



|| 325451

GLASILO DELOVNEGA KOLEKTIVA IN KOOPERANTOV PERUTNINA PTUJ • LETO XIV. • ŠT. 1 • APRIL 1990

Aktivnosti sindikata

Spoštovani sodelavci

V kratkem bi vas radi seznanili z delom sindikata v Perutnini Ptuj.

Najprej bi vam še enkrat predstavili vodstvo Konference sindikata Perutnine Ptuj, ki ga sestavljajo:

- Miran KOROŠEC – predsednik – zaposlen v PE Tovarna krmil
- Majda FRAS – nam. predsednika – Direkcija
- Sergeja ULES – sekretarka – PE Trgovina

Člani so vsi predsedniki PE in Direkcije, ti pa so:

- Iztok LETONJA – PE Predelava
 - Milan TRAVIKAR – PE Perutninska klavnica
 - Franc BEZJAK – PE Tovarna krmil
 - Andrej TKALEC – PE Brojlerji
 - Ivan ROGELJ – PE Promet
 - Franc KRAJNC – PE Ptujška tiskarna
 - Janko MERC – PE Trgovina
 - Janko ŽUMER – PE Servis
 - Zdenka PLOHL – PE Stari starši
 - Majda FRAS – Direkcija
- Toliko v vednost.

Poskušali vas bomo sprotno obveščati o sindikalnem delu Konference, prav pa bi bilo, da se tudi vi sami vključite v sindikalno gibanje s tem, da nam posredujete svoja mnenja, kritike in predloge in te prenesete na svoje izbrane zaupnike, kateri bi pa res morali biti vaši zaupniki in

vam prisluntni ter dajati tudi sprotne informacije.

Na 2. seji predsedstva konference OOSZ Perutnine Ptuj dne 14. 2. 1990 so bile imenovane naslednje komisije:

Komisija za šport, ki jo sestavljajo:

- Štefan VRBNJAK – PE Promet
- Samo KOČEVAR – PE Tiskarna
- Mirko PUŠIČ – PE Tovarna krmil
- Marjan VINDIŠ – PE Tovarna krmil
- Mira OGRIZEK – PE Starši
- Franc BRODNJAK – PE Brojlerji
- Marjan VRTIČ – PE Servis

– Peter JURKOVIČ – PE Trgovina

- Damjan LIČINA – PE Stari starši
- Živorad MARINKOVIČ – Direkcija

Komisija za kulturo v sestavi:

- Jože PETEK – PE Promet
- Edi KLASINC – PE Tiskarna
- Irena JAVERNIK – PE Tovarna krmil
- Katarina BEBER – PE Starši
- Magda GORIŠEK – PE Brojlerji
- Valentin TURNŠEK – PE Servis
- Marjan BOMBEK – PE Trgovina

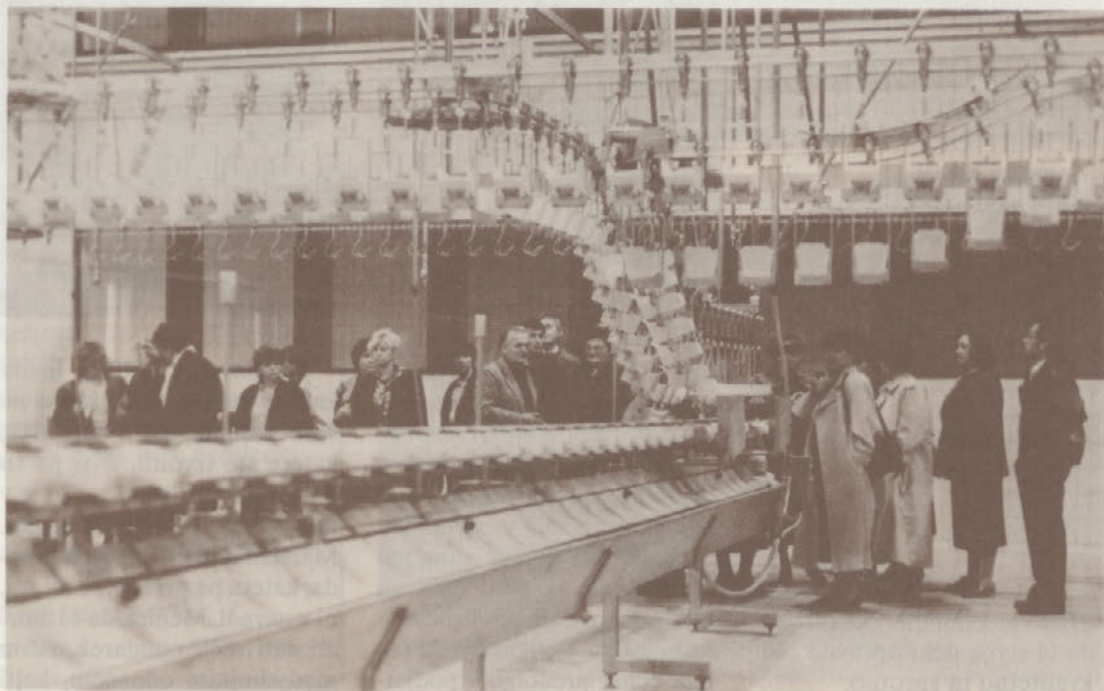
- Ida KOROŠEC – PE Stari starši
- Marija ROJKO – PE Direkcija
- Zlatka BAKAČ – PE Perutninska klavnica

Komisija za SLO v sestavi:

- Janez POTOČNIK – PE Promet
- Vinko ŠIROVNIK – PE Tiskarna
- Zvonko ZAMUDA – PE Predelava
- Miran MARINČ – PE Tovarna krmil
- Anton KOLEDNIK – PE Starši
- Andrej TKALEC – PE Brojlerji
- Franc DOMANJKO – PE Servis
- Ivan KOVAČEC – PE Trgovina
- Bojan KONCILIJA – Direkcija

(Nadaljevanje na 2. strani)

Novo perutninsko klavnico so si ogledali tudi delavci Direkcije. Ogled je organiziral sindikat.



