

325451



KAR JE RES, JE RES. NE MOREM SI POMAGATI.

NOVE PAŠTETE - PIKANTNO ZADOVOLJSTVO IZ PERUTNINE PTUJ

Dandanes pripravljamo doma vse manj takih jedi, ki zahtevajo veliko časa in znanja, veliko faz priprave in povrh še take sestavine - zlasti začimbe, ki jih je potrebno v lekarniških odmerkih pravilno kombinirati, da ni ničesar preveč in da je okus ubran. Med take jedi prav gotovo sodijo paštete. Priprava paštet je prava umetnost in kar precej pasti nas čaka, če se je lotimo. Če pašteta ni dovolj začinjena (hladno servirana mora biti bolj začinjena) ima plehek okus; če ni dovolj maščobe je pusta; če pa je preveč kuhana izgubi sočnost in se skrči. Kljub temu, da so na razpolago pripravi in hitri aparati bele tehnike, se tako najde komaj še kakšna gospodinja, ki zna doma pripraviti dobro pašteto. Če pa že, se to zgodi redko, običajno za posebne priložnosti ali za praznike.

Prav o tem so razmišljali strokovnjaki za prehrano iz ptujske Perutnine. Najprej so povprašali potrošnike njihove tradicionalne in zlasti pri otrokih tako priljubljene „PIŠČANČJE JETRNE PAŠTETE“, kaj jim je pri njej najbolj všeč in kaj najbolj pogrešajo. Pri analizi teh anket in dodatnih neodvisnih raziskav okusa in navad odraslih potrošnikov, se je izkazalo, da bi si želeli nekoliko pikantnejši okus paštete, lahko bi rekli „pašteto za odrasle“, z dodatki, ki bi poglobili in obogatili okus mesa. Vse te želje potrošnikov je strokovni team Perutnine upošteval in pripravil tri izvrstne nove paštete. Oblikuje jih blag pikantni poudarek in tipičen - za vsako posebej značilen okus, ki ga dajejo začimbe skupaj z mesom in dodatkom. Piščančje paštete so se tako po polnosti okusa zelo približale tistim, ki so pripravljene iz svinine - znano pa je, da je piščančje meso veliko lažje prebavljivo in zato bolj zdravo.



„PIŠČANČJA JETRNA PAŠTETA Z OREHI“
je druga iz skupine novih paštet iz Perutnine. Kombinacija mesa, piščančjih jeter in blago pikantnih začimb ter orehov je po mnenju testirancev žlahtna in zelo zanimiva, kar gumanska. Ta pašteta je nekoliko manj kalorična od „Domače“.

Kakšnega okusa so nove paštete?
Prva je dobila ime „DOMAČA“. V njej so piščančja jetera in meso zmleto približno tako če bi jih zmleli doma brez pasiranja (nekoliko bolj grobo), dodane so domače začimbe in čebula. Okus je poln in domačen, malce pikanten in sodeč po vtisih preizkuševalcev bi mu lahko pripisali celo nekaj tradicionalno slovenskega značaja. Dobro se prilega vsem vrstam zelenjave v kisu kot dodatku pri serviranju.

Tretja od novih je „PIŠČANČJA JETRNA PAŠTETA S ŠAMPINJONI“. Tudi ta je povsem svojevrsna - rahlo pikantna in od vseh treh najmanj kalorična (energijska vrednost na 100 g je 1216 kJ oz. 291 kcal). Sladokuscem med preizkuševalci je bila še posebej interesantna.

Paštetam se lepo poda polnozrnat kruh, pikantni krekerji ali pa bel francoski kruh. Koščki aspika lahko dopolnijo in naredijo obrok izdatnejši. Za slovesne priložnosti bo pašteta na listu solate (v obliki rozete pripravljene z dresirno vrečko ali veliko žlico), garnirana z rezino kivija, pomaranče, polovicami orehov itd.

ZLATO ODLIČJE
Gornja Radgona '96



Pikantno
zadovoljstvo

pašteta
iz Perutnine Ptuj

PERUTNINAR

ČASOPIS
PERUTNINE PTUJ.

Glavni in odgovorni urednik:
JOCO TARBUK

Uredniški odbor:
MIRKO ŠTUMPF
TANJA ŠMIGOC SENČAR
VERA ŠMIGOC
ALENKA BRGLEZ
MILENA VALANT MAJČEN
SONJA ŽIBRAT
RAHELA JURŠIČ CIZERL
MARTIN BERDEN
BOJAN VILČNIK
ALEKSANDER FARAZIN
VLASTA JEZA
DOMINIKA PLOHL
ANDREJA KRNIČAR
IRENA ZEMLJIČ

Uredništvo:
PERUTNINA PTUJ, PERUTNINAR,
Potrčeva cesta 10, 2250 PTUJ

Komuniciranje z mediji in lektoriranje:
NV PRESS.
Informacijska družba,
Slomškova 3, Ptuj

Oblikovanje:
BOJAN VILČNIK,
PERUTNINA PTUJ, PC Ptujška tiskarna

Tisk:
PERUTNINA PTUJ,
PC Ptujška tiskarna,
Zagrebška 46 a, 2250 PTUJ

Na podlagi Zakona o prometnem davku je Ministrstvo za informiranje RS 7. 4. 1992 izdalo mnenje, da sodi Perutninar med proizvode informativnega značaja, za katere se plačuje davek od prometa proizvodov po stopnji 5%.

PERUTNINAR je vpisan v evidenco javnih glasil pri ministrstvu za kulturo RS pod zaporedno številko 1392.

Spoštovani,

takoj na začetku si dovoljujem trditev, da ste ob pogledu na naslovnico in drugo stran časopisa malo presenečeni!

Tako je tudi prav.

Prvič zato, ker vas na ta način obveščamo in napovedujemo začetek štirimesečnih oglaševalsko-prodajnih aktivnosti / kampanje za izdelčno skupino pašet.

Drugič zato, ker želimo naš Perutninar nadgraditi z novo afirmacijo:

- po 20-letih izhajanja si zasluži, da postane enakopraven člen številne družine časnikov pri nas,
- sprememba in iskanje primerne videza časopisa je danes že objektivno pogojena s tehničnimi možnostmi — dosežki grafičnega designa tudi v naši tiskarni,
- kljub stalnim in nosilnim rubrikam ostaja vsebinsko odprt,
- dvomesečno izhajanje je za ta čas realna in optimalna rešitev,
- oblikovali smo nov, ambiciozen uredniški odbor,
- Perutninar tako postaja ogledalo firme in večnamensko sporočilno sredstvo, v tej funkciji bo sestavni del komunikacijskega sistema podjetja.

Tretjič zato, da si vsak ob tem ustvari svoje mnenje, pripombe ali kaj tretjega.

Želim vam prijetno branje.

Joco Tarbuk

Nove paštete — pikantno zadovoljstvo iz Perutnine Ptuj

Dandanes pripravljamo doma vse manj takih jedi, ki zahtevajo veliko časa in znanja, veliko faz priprave in povrh še take sestavine — zlasti začimbe, ki jih je potrebno v lekarniških odmerkih pravilno kombinirati, da ni ničesar preveč in da je okus ubran. Med take jedi prav gotov sodijo paštete.

Priprava paštet je prava umetnost in kar precej pasti nas čaka, če se je lotimo. Če pašteta ni dovolj začinjena (hladno servirana mora biti bolj začinjena), ima plehek okus; če ni dovolj maščobe, je pusta; če pa je preveč kuhana, izgubi sočnost in se skrči. Kljub temu da so na razpolago pripravi in hitri aparati bele tehnike, se tako najde komaj še kakšna gospodinja, ki zna doma pripraviti dobro pašteto. Če pa že, se to zgodi redko, običajno za posebne priložnosti ali za praznike.

Prav o tem so razmišljali strokovnjaki za prehrano iz ptujske Perutnine. Najprej so povprašali potrošnike njihove tradicionalne in zlasti pri otrocih tako priljubljene **“piščančje jetrne paštete”**, kaj jim je pri njej najbolj všeč in kaj najbolj pogrešajo. Pri analizi teh anket in dodatnih neodvisnih raziskavah okusa in navad odraslih potrošnikov se je izkazalo, da bi si želeli nekoliko pikantnejši okus paštete, lahko bi rekli **“pašteto za odrasle”**, z dodatki, ki bi poglobili in obogatili okus mesa. Vse te želje potrošnikov je strokovni team Perutnine upošteval in pripravil tri izvrstne nove paštete. Odlikuje jih blag pikantni poudarek in tipičen — za vsako posebej značilen okus, ki ga dajejo začimbe skupaj z mesom in dodatkom. Piščančje paštete so se tako po polnosti okusa zelo približale tistim, ki so pripravljene iz svinine — znano pa je, da je piščančje meso veliko lažje prebavljivo in zato bolj zdravo.

Kakšnega okusa so nove paštete?

Prva je dobila ime **“domača”**. V njej so piščančja jetra in meso zmleta približno tako kot če bi jih zmleli doma brez pasiranja (nekoliko bolj grobo), dodane so domače začimbe in čebula. Okus je poln in domačen, malce pikanten in sodeč po vtisih preizkuševalcev bi mu lahko pripisali celo nekaj tradicionalno slovenskega značaja. Dobro se prilega vsem

vrstam zelenjave v kislo kot dodatku pri serviranju.

“Piščančja jetrna pašteta z orehi” je druga iz skupine novih paštet iz Perutnine. Kombinacija mesa, piščančjih jeter in blago pikantnih začimb ter orehov je po mnenju testirancev žlahtna in zelo zanimiva, kar gurmanska. Ta pašteta je nekoliko manj kalorična od **“domače”**.

Tretja od novih je **“piščančja jetrna pašteta s šampinjoni”**. Tudi ta je povsem svojevrstna — rahlo pikantna in od vseh treh najmanj kalorična (energijska vrednost na 100 g je 1216 kJ oziroma 291 kcal). Sladokuscem med preizkuševalci je bila še posebej interesantna.

