

Titovo Velenje, 28. marca 1990

Leto XXIV.

Številka 13

Začetek stečajnega postopka za Gorenje EKO

Senat Temelnjega sodišča Celje, enote Celje, je na seji 26. marca 1990 sklenil, da se začne stečajni postopek nad dolžnikom Gorenje EKO. Sena-
nat je na osnovi izvedeniškega mnenja ugotovil, da s finančnimi sredstvi, ki jih dosega s svojim poslovanjem, Gorenje EKO ni v stanju poravnati ne-
poravnanih obveznosti in de-
blokirati svoj žiro račun. Za
stečajnega upravitelja je senat
Temelnjega sodišča Celje,
enote Celje, imenoval Andreja
Glušiča, inženirja strojništva.
Z dnem objave sklepa o začetu
stečajnega postopka, to je
26. marcem 1990, je vsem
562 delavcem Gorenja EKO tu-
di prenehalo delovno razmer-
je.

Sindikata Gorenja EKO je v ponedeljek, 26. marca, sklical zbor delavcev, ki se ga je med drugimi udeležila tudi Mira Videčnik, predsednica občinskega sveta ZSS Velenje. Na zboru je bila posredovana informacija o začetku stečajnega postopka za Gorenje EKO, govoril pa so tudi o organizaciji sindikata nezaposlenih delavcev.

Andrej Glušič, stečajni upravitelj, je zbranim delavcem sporočil odločitev sodišča o začetku stečajnega postopka za Gorenje EKO. Da pa ne bi povzročali

škode podjetjem, ki so doslej sodelovala z Gorenjem EKO, bodo, kot je povedal Andrej Glušič, nadaljevali z delom proizvodnje, da bi izpolnili sklenjene pogodbe, opraviti pa je treba tudi inventuro. Tako bo od 28. marca naprej del zaposlenih spet delal, do izteka pogodb pa bo delalo tudi tistih 30 delavcev, ki so zdaj na delu v drugih podjetjih. Začasno bo tako na delu približno polovica vseh doslej zaposlenih v Gorenju EKO.

Na zboru delavcev so bila v ospredju vprašanja o vzrokih za stečaj (glavni razlog je, kot je znano, izredno težko finančno stanje in nezmožnost plačevanja obveznosti), možnostih za nadaljevanje proizvodnje, ki je bila doslej organizirana v Gorenju EKO in o reševanju socialne problematike delavcev Gorenja EKO. Povedano jim je bilo, da bodo socialno problematiko reševali skladno z veljavnimi zakonskimi predpisi. Znova pa je bila postavljena zahteva po ugotavljanju odgovornosti tistih, ki so vodili podjetje.

Na zboru delavcev so na pobudo občinskega sveta ZSS Velenje ustanovili sindikat nezaposlenih delavcev, v katerega se naj bi vključili vsi nezaposleni delavci iz občine Velenje, ne samo zaposleni delavci Gorenja EKO.



V prihodnje lažje delo in več izdelkov

V Pohištvu Gorenja Notranja oprema so že vrsto let vedeli, da prostor in tehnologija v lakirnici ne ustrežata sedanjim potrebam in zahtevam pri izdelavi kuhinj in kopalnic. Skoraj nespremenjena je že blizu 20 let, ko so jo zgradili izključno za površinsko zaščito ravnih površin. Leta 1979 so jo sicer precej obnovili, dodatno opremili ter posodobili vendar pa je tokrat vse zastavljeno precej bolj celovito.

Proizvodni program se je ves čas spreminjal, dopolnjeval, zlasti še v zadnjih letih, ko so na trgu ponudili že šest različnih kuhinj in sedem kopalnic. Preden so se odločili za to dokaj visoko naložbo, so morali dobro spoznati potrebe trga in si zagotoviti kupce, zlasti v tujini, tudi za prihodnje, ko bodo lahko trgu ponudili še več in kakovostnejše ter raznovrstnejše izdelke. Zato že zdaj poskušajo redno izpolnjevati precejšnja naročila vrat za kuhinjske elemente za zahodnonemškega kupca. Tako izvažajo že blizu 40 odstotkov vrat, kar je približno 10.000 mesečno. Delavcem, ki jim v lakirnici ob tako povečani proizvodnji res ni kaj zavidati, poskušajo do odprtja novo delo čim bolj olajšati, zlasti z vmesnimi odmori, ki jih drugi v Pohištvu nimajo, dodatno pa jih spodbujajo tudi s prevrednotenimi dodatki za delo v težkih pogojih.