Aktivnosti sindikata

(Nadaljevanje s 1. strani)

Komisija za odlikovanje, v sestavi:

- Marjan MERC - PE Promet
- Silvo GAJZER - PE Tiskarna
- Vera PEKLAR - PE Predelava
- Slavko HORVAT - PE Tovarna krmil
- Jožica LAMBERGER - PE Starši
- Miran KEKEC - PE Brojlerji
- Alojz TOVORNIK - PE Trgovina
- Jakob ČUŠ - PE Starši
- Marica PEŠEC - Direkcija

Komisija za informiranje, v sestavi:

- Marjan MERC - PE Promet
- Jože KLEMENČIČ - PE Tiskarna
- Alojz GAJZER - PE Tovarna krmil
- Darja MILIČ - PE Starši
- Anton ŠAFRANKO - PE Brojlerji
- Marjanca TEMENT - PE Servis
- Mirko BAUMAN - PE Trgovina
- Slavko VISENJAK - PE Stari starši
- Alojz CAJNKO - Direkcija

Komisija za izobraževanje, v sestavi:

- Ivan AMBROŽ - PE Tiskarna
- Vera PEKLAR - PE Predelava
- Ivan HORVAT - PE Tovarna krmil
- Branko FIRBAS - PE Starši
- Ivan GAVEZ - PE Brojlerji
- Majda BEDRAČ - PE Servis
- Boža ŽGEČ - PE Trgovina
- Marjan HORVAT - PE Stari starši
- Jovo TARBUK - Direkcija

Želeli bi, da bi komisije delovale čim bolj aktivno, in da bi svoje delo opravile tudi kvalitetno in sprotno.

Povemo naj še to, da koristimo kegljišče »Drave« (na stadionu), vsako sredo od 17.30 do 20. ure. Zato pozivamo, vse ženske in moške, ki bi se radi rekreirali, da se oglašijo.

Sprejeli smo tudi vrstni red za POM izdelke (KOKETI) II. kvalitete in sicer:

- PE Klavnica, PE Predelava, PE Farme - starši, PE Trgovina, PE Promet, PE Servis, PE Ptujška tiskarna, PE Tovarna krmil, PE Brojlerji in Direkcija.

Cena KOKETOV je trenutno naslednja:

- Ocvrtki 37,60 din/kg
- medaljoni 63,00 din/kg
- zrezki 48,00 din/kg

Prodaja je že v teku.

Naj omenimo še OD v dveh delih. Izražena je bila želja, da se OD naj izplača v enem delu, vendar ne na vseh PE. Povedati pa vam moramo, da smo vsi delavci spejeli Pravilnik o OD v katerem je zapisano, da so OD tajni, in se bodo izplačevali v dveh delih. Odločitev je predsednik PO

ju. Torej, kaj je boljše, ali v enem ali v dveh delih? Prosimo vas, da prenesete svoje zahteve do OD vašim zaupnikom sindikata, le-ti pa bodo vaše želje iznesli na Konferenci sindikata, le tako se bomo lažje odločili. Upoštevali bomo vaše večinsko mnenje.

Na seji smo obravnavali tudi kvaliteto malice. Predlagali smo tričlansko komisijo v sestavi Šerona Hermina, Krajnc Franc II in Ivan Rogelj, da se sestanejo z vodjem družbene prehrane, ter zahtevali, da se mesečno sestavi bolj pester jedilnik.

Podan je bil tudi predlog za dve vrsti malice, o čemer pa bomo še razpravljali.

Na 3. seji predsedstva konference je bila izpostavljena prezadolženost nas vseh. Zato je Konferenca zavzela stališče, da se preko sindikata ne bo več vršila sindikalna prodaja drugih podjetij. To bi veljalo tako dolgo, dokler so zamrznjeni OD.

Kar se tiče prodaje naših PP izdelkov, smo se dogovorili, da se do naslednje seje izdelka načrt za prodajo. O tem vas bomo še pravočasno obvestili.



tov. Gojčič na delavskem svetu prepustil sindikatu. Na naslednji seji Konference bomo prisluhnili predsednikom PE in sprejeli dokončno odločitev ali OD v enem ali v dveh delih. Vendar vam naj povemo da, ko smo dobivali OD v enem delu 13. v mesecu so bile tudi kritike, češ da ostaja denar predolgo v podjet-

Sodelavci, v kolikor imate kakšne težave, se obrnite na vaše sindikalne zaupnike, katere ste izvolili, le-ti pa so dolžni vas poslušati in, če je v njihovi moči tudi pomagati. Marsikdaj je dovolj lepa beseda, katera pa pri nas, se mi zdi, ni v navadi. Menim, da bi morali dati večji poudarek našim medsebojnim odnosom, kajti

le tako bomo delali z veseljem, če pa bo to, bo rastle tudi naša produktivnost.

