

Manj dni, manj aparatov

V aprilu smo vsi, razen delavcev Kuhalnih aparatov, delali tri dni manj kot smo sprva načrtovali, zato je bila tudi proizvodnja nekaj manjša od planirane.

Tako je bilo minuli mesec izdelanih 14.083 pralno-pomivalnih aparatov, 18.083 zamrzovalnih omar, 8.675 zamrzovalnih skrinj in 14.906 hladilnikov, kuhalnih aparatov pa 47.440, kar je 6 % več kot je bilo planirano. V Gorenju Gospodinski aparati smo aprila izdelali torej 103.187 velikih gospodinskih aparatov ali 2 % manj kot smo za ta mesec načrtovali, pri čemer je bilo več kot 93.800 aparatov namenjenih izvozu na tuje trge in le okoli 9.000 za prodajo na slovenskem in nekdanjih jugoslovanskih trgih. V prvih štirih mesecih letošnjega leta je tako z naših tekočih trakov prišlo 495.423 gospodinskih aparatov ali 33 % letos načrtovane količine in 9 odstotkov več kot v istem lanskem obdobju.

Za najzahtevnejše tuje trge smo v tem času izdelali 466.806 aparatov ali 11 odstotkov več kot v tem času lani.



Čeprav so se podaljšani prazniki s kolektivnim dopustom za večino zaposlenih v Gorenju Gospodinski aparati kar prilegli, pa bi morebiti marsikomu bolj ustrezalo biti na delu - tako kot v proizvodnji programa Kuhalni aparati. Toda gospodarski položaj niti pri nas niti v svetu še zdaleč ni rožnat, pa tudi napovedi niso nič bolj obetavne.

Domotechnica v malem v Brnu

V drugi polovici aprila, od 18. do 22. aprila, je bil v Brnu, v Češki republiki, 24. mednarodni sejem izdelkov široke porabe. Za področje bele tehnike bi

bilo mogoče trditi, da je bil sejem v Brnu kölnska Domotechnica v malem. Z izjemo Mieleja so bili na sejmu prisotni, sami ali s pomočjo zastopnikov, vsi drugi najpomembnejši evropski proizvajalci bele tehnike.

Na nastop na 24. mednarodnem sejmu izdelkov široke porabe v Brnu, ki je največji tovrstni sejem v Vzhodni Evropi, so se v Gorenjevem podjetju v Češki republiki skrbno pripravili. Ponudbo velikih gospodinskih aparatov so predstavili na televiziji in radiu, v bližini sejmišča so na Gorenje opozarjali mimoidoče veliki panoji, razdelili pa so tudi 20.000 letakov z Gorenjevo ponudbo in ceniki. Med obiskovalce sejma so razdelili 15.000 letakov - anketnih listov, s katerimi so jih povraščevali o tem, ali so zainteresirani za nakup izdelkov Gorenja in katerih. Zbrane podatke bodo računalniško obdelali in jih upoštevali pri načrtovanju poslovne politike v prihodnje. Ob 24. mednarodnem sejmu izdelkov široke porabe je izšel prvi prospekt za Gorenjeve velike gospodinske aparate v češčini, v katerem je na naslovni strani posebej poudarjeno, da gre za izdelke iz Slovenije. Na razstavnem prostoru Gorenja so bili obiskovalcem sejma zraven velikih gospodinskih aparatov na ogled še mali gospodinski aparati, kuhinje in keramične ploščice Gorenja Notranja oprema, mali gospodinski aparati iz Nazarij in električni grelniki vode iz Gorenja Tiki.