Sicer pa so se odgovorni delavci Gorenja Notranja oprema že pred letom dni začeli dogovarjati s švedsko firmo IKEA za najpri-
mernejši nov proizvodni prog-

ram, ki ga v Pohištvu do sedaj niso poznali. Zanj so poleg nove lakirnice in skoraj povsem avtomatizirane opreme zanje morali kupiti tudi ustrezno opremo za predhodno strojno obdelavo vrat. Pri izbiri tehnologije za novo lakirnico pa so vsi skupaj upoštevali tudi to, da bodo v novi del prenesli tudi obstoječo proizvodnjo.

Kot načrtujejo, naj bi z gradnjo novega objekta končali v prihodnjih 14 dneh, do sredine maja letos naj bi končali z montažo strojev, nakar predvidevajo eno do dvomesečno poskusno proizvodnjo. Naložba bo vredna skoraj 27 milijonov konvertibilnih dinarjev, pri čemer je IKEA za opremo namenila 9 milijonov švedskih kron kredita, saj bodo skoraj 90 odstotkov opreme uvozili. Sklenjena pogodba pa delavce Pohištvu obvezuje, da bodo za firmo IKEA v prvem letu proizvodnje izdelali za 13 milijonov, v drugem letu za 15 milijonov in nato še tri leta za 17 milijonov švedskih kron vrat za kuhinjske elemente.

Z novo lakirnico si v Pohištvu ob izboljšanih delovnih pogojih obetajo predvsem še kakovostnejše izdelke ter možnost širitve proizvodnih programov. Želijo se še bolj približati željam kupcev in jim omogočiti tudi naročila za dodatke, ki sicer niso del njihove redne proizvodnje. To je, kot je poudaril vodja Pohištvu Janko Špegel, del poslovne filozofije, ki nastaja v sodelovanju s svetovalci firme Lisberg.

D. Razdevšek

Hitreje do razvoja hladilnikov



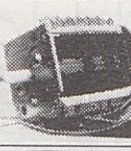

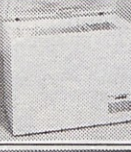


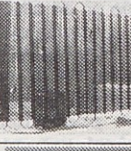




V okviru akcije 2000 mladih raziskovalcev je bila opravljena raziskovalna naloga v sklopu raziskovalnega programa DOM z naslovom Matematični model za analizo ustaljenega in dinamičnega obnašanja hladilnih sistemov ter komponent.

Nalogo programa DOM je naročilo Gorenje Gospodinjski aparati, sofinancirana pa je bila iz programa Posebne raziskovalne skupnosti (PORS). Izvajalec je bila Fakulteta za strojništvo Univerze Edvarda Kardelja v Ljubljani. Sodelovali so mladi raziskovalci, magistri Jože Hafner, Vladimir Vidmar in Marjan Penšek. Vodja raziskovalne skupine je bil dr. Branko Gašperšič, dekan Fakultete za strojništvo.

Dokaj obsežno nalogo so si mladi raziskovalci leta 1985 razdelili

na tri dele. V prvem se je Jože Hafner spopadel z izdelavo matematičnega dela za dinamiko kompresorja v hladilnem procesu, v drugem je Vladimir Vidmar pristopil k izdelavi modela za komponente, to je kondenzator, uparjalnik in kapilara. V tretjem delu naloge je Marjan Penšek izdelal matematični model za popis izgub skozi izolacijo in naložitve aparata s hrano.

Kot je povedal mag. Marjan Penšek, vodja razvojnega laboratorija hladilno-zamrzovalnih aparatov v Gorenju Gospodinjski aparati, so rezultate prvih dveh delov združili na računalniku na Fakulteti za strojništvo, tretji del pa bodo še dodali. S tem bo uresničen cilj, da bi z nalogo pridobili dragocen pripomoček pri razvoju novih aparatov in pri posodobitvah obstoječih. Torej bo-
(Nadaljevanje na 2. strani)

Gorenje Gospodinjski aparati	Štedilniki			46.335
	Pralno-pomivalna tehnika	Pralni stroji		27.300
		Programatorj		25.200
	Zamrzovalna in hladilna tehnika	Zamrzovalne omare		23.313
		Zamrzovalne skrinje		21.840
		Hladilniki		17.850
	Kompresorji			63.000
	Kondenzatorji			106.221
	Gorenje Notranja oprema	Gradbeni elementi (m ²)		97.000
	Gorenje Elektronika	Barvni TV aparati		12.082
Gorenje MGA	Mali aparati		173.260	
Gorenje Servis	Servisni posegi		65.511	

Podatke za delovne načrte nam posredujejo planske službe delovnih organizacij. Vsi podatki so v naravnih enotah, zato za delovni organizaciji Gorenje Procesna oprema in Gorenje EKO, kjer izde-

lujejo več različnih izdelkov, ki so tudi vrednostno zelo različni, planov ne objavljamo. Prav tako ne objavljamo planov za tozd Pohištvo Gorenja Notranja oprema, kjer proizvodnja načrtujejo tedensko.