Seznanili bi vas še radi, da je 30. 3. 1990 zasedala Skupščina občinskega sindikalnega sveta ter na svojih volitvah izvolila za predsednika občinskega sveta tov. Viktorja Markoviča za sekretarja je bil izvoljen Milan Masten, za predsednike svetov občinske skupščine pa so bili izvoljeni naslednji:

- za družbenoekonomske odnose in za spremljanje ureničevanja kolektivnih pogodb tov. Marjana Olstrak, dipl. oec.,

- za delovne in življenjske pogoje delavcev tov. Sonja Udovič, socialna delavka,

- za sindikalno organiziranost, kadre in priznanja tov. Janko Mlakar, ing. agronomije,

- za prošnje, pritožbe in socialno pomoč članom sindikata tov. Vlasta Vučak, socialna delavka,

Za predsednika in člane nadzornega odbora:

- Terezija VUK - predsednik - PP

- Katica KAŠMAN - član - KK

- Ervin HOJKER - član

- OŠ Olga Meglič

- Ana VRABIČ - član

- TGA B. Kidrič

- Marjan ŠTOLFA - član - ZC dr. Jožeta Potrča

Na skupščini smo se poslovili od sedanjega sekretarja tov. Feliksa Bagar, (odhaja v pokoj) dosedanjega aktivnega delavca v Občinskem sindikalnem svetu. Feliksu smo se zahvalili za uspešno vodeno sindikalno šolo. Te šole sva bila deležna tudi dva iz Perutnine, vendar z velikimi težavami. Tudi mi v Perutnini želimo tov. Bagarju veliko zdravja v mirovanju.

Na koncu naj omenim še to, da smo pristopili k prostovoljnemu podpisovanju pristopnih izjav za članstvo v sindikat.

Sleherni član sindikata bo takoj prejel tudi člansko izkaznico ZS Slovenije.

Toliko o tem. Ker pa se bliža čas kolektivnih pogodb vas bomo v Ptujskem perutnarju seznanili z osnutkom le-te:

Kolektivna pogodba.

Kaj nam bo prinesla, bomo še videli, ko jo bomo začeli izvajati. Majda Fras

Odslej tudi kontejnerski transport piščancev

Nova, moderno opremljena klavnica zahteva tudi nekatere prilagoditve drugih dejavnosti. Med temi je novi način transporta in sprejema piščancev. Z novo klavnico vsekakor želimo izboljšati delovne pogoje in delo olajšati povsod, kjer je to le mogoče, zlasti pa pridobiti na kokovosti zrejenega piščanca. To pa se odraža tudi pri nakladanju, prevozu in praznjenju kamionov, ki privražajo piščance v klavnico.

V novi klavnici bosta dve sprejemno-klavni liniji. Na eni bo privoz z znanimi robertsi in sprejem bo enak kot doslej, druga linija pa je namenjena kontejnerskemu sprejemu. To pa je novost tako za kooperante, kot za transport.

Pričakujemo, da bo kmalu stekla proizvodnja v novi klavnici, zato smo že začeli poskusno uvajati kontejnerski sistem za nakladanje in transport. Nakladanja spremljajo strokovne službe, ki proučujejo pogoje in učinkovitost nakladanja. Ugotavljajo

ustreznost dvorišč pred objekti, konstrukcijsko ustreznost objektov v katerih naj viličar neovirano prinaša prazne in odnaša polne kontejnerje. Skrbijo za usposabljanje kooperantov, lovilcev piščancev in transportnega osebja.

Ta novost nedvomno prinaša nekatere prednosti, zato si strokovni delavci v kooperaciji in prometu prizadevajo, da bi v času do zagona nove klavnice naredili poskus nakladanja pri vseh potencialnih kooperantih za to obliko nakladanja. Proučujejo možnosti uporabe tega sistema in skupaj s kooperanti odpravljajo pomanjkljivosti, ki so prisotne.

Prednost nakladanja v kontejnerje je v tem, da traktor viličar prinese kontejner v kateri koli del vzrejnega objekta, tako da lovilec ni treba živali nositi po vsem objektu. Poln kontejner odnese spet viličar in ga namesti na kamion. Prednosti bodo tudi na sprejemu v klavnici.

L. C.

FOTOGRAFIJE: 1. Traktor-viličar pripeljejo do kooperanta s posebnim avtomobilom. 2. Traktor prinese kontejner v objekt. 3. Ko ga napolnijo, ga odnese in namesti na kamion. 4. Poskušajo tudi pri nadstropnih objektih.

VELIKOST REJCEV BROJLERJEV IN NJIHOV POMEN V ZRN

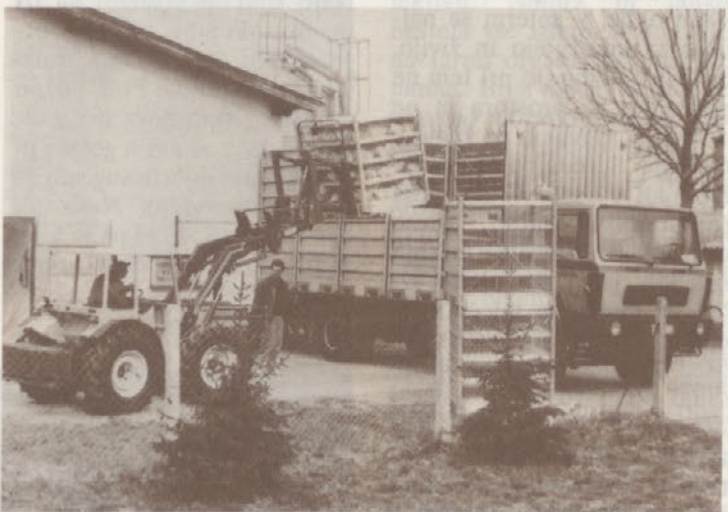
V ZRN se najbolj širijo srednje veliki rejci brojlerskega mesa. Po njihovih statističnih podatkih se je do decembra leta 1988 povečalo število rejcev med 5.000 DSP in 100.000 DSP na 506 rejcev (1986 je bilo 410 rejcev) in tako se je povečalo število brojlerjev vzrejenih na takih farmah na 12,5 milijonov brojlerjev kar je 45% vseh spitanih brojlerjev. Ministrstvo za prehrano je peljalo ta razvoj zaradi boljše tehnologije in kvalitete svežih piščancev saj so dobili nazaj težjega čiščanca, ki se pita predvsem pri srednje velikih rejcih.