Osrednji del razstavnega prostora Gorenja na sejmu v Brnu

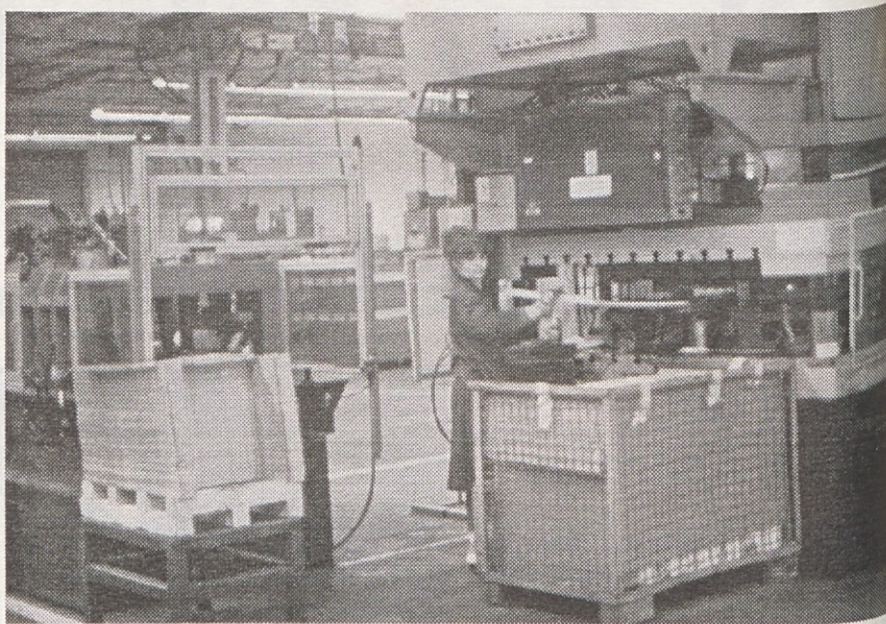
Iz starega novo

Na marsikatero izboljšavo v proizvodnji včasih nekateri kar preradi pozabijo in tudi od predelave že odpisanega stroja za upogibanje stranic in sten za zamrzovalne skrinje je minilo že nekaj časa.

Tako so v surovinskem obratu Zamrzovalne omare enega od strojev že odpisali, ko je priselila nova linija za skrinje klasičnega programa. Toda z uvedbo izdelave polizdelkov in sestavnih delov iz predlakirane pločevine je tehnologija dala pobudo, da bi stroj predelali za nove namene. Naročilo so zaupali Gorenju Procesna oprema, kjer so stroj preuredili tako, da sedaj izdelujejo stranice iz predlakirane pločevine za zamrzovalne skrinje 140.

Dnevno izdelajo do 250 polizdelkov, zmogljivost stroja pa je tudi do tisoč kosov na dan. Časovni prihranek je bistven, izdelke lahko delajo na zalogo, stroj pa odlikuje tudi mikroprocesorsko krmiljenje in druge izboljšave.

H.J.



V surovinskem oddelku obrata Zamrzovalnih omar izdelujejo polizdelke iz predlakirane pločevine na obnovljenih strojih.

Tisk o Gorenju: Gorenje Elektronika je šla v stečaj

Pogajanja z upniki niso uspela

Sklad želi ohraniti posle in delovna mesta - vendar v novi firmi Elektronika d.o.o.

Poskus, da bi ob pomoči sklada za razvoj ohranili podjetje Gorenje Elektronika, ni uspel. Na gospodarskem oddelku celjskega temeljnega sodišča je včeraj že stekel stečajni postopek. Za stečajnega upravitelja so imenovali Rudija Hramca, prvi narok pa je razpisan za 29. junij. Drago Šulek, ki je bil do 15. aprila v.d. direktorja Gorenja Elektronike, pa je včeraj po pooblastilu upravnega odbora podjetja novinarjem predstavil razloge za to, da je Gorenje Elektronika sama zase predlagala stečaj.

Drago Šulek je pojasnil težaven položaj Gorenja Elektronike, ki je nastal predvsem po razpadu nekdanjega jugoslovanskega trga, in kasnejša prizadevanja, da bi s sanacijo podjetje le rešili. Oktobra lani je podjetje prevzel republiški sklad, Šulek pa je dejal, da se z dnem, ko so se prijavi na natečaj, z upniki ni več dalo pogajati. Njihov glavni interes je postal, kako dobiti nazaj denar, ne pa, kako podjetje postaviti spet na noge. Zaradi hudih obveznosti iz preteklosti (skoraj 25 milijonov mark - tržna vredost podjetja pa je 10 milijonov) je proizvodnja aprila spet obstala, skupščina podjetja pa je sprejela predlog za uvedbo stečajnega postopka.

Da bi ohranili že pričete posle in tudi delovna mesta, je sklad "postavil novo firmo" - Elektronika d.o.o. Ta naj bi - tako je včeraj zagotovil tudi Drago Šulek, ki je direktor nove firme, na osnovi novih poslov (dnevno naj bi izdelali okoli tisoč televizorjev, letno najmanj 200 tisoč) in z najetimi poslovnimi sredstvi (19. aprila je nova firma, ki ima za zdaj le enega zaposlenega, direktorja, podpisala pogodbo o najemu) kmalu tudi zagotovila delo vsem delavcem, ki so bili doslej zaposleni v Gorenju Elektroniki (zdaj okoli 420 delavcev), kmalu pa bi jih sprejeli še več. Seveda bi za to potrebovali vsaj 20 milijonov mark kapitala - začenjajo pa le z milijonom. Ker Gorenje d.o.o. ni bilo

pripravljeno dati svojega vložka, nove firme z Gorenjem ne veže nič več; torej niso več v sistemu Gorenja. Drago Šulek je še povedal, da imajo že sklenjene pogodbe s tujimi partnerji za prodajo televizorjev in da pričakuje, da jim bodo prve pošiljke poslali junija. Do razrešitve stečajnega postopka pa bodo delavce najemali pogodbeno.

