

● OTVORITEV PRENOVLJENEGA OBRATA V SATURNUSOVI TOVARNI AVTOOPREME

Žarometi po najsodobnejši tehnologiji

Konec prejšnjega meseca so v Saturnusovem tozdu Tovarna avtoopreme ob Letalski cesti odprli prenovljen obrat za proizvodnjo žarometov, ki jih bodo izdelali po novi metodi DMC iz trde plastike. V Saturnusu sicer že zdaj delajo dvoje vrst žarometov, s kovinsko in tudi s plastično parabolno, nova nalozba, vredna 20 milijonov zahodnonemških mark, pa jim bo omogočila prehod na najsodobnejšo tehnologijo za izdelavo reflektorjev s plastično parabolno. Tako bodo še naprej ostali navzoči na najzahtevnejših trgih kot enakovreden partner med proizvajalci svetlobne opreme.

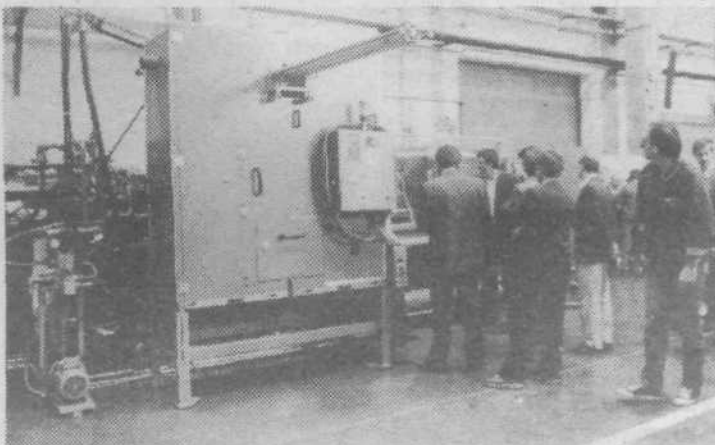
Novi žarometi zahtevajo popolnoma drugačen način konstruiranja in izdelave. Tako na primer oblikovanje geometrijskih oblik ni več mogoče s pomočjo risalne deske, potrebna je pomoč računalnika; prav tako brez računalniške podpore ne more potekati nobena faza proizvodnega procesa. Nabavili so računalniško vodene stroje za brizganje plastičnih mas, površinsko zaščito, ultrazvočno varjenje, novo skladiščno opremo in opremo za orodjarno.

Posebno skrb so namenili zagotavljanju kakovosti, razvoju svetlobne opreme in izobraževanju ljudi. Kot je povedal predstavnik koncerna Volkswagen, jim bo sodelovanje z njim zagotavljalo le visoka kakovost in pravočasna dobava; kajti prav kakovost je tista, in ne cena, ki bo odločala o tem, od koga bodo kupovali. S poskusno proizvodnjo novih žarometov, ki bodo vgrajeni tudi v novega golfa, bodo pričeli že jeseni, z velikoserijsko proizvodnjo pa leta 1991.

Takrat naj bi na cesto prišel tudi novi golf. Koncern Volkswagen je največji kupec Saturnusovih svetil, njihovi poslovni partnerji

pa so še Peugeot, BMW, Mercedes-Benz, Fiat, Kamaz, Moskvic in drugi.

D. J.



Prizor z otvoritve prenovljenega obrata svetlobne opreme, ki ga je simbolično odprl predsednik Gospodarske zbornice Slovenije Marko Bulc (Foto: D. J.)

Red dela s srebrnim vencem za Tovarno močnih krmil

V sejni dvorani delovne organizacije Agroemona, tozda Tovarna močnih krmil, sta 25. maja na priložnostni slovesnosti predsednik občinske skupščine Ivo Samec in predsednik komisije za odlikovanja pri občinski skupščini Rihard Firm predsedniku delavskega sveta tozda dr. Miroslav Vargi izročila red dela s srebrnim vencem, s katerim jih je za izredne dosežke na gospodarskem področju odlikovalo predsedstvo SFRJ. Več bomo o Tovarni močnih krmil pisali v prihodnji številki. (Foto: D. J.)



● PRVOMAJSKI NAGRAJENEC DELA

Inž. Stanislav Fidler



Med tridesetimi delavci z vseh koncev Jugoslavije, ki so v palači federacije v Beogradu prejeli letošnje prvomajске nagrade dela, je bil tudi inž. Stanislav Fidler, direktor Gradisovega tozda Strojno prometni obrat Šmartinska 32. To je prva prvomajska nagrada dela, ki jo je v Sloveniji prejel nekdo za uspehe na področju gradbeništva.