Mali rejci, ki pitajo manj kot 500 živali je število v dveh letih padlo od 61.431 na 57.359 katerih pa je še vedno 99% vseh rejcev. Spitajo pa 0,8% vseh brojlerjev v ZRN.

V 17. največjih pogonih (14 leta 1986) z 200.000 brojlerji in več je bilo spitanih 6,19 milijona brojlerjev ali 27%.

Članek preveden iz revije Kraftfutter 2/90.

mag. V. Strelec



Naj še mi nekaj spregovo- rimo o salmoneli

Na svetu je poznano okoli 3.500 različnih vrst salmonel, ki jih najdemo vsepovsod. Spadajo med bakterije in so s prostim očesom nevidne. Dokazujemo jih v bakterioloških laboratorijih, na ta način, da jih naneseemo na posebne podlage, na katerih rastejo. Glede na vrsto pa jih je potrebno potem še tipizirati, kar pa traja nekaj dni.

V naravi imajo salmonele svoje oklje, v katerih se najlažje razmnožujejo in živijo. Seveda ne izbirajo pri tem ne pokrajine ne prostora in ne države. V glavnem pa živijo v črevesju. Seveda pa jih najdemo tudi v vseh vrstah mesa (perutninsko meso, meso drugih klavnih živali, v mesnih izdelkih, jajcih in jajčnih izdelkih, mleku in mlečnih izdelkih, ribah in školjkah). Med vsemi vrstami pa jih je samo okoli 10, ki so najbolj »nevarne« in te ogrožajo zdravje živali in ljudi. Ni ekonomske proizvodnje z bolnimi živalmi in tudi ni dobička s tako proizvodnjo. Zato je potreben nenehni nadzor in boj s salmonelami. Tako je nemogoče izključiti in reči, da jo imamo na primer samo v Perutnini, drugi proizvajalci pa se ne srečujejo s tem problemom. Z njo se srečujejo po vsem svetu, tako razvite kot tudi nerazvite države. V različnih državah imajo bolj ali manj stroge predpise, na osnovi katerih se zmanjšuje število salmonel v proizvodnji. Tako na primer ZDA kot največji proizvajalec perutnine na svetu imajo v predpisih opredeljeno mejno vred-

nost navzočnosti salmonel v mesu.

Najbolj učinkovita zaščita proti salmoneli, je preventiva na področju higiene. Važen je podatek, da salmonele uniči temperatura 63° C v trenutku (kuhanje, cvrenje, pečenje itd.). Posebna pozornost je potrebna pri pripravi hrane. Važno je, da se doseže pri pri-

pravi hrane v notranjosti mesa najmanj 63° C, saj se s tem uničijo v glavnem vse vrste bakterij. V kolikor hrana po termični obdelavi ni dobro higiensko obdelana, je možno da pride do okužbe z delovnih površin za pripravo. V takem primeru je možno, da se začne hitri bakteriološki proces. Ob ugodnih pogojih se na primer

iz ene salmone pri 30–35° C razvije 100.000 salmonel v treh urah. Glede na problematiko in na to, da je borba s salmonelo težka, se da s primerno higieno in primernimi pristopi z njo živeti, se pravi, da se bomo morali z njo učiti živeti.

mag. V. Strelec

Strokovni seminar »Arbbor-Acres« v Perutnini Ptuj

Dobri poslovni odnosi in potreba po transferju znanja so bili vzrok, da smo 20. in 21. marca 1990, skupaj s firmo Arbor-acres organizirali že 3. strokovni seminar v Perutnini Ptuj.

Seminar smo zastavili v dveh delih. Prvi dan smo v PC, organizirali za vodilne in strokovne delavce PP in AA delovni seminar (Work shop), kjer smo goste iz ZDA seznanili z našo proizvodnjo. Nato smo se razdelili na tri manjše skupine in tako organizirani obiskali vso proizvodnjo Perutnine Ptuj. Pozno popoldan smo povzeli ugotovitve oglada od naših gostov in dobili obilo dobrih sugestij za našo proizvodnjo. Naslednji dan t. j. 21. 3. 1990 pa je bil v srednješolskem centru sem-

inar za 67 poslušalcev, 11 firm iz Jugoslavije in PP. Na seminarju je dr. DANAHOE, ki je vodilni veterinarski strokovnjak firme AA izčrpno podal temo IBD pri Perutnini, naslednji je svoje predavanje iz prehrane podal dr. DANSKY. Dr. Dansky je zunanji sodelavec firme AA, in priznan strokovnjak za prehrano v ZDA.

Kot tretji predavatelj je nastopil Jim ARTHUR, s temo valilništvo, kvaliteta DSP in jajc. Je strokovnjak AA iz države Alabama kjer vodi AA Valilnico.

Vsi trije strokovnjaki so zraven zanimivih predavanj bili dva dni v tesnem, stiku s strokovnjaki PP in ne nazadnje z visokoškolskimi učitelji treh jigoslovanskih univerz, ki so bili v teh dneh prav tako

gostje PP. Na teh izmenjavah mnenj je bilo podanih mnogo koristnih predlogov in izraženih želja po še tesnejšem strokovnem sodelovanju.