Prav tako je zanikal, da bi bil on ustanovitelj firme Elektronika, ki je zdaj neke vrste naslednica Gorenja Elektronike - ta firma je bila ustanovljena že decembra 1989, sklad pa jo je zdaj odkupil. Ni pa povedal od koga. Drago Šulek je tudi zanikal, da bi bila to by pass firma.

Franco Kramer

(Večer, 24. 4. 1993)

Izobraževanje

Program	Kdaj	Kje	Izvajalec
Deutsch Aktuell (2 x 3 dni, 42 ur)	3., 4., 5. junij 93 10., 11., 12. junij 93	Topolšica	CTJ Ljubljana prof. Christel Hribar
English Communication (2 x 3 dni, 48 ur)	27., 28., 29. maj 93 17., 18., 19. junij 93	Topolšica	prof. Amy Jelševar

Prijava: Kandidati za tečaje se prijavijo v izobraževalnih službah podjetja kjer so zaposleni. Ustrezno odobrene prijavnice je potrebno oddati v Gorenje, d.o.o., Izobraževalni center do 15. maja 1993. Informacije dobite po telefonu na številkah 855 461 ali 270, 337 ATC II.

Janez Gračner

Ko je Janez Gračner pred slabimi sedemnajstimi leti začel delati v surovinskem oddelku tedanjega tozda štedilniki, pred tem je nekaj časa delal sicer že v emajlirnici, ni poznal prav dobro niti pomičnega merila in ni razlikoval pločevine po debelinah, danes pa mora kot mojster v surovinskem oddelku obrata Kuhalni aparati vsak dan odrediti delo za okrog 30 delavcev in skrbeti za kakovost, količino, varnost pri delu in poznati še marsikaj. Janez Gračner, doma iz Slovenskih Konjic, se je za delo v Gorenju odločil v začetku marca 1976, čeprav se je v živilski šoli v Mariboru izučil poklica sodavičarja in delal pet let v svoji stroki pri proizvodnji brezalkoholnih pijač v mariborskem Talisu. V Gorenju je začel najprej delati kot nalagalec skeletov v emajlirnici, nato pa v dodelavi surovinskega oddelka. A že prej mu je vodja emajlirnice dal nekako vedeti, da bi se učil za mojstra. V surovinskem oddelku je bil najprej skupinovodja, že kmalu nato pa je postal mojster. "Za izobraževanje je bilo dobro poskrbljeno. Najprej je treba spoznati, kakšno sploh je delo z ljudmi. Kakšna je psihologija dela, kakšni so normativi in podobno. Znanja obnavljamo v časovnih



presledkih. Sicer pa je delo z ljudmi zelo naporno. Pridejo trenutki, ko skoraj obupaš, a če imaš veselje, je vse mogoče. Če so razočaranja pogosta, pa se vse poplača ob spoznanju, da so delavci končno le zadovoljni s tvojim delom," je povedal mojster Janez. Sicer pa smo zanj hkrati slišali, da od podrejenih zahteva veliko, a od vseh enako, glede na njihove zmožnosti. In da je strog ter pedanten.

Ko smo mu pred prvomajskimi prazniki utrgali nekaj minut za ta pogovor, je moral tudi za ta čas poiskati zamenjavo. Dan mu mine kot bi trenil. "Pa tudi vseh 17 let v Gorenju je minilo, kot bi se okrog obrnil," je slikovito pripovedoval o svojem pestrem delu. "Tempo dela je zelo

hiter. Poznati moraš veliko materiala, delovnih postopkov in števil. Zbran moraš biti vseh osem ur in iz spomina priklicati nazive polizdelkov, pa tudi številna orodja in njihove šifre. Če bi za vse moral pobrskati v tehnoloških postopkih, bi izgubil preveč časa, ki je vedno bolj dragocen. A, kot že rečeno, mora biti delo opravljeno kakovostno, pravočasno in v določenih količinah." Takole na hitro in bolj mimogrede je Janez Gračner omenil, da tudi njegova žena dela v surovinskem oddelku. Ker pa oba delata v treh izmenah, sta vselej na različnih izmenah in lahko sama varujeta svoje tri otroke. Ampak čisto na koncu je še povedal, da je treba tudi doma kaj postoriti ob hiši. Priznal pa je, da v prostem času sede za mizo in se loti šivanja gobelinov v zahtevni tehniki.