Paštetam se lepo podajo polnozrnat kruh, pikantni krekerji ali pa bel francoski kruh. Koščki aspika lahko dopolnijo in naredijo obrok izdatnejši. Za slovesne priložnosti bo pašteta na listu solate (v obliki rozete, pripravljene z dresirno vrečko ali veliko žlico), garnirana z rezino kivija, pomaranče, polovicami orehov itn.

Kaj je skupnega novim paštetam?

Znano je, da so izdelki iz ptujske Perutnine visoke kakovosti, saj jo stalno nadzirajo strokovnjaki Evropske skupnosti — zaradi standardov, ki diktirajo proizvodnjo mesa in izdelkov. (Perutnina je ekskluzivni slovenski dobavitelj svetovnim prehrabenim verigama McDonald's in Dairy Queen.) Meso, ki se dodaja piščančjim jetrom v paštetah, je izbrano in kakovostno. Paštete so pasterizirane (toplotno obdelane na približno 80°C) in zato ohranjajo polnejši okus kot tiste, ki so sterilizirane (obdelane na približno 120°C) in pakirane v aluminijastih posodah. V hladilniku (pri +4°C) ostanejo zaprte uporabne do 3 tedne. Ko so odprte, pa jih je treba jesti v 2 do 3 dneh.

Domača



Jetrna



Kaj pa embalaža?

Zaradi cenejšega pakiranja v ovitku so relativno cenejše. Novost je nalepka, ki je slovenski izdelek v tej — običajno potiskani embalaži — doslej niso imeli in je bila čitljivost precej težavna. Kupec zdaj lažje prebere podatke o izdelku.

Na testiranjih v močni konkurenci paštet različnih proizvajalcev, so bile nove paštete iz Perutnine visoko cenjene. Na letošnjem sejmu v Gornji Radgoni, je prejel piščančja pašteta z orehi zlato odličje. Precej pohval in ugodnih ocen so prejele tudi na letošnjem jesenskem sejmu gostinstva in turizma GOST TUR v Mariboru. Sedaj jih bodo potrošniki preizkusili sami in ugotovili katera od paštet najbolj prija njihovem osebnemu okusu.

Z orehi



Pogled v zgodovino paštet

Paštete so poznali že stari Rimljani. Uporabljali so najrazličnejše vrste mariniranih in pestro začinjenih sestavin, med drugim tudi zelo cenjene ptičje jezike. Ni dvoma, da so znali uživati v hrani in jo tudi okusno pripraviti.

V srednjem veku so bile paštete zelo v časteh. Izdelovali so jih iz svinine, teletine, divjačine, perjadi ali rib. Nekatere najbolj imenitne (znanih je 12 vrst in množica različic) so dobile imena po slavnih osebnostih. O tem pričajo recepti iz tega časa, primer je pašteta à la mazarine po znamenitem kardinalu Mazarinu.

Francozi veljajo še danes za mojstre, tako rekoč očete paštet novega veka. Te se večinoma imenujejo po kateri od značilnih sestavin, pogosto pa tudi po "rojstnem" kraju (n.pr. po Chartresu — njena značilnost je jerebičje meso) ali po pokrajini.

Od kod ime pašteta

Pašteta (nlat. pastata) je testenica. To je pikantna jed iz seseklanega ali grobo do fino zmletga mesa z raznimi dodatki, ki je pripravljena v ovoju iz testa. Pri Francozih izraz "pâté" pomeni testenico — pašteto v testu, ki se servira kot topla ali hladna predjed, "pâté eb terrine" (terrina) pa je pašteta, ovita v slanino, ki se v lončeni posodi pripravi v pečici, servira pa se vedno hladna oziroma šambrirana na sobno temperaturo. Ta je najbližje tisti, ki jo pri nas poznamo pod imenom pašteta.



S šampinjoni

S Team Bates Saatchi & Saatchi Advertising Ljubljana

Je oglaševalska agencija, s katero sodelujemo že drugo leto, ustanovljena 1993, ima 16 zaposlenih in je 4. po velikosti v Sloveniji.

Povezana je v regionalno mrežo SMS (Ljubljana, Zagreb, Beograd, Skopje, Sofija), katera je del Bates in Saatchi & Saatchi Advertising, svetovnih verig agencij s sedežem v New Yorku oziroma Londonu.

Zase radi rečejo, da so agencija, ki zna graditi zmagovalne blagovne znamke.



Direktorica ga. Sonja Lončar (desno) s svojimi sodelavci: ga. Anita Lopajda, ga. Barbara Sršen, g. Rajko Škarič.

Pogodbeno sodelovanje je poslovno korektno in teamsko, rezultati pa so opazni tako rekoč vsakodnevno (redesign embalaže za meso in izdelke, TV spoti, tiskani oglasi, letaki, sporočilne table, slogani, rozetka, majice, kape ...). Tokrat smo skupaj pripravili jesensko oglaševalsko kampanjo za paštete, kar vam predstavljamo v tej številki časopisa.

Joco Tarbuk

Paštete iz Perutnine Ptuj v novi preobleki

Konec oktobra — natančneje 28. oktobra — začenja Perutnina Ptuj jesensko oglaševalsko kampanjo in promocijo piščančjih paštet v novi, lepši in kupcu usmerjeni embalaži.

Vse štiri paštete — piščančja jetrna pašteta, domača pašteta, piščančja jetrna pašteta s šampinjoni in piščančja jetrna pašteta z orehi — ostanejo pakirane v zlatorumen ovitek.

Novost je nadomestitev tiska umetnega črevesa z etiketo. Nova etiketa združuje okrasno etiketo in etiketo, ki jo tiska tehničnica Bizerba, kar je inovacija na slovenskem tržišču. Rešitev torej omogoča odstranitev prejšnje neestetske etikete tehnice, ki je pašteto ovila in pod seboj skrila včasih skoraj ves tisk — od imena do deklaracije izdelka.

Oglaševalska kampanja je rezultat raziskav slovenskega tržišča — fokus skupin na temo poznavanja široke palete izdelkov Perutnine Ptuj, plasiranja na trg dveh novih paštet visokega kakovostnega razreda in ugotovitev komercialistov s terena, da se obe nepričakovano slabo prodajata, ker ju potrošniki ne poznajo. Na vsem tem je slonela odločitev marketinga, da je treba prodajo vseh štirih paštet podpreti z oglaševalsko kampanjo, istočasno pa izboljšati njihovo embalažo in jih na ta način še bolj približati našim kupcem. Zgledovali smo se po podobnih izdelkih, ki jih ponuja razvito zahodnoevropsko tržišče, in embalažo razvili še za eno stopnjo dalje.

Največji problem pri delu je bilo dejstvo, da mora biti papir za etiketo termoreaktiven, tega pa je skoraj nemogoče tiskati na način, kot smo si ga zamislili. Idejna rešitev designa in slikovnega dela etikete je bila omejena z velikostjo etikete, ki jo sprejme tehničnica, hkrati pa smo morali upoštevati tudi človeški faktor, saj morajo vsako posamezno etiketo zalepiti pridne roke naših delavk v pakirnici.

Pri premoščanju vseh teh težav so nam stali ob strani sodelavci iz predelave in vzdrževanja, poslovni partner tiskarna Cetus iz Celja in naša oglaševalska agencija S & S BATES, ki se je ažurno odzivala na vse objektivne omejitve proizvodnje, ki smo jih ugotavljali med potekom projekta PP paštet.

Celoten projekt zajema spremembo designa, embalaže, oglaševalsko akcijo na TV medijih (TV Slovenija, POP TV in Kanal A) od 28. oktobra 1996 do 28. februarja 1997, PR v tiskanih medijih (Naša žena, Jana, priloga Nedeljskega dnevnika, Zdravje, Obramba ...), POS material (pomagala za pospeševanje povečanja prodaje), kot so reklamni plakati, pisma trgovcem, reklamne škatlice z vzorci paštet in v novembru tudi novi recepti na temo paštet. Distribucija POS materialov bo potekala preko komercialistov voznikov — potnikov na terenu. Namenjen je našim poslovnim partnerjem — trgovcem, poslovojem, nabavnikom in komercialnim direktorjem trgovskih podjetij, kjer prodajamo naše izdelke. Na ta način jih bomo seznanili z novostmi, ki smo jih to jesen pripravili na področju oglaševanja v Perutnini Ptuj.

Vsi sodelujoči pri tem projektu upamo, da vam bodo paštete iz Perutnine Ptuj v novi preobleki šle še bolj v slast in boste še vnaprej ostali njihovi zvesti kupci ter s tem doprinesli svoj delež k uspešnosti celotne kampanje PP paštet.

Dominika Plohl

 Naši uspehi

Odmeven promocijski nastop Perutnine Ptuj na sejmu v Gornji Radgoni

Izmed številnih sejmov, ki jih organiziramo pri nas, lahko za Kmetijsko-živilski sejem v Gornji Radgoni trdimo, da je uveljavljena in spoštovana prirediteljev z mednarodnim statusom, posebno atmosfero, največjim obiskom ... Perutnina Ptuj sodi med pionirje tega sejma, saj na njem sodelujemo od prve postavitve leta 1963.



Tudi naši
najvišji gostje
znajo ceniti
dobrote.



V zadnjih treh letih smo opazno okrepili naše promocijske nastope na domačih sejmih Alpe Adria in Kmetijsko-živilski sejem Gornja Radgona. Pokazalo se je, da je vsak naslednji nastop vsaj za korak boljši od prejšnjega.