Pozno popoldne smo v jedilnici PC vsem udeležencem seminarja ponudili naše izdelke, ki so jih pozitivno ocenili.

Vsi pa so bili edinega mnenja, da je bil seminar koristen in uspešen ter, da si želijo naslednje leto ponovno srečanje.

Na kraju je treba pripomniti, da smo seminar vključili v letošnjo proslavo 85. letnice Prerutnine Ptuj in tako tudi s tem zaokrožili visok jubilej hiše.

dr. Roman Glaser

Med predavanjem dr. DANAHOE, pomočnika direktorja veterinarske službe AA





Veliko materialno škodo so preprečili, zahvaljujoč znanju, pridobljenem na tečaju o plinu in plinskih napravah. Če ne bi bilo tečaja, bi bežala. Spomnila sem se razlage Marinkoviča.

Preprečili so požar na farmi

Predsednik poslovnega odbora, Alojz Gojčič je 8. februarja povabil na razgovor delavki Milico Vujič in Pavlo Korez ter šoferja Rudija Šmigoca, ki so 5. februarja s premišljeno intervencijo pogasili začetni požar na farmi Breg. S to akcijo so preprečili veliko gospodarsko škodo.

Res je dogodek že precej odmaknjen, vendar so v tem času izhajale le Informacije. Ker pa je v našem podjetju veliko možnih požarnih žarišč, dasiravno jih odpravljamo, kjerkoli je to mogoče, je prav da veste, kako je možno z znanjem in hitro intervencijo preprečiti veliko materialno škodo.

Šmigoc je bil 8. februarja zjutraj na vožnji zato sta o do-

godku pripovedovali Vujičeva in Korezova: »Opravili sva delo pri oskrbi piščancev, nato pa se odpravili na čaj v upravno poslopje farme. Po kakih 10–15 minutah sva se vrnili in opazili, da se iz objekta nekoliko kadi čez ventilatorske jaške. Tega pa smo na farmi v zimskem času vajeni. Najprej sva pomislili, da se dviga prah in sopara, saj sva iz objekta prišli pred kake četrt ure.

Ker pa seje gostota stopnjevala sva postali pozorni in sva pohiteli pogledat, kaj se dogaja. V tem času nama je s klavnice že bliskal z lučmi kamiona šofer Šmigoc, ki je pripeljal piščance v klavnico. Z osebnim avtomobilom se je pripeljal pogledat, kaj se dogaja.

Šmigoc je prejel nagrado med ogledom montaže v perutninski klavnici



V tem času sva že pohiteli v objekt, ki je bil precej zakajen in smrdelo je po ožgani slami. Najprej sva zbežali iz objekta. Tudi šofer je opozarjal na nevarnost eksplozije plinske jeklenke. Pohitel je klicat varnostnika na klavnico, naj pokliče gasilce.»

Nadaljevala je Milica: »Taktat sem se spomnila razlage Marinkoviča, ki je na tečaju poudarjal, da je najlažje pogasiti goreči plin, če enostavno zapremo ventil jeklenke, oziroma preprečimo dotok kisika. Spomnila sem se tudi, da jeklenka eksplodira šele, ko se pregreje. Rekal sem. Pred 20 minutami sva prišli iz objekta, torej ne more dolgo goreti. Pohitela sem zapret ventil na jeklenki, sodelavca pa sta mi sledila z ročnim gasilnim aparotom in pogasila tlečo slamo.

Blizu je bila tudi vodovodna napeljava, tako da smo z vodo dokončno pogasili še prej, predno so prispeli gasilci, ki so bili neverjetno hitri.

Če ne bi bilo tečaja, bi bežala,« je končala pripoved Milica Vujič.

Mislím, da je ob tej pripovedi marsikdo spoznal, da izobraževalni tečaji, ki jih organiziramo v podjetju, niso sami sebi namen. Nikoli ne vemo, kdaj nam bo tako pridobljeno zanje prav prišlo.

Za premišljeno intervencijo, s katero so Milica Vujič, Pavla Korez in Rudi Šmigoc preprečili veliko materialno škodo, se jim je predsednik poslovnega odbora zahvalil in jim v znak pozornosti izročil nagrade.

L. C.

Ponosni smo na našo Milico



Ko smo se pred petimi leti odločali, koga nagraditi kot najuspešnejšega delavca v minulem letu, odločitev ni bila težka. Izbrali smo krmilko Milico Vujič in ponosni smo, da smo dali priznanje delavki, ki to res zasluži.

Na farmo Breg je prišla delat še med gradnjo farme. Pred njo je tu delala Judita Dobnik. Prebijala se je skozi začetne težave v intenzivni reji brojlerjev. Reševala je piščančke ob poplavih. Na farmi ni bilo dela, za katerega ne bi prišla. Od nje so se učile oskrbovati jate brojlerjev mnoge mlajše delavke, zato jo vsi cenimo, in sedaj, ko se je upokojila, jo bomo pogrešali,

dasiravno smo veseli, ker je svojo upokojitev dočakala tako vedra, kakršno poznamo vsa leta, kar smo skupaj delali.

Življenje ji ni prizanašalo z bridkostmi, zato se je toliko bolj poskušala sprostiti v kolektivu. Najbrž bi lahko naštel vse izlete, ki smo jih na farmi organizirali, kar na pamet. Brez nje ni šlo, saj je s svojo dobrodušnostjo poskrbela za prijetno vzdušje.

Zanimivo je, da je Milica pozabila na težke vreče krmil, ki jih je zvlačila s kamionov v objekte, na pranje opreme v ledeni Studenčnici, na slabe in težke pogoje dela in na vse kar je bilo neprijetnega. Spominja pa se vseh prijetnih in lepih dogodkov, ob katerih je lahko pozabila na vsakdanje tegobe.

