorejska smer v Ljubljani 1962 leta.

Po končanem študiju se je zaposlil pri Kmetijski zadrugi na Vrhniki kot vodja pitališča govedu na posestvu v Dragomerju.

Leta 1970 je vodil kmetijsko pospeševalno službo pri KZ Vrhniki, leta 1972 pa ga je Zadrugi svet imenoval za direktorja Kmetijske zadruge. Opravila in dela individualnega poslovodnega organa je opravljal vse do prihoda v Emona.

Andrej Štular je bil aktiven tudi na družbenopolitičnem področju. Bil je občinski odbornik in delegat zbornice združenega dela ter vodja delegacije SIS pri KZ Vrhniki.

V času njegovega vodenja so v Kmetijski zadrugi uredili dokaj obširen program razvoja, izvršili celotno rekonstrukcijo vrhniške Mlekarnice, s čimer so za več kot štirikrat povečali njene proizvodne zmogljivosti predelave mleka v sir ementalac. Obnovili so in odprli več prodajalnih, preusmerili dejavnost vrhniške klavnice v izdelavo mesnih izdelkov. Močno so povečali selekcijsko službo in prirejo mesa in podobno.

V razgovoru je ing. Andrej Štular nanizal nekaj problemov, ki se jih namerava lotiti v Mesni industriji.

Meni, da bo potrebno urediti klavno linijo in tako doseči vse potrebne pogoje, ki jih zahtevajo predpisi ob izvozu v države EGS in ZDA. Tudi izvoz konzerv in mesnih izdelkov je pogojen s temi zahtevami. Z večjo klavno linijo, obnovo ali uvedbo enolinijskega sistema bi se zmanjšalo število zaposlenih za več kot polovico.



Andrej Štular

nju narezkov, svinjskih karejev in mesa za žar.

In problem?

»Mesno industrijo tare premajhen zakol, predvsem goveje živine, da bi zadostili zahtevam domačega trga. Dokaj teh surovin gre v predelavo in za izvoz. Ena bistvenih nalog bo povečati surovinsko bazo in dobiti nove partnerje pri zagotavljanju mesa,« je dejal Andrej Štular.

Matjaž Hlačar, direktor TOZD Prehrana v Blagovnem centru

Matjaž Hlačar, diplomirani ekonomist je 30. aprila 1983 prevzel naloge in opravila direktorja temeljne organizacije združenega dela Prehrana v Emoninem Blagovnem centru. Doslej je opravljal posle vodje plansko-analitske službe v delovni organizaciji.

Rojen je bil 1951. leta v Celju, po končani gimnaziji pa je diplomiral na Ekonomski fakulteti v Ljubljani 1977. leta.

Kot štipendist Emona se je 1978. leta zaposlil v Emoni kot pomočnik vodje prodaje in koordinator med nabavo in prodajo.

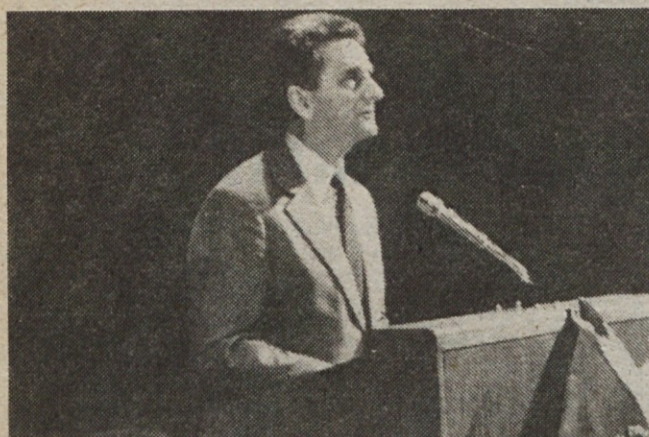
Član zveze komunistov je od leta 1978, aktiven pa je tudi na družbenopolitičnem področju.

Je član nadzorne komisije pri občinskem komiteju ZK občine Ljubljana Moste-Polje v delovni organizaciji pa je sekretar osnovne organizacije ZSMS v delovni skupnosti. Kot aktiven in dober mladinec je tudi v JA dobil znak dobrega vojaka.



Matjaž Hlačar

V razgovoru je povedal, da bo skušal in si prizadeval urediti blagovne tokove v Emoni, predvsem pa povečati fonde blaga za izvoz skupaj z večjimi proizvajalci prehrambene stroke ter preiti na višje stopnje in trajnejše oblike povezovanja. Ena od bistvenih nalog pa je nedvomno skrb za čimboljše oskrbo in založenost malo-prodajne mreže.



Slavnostni govornik ob Dnevu Emone v veliki dvorani Cankarjevega doma je bil Niko Lukež, predsednik skupščine občine Ljubljana Moste-Polje

SOZD EMONA
Služba za plan in analize

Plan izvoza in uvoza proizvodnih OZD in predlog rebalansa plana za leto 1983

\$ = 63,40

OZD	Opis	Izvoz blaga in storitev			Uvoz			Razl. med izvoz. in uvoz.		
		Plan 1983	Predlog rebalansa	Index	Blago Plan 1983	Predlog rebalansa	Ind. Neb. odl.	Plan 1983	Predlog rebalansa	
1		3	4	5	6	7	8	9	10	11
DO Agroemona	Redni				83.386	46.610	56	540	-83.926	-47.150
	MOP	42.973	54.287	126	93.842	69.275	74		-50.869	-14.988
	Skupaj	42.973	54.287	126	177.228	115.886	66	540	-134.795	-102.138
DO E kooperacija	Redni	19.630	19.630		9.800	9.800	100	-	+9.830	+9.830
	MOP			100	9.800	9.800	100	-	-9.800	-9.800
	Skupaj	19.630	19.630	100	19.600	19.600	100	-	+30	+30
DO E Ribarstvo	Redni	10.158	10.158	100				270	+9.888	+9.888
	MOP				9.090	9.090	100		-9.090	-9.090
	Skupaj	10.158	10.158	100	9.090	9.091	100	270	+798	+798
DO MIZ	Redni	444.415	44.415	182	39.926	39.926	100	4.760	-20.272	-271
	MOP	116.560	116.560	100	49.186	49.186	100		+67.347	+67.374
	Skupaj	160.975	160.975	114	89.112	89.112	100	4.760	+47.102	+67.102
DO KK Ptuj	Redni	55.036	55.036	100	74.488	54.488	73	3.700	-23.152	-3.152
	MOP	41.484	41.484	100	57.191	57.191	100		-15.707	-15.707
	Skupaj	96.520	96.520	100	131.679	111.679	85	3.700	-38.859	-18.159
Skupaj proizvodnja	Redni	109.239	129.239	118	207.600	150.824	73	9.270	107.632	-30.855
	MOP	201.017	212.331	106	219.109	194.542	89		-18.082	+17.789
	Skupaj	310.256	341.570	110	426.709	345.366	81	9.270	-125.724	+13.066

Iz pregleda je razvidno, da proizvodne OZD predvidevajo, da bodo izvozile za 10% več blaga, kot je bilo prvotno planirano. Istočasno pa predvidevajo, da bo njihov uvoz skoraj za 20% manjši, kot je bilo prvotno planirano. To bo bistveno vplivalo na izboljšanje devizne bilance SOZD Emona.



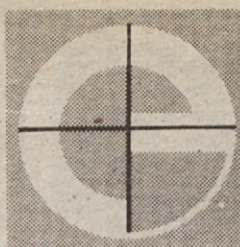
Tekuća zaduženja izvoznika

Ljubljana, 18. aprila – Obzirom na konstatacije poslovnog odbora SOUR-a koji je pojedine rukovodeće spoljnotrgovinske radnike Emone zadužio da poduzmu mere u narednim sedmicama (zaključke o spoljnotrgovinskim zaduženjima objavljujemo posebno) da bi potstakli i povećali izvoz robe i usluga, obratili smo se **Zvonetu Veberu**, potpredsjedniku poslovnog odbora SOUR-a za spoljnu trgovinu, da nam iznese svoje mišljenje, koji je između ostalog istakao da 60 odsto svih izvoznih spoljnotrgovinskih poslova u Emoni obavlja RO E-Commerce, dok ostalo Globtour, E-hoteli i druge radne organizacije u bogato razgranutoj složenoj organizaciji.

Kao relativno snažan sistem shvatili smo ozbiljnost privrednog položaja u kojem bez bitno povećanog i stalnog izvoza ne možemo preživeti. Zaduženost je velika, a potrebe za repromaterijalom, za uvozom najnužnije robe za široku potrošnju, za rezervnim delovima – elementi su koje možemo zadovoljiti samo sa povećanjem izvoza robe i usluga, a tu moramo znati da i kod izvoza pripada svakom njegov udeo, prema već poznatim kriterijumima – za zadovoljenje zajedničkih i pojedinačnih potreba. Istovremeno smo dužni otplaćivati sopstvene kamate, obezbediti uvoz najpotrebnijih repromaterijala, (veštačka gnojiva, zaštitna sredstva i sl.). Ukratko zadovoljavati zajedničke i sopstvene potrebe, gde radi preskromnog izvoza dolazi do većeg raskoraka između mogućnosti i potreba. Sve sopstvene potrebe i kamate moramo kriti povećanjem izvoza. Tu se postavlja također pitanje dohotka, obzirom da radi nedostatka novca NB i IZEOI ne isplaćuju tekuće izvozne stimulacije, što stvara dodatne poteškoće.

Uprkos svim ovim činjenicama, ističe Zvone Veber, a naročito vodeći računa o ozbiljnosti privrednog položaja dobro znamo da nas spasava jedino stalno povećanje robnog i nerobnog izvoza (usluge), stoga u okviru SOUR-a stalno poduzimljemo akcije kojima utvrđujemo da iz postojeće E-proizvodnje ne možemo obezbediti dovoljno sopstvene robe za izvoz, zato se sve češće odlučujemo za nabavku robe izvan Emone, a kod čega opet susrećemo problem zatvaranja tržišta. Najispravnije usmerenje u svrhu obezbeđenja novih robnih fondova je bez sumnje politika saulaganja (novi investicioni programi sa spoljnim partnerima) koja će nam dugoročno gledano omogućiti povećanje robnih fondova.

Da spomenemo još i to da je E-Commerce najveći Emonin izvoznik koji se snabdeva robom iz sopstvenih preradivačko-otkupnih jedinica širom Jugoslavije – uglavnom u užoj Srbiji – što joj jamči solidnu osnovu bilo u smislu povećanja proizvodnje, povećanja prerade i otkupa, bilo za dugoročno planiranje povećanih izvoznih mogućnosti. N. I.



Agrokosovo se predstavio Emoni

Ljubljana, 11. aprila – U restoranu Maksim u Maksimarketu se je predstavnicima naših trgovinskih organizacija predstavio SOUR Agrokosovo iz Pristine, koji nam je do sada uglavnom dobavljao vina, a nedavno se je asortiman proširio još na neke proizvode kao što su – voćni sokovi, suhomesnati proizvodi, pašete, kikiriki, suho grožđe, slani štapići sa kikirikijem, prženi krumpir Pete i drugo.

U složenoj organizaciji udruženog rada Agrokosovo, radi se o sličnom agroprehranbenom kompleksu poput Emone, udružuje rad 12.700 radnika. Godišnje naprave 6.350 vagona kvalitetnih kosovskih vina. Skoro polovicu vina izvoze na zapadno tržište pod imenom Amselfelder, samo zapadno Nemačkoj ga prodaju 35 miliona flaša, rekao je predstavnik Agrokosova **Cemajl Marino**, koji je tom prilikom predstavio SOUR Agrokosovo i bogatu paletu njihovih proizvoda, koji ima sve više na našim policama.