(Nadaljevanje s 1. strani)

do bistveno skrajšali postopek razvoja hladilno-zamrzovalnih aparatov.

Pri tem pa bodo na osnovi rezultatov naloge (matematičnih modelov) hitreje prišlo do pomembnih odločitev, na primer pri izbiri debeline izolacije, porabe energije in podobno, za kar vlada v svetu precejšnje zanimanje.

Čeprav leta 1988 naloga še ni bila v celoti opravljena, so že tedaj nekaj izsledkov in rešitev, predvsem delovanja kondenzatorja, predstavili na svetovnem kongresu mednarodnega inštituta za hladilno tehniko (IIR) na Dunaju. Podobne modele v svetu razvija še Philips in ima torej tudi fakšen sistem reševanja te problematike.

Uresničitev te naloge je dragocena izkušnja za ljubljansko fakulteto, ki se vse bolj povezuje z združenim delom. Gorenje pa ob uspešnem sodelovanju s fakulte-

tami pridobiva nova spoznanja, ki odpirajo hitrejši poti k reševanju posameznih razvojnih nalog.

Prednost opravljene naloge je tudi v tem, da so rešitve opremljene z grafičnimi prikazi in sleherni element hladilnika je izrisan z vsemi tehničnimi značilnostmi, kar je razvojnikom v vsakem trenutku dostopno na osebni računalniku.

Mladi raziskovalci so to obsežno nalogo opravili z vso pozornostjo, izvedli so veliko meritev, primerjav, izdelali matematične modele, kar bo ob združitvi vseh modelov vseh komponent hladilnega sistema možno povezati v celovito računalniško obdelavo.

Raziskovalci s predstavnikoma Fakultete za strojništvo so nalogo predstavili v Gorenju Gospodinjski aparati kar najširšemu krogu bodočih uporabnikov, izdelovalcev komponent, proizvajalcev in servisiranja. H. Jerčič

Kje smo in kam lahko pridemo?

V sredini marca, v petek, 15. 3. 1990, in soboto, 16. 3. 1990, je bila skupina 40 skupinovodij, mojstrov in oddelkovodij na strokovni ekskurziji v ZR Nemčiji. Ta ekskurzija je pomenila sestavni in zaključni del seminarja za vodje neposrednih proizvodnih procesov.

Obiskali smo Bosch-Siemensovo tovarno hladilnikov in hladilno-zamrzovalnih omar, spoznali pa tudi praktično izobraževanje za kovinarske, strojniške in električarske poklice v BSHG ter firmi Voith.

Posebno zanimiv je bil obisk v proizvodnih obratih firme Bosch-Siemens Hausgeräte (BSHG). Zelo redka je priložnost, da bi lahko v Nemčiji obiskali takšno tovarno. Dokaj odprti so za potencialne kupce, manj pa so pripravljeni odpreti vrata ljudem iz tovarne, ki ima podoben proizvodni program.

Korporacija BSHG ima skupaj 11 podjetij v Nemčiji, Grčiji in Španiji in zaposluje 22000 delavcev. Mi smo si ogledali tovarno hladilno-zamrzovalnih omar v kraju Giengen, pokrajina Baden Württemberg. V podjetju je 3344 zaposlenih, dnevno pa proizvajajo 7500 hladilnikov in hladilno-zamrzovalnih omar. Dve tretjini zaposlenih dela v neposredni proizvodnji. 618 je delavcev na področju vzdrževanja, nastavljanja in popraviljanja strojev in orodij, 464 pa je uslužbencev v strokovnih službah in pri vodenju proizvodnje.

Proizvodnja je precej bolj avtomatizirana kot pri nas, zlasti v surovinskem oddelku, lakirnici ipd. Še vedno pa je precej ročnega dela v montaži, oddelku izparilnikov ipd. Proizvodnja dela z relativno velikimi medfaznimi za-

logami – za razliko od naših razmer, ko imamo veliko vhodne zaloge. Velike medfazne zaloge jim omogočajo večjo fleksibilnost končne proizvodnje, saj za manjše serije določenih aparatov ni treba vedno znova nastavljati strojnih linij in orodij v surovinskem oddelku.

Seveda zahteva tako organizirana proizvodnja velika medfazna skladišča. Proizvodni in skladiščni prostori so vsekakor precej večji, kot pri nas in so v dveh oziroma treh nadstropjih. Pri tem pa v skladiščih skoraj nimajo delavcev. Večino transporta opravljajo računalniško vodeni transportni vozički, ki sami poiščejo zaboj s polizdelki in ga sami odpeljejo na določeno mesto.

