

NAŠ GLAS izdaja družba DROGA d.d. Glasilo urejuje uredniški odbor. Odgovorna in glavna urednica Lilijana Ivanek - Pečar. Fotografija Jadran Rusjan, karikature Lorella Antonac in Vito Šaruga. Tehnična ureditev Sonja Požar in Damjana Poberaj. Tisk tiskarna VeK Koper, v nakladi 1000 izvodov. Glasilo dobijo člani kolektiva brezplačno. Po mnenju Urada vlade za informiranje št. 4/3-12-1217/95-23/273, z dne 17. 7. 1995, šteje NAŠ GLAS med proizvode, za katere se plačuje 5 % davka od prometa proizvodov. TISKANO NA RECIKLIRANEM PAPIRJU.

11434/41, 1999
NAŠ GLAS



199901938

COBISS

GLAS

Vremena bodo Kranjcem se zjasnile,...

France Prešeren, Sonetni venec, 2. sonet

V začetku tega meseca smo Slovenci praznovali 150-letnico Prešernove smrti; pravemu Slovincu, ki sta mu prirojena turobnost in pogrebno razpoloženje, namreč niti v sanjah ne pride na misel, da bi morda raje počastil spomin na pesnikovo rojstvo - temu primerna je bila tudi scena na proslavi v Cankarjevem domu: ob zastrtih lučeh in izrazito mračnem vzdušju je tekla beseda o največjem sinu našega naroda (za katerega, mimogrede rečeno, niti ne vemo, kje natanko trohniijo njegove kosti)! V takem trenutku si človek zastavi silno preprosto in obenem silno pomembno vprašanje: ali ne postaja kultura pri nas nekaj, s čimer se samovoljno igra in o čemer odloča peščica čudaških zanesenjakov z osupljivimi zamislimi? Kultura, ki naj bi bila narodu ponudena na istem pladnju kot blagostanje in mir, ta kultura je ob najbolj pomembnih dogodkih in obletnicah omejena na krog ljudi (med katerimi gotovo ne manjka kakšen snob) s specifičnim okusom, omejena je na zakusko, katero plača vsa Slovenija, na prireditve, o kateri se piše in govori več, kot si zasluži. Kje sta pri vseh teh predstavah slovenske žalobnosti Prešernova šegavost in duhovitost? Kje je luč, katero je napovedal? Kje je predvsem njegov iskri optimizem, ki kljub "sovražni sreči" ni zapustil pesnikovega srca in je v njegovih stvaritvah prerokoval Slovincem lepo bodočnost?

Kultura ni le poznavanje verzov, obiskovanje gledališča in likovnih razstav; kultura je predvsem dobrina, ki mora biti dostopna vsem, razložena s preprostimi besedami, ki dosežejo vsak razum in vsako srce, mu obogatijo misli in pomagajo spoznati lastna, včasih zmedena čustva. Prešernova proslava bi morala biti shod večtisočglave množice, morala bi biti manifestacija pripadnosti narodu in domovini ter protest proti vsemu, kar jo načenja iz želje po puhlem prestižu in oblasti. To bi bil potem zares veličasten kulturni praznik, ki bi nas naredil vredne Prešerna in njegovih nesmrtnih stvaritev.

Sonja POŽAR



Foto: Jadran RUSJAN

CELOVITO OBVLADOVANJE KAKOVOSTI

USTANOVLJEN ODBOR ZA KAKOVOST

Upravni odbor Gospodarske zveze Slovenije Območne zbornice Koper je konec lanskega leta imenoval **Odbor za kakovost**.

Namen ustanovitve in delovanja odbora je predvsem skrb za **animacijo in popularizacijo kakovosti in poslovne odličnosti v gospodarstvu in negospodarstvu obalno-kraške regije**. Podobni odbori oziroma podružnice delujejo povsod po Sloveniji. Prizadevno in uspešno vnašajo klimo kakovosti v vse dejavnosti.

Odbor za kakovost sestavljajo predstavniki različnih podjetij (tudi Droge). V letošnjem letu se je že sestel in glede na dane usme-

ritve sprejel program dela, ki je usmerjen predvsem na naslednja področja:

- ⇒ posvetovanja in predavanja s področja kakovosti
- ⇒ Dan kakovosti slovenske Istre in Krasa
- ⇒ srečanja za izmenjavo izkušenj
- ⇒ promoviranje družine standardov ISO 9000 in 14000 ter poslovne odličnosti
- ⇒ predstavitev in promocija kakovosti v izobraževalnih procesih, na lokalnih radijskih in TV postajah ter časopisih.

Prve aktivnosti že potekajo. Z namenom, da bi vključili čimveč

podjetij, je bila posredovana tudi informacija o delovanju Odbora in anketa, ki bo povedala, kaj načrtujejo in ali različna (tudi manjša) podjetja sploh razmišljajo o uvajanju sistema kakovosti in o vključitvi v priznanje za poslovno odličnost.

V maju bo Odbor organiziral posvetovanje na temo "kakovost v storitvah", saj so to najpomembnejše dejavnosti na našem področju. S tem želi Odbor spodbuditi vse tiste, ki še ne razmišljajo o pomenu kakovosti, da se čimprej vključijo v ta proces.

Maruška LENARČIČ



Foto: Jadran RUSJAN

CELOVITO OBVLADOVANJE KAKOVOSTI

DROGA IN ISO 14001

V lanskem letu smo v Našem glasu kar nekajkrat pisali o odnosu Droge do okolja, podrobneje smo predstavili tudi standard SIST ISO 14001, ki ureja sistem ravnanja z okoljem.

Opravljen je bil začetni pregled okoljskega stanja v vseh profitnih centrih in v upravni stavbi ter izdelano poročilo o ugotovitvah in podani zaključki ter predlogi nadaljnjih ukrepov. S tem je bil uresničen cilj poslovnega načrta Droga 1998.

Namen začetnega pregleda je bil:

- oceniti trenutno okoljevarstveno stanje v vseh enotah in skupno za družbo in
- prepoznati vse okoljske vidike.

Zaključek pregleda: V Drogi pristop do varovanja okolja ni povsem sistematičen, izpolnjene so predvsem minimalne zakonske okoljevarstvene zahteve. Najslabše so obvladovani trdi odpadki in energetski viri. Prav tu so možni veliki prihranki.

Pomembna sta **osveščenost** in odnos do te problematike **vseh zaposlenih** - s svojim obnašanjem vsak lahko prispeva k boljšemu ravnanju z okoljem.

Začetni pregled je osnova za nadaljevanje dela pri vzpostavljanju sistema ravnanja z okoljem v skladu s standardom SIST ISO 14001.

Poročilo o začetnem pregledu okoljskega stanja in predloge ukrepov je obravnaval kolegij uprave in sprejel načrt nadaljnjih aktivnosti v prvi polovici leta 1999:

⇒ Na osnovi začetnega pregleda okoljskega stanja bo

- **prepoznana in ocenjena pomembnost okoljskih vidikov** (izdelan register vseh vidikov) z uporabo metode ocenjevalnih listov za posamezen okoljski vidik v vseh enotah, razen v PC Argo in upravi (selitev na novo lokacijo);

- izdelan seznam (register) pomembnih okoljskih vidikov;
- predpisano obvladovanje pomembnih okoljskih vidikov.

⇒ Izdelan bo osnutek okoljske politike, ki bo sestavni del politike kakovosti.

- Cilji okoljske politike temeljijo na izvajanju okoljskih predpisov in na upoštevanju učinkov na

okolje, ki narekujejo stalno izboljševanje ekoloških razmer v podjetju, zmanjševanje porabe energetskih virov in ostalih virov na osnovi postavljenih ciljev, kar bistveno prispeva k optimalnejšemu ekonomskemu izkoristku tehnoloških postopkov.

⇒ **Odločitev o uvedbi sistema ravnanja z okoljem v skladu s standardom ISO 14001.**

(Prikaz koristi sistema ravnanja z okoljem na naslednji strani)

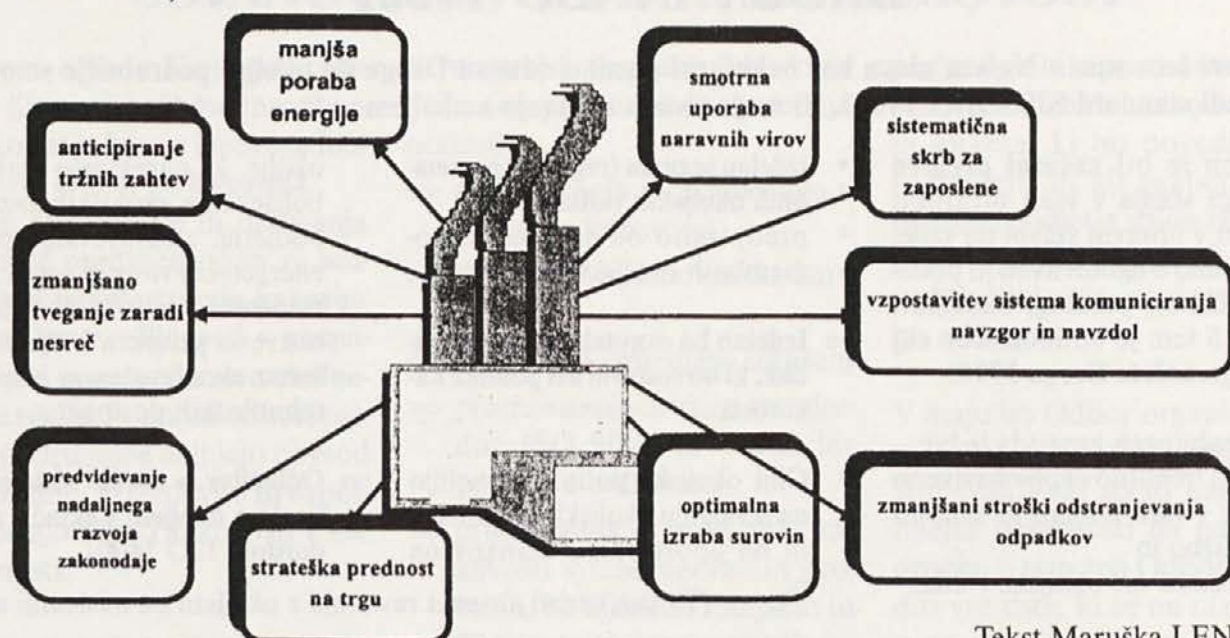
SLOVARČEK

- ⇒ **vpliv na okolje** - vsako spreminjanje okolja, neugodno ali ugodno, ki v celoti ali delno izvira iz dejavnosti, proizvodov ali storitev organizacije
- ⇒ **okoljski vidiki** - element dejavnosti, proizvodov ali storitev organizacije, ki lahko součinkuje z okoljem
- ⇒ **okoljska politika** - zavezanost za izpolnjevanje zahtev veljavne zakonodaje, predpisov ter drugih zahtev
 - daje okvir za postavljanje ciljev
 - dokumentirana, se izvaja in vzdržuje ter jo poznajo vsi zaposleni
 - na voljo je javnosti



CELOVITO OBVLADOVANJE KAKOVOSTI

KORISTI, KI JIH OMOGOČI UVEDBA SISTEMA RAVNANJA Z OKOLJEM



Tekst Maruška LENARČIČ

STRATEGIJA DROGE = INOVATIVNOST

V strateški poslovni načrt smo zapisali: *Droga bo spodbujala zaposlene, da svoje razvojne sposobnosti usmerijo k podjetniški inovativnosti.* Pojem inovativnosti je torej vgrajen v samo poslanstvo podjetja, v najvišjo in najspljošnejšo opredelitev bistva Droginega obstoja. Ustvarjalnost in iniciativnost sta dve od temeljnih vrednot, ki naj vodijo podjetje v novo tisočletje.

