



Perutnina Ptuj
1905

PERUTNINAR

REVIJA ZA ZAPOSLENE V PERUTNINI PTUJ | LETNIK XLI | ŠTEVILKA 3 | MAJ 2018



Predstavljamo generacije
Perutninarjev



PP je edini proizvajalec
puranjega mesa
slovenskega porekla



VABLJENINA
16. POLIMARATON



POSLOVNE NOVICE

Pogovor s predsednikom
uprave PP Tiborjem Šimonko

Perutnina Ptuj je danes
nadpovprečno zdravo podjetje.

STROKOVNJAKI POVEDO

Vemo kaj jemo?

Raba antibiotikov v reji občutno
večja v državah, iz katerih je v
Slovenijo največ uvoza.



NAŠI SODELAVCI

Golob pismonoš preletel 832
kilometrov

Sodelavec Ludvik Škela z
zanimivim hobijem.

POGRINJEK

Tedenski jedilnik

Svetuje Ana Cvetko, živilska
tehnologinja v PP in health coach



REVIIJA ZA ZAPOSLENE V PERUTNINI PTUJ

Perutninar, letnik XLI, številka 3, maj 2018 | Izdajatelj: Perutnina Ptuj d.d., | Potrčeva ulica 10, 2250 Ptuj | Uredništvo: Perutnina Ptuj d.d., Korporativno komuniciranje – revija Perutninar, Potrčeva ulica 10, 2250 Ptuj; e-mail: perutninar@perutnina.eu | Uredniški odbor: Barbara Stopinšek, Brigita Selinšek, Vlasta Jeza, Suzana Petek, Alenka Brglez, Nataša Šegula
Oblikovanje: Tina Cvetko, www.mynametina.com | Tisk: Eurograf d.o.o. Velenje | Naklada: 4.750 kos.
Perutninar je vpisan v evidenco javnih glasil pri Ministrstvu za kulturo pod zaporedno številko 1392.

Se vidimo
na 16. Poli
maratonu!

L oči nas le še nekaj dni do že
16. Poli maratona, v kate-
rem so združeni ljubezen do
rekreativnega športa, optimizem in
veselje do življenja. To so vrednote,
ki jih pooseblja naša najpriljublje-
nejša blagovna znamka POLI s
svojo prepoznavno osebnostjo. Poli
je izvirna, mladostna, duhovita –
Poli je posebna in takšna je že več
kot 40 let!

Poli maraton, ki ga tradicionalno
organizirata Kolesarski klub Pe-
rutnina Ptuj in Perutnina Ptuj ob
podpori partnerjev in več kot 500
prostovoljcev, bo tudi letos prvo
soboto v juniju – 2.6. 2018
Po odzivih udeležencev je naša
največja rekreativna-kolesarska
prireditve z največjim piknikom v
mestu, organizirano Poli animacijo
za najmlajše in pestrim spremlje-
valnim programom zagotovo tudi
najokusnejši in najbolj zabaven
rekreativni kolesarski dogodek v
Sloveniji! Na Ptuj vsako leto pri-
vabi okoli več kot 4500 kolesarjev
in številne obiskovalce iz celotne
Slovenije in tujine.

TUDI LETOS ŠTARTNINO ZA ZAPOSLENE
KRIJE PERUTNINA PTUJ

Tako kot vsako leto doslej, s ciljem
promocije zdravega življenjskega
sloga in prijetnega druženja v kro-
gu sodelavcev in sodelavk PP tudi
letos zaposlenim omogoča udelež-
bo na kolesarski prireditvi.



S PRIJAVO NA POLI MARATON LETOS PREJMETE:

- Poli Windstopper brezrokavnik
- Kulinarične dobrote v šotoru po zaključku prevoženih prog
- Poli otroški animacijski program

NOVA LOKACIJA DRUŽENJA PO PREVOŽENIH KILOMETRIH

Da se boste počutili odlično po prevoženih kilometrih, je dogajanje postavljeno na veliko parkirišče v neposredni bližini upravne zgradbe, kjer bo organizirana tudi Poli animacija.

POLI ANIMACIJA: POLIGON, POLIDOG IN POLIRISALNICA

V družbi priljubljenih in zabavnih animatorjev bodo najmlajši obiskovalci na igriv način spoznavali cestno prometne predpise, sodelovali v posebnem gibalnem programu, ki je namenjen promociji zdravega življenjskega sloga, se

okrepčali z okusnimi Polidogi ter se kreativno izražali v Polirisalnici.

Podrobnejše informacije o 16. Poli maratону najdete v priloženi zloženki in na www.poli.si

POLI MARATONU V ŠTEVILKAH - NA POLI MARATONU SE PRIPRAVI:

- okoli **tisoč** kilogramov piščanca po ptujsko in tisoč kilogramov žar programa;
- skuha okoli **600 litrov** piščančjega paprikaša in **300 kilogramov** testenin;
- postreže z okoli **700 kilogrami** zelenjave in **600 kilogrami** kruha;
- in razdeli okoli **3.000 litrov** vode.

PROGRAM 16. POLI MARATONA

Start in cilj pred upravno stavbo PP

- | | |
|----------------------|---|
| 08:00 – 10:45 | Prijave na dan prireditve (nova lokacija: dvorišče upravne stavbe PP) |
| 11:00 – 13:00 | Start Maxi Poli maratona (52 km) |
| 11:20 – 12:20 | Start Mini Poli maratona (21,2 km) |
| 11:30 – 11:45 | Start Poli snack maratona (2 km) |
| 12:00 – 15:00 | Kulinarična pogostitev, prihod na cilj |
| 14:30 | Žrebanje nagrad (5 koles Specialized, 10 čelad Specialized, podelitev nagrad in pokalov; ekipe, najstarejši, najmlajši, najatraktivnejši, parašportnik) |

Pogovor s predsednikom uprave PP TIBORJEM ŠIMONKO

AVTOR: BARBARA STOPINŠEK, FOTO: ARHIV PP

"Perutnina Ptuj je danes nadpovprečno zdravo podjetje, za kar gre zasluga dobremu poslovanju v zadnjih dveh letih in učinkom optimizacije poslovanja."



MINILO JE DVE LETI, ODKAR STE PREVZELI VODENJE PERUTNINE PTUJ. KAKO BI JIH OCENILI Z VIDIKA POSLOVANJA?

|| Perutnina Ptuj je danes nadpovprečno zdravo podjetje, za kar gre zasluga dobremu poslovanju v zadnjih dveh letih in učinkom optimizacije poslovanja."

Več kot prepolovili smo neto finančni dolg, ki je leta 2014 znašal več kot 100 milijonov evrov. Lani smo v Skupini Perutnina Ptuj ustvarili 265 milijonov evrov prihodkov in dobrih 11 milijonov evrov čistega dobička. V skladu z zastavljeno strategijo povečujemo internacionalizacijo poslovanja. Smo največji izvoznik hrane v Sloveniji, rast izvoza je 6-odstotna. Prisotni smo v 20 državah, zgolj v Avstrijo in Švico pa izvozimo za 30 milijonov evrov. Intenzivno rast beležimo na trgih, kjer delujejo naša trgovska podjetja (Avstrija, Romunija, Makedonija), rastemo tudi na ključnih izvoznih trgih ter smo prodajno uspešni na trgih Bližnjega vzhoda. Rast prodaje beležimo tudi v naših hčerinskih podjetjih, na Hrvaškem in v BiH.

DELNIČARJI DRUŽBE SO NA IZREDNI SKUPŠČINI OKTOBRA LANI SOGLASNO PODPRLI IZČLENITEV DEJAVNOSTI KMETIJSTVO IZ MATIČNE DRUŽBE PERUTNINA PTUJ D.D. NA PREVZEMNO DRUŽBO PP- AGRO D.O.O. KAKŠNI SO RAZLOGI ZA IZČLENITEV?

Razlog izčlenitve kmetijske dejavnosti je združitev dejavnosti kmetijstva oz. pridelave poljščin na enem pravnem subjektu, ki se specializirano ukvarja samo s kmetijstvom. S tem si obetamo tudi učinke na področju večje optimizacije poslovanja (boljša izkoriščenost sredstev in virov sredstev, znižanje stroškov) ter hkrati večjo preglednost poslovanja kmetijske dejavnosti.

NA JAVNI DRAŽBI PRODAJE PREMOŽENJA KLASJA CELJE JE PP SKUPAJ S PODJETJEM SAPIDUM KUPILA KOMPLEKS KLASJA V CELJU – KAKŠEN JE INTERES PERUTNINE PTUJ?

Naš interes je predvsem skladiščenje žit za potrebe lastne proizvodnje. Predmet prodaje so bili sklopi nepremičnin in oprema – kompleks Klasje Celje kot celota, brez 14 silosov za žita, ki jih je Perutnina Ptuj skupaj s pripadajočimi zemljišči od Zavoda RS za blagovne rezerve kupila septembra 2017, pred tem pa jih je imela v najemu.

PERUTNINARSKA ZADRUGA PTUJ JE IZSTOPILA IZ LASTNIŠTVA PP, ALI SO SE ZARADI TEGA ODNOSI KAJ SPREMENILI?

V zadnjih dveh letih imamo s Perutninarsko zadrugo dobre odnose, tudi po njenem izstopu iz lastništva Perutnine se v ničemer ne spreminjajo. V skladu s povečevanjem proizvodnje želimo k sodelovanju privabiti tudi nove rejce. Spodbuditi jih želimo z dolgoročnimi pogodbami. Vsakemu, ki se na novo odloči za sodelovanje z nami, zagotavljamo desetletni odkup.

Predvsem v novih, bolj zahtevnih rejah pa pričakujemo, da bodo rejci tudi vlagali. Zavedamo se, da rejci morajo biti motivirani za vlaganja, za posodabljanje svojih zmogljivosti, prav tako pa je potrebno razumevanje, da Perutnina Ptuj posluje na globalnem in tržno zahtevnem okolju, kjer smo lahko dolgoročno uspešni le, če smo konkurenčni, sledimo trendom razvoja panoge in pričakovanjem sodobnih potrošnikov.

KAKŠNA SO BILA INVESTICIJSKA VLAGANJA V PRETEKLEM OBDOBJU IN KAKŠNI SO NAČRTI ZA LETOS?

Lani še nismo veliko vlagali. Izvedene naložbe so bile usmerjene v razvoj novih izdelkov, nadomestitvene naložbe in naložbe v povečanje kapacitet. Vrednost vseh izvedenih naložb v lanskem letu znaša 5,7 milijona evrov,

medtem ko bo še del lanskih naložb v vrednosti 1,5 milijona evrov realiziran v letu 2018.

Razlog za manjša vlaganja v preteklem obdobju je tudi v tem, da imamo v regiji štiri proizvodne lokacije v štirih državah in opredelitev ene vrste proizvodnje na posamezni lokaciji ni tako enostavna. Potrebe po prenovah in širitvah kapacitet so na vseh lokacijah, a se zaenkrat še nismo strateško opredelili. V vsakem primeru bomo letos in v prihodnjih letih močno pospešili vlaganja.

Večje investicije, ki jih načrtujemo v prvem polletju 2018 na ravni Skupine Perutnina Ptuj, so usmerjene predvsem v posodabljanje proizvodnih linij s ciljem povečevanja kapacitet in učinkovitosti, v nadgradnjo tehnologije oblikovanja in pakiranja.