Le nekaj dni pred upokojitvijo je s sodelavcema preprečila veliko gospodarsko škodo, ko so skupaj zadušili začetni požar v enem od objektov. Pogrešali jo bomo. Pogrešali kot vzor marljivosti in delavnosti, pogrešali pa jo bomo tudi kot človeka, prijateljsko.

Ker pa je s svojim trdim delom počitek resnično zaslužila, ji na njeni nadaljnji življenjski poti iskreno želimo trdnega zdravja in prijetnih dni. Prepričani smo, da bo tudi naša Milica pogrešala svoje piščančke in večkrat prišla med nas —

svoje sodelavce.

Šest desetletij v Perutnini

V letih izhajanja Ptujkega perutnarja smo predstavili že veliko naših delavcev in kooperantov. V tem času, ko pripravljamo gradiva o zgodovini in razvoju podjetja v 85. letih pa smo obiskali našega upokojenca Martina JAMBROVIČA. Dober razlog smo imeli za to. Izteka se šesto desetletje, odkar je prišel Jambrovič delat v sedanjo Perutnino, po upokojitvi pa še vedno občasno prihaja pogodbeno delat v svoj kolektiv.

Martin se spominja mnogih zanimivosti iz razvoja podjetja, seveda pa je čas zabrisal veliko podrobnosti, zlasti časovnih opredelitev dogodkov.

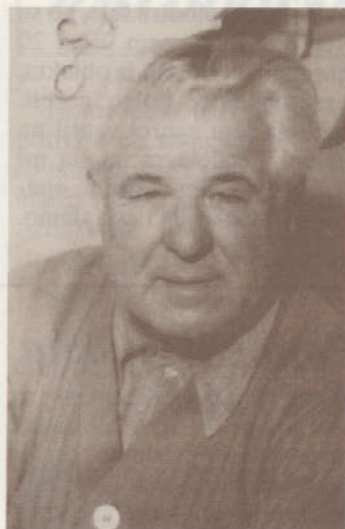
Devetnajst let je imel Martin Jambrovič, ko je leta 1931 odšel z rodnega Koga iskat delo. Tega se prav dobro spominja.

Spomladi 31. leta sem se odpravil peš s Koga na Ptuj, s trebuhom za kruhom, kot smo takrat rekli. Ves dan sem pešačil, saj javnih prevoznih sredstev na tej relaciji takrat ni bilo, pa tudi denarja ne. Do večera sem prišel od strica, kjer sem prespal. Naslednje jutro pa sem se odpravil iskat delo. Ni bilo lahko. Sicer se je dalo dobiti kakšno priložnostno delo, vendar je bilo zelo težko dobiti redno delo. Pot me je tako pripeljala do poslovalnice firme Reinhard. Šef, direktor kot danes moderno rečemo, mi je povedal, da sicer lahko računam na zaposlitev, vendar šele čez kakih štirinajst dni. Pojasnil sem mu, da v teh štirinajstih dneh nimam kam iti, niti kaj jesti. Svetoval mi je, naj poskušam v tem času dobiti kakšno priložnostno delo pri sosedu Mülleratu.

Šel sem prosit in dobil prvo delo. Müllerat je imel trgovino s kurivom in gradbenim materialom. To je bilo tam, kjer je bilo kasneje mizarstvo Šoštaric in nazadnje naše računovodstvo. Drugo jutro sva za Mülleratovim hlapcem razvažala kurivo. Tega je bilo treba v ustreznih zabojih znositi do strank, ne glede na to v katerem nadstropju je stranka stanovala. Ni bilo težko, saj sem bil mlad in krepak in glej! že pri prvi furi sem dobil nekaj drobiža za nagrado. Po drugi furi sva dobila malico. Pa kakšno. Takšno smo doma imeli le za praznik.

Še isti dan me je poklical Herbert Schünlaup, šef poslovalnice Reinhard. Naročil mi je počistiti in razkužiti gajbe za perutnino. Ko sem jih počistil in uredil sem dobil kosilo. Nisem mogel verjeti svojim očem, celo kozarec vina sem dobil h kosilu.

Po kosilu sva z nekim delavcem natovorila gajbe na voz in jih s konji odpeljala na železniško postajo ter odpremila na Reinhardove odkupne postaje.



Dobil sem torej službo pri Reinhardu. Naslednje jutro sem vstal že ob 3. uri in šli smo na odkup perutnine po Slovenskih goricah.

Koliko vas je bilo takrat zaposlenih in kakšno je bilo delo?

Poleg šefa je bil še knjigovodja Juršinak in neka Italijanka, ki smo jo klicali »Purica« ter le nekaj delavcev. Mislim, da nas stalnih ni bilo več kot deset.

Delo? Vse mi je bilo novo. Vsega se je bilo treba naučiti. Takrat smo odkupovali jajca, perjad in divjačino. Odkupljeno blago smo dovažali s konjsko vprego, zato smo morali na teren že ob treh zjutraj, da smo pripeljali perutnino pravi čas v klanje.

Jajca smo le pakirali za izvoz, medtem ko smo perutnino klali, čistili, sortirali po teži, izgledu in barvi kože.

Kakšen je bil takrat postopek čiščenja perutnine?