Tako velik pomen, ki ga strateški načrt Droge posveča inovativnosti, ni naključen. Če si ogledamo nekaj strateških ciljev, ki si jih je Droga zastavila, bomo ugotovili, da so dosegljivi predvsem z neprestanimi spremembami in izboljšavami v poslovanju:

- Droga naj bo nadpovprečno uspešno podjetje. Biti nadpovprečen pomeni biti vedno za korak pred konkurenti. Vendar konkurenti napredujejo. Zato moramo mi napredovati z večjimi koraki.
- Droga bo posebno pozornost namenila zadovoljstvu zaposlenih. Ena najpomembnejših prvin zadovoljstva je zavest, da lahko vsakdo s svojimi pobudami vpliva na lastno okolje in ga spreminja. Sistem vzpodbujanja koristnih predlogov zaposlenih, ki ga pripravljamo, bo namenjen prav temu.

- Droga bo nenehno izboljševala svoje proizvode in uvajala nove. Razvoj proizvodov je dejavnost, ki je neposredno povezana s pojmom inoviranja v njegovem najožjem pomenu. Seveda pa inovacije še zdaleč niso samo novi proizvodi.
- Droga bo dobre poslovne rezultate dosegala z zniževanjem stroškov in večanjem dodane vrednosti. Brez sprememb se stroški ne znižajo. Če delamo po starem, tudi stroški ostajajo po starem.
- Droga bo svoje poslovne rezultate in konkurenčno sposobnost merila z evropskimi kriteriji poslovne odličnosti, kot sta Evropska nagrada za kakovost in ISO 9001. Kakovost je cilj, ki ga nikoli ne dosežemo. Zato sistem kakovosti ISO 9001 temelji na stalnih spremembah in izboljšavah, na korektivnih in preventivnih ukrepih.

Pričakovanja se večajo in zahteve spreminjajo, zato ni dovolj, da vzpostavljen sistem le vzdržujemo, neprestano ga moramo dograjevati. Tudi prenovljeni Evropski model poslovne odličnosti EFQM v svojo novo podobo vključuje dinamično komponento inovacij, učenja in stalnega izboljševanja.

Kaj torej lahko ugotovimo? Inovativnost je širok pojem. Je ogrodje, v katero vstavljamo posamezne gradnike uspešnega podjetja. Torej ni modna muha, nekaj, česar doslej nismo počeli in kar se lahko danes rodi, jutri pa zamre. Zato se je tudi ne da ustvariti s pravilnikom ali predpisom. Lahko pa jo spodbujamo, ji zagotavljamo ugodne okoliščine in pogoje za razvoj ter jo s pridom izkoriščamo.

Peter FATUR

SISTEM NAGRAJEVANJA

SISTEM NAGRAJEVANJA V DROGI d.d.

V prejšnjih številkah glasila smo vam s predstavljanjem posameznih elementov novega sistema nagrajevanja v Drogi d.d. prikazali sliko celotnega sistema nagrajevanja v Drogi d.d.. Današnji članek pa je namenjen odgovorom na najbolj pogosto zastavljena vprašanja, ki ste jih zaposleni postavljali po uvedbi novega sistema nagrajevanja preko projektne skupine za sistem nagrajevanja ali po drugih komunikacijskih kanalih. To pa seveda ne pomeni, da ne smete biti več radovedni; če vas karkoli zanima, se vedno lahko obrnete na Kadrovsko službo ali projektno skupino za nagrajevanje in z veseljem bomo skupaj poiskali odgovore.

? ALI JE RES, DA BOMO Z UVEDBO NOVEGA SISTEMA NAGRAJEVANJA PREJEMALI NIŽJO PLAČO KOT DO SEDAJ?

Z uvedbo novega sistema nagrajevanja v Drogi d.d. ne bo nihče od zaposlenih prejemal nižje plače kot do sedaj. S sprejeto metodologijo za ugotavljanje zahtevnosti delovnih mest je sicer možno, da je delovno mesto nižje ovrednoteno, vendar se v skladu s 45. členom Podjetniške kolektivne pogodbe pri prvem razvrščanju delavcem plača ne more zmanjšati. Torej delavec prejema zanj bolj ugodno plačo. Iz tega izhaja naslednje vprašanje:

? ALI SE PRI PRVI PRERAZPOREDITVI DELAVCA NA ISTO DELOVNO MESTO V DRUGO ORGANIZACIJSKO ENOTO PLAČA ZMANJŠA ALI OSTANE NJENA VIŠINA ENAKA?

Kot smo že zgoraj omenili, se v skladu s 45. členom Podjetniške kolektivne pogodbe plača ne more znižati samo pri prvem razvrščanju delavca na delovno mesto. Iz tega sledi, da se plača delavca ob prerazporeditvi na isto delovno mesto v drugo organizacijsko enoto uskladi s sprejeto metodologijo za ugotavljanje zahtevnosti delovnih mest.

? KAKO SE OBRAČUNAVAJO DODATKI IZ NASLOVA NAPREDOVANJA NA DELOVNEM MESTU IN IZ NASLOVA

INDIVIDUALNE TER SKUPINSKE USPEŠNOSTI?

Vsi zgoraj omenjeni dodatki se obračunavajo na osnovno plačo delovnega mesta (analitična ocena delovnega mesta) in ne na osnovno plačo delavca. V primeru obračunavanja teh dodatkov na osnovno plačo delavca, ki je lahko tudi višja od višine, ki bi jo delavec prejemal po sprejeti metodologiji za ugotavljanje zahtevnosti delovnih mest, bi se razlike med plačami samo povečevale in bi bila razmerja med plačami neustrezna.



? KAJ PA DODATEK NA STALNOST?

Dodatek na stalnost v družbi se v skladu s 47. členom Podjetniške kolektivne pogodbe in s sprejetim Pravilnikom o napredovanju na delovnem mestu, smiselno ukine. V skladu z aneksom k PKP pa delavci obdržijo pridobljeni dodatek na stalnost, ki se obračuna delavcem, ki so ga do sedaj že prejemali, in sicer na osnovno plačo delavca in se v skladu z inflacijsko stopnjo tudi povečuje.

? KAJ JE S POGOJI DELA?

V prejšnjem sistemu plač je bil dodatek iz tega naslova obračunan v odstotkih na osnovno plačo delavca. S sprejeto metodologijo za ugotavljanje zahtevnosti delovnih mest pa so pogoji dela (napori pri delu in

vplivi okolja) že vključeni v analitično oceno delovnega mesta.

? KAJ PA TEŽE PREVZETEGA IN ODPREMLJENEGA BLAGA V SKLADISCIH PROFITNIH CENTROV?

Po mnenju nekaterih skladiščnih delavcev so v skladiščih kriteriji za ugotavljanje uspešnosti delovnih mest (teže prevzetega in odpremljenega blaga ter število reklamacij) neustrezno postavljeni. Poudariti moramo, da so pri oblikovanju vseh kriterijev za ugotavljanje uspešnosti (tako v skupnih in štabnih službah kot v proizvodnji in v skladiščih) sodelovali direktorji oz. vodje posameznih organizacijskih enot oz. profitnih centrov. Po preteku nekaj mesecev pa bo izvedena revizija točnosti zbiranja in zajemanja podatkov za potrebe novega sistema nagrajevanja v Drogi d.d. po vseh organizacijskih enotah in profitnih centrih in v primeru večjih odstopanj bodo posamezni kriteriji ustrezno korigirani.



? ALI STE PRI VREDNOTENJU ZAHTEVNOSTI DELOVNIH MEST UPOŠTEVALI DEJANSKI OBSEG DELA, KI GA OPRAVLJA POSAMEZEN DELAVEC?

Bistvo sprejete metodologije za ugotavljanje zahtevnosti delovnih mest

SISTEM NAGRAJEVANJA

je pridobitev orodja, s katerim po enakem postopku in na enak način vrednotimo zahtevnost različnih delovnih mest. Poudariti moramo, da smo **vrednotili delovna mesta** in ne delavcev.

Nadpovprečna uspešnost delavca pa bo obravnavana v skladu s sprejetim Pravilnikom o napredovanju na delovnem mestu, Pravilnikom o stimulativnem nagrajevanju delavcev (individualna in skupinska uspešnost) ter s sprejetim Pravilnikom o koristnih predlogih. Če ste torej pri svojem delu nadpovprečno uspešni, imajo vaši direktorji oz. vodje organizacijskih enot in profitnih centrov možnost, da vas za to tudi nagradijo, vendar ne skozi povečanje osnovne plače, temveč skozi dodatke iz naslova individualne in skupinske uspešnosti. Poleg tega ima delavec po večletni nadpovprečni uspešnosti možnost horizontalnega

napredovanja v okviru delovnega mesta (če izpolnjuje v Pravilniku o napredovanju na delovnem mestu za to določene pogoje). Dodatek iz tega naslova pa se obračuna na osnovno plačo delovnega mesta in se temu ustrezno poveča tudi osnovna plača. Vsi prej omenjeni dodatki se nato obračunavajo na tako povečano osnovno plačo.



? ALI BOMO IMELI MOŽNOST VPOGLEDA V SVOJO ANALITIČNO OCENO?

Vsak posamezen delavec, ki bo izrazil željo za vpogled v svojo analitično oceno, bo imel to možnost. Datum bo objavljen naknadno.

? ZAKAJ IMAJO PREJ ENAKO OCENJENA DELOVNA MESTA SEDAJ RAZLIČNO ŠTEVILO TOČK?

Vrednotenje delovnih mest v prejšnjem sistemu plač je za skupine delavcev, ki so opravljali podobna odgovorna dela, predvidelo enako število točk. Po novi metodologiji za ugotavljanje zahtevnosti delovnih mest pa lahko ugotavljamo tudi posebnosti posameznih del in jih temu ustrezno ovrednotimo, seveda po (v metodologiji za ugotavljanje zahtevnosti delovnih mest) opredeljenih kriterijih.