U Agrokosovu posvećuju naročitu pažnju prehrambenoj industriji u kojoj naprave i prerade godišnje 1.500 vagona šećerne repe, 3.500 vagona mesa i mesnih proizvoda, 900 vagona voća i povrća, 2.400 vagona jestivog ulja, 4.800 vagona grožđa, 4.600 vagona mleka, približno 3.000 vagona stočne hrane, 500 hiljada hektolitara piva, da znatne količine brašna, alkohola, kikirikija, slada i semenki ni ne spominjemo.

Za prodaju sopstvene proizvodnje imaju 650 prodavnica na području Kosova, Beograda i Crnogorskog Primorja.

Saradnja Emone sa složenom organizacijom Agrokosovo iz Pristine obogaćuje u svakom slučaju ponudu u našoj prodajnoj mreži.

E-Informator

■ IZ RADA RADNIČKOG SAVETA SOUR EMONA

Nove osnove za lične dohotke

Ljubljana, 13. maja – Delegati radničkog saveta otvorili su sednicu iscrpnom i plodnom raspravom o rezultatima poslovanja u prvom kvartalu posvetivši naročitu pažnju problematiki robnog i nerobnog izvoza.

U vezi sprovođenja samoupravnog sporazuma o zajedničkim osnovama i merilima za raspoređivanje dohotka delegati su utvrdili da lični dohoci u Emoni iz godine u godinu sve više zaostaju za prosekom privrede SRS. Ovo zaostajanje je iznosilo u 1979. i 1980. godini 4%, u 1981. 8%, a u 1982. čak 10%.

Također i naknade, kao regres za prehranu, regres za dopust i dnevnice u Emoni su na najnižem nivou u poređenju sa drugim organizacijama udruženog rada.

Rezultati privredivanja u pretežnom delu organizacija udruženog rada Emone bolji su od proseka delatnosti kojima pripadaju. Stoga je radnički savet potvrdio predlog izvršnog odbora, da se odredi polazna osnova za jedinice najjednostavnijeg rada, u smislu samoupravnog sporazuma, u visini 7.000. Organizacije udruženog rada u sastavu SOUR-a mogu uvesti i nižu ishodnu vrednost, koja ne sme biti manja od 6.300 din.

Za organizacije udruženog rada koje ne bi mogle same, iz sop-

stvenog dohotka zajedno sa svim dodacima i učincima, kriti lične dohotke do visine 7.000 jedinice najjednostavnijeg rada, napraviće se obračun na nivou složene organizacije.

Organizacije udruženog rada koja prevaziđe iznos 7.000 po jedinici najjednostavnijeg rada, u slučaju kršenja dogovora biće odgovorna sama organizacija.

Jemstvo složene organizacije udruženog rada od iznosa 7.000 važeće je samo pod uslovom ako je organizacija udruženog rada, koja zahteva obračun na nivou SOUR-a ostvarila u proteklom obračunskom periodu (za 1. in 2. tromesečje važi obračun iz 1982) ostvarila barem takve rezultate kao potgrupa delatnosti kojoj pripada i to obzirom na celokupni prihod po radniku, dohodak po radniku te dohodak na prosečno utrošena osnovna sredstva.

Ukoliko ovi elementi nisu ostvareni jemstvo se znizi za toliko odstonnih poena, kao što je penderiran prosek navedenih pokazatelja. U svakom slučaju, bez obzira na rezultate jemstvo važi do iznosa 6.300 din ishodišne osnove.

Svaki takav slučaj, kad nastupi jemstvo, odnosno obračun na nivou SOUR posebno će razmatrati izvršni odbor radničkog saveta.

Što se tiče regresa za prehranu radnički je savet zaključio da se radnicima nematerijalne proizvodnje dodeli mesečno 900. (do sada 728) a radnicima materijalne proizvodnje 1.400 din (do sada 936 din) na teret materijalnih troškova.

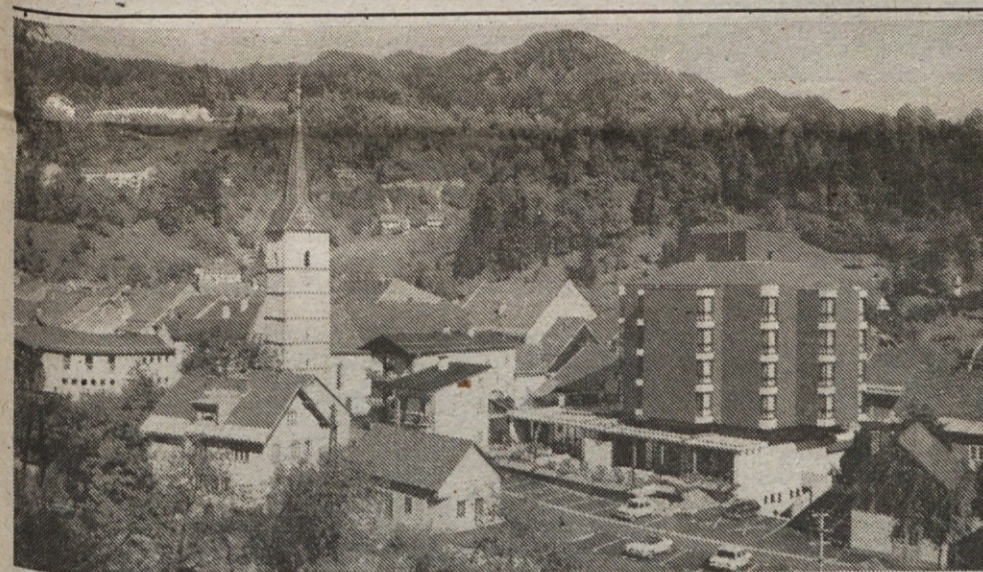
Također radi novih cena benzina radnički je savet prihvatio povišenje kilometrine od 1. maja 1983 na 9,20 din.

Radnički savet smatra da dnevnička po domovini ostaje neizmenjena, s time da umanjena dnevnička važi samo za prvi dan putovanja, odnosno u slučaju kad je putovanje trajalo više od 12 ali manje od 24 časa.

Dnevnice u inostranstvu ostaju kao što su se obračunavale i do sada:

– ukoliko je plaćeno noćenje dnevnička predviđena za savezne organe se umanjuje za 30%,

– noćenje se plaća u visini hotelskog računa, ukoliko ovaj prevazilazi 70% cele dnevnice po terbu je obrazloženje koje odobrava nadležni organ. Istovremeno radnički savet ne preporučuje korišćenje noćenje u hotelima više kategorije od kategorije B, osim u slučajevima kad ova nije na raspoloženju, što mora radnik posebno objasniti kod obračuna putnih troškova.



Hotel Obir v Železni Kapli

Hotel Obir sprejel prve goste

Železna Kapla, 19. aprila – Na skupšćini Južnokoroške turistične družbe, ki je bila v hotelu Obir in ji je predsedovao **Hans Ogris**, bivši predsednik zveze slovenskih zadrug v Avstriji na Koroškem, so družabniki saglasno izvolili za direktorja hotela Obir **Ludvika Vrbancića**, dosedanjega direktorja hotela Slavija v Mariboru.

Medtem ko to poročamo, je hotel Obir že sprejel prve goste in se bo z Emoninim hotelom Korotan v Sekiri ob

Vrbskem jezeru vključil v širši turistični prostor južne Koroške za kar ima, kot je povedal **Vlado Beznik**, predstavnik gospodarske zbornice Slovenije v Celovcu, vse možnosti v okviru turističnega programa družabnikov sozd Emona. Naj omenimo, da so v družabništvu Emona Commerce, Emona Globtour in ljubljanski Grand hotel Union iz delovne organizacije Emona hoteli.

Predstavljamo hotel Obir

Hotel Obir je v središču Železne Kaple. Zgrajen je bil leta 1977 za takratnih trideset milijonov avstrijskih šilingov v modernem slogu, vendar izžareva toplino in domačnost. V 48 sobah je gostom na voljo skoraj 100 postelj, v restavraciji pa ima 200 sedežev.

V vseh sobah so prhe ali kopalnica, WC in telefon. V kavarnici je 35 sedežev v disco baru pa 40 sedežev. V hotelu je tudi klubska soba s televizorjem. Ob lepem vre-

menu je gostom na voljo velika sončna terasa, motorizirani gosti pa imajo parkirnišče tik ob hotelu.

Se besedo o Železni Kapli, ki leži v dolini reke Bele ob pobočju Kamniških alp, le 38 kilometrov od glavnega mesta Koroške, Celovca, torej v predelu, v katerem živi pretežni del slovenske manjšine v Avstriji. Do jugoslovansko-avstrijske meje, gorskoga prelaza Jezersko je le 15 kilometrov.

Čudovita lega kraja v nadmorski višini 558 m, stoletni gozdovi, kulturnozgodovinske zanimivosti in zdrvilni vreli nudijo gostu pravo zadovoljstvo in možnosti sprostivite in oddiha. Železna Kapla je resnično odlična izhodišna točka za ogled Koroške in lepote kot so jezera – Vrbsko, Zablatoško, Klopiško in druga.

V neposredni bližini hotela je termalno kopališče Carinthia, ki nudi različne hidroterapevtske storitve: osvežilne in zdravilne kopeli v vodi bogati z ogljikovim dioksidom, podvodne masaže, inhalacije, savno in pitje

zdravilne vode. Kopeli priporočajo pri boleznih srca in ožilja, za išias, revmatizem in drugo.

Na čudovitem sončnem kraju Železne Kaple se ponuja odprti plavalni bazen, ob njem pa različní prostori in naprave za šport in rekreaciju.

V zimskem času je gostom na raspolago smučišče z manjšo vlečnico. Ljubitelji gora in planinarjenja se lahko podajo na bližnje vrhove ali preživijo nepozabne ure sprehodov po dobro označenih poteh.

S hotelom Obir v Železni Kapli bo hotelsko-turistična ponudba Emone skupaj s hotelom Korotan bogatejša, saj kot nam je povedal **Ivan Silić**, dosednji direktor hotela Obir, slednjega zelo radi obiskujejo gostje iz Nizozemske, Anglije, Nemčije in Belgije, manjkalo pa ni niti gostov iz Jugoslavije, da ne omenjamo številnih naših izletniških skupin, ki pridejo na ogled koroških zanimivosti, ki jih tukaj ne manjka.

E. I.



Ludvik Vrbancić, direktor hotelov Obir in Korotan

RASPIS izbora za radnički savet SOUR Emona i odbor samoupravne radničke kontrole

Radnički savet SOUR Emona je na svojoj sednici održanoj 13. maja 1983. doneo zaključak o raspisu izbora delegata za radnički savet SOUR Emona i odbor samoupravne radničke kontrole SOUR Emona.

Rok za sprovođenje izbora je do kraja meseca juna 1983. Datum izbora određuju radnički saveti osnovnih i radnih organizacija udruženog rada. Potrebno je uskladiti datum izbora u radnički savet SOUR i odbor samoupravne radničke kontrole sa izborima u organe samoupravljanja svoje radne organizacije, kojima je istekao mandat, ili sa predviđenim referendumima.

Broj delegata radničkog saveta SOUR i pojedine radne organizacije, prema odredbama izmenjenog člana 67 samoupravnog sporazuma o udruživanju u SOUR Emona je sledeći:

Agroemona	3
Emona Kmetijska kooperacija	2
Emona Mesna industrija Zalog	3
Emona Ribarstvo	2
Emona Kmetijski kombinat Ptuj	5
Emona Commerce	3
Emona Blagovni center	3
Emona Merkur	7
Emona Ilirija	2
Emona Posavje	2
Emona Jestvina	2
Emona Merkur Ptuj	2
Emona Dolenjka	2
Emona Angropromet Čuprija	3
Emona Hoteli	5
Emona Globtour	2
Emona Inženiring	2
Emona Elektronsko računski center	2
Interna banka	1
Radna zajednica SOUR	1
Radna zajednica poslovne zgrade	1
Ukupno SOUR	55

Radne organizacije i osnovne organizacije udruženog rada koje imaju više od 2 delegata moraju sastaviti i izdati zajedničke, jedinstvene liste odnosno glasačke listiće delegata koje će birati radnici u svim OUR-ima.