To velja tudi za letošnji sejem v Gornji Radgoni. Njegove najpomembnejše značilnosti so:

- v času priprav je bilo sodelovanje med tehnološko-proizvodnim teamom, marketingom, prodajo in operativci izrazito povezovalno;
- razgiban, prijazno urejen razstaveni prostor z izložbeno in degustacijsko ponudbo izdelčnih programov (ocena poslovnih partnerjev, da smo imeli enega najbolj urejenih in obiskanih sejmskih prostorov!);
- obiskali so nas predsednik države g. Milan Kučan, predsednik vlade g. dr. Janez Drnovšek, ministri in državni sekretarji, pomembni domači ter tuji poslovni partnerji, najštevilneje pa naši potrošniki — od najmlajših do najstarejših;
- za konec pa smo z velikim zadovoljstvom dočakali uradno razglasitev s podelitvijo 24 odličij za kvaliteto in štirih priznanj za tržno ponudbo.

V navadi je, da po zaprtju sejma rečemo: Sejem bil je živ ... Za nas je bil več od tega.

Joco Tarbuk

Zanimiva DOMUSOVA razstava

V razstavnem prostoru DOMUS-a na Slovenski cesti 17 v Ljubljani smo od 11. do 18. septembra 1996 sodelovali na svetovalno-informativni razstavi "Pravilna prehrana mladostnika".

Namen razstave, ki so jo v DOMUS-u organizirali že drugič, je, poučiti mladostnike, njihove starše in vzgojitelje, kako naj izbirajo živila, da bodo pravilno sestavljali polnovredne obroke, kako se lahko ustrezno prehranjujejo in kakšni so sodobni principi zdrave prehrane. Gre torej za osnovne pogoje, ki zagotavljajo normalen telesni in duševni razvoj mladih.

Obiskovalci so si na enem mestu ogledali vse pomembne skupine živil ter njihovo najnovejšo ponudbo na našem tržišču. Razstavo so obogatili nasveti in predavanja strokovnjakov DOMUS-a ter predstavitev in pokušnje proizvodov, ki so jih pripravili sodelujoči razstavljalci.



Odzivnost udeležencev razstave in obiskovalcev je pokazala, da je taka predstavitev zelo primeren način medsebojnega seznanjanja. Razstava je bila izredno dobro obiskana, kar potrjuje aktualnost teme in potrebo po nasvetih o pravilni in zdravi prehrani mladostnika. Iz razgovorov z mladimi obiskovalci razstave smo ugotovili, da je za prehrano mladostnikov premalo poskrbljeno. Večji del otrok zjutraj ne zajtrkuje in je njihov prvi obrok šele dopoldanska malica v šoli. Pri srednješolcih je problem še veliko večji, saj dotacij za organizirano prehrano v šoli praktično ni in so v najbolj občutljivejšem obdobju odraščanja pri izbiri prehrane prepuščeni sebi.

Naš nastop je bil korekten in pre-pričljiv, pohvalo pa zaslužijo tudi prijazni in prizadevni organizatorji DOMUS-a.

Ob tej priliki ni odveč spomniti, da smo maja v Šolskem centru Ptuj odprli Petico — prvo dijaško restavracijo hitro pripravljene hrane v Sloveniji. S tem smo pokazali, da spoštujemo mladostnike in utrjujemo kulturo zdrave prehrane.

Joco Tarbuk

Gostinsko-turistični sejem GOST TUR 1996 je v ponedeljek, 7. oktobra, odprl svoja vrata v mariborski dvorani Tabor.

Glavni dogodek prvega dne pod naslovom Slovenska gastronomija se predstavi, kjer je sodelovala tudi Perutnina Ptuj, je potekal v sejemski dvorani A. Kuharski mojstri Srednje šole za gostinstvo in turizem so pripravili bogate pogrinjke iz perutninskega mesa in izdelkov, ki so bili razstavljeni skupaj z izdelki drugih proizvajalcev in ponudnikov mesa in mesnih izdelkov. Razstava je bila v prvi vrsti namenjena fotografom in snemalcem, kasneje pa za degustacijo povabljenim gostom sejma. Med pomembnejšimi obiskovalci je bil slovenski minister za gospodarstvo Metod Dragonja.

Drugega sejemskega dne je bil v okviru Društva gastronomov Slovenije organiziran strokovni seminar, kjer je s svojim prispevkom aktivno sodeloval naš strokovnjak dr. Ciril Varga, na koncu pa je bila tudi pokušnja izdelkov iz Perutnine Ptuj.

Na sejmu smo bili prisotni kot partnerji dveh mariborskih srednjih šol in tako izrabili priložnost za promocijo. Nismo bili razstavljalci, ampak smo sodelovali samo s svojimi proizvodi kot izvajalci dela šolskega predstavitvenega programa.

Na Srednji živilski šoli smo dvakrat dnevno organizirali enourne pokušnje piščančjih izdelkov iz Perutnine Ptuj s poudarkom na vseh štirih paštetah, sekljanem zrezku in medaljonih ter obiskovalce seznanjali s kakovostjo naše hrane.

V četrtek, 10. oktobra, pa smo v sodelovanju s Srednjo šolo za gostinstvo in turizem priredili prikaz uporabe naših izdelkov v vsakodnevni prehrani. Predstavitev izdelkov je potekala pod strokovnim vodstvom dr. Cirila Varge, ki je obiskovalce seznanil z lastnostmi izdelkov iz piščančjega in puranjskega mesa: piščančje paštete (piščančja jetrna pašteta, domača pašteta, piščančja jetrna pašteta s šampinjoni in piščančja jetrna pašteta z orehi), klobas iz piščančjega in puranjskega mesa (poli, poli z vrtninami, puranja toast šunka, perutninska čajna klobasa, prekajene puranje prsi in klobasa z zelenim poprom) in paniranih izdelkov (panirani zrezek s sirom, panirani piščančji file in panirana piščančja stegna).



Naši uspehi

DOMINIKA
PLOHL



GOST TUR '96



Dr. Ciril Varga med komentarjem.



Degustatorka gđ. Suzana Horvat.

Dan Perutnine

Muhasto vreme

1 : 0

Čeprav je bil september deževen od samega začetka, vremenarji pa so tudi za 14. september napovedali dež, je organizacijski odbor vztrajal pri izpeljavi dneva perutnine, saj smo že med pripravami predvidevali varianto z dežjem in pokritim prostorom, ki nam ga je zagotovil Aeroklub Ptuj.

Na letališču v Moškanjcih nas ni bilo toliko kot lani ob 90-letnici, pa vendar je bila udeležba prava. Pričakali so nas člani Aerokluba in gostinska ekipa firme Gastro. Za pravi pričetek prireditve so poskrbeli letalci s polurnim ekshibicijskim programom, ki so ga sklenili padalci s predajo zastave Perutnine.

Uradni del je povezovala ga. Nevenka Dobljekar. Komorni moški pevski zbor je s krajšim programom v dveh delih z ubranim petjem navdušil vse prisotne.

Predsednik podjetja dr. Roman Glaser je v krajšem nagovoru orisal najpomembnejše kazalce in rezultate podjetja, s ključnimi nalogami, ki jih bomo uresničili v tem letu. Ob koncu je za posebne dosežke in bogato bero medalj izrekel javno kolektivno zahvalo PC Mesna industrija in vročil osebna darila gospodu Erihu Šari, gospe Tanji Senčar Šmigoc in gospe Veri Šmigoc.

Sledili sta razglasitvi letošnjih jubilejantov in rezultatov športnih tekmovanj profitnih centrov in direkcije.

Za popestritev smo pripravili zabavne igre: tek v vrečah, napihovanje balonov, kolesarski slalom, kdo poje več hrenovk in vlečenje vrvi z udeležbo ekipe managerjev.

Vzdušje so vzdrževali naprej Alfi Nipič in njegovi muzikantje s svojim raznovrstnim repertoarjem.

Epilog: Postavili smo se po robu vremenu in pesimistom — počutili pa prijetno, sproščeno in zadovoljno.





Povzetki iz nagovora predsednika dr. Romana Glaserja na dnevu Perutnine

REZULTATI:

- proizvodnja, produktivnost in uspešnost so povečani za 4,7%, 2,5% ter 16,2% kot leto poprej in so nad planom
- povečana je tudi skupna prodaja mesa za 11%, klobas 15%, posebni program 11% in POM 3%,
- prihodek je za 12,8% večji od 1995 leta,
- dobiček je enak načrtovanemu, je 1/2 načrta za leto 1996,
- smo med redkimi podjetji ki je povečalo zaposlitev — 70 delavcev.

Negativni vplivi na poslovanje:

cene koruze, soje, energentov, razlike v deviznem kursu, stroški dela.

Dosežki v tem letu:

odprtje petice v Šolskem centru, vzdrževalna in investicijska vlaganja, priprave na izgradnjo centralnega skladišča v Ljubljani, posodobitev informacijskega sistema, postopek pridobitve certifikata ISO 9001, spreminjanje izgleda embalaže, marketinško propagandne akcije, lastninsko preoblikovanje

- izmed 27 poslanih izdelkov za oceno kvalitete, smo na sejmu v Gornji Radgoni, prejeli 24 odličij / medalj ter 4 priznanja za posebej dopadljivo tržno ponudbo,
- McDonaldsov evropski laboratorij je ocenil naš piščančji izrezek kot najboljši v Evropi.

Opazni so pozitivni premiki na imageu podjetja, notranji klimi in kulturi, tržni naravnosti.

Ponovno športne igre

Zdrav duh v zdravem telesu. To staro grško reklo je bilo letos pred dnevom Perutnine po nekaj letih ponovno med delavci našega kolektiva. V petih disciplinah: v malem nogometu, tenisu, ribolovu, pikadu in mini golfu so se pomerili sodelavci iz domala vseh profitnih centrov. Omeniti velja, da so bila vsa tekmovanja v prijetnem razpoloženju in v pravem športnem vzdušju, za kar so poskrbeli sodelavci članov ekip, pravi "navijači". Upamo lahko le to, da bodo odslej podobne igre postala tradicionalne, saj v tako velikem kolektivu resnično primanjkuje druženje in medsebojno spoznavanje.