Še naprej pa vas vabimo k radovednosti in k postavljanju vprašanj. Z veseljem vam bomo odgovorili in pojasnili dileme, ki se vam porajajo.

Projektna skupina za sistem nagrajevanja

Namen in vloga korekcijskega faktorja v novem sistemu stimulativnega nagrajevanja

Da bi dodatno pojasnili posamezne kategorije z januarjem uvedenega stimulativnega nagrajevanja kot sestavnega dela novega sistema nagrajevanja v DROGI d.d., vam bomo v tem članku razčlenili tri točke:

- poenostavljen prikaz o tem, čemu korekcijski faktor sploh služi,
- kako je izračunan,
- kakšen bo njegov predviden vpliv na plače zaposlenih v DROGI d.d..

Pa pojdimo lepo po vrsti.

Korekcijski faktor služi kot poveza-va med doseženo uspešnostjo posa-

meznih premijskih skupin (npr.: nabava, profitni centri, logistika, marketing, prodaja, izvoz) in doseženo uspešnostjo podjetja DROGA d.d., kot celote. Pomembno je, da se zavedamo, da smo vsi zaposleni odgovorni za uspešno poslovanje DROGE. Ali, po domače povedano, vsi smo na isti barki.

Nič ne pomaga podjetju, če ima odlično marketinško in prodajno enoto, če le-ta nima kaj prodajati, ker proizvodnja ne naredi izdelkov. In obratno.

Zaradi tega je korekcijski faktor potreben kot povezovalni člen vseh zaposlenih oziroma njihove indi-

vidualne uspešnosti v eno celoto, in tim, eno uspešnost DROGE.

Korekcijski faktor je izračunan na izhodiščih, katera poda uprava v Letnem Poslovnem Načrtu podjetja, in veljajo za predmetno poslovno leto. Na osnovi teh izhodišč se po zaključku vsakega četrtertletja izračuna maksimalen % stimulativnega dodatka, ki temelji na preseganju v LPN predvidene uspešnosti, merjene v obliki čistega dobička. Tako so trenutna izhodišča sledeča:

- 90% doseganja v LPN 1999 predračunanega čistega dobička podjetja po posameznih četrtertletjih predstavlja osnovo za ugotavljanje,

SISTEM NAGRAJEVANJA

- 40 % razlike med doseženim čistim dobičkom v posameznem četrtletju in 90% v LPN 1999 predračunanega čistega dobička podjetja po posameznih četrtletjih.

Tako izračunan znesek se nato razdeli v obliki stimulativnega dodatka zaposlenim v Drogi, seveda glede na doseženo skupinsko uspešnost premijske skupine, v katero spadajo.

Predviden vpliv korekcijskega faktorja na plače v tekočem letu bo odvisen od uspešnosti poslovanja DROGE po posameznih četrtletjih. Če bo uspešnost poslovanja DROGE po posameznih četrtletjih (merjena z doseženim čistim dobičkom) večja od 90 odstotnega

doseganja četrtletno predračunane uspešnosti v LPN 1999, potem bomo zaposleni iz naslova stimulativnega nagrajevanja dobili določen odstotek dodatka k plači. Če pa uspešnost poslovanja DROGE ne bo dosegala v LPN 1999 postavljenih ciljev, stimulativnega dodatka k plači ne bo.

Zaradi močne znotrajletne periode v poslovanju DROGE (poslovanje DROGE je v drugi polovici leta mnogo uspešnejše kot v prvi polovici leta), lahko pričakujemo tudi precej neenakomerno gibanje stimulativnega dodatka po posameznih četrtletjih. Tako lahko na osnovi lanskoletnih podatkov o četrtletni uspešnosti poslovanja DROGE ocenimo, da bi zaposleni dobili stimulativni dodatek iz naslova uspešnosti poslovanja v 2.

in 4. četrtletju (dodatek k plači v naslednjem četrtletju) iz naslova poslovanja v 1. in 3. četrtletju pa ne.

Ravno zaradi predvidenega vpliva korekcijskega faktorja na plače po posameznih četrtletjih, menim, da je potrebno dodatno pojasnilo tega vpliva. Kajti odveč bi bila vsa slaba volja, povezana z bodočimi nihanji plač, katera bi imela za vzrok nerazumevanje in slabo informiranje zaposlenih o predmetni zadevi.

Kajti, kot sem danes že omenil:

«Vsi smo na isti barki, v dobrem in v slabem...»

Aleš ŠKRABA



Foto: Jadran RUSJAN

BORZNI KOMENTAR

Zaljubljeni vsega sveta, združite se!!!

Pustna sobota je za nami. In valentinovo, dan zaljubljenecv tudi. Le kaj imata omenjena dneva opraviti z dogajanjem na slovenskem kapitalskem trgu, se sprašujete.

Ne boste verjeli, vendar se tudi domači in tuji akterji borznih dogajanj radi našemijo oz. prikrivajo svojo pravo identiteto za najrazličnejši "pustni maskami". Na veliko se zabavajo, ko zganjajo najrazličnejše pustne vragolije in se norčujejo iz slučajnih nenašempljenih udeležencev vsesplošnega ljudskega rajanja. Ne verjamete?

Poglejte samo primer podjetja Lek d.d.. Že kar nekaj časa krožijo govorice o namenu zagrebškega podjetja Pliva d.d., da bi pridobilo večji lastninski delež v Leku, kar naj bi bil samo začetek kasnejšega povezovanje obeh omenjenih podjetij. Direktorja obeh podjetij sta to ves čas vztrajno zaničala. V sobotnem Delu pa preberemo članek o nakupu 4,4% lastniškega deleža neke tuje investicijske banke, katera "naj bi" delovala v imenu in za račun zagrebškega podjetja Pliva d.d.. Očitno je nekomu pustno rajanje močno pri srcu!

In tudi 14. februar, svetovni dan zaljubljenecv, je med borzno-finančnimi akterji močno priljubljen. Le pogledajte, kako si preko najrazličnejših medijev (časopisi, televizija) izpovedujejo večno in pravo ljubezen slovenski Casanove (npr.: Mercator, NKBM, Autocommerce, ...). Primat vsekakor pripada Mercatorju, kateri trenutno s svojimi čari hkrati zapeljuje Emono Merkur, Loko, Goriško in še katero od svojih srčnih izvoljenk ter jim za njihov srčni "da" nudi brezskrbno življenje pod svojo streho.

Vseeno me je pa nekoliko strah pred morebitnimi tuji mi zapeljevalci oziroma čistilci 14. februarja in ponujane bodečega "brezskrbnega" skupnega življenja pod tujo streho. **Bolje je biti zapeljevalec kot zapeljani...**

Aleš ŠKRABA

P.S.:

Ali vam beseda harem kaj pomeni???

KADROVSKE NOVICE

ZAPOSLENOST V JANUARJU 1999

31. 1. 1999 je bilo zaposlenih 649 delavcev, od tega 322 moških in 327 žensk.

V DROGA d.o.o. BUJE je bilo zaposlenih 23 delavcev.

Prihodi delavcev:

V januarju smo sprejeli 34 novih sodelavcev, in sicer 4 v PC Začimba, 5 v PC Zlato polje, 24 v PC Argo in 1 v Štabnih službah.

Odhodi delavcev:

Delovno razmerje je v januarju prenehalo 2 sodelavcema. Razlog prenehanja je bil potek del. razmerja za določen čas in smrt.

V FEBRUARJU PRAZNUJEJO

20-letni delovni jubilej:

LULIĆ ZEHIDA iz PC ZAČIMBA

ZUDIČ NEVIA iz PC ZAČIMBA

DONČIĆ VIDOSAVA iz PC ARGO

KOGOJ MIROSLAVA iz PC ARGO

**SODELAVCEM ČESTITAMO
OB DELOVNEM JUBILEJU!**

Jubilejne nagrade so pripravljene na osnovi 3. točke 50. člena Podjetniške kolektivne pogodbe družbe.

Kadrovska služba

SINDIKALNI KOTIČEK

KAJ IMAM OD SINDIKATA ?!

Nikoli ni odveč ponoviti tisto, kar je dobro, in pozabiti tisto, kar nas spravlja v slabo voljo. Včasih pa so teme ali vprašanja, o katerih nimamo vedno jasnih predstav ali pa sprejmemo uveljavljene stereotipe oz. vzorce razmišljanj drugih. Eno takih vprašanj je tudi, kakšen je naš odnos do lastnega udejstvovanja v sindikalnih organih ali akcijah.

Kritičen odnos in skepsa sta pogosti drži, ki smo ju pripravljeni zagovarjati ob pogostem vprašanju "kaj imam od sindikata". Edino zaščito lastnega delovnega mesta in z njim povezanih pravic (plača, dodatki, nadomestila, dopust, malica.....) pogosto vidimo v molku in pohlevni drži napram nadrejenim in njihovim pomočnikom. Kdor bere Kunigundine nasvete v Našem glasu, ve, da zna pametno svetovati, tako da njena rubrika včasih izpade hudo resna in življenjska. Ali sploh obstaja pot, ki bi nam vsem dala več poleta in upanja; da si večina Slovencev povrne vsaj malo dostojanstva in pravic, ki bi jih morali biti deležni vsaj kot ljudje, če že ne kot zaposleni?!

V ekonomsko razvitem svetu delujejo z roko v roki lastniki kapitala in njihovi kronični odvisniki ter jim ni žal nobenih sredstev, da zaposlenim "dokažejo", kje je njihovo mesto, ko gre za sodelovanje pri odločanju o lastnem položaju in o lastni bodočnosti. Samo v tistih državah, ki imajo pozitivno naravnano zakonodajo do zaposlenih in razvito javno mnenje ter politično razmišljujoče državljane, se morajo lastniki kapitala podrežati zakonom in pravilom, ki bi jih sami nikoli ne predlagali, še manj pa uveljavili. Sodobna državna ureitev pomeni, da mora taka država upoštevati vse družbeno organizirane skupine oz. asociacije. Ena takih organizacij so sindikati. Brez sindikatov ni pogajalskih odnosov, ni pogodb in ni organiziranega dia-

loga med socialnimi partnerji (država, zbornica, sindikati), ni niti sindikalnih aktivnosti niti sindikalnih akcij.

Velikokrat je posamezniku težko razumeti, kaj se dogaja z njegovo organizacijo, saj je njegov interes ozko vezan na neposredno delovno okolje in ljudi, ki so mu neposredno znani. Delo sindikata oz. njegovih predstavnikov pa se pojavlja vsaj na treh ravneh. Prva raven je podjetje, ki nam je najbolj poznano ali pa bi tako vsaj moralo biti. Druga raven sindikalnega delovanja sta območje in dejavnost, kamor sodi podjetje na podlagi klasifikacije oz. pretežne dejavnosti, tretja raven delovanja pa je državna, kjer se pojavljajo celotna delovno-pravna in ostala zakonodaja, pogajanja za kolektivne pogodbe dejavnosti

ter sodelovanje z različnimi institucijami in nevladnimi organizacijami. Posebna raven delovanja sindikata je mednarodno sodelovanje s sindikati naših sosed oz. članic Evropske zveze ter sodelovanje z ostalimi sindikalnimi centralami v državi. V vseh teh povezavah in oblikah sodelovanja se mora sindikat pojavljati s svojimi predstavniki ter izdelanimi stališči, mnenji, predlogi in zahtevami, vključno z zastavljeno sindikalno akcijo v primeru zaostrovanja pogajalskih pozicij.