Jedinstvenu kandidatnu listu za članove odbora samoupravne radničke kontrole SOUR Emona doneo je koordinacioni odbor SSS SOUR Emona, koju objavljujemo u ovom broju našeg lista.

Jedinstvene glasačke listiće za izbore odbora samoupravne radničke kontrole štampaćemo u štampariji Emone i biti će vam dostavljeni sa redovitom poštom.

Pravo glasa na izborima za radnički savet SOUR i odbor samoupravne radničke kontrole SOUR imaju samo redovito zaposleni radnici – na neodređeno ili na određeno vreme. To znači da bivši učenici u privredi, odnosno sadašnji stipendisti nemaju pravo glasa, te ih stoga ne upisujemo u biračke spiskove.

Formulari zapisnika o rezultatu glasanja biti će dostavljeni izbornim komisijama pravovremeno, a nakon završetka glasanja ove ih moraju dostaviti izbornoj komisiji SOUR Emona.

Evidentiranje i kandidiranje delegata za radnički savet SOUR Emona obavice sindikalne organizacije u saradnji sa ostalim društvenopolitičkim organizacijama Saveza komunista i omladine.

Za delegate u radnički savet predložite doista stručno osposobljene i društvenopolitički aktivne radnike, da budu mogli kao članovi najvišeg organa samoupravljanja aktivno saradivati u odlučivanju u pitanjima od važnosti za celokupnu složenu organizaciju.

Slovesnost v Cankarjevem domu

(Nadaljevanje s 1. strani)

zvojni načrti, ki jim zadnje čase posvečate vse večjo pozornost, ko sovlaganju namenjate v letu 1983 še enkrat toliko sredstev kot lastnim novim naložbam. Samo tako lahko uspevate, kajti do sodobne tehnologije, ki bo dajala večjo produktivnost, racionalnost in kvaliteto dela, kar je osnovni predpogoj za naš skupni napredek in razvoj, ne bomo mogli priti drugače kot z združevanjem dela in sredstev, kot tudi ne, če ne bomo pri tem istočasno vsebolj vzpodbujali ustvarjalnost delavca, hkrati s krepitvijo delavčevega samoupravnega odločanja, ne samo v temeljnih organizacijah združenega dela, ampak tudi širše. To vam lahko omogoča tudi dosledno uresničevanje pred kratkim sprejetega samoupravnega sporazuma o razporejanju dohodka in delitvi sredstev za osebne dohodke in pravilnika o pospeševanju in nagrajevanju ustvarjalnih prispevkov, s katerim boste uresničevali načelo, da tisti, ki bo več in bolje delal, bo tudi več zaslužil.

Žal nekateri samoupravni sporazumi pomenijo večkrat bolj prikrite, stare, ne pa uveljavitev novih socialističnih družbenoekonomskih odnosov. Za njimi se še pogosto skriva zapiranje organizacij združenega dela, njihov monopolni položaj, pritisk na višje cene ipd. V bistvu pomenijo taki sporazumi vse drugo kot pa enakopravno sodelovanje in povezovalje dveh ali več poslovnih partnerjev. Za vaš posamični in skupni razvoj je še nadalje zelo pomembna vaša interna banka.

Slej ko prej je še vedno najbolj škodljivo za naš nadaljnji razvoj, za razvoj temeljnih organizacij in organizacij združenega dela kot tudi sestavljenih organizacij zapiranje, razraščanje skupinsko podjetniških odnosov, podvajanje strokovnih, skupnih in drugih služb. Še vedno ni prave povezanosti celo med vsemi temeljnimi organizacijami in organizacijami združenega dela in sestavljenimi organizacijami. Družbeni plan je še marsikje bolj skupek planov ne pa organsko med seboj povezanih. Veliko je še možnosti za tesnejše na dolgoročne, srednjeročne in letne plane oprto sodelovanje med dejavnostjo in grosistično trgovino, med zunanjo in notranjo trgovino, med trgovino in vašo razvejano turistično dejavnostjo, vključno z Globturjem in Emona hoteli, ki že uspešno opravljata svoje naloge, kar je v tem času in v prihodnje osnovni pogoj za to, da boste uresničevali vaše plane. Da ne govorimo o velikih možnostih, ki vam jih daje za vse organizacije združenega dela vaš inženiring, ki se uspešno uveljavlja na domačem in tujem trgu z vključevanjem v mednarodno delitev dela, kjer imajo vse večjo vlogo in pomen tudi domače znanje, naša tehnologija, vaše dragocene že preverjene izkušnje, na kar opozarjajo tudi vaši široko zastavljeni projekti z Egiptom in še bi lahko naštevali.

Tak sistem in način dela, boj vseh dejavnikov za tak razvoj družbeno-ekonomskih odnosov nas bo utrjeval v zavesti, da je to edino možna pot napredka, boj ki bo razočaral vse tiste teoretike doma in v svetu ter trdovratne praktike, ki vidijo naš napredek le v večjem odločanju poslovodno izvršilnih organov, mimo samoupravljanja in delegatskih skupščin, ki so zanje v najboljšem primeru zgolj njihovi glasovalni aparati, čeprav je iz vsakodnevnih prakse vse več dokazov, ne samo pri nas, temveč tudi drugod v svetu, da prevladujoči vpliv države in njene administracije na določanje pogojev in rezultatov dela, na politiko cen, na oblikovanje in uresničevanje izvozne politike itd. samo še poslabšuje naš gospodarski in politični položaj, saj kot smo pričla inflacija raste, cene so izbile do vrhunca, izvoz še močno zaostaja za predvidevanji in temu podobno. Zaradi tega, ker v delegatskih skupščinah ne prevladujejo pristi interes in potrebe delavcev in občanov večkrat pa tudi zaradi nekvalitetno, nedomiselnih pripravljanih zasnov, se nam dogaja da se sprejete odločitve in ukrepi spremene v svoja nasprotja. Dolgo časa je trajalo, da smo prišli v naši družbi do spoznanja, čeprav je to pri vas, v vaših organizacijah združenega dela že ustaljena usmerjenost, kakšno, rekel bi vse bolj odločujočo vlogo pri našem trenutnem in nadaljnjem dolgoročnem gospodarskem in družbenem razvoju ima prav kmetijstvo, v bitki za več hrane, za povečanje rasti in tržnosti kmetijske proizvodnje, za boljšo, ustaljeno preskrbo prebivalstva, za večji izvoz prehrabnih artiklov kljub zapiranju tržišč in vse večji konkurenčnosti v svetu. To bomo lahko dosegali edino-le z nadaljnjo krepitvijo družbenih obratov, kot meni tovariš Kardelj, lokomotive razvoja kmetijstva, s pospešenim uveljavljanjem socialistične kooperacije in združevanjem dela, sredstev in zemlje, s hitrejšim razvojem socialističnih družbeno-ekonomskih dohodkovnih odnosov. Ne samo s pridobivanjem, temveč tudi s smotrnejšim koriščenjem starih in novih obdelovalnih površin. Tovarišice in tovariši torej vemo, kaj moramo storiti. Preiti bo treba od besed k dejanjem, to je pa toliko težje, ker to od vseh nas zahteva veliko več ustvarjalnosti, posamičnih in skupnih delovnih naporov pri premagovanju številnih težav in potreb, tega pa vam ne manjka, zlasti vam nagajencem in mladim, ki se morate vse bolj vključevati v ta prizadevanja na osnovi vidnih rezultatov starejših generacij.

Naj zaključim s čestitko vam, vsem Emoninim delavkam in delavcem k vašemu prazniku, še posebej pa tistim, ki boste prejeli danes zaslužene nagrade z željo, da bi tudi v prihodnje dosegali kar najboljše rezultate, za vašo osebno srečo, osebno in naš skupni blagor.

(Nadaljevanje na 5. strani)

■ VEST IZ POSOČJA

Novi milijoni litrov mleka na Tolminskem

V zadnjih dneh meseca marca je naša DO, Emona Inženiring, opravila tehnični pregled in ostale priprave za dokončno predajo novozgrajene farme krav molznic v Bovcu, investitorju Planika Kobarid, ki deluje v okviru DO Josip Kraš iz Zagreba.

Gradnja farme je največja naložba na Tolminskem v zadnjih dveh letih, saj je skupna vrednost proizvodnih in pomožnih objektov s pripadajočo energetsko ter komunalno ureditvijo preko 72 milijonov dinarjev.

V končni fazi bo na farmi vseljenih 200 krav, ki bodo predvidoma dajale 1.000.000 litrov mleka, s postopnim selekcioniranjem pa naj bi v parih letih namolzli okoli 1.200.000 litrov mleka na leto.

Farma je zasnovana, v sodelovanju z investitorjem kot pašnokoštni sistem ter je locirana v centru pašnih površin in ima v neposredni

bližini površine za pripravo krme.

Celotna farma obsega hlev za krave, ki združuje pod eno streho prostor za proizvodne krave, zasušene krave, porodnišnico in prostor za teleta. V istem sklopu je tudi molzišče s strojnico ter prostorom za tretma živali.

Poleg tega so zgrajeni še objekti za stroje, senik in talni silosi, zbirna jama in rezervarji za gnojevko. Na novo so zgrajeni vsi objekti za energetsko in komunalno ureditev, celotna farma pa je ograjena.

Zeleti bi opozoriti, da je na farmi nekaj posebnosti, ki so prvič zasnovane ter zgrajene pri nas in sicer:

- hlev je zasnovan po sistemu proste reje na rešetkah

- predvideni so posebni boksi za porodnice z možnostjo posegov v boksu

- projektiran je poseben prostor za tretma (osemenje-

vanje, cepljenje, rezanje parkljev) živali, ki omogoča kvalitetno, hitro in varno delo

- projektirana je toplotna črpalka, ki izrablja toploto pri hlajenju mleka

- sistem »california« molže z avtomatskim snemanjem molznih enot

- predvidena je vgraditev elektronsko krmiljene naprave za hranjenje živali.

Našteli smo precej tehniških in tehničnih podatkov, vendar bi vam poleg teh želeli sporočiti, da je farma tudi po izgledu zelo prijetno zasnovana in vključena v okolje.

Zato ne bo odveč, če vas pot zanese v Bovec na smučanje ali potep po gorah, da izkoristite priliko in si jo ogledate.

ARHAR MILAN

Kandidatna lista za samoupravno delavsko kontrolo SOZD Emona

Koordinacijski odbor ZSS Emone je na seji 28. aprila 1983 sprejel kandidatno listo za samoupravno delavsko kontrolo SOZD Emona:

Proizvodnja

Marta Jesenko, dipl. inž. agronomije, Agroemona, tozd Prašičereja Ihan.

Predelava:

Stefan Horvat, ekonomist, Emona Tovarna močnih krmil

Notranja trgovina:

Bojan Brolih, ekonomist, Emona Blagovni center, delovna skupnost.

Zunanja trgovina:

Milena Lavrič, vodja oddelka, Emona Commerce.

Hotelirstvo - turizem:

Matija Mihelčič, nam. šefa recepcije, Emona hoteli, hotel Slon.

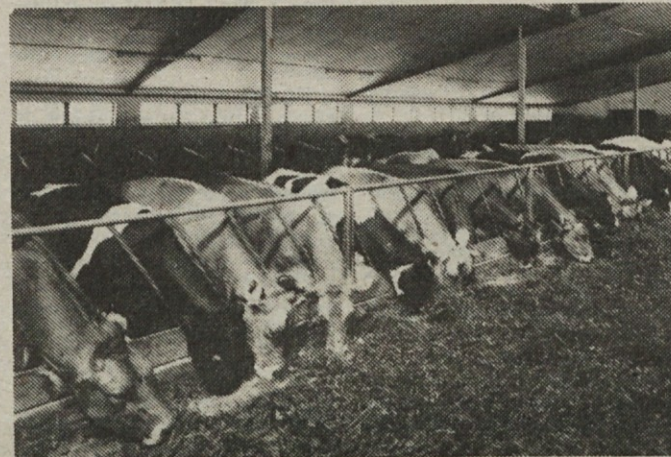
Emona Kmetijski kombinat Ptuj:

Vajsbahter Dragica, administratorka, tozd Gostinstvo, Haloški biser.