V posameznih disciplinah so bili doseženi tile rezultati:

Mali nogomet: prvo mesto je osvojila ekipa Predelave v sestavi Boris Matjašič, Aleksander Kralj, Sergej Rimele, Martin Topolovec, Alojz Emeršič, Janko Fras in Silvo Čeh, drugo mesto ekipa Trgovina, na tretje mesto pa se je prebila ekipa Transservisa.

V **tenisu** so bile ekipe precej izenačene, zmagala pa je ekipa Predelave, za katero sta nastopila Andrej Polanec in Franc Kralj, drugo mesto je osvojila ekipa Strokovnih služb in tretje Trgovina.

Na podlehniškem jezeru so se pomerili **ribiči**. Zmagovalka je bila ponovno Predelava, ki so jo zastopali Zdenko Molnar, Ivan Kiseljak in Franc Kiseljak, sledi Transservis in tretje mesto Tovarna krmil. Med posamezniki sta največ ulovila Zdenko Molnar in Bojan Strmšek.

Zelo zanimivo je bilo tekmovanje v **pikadu**. Na prvo mesto se je prebila ekipa Transservisa, zanj sta nastopala Joža Podgoršek in Janez Matjašič, sledita ekipi Perutninska klavnica in Predelava.

Na igrišču **mini golf**a v Ptujskih termah so se pomerili ljubitelji luknjic in bele žogice. Tu se je nasmehnila sreča ekipi Tiskarne, ki sta jo zastopala Daniela Kamenšek in Bojan Vilčnik, drugo mesto je osvojila Predelava, tretje mesto pa si delita ekipi Perutninska klavnica in Trgovina. Med posamezniki je zmagal Zdravko Ivanuša, drugi je bil Sergej Rimele in tretja Daniela Kamenšek.

Ko smo seštelili točke, je ekipno po vseh disciplinah premočno na prvem mestu Predelava (37), na drugem Transservis (30), tretje mesto pa si delita ekipi Perutninska klavnica in Trgovina (20).

Na dnevu Perutnine na letališču v Moškanjcih so vsi zmagovalci prejeli pokale, ostale ekipe pa prikupna priznanja.

Udeležence dneva Perutnine so na letališču v Moškanjcih zelo razgibale družabne igre. Najmočnejši v vlečenju vrvi so bili sodelavci iz Predelave, v spretnostni vožnji s kolesi je zmagal predstavnik Perutninske klavnice, najhitreje je napihnil balone predstavnik Tiskarne, v teku v vreči predstavnik Tovarne krmil in najhitreje je pojedel štiri pare hrenovk predstavnik Predelave. Vsi zmagovalci so prejeli vozovnice za panoramski let nad Ptujem, ki jih je prispeval Aeroklub Ptuj.

Stanko Lepej

TANJA ŠMIGOC
SENČAR



Še nekaj malega o (po)hvali

Pravijo, da so že v starih časih govorili, da ni dobro, če človeka preveč hvalimo. Postane lahko prevzet in važen, v najboljšem primeru pa ga poimenujemo kar "grebator". Če je to naš sodelavec in če se v nekem delovnem okolju prebudi tista znana "slovenska nevoščljivost", postane vzdušje že kar moreče in sovražno in potem pohvala izgubi svoj smisel — to je motivirati človeka za boljše, kvalitetnejše in bolj kreativno delo.

Pa vendarle — pohvale si želimo vsi. Prav gotovo ne vsak dan in na vsakem koraku. Prepričana pa sem, da vsak izmed nas občasno opravi svoje delo tako, da si zasluži pohvalo. Le zakaj odrasli mislimo, da si samo otroci želijo pohvale?

Se spomnite, kdaj ste na delovnem mestu zadnjič slišali besede: "To si res dobro opravil. Vedel sem, da to zmoreš. Le tako naprej!" Ali: "Le kako si uspel napraviti to tako dobro? Počakaj, pokazala bova drugim v skupini!" Se vam ne zdi, da bi bili vsaj za hip srečnejši in zadovoljnejši, če bi vam vaš nadrejeni dejal kaj podobnega? Prepričana sem, da bi! Srečni in zadovoljni delavci pa so največje bogastvo vsakega podjetja.

In prav ob tej preprosti resnici bi se lahko zamislili in se vprašali: "Kako pa je v našem podjetju?" Verjetno odgovora ne bi bilo težko najti.

Vprašali se boste, zakaj vse to govoričenje in razglabljanje o pohvali. Zato ker se je zgodilo prav to, česar nismo pričakovali in česar v našem podjetju ne slišimo prav pogosto. Bilo je prvovrstno presenečenje, pohvala ob pravem času in na pravem mestu. Tisti, ki ste se letos udeležili proslave in zabave ob dnevu Perutnine, že veste, za druge pa naj povemo sedaj: zaposleni v Mesni industriji smo bili javno pohvaljeni od predsednika podjetja dr. Romana Glaserja za uspehe in rezultate, ki smo jih dosegli v tem letu. Ko sem takrat stopala na oder, kjer mi je predsednik izročil čudovit šopek ter knjigo s posvetilom, so me prevzeli nepopisno lepi občutki. Bila sem preprosto srečna. In ko je človek srečen, si želi to srečo deliti z drugimi. Želela sem, dragi moji sodelavci, vsakemu od vas stisniti roko in se zahvaliti, kajti takšni rezultati so lahko le posledica trdega dela, marljivosti, požrtvovalnosti in odgovornosti ne le treh posameznikov, ki nam je predsednik posebej čestital, temveč vas vseh. Z zadovoljstvom lahko zapišemo, da imamo v Predelavi takšne delavce, zato so nadpovprečni rezultati samo logična posledica dela nas vseh.

Dovolite mi, da se na koncu zahvalim vsem sodelavcem Predelave za njihov trud in prizadevnost in končam z besedami človeka, ki ga osebno izredno spoštujem in ki je ob neki priložnosti zapisal: "Uspehi naj rodijo nove in nove!"

Še na mnoge uspehe, Predelava!

ALEKSANDER
FARAZIN

Pomen maščob v prehrani ● Aktualno človeka in živali

Maščobe (masti in olja), ki jih drugače imenujemo lipidi, so snovi, ki imajo različno kemijsko strukturo. Kemijsko jih imenujemo trigliceridi ali nevtralne masti in so estri glicerola in višjih maščobnih kislin. Predstavljajo pomemben vir energije, ki je v njih zelo koncentrirana, skladiščena v telesu pa se lahko sprošča v primeru potrebe.

Fosfolipidi sodijo med sestavljene maščobe (glicerol, maščobne kisline in fosforjeva kislina). Te maščobe so kot sestavni del celične ovojnice del sleherne žive celice. Posebno dobro so zastopani v živčnih celicah. Sfingomielini in cerebrozidi so prav tako sestavljene maščobe (lipidi), a niso grajeni na osnovi glicerola, vsebujejo pa maščobne kisline ter so važni del živčnih tkiv.

Vse maščobe imajo lastnost, da se z vodo ne mešajo — pravimo, da so hidrofobne. Topijo se v organskih topilih, kot so eter, bencin, trikloretilen, kloroform itd.

Od vseh hranilnih snovi imajo maščobe največjo bruto energijsko vrednost, saj znaša ta v povprečju 40.000 kJ/kg.

Maščobe so v organizmu zaščitna obloga pred izgubo toplote, notranje organe pa varujejo pred poškodbami, zato so ti pogosto obdani z maščobo.

Maščobe imajo v človekovi prehrani hranilno, energijsko, gastronomsko — kulinarično in dietoprofilaktično vrednost. Prehrambena in preventivna vrednost za človekovo zdravje je dosežena le, če maščobe ne zavzemajo več kot 30 odstotkov energijske vrednosti obroka, priporočila za zdravo prehrano pa govorijo celo o nižjih vrednostih (20–30 odstotkov).

Pri živalih (piščancih) je pomembnost maščob predvsem z vidika esencialnih maščobnih kislin. Pri presnovi maščob namreč nastanejo neobhodno potrebne maščobne kisline. Te vplivajo na rast in razvoj živali, nesnost in prirast.

Ko v praksi govorimo o maščobah, predvsem z vidika prehrane, mislimo na enostavne maščobe (trigliceride). To so torej zaestrene višje maščobne kisline (vez med glicerolom in višjimi maščobnimi kislinami), ki jih v manjših količinah spremljajo še vitamini (A, D, E in K), fosfatidi, steroli (holesterol) in voski.

Lastnost maščob je odvisna predvsem od strukture višjih maščobnih kislin v njih. Te razvrstimo v nasičene, mononenasičene in polinenasičene maščobne kisline.

Živalske maščobe (npr. svinjska mast, goveji loj) vsebujejo le nasičene in mononenasičene maščobne kisline. Živalske celice lahko sintetizirajo nenasičene maščobne kisline z več kot eno dvojno vezjo le v manjših količinah.

Polinenasičene maščobne kisline vsebujejo rastlinske masti (sončnično in olivno olje) ter ribje olje.

V prehrani človeka so najmanj zaželeni nasičene maščobne kisline, ker pospešujejo nastajanje in razvijanje civilizacijskih bolezni (arterioskleroza, povišani pritisk, srčni infarkt).

Mononenasičene maščobne kisline so najbolj zaželeni. V priporočenih količinah celo zmanjšujejo nevarnost obolenja srca in ožilja. Te maščobne kisline so tudi zelo stabilne.

Polinenasičene maščobne kisline imenujemo tudi esencialne (nujno potrebne) maščobne kisline. So življenjskega pomena. Človek jih dnevno potrebuje okrog 15 g. Potrebne so za razvoj in normalno delovanje organizma. Človeško telo jih ne more samo tvoriti, zato je glavni vir teh kislin rastlinsko olje. Pred leti so te kisline imenovali vitamin F. Danes jih imenujemo esencialne maščobne kisline, saj so energetske zelo bogate.