Vprašanje "kaj imam od sindikata" je zelo poenostavljeno, vendar je hkrati tudi zelo neposredno in terja neposreden odgovor, ki pa ga ni možno strniti v en stavek.

Alenka KUBIK



Pustni torek v Portorožu: tradicionalne piranske maske

Foto: Jadran RUSJAN

V SPOMIN NA SODELAVCA IVANA PETRIČA



Njegova izguba nas je ponovno spomnila, kako ozka je meja med življenjem in smrtjo, zato smo dolžni kljub žalosti v srcih ohraniti in nadaljevati njegovo delo.

Radi se ga bomo spominjali.

Ob tej priložnosti ponovno izrekamo iskreno sožalje njegovim domačim.

Vodstvo PC

Ob nenadni in veliko prezgodnji smrti našega dragega sina in brata, Petrič Ivana, se zahvaljujemo kolektivu Droge Portorož za podporo, ki smo je bili deležni - tako materialno kot moralno.

Zahvaljujemo se tudi njegovim, ožjim sodelavcem in vsem ostalim, ki so ga pospremili na zadnji poti. Še posebej se zahvaljujemo direktorici PC Začimba, gospe Sonji Podlogar, za poslovljni govor.

Žalujoči: mama, sestri in brata



Ljubljenemu bratu v slovo

Rojena sva bila v znaku strelca. Na poseben način sva ljubila lepote narave, živali in življenje. Vedno znova sva ugotavljala, da bi se morala roditi v kakšnem drugem stoletju, ker ta nori svet ni za naju; danes ljudje nimajo časa drug za drugega, ti pa si ga vedno našel - za vse.

Ne morem se sprijazniti z resnico, da te ni več, da te ne morem poklicati, te videti. Moja neizmerna bolečina bo sčasoma izginila z mojega obraza, v mojem srcu pa bo ostala za vedno.

Sestra Irena

V januarju nas je nepričakovano zapustil naš dragi sodelavec Ivan Petrič, star komaj 38 let.

Ivan je bil dobrih petnajst let naš sodelavec v Začimbi, od tega največ časa na področju operativne priprave proizvodnje.

Zavedali smo se pomena njegovega dela, ki ga je skrbno in natančno izvajal, vendar šele sedaj, ko ga ni več med nami, počasi dojemamo pravo razsežnost izgube.

Bil je izjemno požrtvovalen, zanesljiv, brezkompromisno iskren in resnicoljuben sodelavec, z izjemno resnim odnosom do izpolnjevanja delovnih zadolžitev.

Njegov pristop do dela, kot tudi rezultati njegovega dela, so nas vedno znova prepričali, da mu lahko popolnoma zaupamo.

Tudi popolna pripadnost, ki jo je izkazoval Drogi - Začimbi, je lahko svetel zgled vsemu kolektivu.

Vedeli smo, da življenje ni bilo najbolj prijazno z njim, saj je moral še zelo mlad prevzeti skrb za svojo družino, predvsem mamo in najmlajšega brata - tudi zato smo ga iskreno spoštovali.



ZAČIMBE - "pika na i"

KARDAMOM

Elettaria cardamomum L. Maton
družina: ingverjevke /Zingiberaceae/

Splošno o začimbi

Po žafranu najdražja začimba.

Kardamom je tropska, večletna, trstiki podobna rastlina. Ima svetleče zelene suličaste liste in zelenkasto modre cvetove. Zraste do 4,5 m visoko, vendar samo ob vznožju razvije do 60 cm dolge cvetne poganjke, na katerih se razvijejo tridelni, glavičasti, 10 - 20 mm veliki plodovi. Plodovi vsebujejo 15-20 majhnih rdeče rjavih semen nepravilnih oblik.

Največji proizvajalec kardamoma (80 % svetovne proizvodnje) je Indija. Šele nato sledijo Sri Lanka, Malezija, Kambodža, Tanzanija, Gvatemala. Začimbo predstavljajo plodovi oz. semena, katera najdemo na tržišču v treh oblikah.

Najbolj so cenjeni zeleno obarvani, umetno sušeni plodovi. Nekoliko manj so cenjeni svetlejši, na soncu sušeni. Kot tretja oblika so (zaradi lepšega videza) s kemikalijami beljeni plodovi. Najmanj cenjena so nezavarovana semena, ki so med predelavo kardamoma padla iz plodov (strokov). Stroki, v katerih se semena nahajajo, nimajo začimbne vrednosti, so pa zelo pomembni pri hranjenju, ker preprečujejo izhlapevanje eteričnih olj iz semen.

Plodove poberejo tik preden dozori, jih operejo in posušijo, da ostanejo še vedno zelenkasto obarvani. Med sušenjem plodovi razpokajo.

Kot začimbo se uporabljajo zmleti, celi plodovi ali semena. Mleta začimba je temno rjavordečkaste barve.

Okus kardamoma je izrazito sladkasto rezek in pikanten, vonj pa močno aromatičen.

Vsebuje od 2 do 8 % eteričnega olja, ki daje začimbi značilno armo.

Uporaba v kuhnji

Uporaba v kuhnji je močno odvisna od okusa posamezne dežele. V Indiji, na primer, ga veliko uporabljajo v slanih jedeh. Tudi v vsak curry sodi. V Saudski Arabiji začinjajo z njim kavo. Pri nas, v Evropi, pa ga uvrščamo med sladke začimbe, saj z njim začinjamo peciva, predvsem medenjake, sadne solate, mlečni riž. Najdemo ga tudi, kot poseben dodatek, v nekaterih mešanica začimb za posebne vrste klobas in paštet.

Kardamon se dobro ujema z vsemi eksotičnimi začimbami ter tako imenovanimi sladkimi začimbami, kot so janež, koromač, kumin, cimet, klinčki.

Uporabljamo ga po okusu. Najbolje, da ga vsak preskusi sam. Žvečenje semen kardamoma izboljšuje prebavo in daje sladkoben vonj sapi. Pripisujejo mu tudi lastnosti afrodiziaka.

Helena ČOK



ZANIMIVOSTI IZ SVETA ZAČIMB

(Statistični podatki vzeti iz - SPICES BOARD INDIA)

Od skupne količine začimb, katere jo izvažata Indija (218,7 tis. ton v letu 1997/98) največji delež nosi čili (43,5 tis. ton), nato poper (34,3 tis. ton), ingver (28,5 tis. ton), kurkuma, koriander, kumin, koromač, in ostale.

V zadnjih letih je izvoz potekal takole:

LETO	tisoči ton	mio. USD
1993-94	182,3	182,5
1994-95	155,0	197,9
1995-96	203,4	241,4
1996-97	225,3	347,0
1997-98 /E/	218,7	363,6
s poprom pa je bilo tako:		
1993-94	48,74	60,41
1994-95	37,26	75,51
1995-96	26,25	58,91
1996-97	47,89	116,24
1997-98 /E/	34,25	128,96

ZDRAVA PREHRANA

INSTANT POLENTA - ZA ZDRAVE IN BOLNE

Že prastare indijanske legende, pesmi ipd. opevajo koruzo kot simbol miru in prijateljstva. Danes pa znani strokovnjaki trdijo, da je to najtrdnjše obzidje pred revščino in lakoto človeštva. To omogočajo predvsem hibridi visoke potencialne rodnosti z visoko vsebnostjo ogljikovih hidratov, beljakovin, olj, mineralov in vitaminov.

Koruzna vsebuje kar 80% ogljikovih hidratov, in sicer škroba, sladkorjev in celuloze. Škrob je bil že od nekdaj glavni vir ljudske prehrane, zaradi nizke vsebnosti celuloze pa je tudi lahko prebavljiv. Žal še vedno pozabljamo, da je to izredno lahko prebavljiva hrana za otroke in za bolnike s kroničnimi boleznimi prebavil. Koruza ima relativno malo beljakovin, okrog 10%, med katerimi sta najbolj zastopana zein in glutelin, najmanj pa lizin in triptofan.

Olje je najdragocenejša sestavina koruznega zrna, saj zmanjšuje vsebnost holesterola v krvi. Vsebuje 91% nenasičenih maščobnih kislin, med katerimi je najbolj zastopana linolna kislina (do 71%). Zaradi tega je koruzno olje izredno zaželeno v prehrani otrok, dieti bolnih ter seveda zdravih ljudi.

Koruzno zrno je revno z minerali, ima jih 1,6%, najbolj je zastopan kalij (0,34%) in fosfor (0,37%), ima malo kalcija (0,01%), v sledih so prisotni elementi, kot so: natrij, klor, žveplo, magnezij, železo, mangan, baker in drugi.

Prav tako je v zrnju koruze malo vitaminov. Rumena koruza vsebuje provitamin A, oziroma beta-karoten in kriptoksantin, medtem ko jih v beli koruzi ni. Ima tudi precej vitamina E.

V koruznem zrnju je zelo pomemben endosperm (predstavlja okrog 80% zrna), ki vsebuje predvsem škrob, beljakovine, olje, mineralne snovi (10%), fosfor (2,6%), vitamin E.

Strokovnjaki ugotavljajo, da je kakovost koruznega zrna odvisna od genotipa. Razumljivo je, da so uspeli izboljšati sestavo koruznega zrna s selekcioniranimi hibridi koruze, ki vsebuje več beljakovin, prav tako olja, linolne kisline in drugih koristnih sestavin. Zrna vseh hibridov so bogata s škrobom, imajo več beljakovin in večjo količino olja kot nehibridne koruze.