ZGOVORNI SO IZSLEDKI RAZISKAVE EVROPSKE AGENCIJE ZA ZDRAVILA O PORABI VETERINARSKIH ANTIBIOTIKOV. NA PRIMER MADŽARSKA, IZ KATERE SE V SLOVENIJO UVOZI KAR TRETJINA PERUTNINSKEGA MESA, UPORABLJA OSEMKRAT VEČ ANTIBIOTIKOV KOT SLOVENIJA. JE SLOVENSKO POREKLO LAHKO OSREDNJE VODILO PRI NAKUPU KVALITETNEGA IN VARNEGA ŽIVILA?

Slovensko poreklo in osnovne surovine živila so zagotovo najboljše vodilo pri nakupu živil. V Sloveniji se hrana še vedno proizvaja po tradicionalnih metodah, dosegamo višje standarde reje in proizvodnje.

Danes mora biti kupec nadpovprečno informiran, da zna razlikovati med živili, ki na videz zglejajo enako, med njimi pa je lahko zelo velika razlika v kakovosti. Tehnološko zahtevnejša proizvodnja predvsem vzhodnoevropskih masovnih proizvajalcev je usmerjena v zniževanje stroškov, predvsem na račun vhodnih surovin, uporabe nadomestkov surovin ter slabše rejske prakse. Dokazano je tudi, da v državah, iz katerih se v Slovenijo največ uvažata, poraba veterinarskih antibiotikov v reji občutno večja kot v Sloveniji. Svoj delež k še večji zmedenosti potrošnika prispeva tudi dejstvo, da je danes že skoraj vse označevano kot domače, lokalno, četudi gre v številnih primerih za malverzacije okrog porekla.

Veseli nas, da informacije o poreklu, načinu reje in pridelave postajajo vedno bolj pomembne v očeh kupcev. V Perutnini delujemo in bomo tudi v prihodnje v smeri tradicionalnega načina proizvodnje. Vsi koraki na poti od njive do vilice potekajo pod striktno kontrolo kakovosti, varnosti in sledljivosti, nič ni prepuščeno naključju. Zdravje je naša temeljna vrednota, kateri smo zavezani tudi po 112-letnem delovanju.

SKUPINA PP: POMEMBNEJŠI KAZALNIKI POSLOVANJA (V 000 EUR)	2015	2016	2017
Čisti prihodki od prodaje	247.119	245.430	257.113
Čisti poslovni izid poslovnega leta	92	10.917	11.824
Neto finančni dolg	43.742	35.492	34.371

SREČANJE S POSLOVNIMI PARTNERJI IN MEDIJI

Med tremi najpomembnejši nakupni dejavniki, na podlagi katerih se slovenski potrošniki odločamo pri izbiri hrane, so poreklo, cena in način reje. Vedno bolj nas zanima, kako je hrana pridelana, prednost dajemo domačemu poreklu živil, kljub boljši informiranosti o prednostih slovenskega porekla, pa se to velikokrat ne udejanja v tem, kaj dajemo v nakupovalne košarice. K temu prispeva tudi dejstvo, da je danes že skoraj vse označevano kot domače, lokalno, zato moramo biti kot kupci zelo dobro seznanjeni s precej kompleksnimi informacijami o hrani, ki jih je težko celovito razumeti.

Na srečanju so bili izpostavljeni izsledki neodvisne raziskave European Medicines Agency 2017, ki kažejo na skrb vzbujajoče podatke: Slovenija uvaža največ mesa iz držav, ki v reji uporabljajo velike količine antibiotikov. Madžarska, iz katere se uvozi kar tretjina perutninskega mesa, uporablja osemkrat več antibiotikov kot Slovenija, kjer uporaba antibiotikov v preventivne namene ni dovoljena. Naše krmne mešanice so povsem iz naravnih sestavin, brez dodatkov hormonov in stimulativnih antibiotikov. Podrobneje o tej temi v rubriki »Strokovnjaki povedo« (na stran 18-19).

Da smo naše srečanje s poslovnimi partnerji iz različnih držav organizirali v času ptujskega kurentovanja, ni naključje. Tradicija in sodobnost se prepletata v poslanstvu Perutnine Ptuj, ki pri ustvarjanju izdelkov po meri potreb današnjega človeka izhaja iz tradicionalne reje, v sodelovanju s slovenskimi kmetijami in skrbno nadzorovanimi koraki na poti od njive do vilice, kjer ni nič prepuščeno naključju.



Okrogla miza ob dnevu slovenske hrane: »Potrebno je odpirati oči, razlagati razlike, odganjati brezbrižnost pri izbiri hrane«

Stalno je treba poudarjati, da so razlike v kakovosti hrane lahko zelo velike. Kar vidimo na prodajnih policah, prihaja iz različnih okolij, različnih proizvodnih procesov, čeprav gre za isto kategorijo izdelka. Hrana, proizvedena v Sloveniji, je proizvedena z manj agresivno tehnologijo kot hrana, ki jo uvozimo, izpostavlja prof. dr. Aleš Kuhar, priznani agrarni ekonomist, in sogovornik okrogle mize, ki jo je ob dnevu slovenske hrane pripravila Perutnina Ptuj. Ta kot primer dobre prakse z vsakodnevnim prizadevanjem vseh zaposlenih in rejcev potrjuje, da je sistem reje in predelave belega mesa v Sloveniji najbolj organizirana vertikalna proizvodnja, ki se razvija v smeri sodobnih dognanj o dobrobiti živali in trajnostnega razvoja. V skladu s tem je PP tudi prva v Sloveniji, ki je že pred leti uvedla nov standard - certificiran način reje »piščancem prijazna reja«, iz katere izhaja linija mesa in izdelkov Natur Premium.



Na okrogli mizi, ki jo je organizirala Perutnina Ptuj v Hotelu InterContinental v Ljubljani, so sodelovali dr. Aleš Kuhar, agrarni ekonomist, Tibor Šimonka, predsednik uprave Perutnina Ptuj, mag. David Visenjok, glavni izvršilni direktor za komercialo v Perutnini Ptuj, Brigita Vindiš Zelenko, direktorica PC Živa proizvodnja in PC Krmila v Perutnini Ptuj, Andrej Tkalec, direktor Perutninarske zadruge Ptuj, Katarina Jevšjak, svetovalka na Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij pri GZS in Petra Šubič, urednica portala Finance Agro.

Nova vlaganja v laboratoriju

AVTOR: DR. BRIGITA TEPUŠ, UNIV. DIPL. INŽ. KEM.

V okviru Službe kakovosti in ravnanja z okoljem za zagotavljanje kemijske kontrole surovin in kvalitete končnih izdelkov deluje kemijski laboratorij, kjer izvajamo analize razdeljene na tri področja: vhodne surovine za krmo in krma, meso in mesni izdelki ter olja. S ciljem zagotavljanja najvišje kakovosti vlagamo v posodabljanje kontrole, zato smo lani kupili zelo pomembna instrumenta.

- spektrofotometra Lamda 365 proizvajalca Perkin Elmer
Spektrofotometrično določamo P2O5 v mesu in mesnih izdelkih ter NaNO2 v mesnih proizvodih. Na tem instrumentu določamo tudi vsebnost fosforja v krmi, ki je izredno pomemben za doseganje optimalnih rezultatov vzreje piščancev.

- instrumenta za določanje beljakovin proizvajalca Büchi (preračun iz dušika po Kjeldahlu)

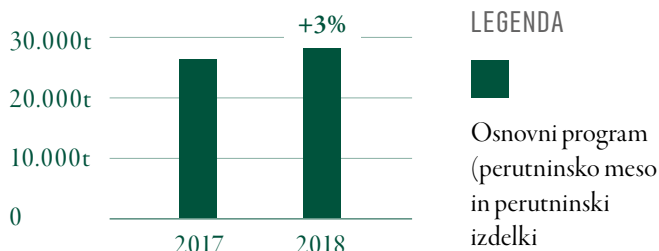
Analitika vsebnosti beljakovin ima pomembno vlogo v analizi živil. Vsebnost količine beljakovin vpliva na biološko vrednost krme kot vhodnega materiala v naši proizvodnji mesa in mesnih proizvodov kot naših izhodnih proizvodov, kjer vsebnost beljakovin kontroliramo zaradi kontrole kakovosti živil.

Nova instrumenta nam omogoča hitre in natančne rezultate, ki jih preko programa SAP spremljajo tehnologi v posameznih proizvodnih procesih ter jim omogočata smotrno porabo surovin in doseganje zahtevane kakovosti proizvodov.

Prodaja v prvih štirih mesecih 2018

Na ravni skupine smo v prvih štirih mesecih letošnjega leta prodali blizu 27.500 ton osnovnega programa (perutninsko meso in perutninski izdelki), kar je za 3 odstotke več kot v enakem obdobju lani. Perutninskega mesa smo prodali za 5 odstotkov več kot v enakem obdobju lani, prodaja perutninskih izdelkov je na enakem nivoju kot lani.

PRODAJA V PRVIH ŠTIRIH MESECIH



NALOŽBENA DEJAVNOST V SKUPINI PP

AVTOR: FRANC ČELAN

Izvedene naložbe v lanskem letu so bile usmerjene predvsem v razvoj novih izdelkov, nadomestitvene naložbe in povečanje zmogljivosti ter kapacitet.

PREGLED VEČJIH NALOŽB V LETU 2017:

- nakup in obnova silosov s ciljem povečanja skladiščnih kapacitet za strateške surovine;
- dve sodobni liniji za ražnjiče in nabodala v predelavi mesne industrije Ptuj;
- nova linija za izkoščevanje prsi ter linijskih tehtalnih modulov v perutninski klavnici;
- nadgradnja linije v oddelku predelave organskih odpadkov;
- šest tovornih vozil z ustreznimi nadgradnjami za prevoz dan starih piščancev, krmil, živih živali ter prevoz mesa in izdelkov, od tega je eno vozilo za prevoz dan starih piščancev za hčerinsko družbo PP Pipa Čakovec;
- posodobitev primarnega podatkovnega centra v centralnem informacijskem centru;
- obnova in posodobitev štirih maloprodajnih enot v Sloveniji.
- trije pakirni stroji s tehtalnimi linijami za Mesno industrijo Zalag, PP S in PP Topiko;
- V hčerinskih družbah v Bosni in Hercegovini ter Srbiji smo investirali v obnovo in dograditev objektov mesnih industrij.

Ostale naložbe so se nanašale na obnovo posameznih strojnih sklopov in naprav v vseh procesih proizvodnje ter ostalih neproizvodnih enotah posameznih družb z namenom povečanja učinkovitosti.

Večje investicije v Skupini PP, ki jih načrtujemo v prvem polletju 2018, so usmerjene predvsem v posodabljanje proizvodnih linij s ciljem povečevanja kapacitet, učinkovitosti, dvig kvalitete in razvoj novih izdelkov ter pakiranja.

Za mesno industrijo Ptuj bomo nabavili novo linijo za izkoščevanje celih beder, novi kuter za proizvodnjo klobas, naj sodobnejšo napravo za kvalitetno izkoščevanje mesa kot surovino za klobase ter nadgradili tehnologijo oblikovanja, paniranja in pakiranja paniranih izdelkov.

V PP Topiko bomo nabavili naj sodobnejšo napravo za izkoščevanje mesa kot surovino za proizvodnjo klobas.