Za razliko od naših hladilno-zamrzovalnih omar je BS omara sestavljena panelno, iz ojačanih stranic. Notranja plastična celica je pri večini aparatov brizgana – to zagotavlja zelo visoko kakovost celice. Velik pomen dajejo prav kakovosti. Pri tem seveda ne zagotavljajo kakovosti z močno službo kontrole kakovosti, temveč s kakovostnim delom na vsaki posamezni delovni operaciji.

Obisk v tovarni, ki ima podoben proizvodni program kot naša Zamrzovalna in hladilna tehnika, je bil za vsakega od nas bogata izkušnja. Videli smo precej stvari, kjer zaostajamo. Videli pa smo tudi, da to zaostajanje ni tolikšno, da bi ne mogli tudi pri nas v Gorenju dosegati evropske ravni funkcionalnosti in kakovosti izdelkov – seveda ob stalnem razvoju, posodobitvah in ustvarjalnem pristopu k proizvodnji in kakovosti.

Jože Meh, vodja izobraževanja

Vse manj nesreč pri delu

Varstvo pri delu in vse z njim povezane aktivnosti in naloge že več let uspešno potekajo tudi v Gorenju Mali gospodinjski aparati v Nazarjah.

Pri tem so pomembne zlasti obdobje meritve in preizkusi delovnih strojev in naprav. Izdelava navodil za njihovo varno uporabo, preskušanje in vzdrževanje, predvsem še uvoženih, veliko pozornosti pa namenjajo tudi merjenju razsvetljave in hrupa. Med 126 delavci, ki so bili lani na zdravniškem pregledu, so namreč pri 29 odstotkih pregledanih delavcev odredili nekatere omejitve pri delu. Največ, dobrih 16 jitive pri delu. Največ, dobrih 16 odstotkov, ima zaradi prisilne države težave s hrbtenico, 7 odstotkov pa s sluhom. Primerjava z letom 1988 pokaže, da so se obolenja hrbtenice nekoliko povečala, zato bodo obveznim aktivnim odmorom namenili še več časa in pozornosti. Da pa bi bilo delo tudi sicer čimbolj varno, sproti skrbijo za ustrezno zaščitna sredstva pri delu.

Poleg navedenega pa v službi varstva pri delu Gabriela Jelen spremlja tudi vzroke in število za nesreče pri delu, na poti na in z dela ter pri organizirani rekreaci-

ji. Lani je bilo v Gorenju Mali gospodinjski aparati 14 nesreč, od tega 3 na poti na delo. Vse poškodbe so bile lažje, predvsem udarci in ureznine, poprečno pa je ena poškodba terjala 11,4 dni bolniškega staleža, kar je manj kot leto prej. Še vedno pa ugotavljajo, da je kar polovica poškodb nastala pri izrednem delu in poprečno nizki delovni dobi, do enega leta. Največkrat so se poškodovali vzdrževalci (5), na delu so se večkrat poškodovali moški (7), čeprav je v tem nazarskem kolektivu zaposlenih kar 69 odstotkov žensk. Kot v večini delovnih okolij se je tudi v Gorenju Mali gospodinjski aparati največ nesreč pripetilo na začetku delovnega tedna, v ponedeljek in proti koncu delavnika, šesto uro (po 5), najpogostejše pa so si poškodovali roke (8). Najpogostejši vzrok nesreče je bil hiter tempo dela (3) in pa napačna tehnologija dela (3).

Razveseljava je ugotovitev, da se v zadnjih štirih letih število nesreč zmanjšuje, kljub večjemu številu zaposlenih, še spodbudnejše pa je zmanjševanje resnosti nastalih poškodb.

D. R.

Živahen in kritičen razgovor

V sredo, 21. marca 1990, se je s podelitvijo potrdil končal seminar za vodje neposrednih proizvodnih procesov za tretjo skupino delavcev iz Gorenja Gospodinjski aparati.

To so bili oddelkovodje, mojstri in skupinovodje iz Pralno-pomivalne tehnike, ki so seminar obiskovali od decembra lani do februarja letos. Kar 42 ur predavanj v desetih popoldnevih gotovo ni mala obremenitev, še posebno, ker je seminar v celoti potekal izven rednega delovnega časa. Toda ti sodelavci so pokazali in dokazali, da se resnično zavedajo pomena strokovnega izpopolnjevanja. Splošen uspeh na preizkusih znanja je bil res dober in opravili so ga prav vsi v seminar vključeni sodelavci.