Predstavljeni članek nam je poslala **prof.dr.sc., dr.med. Draga Černelč**, ki je specialist za otroške bolezni v Sloveniji in Nemčiji ter specialist za pljučne in alergijske bolezni za otroke in odrasle. Objavila je tudi veliko strokovnih člankov in napisala več knjig, med drugim večini staršev dobro poznano knjigo "Zdrav in bolan otrok", ki je doživela že 13 ponatisov ter knjigo "Alergija, kar enemu koristi, drugemu škoduje", v kateri se veliko poveča tudi alergijam na hrano. Dr. Černelčeva je tudi sama velik ljubitelj polente (še posebej Zlato polje) in



pravi, da je to najboljša prva hrana za dojenčke, saj utrdi želodček in črevesje. Zanimiv pa je bil tudi njen pripis ob poslanem članku: "Dovolim si vam ponuditi zelo koristen članek, ker je med narodom polenta še vedno hrana revnih." Kdaj smo torej nazadnje jedli polento?! Kot zanimivost o koruzi pa še to: koruzo gojijo na vseh celinah razen na Antarktiki. 50% koruze pridelajo v Severni Ameriki, 14% na Kitajskem, 8% na Balkanu, po 5% v Zahodni Evropi in južni Braziliji, po 2% v Mehiki (od koder koruza izvira), v državah na področju bivše Sovjetske zveze, Argentini in Južni Afriki. Koruza predstavlja med vsemi najpomembnejšimi žitirami najbolj ekonomičen vir škroba. Enostavnost sušenja koruze, skladiščenja in transporta je tudi pomemben razlog, da je uveljavljena kot glavni vir energije pri živalski krmi ter pomembna surovina pri proizvodnji škroba in ostalih proizvodov na bazi škroba.

Tjaša ULČAR-JESIĆ

DOBRO JE VEDETI

(Nadaljevanje iz novembrske številke)

RAZVOJ VEDE O HRANILNI VREDNOSTI ŽIVIL

Na Kitajskem so enačili hrano z zdravilom

KITAJSKA

V zadnjem tisočletju pr.n.št. so na Kitajskem kuhali žitarice v zrnih, kajti mletje v moko je prišlo v navado zelo pozno, šele v prvem stoletju. Bogataši in vladarji so redno imeli na jedilniku želvje meso in ribe ter bambus. Povprečni ljudje so jedli v glavnem fižol in žitarice. Jedi so začinjali s kiselkastimi in grenkimi zelmi, prva poznana dodatka jedem sta bila sol in kisle češplje. Kasneje so pogosto dodajali jedem tudi med in maltozo za slajenje, ruj, gorčico in ingver pa za pikantnost. Približno v 2.st.pr.n.št. so pričeli na veliko uporabljati sojo, z njo so tudi trgovali. Med jedjo so sedeli na nizkih blazinah, hrano pa so položili na tla ali na nizko mizico. Že takrat so pričeli uporabljati palčke, toda juhe so jedli z žlicami in žitne jedi še vedno s prsti. Juhe so bile zelo priljubljene; tiste za premožnejše so vsebovale tudi meso ali ribe ter bambus, tiste za revnejše pa samo žito in zelenjavo.

Veliko sprememb v prehrani je prineslo obdobje vladavine od leta 960 do 1280. Velik pomen so začeli pripisovati pravilnemu in bogatemu začinkanju jedi, uporabljali so ingver, sezam, janež, poper, čebulo, sol, kardamom in kis, pa tudi pomarančno lupinico, sojino omako, cimet in sladki les. Hranilna vrednost obrokov se je izboljšala z začetkom uporabe riža. Riž so na Kitajsko prinesli iz Vietnama v 11. stoletju. Takrat je Kitajska postala ena najbogatejših držav, z intenzivnim trgovanjem so prodirala v deželo tudi druga živila. Od Indijcev so se naučili rafinirati sladkor, od Prezijcev pa uporabljati koriander in izdelovati peciva.

Najpogostejši način priprave jedi je bilo praženje. Uporabljali so voke.

Spoznali so sesirjenje mleka in izdelovati skuto. Tudi testenine so se zelo uveljavile. Pražene jedi so začinjali z zelo raznolikimi sladkimi omakami. Surovo meso in ribe so imeli za največjo specialiteto, okus po surovem mesu je bil po njihovem prepričanju intenziven in naraven. Meso in ribe so pogosto konzervirali s soljo.



Ko se je Kitajski imperij povečeval, vse do leta 1600, je severnokitajska aristokracija razvila zelo prefinjene in raznolike načine priprave jedi, ki jih poznamo še danes. Kitajski pregovor pravi: Človeka spoznaš po njegovi hrani. Na tem pregovoru so slonela kitajska prepričanja o vplivu hrane na zdravje. Osnovno spoznanje je bilo, da veselje sestavljajo štirje glavni elementi: ogenj, zrak, zemlja in voda, in štiri lastnosti: vročina, mraz, vlaga in suša. Telesno ravnovesje ali pa nered sta posledica moči in interakcij vplivov na-

štetih elementov in lastnosti. Kitajski učenjaki so razlikovali dva osnovna principa: svetel, suh in topel moški princip, jang, ter mrzel, temen in vlažen ženski princip, jing. Učili so, da je človeško telo stvaritev vesolja. Zdravo telo je odraz splošne harmonije, bolezen pa posledica neravnovesja med toploto in mrazom ter vlago in sušo. Te lastnosti človek lahko obvladuje s hrano, ki ima sama tudi iste lastnosti. Osnovna kitajska ideja spoznanj o hranilni vrednosti živil je bila, da hrana in zdravila izvirajo iz istega vira. Verjeli so, da uživanje ohlajenih živil, kot so zelene solate in sadje, povzroča mrzlico ali izpuščaje, z uživanjem segretyh živil, kot so jetra ali piščanci, pa lahko pozdravimo izčrpanost in šibkost.

Za Kitajce je bila juha zdravilni napitek. Predpisovali so jo za različne bolezni. Zdravilna juha za zdravljenje jeter naj bi npr. vsebovala pasje meso, kisle češplje, kitajski por in konopljo; za pljuča so priporočali juho iz svetlega prosa, piščanca in čebule. Piščančjo juho so še posebej priporočali porodnicam. Sluzast napitek iz ingverja naj bi pili za splošno krepitev organizma. Z budizmom, ki se je iz Indije razširil tudi na Kitajsko, je prišla prepoved ubijanja živali za hrano. Toda prepovedi izven zidov samostanov niso nikoli dosledno upoštevali. V srednjem veku so na Kitajsko prinesli novo kulturo, sladki krompir, ki je v hipu prešel v masovno uporabo. Krompir je dobro rasel v slabi zemlji in v različnih vremenskih razmerah. Sladkor in ostala sladila so bila v deželi zelo draga in tudi zato je bil sladki krompir zelo cenjen.

Nataša GLADOVIČ
(Se nadaljuje)

SOLINE

SOL IN VAŠE ZDRAVJE

Povzeto po članku SALT AND YOUR HEALTH - James Percival, 1995

Kemična in mineralna sestava naše krvi in tekočin je presunljivo podobna morski vodi. V maternici je embrio obdan s tekočino, ki je v nekem smislu podobna morski vodi.

Morska voda vsebuje 84 mineralnih elementov. Te iste elemente najdemo v našem telesu. Moderna znanost je ugotovila, da je 24 od teh nujnih za življenje (smrt nastopi že, če primanjkuje kateri od teh), mnogo je takih, ki verjamejo, da je za dobro zdravje važno ravnotežje vseh teh 84 elementov. Pomanjkanje karerega koli elementa vpliva na izgubo ionov v telesnih celicah. Izguba ionov povzroča neravnotežja, prekinitev obnavljanja celic in njihovo rast, izguba teh povzroča motnje v živčnem sistemu, poškodbe možganov in mišičja ali bolezni. Zato je vitalnega pomena, da vzdržujemo pravilno ravnotežje tekočin in ionsko sestavo naše krvi. To ravnotežje se odvija v zelo natančnih in ozkih mejah. Obolenja, ki nastajajo pri pomanjkanju mineralov, ki se nahajajo v morski vodi, so naslednja: rak, pomanjkanje energije, izgube spomina, nepotrebna vznemirjanja, padec imunskega sistema, debelost, zadrževanje vode, čiri, revmatizem, zmanjšanje spolnega nagona, slabitev spomina, nevralgije, krhkost zobovja in kosti.

Industrijska proizvodnja soli: Sol, ki jo večinoma konzumiramo danes, prideluje nekaj večjih družb. Ta sol se uporablja tako za industrijsko kot za človeško porabo. 93% proizvodnje gre za industrijske namene, 7% za prehrabene. Vse vrste pridelane morske soli (kopalna, jedilna itd.) so pravzaprav predelane. **Tu se začnejo težave glede našega zdravja.** Da bi sol bila privlačna in lepega izgleda, jo očisti in pri tem izločijo večino elementov. Taka sol je bela, sipka, vendar je izgubila 82 mineralnih elementov od 84.



Zakaj se to dogaja? Veliki ind. predelovalci, ki porabljajo 93% soli, zahtevajo sol, ki vsebuje samo natrij in klor in ne potrebujejo vse 82 elementov. Nekateri izločeni elementi imajo veliko tržno vrednost. Zato jih izločajo in prodajajo kot dodatne artikle. Tak primer je BOR, ki ga uporabljajo za proizvodnjo dodatkov gorivom in umetnim gnojilom, MAGNEZIJ, ki ga uporabljajo pri proizvodnji lahkih metalov in eksploziva. Rezultat take situacije je, da je jedilna sol v trgovinah samo natrijev klorid; vsi ostali koristni elementi so bili odstranjeni.

Zaradi kemičnih dodatkov je sol bela, ne absorbira vlage in je sipka, zato jo dodatno jodirajo in dodajajo jodove stabilizatorje.

To je drugi del zgodbe.

Zakaj? Ker kemični dodatki, ki naj bi zavirali absorbcijo vode, zavirajo istočasno tudi pravilno absorbcijo v našem telesu. Zato vedno ponavljamo, da je prekomerno uživanje soli škodljivo našemu zdravju. Naravno nerafinirano sol lahko konzumiramo v neomejenih količinah, vendar nikoli preveč, saj naše telo preprosto viške naravne soli izloča.

Posledica prisotnosti kem. dodatkov v rafinirani soli je kopičenje le-te v našem telesu, na primer v sklepih, od tu lahko pričakujemo artritčne težave, v venah, arterijah, limfnem sistemu ali v kosteh, sečevodih, itd.



SOLINE



Kot dokaz lahko omenimo morskoro, ki bi hitro poginila, če bi jo dali v raztopino rafinirane soli in vode. Rafiniran natrijev klorid je za roro strupen.

Ali mislite, da vam primanjkuje soli? Mnogi uživamo v prehrani preveč soli. Hrepenimo po njej. To je reakcija organizma, ko ne dobiva potrebnih elementov.

Mnogo od teh 82 manjkajočih elementov nastopa v sledovih in zato jih naše telo zahteva v zelo malih količinah, katerih pomanjkanje povzroča našemu telesu velike težave.

Minerali in vaše zdravje: Naše telo dobiva potrebne minerale iz dveh virov: rastlin in soli. Rastline črpajo minerale iz tal. Toda, kaj se je dogodilo? V zadnjih približno 50-ih letih je človek začel v kmetijstvu uporabljati umetna gnojila. Ugotovil je, da z uporabo le-teh lahko obdeluje večje površine, poveča donos na hektar in močno kontrolira produktivnost. Problem je v tem, da z uporabo umetnih gnojil ne vnašamo v zemljo vseh potrebnih mineralov. Tako tla postajajo siromašna z minerali, kar pomeni, da je tudi rastlinje mineralno osiromašeno. Študije so dokazale, da današnja zelenjava vsebuje le 25% prehranjevalnih vrednosti v primerjavi z zelenjavo pred 50-imi leti.