Priporočena količina teh maščobnih kislin je 3–7% energetske vrednosti obroka. Ker so manj stabilne od drugih maščobnih kislin, lahko v večjih količinah organizmu škodijo.

V maščobah se topijo vitamini A, D, E in K. Dolgotrajno pomanjkanje maščob lahko privede do pomanjkanja vitaminov. Hkrati maščobe vsebujejo določeno količino vitaminov. Vsebnost je odvisna od vrste in priprave maščobe. Vitamini A in D so v maščobah v zanemarljivih količinah.

Nah. Največ jih je v olju iz jeter morskih živali. Ta so koncentrat teh vitaminov.

Vitamin K najdemo v sojinem olju in nekaj več v olju iz jeter nekaterih sesalcev. V maščobah rastlinskega izvora je največ vitamina E (tokoferoli). Je zelo pomemben za delovanje živčnega sistema in vpliva na plodnost. Varuje maščobe pred kvarjenjem, predvsem pred oksidacijo.

Maščobe so podvržene samooksidaciji (avtoooksidaciji), to je procesu, ki je počasen in poteka v prisotnosti kisika (zraka) pri normalni temperaturi. Pri tem nastajajo produkti, kot so hidroperoksidi, iz njih pa nato nastajajo aldehidi, kisline in polimerizacijski produkti, ki imajo značilen žarek vonj in jih v svežih maščobah ni. Te procese lahko ugotovimo z določitvijo kislinkega, peroksidnega, aldehidnega in še nekaterih drugih števil.

Olja, ki jih uporabljamo za paniranje (190–200 stopinj C), so podvržena istemu procesu kvarjenja, le da ta poteka dosti hitreje. Kvaliteto takšnega olja moramo pogosteje kontrolirati.

Oksidacijske procese pospešujeta svetloba in toplota, pa tudi nekateri oksidi in kovine (baker, železo, mangan). Obstajajo pa tudi substance, ki te procese zavirajo. To so tako imenovani antioksidanti (inhibitorji). Prej omenjeni vitamin E je primer naravnega antioksidanta. Vemo, da rastlinske maščobe vsebujejo več naravnih antioksidantov, živalske pa manj. Danes imamo na razpolago celo vrsto sintetičnih antioksidantov, ki jih uspešno uporabljamo za zaščito maščob v krmnih mešanicah.

Kot smo omenili, imajo živalske maščobe drugačno sestavo maščobnih kislin kot pa rastlinske.

	DELEŽI MAŠČOBNIH KISLIN		
	Nasičene maščobne kisline	Mononenasičene maščobne kisline	Polinenasičene maščobne kisline
Živalska maščoba	25,5	48,3	10,7
Rastlinska maščoba	15,7	25,0	59,0

Iz prej omenjenega dejstva, da so za prehrano človeka pomembne le mononenasičene in polinenasičene maščobne kisline v maščobah, se je porodila ideja o izvedbi poizkusa, s katerim bi lahko dokazali odvisnost med strukturno vsebnostjo maščob krmila, ki smo ga uporabili za pitanje brojlerjev, in strukturno vsebnostjo maščob piščancev (analiza piščančje potrebušne maščobe).

Poizkus je zajel tri skupine piščancev, ki so bili označeni z A, B in C.

Skupina piščancev A je jedla krmilo (BRO F1 in BRO F2), ki je vsebovalo maščobe živalskega izvora (večji delež nasičenih in mononenasičenih maščobnih kislin).

Skupina piščancev B je jedla krmilo, ki je vsebovalo maščobe, katerih sestav maščobnih kislin je bil že ugodnejši (manj nasičenih maščobnih kislin in več mono- ter polinenasičenih maščobnih kislin).

Skupina piščancev C je konzumirala krmilo s še boljšo strukturo maščobnih kislin (zelo malo nasičenih in dosti več mono- ter polinenasičenih maščobnih kislin). Krmilo je vsebovalo izključno rastlinsko maščobo.

Strukturna analiza maščobnih kislin piščančje potrebušne maščobe je dala skoraj neverjetno ugoden rezultat.

Tabela 2 prikazuje omenjeno odvisnost: Skupina piščancev A ima relativno visok delež nasičenih in mononenasičenih maščobnih kislin ter malo polinenasičenih maščobnih kislin.

Skupina piščancev B ima nekoliko manj nasičenih, skoraj enak delež mononenasičenih in večji delež polinenasičenih maščobnih kislin.

Skupina piščancev C ima prav tako dokaj ugodnejšo strukturno sestavo maščobnih kislin v primerjavi s skupino piščancev A.

Iz navedenega lahko sklepamo, da je meso piščancev skupin B in C s stališča zdrave prehrane boljše kot meso piščancev skupine A.

Človek dobi največ maščob iz mesa, mleka in mlečnih izdelkov. To pa še ni vse. Dodatki maščob dnevni prehrani (zabela pri pripravi hrane) so verjetno največ krivi za preveč zaužitih maščob v prehrani sodobnega človeka. Največ maščob vskajo živila pri cvrtju.

Hkrati z naraščanjem potrošnje maščob in mesa se je povečala nevarnost civilizacijskih bolezni. Maščobe so rizični dejavnik za nastanek bolezni, če je z njimi pridobljene več kot 30–35% energijske vrednosti obroka.

Bolezni, ki so možna posledica povečane količine maščob v prehrani, so: bolezni srca in ožilja, rak, žolčni kamni, artritis, debelost s posledicami, sladkorna bolezen.



MILENA
VALANT-MAJČEN

Prilagajanje genetske hiše Ross breeders potrebam trga

V tem trenutku ima Perutnina Ptuj večino matičnih jat provenience Ross. Izbira ustrezne selekcije glede na potrebe trga je zelo zahtevna, spremembe v genetskem potencialu le-teh pa sorazmerno hitre. V tem sestavku vam želim predstaviti strategijo firme Ross, kot so jo predstavili v znani perutninarski publikaciji.

Strategija genetske hiše Ross je pokrivanje potreb različnih kupcev in s tem potrjevanje svoje uspešnosti. Ross je razvil selekcijo na podlagi zahtevnega trga, tako da se jo lahko ekonomično izkoristi. V letu 1996 je cilj, razviti izboljšan obstoječi proizvod Ross 508, ki je specialno oblikovan za nadaljnjo predelavo, in ga uveljaviti na trgu.

Glavna kombinirana selekcija Ross 308 je kombinacija proizvodnih lastnosti v starševski fazi z dobrim brojlerjem in visokim izplenom mesa. Uravnoteženi proizvodni parametri od staršev in brojlerjev z visokim izplenom mesa so se potrdili na mnogih tržiščih po vsem svetu, od Japonske in Brazilije do Velike Britanije in zahodne Evrope. Na mnogih trgih predstavlja Ross 308 polovico vseh starševskih jat.

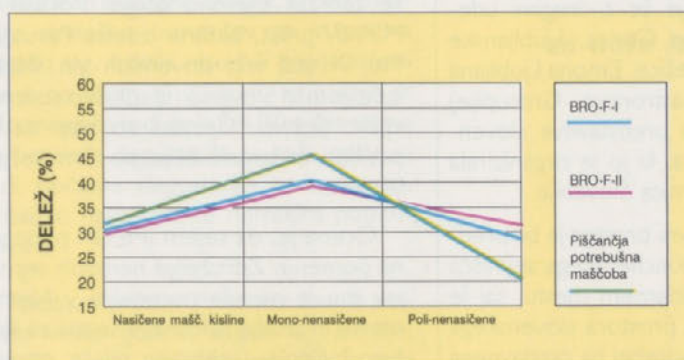
V zadnjih letih se je prodaja Ross-a 308 v ZDA dramatično povečala, ko so integrirane firme predstavile znatno boljše izplene mesa. Za firme, kjer je delež nadaljnje predelave mesa visok in so uporabljale linijo 308, bo v prihodnje korak navzgor Ross 508.

Ross 508 je odličen pri izplenu brojlerskega mesa, medtem ko starševski parametri v tem smislu še niso dovolj potrjeni. Ross 508 je že vpeljan v Veliki Britaniji, znaten interes pa kažejo tudi drugi kupci te genetike.

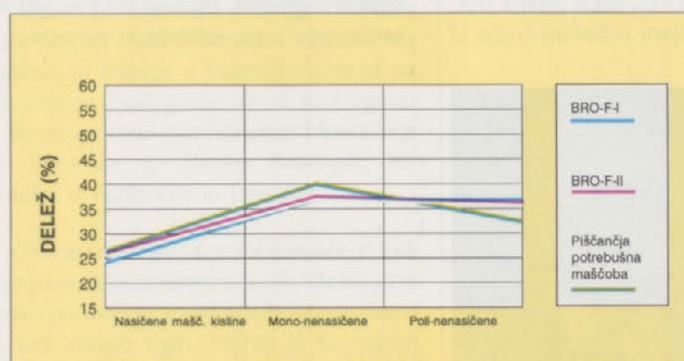
Strategija firme Ross Breeders je, zagotoviti takšno genetiko, ki bo pokrivala potrebe trga, sodelovati s kupci in tehnološkimi ekipami, tako da bo zajamčeni genetski potencial izkoriščen, sočasno pa razvijati nove linije živali, ki bodo kos spremembam trga.

Ljudje iz prodaje v hiši Ross Breeders nam zagotavljajo, da se ta strategija povsod po svetu tudi uspešno dosega. Kvaliteten genetski potencial provenience Ross se uspešno potrjuje tudi v Perutnini Ptuj.