V PP BH v Brezi zaključujemo gradnjo distribucijskega centra in skladišča za surovine za klobase.

»Po njih nas poznajo«

AVTOR:
BRIGITA
SELINŠEK,
BARBARA
STOPINŠEK

FOTO: ARHIV
PERUTNINE
PTUJ

PERUTNINA PTUJ JE EDINI PROIZVAJALEC PURANJEGA MESA SLOVENSKEGA POREKLA IN CERTIFIKATOM IZBRANA KAKOVOST SLOVENIJE. TUDI V TEM SEGMENTU PRAV VSI KORAKI NA POTI OD NJIVE DO VILICE POTEKAJO NA DOMAČIH TLEH IN V SODELOVANJU S 36 REJCI. FARME SO RAZPRŠENE V NARAVNEM OKOLJU PRIMORSKE, GORENJSKE, DOLENJSKE IN ŠTAJERSKE.



O KAMPANJI

Slovenski puran je sveža zgodba, ki smo jo lansirali na trg konec februarja. Tehnološko naprednejša oblika pakiranja je omogočila korak naprej v kakovosti končnega izdelka in njegovi vizualni privlačnosti. Oranžna barva je konstanta in nadaljevanje tradicionalno prisotne barvne kode puranjega mesa. Izhodišča komunikacijske strategije so bila jasna – dvig motiva nakupa puranjega mesa, izpostavitve dobrih lastnosti puranjega mesa in poudarek porekla »Slovenski puran«.

Promocijska kampanja je tekla en mesec, in sicer v vseh ključnih medijih – TV, radio, splet in tisk. Občasno in v omejenih kanalih jo bomo ponavljali vsaj še eno leto, saj je potrebno najmanj toliko časa, da izdelek sede v uho in navado potrošnikov. Kampanja je celovita šele takrat, ko je dovolj velika mera pozornosti usmerjena tudi na prodajna mesta v neposredni stik s kupci. Tako smo tudi naredili. In kupci so bili navdušeni nad slastnim Pur-gerjem.

SPOŠTUJEMO TRADICIJO: VELIKONOČNI ZAJTRK Z DUŠICO KUNAVER IN GOSTI

Jajce je prastari simbol življenja, rodovitnosti in plodnosti. Iz jajca se razvije novo, mlado življenje, prav tako kot iz zemlje v pomladnem času klije nova, mlada rast. Tako kot v naravi tudi podoba praznikov ostaja v svojem bistvu nespremenjena. Prazniki so povezani s šegami, pesmijo in praznično mizo, ki jo za praznik predpisuje ljudsko izročilo.

O velikonočnem jajcu v slovenski ljudski dediščini smo se v Zdravilišču Radenci pogovarjali z Dušico Kunaver, ki zapuščino ljudskega izročila zbira že več kot trideset let in sodeluje v našem projektu Spoštujemo tradicijo. Pridružili so se nam tudi stanovalci in osebje iz Doma starejših občanov Radenci – Dosor, domačinka Ani Kosednar je prikazala izdelavo pirhov s tehniko praskanja, iz Vrtca Radenci pa so predstavili, kako prenašajo ljudsko izročilo najmlajšim.

O PROJEKTU SPOŠTUJEMO TRADICIJO

Z več kot stoletnim spoštovanjem tradicije in sožitja z naravo Perutnina Ptuj v sodelovanju s poznano zbirateljico slovenskega ljudskega izročila Dušico Kunaver na sodoben način širi bogastvo naše ljudske dediščine mlajšim generacijam (od pripovedk, pesmi, rekov in legend, do šeg letnega kroga in življenjskega kroga), da ne bi utonilo v pozabo. Del tega bogastva smo zbrali tudi [na www.perutnina.si](http://www.perutnina.si). K sodelovanju smo povabili tudi poznani spletni vplivnici, Anjo Vogrič in Anjo Oman, ki z obujanjem slovenskih ljudskega izročila na zanimiv in sodoben način prispevata k širjenju bogastva naše ljudske dediščine in vsebin v povezavi z linijo Natur Premium, ki izhaja iz reje, kot je nekoč potekala na kmečkih dvoriščih.



Lačen?...

Potrebuješ beljakovine?....

Kaj boš naredil?

Toliko vprašanj, pa en sam odgovor.



Perfektni Izdelki

Sledimo potrebam in željam današnjega potrošnika in v skladu s tem oblikujemo izdelke v posameznih izdelčnih linijah, vsakodnevno jim zaupa že več kot dva milijona ljubiteljev perutninskega mesa po vsem svetu.

AVTOR: BARBARA STOPINŠEK, FOTO: ARHIV PP



NATUR PREMIUM

Natur Premium zagotavlja naravno kakovost in jamstvo, da so bili piščanci rejeni v pogojih, kakršne predpisuje standard piščancem prijazne reje.



NATUR

V tempu sodobnega časa je perutnina prava izbira, saj omogoča hitro pripravo lahkega mesnega obroka z nizko vsebnostjo maščob in holesterola.



GURMAN

Čarobni okusi in skrajšan čas priprave, skupaj s priloženimi navodili, vabijo k nakupu mesa z različnimi marinadami in začimbami.



PIKNIK

Razkosani in že začinjeni kosi svežega perutninskega mesa, ki jih, skupaj z dodatki po svojem okusu le še popečete do hrustljavega.



PP

Klobase, hrenovke in drugi pripravljene izdelki so izvrstni za pripravo sendvičev, narezkov ali bolj zahtevnih gurmanskih specialitet.



SLIM & FIT

Piščančje in puranje meso sta prava izbira za tiste, ki pazijo na svojo linijo ali želijo zgolj jesti zdravo, ob tem pa vseeno uživati mesnine, polne arome in okusa.



PEPE PRIPOROČA

Vse, kar imamo radi veliki, ni nujno všeč tudi majhnim. Še posebej pri hrani. Zato smo posebej za otroke razvili linijo visoko kakovostnih izdelkov Pepe priporoča.



POLI

Klobase, narezki, pate in snacki so izdelki iz piščančjega mesa, združeni pod imenom Poli. Na Poli so nori številni mladi in mladi po srcu.



Povezava na splet, kjer najdete podrobnejše informacije o naboru izdelkov v posamezni liniji:
<http://www.perutnina.si/sl/izdelki/>

»STARŠI SO NAS NAUČILI DELAVNOSTI IN VZTRAJNOSTI«

AVTOR: BARBARA STOPINŠEK
FOTO: ČRTOMIR GOZNIK, OSEBNI ARHIV



Nežko Medved kot najstarejšo udeleženko vedno z veseljem nagradimo s posebnim priznanjem.

V Perutnini smo ponosni, da naši sodelavci izhajajo ne zgolj iz ene družine, temveč govorimo že o generacijah Perutninarjev. Ena takšnih je tudi družina Cafuta, ki izvira iz Strmeča pri Leskovcu. Janez, oče šestčlanske družine, se je v Perutnini zaposlil davnega leta 1958, kjer je delal vse do upokojitve. Otroci, sin Edvard z ženo Jožico in hčerjo Patricijo, hči Jožica z možem Vladom in hčeri Marjetka ter Jerica so prav tako Perutninarji, večina njih leta do zaslužene upokojitve odšteva s prsti ene roke. Prav vsi izžarevajo neizmerno predanost podjetju, voljo in energijo, ki jo črpajo tudi v številnih interesnih dejavnostih v zasebnem življenju.

»Prve izkušnje na delovni poti v PP smo začeli nabirati že pri 15. letih, kjer je bil 36 let in 8 mesecev zaposlen že naš oče Janez. Vsak dan smo se ob 5. uri zjutraj na delo odpravili s kolesi«, se spominja Edvard Trafela iz Podlehnik, ki je v Perutnini zaposlen od leta 1980. V proizvodnji je delal 10 let, 25 let je vozil viličarja. Zaradi težav s hrbtenico zadnje dve leti opravlja lažja pomožna dela na servisu. Da je v življenju potrebna vztrajnost, poleg zvestobe podjetju to izkazuje tudi v zasebnem življenju. Prostovoljni gasilec je že 41 let, jager, v času pusta pa si nadene tudi kurentijo. Tudi njegova žena Jožica je v Perutnini zaposlena od leta 1996. Opravljala je različna dela, od razkoščanja, pakiranja, zadnje dve leti dela kot »preddelavka«. Delo je intenzivno, sprostitvev v prostem pa najde v podlehniški skupini ljudskih pevk Trstenke. Njuna hči Patricija Trafela je naša sodelavka od leta 2014. Pol leta je delala »na različnih«, zdaj dela v pakirnici klobas. V prostem času jo veselijo podobni hobiji



kot njenega očeta: je gasilka, v času pusta se pridruži kurentom. Doživlja v času pusta so polna adrenalina, razloži Patricija.



Svak Vlado Kozel je v Perutnini zaposlen od leta 1995. Delal je na žagi, pakiral meso, zadnje dve leti opravlja dela, kot sta razkoščanje in oblikovanje fileja. Svoj prosti čas najraje preživlja v družbi 15-meseče vnukinje, na sprehodu z ženo, ali manj zahtevnem kolesarskem izletu. Tudi njegova žena Jožica Kozel že 40. leto zaposlena v PP.



»Najraje grem v rastlinjak, tam si nabere moči za delo naslednje dni«, v šali pove Jerica Cafuta, ki je Perutninarka že od leta 1981. Pravi, da opravlja različna dela, večji del je na tehtanju. Od malega so nas že starši naučili, da je treba delati in biti

vztrajen, z nasmehom na obrazu pove Jerica, ki je tudi v prostem času zelo aktivna. Veseli jo gobarjenje, kmetovanje, zanimajo jo zelišča, sadike, rada pa se poda tudi na izlet in odkriva lepote Slovenije. Pravi, da dnevu zmanjka ur, kaj vse jo zanima.



Tudi sestra Marjeta Cafuta iz Ptuja je zaposlena v Perutnini, vse od 1985. leta. Opravlja dela na tehtnici, parkirnica-razrez, njen pokojni partner je vozil viličarja in bil v Perutnini zaposlen od leta 1986. V prostem času jo najbolj veselijo ročna dela - kvačkanje, oblikovanje rož iz papirja, rada bi se naučila tudi kleknanja, zaključni Marjetka.

VEČJA STOPNJA AVTOMATIZACIJE PROCESOV SE ODRAŽA V BOLJŠI EKONOMIKI POSLOVANJA

O specifikah v mesni proizvodnji, razvoju in spremembah ter o ključnih izzivih v prihodnje smo se pogovarjali z izvršilnim direktorjem proizvodnje v PP Enverjem Šišičem, ki pravi, da na ravni izdelka z vidika njegovega namena večjih sprememb ni in da so se večje spremembe in razvoj zgodile na nivoju tehnologije. Pozitivni učinki večje stopnje avtomatizacije procesov, ki pomenijo hitrejšo in bolj učinkovito proizvodnjo, se danes odražajo v boljši ekonomiki poslovanja.