V kolikor ne bomo dobivali potrebnih mineralov z zelenjavo ali z rafinirano soljo, kaj lahko storimo?

Minerale lahko dobimo v različnih nadomestkih, vendar ti nadomestki ne vsebujejo popolne palete mineralov. Noben izdelek ne prikazuje specifikacije, kjer bi bili naštet vsi elementi. Nekateri nadomestki vsebujejo 10 ali 12 mineralov, drugi spet vsebujejo minerale, ki celo niso hitro prebavljivi.

Zato je naravna nerafinirana morska sol nekaj posebnega! Minerali so v organski obliki, ki je popolnoma prebavljiva.

Sol, spolnost, nadledvična žleza in ledvice: Pomanjkanje magnezija v rafinirani soli vpliva na izločanje nadledvične žleze in zmanjšanje sluzavosti, na zmanjšanje proizvodnje vasopresina (ali ADH) in hormona kortisola, ki je vitalnega pomena za pravilno delovanje spolnih funkcij. Pri moških nadledvična žleza izloča specialne moške motivatorje (androsteron in testosteron), ki regulirajo velikost genitalij, spolno motiviranje in reakcijo, na splošno - moškost. Pri ženski pomanjkanje mineralov v sledovih sproži vpliv adrenocorticotropic hormona (ACTH) na žleze, vstevši sluzavost in na nadledvično žlezno opno. Kot posledice nastopajo izguba ženskosti, povečanje moške agresivnosti, izguba ženske naravne intuicije. Skratka, moški zgublja moškost, ženska zgublja ženskost.

Pri dolgotrajni konzumaciji rafinirane soli so zelo prizadete ledvice. Naravna sol spremlja telesne tekočine pri svobodnem pretakanju skozi telesne membrane, vstevši ledvične krvne žile. Rafinirana sol omejuje pretakanje tekočin in s tem endeme in kronična obolenja ledvic.

Prevedel Vojko ČOK



Foto: Jadran RUSJAN

REKREACIJA IN PROSTI ČAS

NAREDIMO KAJ MALEGA TUDI ZA SVOJE ZDRAVJE IN DOBRO POČUTJE

Ste kdaj pomislili, kateri je najboljši in najtočnejši znak, da smo zdravi? Zadeva je čisto preprosta. Če se dobro počutimo, smo zdravi, kadar nas karkoli boli, pa o dobrem počutju ne duha ne sluha. In če torej rečemo "naredimo nekaj tudi za svoje zdravje in dobro počutje" je to ena in ista stvar. Ostaja pa nesporno dejstvo, ali smo pripravljeni karkoli narediti za svoje dobro počutje. Že, porečete, smo. Ali pa rečete "saj bi, pa ni časa ...". Kakorkoli, za uvod bodi dovolj.

DROGA d.d. Portorož in HOTELI MORJE Portorož smo sklenili dogovor, s katerim nam ponujajo rekreacijo v njihovih bazenih. Poimenovali so jih BAZENI MORJA, kjer se poletje nikoli ne konča, in bazene že nekaj mesecev občudujejo gostje iz cele Slovenije pa tudi Evrope. Resnično bi si jih privoščili tudi mi, domačini. V nadaljevanju vam jih na kratko predstavljamo.

Bazeni se začnejo v skriti skalnati votlini za slapom, levo od vhoda v same bazenske prostore. Luči izpod stropa si utirajo pot skozi lijane in razvejane korenine in se zrcalijo na gladini. Nežno šumenje vode in odmaknjenost od ostalega sveta ustvarjata ozračje popolnega miru. Voda iz podzemne votline se skozi pečino razliva v velik okrogel bazen, nad katerim se skozi stekleno kupolo vidi modro nebo.

In sploh so bazeni morja ena sam velika, nebesno modra, sveža in prijetno topla prostranost ob morski vodi, ujeti v bazene.

Dno manjšega bazena, v katerem plavajo igrače in baloni, je okrašeno z barvnim mozaikom v obliki ribe. Ta je namenjen našim najmlajšim. Skozi marmornate stebre se odpre pogled na podolgovat plavalni bazen, čez katerega je napet eleganten most. Ob robu bazena je speljana struga, na drugem koncu topel zrak dviguje vodne stebre in jih pljuska čez rob. Tla med bazeni so pokrita s ploščami iz belega kamna, razgibano dno in stene bazenov pa so okrašene s turkizno-modrimi mozaiki. Resnično opojno, in stene poslikane z neštetimi morskimi ribicami, delfini, ki kar pričarajo morsko dno.

Voda se peni pod slapom, žubori v potoku, vrtinči v masažnih bazenih...



Steklena stena, ki loči notranje bazene od zunanjega, se odpre in poletje se iz notranjosti prelije na zunanjo teraso in bazen, veliko hitreje kot se bo ogrelo Jadransko morje. Le ujeti moramo te čare, ki nam jih ponujajo v HOTELIH MORJE. In kaj sploh ponujamo zaposlenim v DROGI in njihovim družinskim članom?

**KOPANJE V BAZENIH MORJE
ZA ZAPOSLENE V DROGE IN
NJIHOVE DRUŽINSKE ČLANE
OD 1. 3. 1999 DO 31. 5. 1999**

PONEDELJEK

od 13. do 21. ure

**TOREK, SREDA, ČETRTEK,
PETEK**

od 08. do 21. ure

CENA:

ODRASLI 600 SIT za 4 ure,

OTROCI 400 SIT za 4 ure.

Kako vstopiti pod temi pogoji? Enostavno. Pri referentki za počitnikovanje, ki je slučajno spodaj podpisana, si predhodno pridobite napotnico, in v bazenih morja vas bodo prijazno sprejeli.

POMEMBNO: Vkolikor boste od svojega osebnega zdravnika pridobili priporočilo, da je za vaše zdravje in dobro počutje primerna rekreacija v obliki plavanja v ogrevani slani vodi, bo ta strošek HOTELOM MORJE poravnala DROGA d.d.

Za vse ostale informacije se lahko obrnete na referentko za počitnikovanje.

Dragica MEKIŠ



BABIČINA LEKARNA & VITAMINI

ČAS ZA VITAMINE

Še včeraj smo tožili, kako je vroče... kar čez noč pa nas je začelo mraziti in tresti. Da, da, pred nami je čas sezonske bolezni, čas za prehlade in gripe. Če bi ta čas razumeli kot čas za uživanje vitaminov, predvsem vitamina C za odpornost in vitamina A za dihalne organe, ali pa kar kot čas za uživanje veliko kislega zelja, bi teh bolezni bilo manj.

Poleg prehrane, bogate z vitamini, je zelo priporočljivo živeti po receptih naših babic in preživljati čas, kot nam ga priporočajo današnji strokovnjaki. Kako torej?

Naše mame in babice so svoje družinske člane silile na tešče uživati žličko medu s sadnim kisom ali limono. Pomagal naj bi tudi sok rdeče pese, korenčka in pomaranče.

Danes, ko smo odrasli in potrebni vsak na svojem delovnem mestu se moramo pač sami siliti z vitamini. Resda vsakemu virusu ne moremo uiti, a z načrtnim uživanjem vitaminov se bo morebiti kateri od teh nadleg obrisal pod nosom in bo lestvica naših odsotnosti z dela zaradi bolezni nižja od lanske.

In kaj nam svetujejo strokovnjaki? Kako zdravo preživeti zimske mesece? Ne živimo v prevročih, neprezračenih prostorih.

Privoščimo si dovolj spanja in počitka.

Gibajmo se, načrtno, tudi po mrzlem svežem zraku.

Skrbimo, da so noge vedno suhe in tople.

Potrebna je telesna aktivnost: vsaj trikrat tedensko po pol ure; ali vsaj: aerobika, ples ali tenis.

Strokovnjaki pravijo, da ne smemo uživati preveč kave in čaja. Tudi mi, v DROGI, priporočamo: piti, a ne preveč!

Najpomembnejši element zdravja in dobrega počutja je tudi psihofizično ravnoesje. V zimskem času se sonce skriva, kar vpliva na to, da smo slabe volje in razdražljivi. Torej, ne dajmo se niti vremenu!



ja. Uživamo, preden ležemo v posteljo in tudi zjutraj, ko vstanemo.

PROTI VNETJU ŽRELA IN GRLO: kozarec vroče vode, žlica cvetličnega medu in žlička sadnega kisa. Uživamo večkrat na dan, srkamo, grgramo.

UGOTOVIMO, KAJ NAM JE! UKREPAJMO TAKOJ!

SIMPTONI	PREHLAD	GRIPA
vročina	je ni ali je nizka	vedno, 3-4 dni
mrzlica	redko	običajno
glavobol	ga ni ali le rahel	ponavadi da
boleče mišice in kosti	pogoste	lahko so hude
izčrpanost	rahla	pogosto huda, 2-3 dni
kašelj	običajno je suh	izkašljujemo sluz, lahko postane resno
iz nosa teče	ponavadi	včasih
vneto grlo	pogosto	le včasih
kihanje	ponavadi	le redko
MOŽNI ZAPLETI	vnetje sinusov, ušes	bronhitis, pljučnica, vnetje možganske mrene, za nekatere celo smrtno nevarno.

Dovolj strahu pred zimskimi nadlogami. Naredimo nekaj zase, in ne pozabimo: POMEMBNO TUDI, DA MOREBITNO ODSOTNOST Z DELA ZARADI BOLEZNI ČIMPREG SPOROČIMO SVOJEMU NADREJENEMU.

Dragica MEKIŠ

NEKAJ KORISTNIH RECEPTOV

PROTI KAŠLJU: pol litre temnega piva segrejemo in dodamo štiri žlice cvetličnega medu ali sadnega sladkor-

KNJIŽNE NOVOSTI

Enciklopedije in leksikoni. Splošne enciklopedije manjšega obsega.

VELIKI SPLOŠNI LEKSIKON: v osmih knjigah, DZS, Ljubljana, 1997 in 1998

Pričujoče knjige, nastale na podlagi strnjene znanja 350 učenih ljudi, ki razlagajo več kot 100 000 gesel, predstavljajo največje in najpopolnejše leksikografsko delo, kar jih je doslej izšlo v Sloveniji.