Razgovor s skupinovodji, mojstri in oddelkovodji iz Pralno-pomivalne tehnike so v sredo vodili Jože Dolinar, Drago Bahun in Franc Košec. Razgovor je bil živahen, tudi kritičen in je še bolj poudaril potrebo, da bi se na podobnih sestankih srečevali vodstvo podjetja in vodje neposrednih proizvodnih procesov. Ob koncu razgovora sta potrdila o uspešno zaključenem seminarju podelila Jože Dolinar in Franc Košec.

Potrdila je prejelo skupaj 39 sodelavcev, med njimi sta bila 2 iz Zamrzovalne in hladilne tehnike in eden iz Galvane. V tej skupini so seminar uspešno zaključili:

Vinko Bolte, Florjan Koželj,

Alojz Petrič, Franc Črep, Ivan Štrigl, Ivan Šarman, Ivan Zilli, Jože Zajc, Jernej Videmšek, Silvo Tajnšek, Jure Slemenik, Jože Repenšek, Francišek Rednak, Miran Razboršek, Mirko Ravnjak, Jakob Pušnik, Drago Pušnik, Drago Pistovnik, Ema Poličnik, Ferdo Poliak, Marko Podpečan, Drago Pečecnik, Oto Pešl, Marjan Pesjak, Vinko Leskovšek, Ivan Leber, Marija Kotnik, Jože Kolenc, Izet Koca, Jože Klemenc, Vojko Kac, Franc Jelen, Peter Jager, Anton Houdournik, Cvetka Herlah, Branko Gumpot, Marjan Frangež, Stanislav Fidej, Srečko Drame.

Prejeli smo... Kegljische na Partizanski cesti

Da ne bo bralec v zadregi, kaj ima cesta skupnega s kegljiščem, bom skušal to pojasniti takoj na začetku. Za kegljišče je znano, da krogle drvijo iz ene smeri proti kegljem in jih več ali manj tudi zadenejo, vse to pa je možno spremljati po svetlobni signalizaciji.

Na to me spominja situacija na Partizanski cesti ob "špicu", ki je ob prehodu na novi delovni čas ob 16. uri še bolj napeta, kot je bila ob 14. uri. Razlika je le v tem, da so krogle motorna vozila, ki imajo za občasno uporabo vgrajene tudi zavore, keglji pa pešči, ki se po opravljenem delu skušajo srečno prebiti na avtobusno postajališče na nasprotni strani ceste, če nimajo te sreče, da se peljejo v smeri Šoštanja.

Srečanje na delovnem mestu

Kristina Unterlesner

Dolgoletne izkušnje v gostinstvu je niso spremenile v kuharskega rutinierja. Nasprotno. Zaradi te bojazni je pred leti zamenjala kolektiv, saj je njena kuharska žilica, stkana iz domiselnosti, kreativnosti in ljubezni do kuhe, potrebovala razmah in svobodo.

V vsakem gibu in početju Kristine Unterlesner, vodje izmene v kuhinji hotela Vesna Gorenja Naravno zdravilišče Topolšica, je vtakano hrepenenje in hotenje, narediti okusno in prijetno jed ter jo gostu ponuditi okrašeno z zvrhano mero prijaznosti in prisrčnosti. Vedno izvirno in človeško enkratno, s srcem. Kristino Unterlesner lahko uvrstimo med prve hotelske delavce v Šaleški dolini, saj je svoje prve delovne izkušnje začela nabirati v novozgrajenem hotelu Paka v Velenju, kjer se je po končani gostinski šoli v Mariboru zaposlila sredi leta 1962. Temu kolektivu je bila zvesta petnajst let, večji del pa je vtakala v gostinski image nekdanje restavracije Jezero. Bila je nekako steber kuhinje tudi ob obiskih številnih eminentnih poslovnežev iz sveta, ki so prihajali v Gorenje in Šaleško dolino, celo v skupini izbranih kuharjev ob obisku predsednika Tita v Velenju, ko je, kot pravi, osebno dojala pomen besede "protokol".