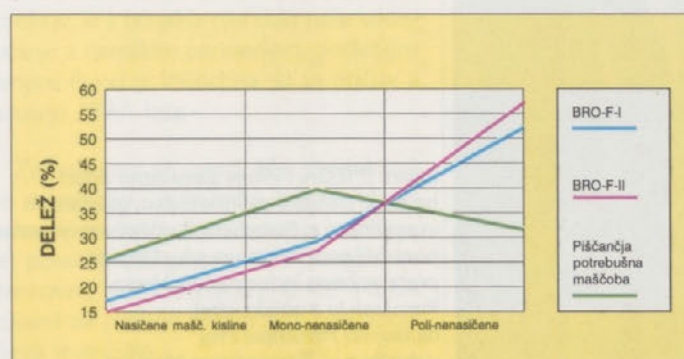
Vir: Int. Poultry Production, volume 4, No. 3, 1996.



Skupina A



Skupina B



Skupina C

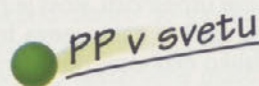
ANDREJA
KRNIČAR

Perutnina Ptuj na sejmu za kulturo življenja IMEGA 1996

V letošnjem septembru, od 21. do 25., je v Münchnu na sejmišču Theresienhöhe potekal sejem IMEGA 1996 — mednarodni strokovni sejem gastronomije, družbene prehrane in trgovine z živili.

Sejem IMEGA je obsegal 57.000 kvadratnih metrov razstavnih površin v 21 halah. Na njem je razstavljalo okoli 1.000 razstavljalcev iz 35 držav.

Usmeritev tega sejma je na tržišča srednje, vzhodne in jugovzhodne Evrope — tako na razstavljalce kot na obiskovalce.



Sejem IMEGA je obiskalo 40.000 obiskovalcev iz več kot 70 držav. Večina so bili odgovorni delavci s področja gostinstva, hotelirstva in trgovine z živili; po anketi, narejeni s strani nemške specializirane agencije EDV, je imelo več kot 80 odstotkov obiskovalcev v svojih podjetjih možnost odločanja.

Perutnina Ptuj je še z drugimi udeleženci (MIP Nova Gorica, Ljubljanske mlekarne, Vino Brežice, Emona Ljubljana in Kovinastroj Gastronom Grosuplje) nastopila v okviru predstavitve slovenskega gospodarstva, ki jo je organizirala Gospodarska zbornica Slovenije.

Slovenski razstavni prostor je bil predstavljen v hali 2 münchenskega sejmišča in je bil na zelo udarnem mestu, saj je mimo razstavnega prostora slovenskega gospodarstva, še posebej pa razstavnega prostora Perutnine Ptuj tekla glavna pot. Sem so bili povabljeni odločilni ljudje iz

nemške prehranske industrije, hotelirstva, gastronomije in trgovine. Naš razstavni prostor je tako obiskal bavarski minister za prehrano, kmetijstvo in gozdarstvo g. Reinhold Boklet, predstavnik zveznega združenja za prehransko industrijo Nemčije dr. Gerhard Hein in dr. Demischa, eden od direktorjev münchenskega sejma. V našem paviljonu so se zadržali izjemno dolgo. Pokusili so MIP-ov pršut, okusne izdelke Perutnine Ptuj in več vrst slovenskih vin. Našim izdelkom in Sloveniji na splošno so izrekli veliko pohval. Čestitali so nam za lep paviljon in izrazili želje po čim večjem uspehu.

Ocena je, da sejem IMEGA pridobiva na pomenu. Združenje nemških sejmarjev mu je menda opredelilo v Nemčiji mesto in značaj splošnega sejma za »kulturo življenja« (prehrana, pijače, oprema hotelov, gostiln, trgovin itd.) in kot kraj srečevanja juga, vzhoda in zahoda.



Sejem IMEGA 1996 je slavnostno odprl bavarski minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano g. Reinhard Bocklet v spremstvu pooblaščenca zveznega združenja za prehransko industrijo dr. Heina. Posnetek je z obiska obeh na stojnici Perutnine Ptuj v družbi z g. Zvonimirjem Mercem.



Za strokovnost sta na sejmu poskrbeli ga. Andreja Krničar (na levi) in mag. Vera Šmigoc.

Vzrok, da smo se odločili za predstavitev našega podjetja prav na tem sejmu, je bila želja po ponovni vrnitvi Perutnine Ptuj na nemški trg. Naše ciljno tržišče je prav področje Bavarske s središčem v Münchnu, saj na ta trg zaradi majhne oddaljenosti lahko izvažamo sveže proizvode, katerih kvaliteta je naša največja konkurenčna prednost. Izvoz na zahodne trge postaja čedalje pomembnejši ne samo zaradi zapolnitve še prostih kapacitet, temveč tudi zaradi prisotnosti Perutnine Ptuj v mednarodnem prostoru, kjer dokazujemo, da se lahko enakovredno kosamo tudi z največjimi konkurenti.

Perutnina Ptuj je na sejmu predstavila panirane in klobasne izdelke, ki predstavljajo strateško usmeritev za vstop na nemški trg. Izdelki niso bili predstavljeni samo na slikah ali v vitrini, ampak jih je bilo mogoče tudi pokusiti. Ves čas sejma so potekale degustacije za naše goste in tudi občasne degustacije z namenom, približati naše izdelke nemškim potrošnikom.

Razstavni prostor Perutnine Ptuj je obiskalo veliko gostov, največ iz Nemčije, Avstrije, bivših sovjetskih republik in celo iz Indonezije. Sejemska prirediteljica je imela velik odmev med Slovenci — lastniki restavracij in lokalov v Nemčiji oziroma na Bavarskem. Naši gostje so bili tudi trgovci iz Slovenije, med njimi direktor Mercatorja SV Slovenije g. Stanko Brodnjak, ter hotelirji iz Radencev in Lendave.

Odmev na sejmu s strani domače in tudi tuje javnosti je bil izredno velik. Dobili smo veliko ponudb za sodelovanje na nemškem in tudi drugih trgih. Hkrati je ta nastop pomenil še eno potrditev kvalitete naših izdelkov, ki ji bo piko na i dalo naše sodelovanje z nemškim partnerjem, podjetjem Service Bund iz Münchna, ki se prične v januarju 1997. leta.

Zahvaljujem se vsem, ki so sodelovali pri organizaciji in izvedbi sejma, Mesni industriji za kvalitetno pripravo izdelkov, še posebej pa gospe Veri Šmigoc za strokovno pomoč na sejmu ter Ptujski tiskarni za pomoč pri tiskanju promocijskega materiala.

Laskave ocene v Zagrebu

STANKO LEPEJ



Letošnji jesenski zagrebški velesejem, ki je bil od 16. do 21. septembra, je bil po tistem, ko je bila Hrvaška v vojni, doslej najbolj množičen in najbogatejši.

Na njem smo se že tradicionalno skupaj s Perutnino Zagreb, d.d., predstavili tudi mi. V bogato založenih vitrinah smo v novi embalaži predstavili piščance, razrezane na podstavkih, piščančje klobase in paštete vseh vrst, vakuumsko pakirane izdelke in kokete v novi preobleki.

Tako obiskovalci kot tudi stari in novi kupci so bili prijetno presenečeni nad novim videzom embalaže, ki smo jo prvič predstavili na hrvaškem tržišču.

Res je, da zaradi visokih zaščitnih cen prodajamo na to tržišče manjše količine piščancev, še manj pa razreza v tako bogato opremljeni embalaži, ki je za zdaj le za potrebe slovenskega trga. Prav zaradi tega je bila tako pri kupcih kot pri potrošnikih tako simpatično sprejeta.

Sicer pa je Perutnina Zagreb, d.d., spomladi prejela poleg petih zlatih in ene bronaste medalje za naše izdelke še posebno nagrado za celostno podobo ureditve razstavnega prostora.

Hrvaško tržišče je za nas zanimivo, delniška družba Perutnina Zagreb pa ponovno utrjuje prodajna skladišča v Osijeku, na Rijeki, v Zadru in Šibeniku ter predstavništvo v Splitu.

Prav v času letošnjega jesenskega zagrebškega velesejma pa so se zaključevali dogovori s podjetjem LEDO o prodaji naših koketov v njihovi prodajni mreži, ki je zelo kvalitetno opremljena s hladilno tehniko.

Upamo lahko, da bodo ti naši kvalitetni izdelki v prihodnje lažje našli pot do hrvaškega kupca.

O kvaliteti so se obiskovalci lahko prepričali na degustacijah tako na Ledovem kot na našem razstavnem prostoru.



VERA
ŠMIGOC

Zdrava prehrana naložba za zdravje in kvalitetno življenje

● **Aktualno**

Človek je bil ves čas filogenetskega razvoja tesno povezan s hrano, bodisi z iskanjem, nabiranjem ali proizvodnjo. Opice, ki so po razumu in prilagodljivosti močno prekašale druge živali, so uživale čedalje več užitnih delov rastlin. Z njimi so dobivale tudi snovi, ki so lahko povzročile nekatere biokemične spremembe v telesu, to pa so bili tudi pogoji za preobrazbo opice v človeka. Z lovom in ribolovom je človek prešel od zgolj rastlinske hrane k delno mesni, kar je spet pomemben korak k preobrazbi človeka.

Mesna hrana vsebuje skoraj koncentrat hranilnih snovi, ki jih telo potrebuje za svoj razvoj in presnovo. S prehodom na mesno, torej mešano hrano je postala prehrana hranilno in energijsko gostejša. Hranilne snovi, ki jih je prvotni človek dobil iz že gostejše hrane (meso, sadeži, gomolji itd.), so bile znatno hitreje na razpolago presnovi. Tako je pridobil več časa, več snovi in več energije za ustvarjalno delo. Mesna oziroma mešana hrana je dala pračloveku telesno moč in samostojnost ter je bistveno vplivala na razvoj možganov. Že leta 1876 je Engels zapisal misel: »Naj nam gospodje vegetarijanci ne zamerijo, človek ni nastal brez mesne hrane.«

Z razvojem možganov je človek prišel tudi v novo obdobje evolucije, na kulturno stopnjo.