VPLIV ŽIVLJENJSKEGA SLOGA SODOBNEGA POTROŠNIKA NA SPREMEMBE V PROIZVODNEM PROCESU

»Največje spremembe v zadnjih letih beležimo predvsem na področju pakiranja. Današnji način življenja se odraža v spremenjenih potrebah kupca oz. potrošnika, ki kupuje manj in večkrat. Potrošniki raje hladijo v trgovini kot v domačem hladilniku. Tudi v prihodnje pričakujemo, da se bo nadaljeval trend novih formatov pakiranj ter rast povpraševanja po predpripravljenih izdelkih. Skrb za zdravje in dobro počutje postajata osrednji motivaciji pri izbiri živil, zato smo danes kot potrošniki tudi bolj informirani in ozaveščani ter nas vse bolj zanima, kako je živilo pridelano in predelano, kakšna je vsebnost dodatkov. V kontekstu zagotavljanja najvišje kakovosti in varnosti v vseh fazah pridelave in predelave ima Perutnina Ptuj ključno konkurenčno prednost, saj vsi postopki na poti od njive do vilice potekajo pod striktnim nadzorom kakovosti, varnosti in sledljivosti. Značilni okusi mesa in izdelkov Perutnine Ptuj nastajajo v lastnih obratih, s čimer se ponaša le redkokateri prehranski obrat v Evropi. Z

začimbnimi mešanicami oskrbujemo celotno Skupino PP. Tudi na tem področju posebno pozornost posvečamo kakovosti in popolni sledljivosti sestavin. Izdelki Perutnine Ptuj vsebujejo minimalno dodatkov, vsak pa je uporabljen s tehnološko upravičenim razlogom in v najmanjši možni količini, ki zagotavlja varnost in trajnost izdelka. Lani smo na primer razvili piknik linijo brez e-jev in aditivov, kar je novost v Sloveniji in bo letošnjo sezono na voljo tudi ljubiteljem piknik dobrot na Hrvaškem in v Srbiji. S skrbno nadzorovanimi tehnološkimi postopki smo željeno obstojnost in kakovost izdelkov dosegli z naravnimi začimbami in aromami.«

VEČJI INVESTICIJSKI BUDŽET, AVTOMATIZACIJA, TEHNOLOŠKO POSODOBITVE REZULTIRAJO V EKONOMIKI PROIZVODNJE

Največji izziv v panogi mesne industrije je proizvodnja zdrave in varne hrane in v tem kontekstu je PP lider. Tudi v živi proizvodnji gredo smernice razvoja v skladu s koncepti »animal welfare«, kar v praksi pomeni spodbujanje naravnega gibanja, naravne svetlobe, manj zdravljenja živali. PP je pred leti

AVTOR:
BARBARA
STOPINŠEK

FOTO:
ARHIV PP



prva in edina v Sloveniji vpeljala zahtevnejši in certificiran način reje, t.i. piščancem prijazno rejo, ki jo bomo glede na veliko povpraševanje na trgih v prihodnje intenzivno širili, tudi v ostalih državah, kjer imamo vertikalno organizirano proizvodnjo.

»POSEL DELAMO LJUDJE«

V slehernem delovnem okolju so kadri ključni dejavnik uspeha. Perutnina Ptuj ima veliko prednost, da blizu 90 % zaposlenih prihaja iz regije oz. neposredne bližine. Mnogo med njimi je Perutninarjev s častljivimi delovnimi jubileji, kar kaže tudi na pripadnost podjetju. To pa se nenazadnje odraža tudi v dobro in kakovostno opravljenem delu. Kljub temu pa se v prihodnosti že kažejo spremembe v razpoložljivosti delovne sile iz tega geografskega okolja, kar zaznavajo tudi druga podjetja v regiji. Spremembe so stalnica, zato našo priložnost vidim predvsem v vlaganju v avtomatizacijo procesov in tehnološke posodobitve ter v zagotavljanju in vlaganju v kompetentne kadre.



»Sodobni potrošnik ne bo pripravljen nič več plačati za hrano kot danes, temveč od proizvajalcev pričakuje višjo kakovost za enak denar. Zato je ključna optimizacija procesov za zagotavljanje »več izdelka« za enako količino denarja.«



AVTOR: DR. BOJAN PAHOR

ŠE ENA PROMOCIJA DOKTORANDA IZ PP

Na slovesni podelitvi diplom 29. 4. 2018 je bila Annamaria Vujanović, ki je doktorsko izobraževanje kot mlada raziskovalka iz gospodarstva opravljala v Perutnini Ptuj, slavnostno promovirana v znanstveni naziv doktor znanosti s področja. Annamaria je tako že šesta v obdobju zadnjih let, ki je pri svojem delu obravnavala teme, ki se tičejo dela v PP, sicer pa četrta, ki je bila pri nas tudi zaposlena.

PRIJAVA PROJEKTOV NA RAZPISE SRIP

Nedavno smo v sodelovanju z več različnimi zunanjimi raziskovalnimi institucijami in industrijskimi partnerji uspešno oddali 2 projekta na razpis SRIP – prehod v krožno gospodarstvo. Prva projektna prijava obravnava možnost uporabe nekaterih stranskih proizvodov v perutninski proizvodnji za pretvorbo v produkte z visoko dodano vrednostjo, kot je to npr. keratin, ki je osnovni gradnik piščančjega perja, in njegova uporaba za izdelavo biorazgradljivih folij. Vodilna ideja drugega projekta je izdelava sistema za hitro detekcijo kvarljivcev v hrani, v krmi oz. mesni moki.

IZVAJANJE RAZISKOVALNIH PROJEKTOV

Trenutno se v PP izvajata dva triletna znanstveno raziskovalna projekta. En poteka v MI Ptuj v sodelovanju z Veterinarsko fakulteto, kjer je predmet naših raziskav obvladovanje okužbe in kontrola bakterije E.Coli v klavniškem okolju, ki je sicer bakterija, ki se normalno nahaja v črevesju vseh toplokrvnih organizmov. Drugi projekt poteka v sodelovanju med PP Energijo in PP Agro s fakulteto za kemijsko tehnologijo iz Maribora in ZRS Bistra Ptuj, kjer raziskujemo možnost uporabe digestata iz bioplinske proizvodnje in biooglja za proizvodnjo visokokakovostnega organskega gnojila.

Odzivi s smučarskega izleta na Krvavcu

AVTOR: BARBARA STOPINŠEK | FOTO: OSEBNI ARHIV ANKETIRANIH

Naše podjetje je podprlo vseslovensko akcijo smučarskega ozaveščanja šolskih otrok, ki je potekala v smučarskih centrih Krvavec, Rogla, Mariborsko Pohorje, Vogel, Cerknjo in Kranjska Gora. V času akcije smo organizirali tudi smučarski izlet za zaposlene in otroke zaposlenih v starosti med 8 in 15 let ter zbrali nekaj njihovih odzivov.



Vid Jamer, 11 let

Imel sem se čudovito, saj sem se naučil smučati. Tudi družba je bila odlična in upam, da se bom lahko še kdaj udeležil podobnega izleta. Hvala za nepozaben dan.



Ana Jančič, 15 let

Skupaj z bratom sva se v mesecu januarju odpravila na športni dan, ki je potekal na Krvavcu. Vreme je bilo lepo in sončno. Proge so bile bele in polne otrok, ki so tudi prvič stopili na smuči. Med drugim smo pomalicali in prisluhnili reperju Zlatkotu, ter se vrnili vsak na svoje smuči. Po napornem dnevu smo se odpravili domov in dan končali ob skodelici čaja.



Jana Kostanjevec, 10 let

Na Krvavcu sem se imela zelo lepo. Všeč mi je bilo, ker sem lahko jedla zelo dobre Poli-doge in pila vodo z lepim imenom Jana. Žal je na vrhu smučišča pihal zelo močan veter, zaradi tega so ustavili večino sedežnic in nastala je dolga čakalna vrsta pred edino delujočo sedežnico. Najraje sem smučala na spodnji, položnejši progi, na vrhu so bile proge zame prestrme in preveč ledene. Kljub vsemu sem v družbi očeta, sestre Eve in ostalih soudeležencev preživela prekrasen dan na Krvavcu.

INFORMATIKA

»Če informacijski sistem ne dela, ne moremo proizvajati«

AVTOR: BARBARA STOPINŠEK
FOTO: ARHIV PP

V ekipi Informatike je v Skupini PP 27 sodelavcev, od tega 18 v Sloveniji. Glavna naloga IT oddelka je skrb za informacijsko infrastrukturo in informatizacijo podjetja, podpora strojne opreme, strežniške infrastrukturne opreme ter programske opreme za podporo poslovanju. O večjih projektih in izzivih skozi oči IT-ja smo se pogovarjali z Milanom Tetičkovičem, vodjem Informatike v PP.

VEČJI PROJEKTI

Med večjimi projekti je zagotovo uvedba SAP-a. S pripravo procesov smo začeli leta 2008, aktiven je 8 let. Osrednji projekt, ki smo ga pričeli v lanskem letu, pa prenova strežniške in mrežne infrastrukture. Informacijska tehnologija zelo hitro napreduje, zato je bila prenova po desetih letih nujno potrebna. Zamenjali smo vse strežnike, ki so prej zasedali devet omar, sedaj imamo zmogljivejše strežnike v zgolj dveh omarah. Uporabljamo novejšo tehnologijo, z več hitrega spomina RAM, po nekaterih predvidevanjih bo posledično zaradi tega tudi poslovno poročanje BI (Business intelligence) do 10 x hitrejša. To pomeni, da bodo informacije oz. podatki hitreje dostopni. Vzpostavili smo virtualne strežnike, kar nam omogoča, da navidezne strežnike lahko selimo

med stroji v primeru zastoja. Delamo 24 ur dnevno, 6 dni v tednu. Proizvodnja je zelo zahtevna in neposredno vezana na informacijski sistem. Če slednji ne deluje, PP ne more proizvajati. Noben zabojček, noben izdelek ne more biti predan v skladišče. Zamik, kako dolgo informacijski sistem »lahko« ne deluje, da ne vpliva na proizvodnjo, je ena ura. V tem času mora IT vzpostaviti brezhibno delovanje. S prenovo je to sedaj omogočeno. Varovano imamo tudi to, da v primeru nedelovanja strežnikov v upravni stavbi, proizvodnja nemoteno poteka, saj je računalniška oprema podvojena in deluje v sekundarni strežniški sobi na mesni industriji.

DIGITALIZACIJE IN PRILOŽNOSTI

Digitalna transformacija je precej aktualna tema. Tehnološke osnove

imamo, tudi ustrezno usposobljen kader. Ovire so predvsem v tem, da smo navajeni »delati s papirjem«. Kar smo naredili je, da smo v oddelke postavili tiskalnike, ki hkrati omogočajo skeniranje in pošiljanje faksov, da kurir več ne prenaša papirjev. Elektronsko arhiviramo prejete račune. Na področju likvidacije računov je še veliko priložnosti, tako bi na primer elektronsko razporejanje (likvidiranje) računov precej olajšalo in optimiziralo delo. Trenutno delamo tudi na »selitvi« vsebin iz starega intraneta s staro tehnologijo na t.i. sharepoint portal, ki omogoča več funkcionalnosti in varen dostop od zunaj.

VEMO, KAJ JEMO?

Raba antibiotikov občutno večja v državah, iz katerih se v Slovenijo največ uvaža

Hrana je tema, o kateri se radi pogovarjamo, še raje ob njej uživamo. Vedno bolj nas zanima, kako je hrana pridelana, prednost dajemo domačemu poreklu živil, kljub boljši informiranosti o prednostih slovenskega porekla, pa se to velikokrat ne udejanja v tem, kaj dajemo v nakupovalne košarice. K temu prispeva tudi dejstvo, da je danes že skoraj vse označevano kot domače, lokalno, zato moramo biti kot kupci zelo dobro seznanjeni s precej kompleksnimi informacijami o hrani, ki jih je težko celovito razumeti.