Veliki splošni leksikon sicer temelji na Kraunovem splošnem leksikonu, delo sodelovcev Leksikografskega inštituta iz Münchna. Vendar so njegovo vsebino primerno opremili naši strokovnjaki z Znanstvenoraziskovalnega centra Slovenske akademije znanosti in umetnosti ter posamezni strokovnjaki iz ljubljanske in mariborske Univerze. Dopolnili so jo z bogatejšim slikovnim materialom, zemljevidi in drugimi podrobnostmi, ki dopolnjujejo gesla. V tako imenovanih kratkih pregledih je podrobneje predstavljeno tisto, kar je na kakšnem področju posebj pomembno ali zanimivo za bralce. Leksikon torej zajema zanesljive znanstveno dognane odgovore na vprašanja iz vsakdanjega življenja, natančno predstavljene države sveta z opisi, pomembnimi datumi in podatki, zemljevide mest in držav, Slovenijo in Slovence. Opremljen je z oznakami za pomoč pri pravilni izgovorjavi in naglaševanju tujih besed, razlago kratic, okrajšav in tujk.

Gesla, ki so neizčrpen vir podatkov z vseh področij znanosti in umetnosti, so razložena strokovno utemeljeno ter obenem poljudno in vsakomur razumljivo. Nanizana so po abecednem vrstnem redu, kar olajšuje iskanje. Posamezna gesla nas tudi napotijo k drugim geslom s podrobnejšimi pojasnili.

Glive. Botanika.

SEZNAM GLIV SLOVENIJE, 2. dopolnjena izdaja, Zveza gobarskih društev Slovenije, Ljubljana, 1998

Že v preteklosti je bila prisotna težnja, da bi za vsako vrsto glive, ki so jo našli na ozemlju Slovenije, oblikovali ustrezno slovensko ime, s katerim bi sleherni primerek lahko z dovolj značilnim imenom predstavili slovenski gobarski javnosti.

Pričujoča knjiga Seznam gliv Slovenije je nastala po treh letih intenzivnega dela terminološke komisije Zveze gobarskih društev Slovenije, ki je dopolnila in nadomestila Seznam gliv Slovenije iz leta 1982.

V prej omenjeni literaturi je vsebino z 1936 nadomestila z 2750 aktualno posodobljenimi slovenskimi in danes v Evropi veljavnimi latinskimi imeni gliv, ki so do sedaj najdene na tleh Slovenije in njene bližnje okolice.

Obsežni seznam 2750 toksanov je urejen po abecednem redu latinskih imen gliv.

Za vsako glivo je navedeno latinsko rodovno in vrstno ime, ime avtorja, ki je glivo determiniral, slovenska imena za rod in vrsto, šifro (številko) avtorja slovenskega imena ter podatek o užitnosti ali strupenosti glive. Seznam gliv je dobrodošla pomoč in opora vsem, ki se kakorkoli ukvarjajo z raziskovalnim delom, lahko služi kot temeljni nomenklaturni vir za delo znanstvenih, strokovnih in ljubiteljskih skupin pa tudi posameznikov, ki preučujejo glive.

Teorija vodenja. Študij dela in postopkov. Ugotovitev, razdelitev in izguba časa.

TAVČAR, Mitja: OVLADAJMO ČAS, Novi forum, Ljubljana, 1998

Čas je denar. Ne zamudite nobene priložnosti, da bi bolje obvladali svoj čas.

Obvladati svoj čas pomeni upravljati svoje življenje.

Čas je življenje, ki je dano vsakomur le enkrat. Zamujenega ni mogoče nadomestiti, količina ni enakovredna kakovosti. Gospodarjenje s časom velja za ljudi, ki niso stroji. Zato naj odmerjajo dovolj časa tudi za želje, pričakovanja in veselje.

Knjiga je nastala iz desetletij delovanja v poslovnem svetu. V njej je malo tabel, pa več nazornih slik, vprašalnikov in opomnikov. Ne predpisuje receptov, pač pa svetuje premislek za ravnanje po zdravi pameti. Prvi del vsakega poglavja je namenjen besedilu in slikam - drugi pa vprašalnikom in preglednicam, ob katerih lahko utrdimo in preverimo vsebino poglavja.

Poslovnežem in poslovodnikom ponuja preproste preseoje o tem, kaj naj počnejo, kaj naj poverijo sodelavcem in kaj naj pustijo ob strani. Počnejo naj le tisto, kar je v skladu z interesi in načrti njihovega podjetja ali organizacije pa v skladu z njihovimi osebnimi interesi in načrti. Vedno znova naj premišljajo, kako bi delo uredili in poenostavili, ga olajšali in napravili privlačnejše zase in za svoje sodelavce.

Vse to temelji na umnem načrtovanju in razporejanju časa. Oboje nastaja in živi v mislih - vendar terja tudi preproste zapise. Knjiga v ta namen priporoča droben žepni rokovnik, pa nekaj lističev, morda tu in tam list papirja - predvsem pa logičnost in urejenost.

Organizacija poslovanja. Teorija vodenja. Metode in sistemi knjigovodstva.

TURK, Ivan: POSLOVODNO RAČUNOVODSTVO, 2. izdaja, Slovenski inštitut

za revizijo - Zveza računovodij, finančnikov in revizorjev Slovenije, Ljubljana, 1998

Disciplina, ki se v anglo-ameriškem svetu imenuje management accounting ali managerial accounting ima tudi pri nas že dolgoletno tradicijo.

Dejstvo, da so vse knjige, ki obravnavajo to področje, že dolgo razprodane in ker zahtevajo nove družbeno-ekonomske okoliščine prenovo prvotnih rešitev in njih dopolnjevanje, je vzrok za nastanek te knjige.

Management accounting se v svoji celovitosti zamisli gotovo ne končuje zgolj z zadovoljevanjem potreb po informacijah pri top managementu. Kako pa je s poslovođenjem, o katerem govori drugi del organizacijske teorije pri nas? Čeprav se pri nas naziv "poslovodstvo" največkrat zoženo uporablja kot sopomenka za top management, je s poslovođenjem ali vodenjem poslov treba razumeti tudi delovanje na nižjih ravneh managementa. Ker naša disciplina govori o računovodskih informacijah za strateško, taktično in operativno odločanje, to je o računovodskih informacijah za odločanje na najrazličnejših ravneh, so se odločili knjigo nasloviti Poslovodno računovodstvo. To je torej računovodstvo, ki je namenjeno notranjemu odločanju o poslovanju od najvišje do najnižje ravni poslovođenja.

Ekonomika in organizacija podjetja

MIHELČIČ, Miran: EKONOMIKA POSLOVANJA ZA INŽENIRJE, 4. izdaja, Fakulteta za računalništvo in informatiko, Ljubljana, 1997

Učbenik Ekonomika poslovanja za inženirje je namenjen študentom tehničnih in naravoslovnih ved na fakultetah kot tudi inženirjem in tehnikom v gospodarstvu.

Ima - brez stvarnega kazala in pojmovnika - devetnajst poglavij, ki obravnavajo vsebino. Ta poglavja so: Združba kot poslovni sistem, Družbenogospodarski in poslovnosistemski vidiki ekonomike poslovanja., Prvine poslovnega procesa, Stroški, cene, prihodki, odhodki in poslovni izid, Sredstva in viri sredstev, Vrednostne listine, Informacijske funkcije v ekonomiki (knjigovodstvo kot del računovodstva, analiza poslovanja s kazalniki), Inženirska uporaba ekonomskih znanj, Pojasnila ekonomskih izrazov.

V knjigi pa boste našli zapisane tudi misli, ki v veliki meri temeljijo na izkušnjah avtorja ekonomista v stikih z inženirji iz prakse, s študenti številnih tehniških fakultet ljubljanske univerze in tudi z magistri ter doktorji tehničnih znanosti različnih strok.

Alenka KUBIK

DROGA SKI OPEN

DROGA SKI OPEN ODSMUČALI V KRANJSKI GORI

Drogovci smo se predzadnjo soboto letošnjega januarja zgodaj zjutraj odpravili na Gorenjsko, v Kranjsko Goro. Tam smo se zbrali ob samem Vitrancu in si privoščili zimsko, sončno soboto na zraku, ki je dišal po snegu. No, snega je tudi bilo, za smučanje, kepanje in sankanje. Letošnja zima do tistega dne s snegom ni bila najbolj radodarna, a SKI OPEN Drogovcev je uspešno odsmučan.



Tu se je začelo!

Foto: Jadran RUSJAN



"Jaz nisem smučal, jaz sem samo mašilo!"



Prvi na progi...



...in prvi v Drogi!

DROGA SKI OPEN

Vzdušje v ciljni areni je bilo ves čas veselo in razposajeno, in to vam sporoča tudi Zdenka.



Takole se postavijo fantje in hvalijo Dragana: vse si tako zelo, zelo super zrihtal; a boš tudi drugo leto, Dragan?

V DROGI Portorož se ni bati za podmladek v smučanju: Tjaša Maljevec je bila najboljša. Nič zato, če je sama smučala, saj povzpeti se na štart in odsmučati je pogumno dejanje, zato Tjaši iskreno čestitamo.



DROGA SKI OPEN

*Poglejte, kako jih razganja od
zdravja in življenskih moči: prvih
deset...*



...in prvih šest.



*Na koncu smo v prijetni restavraciji
ERIKI v Kranjski Gori smučarski
izlet še odplesali, vmes pa večerjali
in se lepo imeli.*



Tekst: Dragica MEKIŠ, Majda
VLAČIČ in Sonja POŽAR
Slike: Dragica MEKIŠ in Agencija

RESEN KOTIČEK

PISUNI UDARILI ZNOVA!

Uredniška odbora glasil Naš glas in Od nas do vas ter stalni dopisniki obeh glasil smo imeli tudi letos redni občni zbor. Da je šlo res za zbor, smo prisotni dokazali z izjemno ubranim petjem proti koncu prireditve: dva nadarjena, izkušena muzikanta sta nas komaj dohajala s spremljavo, kljub izvrstnim instrumentom in kljub sintisajzerju, ki mu ga ni para! Tudi nasploh je bil glasbeni del srečanja letos še posebno živahen; bržkone je bilo krivo kislo zelje, priloga k mesu, saj je dokazano, da kislo zelje vsebuje dosti vitamina C, ki skrbi za čilost in razigranost organizma. Ako bi nas namreč videli Texačani, kako smo pod vplivom vitamina C plesali kavbojsko polko, bi osramočeno povisili glave, dobili hude manjvrednostne komplekse in za zmeraj končali v zavodih za trajno depresivne osebe. Izkazalo se je, da smo brez konkurence tudi pri izvajanju kola, sirtakija, tarantele in še nekaterih plesov, katerih do tedaj še nihče ni poznal ali videl.