Razvoj različnih načinov prehrane in s tem tudi človeka je bil zlasti odvisen od zemljepisnega

položaja in kasneje tudi od družbenih in političnih razmer neke skupine ljudi.

Industrijska revolucija je človeštvo bolj ali manj odtujila od naravnih vrednosti okolja in medsebojne povezanosti dejavnikov mrtve in žive narave. Z razvojem tehnike se je prehranjevanje močno spremenilo. Razmerje med količino zaužite hrane in energijskimi potrebami se je porušilo v prid večje količine zaužite hrane, ker je človeški tek genetsko naravnost na potrebe fizičnega dela, ne pa dela, pri katerem pretežno sedimo. Duševni napori in stres, ki so zlasti sad civilizirane družbe, pa tek »sedečega človeka« še večajo. Nastal je začaran krog s posledično debelostjo; debelost sama, zlasti pa tudi spremenjen režim prehrane v civilizirani družbi pospešujeta nastanek nekaterih bolezni. Pomembni dejavniki tveganja pri boleznih srca in ožilja ter raka so nepravilna prehrana, predvsem uživanje prevelike količine maščob, zlasti nasičenih, ter premalo zaščitnih snovi (sadje, zelenjava in črni kruh), kajenje, stres in telesna neaktivnost.

Vzporedno z vse večjo osveščenostjo potrošnika o vplivu hrane na njegovo zdravje se je v svetu in tudi pri nas močno povečala potrošnja perutninskega mesa in izdelkov. Vzrokov za to je več, npr. spremenjena prehrana ljudi zaradi spremenjenih delovnih razmer in seveda tudi zahteva po hrani z nižjo kalorično vrednostjo, t.j. manj mastno, vendar okusno, z dovolj nujno potrebnih beljakovin živalskega izvora.

Znano je, da je perutninsko meso kot vir visokovrednih beljakovin živalskega izvora boljše kot meso klavnih živali. Vzrok za to je predvsem manjša količina manjvrednih beljakovin veznega tkiva, ki jih je v perutninskem mesu bistveno manj kot pa v drugih vrstah mesa. V perutninskem mesu je več visokovrednih beljakovin zaradi večje vsebnosti esencialnih aminokislin. Poleg tega je to meso kvalitetnejše tudi zaradi razmeroma manjše količine vraščene maščobnega tkiva. Maščobno tkivo se pri perutnini za razliko od drugih klavnih živali nabira pretežno pod kožo in ni vraščeno med mišičnimi vlakni. Prav zaradi tega je perutninsko meso, če odstranimo kožo, v glavnem pusto. Perutninsko meso sestavljajo nežna mišična vlakna, zato je mehkejšo od mesa klavnih živali. Vse bolj postaja cenjeno tudi v dietni in alternativni prehrani tudi zaradi nizke kalorične vrednosti in nizke vsebnosti holesterola.

Nove usmeritve v prehranjevanju vplivajo na razvoj vedno novih proizvodov, zato marsikdo ne sega rad le po perutninskem mesu, temveč tudi po perutninskih izdelkih. Razvoj mesnopredelovalne industrije je omogočil, da ima perutninsko meso zadnji dve desetletji pomemben delež v potrošnji izdelkov iz perutninskega mesa. Velik delež zlasti že pripravljene hrane zavzema potrošnja paniranih izdelkov iz perutninskega mesa tako v restavracijah s hitro pripravljeno hrano (t.i. fast food restavracijah) kot tudi v gospodinjstvih. Zraven hitre priprave so omenjeni izdelki zanimivi tudi zato, ker so izenačeni s stališča porcioniranja in hranilne vrednosti. Poudariti je potrebno, da so pomisleki o škodljivosti paniranih in ocvrtih industrijsko pripravljenih jedi neupravičeni, saj sodobni postopki

toplotne obdelave omogočajo minimalno absorpcijo olja in s tem neprimerno manjšo vsebnost skupnih maščob v paniranih in ocvrtih industrijsko pripravljenih izdelkih iz piščančjega mesa v primerjavi z doma pripravljenim paniranim in ocvrtim mesom.

Njihova prednost je predvsem v tem, da so blagega okusa, lahko prebavljive, z nizko vsebnostjo maščob in so zato posebej primerne za osebe, ki morajo iz kakršnih koli razlogov skrbeti za ustrezno telesno težo in uživati hrano z nizko vsebnostjo maščob in holesterola.

Znanost o prehrani v Evropi prihaja v obdobje dozorevanja in polnoletnosti. Do pred nekaj leti se je ta skoraj brez izjeme osredotočila na identifikacijo podhranjenosti z mikrohranili in proteini, v zadnjih tridesetih letih pa se zavedanje o pomembnosti povezave med prehrano in zdravjem, še posebno pri kroničnih boleznih, izrazito povečuje.

Prav zaradi tega pri načrtovanju prehrane nekako ne moremo prezreti misli francoskega sladokusca Brillata Savarina, ki je nekoč zapisal: »Človek je samo proizvod svoje prebave.« To se zdi sicer cinično zanikanje človekovih duševnih sposobnosti in dosežkov civilizacije, je pa do neke mere res. Naše telo je resnično sestavljeno iz snovi, ki jih zaužijemo, in obnavlja se lahko samo na ta način. Prav zaradi tega je pravilna prehrana z ustreznim razmerjem vseh hranilnih snovi tako zelo pomembna za vsakega posameznika in najpomembnejša naložba za celotno življenje.

Prav zaradi tega pri načrtovanju prehrane nekako ne moremo prezreti misli francoskega sladokusca Brillata Savarina, ki je nekoč zapisal: »Človek je samo proizvod svoje prebave.« To se zdi sicer cinično zanikanje človekovih duševnih sposobnosti in dosežkov civilizacije, je pa do neke mere res. Naše telo je resnično sestavljeno iz snovi, ki jih zaužijemo, in obnavlja se lahko samo na ta način. Prav zaradi tega je pravilna prehrana z ustreznim razmerjem vseh hranilnih snovi tako zelo pomembna za vsakega posameznika in najpomembnejša naložba za celotno življenje.

LITERATURA:

- Društvo živilskih in prehranskih strokovnih delavcev Slovenije: Tehnologija — hrana — zdravje, 1. slovenski kongres o hrani in prehrani Bled 1996. Ljubljana, 1996.
- Pokorn, D.: Naš vsakdanji kruh. Ljubljana, Cankarjeva založba 1985.
- Perutnina Ptuj — Inštitut za higieno: Perutninsko meso in izdelki v prehrani. Ljubljana, 1996.
- Zdravo življenje. Ljubljana, Mladinska knjiga 1983.

Letovanje v letu 1996

Tudi letos je bilo možno letovati in preživeti nekaj prijetnih počitniških dni v objektih Perutnine Ptuj, in sicer v bungalovih na Cresu, Rogli in v Čatežu, v stanovanju v Lovranu ter v počitniških prikolicah v Umagu, Fiesi in Čatežu.

V letošnjem letu je letovalo v objektih Perutnine 164 delavcev, to je približno 80 % glede na število prijavljenih interesentov. Kljub temu da so cene letovanja v podjetju dostopne vsakomur, je opaziti, da interesa za letovanje v počitniških prikolicah skoraj več ni, kar je predvsem posledica zelo slabega stanja prikolic. Tako v prikolicah skoraj ni bilo nerazporejenih, medtem ko je veliko delavcev ostalo brez tako zelenega letovanja na Cresu in v apartmaju v Čatežu, ki je zaseden tudi izven poletne sezone, ko izrabijo možnost bivanja v apartmaju poleg delavcev tudi naši upokoenci; tako se vedno pojavi nekaj nejevolje, saj nikakor ne morejo bivati v zelenem terminu vsi, ki bi to želeli.



Če torej ocenimo letovanje v podjetju oziroma možnosti letovanja, ugotovimo, da bomo morali poskrbeti za to, da bodo počitniški objekti bolje vzdrževani, saj si vsi želimo kvalitetnejše letovanje in udobnejšo namestitvev v tistih nekaj brezskrbnih dnevih, ki jih preživimo na morju ali v toplicah, predvsem pa ugotavljamo, da si le malokdo še želi počitnic v prikolicah, tako rekoč »pod milim nebom«; morda bi bilo dobro razmisliti o tem, da bi nudili več možnosti za letovanje v zidanih objektih.

Natalija Veršič

Medicinsko programirani oddih na Rogli

Tudi letos je 20 naših delavcev krepilo svoje zdravje na Rogli in v Termah Zreče. Vseh dvajset se je vrnilo domov zadovoljnih, saj se Rogla ponaša s čistim zrakom, ugodno klimo in prijaznim naravnim okoljem, Terme Zreče pa s termalno vodo, z naravnim zdravilnim blatom ter sodobnim medicinskim centrom.

Medicinsko programirani oddih (MPAO) je trajal šest dni in je potekal na Rogli, kjer so udeleženci bivali v bungalovu, ki je last Perutnine Ptuj, in v Termah Zreče, kjer je po predhodnem zdravniškem pregledu potekala medicinska terapija.

Glede na to, da so na Rogli na razpolago velika športna dvorana z ustrezno opremo, zunanja igrišča, sprehajališča, bazen, savna in še kaj, se lahko MPAO dopolnjuje z različnimi rekreativnimi dejavnostmi, tako da vsak najde kaj zase.

V svoje delovno okolje so se vsi udeleženci vrnili z nadvse prijetnimi vtisi, bogatejši za spoznanje, da je zdravje navečje človekovo bogastvo, zato ga velja ohraniti.