Nagrado je dobil za učinkovite tehnično-tehnološke inovacije na področju visokih gradenj, za izredno organizacijo in racionalizacijo dela, za prispevek k večji produktivnosti, za dosežke pri vzdrževanju strojev, za pomembne prihranke in velike materialno-financijske učinke.

Danes je Strojno prometni obrat uspešen tozda s 560 zaposlenimi, s 150 vozili v avto parku in 180 stroji težke mehanizacije in specialne gradbene opreme. Velika za sluga, da je temu tako, gre tudi 13-letnemu trdemu delu Stanislava Fidlerja, ki je skromno dejal, da nagrado razume kot priznanje celotnemu kolektivu Strojno prometnega obrata in tudi Gradisa. Če

ni pripravljenosti, da bi znanje in ideje v kolektivu sprejeli, ni in ne more biti dobrih rezultatov. »Pravijo, da sem strog direktor. Res je. Zahtevam disciplino in to delavci upoštevajo, ker vedo, da brez discipline in racionalnega dela v gradbeništvu v teh razmerah ne moremo uspešno poslovati. Pa še nečesa se držim. O vsem, kar se dogaja, skušam obvestiti delavce. Informacije skrivajo le tisti, ki se bojijo za svoje stolčke.«

Stanislav Fidler je prepričan, da osemurni delavnik nobenemu direktorju, če hoče biti uspešen, ne zadošča. To prepričanje dokazuje na ta način, da njegov delavnik največkrat traja od dvanajst do šestnajst ur na dan.

C. Pavlin

Bolj živahno na Vevčah

Restavracija in bazen na Vevčah sta dobila novo, lepšo podobo. Njuna otvoritev je bila 1. junija, ko je ob bazenu na Vevčah zaigrala tudi živa glasba in napovedala pestrejšo življenje v tem delu naše občine. Zunanost in notranost restavracije ter poslopja ob bazenu je temeljito prenovil zasebnik Martin Lisjak, lastnik diskoteke Super Li v Bizoviku in še več drugih lokalov v Sloveniji; oba objekta je vzel v najem od Papirnice Vevče za 15 let.

Bazen in restavracija, ki ima tudi aperitiv bar, sta odprta od 8. ure zjutraj do polnoči; tako v restavraciji kot ob bazenu nudijo gostom pijačo, malice, kosila in večerje ter jedi po naročilu. Ob

spremljavi »mehanične« glasbe se je v bazenu mogoče kopati tudi ob slabšem vremenu, saj je voda ogrevana na 25 do 26 stopinj. Na račun bodo prišli tudi tisti, ki imajo radi plavanje v večernih urah, saj bodo morali bazen zapustiti šele ob desetih zvečer. Ob sobotnih večerih, mogoče pa tudi še ob kakšnih drugih dnevih, to bo pač pokazala prihodnost, bo ob bazenu tudi živa glasba. Sicer pa je Martin Lisjak tudi povedal, da razmišljajo o tem, da bi bazen pokrili (poleti bi seveda streho odprli ali sneli), kar bi omogočilo kopanje v ogrevani vodi tudi v zimskih mesecih, kar zdaj v Ljubljani manjka.

D. J.



Martin Lisjak pred prenovljenim poslopjem ob bazenu, v katerem so garderobe in še drugi prostori (Foto: D. J.)

Zasebna trgovina tudi na Kodeljevem

V dosežani Mercatorjevi mlekarji v Jana Husa ulici je bila 9. maja odprta trgovina z mešanim blagom. Zanj se je odločila, ko je na licitaciji uspela, zasebnica, naša krajanka Boža Jager s Povšetove ulice.

Ste po poklicu trgovka? Da, in delo z ljudmi me veseli. Upam, da bodo tudi stranke zadovoljne z mano.

V bližini je več podobnih prodajal. Si boste našli »prostor na soncu«?

To dejstvo sprejemam kot izziv. Ponudbo usmerjam tudi v artikle, katerih druge trgovine nimajo. Stremim za stalno, čimkvalitetnejšo, čimpestrejšo in vedno svežo ponudbo. Vso pozornost posvečam odnosu s strankami in temu prilagajam tudi delovni čas. Zato delajo v dveh izmenah še tri prodajalke – sama lokal predvsem vodim in urejam nabavo – pa je tu dovolj »manevrskega prostora« predvsem ker gre za živila, pri katerih je delo s strankami nadvse pomembno, saj je to v precejšnji meri dnevno sveže blago.