Začetek srečanja seveda ni bil tako razposajen. Med slavnostno večerjo smo namreč nadvse resno ocenili delo in trud prejšnjega leta, zelo pohvalili glavno urednico (vendar šele potem, ko je ona pohvalila nas), ugotovili, da nas spričo obilice pohval zlonamerne kritike ne ganejo in prišli do zaključka, da predstavljamo novo Drogino dejavnost - kulturno; tudi tej ugotovitvi je bržkone botroval vitamin C v kislem zelju. Raznežili smo se ob spoznanju, da prispevamo h kakovosti življenja v Drogi. Ta misel nam je vlila svežega zagona, saj nas tudi sicer že dve leti zapored beseda kakovost vrže kvišku vsakokrat, ko jo slišimo. Glede na to, da vsebino in obliko glasil hvalijo celo znani slovenski novinarji in drugi strokovnjaki s področja besedovanja, nas je glavna urednica nagradila s - torbo za dopise! Ker so se natakariji ves čas prijazno smehljali in ker sta godca muzicirala kot navita, sploh nismo opazili, da smo vso reč raztegnili na dve debeli uri preko

obratovalnega časa restavracije Taverna v Luciji. Da ne bi (sebi v sramoto, mladim v pohujšanje) še naprej kršili občinskega odloka o javnem redu in miru, smo se zedinili, da Dragica od vseh pobere ter prešteje denar za večerjo (blagajno je vedno dobro zaupati nekemu, ki zaužije zmerne količine kislega zelja) in da zadevi postavimo piko. Ob odhodu nam je osebje restavracije navdušeno zatrjevalo, da je bil večer z nami nepozaben in prelep; no ja, videti so bili iskreni - vsaj kar se nepozabnosti tiče!

Kakorkoli že: obveščati in razlagati je še vedno eminentna naloga glasil. Bilo pa bi naravnost nedopustno, ako bi ob tem čisto pozabili na zanimivosti iz sveta zunaj Droge, na razvedrilo in na ustvarjalnost naših ljudi, ki so pripravljeni prostovoljno posredovati tudi drugim drobce svojega znanja in razgledanosti; tudi to je eden od aspektov kakovosti podjetja!

Sonja POŽAR



KUNIGUNDINI ZAUPNI POMENKI

Draga Kunigunda,
vsako desetletje doživimo v Drogi
vsaj dve novi sistemizaciji, analitič-
ni oceni del in dva nova sistema na-
grajevanja. Mar se vsebina in način
dela res tako bliskovito menjujeta,
da je to potrebno?

Statistik

Ne, bliskovito se menjuje samo
način vodenja ...

Draga Kunigunda,
nerad kritiziram, ampak izraz "pre-
sežni delavec" (v zvezi s Programom
reševanja presežnih delavcev) se mi
zdi napačen, ako hočemo z njim
označiti višek delovne sile. Znano
je namreč, da "presežni čas" pome-
ni delovni čas izven rednega, ko ne
delamo za sebe. "Presežno delo" je
delo, s katerim delavec ustvari
"presežne produkte", torej tiste, ki
ostanejo delodajalcu in ima samo on
dobiček od njih. Presežni delavec je
torej tisti, ki v presežnem času
opravlja presežno delo in ustvarja
presežne produkte. Po tej logiki bi
bil Program reševanja presežnih
delavcev dokument, s katerim delo-
dajalec ureja status delavcev, od
katerih ima največ dobička. Se
motim jaz ali pa gre za spodrseljaj?

Poučen

Reciva temu raje inovativnost, s
katero dandanes opravičujemo vse,
kar se kasneje izkaže kot napačno!

Draga Kunigunda,
kako to, da država kar noče in noče
dodeliti finančnih sredstev za vzdr-
ževanje Sečoveljskih solin in Krajn-
skega parka?

Nestrpen

Morda previdno čaka na izid poga-
janj o meji s Hrvaško...

Draga Kunigunda,
ali je res kršitev delovne discipline,
če se s svojim šefom kregam zaradi
plače??

Tup

Je, vendar samo tedaj, če mu pri
tem klečiš na prsih!

Draga Kunigunda,
ali se je že kdo pritožil zaradi nove
plače?

Neveden

Ti si pa kot pribito šele nekaj dni
zaposlen v Drogi, da tako neumno
sprašuješ!

Draga Kunigunda,
škoda, da je pust minil tako hitro!
Droga bi prav lahko vsako leto or-
ganizirala kakšen ples v maskah za

zaposlene, kar bi polepšalo vzduš-
je. Kaj praviš na to?

Veseljak

Glede na to, da pri nas nekateri
zlepa ne snamejo mask, imamo
ples v maskah vsak dan, že dolga
leta!



KOTIČEK KAR TAKO

KDO JE ŠEF

(Šesto nadaljevanje)

Šef je oseba, ki zažene celo reč, ker
ste (zaradi višje sile) podaljšali
službeno pot za pol dnevnice in pov-
zročili dodatne stroške 3000 SIT, spre-
gleda pa podatek, da ste na isti poti
uspešno rešili težavo, vredno nekaj
milijonov SIT ali prišli do pomembnih
podatkov.

Šef je oseba, ki se ne more vmešavati
v plače svojih nadrejenih, v plače svo-
jih podrejenih pa se noče.

Šef je oseba, ki tudi v času realsocia-
lizma na tihem ni odobraval delav-
skih svetov, delavskih komisij in
podobnih institucij.

Šef je oseba, ki ima pravico pozabiti,
si premisliti, pripovedovati stare šale
in (čeprav je nasprotnega spola) mir-
no sedeti vpričo podrejene sodelavke,
ki stoji.

Šef je oseba, ki po nekaj letih "šefo-
vanja" končno ugotovi, za kaj gre.

S.P.



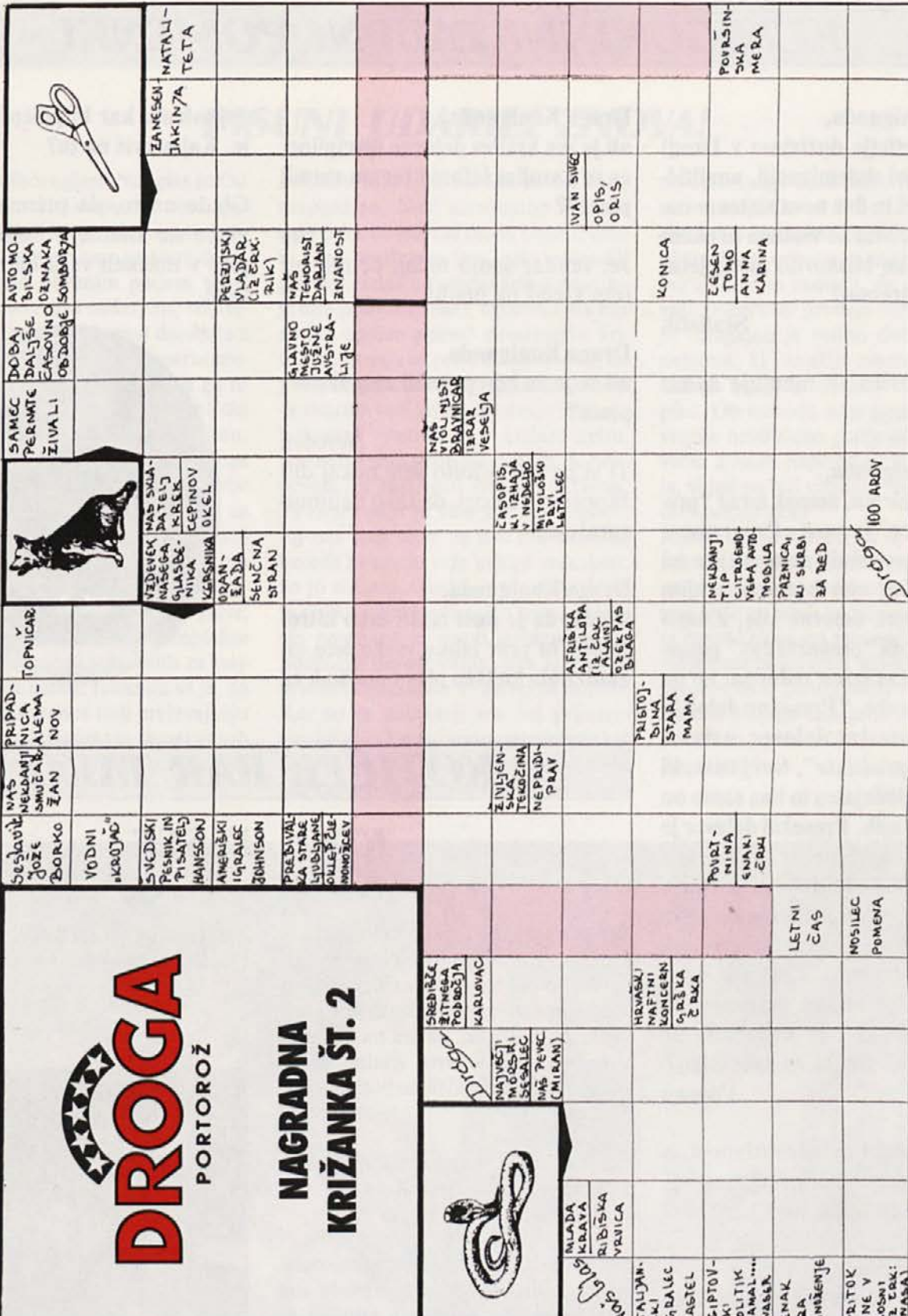
"Ne, jaz ne spadam med šefe, jaz sem samo nji-
hova inspiracija!"

Foto: Jadran RUSJAN



DROGA
PORTOROŽ

**NAGRADNA
KRIŽANKA ŠT. 2**



REŠITEV KRIŽANKE ŠT.1

Vodoravno:

OBLAK, RIT, BALKANIZEM, IR, RMAN, ALA, JEAN, KAMIN, SVET DIŠAV, NK, ZEL, LIKA, OPNA, KLARINET, PUNTAR, LEVIČ, VATIKAN, IVA, OT, LIU, NIVO, OČE, PIK, MRLAK, RIPS, TD, AKROBAT, ANAKSIMEN, RANGER, OKO, PERO.

GESLO KRIŽANKE: ZAČIMBE - SVET DIŠAV.

Število prispelih rešenih križank je bilo 83. Tričlansko komisijo so sestavljale: Ingrid Grizonič, Marinka Milavec in Majda Vlačič. Nagrajenci prejmejo izdelke DROGE (po lastnem okusu) in so naslednji: 1. nagrada - v vrednosti 5.000 SIT prejme IGNAC HEFERLE, Trg 1. maja 6, Piran; 2. nagrada - v vrednosti 3.000 SIT prejme VIDA LEGIŠA, Obala 122, Portorož; 3. nagrada - v vrednosti 1.000 SIT pa DANILO JANEŽIČ, Grabe 8, Središče ob Dravi. Nagrajencem čestitamo, za nagrade pa pokličite sodelavko v marketingu, prijazno gospo Marijo Mekš, na tel. 066/648 040 (PC Argo, vzorčno skladišče), ki bo oblikovala paket po vaši želji. Rešitve objavljene križanke pošljite do srede 10. marca 1999, na naslov: Droga Portorož, Marketing, Obala 27.

Reševalce naprošamo, da na kuverto pripišejo "Za nagradno križanko št. 2".