Ostale dejavnosti:

Vlado Ščeglovski, tehnični vodja, Emona računski center.

Kandidate bomo volili v vseh organizacijah združenega dela, ki bodo v maju in juniju obenem z volitvami delegatov za nov delavski svet SOZD Emona.



Govedorejska farma na Tolminskem

■ POSLOVNA VEST

Včeraj Deit, danes Stil

Pred kratkim so nam iz Radenske sporočili, da bo med izdelki, ki nam jih pošiljajo, prišlo do zamenjave: Deit, ki so ga prodajali deset let, bodo umaknili, namesto njega pa bodo kupcem ponudili enako pijačo, imenovano Stil.

Povedali so nam tudi, zakaj so se odločili za tako zamenjavo. Licenca za Deit, prvo pijačo te vrste pri nas, je bila kupljena pred desetimi leti pri nemški firmi Kajo. Tehnologija za izdelavo naravnih izvlečkov sadja, ki jih mešajo z mineralno vodo, da dobijo osvežilno pijačo, seveda ni tako zapletena, da je ne bi mogli obvladati tudi pri nas. In tako so sčasoma v Radenski začeli sami izdelovati vse sestavine, nemškemu proizvajalcu pa so še vedno plačevali licenčino. Zdaj so naposled pogodbo prekinili in poslali na trg res svojo osvežilno pijačo - Stil, kot smo že omenili.

Mislimo, da pri prodaji ne bo nobenih težav. Radenska se je namreč potrudila in pripravila številne prezentacije, da bodo ljudje res temeljito seznanjeni z novo pijačo. Pri potrošnikih, zlasti pri starejših, ki so bolj nezaupljivi, bo morda kdaj kakšen zaplet. Pojasnili jim bomo, da Deita pač ni več, da pa je Stil enakovredna, če ne celo boljše zamenjava zanj.

Pa še nečesa ne smemo pozabiti: tudi Stil je, tako kot Deit, nizkokalorična pijača na osnovi mineralne vode Radenska, skoraj brez sladkorja in torej ne redi: poda-

tek, ki je za marsikaterega kupca še kako pomemben. Deciliter Stila vsebuje le do 5 kalorij, precej vitamina C in B. Prijetno aromo dajejo Stilu naravni izvlečki pomaranč, grenivk, limon in jabolk.

Ko boste dobili prve pošiljke nove pijače, boste na etiketi opazili novost: kvadratik z neenakomerno širokimi črticami. Nekateri najbrž že veste, kaj je to, marsikdo pa tudi še ne, zato povejmo, da je ta kvadratik, strokovno imenovan koda, prvi jugoslovanski zametek novega načina obračunavanja in registriranja prodaje, ki je drugod po svetu že zelo uveljavljen. Počasi bomo namreč začeli uvajati računalnike tudi v trgovine; kvadratki, natisnjeni na etiketi, vsebujejo vse podatke o proizvodu (vključno s ceno), ki jih elektronski bralec pri registrirani blagajni dešifrira in takoj sporoči računalniku. Verjetno se vam je že posvetilo, da je na ta način zalaganje z blagom mnogo bolj hitro in smotrno, saj so vsak trenutek na voljo podatki o tem, koliko je še blaga v katerem lokalu.

Sicer pa zdaj ne bi preveč razglabljali o tem. Povejmo le, da se z Radensko - ker so pač prvi Jugoslovani, ki so pomislili na to, kar nas čaka - že menimo, da bodo pripravili posebno brošuro z navodili, kako uporabljati novo tehnologijo registriranja in obračunavanja.

Rudi Meglič



Jubilantom in nagajencem v tozdu Maloprodaja je spregovoril Pavle Godec, direktor tozda

Razstava likovnikov Emone

Ljubljana, 6. maja - Danes se je končala I. razstava likovnih del delavcev Emone, ki je bila v počastitev praznika dneva Emone. Na razstavi je sodelovalo 5 avtorjev s skupno 17 slikami in z dvema kipoma.

Razstavo je postavil akademski kipar Tone Demšar, ki se je o posameznih delih pohvalno izrazil in menil, da bi morali nadaljevati s to obliko kulturne predstavitve dejavnosti delavcev Emone. Po njegovem mnenju bi bilo možno, da bi kak delavec - amater Emone imel samostojno razstavo in s tem celovito prikazal svoja dela.

Uredništvo E-Informatorja je podelilo:

I. nagrado: Bogdanu Siebererju, delavcu DO Merkur, TOZD Centromerkur za kolekcijo akvarelov, II. nagrado: Rudiju Mrazu, delavcu DO Jestvina Koper, III. nagrado pa si delita Rudi Meglič, delavec DO Merkur, delovna skupnost in Zvone Gjurin, delavec delovne skupnosti SOZD.

Uredniški odbor se je odločil, da skupaj s kulturnim odborom pri koordinacijski konferenci sindikatov SOZD poskuša organizirati v avli poslovne stavbe Emone še pred letnimi dopusti razstavo del enega članov društva Slovenskih likovnih umetnikov.

Pavel Groznik

Kam in po čem na počitnice?

Zbrali smo informacije, kje vse imajo naše temeljne in delovne organizacije organizirano počitnikovanje svojih delavcev. Bolj ali manj znano je, da ima večina naših delovnih organizacij omejene možnosti počitnikovanja na Jadranu in tako le delno lahko ustrezajo željam svojih delavcev. Izjemni sta le delovna organizacija Emona Kmetijski kombinat Ptuj in tozd Maloprodaja, ki del svojih počitniških zmogljivosti dajo na voljo delavcem iz drugih delovnih organizacij. Nekaj ugodnosti so nam ponudili tudi emonski hoteli, predvsem pred in po sezoni.

Emona Kmetijska kooperacija:

V Baški imajo dve prikolic, pet pa v Poreču in Valkaneli. Tudi v tej delovni organizaciji nimajo možnosti, da bi jih ponudili drugim.

Mesna industrija Zalog:

Pet prikolic kolikor jih imajo v Poreču in Valkaneli ne zadostuje željam vseh, ki bi želeli počitnikovati ob morju.

Emona Commerce, Ljubljana:

Dve hišici v Palegrinu pri Umagu in po dve prikolici na otoku Krku, v Poreču in v Kanegri so za letošnjo sezono že oddani, želja pa je še.

Emona Blagovni center:

Tudi ta delovna organizacija čeprav ima razmeroma dosti stanovanj, garsonjer in prikolic jih ne more ponuditi drugim v Emoni.

Tozd Prehrana ima tri garsonjere na otoku Cresu in eno v Sabuniki. V Umagu imajo štiri prikolice, pet pa v Stoji.

Tozd Centromerker ima 5 garsonjer in 5 hišic v Sabuniki, eno garsonjero na Cresu, dve garsonjeri in eno stanovanje pa v Kranjski gori.

Tozd Transport pa ima garsonjero na Cresu in dve prikolice v Stoji ter eno v Umagu.

TOZD Emona Maloprodaja:

Počitniški dom v Crikvenici, ki je v upravljanju tozda Maloprodaja sicer pa sodi v okvir delovne organizacije Emona Merkur Ljubljana.

lahko pravočasno zakupila še dodatna ležišča, ji morajo zainteresirane TOZD in DO najkasneje do 31. maja 1983 sporočiti, koliko ležišč bodo rezervirali oz. zakupili za svoje delavce.

Interesenti za letovanje se prijavljajo splošnim službam v svojih TOZD in DO do 15. 5. 1983 ko vplačajo tudi akontacijo 1.000 din po osebi. Odpoved letovanja in vračilo vplačanega zneska, je možno le iz opravičenih razlogov (bolezen) in sicer 14 dni pred začetkom letovanja.

Razvrstitev interesentov po terminih izvrši upravljalec doma.

Prijave sprejema in daje informacije uprava TOZD Maloprodaja, Ljubljana, Šmartinska 130, tel. 441-944, int. 24-94.

TOZD Trgovska hiša Maximarket:

Delavci te temeljne organizacije imajo na voljo sedem prikolic v Lanterni in v Poreču.

TOZD Supermarket Ljubljana:

Delavci bodo počitnikovali v dveh prikolicah v naselju Stelamaris v Umagu.

TOZD Centromerker-maloprodaja:

Za vse delavce imajo na voljo le dve brunarici na Pokljuki, ob morju pa dve hišici v Pelegrinu pri Umagu, dve prikolici v Vrsarju in po tri v Fiesi in na otoku Krku.

Emona Ilirija, Ilirska Bistrica:

Za počitnikovanje imajo brunarico na Svinščaku pod Snežnikom in 18 postelj v Njivicah na Krku.

Emona Dolenjka, Novo mesto:

V domu v Dramlju pri Crikvenici imajo v zakupu 18 postelj.

Emona Posavje, Brežice:

Ob morju imajo sedem prikolic in sicer 4 v Lanterni in tri v zaselku Filip Jakob.

Emona Merkur Ptuj:

Delavci te delovne organizacije imajo na voljo tri prikolice in sicer eno na otoku Pagu in dve v Poreču.

Emona Kmetijski kombinat Ptuj:

Od odbora za družbeni standard smo prejeli naslednje obvestilo:

Delavcem in upokojujencem SOZD Emona nudimo možnost letovanja v naših počitniških hišicah, garsonjerah v času od 1. maja do 19. junija in od 7. septembra do 30. septembra v Nerezinah na Malem Lošinju kjer imamo 13 bungalovov in tri garsonjere. Cena bivanja za delavce in upokojujence SOZD Emona in njihove družinske člane oziroma člane, ki jih preživlja je 60 din dnevno po osebi, ne glede na starost. Cena za ostale osebe, ki bi letovale skupaj z delavcem ali upokojujencem SOZD Emona je 200 din dnevno.

Pred nastopom letovanja je treba plačati tudi prispevek za uporabo počitniške hišice, ki znaša 130 din za bungalov in 100 din za garsonjero za vsak dan.

Turistična taksa je 9 din za otroke od 10 do 14 let starosti

iri 15 din za osebe nad 14 let starosti.

V 'Materadi' v Poreču

imamo 4 vikend hišice in 4 prikolice. Dnevni penzion je 500 din za odrasle, 300 din za otroke od 3 do 10 let ter 200 din za otroke do 3 let starosti.

Prispevek za uporabo počitniške hišice velja 80 din dnevno, za uporabo prikolice pa 70 din dnevno. Višina turistične takse še ni znana. Možnosti koriščenja pa nudimo v času od 11. junija do 29. junija in od 28. avgusta do 11. septembra.

V Fiesi imamo tri prikolice. Prispevek za uporabo znaša prav tako 70 din dnevno. Hrano si morajo pripravljati uporabniki prikolic sami. Višine turistične takse še ne vemo. Prikolice so na voljo od 19. do 29. junija. Tri prikolice so v istem času na voljo tudi v Stelamaris naselju v Umagu. Pogoji so enaki kot v Fiesi.

V Štuhecem domu pri Treh Kraljih na Pohorju pa sta delavcem SOZD Emona in upokojujencem na voljo dve sobi od katerih je ena s štiri posteljami, druga pa z dvema posteljama. Dom je odprt vse leto, cena bivanja pa je 120 din za posteljo dnevno.

Prijave je treba poslati čimprej na naslov: Emona Kmetijski kombinat Ptuj, kadrovsko-socialna služba. Iz prijave mora biti razvidno kje, kdaj - točno od do kate-rega datuma želi kdo počitnikovati. Seveda je treba navesti ime in priimek, sorodstveno razmerje, starost otrok, šolsko obveznost in delovno organizacijo v kateri delavec dela.

Za vse ostale informacije poskrbi Silva Stropnik iz kadrovsko-socialne službe, telefon (062) 772-321.