Omenili ste delovni čas. Lokal je odprt od ponedeljka do petka od 7. do 20. ure, ob sobotah od 7. do 21. ure. Naj pa kar dodam: Načrtujem dostavo na dom predvsem tudi starejšim in zaposlenim krajankam, a to v povezavi s socialno službo, RK, šolo ipd. Ze sedaj pozivam k sodelovanju!

Zavedam se, da je bil tudi doslej lokal podobno usmerjen in se moram zato še bolj potruditi. A pri delu me poleg drugega vodita predvsem težnja po kakovosti. S to obljubo vabim stranke in jih pozivam, da povedo, s čim so zadovoljne pa seveda s čim ne. To drugo bomo skušali takoj odpraviti, saj prav to ustvarja obojestransko zadovoljstvo. Konec koncev gre za nakupovalno kulturo, pri kateri je osnovno vodilo – zadovoljen človek!

Lahko poveste kaj konkretnjšega glede izbire blaga?

Kruh nabavljam pri priznanem zasebniku Pečaku s Škofljice, delikatese in razne priznane že pripravljene solate pri ABC Pomurka. Kasneje bom dodala še kakšne nove vrste blaga, npr. mesne izdelke od priznanega mesarja Arvarja iz Britofa pri Kranju, uvožene specialitete itn. Solarjem zaposlenih staršev nudim že pred začetkom pouka sveže jutranje sendviče in pakirane napitke ipd. Za otroke so npr. zelo vabljivi sladoledi beograjske Pekabele. Kultura potrežbe in ličnost pakiranja pa sta nasploh delni vse naše pozornosti.

Kaj pa sadje in zelenjava? Kupci imajo na razpolago le paki-

rano sadje, tudi južno, in zelenjavo. Ze sedaj pa imam na razpolago tudi dnevno špecerijo. Pralna sredstva oziroma čistila, drobno galanterijo ipd. bom ponudila takoj, ko bom dobila še manjkajočo opremo.

Dovolite na koncu še en izziv: cene!

Cene vključujem v vsa doslej povedana moja prizadevanja. Inflacija to sicer otežkoča, a je tudi Scila in Karibda časa! Treba je najti kvaliteto tam, kjer je to možno. In za pridne roke je še povsod dovolj možnosti.

Naši trgovci Boži Jagrovi obilo uspehov pri uresničevanju obetov!

AM



Dobro založenost, kvalitetno postrežbo, ljubezniv nasmešek Dušice, Bojane, Nataše (v rumenih oblekah in belih predpasnikih) ter vsakodnevno sveže izdelke, za katere skrbijo lastnica Boža Jager (pravkar vstopa skozi vrata) – vse to zagotavljajo v novi zasebni trgovini Jager, Jana Husa ulica št. 3

● »Z DOBRIM IMENOM« – E KARTICA

V Emoni nudijo obliko brezgotovinskega plačevanja

V Emoni so pripravili nov način brezgotovinskega plačevanja in storitev z E-kartico, ki so ji dali naslov »Z dobrim imenom«. Prednost E nakupne kartice v primerjavi z drugimi kreditnimi karticami, s katerimi v Jugoslaviji že poslujejo, je v tem, da je ob nakupih v različno specializiranih trgovinah z njo omogočeno kupovanje tudi v trgovinah z živili. Torej možnost brezgotovinskega plačevanja tudi vsakdanjih potrebščin. Za zdaj bo imetnik kartice lahko plačeval nakupe blaga na 111 mestih po Sloveniji. Vsteti so tudi Emonini hoteli, na primer Bernardin v Portorožu in turistični uradi Głobtourja.

Emonska kartica lahko dobi vsakdo, ki je polnoleten in ima stalno bivališče v Jugoslaviji, ki lahko dokaže, da je sposoben pravočasno poravnati obveznosti,

nastale pri uporabi kartice. Kartica je neprenosljiva. Na podlagi osnovne kartice pa je mogoče ožjim družinskim članom izdati dodatno kartico, ki bremeni imetnika osnovne kartice. Pri poslovanju z Emona kartico je za sedaj obvezen najmanjši nakup prehrabnih artiklov 250.000 dinarjev, drugih proizvodov za 30.000 dinarjev. Njen izdajatelj je Emonina interna banka. Imetniki tekočih ali žiro računov lahko v svoji banki uredijo plačevanje obveznosti preko trajnega naloga v korist Emonine banke. Poračun je enkrat mesečno. Za zdaj je višina depozita 200.000 dinarjev, ki se obrešuje ves čas trajanja pogodbenega odnosa. Gre torej za dobrodošlo novost, ki bo občanom v pomoč pri vsakodnevnem gospodarjenju z denarjem.

S. G.