

# INFO



## Pomembna obletnica

V zgodovini Gorenja je 3. julij 1964 zapisan z debelejšimi črkami, saj smo na ta dan slovesno odprli svojo prvo lastno tovarniško zgradbo na današnji lokaciji. Minilo je trideset let, odkar je bila zgrajena "nova tovarna gospodinjske opreme Gorenje v Velenju", kot je takrat zapisal mariborski Večer. Gorenjčani smo že tedaj poimenovali svojo pridobitev kot "Prvo halo", kjer se je začel razvoj takšnega Gorenja, kot je poznano danes, ne le v Sloveniji, temveč v več kot 80 državah sveta. Kot zanimivost navedimo še to, da je bilo leta 1964 v Gorenju zaposlenih 680 delavcev, ki so proizvedli na dan 500 izdelkov. Letna proizvodnja je znašala 110.000 aparatov. Za izdelavo štedilnika so potrebovali pet ur; zastavili so si pomemben cilj, da

skrajšajo čas izdelave na tri ure.

In Gorenje danes?

V Gorenju Gospodinski aparati izdelata 4.119 zaposlenih vsak dan okrog 5.800 velikih gospodinskih aparatov. Letna proizvodnja je nad 1,5 milijona aparatov. Izdelavni čas izpred 30 let za posamezni štedilnik smo skoraj prepolovili.

Samo v Gorenju Gospodinski aparati smo v prvem polletju letos izdelali skupno 747.285 velikih gospodinskih aparatov, od katerih jih več kot 90 odstotkov izvozimo na najzahtevnejša tržišča sveta.

V prvem polletju smo izdelali 374.557 hladilno-zamrzovalnih aparatov, 260.639 kuhalnih aparatov in 112.089 aparatov za nego perila.

*Štefan Matvoz*

## Na dobri poti

Minilo je več kot leto dni, od kar so pričeli z delom v novem podjetju Gorenje Orodjarna. Po težavnih začetkih v letu 1993, ko nikaor niso uspeli zagotoviti dovolj dela, lahko sedaj z zadovoljstvom ugotavljajo, da zastavljene delovne načrte za leto 1994 v celoti dosegajo. Ob skrbnem nadzorovanju vseh stroškov, ki se gibljejo znotraj načrtovanih, dosegajo predviden dobiček, ki jim bo omogočil tudi predvidene naložbe.

Trend pridobivanja novih poslov je še vedno zelo ugoden, tako da lahko tudi v naslednjih mesecih pričakujejo še veliko dela. To seveda pomeni veliko mero angažiranja vseh zaposlenih, saj bodo še naprej kvaliteta in roki pogoj za uspešno poslovanje podjetja. Z dobrimi referencami v zadnjem letu so si paleto kupcev precej razširili, saj jih le-ti cenijo predvsem po kakovostnih izdelkih in dogovorjenih rokih.

"Spoštovani sodelavci, prepričan sem, da smo s skupnimi močmi prvo bitko že dobili. Pred nami pa je še veliko tistega, kar bomo še morali narediti, da bomo postali stabilno podjetje z dobrim ugledom," je napisal direktor Marjan Kovač v Biltenu številka 3, ki ga izdaja Gorenje Orodjarna za poglobljeno medsebojno obveščanje in spremljanje krožkov ustvarjalnega sodelovanja.



3. julija 1964 smo slovesno odprli prve lastne proizvodne prostore

Kaj stori ptica

v viharju ?

Ne drži se

veje:

sledi viharju !

1994 / XXVIII

številka 13

Velenje,

8. julij

Informator Gorenja

## Seminar za poslovodne delavce Gorenja

Podjetje Dedalus, Razvoj vodilnih osebnosti in skupin ter služba za razvoj kadrov Gorenja sta pripravila na Ribnem pri Bledu uspel seminar za poslovodne delavce Gorenja.

Prvi dan seminarja je prof. dr. Bogomir Kovač udeležencem seminarja spregovoril o razvoju podjetništva in lastnine v postsocialistični družbi ter vlogi podjetništva v prestrukturiranju gospodarstva. Predsednik odbora za gospodarjenje Državnega zbora Feri Horvat je obravnaval stanje in perspektive slovenskega gospodarstva. Predsednik Državnega zbora mag. Herman Rigelnik, ki je prišel tudi na Ribno, pa je predstavil osebne poglede na perspektivo gospodarskega razvoja Slovenije do leta 2000 in odgovarjal na številna vprašanja udeležencev seminarja.

Drugi dan seminarja je dr. Janez Mayer predstavil vizijo ustvarjalnega podjetja, prof. dr. Bogomir Kovač pa je skupaj z udeleženci seminarja poskušal ugotoviti, kako je v Gorenju s poslovnimi rezultati podjetja in menedžiranjem sprememb, kako poteka upravljanje s poslovnimi partnerji ter s tehnologijo in stroški (financami) ter kakšni sta strateška usmeritev podjetja in podjetniško vodenje. Ob zaključku seminarja je o strategiji razvoja Gorenja spregovoril tudi predsednik poslovnega odbora Jože Stanič. Izhodišča posameznih področij so predstavili Borut Meh, Branko Apat, mag. Jože Dolinar, Peter Krepel in dr. Emil Rojc.