Emona hoteli

Hoteli Bernardin so nam s teleksom sporočili:

V letošnji sezoni želimo omogočiti delavcem in upokojujencem Emone dopust v naših hotelih po ugodnejših cenah.

V času od junija do septembra - izključena je glavna sezona od 20. julija do 10. avgusta - nudimo počitnikovanje v hotelu Vile Park za ceno 780 din za polni penzion v dvoposteljni sobi. Turistična taksa je 13 din za osebo. Enaki pogoji veljajo tudi za ožje družinske člane. Glede na dane možnosti bomo delavcem in upokojujencem omogočili namestitvev tudi v hotelu Bernardin in Grand hotelu Emona.

Hotel Slavija Maribor:

Na redne penzijske cene so pripravljani nuditi delavcem Emone 20 odstotov popusta v času od 1. novembra do 31. marca 1984. V tem času je manj tranzitnih gostov, hotel pa je zanimiv za ljubitelje smučanja, saj so smučišča Pohorja v neposredni bližini hotela.

Izveti žele le čas od 25. decembra do 5. januarja 1984 ko je hotel zaseden z italijanskimi gosti in pa dneve FIS tekmovanja za zlato lisico.

Hotel Terme, Čatež:

V čateških Termah nudijo 10 odstotni popust v vseh hotelih, bungalovih in kampu skozi celo leto in 50 odstotni popust za kopanje v pokritih in zunanjih bazenih. Prosijo le, da se delavci Emone predstavijo bodisi s emonsko službeno izkaznico ali potrjeno zdravstveno knjižico.

Vsem, ki bodo odšli na počitnikovanje želimo obilo zadovoljstva, sonca in prijetnih uric.



Danilo Vižin, predsednik delavskega sveta SOZD Emona, med uvodno besedo

Slovesnost v Cankarjevem domu

(Nadaljevanje s 4. strani)

Danilo Vižin, predsednik DS SOZD Emona

Tovarišice in tovariši, smo na pragu 10. aprila, dneva, ko je bil pred 36. leti položen temeljni kamen današnji Emoni. Samoodpovedovanje in potrebne žrtve, da je iz tedanjih skromnih temeljev zrasla današnja mogočna zgradba, sorazmerno zagotovo ne zaostajajo za tistimi, ki so omogočili obnovo in izgradnjo povojne Jugoslavije.

Vsakokratni jubilej Emone zato ni le povod za pregled doseženega, temveč tudi priložnost za delovno slavlje mnogih članov kolektiva. Iz njihovih željev, znoja in hotenj so tekom let zrasli zidovi, vznikla so postrojenja in obdelane površine, pri čemer je bilo potrebno (nemalokrat) zorati prvo ledino.

Preskrbi prebivalstva kot osnovni dejavnosti so se sčasoma pridružile nove, pri tem pa kolektiv ni nikdar zasledoval kratkoročnih, sebičnih ciljev, temveč je imel vedno v vidu širše družbene interese. Ni namreč naključje, da je svojo osnovno poslovno usmeritev dopolnjeval prav v smeri proizvodnje hrane, da je namenil znatna sredstva izgradnji in obnovitvi hotelsko-turističnih objektov, da je razvil lastno tehnologijo na mnogih področjih dela. Emonci smo danes ponosni na veliko število trgovin, hotelov, farm, industrijskih in drugih objektov, ki jih obeležuje značilni okrogli rdeči znak - še bolj pa na skupno voljo in hotenje, ki sta jih omogočila. Brez združevanja investicijskega dinarja, brez skupne politike ustvarjanja in obračanja dinarskih in deviznih sredstev ter brez dohodkovne solidarnosti, nedvomno ne bi bili dosegli to, kar smo. To so vrednote, ki nas delavce več kot petdeset samostojnih ekonomskih subjektov povezujejo v homogeno celoto. Zavedamo pa se, da nam niso za vselej dane, da jih je potrebno dan na dan potrjevati z delom in v postopku odločanja dograjevati. Resnici na ljubo kaže ob tem priznati, da preseganje ozkih parcialnih interesov posameznih delovnih sredin ter dajanje prednosti skupnim interesom širšega kolektiva oz. skupnosti ni vedno brezbolno. Doslej smo bili pri tem praviloma uspešni, v zaostrenih pogojih gospodarjenja, s katerimi se zdaj soočamo, pa je takšno ravnanje ne samo družbeno optimalno temveč za vsakogar izmed nas obenem tudi zagotovilo socialne varnosti in predpogoj za nadaljnji razvoj.

Trdne vezi, ki so se po zaslugi takšnega poslovnog-organizacijskega koncepta stakle med posameznimi sestavnimi deli Emone spodbijajo v zadnjem času pogosto izražene dileme glede mesta in vloge sestavljenih organizacij združenega dela v naši družbi. Dosežena stopnja integriranosti kot tudi zaupanje, ki nam ga izpričujejo vedno novi kolektivi z vključevanjem v našo veliko družino, nas potrjujejo v prepričanju, da smo na pravi poti pri iskanju avtentične vsebine skupnega dela in medsebojnih odnosov.

Tovarišice in tovariši,

Delavci Emone nismo vajeni, da bi se ali da bi nas posebej hvalili, tako kot tudi ne, da bi si prisvajali več, kot nam za naše delo gre. Naj sklenem potemtakem ta nagovor. Njegov namen ni bil izpostaviti naše dosežke - le-ti so namreč vsem na oče - pač pa poudariti vlogo kolektiva pri njihovi uresničitvi. Le-temu, še zlasti pa današnjim slavljencem, gredo čestitke za opravljeno delo, kot tudi najboljše želje za uspešno premagovanje naporov, ki še predstojijo.

E. I.

Počitniški dom v Crikvenici

Dom posluje od 21. 6. do 10. septembra. Od 21. 6. do 30. 6. je predsezona, od 1. 9. do 10. 9. pa sezona.

DNEVNI PENZION PRED IN PO SEZONI		din
- za člane kolektiva		300
- za zakonske tovariše		400
- za otroke do 2 let, brez hrane, s souporabo ležišč staršev		80
- za otroke od 2 do 7 let	300	250
- za učence v gospodarstvu - v Emoni		300
- za upokojujence Emone in njihove zakonske tovariše, ki niso bili zaposleni		370
- za tuje goste		450
- za otroke tujih gostov do 2 let brez hrane s souporabo ležišč staršev		80
- za otroke tujih gostov od 2 do 7 let	450	400

DNEVNI PENZION V GLAVNI SEZONI (od 1. 7. do 31. 8. 1983)

DNEVNI PENZION V GLAVNI SEZONI (od 1. 7. do 31. 8. 1983)		din
- za člane kolektiva		400
- za zakonske tovariše		500
- za otroke do 2 let brez hrane, s souporabo ležišč staršev		30
- za otroke od 2 do 7 let	400	300
- za učence v gospodarstvu - v Emoni		400
- za upokojujence Emone in njihove zakonske tovariše, ki niso bili zapos.		500
- za tuje goste		600
- za otroke tujih gostov do 2 let brez hrane, s souporabo ležišč staršev		30
- za otroke tujih gostov od 2 do 7 let	600	450

Ekonomska cena v predsezoni je din 450, v sezoni 600 din. Za otroke do 2 let, brez lastnega ležišča in brez hrane, skrbijo za prehrano starši sami, če pa želijo, se lahko odločijo za polovične obroke po ceni 220 din dnevno.

Ob plačilu penziona vplača vsak še turistično takso 12

din dnevno na osebo, otroci do 7 let ne plačajo turistične takse, od 7 do 15 let pa 50% takse. V kolikor se bodo predpisi o turistični taksi spremenili vas bomo ob vplačilu informirali.

Vstop v kopališče je brezplačen.

Da bi TOZD Maloprodaja



Počitniško naselje v Nerezinah na Malem Lošinju

■ IZ SKUPŠČINE SR SLOVENIJE

Vzgoja za delo

Ni mogoče pristajati na to, da se preobrazba vzgoje in izobraževanja osredotoča le na problem reforme šole, ob tem pa velikokrat zapostavljamo številne druge oblike in naloge, kot so izobraževanje zaposlenih delavcev, povezave znanstveno-raziskovalne dejavnosti s prakso v OZD, vključevanje gospodarskih organizacij v procese izobraževanja in usposabljanja za delo.

Problemska konferenca ZKS, ki je bila konec meseca aprila v skupščini SRS, je pokazala, da ne dvomimo v cilje in usodo izobraževalne reforme, toda številna nerazrešena strokovna vprašanja in administrativne ovire ustvarjajo dvom in nezaupanje.

Vzgoja za delo mora na vsak način postati tudi v OZD skrb in boj za večjo kakovost samoupravnega odločanja, za boljše strokovno delo in bogatejše znanje delavcev in mladih generacij. V. R.



(Nadmorska višina 1.517 m)

NAJVIŠJA SAMOPOSTREŽNA TRGOVINA EMONE – V Koči na Rogli nad Zrečami, ki slovi po dobri smuki, je sicer majhna, vendar solidno oskrbovana samopostrežnica in napol klasična trgovina – »podružnica« Blagovnice Maksimarket v Zrečah.

■ VEST IZ PTUJSKIH TOPLIC

Prvi bungalovi septembra

PTUJSKE TOPLICE, 22. aprila – »Deset bungalovov z 22 posteljami bo septembra sprejelo prve goste,« je povedal Marjan Ciglenečki, direktor temeljne organizacije združenega dela Ptujske toplice.

Bungalovi bodo oddaljeni komanj 80 metrov od toplice, gradi pa jih mariborski Marles. Denar za gradnjo teh prvih nočitvenih zmogljivosti za Ptujske toplice, gre za 12 milijonov dinarjev, so prispevali gostinci iz lastne amortizacije.

Drugi korak, ki so ga naredili ptujski gostinci v pospeševanju turizma pa je začasní avtokamp za 50 prikolice ki bo nared, tako pravijo, v mesecu juniju letos. Uredili bodo prostor, zgradili varnostno ograjo in napeljali vodovod.

Zelo uspešno se v Ptujskih toplicah uveljavlja tudi zdravstvena terapija. Pet fizioterapevtov, ena medicinska sestra in zdravnik – 2 krat tedensko ordinira mag. dr. Jože Križnič – skrbi za boljše zdravje reumatikov in tistih, ki si zdravijo stanje po poškodbah. Dnevno poskrbe za okrog 120 pacientov, še več dela pa bodo imeli zdravstveni delavci, ko bodo na voljo nove nočitvene zmogljivosti. Z. G.

■ E-IZOBRAŽEVANJE

Več znanja – boljše delo

Ptuj, 30. marca – V tozdu Gostinstvo »Haloški biser« Ptuj smo organizirali strokovno predavanje na temo »Vloga delavca v združenem delu ter načini pospeševanja neposredne prodaje gostinskih storitev.« Predavala sta tov. Franc Kikl in tov. Pavle Kogoj, strokovna delavca skupnih služb SOZDA Emone iz Ljubljane.

Predavanj, ki so bila 29. ter 30. marca v haloški kleti hotela Poetovio, se je udeležilo 115 delavcev, predvsem natakarijev in vodij poslovnih enot.

Strokovno in idejno politično izobraževanje sodi v naši temeljni organizaciji med aktivnosti, katere bi naj

v času težje gospodarske situacije prav tako prispevala v ustvarjanju večjega prihodka.

Gotovo bodo delavci, ki so dobro seznanjeni s svojo vlogo v družbeno političnih organizacijah, samoupravnih in drugih organih lažje reševali skupne probleme.

Pri svojem konkretnem delu pa bodo ob obujenih spoznanjih, kako pridobiti in obdržati gosta, lahko povečali prodajo storitev.

Predavanje je med zaposlenimi naletelo na zelo ugoden odmev, zato bi ga kazalo v dopoljnji obliki za ostale delavce-kuharje v čimkrajšem času ponoviti. I. K.