Pikantno zadovoljstvo pašteta iz Perutnine Ptuj				SESTAVIL EDI KLASINC	ŽUŽELKA TOPLIH KRAJEV	TROJICA	DEL PRISNEGA KOŠA	PASJA HIŠICA	CELJE	STEPSKA ŽIVAL	*	NAKIT, DEKOR	ODISEJEV OČE	VELIK NERODEN ČLOVEK	ZNAMKA ČEŠKIH MOTOR. ZA SPIDVEJ
				PODOL- GOVAT KRUH							TEKOČA MAŠČOBA				
				SLABO- UMEN ČLOVEK, BEBEC							ZMEŠKAVA OLJNA RASTLINA				
				MORSKA ŽIVAL						BIKO- BOREC VOLIVEC					
				RAŽENJ ČRNO- GORSKA REKA				IZDELOV. VIL PREŽIHOV ...						ODDELEK V TOVARNI	MAKE- DONSKO KOLO
*	NEZA- SEDENO MESTO	NAS- PROTJE LAŽI	ANTON MARTI GRŠKA ČRKA	NAJN. DELEC	AVSENAK	DEL STOPALA SLONOV »NOS«									
PRETEKLI ČAS V SLOVNICI							ŽUPANČIČ GORA PRI BOGATINU					IZ BESEDE OSKAR	RAJKO RANFL ZAJET VOJAK		
GOVOR- NIŠTVO							SLADKOV. RIBE PTICA SEV. MORIJ					ITALIJ. MOŠKO IME VZOR			
IZOLA- TORJI							IZBOLJŠ. ZDRAV- STVENIH RAZMER								ANTON AŠKERC
KOSITER			PRIDE NAJPREJ DO KRUHA	KRAJ PRI LJUTO- MERU	AVS. SMUČ. (HANS) FR. TEROR. ORGANIZ.		STARI DEL MARIJBORA OB DRAVI			VOŠČENA TVORBA V PANJU	3	VULKAN NA SICILIJU PREGOVOR			
POSEB- NEŽ				KISAR NATRIJ			UDAREC S PRSTI SOVRAŽ. ŽELEZA		ANTON ČEHOV	IZ BESEDE KRES	DELI ČASOPISA MURSKA SOBOTA				ALEŠ PIPAN
PRESOJA, KRITIKA						POTREBA			BRESKVI PODOBEN SADEŽ						
PREDS. ZVEZE ZA JAVNO MNENJE (MILAN)						OKAN			SPOJ, KONTAKT			NENADNA SMRT			

Let pišk v Sarajevo

Ceprav v večini nekdanjih velikih mesnopredelovalnih industrij nenehno tarnajo nad težavami, ki jih pestijo predvsem po izgubi trga nekdanje skupne države, so tudi takšni »mesarji«, ki so se pravočasno prilagodili spremembam. Med temi je nedvomno tudi Perutnina Ptuj, ki je s svojo tržno-marketingško prednostjo in predvsem s kakovostjo svojih izdelkov presenetila marsikatero konkurenta že na letošnjem kmetijsko-živilskem sejmu v Gornji Radgoni. Na Pomurskem sejmišču so ptujski perutninarji prejeli kar 24 medalj, nekaj pa so jih prinesli tudi iz Zagreba z jesenskega velesejma, s sejma gastronomije Imega v Münchnu in drugod.

Ravno zato nas ne preseneča, da se zanimanje mednarodne poslovne javnosti za ponudbo Perutnine nenehno povečuje. Tudi na Zahodu, predvsem v Nemčiji, ptujska Perutnina in zlasti njeni izdelki iz praga zdrave prehrane že dolgo niso več neznanca. S pomočjo enega največjih nemških veleprodajnih poslovnih servisov Service Bund so omenjeni izdelki prišli na nemški trg že v začetku letošnjega leta, zanimanje zanje pa je presešlo vsa pričakovanja. Najbrž pa je tudi to pripomoglo, da Perutnina tudi letos dosega odlične poslovne rezultate, saj se je proizvodnja v primerjavi z enakim lanskim obdobjem povečala za skoraj pet odstotkov, letošnji načrt pa je presežen za blizu dva odstotka. Hkrati so prihodek povišali za 12 odstotkov, ustvarili pa so 200 milijonov tolarjev dobička.

V Ptuj pričujejo, da se bodo ti rezultati še izboljševali, saj ocenjujejo, da so se dobro pripravili za predstavitev v tujini, kamor trenutno izvažajo dobrih 40 odstotkov celotne proizvodnje, in da jim je prav dobro prišla predstavitev na omenjenem gastronomskem sejmu v Nemčiji. »Predstavitev v Münchnu je samo ena od poti našega prodora na tuje trge, je pa prišla v najbolj pravem času, kajti tam smo se želeli v zelo močni mednarodni

konkurenci predstaviti v čim bolj ši luči. Po drugi strani je hkrati potekala tudi predstavitev na zagrebškem velesejmu, kjer naše podjetje in njegovo kakovost že dolgo poznajo. Imamo sicer tudi paleto novih izdelkov, ki smo jih razvili v zadnjem času in so zanimivi za kupce ter jih je treba takoj predstaviti. V podjetju ocenjujemo, da so predstavitev na sejmišču ena najboljših možnosti za utrjevanje naše prepoznavnosti, tovrstne predstavitev pa prirejamo sedaj tudi v tujini,« nam je povedal predsednik Perutnine dr. Roman Glaser.

Zato so tudi možnosti Perutnine Ptuj na svetovnih trgih še večje, kajti imajo kakovost, ob tem pa še tudi cenovno konkurenčnost. Zanesljivo je, da bo trg nekdanje Jugoslavije tudi v prihodnje zanimiv za ptujsko Perutnino, saj so Ptujčani nekoč bili med največjimi pridelovalci perutninskega mesa in izdelkov. Kljub nekajletni vojni je bila Perutnina skoraj nenehno prisotna tudi na Hrva-



škem, predvsem pa v Bosni in Hercegovini.

»Za nas je omenjeni trg zelo zanimiv. V zadnjih 14 dneh smo skušali doseči, da ne bi prišlo do prepovedi izvoza naših izdelkov in za zdaj nam uspeva. Upam, da bo tako tudi v prihodnje in da se bo naša prodaja na tem trgu, kjer zelo cenijo naše izdelke, še povečala,« je med drugim dejal dr. Roman Glaser. Tudi njemu ni po volji, da politika veliko premalo pomaga gospodarstvenikom, predvsem pri urejanju medsebojnih odnosov z državami, nastalimi na območju nekdanje SFRJ. Še več: tudi tam, kjer si gospodarstveniki sami utrdijo sodelovanje, jim pogosto ponagaja dnevna politika... O. B.



Končana je druga faza obnove silosov

V septembru smo na zidovih mešalnice zopet lahko videli alpiniste, ki so se kot pajki spuščali po vrveh z vrha mešalnice. Šlo je za drugo fazo obnove zidov silosov.

Veni lanskih števil smo že pisali o tej investiciji. Za osvežitev spomina naj na kratko ponovim. Mešalnica je zgrajena iz betona. Ker ob gradnji zunanje betonske stene niso bile zaščitene (ker se to takrat ni delalo), so se sčasoma začele luščiti in nastajale so razpoke. To pa ni nič čudnega, saj je v letih, kar mešalnica stoji, po zidovih padlo veliko dežja in snega, izpostavljeni so bili vetru ... Posledice tega so bile razpoke, na nekaterih mestih se je celo videla železna armatura. Zaradi tega se življenjska doba silosov lahko zelo zmanjša, čež čas bi pa bila vprašljiva tudi varnost takega objekta.

Meritve in analize sten silosov so pokazale, da je potrebna sanacija. Vodstvo podjetja se je odločilo, da bo sanacija potekala v več fazah. Za izvajalca del je bilo izbrano podjetje EKO, d.o.o., iz Ljubljane, ki se ukvarja z obnovo in zaščito betonskih objektov.

V prvi fazi sanacije smo se lotili silosov za skladiščenje žitaric. Po zunanjih in notranjih stenah so najprej odstranili beton, ki se je luščil, potem so razpoke zapolnili s posebno betonsko maso in na koncu se zaščitili s posebnimi materiali.

V prejšnjem mesecu je bila opravljena druga faza sanacije — zaščitili so zidove strojnice. Tukaj prihaja do močnih treslajev, saj so v tem delu nameščene vse transportne poti. Zaradi zunanjih vplivov in teh vibracij so bile tudi tukaj na zunanji steni vidne razpoke.

Sedaj nam ostane še tretja faza, v kateri bomo zaščitili še celice, v katerih imamo skladiščene vse težko tekoče surovine.

Moramo pa tudi priznati, da je sedaj, ko so silosi sanirani, pogled na tovarno krmil mnogo prijetnejši, saj so k zaščitnim materialom dodali barvo, ki je v slogu z zaščitno barvo našega podjetja.

V našem PC-ju smo poskrbeli se za nekaj novosti, ki s sanacijo silosov nimajo nobene povezave, bi jih pa kljub temu omenil, ker so za nas pomembne predvsem iz komercialnega vidika. Tako kot celotno podjetje se tudi naš PC prilagaja trgu in novim trendom. Zato smo se odločili za nekaj novosti pri izdaji ovrečene krme.

Po naši krmi posega vedno več zunanjih kupcev. Tu so seveda na prvem mestu krmila za piščance, dviguje se pa tudi prodaja krmil za prašiče in purane. Zato smo se odločili, da poživimo tudi ta del proizvodnje, saj smo do sedaj krmo izdajali v klasičnih rjavih vrečah. Tako so sedaj naše vreče bele barve z odtiskom našega znaka.

Ukinjamo tudi izdajo krmil v 25 kg in 45 kg vrečah. Tako bo sedaj krmilo samo v 10 kg in 30 kg vrečah. Prvi odzivi kupcev in kooperantov na te spremembe so pozitivni, saj je delo s temi vrečami lažje kot pa prej s 45 kg vrečami.



*Za spomin
našim
najdražjim.*