Delo v obratu Družbene prehrane, kamor je prišla po reorganizaciji, je občutila kot svojevrstno kletko, iz katere nista mogli na plan njena kuharska iznajdljivost in domiselnost. Zato zanjo leta 1984, ko je prišla v Topolšico, pomeni prelomnico. Na stečaj so se ji odprla vrata pravega kulinarstva, vrata svobode uveljavljanja najtanjkočutnejših in modernih gostinskih prijemov in olike. Poklicno podkovana iz "stare šole gostinstva", samozavestna in oborožena z izkušnjami, a še vedno z neizčrpano in nemirno kuharsko energijo in kreativnostjo. Kristina uživa v svojem delu sedaj bolj kot, kdaj koli prej. Obkrožena je z mladimi, doveznimi in pridnimi sodelavci, med katerimi vlada pripravljenosti in volja za dodatne napore in posebne akcije. Sposobni so izpeljali kuharske prireditve, dneve oziroma tedne denimo kitajske, argetske ali katerekoli nacionalne kuhin-



je. Kuharstvo v vseh svojih razsežnostih in posebnostih za Kristino ni in ne more biti uganka. Pravijo, da je široko razgledana in seznanjena z najnovejšimi gibanji v sodobni kulinariki in gostinstvu. Nikoli ne zamudi srečanja, posveta ali seminarja na to temo, ne uide ji niti nobena strokovna revija. Posebno je pozorna na novosti s področja kulture postrežbe in dekoracije jedi. Tu je, kot sama pravi, največ novega. Novosti tudi praktično uvaja pri svojem delu in pri sodelavcih. Kuhanje je umetnost, pravi Kristina, okvir za to umetniško sliko pa je dekoracija jedi in postrežba. Zavest o tem želi Kristina dosledno razvijati pri svojih mladih sodelavcih. Nekateri mogoče ne marajo njene doslednosti pri brušenju kulture postrežbe, zunanega videza, drže in hoje strežnega osebja, skratka gostinskega bontona, vendar so to v kulturnem svetu neizprosnost gostinski zakoni.

Po sedemindvajsetih letih dela v kuhinji, kjer ni manjkalo prijetnih in neprijetnih pripetljajev, priznanj in pohval, na katere je Kristina sentimentalno navezana, lahko reče, da so se ji uresničile tiste mladostne poklicne sanje "biti mojster v svojem poklicu". Zaradi tega je zadovoljna, to pa ji krepki njene telesne akumulatorje, ki se, hočeš nočeš, po tolikih letih napornega dela v gostinstvu, praznijo. A žal, si gostinski delavci ne morejo priboriti in uveljaviti beneficirane delovne dobe, čeprav jih malo vzdržijo do polne redne upokojitve.

Dušanka Založnik

Pravzaprav ne razumem, zakaj se temu izpostavljajo, ko pa po nekaj sto metrov v obe smeri od križišča pri mostu ni "zebre", ki bi jim formalno dovoljevala to početje. Tudi (saj trenutno) komaj vidne neprekinjene (povrhu še dvojne) črte ne govorijo v prid predrznosti, brez katere se pešči ne morejo dokopati do avtobusa za prevoz do doma. Semafor, ki je pred kratkim začel opravljati svojo funkcijo tudi ob tem času, je le slaba tolažba, saj je navsezadnje vseeno, ali te kdo zadene pri vožnji naravnost ali pri zavijanju, posledice so lahko enake.

Mogoče bo kdo rekel, zakaj se pa tako poglo oblaša.

Mnenja sem, da se to kljub temu izplača, saj ne morem verjeti, da se v poplavi kandidatov ne bi našel kdo, ki bi v program vključil to malo obljubo.

Ker pa je do volitev in konstituiranja nove oblasti, še kar nekaj časa, sedanjim odgovornim pa ne pade na pamet, da bi porabili še nekaj lepe bele barve, po kateri bi pešči varno hodili in jo seveda umazali, navajam nekaj predlogov. Osnovne šole bi se pokroviteljem verjetno z zadovoljstvom oddolžile s tem, da bi pionirji-prometniki pomagali peščem, kot to občasno pomagajo svojim sošolcem.

Varuhi prometnega reda na cestah bi lahko svoje akcije uskladjali prostorsko in časovno na teh kritičnih točkah. Avtobusi bi lahko brez sramu zavili na obširno parkirišče in pobrali hvaležne potnike.

Žal imata prva dva predloga skupno napako: kje naj pešči prečkajo cesto, če je prehod neviden?

Ostane torej, da čakamo v upanju, da se bo vedno vse srečno izteklo.

TUF

Prvomajski paket

Za čimbolj prijetno in koristno bivanje bodisi medicinskih rehabilitirancev bodisi gostov, turistov, ki so se odločili svoj oddih preživeti v Topolšici, pripravljajo delavci Gorenja Naravno zdravilišče Topolšica zanimive in pestre programe.

Za prvomajske praznike so denimo že pripravili pester, z rekreacijo in zabavo bogat "prvomajski paket". Paket vsebuje štiri polne penziona in obilo zanimivih aktivnosti. V paket je všteta ena savna, eno kopanje v bazenu,

meritev krvnega tlaka, telesne teže, ena uporaba celutron aparata. Primerna rekreacija, športna razvedrila tekovanja, piknik, predpraznično kresovanje, prvomajska budnica ter odhod na Graško goro pa so posebnosti, ki jih bodo v dneh praznovanja spremljale kulturne vsebine in glasba gostujočih ansamblov in skupin. Cena paketa je tisoč dinarjev na osebo, otroci od dveh do deset let starosti imajo petdeset, upokojenci pa petnajst odstotkov popusta.