IZSLEDKI RAZISKAVE EVROPSKE AGENCIJE ZA ZDRAVILA O PORABI VETERINARSKIH ANTIBIOTIKOV

Priznani agrarni ekonomist prof. dr. Aleš Kuhar izpostavlja, da obstaja zelo dober razlog, zakaj je slovensko meso dražje. Intenzivnejša kot je reja, manj je stroškov, zato je meso lahko cenejše. Države iz katerih se v Slovenijo največ uvaža, imajo izrazito intenzivno rejo in proizvodnjo, ki je usmerjena zgolj v zniževanje stroškov, predvsem na račun vhodnih surovin in uporabe nadomestkov surovin, agresivnosti tehnoloških postopkov, uporablja se veliko aditivov in ojačevalcev okusa, veliko je maščob, vode in zraka.

»Podatek o uporabi antibiotikov pri reji živali je eden boljših pokazateljev tehnologije in ravnanja z živalmi. Slabše kot so rejske prakse, večja je poraba. Države, iz katerih največ uvažamo, imajo izrazito intenzivno rejo in dokazano spadajo v tiste razrede, kjer je raba antibiotikov občutno večja kot v Sloveniji«, pojasni izsledke raziskave prof. dr. Aleš Kuhar in dodaja, da uživanje takih živil prispeva k zelo resni grožnji povečane odpornosti proti antibiotikom. Rezistenca na antibiotike je zelo pereča globalna tema.

Hrana, proizvedena v Sloveniji, je proizvedena z manj agresivno tehnologijo kot hrana, ki jo uvozimo. Pri nas se hrana še vedno proizvaja po tradicionalnih metodah, kar je dobro z vidika kakovosti in varnosti živil. Proizvajalci dosegajo višje standarde reje in proizvodnje; reja poteka v naravnem okolju Slovenije, hlevi in farme so

manjše, krajše transportne poti. Pomemben vidik je kakovostna krma, ki ugodno vpliva na sestavo mesa in izdelkov.

Slovenski kmet v živinoreji porabi 25 miligramov antibiotikov na populacijsko enoto, medtem ko Španija 400 miligramov. Manj antibiotikov od Slovenije pri reji živine porabijo samo Finska, Švedska in Islandija. 2-krat toliko kot v Sloveniji jih porabijo v Avstriji, 2,5-krat več jih porabijo v Franciji, v Nemčiji jih porabijo 4-krat več, v Poljski 5-krat več, v Madžarski 8-krat več, v Italiji 12-krat več in v Španiji 16-krat več. (vir: European Medicines Agency, 2017)

SLEDLJIVOST OD MATIČNE JATE DO IZDELKA

Od glavnine regionalnih in globalnih konkurentov se Perutnina Ptuj s 110-letno tradicijo v ključni prvini agroživilskega podjetja. Desetletja uspevamo ohranjati krepko razlikovalno prednost pri kakovosti izdelkov. Kot pionir v svoji branži smo že pred leti vpeljalo sledljivosti do potrošnika, kar smo sposobni dokazati v eni uri od matične jate do izdelka.

»Velika podjetja so nadzirana nekajkrat bolj natančno glede sanitarnih pogojev, glede malverzacij na področju porekla...Celoten čas poslovanja imajo na lokaciji uradne pooblaščenec veterinarje, ki jim natančno gledajo pod prste,« poudarja prof. dr. Aleš Kuhar.

AVTORJI:
DR. ALEŠ
KUCHAR,
BARBARA
STOPINŠEK

FOTO:
DR. ALEŠ
KUCHAR,
BRIGITA
VINDIŠ
ZELENKO

Od masovnih proizvajalcev se Perutnina Ptuj razlikuje tudi po majhnosti farm, razpršenih po podeželju v naravnem okolju Slovenije z vertikalno organizirano proizvodnjo in sklenjenim krogom od njive do vilice. Že pred leti smo v svoje delovanje vpeljali celovit sistem zagotavljanja kakovosti, varnosti in sledljivosti: vse od primarne proizvodnje, proizvodnje krmil, proizvodnje v mesnih obratih, logistike, veterinarske službe, vse do prodajnih polic. Vsi koraki od njive do vilice potekajo na domačih tleh, v lastnih farmah in v sodelovanju z 240 rejci v Sloveniji. Vsak korak na tej poti je pomemben člen celotne verige, kjer ni nič prepuščeno naključju.



POMEMBNA JE PREHRANA ŽIVALI – KRMNE MEŠANICE BREZ ANTIBIOTIKOV IN HORMONOV

Vsem svojim rejcem v Perutnini Ptuj dostavljamo krmne mešanice, ki nastajajo v lastnih mešalnicah in so brez animalnih proteinov. »Krmila so povsem naraven produkt, sestavljena iz različnih žitaric: od koruze, pšenice, soje kot beljakovinske komponente, dodajamo maščobe kot energent in mineralno-vitaminske mešanice, tako da je ta kompletna sestava podpora živalim za uspešno rast in zdravo počutje živali v objektih. To so povsem naravne sestave brez dodatkov hormonov ter stimulativnih antibiotikov,« je povedala Brigita Vindiš Zelenko, direktorica Žive proizvodnje in PC

PORABA VETERINARSKIH ANTIBIOTIKOV ZA REJNE ŽIVALI

Najpomembnejša država izvoznica v SLO porabi 8 krat več ATB, kot v Sloveniji



VIR: European Medicines Agency, 2017

Krmila v Perutnini Ptuj. Rejcem dostavljamo tudi dan stare piščance, v samem procesu nudimo storitve tehnološke službe za kooperantsko rejo in veterinarske storitve. Uporaba antibiotikov je dovoljena izključno v kurativne namene – pri zdravljenju živali pa se upoštevajo smernice preudarne rabe antibiotikov.

PP Šola vključena v evropski projekt KOC hrana

AVTOR: SANDRA MURŠEC | FOTO: OSEBNI ARHIV

Zavedanjem, da so le kompetentni zaposleni lahko upravljalci sprememb, prispevajo k dvigu konkurenčnosti podjetja in dvigu dodane vrednosti, PP Šola sodeluje s Kompetenčnim centrom za razvoj kadrov v agroživilski industriji (KOC Hrana). Vzpostavljen je z namenom izboljšanja kompetenc, produktivnosti, ustvarjalnosti in inovativnosti zaposlenih v partnerskih podjetjih ter krepitev konkurenčnosti slovenskega gospodarstva v agroživilski panogi. Vodilo panožnega modela kompetenc je varna hrana, kakovost in sledljivost živil.



OPREDELILI SMO 7 KLJUČNIH PROFILOV:

- Delavec v pridelavi/predelavi
- Proizvodni delavec
- Tehnolog
- Funkcijski vodja
- Strokovnjak tehničnih področij
- Skrbnik procesov
- Razvojniki

Za vse profile smo pripravili opise kompetenc. Področja usposabljanj pa so opredeljena glede na analizo izraženosti kompetenc, pomembnosti kompetenc v prihodnosti ter načrtov in ciljev podjetij. Projektu KOC Hrana delno financirata Evropska unija iz Evropskega

socialnega sklada v okviru Operativnega programa za izvajanje evropske kohezijske politike za obdobje 2014-2020 ter Ministrstvo za delo, družino, socialne zadeve in enake možnosti.

Jubilejna 10. informativa podrla vse rekorde

Jubilejna 10. Informativa – slovenski sejem izobraževanja in poklicev - ki je potekala 26. in 27. januarja v Ljubljani, je bila stičišče najrazličnejših in skupno 250 predstavitev domačih in tujih izobraževalnih programov. Predstavilo se je 30 srednješolskih programov, 11 višje strokovnih programov, okoli 108 fakultet, visokih šol in univerz, 10 ponudnikov izobraževanja odraslih, 17 predstavništev iz sedmih držav ter druge, z zaposlovanjem in štipendiranjem povezane

AVTOR:
SANDRA
MURŠEC

FOTO:
OSEBNI
ARHIV





organizacije. Med njimi tudi Perutnina Ptuj in PP MI Zalog. Predstavili smo se v okviru projekta KOC hrana, kot največji zaposlovalec v živilski in prehrabni industriji v SV delu Slovenije, na področju sedmih kompetenčnih profilov, vse od proizvodnega delavca do vodstvenega kadra. Zainteresirane smo seznanili z vsemi izobraževalnimi smermi, ki so potencialni profil za zaposlitev v našem podjetju.

JUBILANTI

Delovni jubilej – 10, 20, 30 ali 40 let neprekinjenega dela v enem podjetju – je spoštovanja vreden dosežek. Vsak sodelavec, ki doseže takšno številko, si zasluži, da ga posebej izpostavimo tudi v naši reviji. Za vaš doprinos k razvoju podjetja čestitamo sodelavcem, ki ste obeležili delovni jubilej.

AVTOR: KADROVSKA SLUŽBA

40 LET

- DOBLJEKAR BERNAR, PC Krmila
- TIKVIČ MARJAN, PC Prodaja
- HRŽENJAK STANKO, PC Prodaja
- MEZNARIČ BOJAN, PP Agro d.o.o.
- DAJČMAN STANISLAV, PP Agro d.o.o.

30 LET

- STRMŠEK ANTON, PC Krmila
- FEKONJA JOŽEF, PC MI PTUJ
- RODOŠEK KONRAD, PC MI PTUJ
- MILOŠIČ MARTIN, PC MI PTUJ
- UNUK ANTON, PC MI PTUJ
- JURHAN JANEZ, PC MI PTUJ
- EMERŠIČ ALOJZ, PC MI PTUJ
- MURKO MARJETA, PC MI PTUJ
- KODRIČ SILVA, PC MI PTUJ
- BREC ANICA, PC MI PTUJ
- SAKELŠEK MAJDA, PC MI PTUJ
- PŠAJD NATAŠA, PC MI PTUJ
- LORENČIČ BRANKO, PC MI PTUJ
- KLINC MARTIN, PC MI PTUJ
- ROŠKAR SANDI, PC Logistika
- PETEK SLAVKO, PC Logistika
- BEZJAK SAMO, PC rodaja

- MUHAREMOVIĆ SUVAD, PC rodaja
- NANNINI VIDA, PC rodaja
- VIDOVIČ MARGARETA, PC rodaja
- BELŠAK DARJA, Strokovne službe
- DUH MIRA, Strokovne službe
- FERŠ ZINKA, PP Agro d.o.o.
- VERŠIČ FRANC, PP Agro d.o.o.
- ZAVEC RAJKO, PP Agro d.o.o.

20 LET

- PERNEK VIDA, PC MI PTUJ
- ZAJŠEK BETKA PC MI PTUJ
- ZELENKO ANDREJ, Strokovne službe
- ALIŠKOVIĆ GOPA, PP MI ZALOG d.o.o.
- SMILJANIČ ZORAN, PP MI ZALOG d.o.o.
- AHMETOVIĆ FATIMA, PP MI ZALOG d.o.o.
- KAČAR ŠUHRA, PP MI ZALOG d.o.o.
- AHMETOVIĆ FATIMA, PP MI ZALOG d.o.o.
- KAČAR ŠUHRA, PP MI ZALOG d.o.o.