■ V PEKARNI MM

Ena noč – desetisoč žemelj

Ko okoli polnoči v restavraciji Emonska klet postrežejo s svežimi, vročimi žemljami in golažem, se preglasno veselje navadno hitro spremeni v kar mučno tišino. Samo hrustanje in mrmanje je še slišati. Najbolj navdušeni golaž kar puste, samo vroče žemlje s hladnim pivom ali vinom jim tekmejo, da je veselje.

Dve izmeni po osem pekov delata vsako noč. Na koncu dolgega, temnega podzemnega hodnika se nenadoma zasvetijo luči, zasliši se godrnjanje strojev, mešalcev, kotlov, sopenje pekov in redki klici, v človeka pa buhne suha vročina.

Ko mojstri vlačijo težke, velike kose testa, bi človek pričakoval, da znoj teče v potokih. Pa ne. Kaže, da so njihova telesa v suhi vročini in mokri že tako presušena, da tudi tega ne premorejo več.

Najstarejši delavec v pekarni v kleti Maksimarketa je Peter Bernik iz Gameljn. Je poklicni pek. Še v stari Jugoslaviji je napravil šolo, bil nato nekaj mesecev »v gmajni«, v partizanih, sicer pa je že vse življenje zaposlen pri Emone.

»Včasih so vsi peki delali skorajda samo ponoči, sedaj pa zaradi tehnike to ni več obvezno. Vse skupaj se je malce polenilo, »žlifa« ni več pravega. Včasih je ata jutraj prvi vstal in prinesel sveže žemlje ter pred vrati poBral steklenico mleka, ki jo je tam pustil mlekar. Ko smo vstali, je bil za mizo pravi praznik. Kaj pa sedaj? Menda edini mi še v Ljubljani pečemo ponoči. Saj ljudje pravijo, da je naš kruh najboljši. Saj je res, mi ga znamo »zrihtat«, a ne, Jože?«

Peter se zaradi nočnega dela ne sekira. Pravi, da je navajen tako, mlade pa moti. Seveda, ko imajo doma mlade žene ali pa dekleta.

»Kruh, tudi po »gemajn« recepturah, je lahko dober, če so ljudje za to. Pa roke morajo biti, ne pa samo stroji...« zatrjuje Peter.

Šef izmene Jože Baškovec je pekarno MM opisal v nekaj številkah. Za restavracijo delajo pekovski pecivo: žemlje, rogljiče, hot-dog kruh, za trgovino pa črni 80 dkg in 75 dekagramski beli kruh.

»Vsako noč porabimo okoli 700 kilogramov moke oziroma pečemo 6.000 žemelj, 2.000 rogljičev in 1.500 korškkih žemelj. Za tolikšno proizvodnjo je premalo strokovnih delavcev.«

Ob slovesu so mi peki velikušno podarili nekaj žemelj. Vročih, svežih. Hrustale so in se kar topile v ustih. Kdo bi resno jemal njihovo opozorilo, da je za zdravje najbolj primeren šest ur star pekovski izdelek. Kako, če takrat neučukanca lahko že zelodec zaboli. M. S.

V spomin

Jurij Verovšek Žorž

Izgubili smo dobrega prijatelja in sodelavca. Bil je sin trgovca in je moral že zgodaj prijeti za vsa dela, kakor je odredil hišni gospodar – oče. Da bi se tudi strokovno izobrazil, je odšel na Dunaj, na Trgovsko akademijo. Ko je prišel v Prehrano – Emono, smo mislili, da je strog, vase zaprt človek. Pa smo se zmotili: ko si ga spoznal z vsemi njegovimi vrtilinami, si ga moral vzljubiti, predvsem pa spoštovati.

Imel je pravi tovariški odnos do sodelavcev. Svojega znanja ni ljubosumno skrival. Mladim sodelavcem je rad svetoval, jih učil in vzgajal, za kar smo mu še danes hvaležni.

V privatnem življenju je imel mnogo dolžnosti in obveznosti. Bil je sodni prevajalec za nemški jezik. Prevedel je knjigo o gamsih iz nemščine, kjer je pokazal popolno znanje obeh jezikov. Tak prevod je lahko napisal le človek, vešč vseh jezikovnih odtenkov obeh jezikov, predvsem pa prijatelj narave in gora. Za knjigo bi lahko rekli, da jo je prepisal, ne prestaval kakor sodni spis ali trgovsko pogodbo.

Aktivno je sodeloval tudi pri kinologih in bil priznan in nepristranski sodnik.

Z vsjo dušo je bil lovec. Pa zopet zato, ker je ljubil naravo in živali. Prezanimivo in čustveno je znal pripovedovati o lastnostih in navadah redkih ptic in gorskih prebivalcev.

Njegova posebna ljubezen pa so bile knjige. Bil je zbiralec redkih in dragocenih strokovnih knjig, iz katerih je bogatil svoje znanje in značaj.

Kmalu je zbolel, težko zbolel in dosledno je vztrajal, dokler ni zvedel, kako hudo je bolan. To ga je še bolj strlo in bolezen pospešilo.

Pred kratkim je hotel bolezen premagati in oditi med ljudi. Samo dve nadstropji v hiši je zmogel, pa je moral za vedno nazaj v posteljo... Bolezen je bila močnejša, nepremagljiva.

Čeprav čas pogreba ni bil objavljen, smo se vseeno zbrali številni znanci in prijatelji ter se poslovili od njega. Svojem naj bo v tolažbo, da so imeli dobrega očeta, katerega smo vsi spoštovali, bivši kolegi in prijatelji pa dobrega tovariša.

V mislih bomo ostali z našim Jurijem. Edo Uratnik

■ IZ KLUBA UPOKOJENCEV EMONE

Hvala, tovariši!

Sicer malo pozno, vendar nikoli prepozno – se prisrčno zahvaljujemo vsem članom našega kluba za tople želje in čestitke, ki so jih poslali za novo leto 1983. Največ zahval in želja za srečo in zdravje so člani poslali našemu predsedniku Ivanu Pezdriju, ki se mu predvsem zahvaljujejo za darilni bon, ki ga naš SOZD daje vsem upokojenecem Emone.

Naj naštem samo nekaj imen naših članov, ki so nam poslali novoletne čestitke:

Bavdaš Lojze, Hvaliček Janko, Pavli Julka in Viktor, Vrščaj Joži, Trobec Milka, Jakob Mihael, Šušter Kristina, Volgemut Štefka, Čeh Marija, Pepelnik Ferdinand, Krašovec Marija, Dolenc Leopoldina, Kopač Rozalija, Bratuž Zinka, Močnik Angelca, Bervar Olga, Tomazič Anica, Pust Julči, Štruc Zinka in Jože, Bolčič Jože, Komac Vanda, Borko Zofka, Golob Marija, Jalen Franciška, Vodišek Jožefa,

Kostelec Bara, Prašnikar Pavla, Planinšek Miloš, Fanika, Jezeršek Draga, Pler Mihela, Miletič Peter, Mlinar Vera, Poverjenišvo Koper, Novak Jure, Palj Albert, Vodopivec Franjo, Poverjenišvo Brežice, Bergar Joži, Kariž Franciška, Nebec Marija, Križnar Marija in še več drugih.

Volgemut Štefka piše pr. takole: »Hvala lepa za pozornost, ki ste mi jo izkazali s čestitkami za moj življenjski jubilej. Obenem želim vsem članom, zlasti pa predsedniku našega kluba srečno in uspehov polno novo leto.«

Mlinar Vera piše takole: »Iskrena hvala za novoletno čestitko in darilni bon. Tudi jaz želim vsem delavcem našega kluba upokojenecem obilo osebne sreče, predvsem pa trdnega zdravja in zadovoljstva pri uspešnem opravljanju odgovornega poslanstva v korist vseh upokojencev v nastopajočem letu 1983.« Jože Brežan

■ VEST IZ PTUJA

Zagorski kuharji na Ptuju

Ptujski gostinci temeljne organizacije »Haloški biser« vključujemo v popestritev kulinarčne ponudbe različne specializirane prireditve. Med nje sodijo tudi Dnevi zagorske kuhinje, ki jih organiziramo v sodelovanju z delavci Gostinskega podjetja Varaždin.

Za sodelovanje, ki je letos potekalo že četrtrič v hotelu Poetovio od 14. do 17. aprila, lahko rečemo, da je bilo uspešno.

Bili so zadovoljni gostje z izbranimi jedmi zagorske kuhinje, kot delavci obeh gostinskih organizacij, ki so si pridobili nekaj novih izkušenj na strokovnem področju. V medsebojnih razgovorih smo ugotovili podobne probleme, ki tarejo gostinstvo s tem, da jih

eni lažje, drugi težje rešijo.

V organizaciji zagorske kuhinje so sodelovali še Turistično društvo Varaždin, tovarna sirov Vindija, delovna organizacija Varaždinski in likovno združenje.

V restavraciji hotela Poetovio smo z raznimi eksperimenti ustvarili zagorski ambient, pripravili razstavne prehrabmenih izdelkov, omenjenih delovnih organizacij, ter razstavo slikarja Babiča iz Varaždina.

Za prijetno razpoloženje so v večernih urah poskrbeli Varaždinski tamburaši. Gostinci bomo vrnili delovni obisk Varaždincem v jesensko bomo skupaj z njimi pripravili v hotelu Turist kulinarico in zabavno prireditev Ptujka noč v Varaždinu. Irena Kovačič



Emonci niso kos carinikom

LJUBLJANA, 16. aprila - Na prvem prijateljskem športnem srečanju delavcev carinske službe Jugoslavije in delavcev SOZD Emona, so športniki carine na igriščih Ljubljane v vseh petih panogah - kegljanju, šahu, streljanju, namiznem tenisu in nogometu zmagali.

Delavci carinske službe Jugoslavije se vsako leto pomerijo z delavci - športniki ene izmed večjih delovnih organizacij v Jugoslaviji. Letošnje prijateljsko športno srečanje z Emono je bilo prvo v Sloveniji. Lani so cariniki premagali športnike delovne organizacije Sozda

Marković v Kikindi. Premočni so bili tudi za sarajevski Energoinvest, prav tako tudi za Elektronsko industrijo iz Niša in za delavce - športnike Luke Rijeke.

Srečanje s cariniki smo torej izgubili z rezultatom 5:0, kako pa bo na povratnem srečanju jeseni v Beogradu, bomo videli.

Da so to resnično delavci carinske službe Jugoslavije, je dokaz, da so nastopili delavci carine iz Maribora, Niša, Beograda, Zagreba, Nove gorice, Kopra, Kranja, Brnika, Novega Sada in iz drugih jugoslovanskih mest.

Prijateljsko srečanje se je pričelo ob 10. uri z zborom vseh udeležencev, bilo jih je več kot 120, v hotelu Union, ob 12. uri pa so se šahisti na šestih deskah že pomerili v sosednjem hotelu Holiday Inn.

Edine točke v šahu za Emono sta si priborila Emil Kovše (2) in Viljem Šrajer (1).

V kegljanju, na štiristeznem avtomatskem kegljišču pri Rogovilcu na Črnučah, si

naša ekipa, kljub temu da je bila ženska vrsta boljša od nasprotnic, niso mogli zagotoviti zmage.

Tudi v streljanju z zračno puško so Emonke - Ivanka Jurčević in Irena Ambrož reševale čast naše ekipe.

V namiznem tenisu, igrali so v dvorani Železniškega šolskega centra v Šiški, bi si Emonci lahko z malo več športne sreče izborili remi, končni rezultat pa je le bil 5:4 v korist carinikov.

Sportna sreča je zapustila Emonce tudi v pravem nogometu na stadionu Ljubljane v Spodnji Šiški. Imeli so nekaj res dobrih priložnosti, da bi zoga zatresla mrežo nasprotnikov, pa ni in ni hotela med vratnici gola. Videli smo nekaj dobrih kombinacij, hitro igro, in dobrih podaj ter prodorov po krilih in sredini igrišča. Igra je bila pravi »fair play« in sodnik res ni imel pretežkega dela. Končni rezultat 4:0 za carinike je bil realen, saj so pokazali več tehničnega znanja in uigranosti, predvsem pa so imeli boljše kondicijo.