Klavec je imel poseben pult za delovne pripomočke in posodo za kri. Kokoš je najprej udaril po glavi s posebej prirejenim krepelcem, da se je ustrašila in »spustila«

perje, saj bi sicer pri hitrem skubljenju na suho preveč zatrgali kožo. S posebnimi škarjami ji je zarezal žile, da je izkrvavela. Kri je izcejel v pripravljeno posodo, medtem je kokoši oskubil večje perje. Dve delavki sta za tem izločili drobovino, nato pa so jih druge delavke doknčno očistile. Ženske so pri delu sedele na klopih v vrsti. Vsak je imela ob sebi košaro za oskubljenke živali v katerih so jih odnašale oddat prevzemalcu v pakirnico. Za vsako ustrezno oskubljeno žival so prejele posebno ploščico, na osnovi katere so ob koncu tedna prejele plačilo. Torej so bile dosledno plačane za delo.

S klanjem puranov je bilo drugače. Bili so težki, zato jih je klavec najprej za noge obesil v zanko. Pri goseh so ločeno oskubili perje in ločeno puh. Ostanke puha pa so odstranili tako, da so gos potopili v raztopljeni vosek, nakar so jo hitro ohladili, da se je vosek strdil in takrat so vosek enostavno odluščili od gosi z ostanki puha vred.

Meso je seveda dokaj pokvarljivo. Kakšen je bil način hranjenja?

Spakirano perutnino smo hladili v hladilnici. Bila je skromna vendar je zadovoljevala takratne potrebe. Za potrebe odpreme pa smo uporabljali led, ki so ga takrat še hodili lomiti v ribnike ali na Dravo. (Le kje bi ga našli sedaj?) Takrat so bile res ostre zime. Zaščitnih sredstev ni bilo, namesto teh so ga lomili ledu pač cuknili. Tudi klobas ni manjkalo, ker so led lomili v glavnem okoliški kmetje. Nalomljeni led smo nalagali v ledenico, kjer je zdržal do poletja.

In kako je bilo z odpremo blaga?

Ne bi mogel kaj veliko povedati, ker so me po par mesecih dela poslali v Holandijo v tečaj za klasifikacijo. Tam sem prvič videl farme za rejo perutnine, vendar so tudi na firmah gojili perutnino v kletkah. Prvič pa sem tudi videl morje višje od kopnega. Holandija je dežela nasipov v pravem smislu besede.

Okoli pet mesecev sem bil v tem tečaju, kjer so nas učili ocenjevati živo perutnino in divjad. Kakovost žive perutnine je težje oceniti kot zaklano in očiščeno. Zaradi bujne operjenosti namreč nekatere živali izgledajo prvorazredne, v resnici pa so slabše od drugih, ki izgledajo skromnejše. Tudi jajce je možno oceniti po izgledu, če je sveža ali ne.

Natančna klasifikacija je bila potrebna, ker smo na domačem terenu odkupovalci takoj izplačevali odkupljene živali. Bržkone so takrat že načrtovali razširitev odkupnega območja, kar se je kasneje izkazalo, ko smo začeli odkupovati v Podravini in Posavini.

Po vrnitvi iz Holandije smo že imeli prvi kamion. Takrat se je začel hitreje razvijati odkup v Podravini in Posavini. S kamioni smo lažje dobavljali blago kot prej, ko smo iz oddaljenih krajev kobivali pošiljke v glavnem z vlakom. Tudi odpremo smo opravljali v glavnem z vlakom ali s kamionom, s katerim so tedensko prihajali po blago iz matične firme iz Avstrije. Z nabavo kamiona nam je bilo omogočeno, da smo začeli tudi bolj neposredno izvažati.

Prej je bilo delo močno sezonsko, se je z razširitvijo odkupa bistveno spremenilo?

Niti ne. Občutno se je povečalo število sezonskih in priložnostnih delavcev, pri stalno zaposlenih pa skoraj ni bilo sprememb. Še vedno smo v glavnem jeseni in pozimi odkupovali perutnino, spomladi in poleti jajca, divjad pa seveda v lovni sezoni.

V sezoni smo odkupovalci in šoferji po več mesecev vodili odkupne postaje izven Ptuja.

Leta 1933 je prišlo do spremembe v vodstvu. Vodenje filiale v Ptuj je prevzel Ptujčan Gustav Švajger.

Tudi pri meni je prišlo do spremembe. Spomladi tega leta sem odšel za 18 mesecev k vojakom v Prizren na Kosovo. Po končani »obuki« sem bil premeščen v Djakovico. Moram reči, da sem se tudi tam dobro počutil. Imel sem veliko prijateljev. Tudi častniki so me imeli radi, zato sem po rednem dopustu dobil še nagradnega tik pred Velikonočnimi prazniki 1934. leta. Dopust sem seveda preživel v glavnem med prijatelji pri Reinhardu, zato sem si dopust podaljšal za nekaj dni kar sam. K sreči sem »zvozil« brez posledic.

Kako se je Jambrovič vključil v kolektiv po vrnitvi od vojakov, kaj vse je počel, kako so preživljajo medvojni čas in čas po osvoboditvi ter, kako se je v tem času razvijalo podjetje, o tem boste lahko prečitali spomine sogovornika v naslednji številki Perutnarja

Verjamem, da vas bo zanimalo.

L. C.

ŠPORTNO SREČANJE SLOVENSКИH PERUTNINARJEV

Letošnje srečanje športnikov perutninarskih organizacij Slovenije bo 19. maja v Murski Soboti. Organizator srečanja je torej ABC Pomurka.

Športniki se bodo pomerili v malem nogometu – moški; odbojki – ženske, moški; streljanju z zračno puško ženske, moški in kegljanju ženske, moški.