D. Z.

Ugodno predsezonsko letovanje

Trendi letovanje v zadnjih letih kažejo presenetljive premike v strukturi, dolžini, potrebah in vsebini. Vse več je povpraševanja po letovanjih v zdraviliščih, ob jezerih, v hribih, v predsezoni in posezoni, vedno več je potovanj, izletov. Organizacija in vsebina turističnih storitev se vedno bolj približuje željam in potrebam posameznika.

Temu trendu bomo sledili tudi v Gorenju in že letos svojo ponudbo poskusili razširiti in približati potrebam uporabnikov naših storitev.

Za začetek predstavljam nekaj predsezonske ponudbe, v vsaki nadaljnji informaciji pa bo take ponudbe še več. Nanjo opozarjam predvsem upokojenke, saj so zaradi nižjih cen takšne ponudbe običajno sprejemljive tudi zanje. Ob tem opozarjam na dejstvo, da za upokojenke veljajo enake ugodnosti, posebej pri plačilnih pogojih, kot za zaposlene v Gorenju.

Letovanje v Biogradu

Vsi, ki redno letujete v Biogradu na moru, ste najbrž že težko čakali na ta razpis. Vsem pa, ki se boste za Biograd odločili letos prvič, naj povem, da boste letovali v prijetnem obmorskem mestecu, bivali boste v zasebnih sobah druge kategorije, hranili pa se boste z dobro domačo hrano v restavraciji Gostinskega podjetja Kozjak.

Posebna ugodnost tega aranžmaja je organiziran prevoz z avtobusom na relaciji od Prevalj do Biograda.

Termini in cene

21. 6. – 30. 6.	1.750,00
1. 7. – 10. 7.	1.900,00
11. 7. – 20. 7.	2.000,00
21. 7. – 30. 7.	2.200,00
31. 7. – 9. 8.	2.200,00
10. 8. – 19. 8.	2.000,00
20. 8. – 29. 8.	1.900,00
30. 8. – 9. 9.	1.750,00

Cena pomeni vrednost polnega penziona na osebo za 10 dni! Bivali boste lahko v dvo ali triposteljnih sobah.

Selce, paviljoni hotela Jadranka, B kategorija

Hotel je paviljonskega tipa, ob morski obali, v bujnem zelenju, sobe pa so dvo in triposteljne. Aranžmaji so 7 ali 14-dnevni, cena polnega penziona pa je v juniju znaša 210,00 din na dan. V juliju in avgustu je cena višja in znaša 350,00 din na dan. Prevoz je lasten, tudi ta aranžma pa je možno odplačati v teh obrokih.

Rovinj, turistično naselje Monseña

Obveščamo vas, da je za prvomajski aranžma še nekaj prostora. Petdnevni paket s polnim penzionom in bivanjem v apartmajih ter vsa družabna in rekreativna ponudba znaša 1.090,00 din na osebo, traja pa od 27. aprila do 2. maja, sedemdnevni paket, ki traja od 27. aprila do 4. maja pa stane 1.470,00 din.

Posredujemo in organiziramo tudi individualne prvomajske praznične aranžmaje.

Turistična taksa znaša 7 din dnevno. Otroci do 7. leta starosti takse ne plačajo.

Popusti: Otroci do 4. leta starosti, ki spijo s starši in ne koristijo prehrane, plačajo 225,00 din režijskih stroškov.

Otroci od 4. do 12. leta starosti imajo 30 % popusta, koristijo pa polovični obrok prehrane.

Prevoz: Cena povratne avtobusne vozovnice znaša 280,00 din na osebo.

Plačilni pogoji: Aranžma je možno odplačati v 4 zaporednih mesečnih obrokih oziroma v okviru namenskega varčevanja, če se prijavite do 20. aprila 1990.

Prijave sprejemamo v Odelku za rekreativno in kulturno dejavnost, Prešernova 8 (nad Elektrotehno) vsak dan od 8. do 12. in 13. do 16. ure, v petek samo do 12. ure. Vse informacije pa dobite tudi po telefonu 854 676 in na interni telefonski številki 452 (ATC II).

Dogovor krvodajalcev

Koordinacijski odbor aktivov krvodajalcev, v koncernu Gorenje jih je osem, je v torek, 27. marca 1990, obravnaval letni plan odvzemov krvi v občini Velenje letos, razpravljal o delu v preteklem letu ter o udeležbi aktivistov iz Gorenja na srečanju z aktivisti iz pobratene občine Split.