EMONIN VOL NA ŽARU

Recept dolg 12 ur

Strokovnjak za peko in pripravo volov, voličev, če so, tudi telet in pujskov, Obrad Džurica, je s svojo štiričlansko ekipo stalno na poti. Kot gastronomu se mu delo ne upira, nasprotno, uživa v njem, zlasti v dišavah in prvih poskusnih odrezkih. Emonini mojstri kot nekakšna specializirana ekipa nastopajo po vsej Jugoslaviji, na samih veselih prireditvah in zanjejo lepe uspehe. Letno obdelajo takole več kot dvajset živali.

Se nasvet, kako to pripravite za vikend doma, če imate seveda malce večjo družbo bolj lačne sorte.

Žival se posebej odbere, da je ravno prave starosti in teže. Po 48 urah se pravilno ohladi. Slanica poleg ostalih začimb nujno rabi tudi en liter vinjaka, prevreto in ohlajeno pa nato vbrizgamo v volovsko meso. Le-tega nasadimo na kol in dvignemo na rogovile nad ognjem. Na žer-

javico podenj pa postavimo posodo, v kateri se v olju in masti cvre kolekcija začimb. Od peteršilja, korenja, česna in čebule do pora in soli ter veliko vina. Hlapi volovo telo mehčajo in plemenitijo, za vsak primer pa ga še s pivom polivamo in mažemo s sokom iz posode na žerjavici. To počenjamo kakšnih 10 do 12 ur.

No, za vikend, če ne boste imeli drugega dela ali vam ne bo padlo v glavo, kaj bi pripravili za kosilo, se lahko poslužite recepta Emoninih mojstrov. Samo primerneža volička si prej izberite.

Tekst in foto: M. S.

Rezultati:

ŠAH

Emona	Carinske službe	Rezultat
Kovše Emil	Baroš Milan	2:0
Lisac Matija	Latinović Vujadin	0:2
Hribar Rado	Durman Slavoljub	0:2
Šrajer Viljem	Milić Milan	1:1
Grbec Irena	Pucelj Tanja	0:2
Težak Mira	Mejak Nataša	0:2

KEGLJANJE

Emona	Carinske službe	Rezultat
Pevc Tina	Mirkić Vida	290
Omejc Mojca	Mladovan Flora	381
Drnovšek-Virant Joži	Nehtl Marija	331
Štiplošek Stanka	Černe Vanda	344
Novak Ludvik	Stres Zoran	382
Kontrec Drago	Pribić Đorđe	352
Sustar Janez	Požene Branko	384
Boh Alojz	Cej Dušan	385
Skrjanc Vinko	Zemljic Slavko	400
Eržen Dušan	Klamfer Friderik	387

STRELJANJE

Emona	Carinske službe	Rezultat
Kramar Anton	Zupančič Mira	176
Krašovec Igor	Privšek Anton	159
Rovšek Ivan	Simić Siniša	156
Peranič Rajko	Ulčar Dušan	175
Hribar Rado	Bitenc Ivan	175
Cerar Vasja	Kunej Franc	168
Pertot Marija	Jereb Jasna	153
Kunavec Silva	Zubović Liljana	159
Jurčević Ivanka	Tomšič Jadranka	151
Ambrož Irena		169

NAMIZNI TENIS

Emona	Carinske službe	Rezultat
Nikolić Miomir - Kogoj Bojan		2:0
Pevc Vlado - Makovec Dare		2:0
Strohmajer Joško - Šarlah Danijel		0:2
Pevc Vlado - Kogoj Bojan		2:0
Nikolić Miomir - Šarlah Danijel		0:2
Strohmajer Joško - Kogoj Bojan		2:0
Pevc Vlado - Šarlah Danijel		0:2
Strohmajer Joško - Kogoj Bojan		2:0
Nikolić Miomir - Makovec Dare		1:2

NOGOMET

Carinske službe: Gavranović, Velički, Klep, Eles, Stanivuk, Dimovski, Praporski, Kamenski, Vojinović, Kalember, Balić

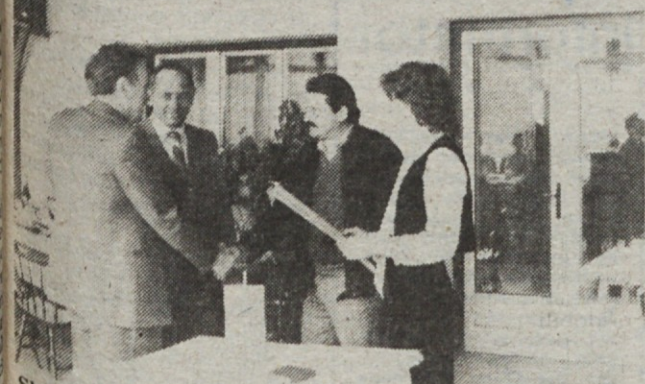
Emona: Orešek, Kosmatin, Pucelj, Dokelj, Vatič, Novak, Kužnik, Hrastar, Nikić, Balazič, Kontrec, Haine, Smrekar, Dremelj

Rezultat: 4:0 za carinske službe

E-Informator



Na Gorjuši so se za spomin postavili pred kamero jubilanti in nagrajenci tozda Prašičereja iz Ihana



Slovesno je bilo ob Dnevu Emone tudi v tozdu Prašičereja v Ihanu



Ženska vrsta kegljašic Emone in Carine

Rešitev nagradnega kviza »Dan Emone«

Pravilna rešitev nagradnega kviza se glasi: »Deseti april praznik združenih delavcev in kmetov Emone.«

Nagrade:

Izrebrani so bili naslednji reševalci in prejmejo:

1. nagrado - odojka, ki ga prispeva tozda Prašičereja iz Ihana: **Milena Slapnik**, Emona market Kamnik,
2. nagrado - vikend pension za 1 osebo v hotelu Terme Čatež v času od 1. maja do 30. septembra 1983: **Marija Mlakar**, upokojenka Emone, Trg komandanta Staneta 5, Ljubljana,
3. nagrado - 50 kg krme za kure nesnice NSK, ki ga prispeva Tovarna močnih krmil Ljubljana: **Majda Rogač**, tozda Poljedelstvo-govedoreja Domžale,
4. nagrado - večerja za dve osebi v vrednosti 500 din, ki jo prispeva tozda Haloški biser: **Alojz Zorec**, tozda Gradbeni remont Ptuj,
5. nagrado - vrednostni bon za 400 din, prispevek Trgovske hiše Maximarket: **Irma Djuzić**, delovna skupnost Poslovna stavba Emone,
6. nagrado - brezplačno kopanje za dve osebi v Četeskih Termah: **Milica Černe**, delovna skupnost SOZD Emona, Ljubljana,
7. nagrado - železna emajlirana kozica, darilo prispeva ljubljanski Supermarket: **Vera Verbič**, Emona Inženiring, Ljubljana,
8. nagrado - mala ozimnica, ki jo prispeva ptujska Petovija: **Olga Svete**, obračunska služba Gostinstva Maximarket, Ljubljana,

9. nagrado - ptujskega Koranta, ki ga prispeva DO Merkur iz Ptuja: **Zvonko Tula**, Emona Ilirija, tozda Grosist, Ilirska Bistrica,
10. nagrado - 20 kg Bovisala, mineralnih dodatkov za govedo, prispevek ljubljanske Tovarne močnih krmil: **Majda Hočevar**, Emona Merkur tozda Supermarket Ljubljana,
11. nagrado - darilno vrečko v vrednosti 300 din, ki jo prispeva tozda Maloprodaja Ljubljana: **Cvetka Bajc**, HKS Interna banka,
12. nagrado - teflonska ponev, prispevek Supermarketa Ljubljana: **Tanja Vulkan**, Agroemona, tozda Poljedelstvo-govedoreja Domžale,
13. nagrado - dekorativni leseni krožnik, prispevek ptujskega Merkurja: **Benjamin Martinčič**, hotel Riviera, Portorož,
14. nagrado - darilni karton vin, Emona Kmetijski kombinat Ptuj: **Marina Počkaj**, Emona Ilirija, delovna skupnost, Ilirska Bistrica,
15. nagrado - steklenica vinjaka, ki ga prispeva ptujska Petovija: **Edvin Mekinda**, upokojenec Emone, Ulica Pohorskega bataljona 87, Ljubljana,
16. nagrado - kuhinjski mečkač za krompir, prispevek Supermarketa Ljubljana: **Mile Simonovič**, DS Poslovna stavba Emona. Čestitamo!

Nagradni E-rebus



Rešitve nagradnega E-rebusa pošljite v zaprti kuverti z oznako: »Nagradni E-rebus« na naslov uredništva E-Informatorja - Emona Ljubljana, Smartinska c. 130 do 10. junija 1983.

Med pravnimi rešitvami bomo izrebrali reševalce, ki prejmejo nagrade - vrednostne bone za 400, 300, 200 in 100 dinarjev.

ZAHVALA
Ob boleči izgubi mojega dragega moža **JOŽETA KASTELICA** se iskreno zahvaljujem kolektivu Emona Blagovni center TOZD Centromerkur za vso pozornost in pomoč, ki so mi jo izkazali. Lepa hvala tovarišu govorniku za poslovilne besede ob slovesu in vsem sodelavcem, ki so ga spremili na njegovi zadnji poti, darovali cvetje in izrazili sozljaje.
ŽENA MAJDA

ZAHVALA
Ob boleči izgubi mojega dragega očeta **JAKOBA MLINARIČA** se najlepše zahvaljujem kolektivu tozda Maloprodaja za izrečena sozljaja.
Franček MLINARIČ

ZAHVALA
Ob smrti dragega očeta **FRANCA HVALA**, se iskreno zahvaljujem za pomoč, darovano cvetje, izraze sozljaja in spremstva na njegovi zadnji poti vsemu kolektivu tozda Centromerkur, Ljubljana, Trubarjeva 1. Zalujoča hčerka Erika in vsi ostali

ZAHVALA
Ob boleči izgubi mojega očeta **ALOJZA SPREITZERJA** se iskreno zahvaljujem vsem sodelavcem in sodelavkam BC TOZD Centromerkur za izrečeno sozljaje in darovani venec. Posebno zahvalo sem dolžna sodelavkam obračunske službe nabave za špempstvo na njegovi zadnji poti.
ABSEK MARIJA

ZAHVALA
Ob nenadni smrti mojega dragega brata **FRANCA VERBANČIČA** se iskreno zahvaljujem vsem sodelavcem delovne skupnosti Poslovne stavbe Emone za darovano cvetje in izražena sozljaja.
JANEZ VERBANČIČ

Določene osnove za novo nagrajevanje

(Nadaljevanje s 1. strani)

900 (sedaj 728), delavcem materialne proizvodnje pa do din 1.400 (sedaj 936 din) in breme materialnih stroškov.

● OZD, ki imajo prosta sredstva sklada skupne porabe lahko izplačajo delavcem, ki so socialno ogroženi tudi večji znesek regresa za letne dopuste, pri čemer naj upoštevajo predvsem

tiste delavce, ki prejema otroški dodatek.

● V primeru, da bi posamezni delavci zaradi uvedbe novega sistema nagrajevanja prejeli nižji OD kot po starem sistemu, obdržijo dosedanja OD. V vsakem primeru pa ne smejo prejmati za normalno delo nižjega OD, kot je zajamčeni OD.

● Ta sklep velja od 1. maja 1983.

in manj kot 24 ur.

● Dnevnice v inozemstvu ostanejo enake kot dosedaj t. j.:

v primeru plačane nočnine se dnevnic predvidena za zvezne organe zmanjša za 30%,

nočnina naj se plača v višini hotelskega računa, v kolikor pa ta presega 70% cele dnevnice, pa je potrebna posebna obrazložitev, ki jo odobrava pristojni organ OZD. Ob tem pa naj se opozori, da delavci ne koristijo za prenočevanje hotelov višje kategorije, kot je B kategorija, razen v izjemnih primerih, ko hotelov B kategorije ni na razpolago, kar mora delavec tudi posebej obrazložiti pri obračunu potnih stroškov; kakor je sklenil izvršilni odbor DS SOZD na seji 11. maja.