V komisiji za šport želijo, da bi ekipe sestavljali izključno delavci Perutnine. Pričakujejo ustrezní odziv, zato so določili vodje za posamezne športne discipline in vabijo vse delavce, kooperante in upokojence, ki imajo sposobnost in voljo, pomeriti se v kateri od navedenih disciplin, da se prijavijo pri navedenih vodjih:

- mali nogomet Zdravko Sok, MI
- streljanje Mira Ogrizek, valilnica Turnišče
- kegljanje Marjan Vrtič, PE Servis
- odbojka Štefan Vrbnjak, PE Promet

Vse podrobnejše informacije vam bo dal vodje, ko se boste prijavili za sodelovanje.

Vabljeni torej vsi, ki ste se pripravljene športno boriti za uspeh kolektiva. Urednik

ZAHVALA

Ob nenadomestljivi izgubi moje mame se iskreno zahvaljujem vsem sodelavcem, ki so jo v tako velikem številu pospremili na njeni zadnji poti, izrazili sožalje in darovali cvetje.

Janko Podlesnik
z družino

ZAHVALA

Ob boleči izgubi dragega očeta

JANEZA VRTAČNIKA

se iskreno zahvaljujem za darovano cvetje sodelavcem in sindikatu. Še posebej se zahvaljujem vsem, ki ste go pospremili na njegovi zadnji poti.

Lidija List

KURNIK PRESS

DA NE BI BILO NESPORAZUMA

– Naš perutninarski fotograf pa letos ni toliko slikal po voliščih kot prejšnja leta.

– Verjetno je bil zaposlen s šefi, ki bodo ovekovečeni v jubilenji knjigi.

– Ali pa se je bal, da ne bi slikal pristaše nasprotnega tabora, saj jim na čelu ne piše, za koga so.

MOČ NAVADE

– Poznam nekoga, ki ni volil za zbor združenega dela, čeprav je bil v službi.

– Veš, dolga leta je bil v tujini, pa je mislil, da tudi tu nima volilne pravice.

POBUDA SINDIKATU

– Naš sindikat si prizadeva, da bi se vrnil na prejšnji način izplačevanja OD – samo enkrat mesečno.

– Napačno stališče! Zavzemati bi se moral, da bi bil dvakrat, vendar vsakič vsota dosedanjih dveh izplačil.

RAZLIČNA NADOMESTILA

– Dobro malico na dan volitev v zbor družnega dela 12. aprila so nekateri razumeli kot volilni golaž, čeprav so si jo sami plačali.

– Ja, nekateri pa so si kupili pomirjevalne tablete, da bi lažje preživeli nedeljski propagandni neuspeh.

VOLILNA MRZLICA

– Naše kuharje so volilni rezultati 8. aprila tako vrgli s tira, da so 12. aprila zamenjali pečenko s kurjo bedro.

– To še ni nič, naši sestavljalci volilnega imenika so celo pomešali abecedo, pa so ostali živi.

OBVESTILO

Delavce, ki nameravajo študirati ob delu v šolskem letu 1990–1991 in pričakujejo, da bi jim podjetje krilo stroške študija obveščamo, da morajo vložiti prošnje najkasneje do 15. julija 1990.

Plačilo stroškov študija lahko zaprosijo le delavci, ki so v rednem delovnem razmerju v Perutnini.

Prošnjo je treba oddati v kadrovsko službo Perutnine Ptuj.

OBESTILO VELJA KOT RAZPIS!

Kadrovska služba

OBJAVA IZIDA GLASOVANJA NA VOLITVAH 12. APRILA 1990

Volilne enote PP	Volilci		Kandidati za ZZZ občinske skupščine dobljeni glasovi			Kand. ZZZ rep.sk. dobljeni glasovi
	število volilnih upravičencev	volilna udeležba	ERIH ŠARA	NADA KRAJNC	MILIVOJ CIMERMAN	IVAN ZUPANIČ
TOVARNA KRMIL	71	68 (95,7)	58 (85,3)	46 (67,6)	20 (29,4)	49 (72,0)
STARI STARŠI	48	34 (70,8)	20 (58,8)	24 (70,5)	24 (70,5)	33 (97,0)
STARŠI	222	189 (85,1)	148 (78,3)	114 (60,3)	95 (50,2)	142 (75,1)
BROJLERJI	66	59 (89,4)	32 (54,2)	33 (55,9)	45 (76,2)	51 (86,4)
PERUT. KLAVNICA	630	481 (76,3)	432 (89,8)	263 (54,6)	152 (31,6)	256 (53,2)
PREDELAVA	217	192 (88,4)	165 (85,9)	115 (59,8)	71 (36,9)	106 (55,2)
TRGOVINA	90	78 (86,6)	61 (78,2)	59 (75,6)	29 (37,1)	54 (69,2)
PROMET	112	99 (88,4)	81 (81,8)	51 (51,5)	43 (43,4)	72 (72,7)
SERVIS	98	96 (97,9)	81 (84,3)	47 (48,9)	57 (59,3)	73 (76,0)
PTUJSKA TISK.	82	73 (89,0)	56 (76,7)	45 (61,6)	34 (46,5)	49 (67,1)
DIREKCIJA	187	169 (90,4)	119 (70,4)	127 (75,1)	67 (39,6)	138 (81,6)
PODJETJE-SKUPNO	1823	1538 (84,3)	1253 (81,4)	924 (60,0)	637 (41,4)	1023 (66,5)

Opomba: (1) V ZZZ občinske skupščine, kjer imamo dva delegatska sedeža, sta izvoljena Erih Šara in Nada Krajnc.

(2) V ZZZ republiške skupščine ima naša panoga enega delegata, kandidatov pa je bilo 34 – zato o izvolitvi poroča republiška volilna komisija. Izvoljen je bil magister Franc Perko, zaposlen v GG Postojna.