"Res je morda nenavadno za moške, toda zame je šivanje gobelinov psihična sprostitev posebne vrste, posebej po napornem delu!"

Volje do dela mu očitno ne manjka. Kakšnih deset gobelinov je doslej naredil in kar vse je podaril. Kakšno je to delo, si s težavo predstavljamo. Za najlepši gobelin, ki ga je izdelal v najzahtevnejši tehniki, je porabil kar osem let.

Se tudi v tem zrcali njegova volja in vztrajnost?

Hinko Jerčič

KULTURA

S knjigo v svet

Brez slavnostnih govorov, le s spodbudnimi besedami nekaterih prijateljev je v našem mestu na predpraznični aprilski četrtek zaživela nova, samosvoja Knjigarne Gorenja Kulturnica.

Na njenih belih policah boste našli mnoga dela, ki smo vam jih v branje ponudili tudi na naših straneh; od tistih za poslovnodne delavce do drobnih knjižic, namenjenih našim najmlajšim. V prostoru, le-ta se bo ob predstavitvah uglednih založb in posameznih avtorjev ali različnih delavnicah (kot jih načrtuje Gorenje Kulturnica) še povečal, naj bi se srečevali ljudje, ki jim je knjiga draga.

"Če smo na geografskem obrobju Slovenije, ni potrebno, da smo tudi duhovno odrinjeni na njen rob," tako nekako je razmišljala Stanislava Pangeršič, ko se je odločala v prid knjigi in lepi besedi v času nenaklonjenemu kulturi. Svetla izložba na Erini upravni stavbi prijazno vabi, vrata knjigarne so odprta od osmih zjutraj do osmih zvečer. Vredno je vsaj malo zaustaviti prehiter korak, za hip postati, prelistati ponujene knjige in se vrniti jutri, pojutrišnjem, čez mesec ali dva. V knjigarni Gorenja Kulturnica vam ne prodajajo le knjig, ampak vam ponujajo bogastvo njihovih misli, da bi vam bilo življenje lepše in bogatejše.

B.G.



Odpri knjigo, da vidiš, kaj so mislili drugi. Zapri knjigo in premišluj.

Moški, ženske

Gorenje Kulturnica pripravlja v torek, 11. maja 1993 v svoji Knjigarni predstavitev knjige *Moški, ženske*, dr. Mance Košir, voditeljice istoimenske televizijske oddaje.

Ob predstavitvi, ki je plod sodelovanja z založbo Mihelač, se bo z dr. Manco Košir pogovarjal naš znanec z radijskih valov, Silvo Teršak. Knjigo *Moški, ženske* boste ta dan lahko kupili ceneje za 10 % in na dva obroka.

Starši šolarjev, ne prezrite!

V Gorenju Kulturnica že zbira naročila za šolske učbenike, ki jih boste lahko kupili na obroke.

Skupaj z Gorenjem IPC pa se pripravljajo tudi na prodajo šolskih zvezkov, ki jih boste v njihovi Knjigarni kupili po konkurenčnih cenah že ta teden.

Anketa

Zaradi vedno večjega povpraševanja po vegetarijanski prehrani, smo v Gorenju Gostinstvo že poskusno uvedli alternativni obrok. Tako malico je bilo možno dobiti le dober teden. V prihodnje pa bomo tovrstni obrok ponudili le, če bo med vami zanimanje za takšno vrsto prehranjevanja. Torej iz te ankete bomo ugotovili, ali je za vas zanimiva ta vrsta prehrane in to taka z nič rdečega mesa, manj kristalnega belega sladkorja, bele moke, alkohola, maščob, jajc... Zato vas prosimo, da nam pomagate z vašimi predlogi.

Ko boste odgovorili na vprašanja in napisali svoje mnenje, anketo vrzite v zabojček v predverju samopostrežne restavracije (pri knjigi pritožb). Anketo oddajte najkasneje v enem tednu (do 12. maja 1993).