10 LET

- BOSAK ROMANA, Strateški marketing
- BELŠAK MAJDA, PC Krmila

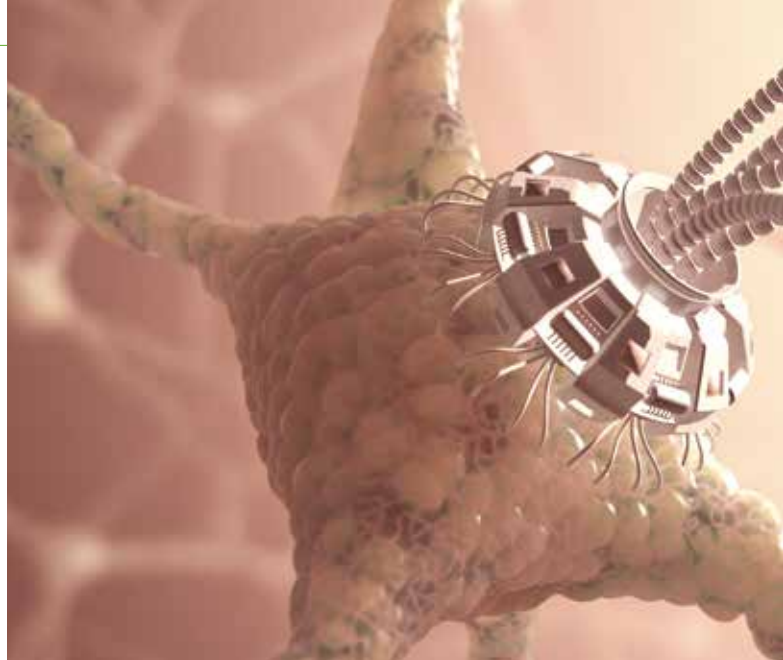
- RAZBORŠEK RADKO, PC MI PTUJ
- CVETKO SILVO, PC MI PTUJ
- DOMANJKO BOŠTJAN, PC MI PTUJ
- SKLEDAR TOMAS, PC MI PTUJ
- HOLC DAVORIN, PC MI PTUJ
- ZEMLJAK ANA, PC MI PTUJ
- PIHLER BORUT, PC MI PTUJ
- RAŠL DRAGO, PC MI PTUJ
- LUPINSKI MARIJA, PC MI PTUJ
- BRODNJAK JANEZ, PC MI PTUJ
- ZMRZLIKAR POLONCA, PC rodaja
- KORES MITJA, PC rodaja
- KNEŽEVIĆ MARKO, Strokovne službe
- NIANG DAVID, PP MI ZALOG d.o.o.
- HROVATIN TOMAŽ, PP MI ZALOG d.o.o.
- PETEK RENATA, Gradbeni remont d.o.o.
- MANDL VINKO, Ptujška klet d.o.o.
- VINDIŠ VIKTORIJA, PP Gostinstvo d.o.o.

Varno delo z nanodelci v vsakdanjem življenju

Živimo v času, ko je razvoj znanosti in odkritij izredno hiter in predstavlja nove izzive. Lahko bi rekli, da se v sodobnem svetu izraza nanodelci in nanotehnologija vse bolj uveljavljata kot izraza za novo tehnologijo 21. stoletja. Področje se izredno hitro razvija, uporaba nanomaterialov pa postaja vse običajnejša na naših delovnih mestih in našem vsakdanjem življenju. Področje nanotehnologije se kljub stalnim raziskavam razvija hitreje kot znanje o varnostnih učinkih. Odpira sicer nove tržne priložnosti, ne uveljavlja se le v kemiji, temveč tudi v medicini, optiki, robotiki, elektroniki, tehnologiji premazov, biotehnologiji, kozmetični industriji, gradbeništvu, živilski industriji še najbolj pa v farmacevtski industriji, pri zagotavljanju varnosti ter drugje. Ta tehnologija omogoča izdelavo materialov ali naprav, ki so lažje, hitrejša, trdnjša, oz. imajo druge posebne, specifične lastnosti. Veljajo za potencialno koristne, vendar je izražena zaskrbljenost glede negativnih učinkov na zdravje in okolje; ne samo za varnost in zdravje pri delu, temveč tudi širše.

Nanotehnologije se ukvarjajo z materiali drobcenih dimenzij. En nanometer (nm) je enak eni milijardinkimetra (npr.: človeški las je v povprečju širok 80 000 nm, ena rdeča krvnička pa približno 7000 nm). Nanotehnologije zajemajo načrtovanje, karakterizacijo, proizvodnjo in uporabo struktur, naprav in sistemov z uporabo materialov, ki imajo vsaj eno dimenzijo manjšo od 100 nm. Zaradi te majhnosti, večje relativne površine in kvantnih učinkov se lahko materiali vedejo precej drugače, kot se v večji obliki in imajo nove fizikalne in

AVTOR:
MAG. PETER
JANČIČ



kemične lastnosti. Lahko na primer spremenijo lastnosti kot so velikost, teža, obseg, hitrost, trdnost, trdota, trajnost, barva, učinkovitost, reaktivnost ali električne lastnosti. Ta značilnost omogoča razvoj novih materialov in naprav z boljšimi kazalniki učinkovitosti in večjo funkcionalnostjo. Nanodelci lahko vstopijo v telo na tri načine, in sicer skozi: prebavni sistem (zaužitje), dihalni trakt (vdihavanje) in kožo (neposredna izpostavljenost). Ko so nanodelci enkrat v telesu, se lahko premaknejo v druge telesne organe ali tkiva. Tako premeščanje nanodelcev olajša njihova zmožnost, da vstopijo v celice, prečkajo celične membrane in se premikajo vzdolž živcev. V nekaterih okoliščinah lahko nanodelci celo premagajo oviro med krvjo in možgani.



Ti dokazi kažejo, da se moramo vedno odločiti za skrajno previdnostni pristop. Vsak posameznik se jim lahko izogne do neke meje. Če si želimo izogniti nanodelcem ogljika, ne prižigamo sveč v zaprtih majhnih prostorih; izogibamo se odprtih kurišč in še posebej ognjemetom; beremo



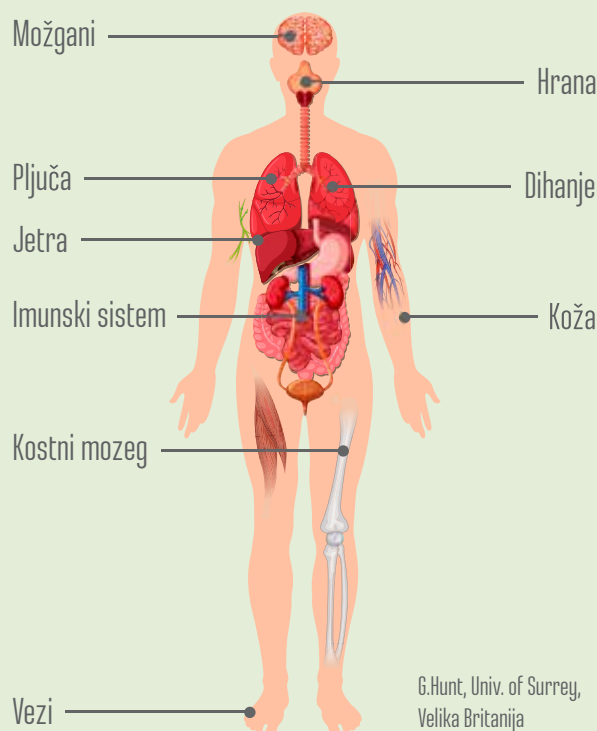
deklaracije, navodila za uporabo; ne vozimo se s kolesom v mestih v času prometa; prah odstranjujemo na moker način; ne kadimo in ne zadržujemo se v prostorih, kjer se kadi; prostore prezračujemo, ko je manj prometa. V delovnem okolju uporabljamo predpisano osebno varovalno opremo; velika previdnost pri skladiščenju nanoprahu (eksplozivnost); odpadki, ki vsebujejo nanodelce se obravnavajo kot nevarni kemijski odpadki; nanodelcem, ki nastanejo zaradi proizvodnih procesov pri mehanski obdelavi kovin, betona, stekla (brušenje, rezanje, spajkanje, varjenje ...), se izognemo tako, da se primerno zaščitimo. Pri presojanju prednosti in slabosti uporabe nanomaterialov je sporočilo enako. Dokler učinki nanomaterialov ne bodo bolje definirani in nadzoro-



vani, jih je treba uporabljati po pameti in na področjih, kjer korist prevlada nad potencialnim tveganjem. Poleg morebitnih vplivov na zdravje se v zvezi z nanotehnologijami porajajo tudi etični pomisleki.

MOŽNE POŠKODBE

VNOS NANODELCEV



Novejše raziskave kažejo, da so vzrok Parkinsonove in Alzheimerjeve bolezni visoka koncentracija ultra finih prašnih delcev. Nanodelci naj bi iz krvnega obtoka ali prek živčnih poti zašli tudi v možgane. Najenostavnejši je prehod nanodelcev v organizem z dihanjem. Delci z velikostjo več kot 100 nm ostanejo v zgornjih dihalih, delci manjši kot 50 nm pa dosežejo pljučne mešičke, kjer pridejo v krvni obtok in se raznesejo po celem telesu.

Varno in zdravo delovno okolje. Dobro za nas!

Viri:

- <http://osha.europa.eu/sl/tools-and-publications/publications/e-facts/e-fact-74-nanomaterials-in-maintenance-work-occupational-risks-and-prevention/view>
- http://www.uk.gov.si/si/delovna_podrocja/nanoportal/definicija_nanomaterialov/
- http://www.mizs.gov.si/fileadmin/mizs.gov.si/pageuploads/podrocje/Strukturni_skladi/Gradiva/MUNUS2/MUNUS2_92Kemija_Nanodelci.pdf

GOLOB PISMONOŠ PRELETEL 832 KM IZ BUKAREŠTE DO DOBRINE PRI ŽETALAH

To je samo ena izmed mnogih razdalj, ki so jo premagali golobi gojitelja in ljubitelja golobov pismonoš Ludvika Škela iz Dobrine, ki je v svojem golobnjaku vzgojil približno 200 golobov pismonoš. Z našim sodelavcem Ludvikom Škela, ki dela v razrezu, smo se pogovarjali o njegovem zanimivem hobiju. V prostem času občasno rad razpre tudi meh harmonike.

Ludvik Škela je član kluba gojiteljev športnih golobov pismonoš "Compas", ki povezuje člane s celotne Štajerske. Gre za najstarejši slovenski klub s 60-letno tradicijo vzgoje in usposabljanja golobov pismonoš za dolge polete od 100 do 1200 km. Ludvik, ki se je s hobijem aktivno ukvarjal pred leti, ima v svoji zbirki tudi najvišja priznanja, med drugim se ponaša tudi nazivom državnega prvaka.



AVTOR:
BARBARA
STOPINŠEK

FOTO:
OSEBNI
ARHIV

PRIPRAVE GOLOBOV NA TEKMOVALNO SEZONO

Da bi lahko pripravili golobe za tekmovanje, jih v mesecu aprilu, v posebej prirejenem transportnem vozilu za prevoz golobov pismonoš odpeljemo na krajše treninge po Sloveniji. Ob izpustu se golobi združijo v jato, ki se v krožnem letu nad izpustnim mestom najprej orientira, nato pa vsak golob z veliko hitrostjo, tudi do 120 km/h leti v smeri svojega domovanja - golobnjaka.