Odbor načrtuje devet krvodajalskih akcij in predvidoma sedem-

sto odvzemov krvi. Največje število odvzemov, po tristo udeležencev iz Gorenja, predvidevajo v dveh tridnevnih akcijah Zavoda za transfuzijo krvi iz Ljubljane in sicer 24., 25. in 26. aprila ter 22., 23. in 24. novembra 1990. Srečanja s krvodajalci iz pobratene občine Split, ki bo letos v Splitu od 10. do 13. maja, naj bi se udeležilo trinajst Gorenjevih aktivistov.

D. Z.

Po Zasavski na Savinjsko

V nedeljo, 1. aprila 1990, če bo vreme lepo in planinci zbrani, bo ob 6. uri izpred Rdeče dvorane odpeljal avtobus skozi Šoštanj in Smartno ob Paki do Dola pri Hrastniku.

Potem pa nahrbtnike na ramo in pot pod noge. Tokrat nas naša Planinska sekcija vabi na Kal (956 m) in Mrzlico (1119 m), da si boste prislužili dva žiga Zasavske planinske poti in se od

daleč spogledali s Triglavom. Preko Gozdnika (1029 m), nikar ne pozabite še na žig Savinjske planinske poti, pa v Zabukovico, kjer bo cilj in avtobus.

Izlet ni prenaporen, hoje je za kakšnih 5 ur, zato je primeren tudi za otroke. Prijavite se tako kot ponavadi pri Rezki Vocovnik, II. ATC interneta 142. Če bo vreme slabo, pa gremo kdaj drugič!

B. G.

Lepi uspehi kegljačev Gorenja

Kegljaška sekcija Gorenja je v zadnjem obdobju dosegla nekaj vidnejših uspehov, ki so plod prizadevne vadbe kegljačev Gorenja.

Tako so člani sekcije ob koncu leta 1989 znova osvojili kot ekipa občinsko prvenstvo in tako petič zapored postali občinski prvaki Leopold Fidej, Rasim Hašičič, Stane Fidej in Vlado Križovnik. Ženska vrsta je bila druga, kegljalec pa so Ivica Brunčič, Olga Mi-

haljev, Marija Korun in Jana Praznik. Ženska vrsta je ob letošnjem dnevu žensk tekmovala na turnirju v Šoštanju, kjer so dosegle tretje mesto.

Po dveh mesecih so znova odprli kegljišče v TEŠ Šoštanj in rekreacijskega kegljanja se lahko udeležijo vsi delavci Gorenja, in sicer vsak ponedeljek od 16. do 21. ure in vsak torek od 19. do 21. ure.

F. Tamšič

Vpis v vrtce

Vpis otrok v Vzgojno-vaštvni zavod Velenje za šolsko leto 1990/91 bo od 2. do 7. aprila 1990, vsak dan od 7. do 17. ure v vrtcu Najdlhojca, Prešernova 3.

V vrtcih bo prostih 450 mest za otroke, v starosti od 1 do 7 let. Vpisovali bomo tudi otroke za skrajšani program priprave na šolo (mala šola).

Dokumente za vpis dobite na upravi vrtca v tajništvo (bivša Postaja milice). Dokumente morate že izpolnjene prinesiti s seboj na vpis.

Malica

	Redna	Dietna
Četrtek	Prekajena rebrca, dušeno kisló zelje, jabolko	Štruklji, kompot
Petek	Oslíček file, krompir v kosih, zelena solata	Oslíček file, krompir v kosih, zelena solata
Ponedeljek	Svinjska kislá juha, pecivo	Goveja juha, pecivo
Torek	Prekajena vratovina, pražen krompir, zeljna solata	Ocvrta posebna salama, krompir, zelena solata
Sreda	Paprikaš, testenine, sadni jogurt	Piščanjačnja obara, ajdovi žganci, sadni jogurt
Četrtek	Pečen puran, mlinci, solata	Dušen puran, mlinci, solata

INFORMATOR, list za obveščanje delavcev Gorenja v Titovem Velenju ter Gorenja Mali gospodinjstki aparati Nazarje. Družbeni organi: Izdajateljski svet. Ureja Uredniški odbor – Glavni in odgovorni urednik: Henrik Jerčić. Izhaja tedensko. Naklada 9650 izvodov. Grafična priprava, tisk in odprema: Tiskarna Titovo Velenje, Oproščeno prometnega davka po sklepu 421-1/72 z dne 23. 1. 1974. Poština plačana pri pošti Titovo Velenje.