Predvsem pa je glede službenih potovanj tako v tuzemstvu, zlasti pa v inozemstvu opozoriti sledeče:

● da se službena potovanja odredijo racionalno, t. j. je res samo v primerih dejanskih potreb,

● da se v sklepih za službena potovanja in smernice za delo tistemu, ki potuje,

● v odredbi za potovanje je potrebno okvirno določiti, ali v kakšnih primerih in do katere višine ima delavec pravico koristiti reprezentanco,

● najpomembnejše pa je, da delavec po vsakem potovanju predloži točno poročilo o učinkih potovanja (kak je opravil, kako bodo sklenjeni dogovori, ugotovitve in podobno v OZD realizirani).



S podelitve nagrad in priznanj ob Dnevu Emone v delovni organizaciji Emona Commerce v Ljubljani

Nova kilometrina in dnevnice

● Glede na nove cene bencina se s 1. 5. 1983 povzra kilometrini na din 9.20 (sedaj 8).

● Dnevnica v tuzemstvu osta-

ne nespremenjena, vendar naj zmanjšana dnevnic velja le za prvi dan potovanja, oz. v primeru ko je potovanje trajalo več kot 12

HOTELIRSTVO

Restavracija nad strehami Ljubljane

LJUBLJANA, aprila - Ena redkih restavracij v Ljubljani, kjer gostom strežejo tudi v poznih polnočnih urah, je naša, komaj leto dni stara tozda delovne organizacije Emona hoteli. - Restavracija Cankarjev dom.

Marsikateri od starih Ljubljancov bi bil v zadregi, da vam pokaže ali pove za pot, ki pelje v to prikupno restavracijo nad strehami ljubljanskih hiš. V restavraciji ima gost resnično enkratno priložnost, da se razgleda na vse štiri strani Ljubljane, na

Kamniške planine, Ljubljansko barje, gričevje Notranjske in na Gorenjsko.

»V restavraciji posedi naenkrat lahko 300 gostov,« je povedal Stane Majcen, vodja izmene strežbe in namestnik vodje gostinstva restavracije Cankarjev dom, ki je mimogrede povedano tudi predsednik delavskega sveta te mlade Emonine temeljne organizacije.

Za strežbo gostov poskrbi 12 delavcev, za lačne želodce pa imajo v restavraciji osem

delavcev, večjih kuharsko in slaščičarske stroke.

»Če bi naštevati po vrsti kar zahtevali in žele gosti, bi na prvo mesto dal, rimski medaljon, na drugo ploščo, chateaubriand', na tretjem mestu bi bil zrezek z gobami in na četrtem mestu biftek z jajcem,« pravi Ivo Bernik, visokokvalificirani kuhar in vodja izmene v kuhinji.

Precej iskana je tudi šunka v testu in kot hladna predjed: »Emonski krožnik«, ki je za dve osebi in na katerem je kraški pršut, emonska šunka, domača salama, goveji jezik, klobasa z zaseko, sir, jajčka in hren, velja pa 320 dinarjev.

Zelo uspešno se uveljavlja tudi plošča »Cankar«, ki prav tako zadošča za dve osebi, na njej pa je na voljo raznovrstno ocvrto in pečeno meso ter priloga - riž z gobami, krompir in kuhana zelenjava z maslom. Za ploščo pa je treba odšteti 500 dinarjev.

Seveda je vedno na jedilniku tudi izbira bolj cenjenih jedi kot so juhe vseh vrst, makaronovo meso, razne rižote, kalamari, meso na žaru, v zimskem času krvavice, pečeno kmečka pojedina ter sladice vseh vrst oziroma vse kar sodi na jedilnik boljše restavracije.

»Kot vsako novo, in tudi starejšo restavracijsko hišo tarejo problemi tudi nas,« je povedal Jelo Peršin, direktor restavracije.

»Prvi, če jih naštevam, je kadrovskega značaja. Kje dobiti gostinsko strokovno usposobljene delavce in to za strežbo in za kuhinjo? Vemo, da ta problem pesti naše celotno gostinstvo in hotelirstvo.

Tudi v nagrajevanju bomo morali storiti še kakšen korak naprej. Pri nagrajevanju bomo morali upoštevati de-

lovni čas, ki je v gostinstvu specifičen. Pri nas naprimer se nenehno vrste razne konference, simpoziji in kongresi in takrat je nemožne govoriti o osemurnem delavniku.

Tudi vprašanje najemnine naših prostorov na relaciji Cankarjev dom - SOZD Emona še ni dokončno rešeno.

Posebne težave imamo z električno energijo. Že 4 krat se je zgodilo, da smo ob 22. uri, ko je bilo največ gostov, ostali brez toka. Gostom smo lahko postregli le s hladnimi jedmi, plina namreč nimamo.

Se marsikaj bo treba storiti, da bo v knjigi manj pritožb in več pohval, čeprav je slednjih kar precej. Kuhinja je pri izdaji toplih jedi še prepočasna, hladilnih omar bo treba več in podobno.

Misliti bo treba na to, kako informirati gosta, domačega in tujega, ki obišče Ljubljano ter ga pripeljati v restavracijo, ki se ponaša z najlepšim razgledom v Ljubljani.

Za letos je to skoraj prepozno, ali pa tudi ne?

E. I.



Nagrade in priznanja so podelili tudi v vseh treh temeljnih organizacijah Emoninega Blagovnega centra

Iz zapisnikov naših samoupravnih organov

Solidarnost

Delavski svet tozda Obala je na seji 14. aprila 1983 sklenil, da nepovratno nameni 630.000,00 din za osebne dohodke delavcev tozda Agropod, ki je polovno leto 1982 zaključil z izgubo.

★ ★ ★

Delavski svet delovne organizacije Emona Merkur, Ljubljana je na seji 2. marca 1983 sprejel sklep s katerim predlaga solidarnostno prispevanje v sklad skupne porabe tozda Supermarket Maribor nepovratno din 380.000,00. Temeljne organizacije Emona Merkurja bodo denar prispevale po ključu, ki naj bi ga sprejeli vsi štirje tozdi.

★ ★ ★

Delavski svet tozda Centromerkur iz DO Emona Merkur Ljubljana je 31. marca sklenil, da nepovratno prispeva v sklad skupne porabe tozda Supermarket Maribor 45.600,00 dinarjev.

★ ★ ★

Reorganizacija delovne skupnosti Emona hoteli

Na seji delavskega sveta delovne organizacije Emona hoteli 25. aprila 1983 so delegati sprejeli predlog o reorganizaciji delovne skupnosti DO Emona hoteli. Gre predvsem za naloge in dela službe za ekonomiko, organizacijo in razvoj ter za naloge in opravila za trženje in marketing.

E. I.

Veljko Križnik član komisije SEV za kmetijstvo

BEOGRAD, 4. marca - Zvezni izvršni svet je imenoval Veljko Križnika, podpredsednika poslovodnega odbora SOZD Emona za člana jugoslovanske delegacije v stalni komisiji SEV za kmetijstvo in v stalni komisiji SEV za živilsko industrijo.

Agrokosovo v Emoni

LJUBLJANA, 11. aprila - V restavraciji Maksim v Maximarketu se je predstavnikom naših trgovskih organizacij predstavila SOZD Agrokosova iz Prištine, ki nam je dosedaj dobavljala predvsem vina, pred kratkim pa se je asortiman razširil še na izdelke, kot so - sadni sokovi, suhomesnati izdelki, paštete, arašidi, rozine, slane paličice z arašidi, ocvrt krompirček pete in drugo.

V sestavljeni organizaciji združenega dela Agrokosovo, gre za podoben agroživilski kompleks kot je Emona, združuje delo 12.700 delavcev. Letno pridelajo 6.350 vagonov kvalitetnih kosovskih vin. Skoraj polovico vin izvozijo na zahodni trg pod imenom Amselfelder, samo zahodni Nemci pokupijo 35 milijonov steklenic tega vina, je povedal predstavnik Agrokosova Čemajl Marino, ki je na srečanju predstavil SOZD Agrokosovo in pestro

paleto njihovih izdelkov, ki jih je vedno več na naših policah.

V Agrokosovu posvečajo posebno pozornost prehrabeni industriji v kateri pridelajo in predelajo letno 1.500 vagonov sladkorne pese, 3.500 vagonov mesa in mesnih izdelkov, 900 vagonov sadja in vrtnin, 2.400 vagonov jedilnega olja, 4.800 vagonov grozdja, 4.600 vagonov mleka, okrog 3.000 vagonov krme za živino, 500 tisoč hektolitrov piva, da o precejšnjih količinah moke, alkohola, kikirikija, slada in semen niti ne omenjamo.

Za prodajo lastne proizvodnje imajo na območju Kosova, Beograda in Črnogorskega primorja 650 prodajal.

Sodelovanje Emone s sestavljeno organizacijo Agrokosovo iz Prištine bo vsekakor obogatilo ponudbo potrošnikom v naši prodajni mreži.

E-Informator



informator
glasilo delavcev SOZD emona ljubljana

Izhaja enkrat mesečno - Glavni in odgovorni urednik Miran Blaha. Uredniški odbor: Dušan Bračun, Ferdo Cigale, Franc Dolinar, Pavle Groznik, Jure Križnar, Ivanka Rižnar, Miša Pišek, Tatjana Slabanja in Irena Rome. Uredništvo: 61000 Ljubljana, Šmartinska c. 130, tel. 41-944. Tisk ČGP »Delo«, Ljubljana - naklada: 15.000 izvodov. Oproščeno temeljnega davka od prometa proizvodov.

- Agroemona
Emona Kmetijska kooperacija
Emona Mesna industrija
Zalag
Emona Ribarstvo
Emona Kmetijski kombinat
Ptuj
Emona Commerce
Emona Blagovni center
Emona Merkur
Emona Ilirija
Emona Posavje
Emona Jestvina
Emona Merkur Ptuj
Emona Dolenjka
Emona Angropromet
Čuprija
Emona Hoteli
Emona Globtour
Emona Inženiring
Emona Elektronsko računski center
Interna banka
Delovna skupnost SOZD
Delovna skupnost poslovna stavba
Skupaj SOZD

Delovne organizacije in temeljne organizacije združenega dela, ki imajo več kot 2 delegata sestavijo in izdajo skupne, enotne liste oziroma glasovnice svojih delegatov, ki jih bodo volili delavci v vseh tozdi.

Enotno kandidatno listo za člane odbora samoupravne delavske kontrole SOZD Emona je sprejel koordinacijski odbor ZSS SOZD Emona in jo objavljamo v tej številki našega glasila.

Enotne glasovnice za volitve odbora samoupravne delavske kontrole bodo natisnjene v tiskarni Emone in jih boste prejeli z redno pošto.

Volilni upravičenci za volitve v delavski svet SOZD in odbor samoupravne delavske kontrole SOZD so samo redno zaposleni delavci - nedoločeni ali določeni čas. To pomeni, da bivši učenci v gospodarstvu oziroma sedaj študenti ne volijo in jih zato ne vpisujejo v volilne imenike.

Obrazce zapisnikov o izidu volitev bodo volilne komisije prejele pravočasno, po končanih volitvah pa jih bodo dostavile volilni komisiji SOZD Emona.

Evidentiranje in kandidiranje delegatov za delavski svet SOZD Emona naj opravijo sindikalne organizacije v povezavi z ostalimi družbenopolitičnimi organizacijami Zveze komunistov in mladine.

Za delegate v delavski svet SOZD Emone kandidirajte res strokovno usposobljene in družbenopolitično aktivne delavce, da bodo kot člani najvišjega organa samoupravljanja lahko tvorno sodelovali pri odločanju v zadevah celotne SOZD.