RAZDALJO OD BEOGRADA DO MARIBORA SO NAŠI GOLOBI PISMONOŠI PRELETELI V SLABIH 5 URAH IN POL

Sledi 10 - 13 tekmovalnih letov, kjer se golobi na posamezni tekmi razvrščajo po hitrosti. Vsak golob ima izračunano oz. odčitano zračno razdaljo od mesta izpusta do svojega golobnjaka. Čas leta pa se meri s posebnimi golobarskimi urami oz. merilnimi sistemi, ki omogočajo odčitavanje oz. merjenje časa do sekunde natančno. Najboljši golobi so ob koncu leta tudi razstavljeni na specialni državni razstavi golobov pismonoš, ki služi kot izborna razstava za Olimpijado.

ZANIMIVOSTI O GOLOBIH PISMONOŠIH

Že v starem veku Egiptu, Grčiji, Rimu so golobe uporabljali v vojnah kot prenašalce novic z bojišč.

S pripetimi kamerami so ob letenju preko Normandije posneli obrambo Nemcev, kar je služilo zaveznikom pri izkrcavanju v Franciji (dan D).

Tudi do pred nekaj let jih je za prenašanje sporočil uporabljala švicarska vojska, medtem ko so Japonci uporabljali golobe v novinarstvu za prenos filmov v matične redakcije. Danes se golobi redko uporabljajo za prenos pošte, izjemoma jih lahko uporabimo za prenašanje dragocenih vzorcev, tkiva, krvi v bolnišnicah, kjer so zaradi gneče ali zaradi slabih cestnih povezav golobi hitrejši od avtomobilov.

Golobi pismonoši se orientirajo preko magnetnih silnic zemlje, žal pa danes vse bolj ugotavljamo, da se golobi na preletih vse težje orientirajo in dosežejo domači golobnjak zaradi motenj frekvenc sodobne tehnologije, onesnaženosti zraka, streljanj golobov in ujed, izpostavi Ludvik Škela.

TOVARNA PROTEINSKIH KONCENTRATOV –TPK

AVTOR: ALENKA BRGLEZ | FOTO: OSEBNI ARHIV

V obratu TPK na lokaciji Mesne industrije Ptuj predelujemo lastne klavniške odpadke živalskega izvora iz naših obratov in proizvajamo visoko proteinske proizvode: mesno-kostno moko, mast in perno moko.

Nestle Purina, vodilni evropski in svetovni proizvajalec hrane za hišne ljubljence (pse, mačke) v okviru svoje razvojne politike skrbi za neprestan napredek na področju nadzora nad kvaliteto, varnostjo in sledljivostjo svojih proizvodov, s tem pa zahteva tudi neprestano izboljševanje kvalitete surovin – proizvodov svojih dobaviteljev, kamor se uvrščamo tudi mi kot proizvajalec kvalitetne visoko-proteinske mesne moke ("poultry dehydrated").

V TPK smo izpeljali projekt nadgradnje proizvodnje linije s ciljem zagotavljanja višje stopnje nadzora izločevanja potencialnih tujkov. Proces smo modernizirali z vgradnjo novega sita, metal detektorja in magnetov.

Krmiljenje, vodenje in nadziranje celotnega procesa je daljinsko, kar dosegamo z vgrajenim najsodobnejšim integriranim informacijskim sistemom in aplikacijami, kar omogoča

maksimalno avtomatizacijo in učinkovito obvladovanje delovnega procesa.

Še nekaj besed o proizvodnji v TPK. Proizvodnja v TPK poteka v 3. izmenah z dvajsetimi zaposlenimi. Vse surovine predelamo v roku 24. ur, kar je predpogoj za kvalitetne končne proizvode. Proizvodnja v TPK zagotavlja sledljivost in transparentnost na vsaki stopnji, strogo nadzorovano predelavo in proizvodnjo z najvišjimi varnostnimi ukrepi, ki zagotavljajo kakovosten in varen izdelek. Predelava klavniških odpadkov je dejavnost, ki je že sama po sebi trajnostna panoga. S predelavo živalskih stranskih proizvodov preprečujemo širjenje kužnih bolezni in pridobivamo surovine za uporabo v vsakdanjemu življenju. Z navedenim proizvodnim procesom predelave Perutnina Ptuj udejanja koncept krožnega gospodarstva in prispeva k bolj čistemu in naravnemu okolju.



USPEŠNA ZUNANJA PRESOJA ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 IN HACCP

AVTOR: VANJA MURŠIČ, VODJA SLUŽBE KAKOVOSTI IN RAVNANJA Z OKOLJEM

V mesecu marcu 2018 je bila v družbah Skupine Perutnina Ptuj, v Sloveniji in na Hrvaškem, izvedena zunanja presoja sistemov ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 in HACCP.

ISO 9001 in 14001 certificiranim organizacijam ponujata okvir za uspešno vodenje postopkov in procesov. Sta v mednarodnem poslovnem okolju uveljavljena standarda in osnoven dokaz sposobnosti organizacije za izpolnjevanje pričakovanih zahtev odjemalcev.

Letošnja, ponovitevna presoja, je presoja nadgradnje obstoječega sistema, saj smo uvedli zahteve najnovejše posodobljene različice standardov ISO. V tem smo videli priložnost,

kot tudi našli način, kako izboljšati poslovne procese in upravljanje svojega sistema vodenja kakovosti in ravnanja z okoljem na učinkovit ter sodoben način. Za uspešno obvladovanje sprememb in uvajanje postopkov ter orodij kakovosti/ravnanja z okoljem je izrednega pomena podpora vseh zaposlenih. Ponosni smo na proaktiven in učinkovit pristop zaposlenih k uvedbi novosti, kar so potrdili odlični rezultati zunanje presoje in pridobljeni certifikati. Z njimi bomo svojim kupcem še naprej dokazovali, da sistem kakovosti, zagotavljanja varnih živil in varovanja okolja v podjetju ustreza veljavnim mednarodnim standardom.

PERUTNINA PTUJ TOPIKO

AVTOR: PREDRAG BAJIĆ | FOTO: OSEBNI ARHIV

Ovog proleća Perutnina Ptuj Topiko će iznenaditi svoje verne potrošače nečim potpuno interesantnim i korisnim. Prvi na srpskom tržištu predstavljamo novu liniju pakovanja svežeg pilećeg mesa u MAP pakovanju sa štampanom kolor folijom. Nova ambalaža u vizuelnom smislu predstavlja revoluciju na domaćem tržištu i jasno diferencira proizvode naše kompanije u odnosu na svu ostalu konkurenciju. Pored toga, savremeno pakovanje omogućava produženu svežinu i duži rok trajanja u odnosu na podlošku a time i mogućnost šire distribucije svežih proizvoda Natur linije.

Prve prolećne dane Perutnina Ptuj Topiko je iskoristila za plasman novih proizvoda kod svih kupaca u Srbiji. Nakon inicijalnog pozicioniranja krećemo sa velikom marketinškom kampanjom čiji će cilj biti da što veći broj potrošača u što kraćem vremenskom periodu sazna za prednosti našeg MAP pakovanog mesa. U skladu sa time, pripremili smo dinamičan plan aktivnosti koji će podrazumevati televizijsko oglašavanje, dešavanja na mestu prodaje i korišćenje raspoloživih trejd marketinških alata. Pored tih klasičnih i dobro oprobanih promotivnih aktivnosti, posebna pažnja će biti posvećena savremenim načinima digitalne komunikacije – oglašavanje na najvažnijim društvenim mrežama i angažovanje najpopularnijih influencera u zemlji, kako bi ispratili rastući broj savremenih potrošača koji se sve više o savremenim trendovima u ishrani informiše preko interneta.

Nakon predavljanja nove ambalaže ćemo predstaviti Piknik liniju bez aditiva i E brojeva. Kao kruna ovogodišnjih noviteta u maju mesecu najvernije

potrošače ćemo iznenaditi Natur Premium linijom pilećeg mesa vrhunskih karakteristika uzgoja.



INVESTICIJE OD 3 MIO. EUR u BIH

AVTOR: ALMIR KODZIĆ | FOTO: ARHIV PERUTNINA PTUJ

21. i 22.03.2018. godine održane su press konferencije u fabrikama Perutnine Ptuj u Srpcu i u Brezi na kojima je u prisustvu organa vlasti, medija i poslovnih partnera, direktor Perutnine Ptuj BH, Mladen Andrić je prezentirao nove investicije. U nastojanju da dobije EU broj, kompanija Perutnina Ptuj je realizirala investicije u proizvodni pogon u fabrici u Srpcu u vrijednosti 500.000,00 EUR i u novi





savremeni centralni distributivni centar u Brezi u vijednosti 2,5 mio. EUR. Centralni distributivni centar u Brezi su simboličnim presjecanjem vrpce otvorili Premijer Vlade F BiH, Fadil Novalić, Predsjednik Uprave Perutnine Ptuj, Tibor Šimonka, direktor Perutnine Ptuj BH, Mladen Andrić i Načelnik Općine Breza, Munib Zaimović.



Gast fest

AVTOR: ALMIR HODŽIĆ | FOTO: APRHIV PP

Prvi regionalni sajam gastronomije i ugostiteljstva u BiH, GAST FEST, održan je 15. do 17. marta u sarajevskom Domu mladih centra Skenderija. Sajam je okupio 50-ak izlagača iz četiri zemlje regije, Bosne i Hercegovine, Hrvatske, Crne Gore, Srbije, a na sajmu su predstavljani svi noviteti iz HORECA, prehrambenog, tehničkog i tekstilnog sektora koji su isključivo namijenjeni ugostiteljima, hotelijerima i somelijerima. Na samom sajmu posjetitelji su imali priliku da vide mnogobrojne prezentacije izlagača, cooking show programe, poznata kuharska lica kao što su njemački kuhar Robert Koch, Domagoj Žulj i Morana Mijač – pobjednici najpopularnijeg kulinarskog showa u Hrvatskoj i okruženju „Tri, dva, jedan – Kuhaj“ kao i poznato kulinarско lice BiH Adnan Hamzić,

te renomirana bh. imena kulinarstva i gastronomije. U sklopu organiziranih cooking show programa Perutnina Ptuj BH je organizirala i takmičenje kuhara u pripremi raznih specijaliteta od piletine, a za najbolje među njima je pripremila i posebnu nagradu. Pobjednik kuharskog takmičenja je Boris Krečar, predstavnik restorana »Le Coq« iz Banje Luke, koji je za svoj restoran osvojio nagradu »Pun kamion pilećeg mesa«. Neposredno nakon proglašenja pobjednika, vlasnik restorana Le Coq iz Banje Luke, gospodin Goran Kurtinović je izašao na binu i nakon što se zahvalio organizatoru na nagradi, pred svima se odrekao nagrade u korist narodne kuhinje centra „Mozaik prijateljstva“, što je naišlo na opšte oduševljenje svih prisutnih.



POJAČANJE PIPO TEAM-A

Njezina specifičnost je radno iskustvo na strani marketinga i prodaje, dugo iskustvo u trade marketingu odnosno unapređenju prodaje i sportski duh.