1. Na kakšen način se prehranujete med delom?

- a) malico plačujem z bloki
- b) malico si kupujem na hladni liniji
- c) malico si nosim od doma
- d) sploh ne malicam

2. Kaj mislite o sedanji ponudbi malic (lahko obkrožite več odgovorov)?

a) malice so dobre (zakaj?)

b) malice niso dobre (zakaj?)

c) malica je predraga

3. Ali ste pri nas že poskusili vegetarijanski obrok in kakšen se vam je zdel?

4. Ali bi se odločili za vegetarijanski obrok?

- a) da
- b) ne
- c) občasno

5. Se vam zdi cena 250 SIT za tak obrok previsoka?

- a) da
- b) ne

6. Med vegetarijansko hrano uvrščamo tudi zelenjavne juhe. Ali bi prišli na tak obrok?

- a) bi prišel
- b) ne bi prišel

7. Pripombe in predlogi:

Ime in priimek:
(po želji)

Roman Terglav

Pomlad se je jenjala razcvetati, ko so se svojci in znanci v ožjem krogu za vedno poslovili od Romana Terglava. Usode izbirajo svoja pota in se ne ozirajo za letnimi časi. Zahrbtna in mučna bolezen je našega dolgoletnega sodelavca končno premagala.

Roman Terglav se je v Gorenju zaposlil v začetku leta 1968 in svoja najlepša in morda tudi najplodnejša leta preživel v proizvodnji hladilnikov. Doživljal je uspehe, pa tudi trpke preizkušnje, bil vodja bivšega tozda Hladilniki in pozneje vodja Galvane, pred upokojitvijo januarja letos



pa je bil pomočnik direktorja programa Hladilno-zamrzovalni aparati.

Bil je strokovnjak v pravem pomenu besede, pa tudi sicer je vselej našel čas za najrazličnejše druge dejavnosti, še posebej pa ga je privlačeval šport.

Številnim znancem in sodelavcem v Gorenju bo ostal v lepem spominu njegov blag in skoraj nežen značaj, s katerim je postal priljubljen pri ljudeh. Užival je ugled umirjenega vodje in sodelavci smo ga spoštovali. In zato ga bomo ohranili še v lepšem spominu.

Sodelavci

Hladilno-zamrzovalnih aparatov



Na predvečer letošnjega prvega maja so marsikje zagoreli kresovi, praznično jutro pa so oznanjali z budnicami. Čeprav deževno jutro ni obetalo lepšega vremena, pa se je na Grašičih gori čez dan zjasnilo in organizatorjem tradicionalnega srečanja je uspelo v celoti uresničiti zastavljeni program - od slavnostnega govora v počastitev mednarodnega praznika dela do prijetnega razvedrila - pohodov, družinskega štafetnega teka, gorskega teka in vlečenja vrvi.

20. Trim pohod na Paški Kozjak

Planinsko društvo Velenje in velenjska Turistična zveza vabita v nedeljo, 9. maja 1993, na množični pohod po Šaleški planinski poti od Šaleka do Paškega Kozjaka.

Ob letu turizma je glavni sponzor pohoda Turistična zveza občine Velenje. Štart pohoda bo od 8. do 10. v

Šaleku pri gasilskem domu. Na štartu bodo udeleženci lahko kupili vodnik in dnevnik Šaleške planinske poti. Vsak udeleženec bo prejel kontrolni kartonček, ki ga bo med potjo žigosal na štirih kontrolnih točkah.

Vsi pohodniki, ki bodo z žigosanimi kartončki dokazali, da so pot prehodili, prejmejo značke Turistične zveze.

Za dobro voljo bo brezplačno zaigral ansambel Volja Ovčjaka.

Hodi v hribe, dokler je čas, ker bo prišel čas ko ne bo več časa in ta čas bo vsak čas.

France Ciuha

Malica

I. MENU
ČE 06. 05. Pečena safalada, pomm.frit., solata
PE 07. 05. Ocvrte zarezance, francoska solata
SO 08. 05. Goveji jezik, pražen krompir, hren

PO 10. 05. Bograč, polenta, kislo mleko
TO 11. 05. Masleni zrezek, pire krompir, solata zelje
SR 12. 05. Piščanec po vrtnarsko, široki rezanci, solata
ČE 13. 05. Ocvrt mesni sir, francoska solata
PE 14. 05. Pečena sv. rebra, riž, solata, zelena

II. MENU
Ocvrt sir, majonezna omaka
Dušena teletina, riž, solata
Ravioli z mesom, cvetača

Sirovi štrklji, kompot
Polnjen piščanec, kuhan riž, solata
Hrenovke, pire krompir, špinača
Puranji zrezki, mlinci, solata
Mesni ragu, testenine, puding