" Najveći fokus stavljamo na asortiman. S jedne strane čistimo postojeći, definiramo strategiju proizvoda za Hrvatsko tržište, s druge pak strane uvodimo čitav niz novih proizvoda: u Slim&Fit liniju pileća šunka s hrenom 2 formata 350g i 800g, u Poli narezak 150g, cocktail hrenovke, a u segment svježeg mesa

ulazimo sa Natur puretinom u 5 različitih formata proizvoda. Također za proljeće i ljeto 2018. pripremamo odličnu zabavu uz naše Piknik marinirane pileće i pureće proizvode. Sve inovacije popratit ćemo kroz promocije u trgovinama, branding police, te najave i objave u trade magazinima i na fb stranici."

POLI PROMOCIJA U HOTELU ESPLANADA

AVTOR: BRANKA ŠOŠTARIĆ, VODITELJ MARKETINGA U PERUTNINA PTUJ - PIPO ČAKOVEC | FOTO: OSEBNI ARHIV

Jubilarna 15. Progressive konferencija održana je u Hotelu Esplanada. Istu je posjetilo 120 poslovnih ljudi iz Hrvatskih i regionalnih kompanija, agencija i uglednih ustanova.

Perutnina Ptuj Pipo Čakovec se kratko predstavila svim okupljenim sudionicima konferencije u jutarnjim satima na vrlo neobičan način. Nakon što je završila prezentacija jednog govornika na scenu je stupila nova voditeljica marketinga Pipo Čakovec i kratko pozdravila sve sudionike ispred Perutnine Ptuj Pipo Čakovec, te poželjela dugo toplo ljeto i što bolju sezonu u retail i Horeca kanalima prodaje te što više turista koji će se najviše veseliti dobro poznatim POLI sendvičima širom obale. Dugo ljeto traži i duge kobasice pa smo odlučili 3 nasumice odabrane osobe nagraditi sa POLI dugom 1 metar. Kada su se otvorila vrata konferencijske dvorane i ušle ljupke POLI hostese sa POLI od 1 metra krenuo je gromoglasan pljesak, podrška i svi su sa oduševljenjem prihvatili ovaj vrlo neobičan poklon koji su kako su nam rekli odlučili podijeliti sa svojim kolegama u uredu tijekom slijedećih par dana. Obzirom na veličinu POLI kobasice bilo je dovoljno i da se dio ponese kući obitelji i djeci. Slike sa konferencije objavili su mnogi na svojim privatnim fb i instagram stranicama, a naći će se i u slijedećem broju PROGRESSIVE MAGAZINA.

Ovaj tip ne plaćenog PR-a i marketinga svakako je dobrodošao i jako dobro prihvaćen među poslovnim ljudima i javnim osobama pa su se neki poput glumca i fitness trenera Maria Valentića i osobno javili inspirirani POLI od 1 metra sa raznim idejama i prijedlozima suradnje.



POLI ŽUR

AVTOR: SUZANA PETEK | FOTO: ARHIV PERUTNINA PTUJ

Čuki z Ribičem Pepetom so ponovno poskrbeli, da je Poli žur napolnil ptujsko karnevalsko dvorano. Takoj ob vhodu je bilo opaziti razkošno PoliDog postajo, kjer je številčna, energična Poli ekipa pripravljala odlične PoliDoge. PoliDog ni običajen HotDog, temveč kulinarična izkušnja s solatkami, zelenjavo in raznimi omakami. Čeprav otroci še zmeraj najraje izberejo Poli s štručko brez prilog. »Ker Poli je zakon!« zakričijo na vsako povpraševanje.



Šolar na smučī

AVTOR: SUZANA PETEK | FOTO: ARHIV PERUTNINA PTUJ

S Poli ekipo smo vseh 6 dni projekta »Šolar na smučī« sledili Juretu Koširju in njegovi fantastični ekipi smučarskih učiteljev. Projekt se je pričel 21. januarja na VIP otvoritvi na Krvavcu, naslednji sončni dan je sledila Kranjska Gora, pa Cerknjo in nato Vogel, Areh in ledena Rogla. Vsak dan smo se srečali z novo skupino otrok, med katerimi je bila večina takšnih, ki so prvič stopili na smučī. Ponosni smo na našo Poli popestritev projekta, saj smo na vsaki lokaciji sredi smučišča, ob smučarskem centru, postavili vidno in razkošno PoliDog postajo. Najlažje delo pri postavitvi smo imeli v Kranjski Gori, največ izzivov na Voglu in Krvavcu, kjer je bilo treba opremo nalagati v gondole, dvigala in nositi po snegu. Bilo je vredno truda, saj je rumena Poli barva na smučišča priklicala še več sončne energije in združila pripravo malice z navijanjem in spodbudo otrokom. Prihod Jureta Koširja je po 12. uri običajno napovedal lačne otroke, ki so z veseljem sedli okrog svojih smučarskih učiteljev in pojedli PoliDog ali celo dva. Veliko več otrok se je pri sestavi PoliDoga odločalo za več zelenjavnih prilog, kar ni običajna praksa. Otroci so se radi pohvalili s svojim smučarskim dnevom in se postavili pred fotografski objektiv. Tekom tedna smo tudi potrdili najljubši recept za PoliDog za Jureta Koširja: štručka, Poli hrenovka, pesto namaz iz bazilike, rukola, mozarella, malo koruze in senf.

Dnevno smo smučarske vtise objavili na Facebook strani Nori na Poli, kjer nas spremlja več 150.000 uporabnikov. Projekt pa je bil zelo dobro tudi medijsko podprt.



Povorka

AVTOR: SUZANA PETEK | FOTO: ARHIV PERUTNINA PTUJ

Perutnina Ptuj je sodelovala na ptujski karnevalski povorki s svojimi kostumi kokošk in Poli hrenovk. Skupini kokošk smo letos dodali kostume za otroke in rejce, ki jih je spremljal traktor. Ker je kljub odlični Poli hrenovki, še vedno kraljica Poli, smo na pobudo udeležencev dopolnili skupino s kostumi Poli, ter tako dosegli še večje veselje in ponos v Poli pohodu po ptujskih ulicah. Naša skupina je štela 112 ljudi v maskah in 10 ljudi v organizacijski ekipi.

TEDENSKI JEDILNIK

uravnoveženega prehranjevanja

Avtor: Ana Cvetko, živilska tehnologinja v Perutnini Ptuj in health coach



Tedenski jedilnik temelji na referenčnih vrednostih za vnos hranil in predstavlja primer uravnovežene prehrane za zdrave odrasle osebe. Količine nas usmerjajo k izboru posameznih živil v okviru polnovredne prehrane, kar pa ne pomeni, da jih moramo upoštevati točno do grama natančno, še vedno nam ostane prostor za individualno prilagajanje. Pomembno je, da zaužijemo dovolj tekočine, približno 1,5 l na dan, najbolje vode. Uživanje pijač z dodanim sladkorjem in alkoholnih pijač ni priporočljivo, saj vsebujejo nepotrebne kalorije in le malo hranljivih snovi, prav tako pa škodujejo zdravju. Priporočljivo je izbirati čim bolj lokalno pridelana živila ter predvsem sezonsko sadje in zelenjavo.

Meni 1

ZAJTRK

2 kosa (100 g) črnega kruha
4 rezine (50 g) Slim & Fit
piščančjih prsi s poprom
2 rezini sira
paprika

MALICA

1 (200 g) navadni jogurt
1 jabolko

KOSILO

Rižota z zelenjavo (180 g
kuhanega riža z 200 g
kuhane zelenjave in žličko
olja)

MALICA

1 pomaranča
2 kosa polnozrnatega kruha
(100 g) z maslom (30 g)

VEČERJA

Pečen puranji file (100 g)
na solatnem krožniku
(200 g) začinjen z dvema
žičkama oljčnega olja in
kisom

Meni 2

ZAJTRK

4 velike žlice (80 g) ovse-
nih kosmičev
1 (200 g) navadni jogurt
1 banana

MALICA

1 jabolko
1 kos kruha
4 žlice (50 g) puste skute

KOSILO

3 fit nabodalca
4 velike žlice ajdove kaše
(180 g) z gobicami
Skleda solate

MALICA

2 polnozrnata keksa
3 klementine

VEČERJA

Topli sendvič (2 rezini pol-
nozrnatega toasta, 4 rezine
poli light, rezina sira)
Sveža zelenjava

Meni 3

ZAJTRK

2 dcl posnetega mleka, 4
žlice koruznih kosmičev
brez dodanega sladkorja
1 skodelica borovnic

MALICA

2 kivija, 1 kos rženega
kruha

KOSILO

Piščančji kebab (100 g) v
tortilji s svežo zelenjavo
(paprika, paradižnik, kuru-
za), rdečim fižolom, žlico
kisle smetane in rezino
avokada, Skleda solate

MALICA

1 hruška
1 žlica lešnikov

VEČERJA

Zelenjavna juha, 1 žemlja,
Sardine v olju 4 kosi (odlito
in odtečeno olje)
Sveža zelenjava

Meni 4

ZAJTRK

2 kosa kruha (100 g) z
maslom in marmelado
(70% sadni delež), 1
skodelica jagod

MALICA

Granatno jabolko, 1 kos
ajdovega kruha z orehi

KOSILO

Grška solata s feta sirom, 2
piščančja ražnjiča, 3 velike
žlice kuskusa

MALICA

1 grenivka
1 žlica mandljev

VEČERJA

Hot dog s Poli hrenovko in
gorčico
Sveža zelenjava





Meni 5

ZAJTRK

1 (200 g) navadni jogurt,
6 žlic (80 g) muslijev brez
dodanega sladkorja
1 skodelica malin

MALICA

Bela kava (2 dcl mleka), 1
makova štručka

KOSILO

File lososa, 2 lončka
kuhane špinače s
krompirjem

MALICA

100 g grozdja

VEČERJA

Motovilec z 2 jajcema, 2
kosa kruha



Meni 6

ZAJTRK

2 kosa (100 g) kruha
4 rezine (50 g) Slim & Fit
dimljenih piščančjih prsi
2 rezini sira,
Sveži paradižnik

MALICA

1 rezina ananasa
4 koščki prepečenca

KOSILO

Testenine z zelenjavno
omako in žličko
parmezana
1 skodelica rdeče pese

MALICA

1 jabolko
1 kos kruha s sirnim
namazom

VEČERJA

Piščančja obara z žličniki
in kuhano zelenjavo

Meni 7

ZAJTRK

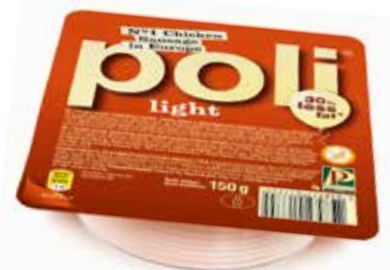
2 kosa kruha z žličko masla
in medom
1,5 dcl sveže stisnjene
pomarančnega soka

MALICA

1 rezina melone
5 polovičk orehovih jedrc

KOSILO

Goveja juha z rezanci
Pečeno bedro (brez kože)
3 srednje veliki pečeni
krompirji zabeljen z žličko
olja
2 lončka kuhanega kislega
zelja





Ptuj, 2. junij 2018

All inclusive - Celovita ponudba za vse udeležence

- Poli snack maraton (2 km)
- Mini Poli maraton (21,2 km)
- Maxi Poli maraton (52 km)

- Poli Windstopper brezrokavnik
- Kulinarične dobrote v šotoru po zaključku prevoženih prog
- Otroški animacijski program



www.polimaraton.si