## Ob sklepu šolanja četrte generacije

1. julija se je s podelitvijo priznanj 4. generaciji sodelavcev Gorenja končalo usposabljanje v Managerski šoli podjetij Gorenja. Šolanje je bilo sestavljeno iz dveh delov. Teoretični del z naslovom Podjetništvo, marketing, odločanje, razvoj kadrov in lastninjenje sta pripravila skupaj podjetje Dedalus in Managerska šola podjetij Gorenja ter je potekal februarja letos v obliki predavanj in praktikumov. Predavatelji so bili prof. dr. Bogomir Kovač in doc. dr. Boris Šuštar z Ekonomske fakultete Univerze v Ljubljani, doc. dr. Janez Mayer, programski direktor Dedalusa ter dipl. ekonomist Borut Meh, namestnik generalnega direktorja, dipl. sociolog

Drago Bahun, direktor splošno kadrovskega področja in dr. Emil Rojc, višji strokovni sodelavec iz Gorenja.

V drugem delu so udeleženci Ivan Čakš, Anton Dovšak, Vilma Feč, Polona Gros, Bernarda Navršnik, Slavko Pavič, Milan Penšek, Franc Pesjak, Bojana Rojc, Primož Sovič, Boris Štefančič, Dagmar Vrtačnik iz Gorenja Gospodinjski aparati, Irena Vodopivec iz Gorenja, d.o.o., Karmen Makarovič, Gorenja Trgovina, Tone Založnik iz Gorenja Maloprodaja ter Milan Hribar in Alojz Jelen iz INDOP-a izdelali in v začetku junija zagovarjali pisne naloge v obliki poslovnih načrtov.



"Zadovoljen sem, da smo sklenili nov krog izobraževanja managerjev, saj se zavedamo, da lahko le ljudje z znanjem ustvarjajo posebnosti. Izobraževanju bomo zato namenjali še več pozornosti in podpore. Pridobiti si moramo še več poslovnih veščin, naučiti še več tujih jezikov, da se bomo lahko še uspešneje vključevali v mednarodna delitev dela. Poslovodna šola Gorenja je pomemben segment v procesu usposabljanja in izobraževanja zaposlenih v Gorenju," je med drugim povedal predsednik poslovnega odbora Gorenja d.o.o. Jože Stanič absolventom 4. generacije poslovodne šole Gorenje konec preteklega tedna.

## Gorenje Maloprodaja

V razstavno prodajnih centrih Gorenja Maloprodaja so v mesecu juliju pripravili novo ponudbo.

Po ugodni ceni prodajajo glasbene centre Quelle. Najcenejši 29.911 SIT.

Pri gotovinskem plačilu - 5 % popust!

Plačilo s čeki ali na kredit - 1 + 5 (30 % polog) brez obresti, 1 + 8 (30 % polog)

informacije pri prodajalcu.

### Posebna ponudba:

Barvni TV sprejemnik (55 cm) **HITACHI** SAMO 99.600 SIT

Za gotovino 5 % popust, čeki ali kredit - 1 + 5 (30 % polog), brez obresti, 1 + 8 (30 % polog)

informacije pri prodajalcu.

Zadnji petek v juniju so na svoji poti po vzhodni Evropi in Sloveniji obiskali tudi Gorenje diplomanti MBA iz ST. Gallena v Švici. Za obisk v Sloveniji so se odločili, ker so v svojih doktorskih nalogah "obdelovali" ex-socialistične države, skupina petih pa si je tako izbrala nalogo o možnostih gospodarskega uveljavljanja Slovenije.

V Gorenju smo obisk izkoristili tudi tako, da je eden njihovih profesorjev doktor Cuno Pümpin, teoretik in praktik strateškega managementa, predaval o strategiji velikih podjetij. Predavanje je bilo zelo zanimivo in poučno.

## Malice

Na uredništvo Informatorja prihajajo pritožbe v zvezi s ceno, kvaliteto in izbiri malic in kosil v Gostinski enoti. Večina je anonimnih, nekaj je nečitljivo podpisanih, le redki so v svoj prav tako prepričani, da stojijo za pritožbo s polnim imenom in priimkom. Jasno je, da bodo pristojni odgovarjali samo na podpisane pritožbe. Za pojasnila v zvezi z izpolnjevanjem danih obljub smo prosili odgovorne v Gostinski enoti in Odbor za prehrano. Odgovor nam je posredovala le Zlata Golja v imenu odbora in ga v celoti objavljamo:

Že nekaj časa vemo, da se je 1. junija 1994 spremenil sistem zagotavljanja prehrane med delom. Ker je še vedno precej nejasnosti, nezadovoljstva in pripomb delavcev, ponavljamo nekaj informacij iz 9. številke Informatorja, obenem pa zaposlene obveščamo o delovanju Odbora za prehrano.

Na osnovi dogovora med našim podjetjem kot delodajalcem in plačnikom stroškov prehrane med delom (v imenu Gorenja Gospodinjstvi aparatov sta dogovor sklenila Svobodni in Neodvisni sindikat) ter Gorenjem Gostinstvom vsi delavci prejemamo bloke za malico. Lastni prispevek je ukinjen, cena bloka pa znaša 300 SIT (določa se tromesečno in do sedaj se seveda še ni spremenila). Sprememba sistema se uvaja poskusno do 31. decembra 1994. Zaradi koordinacije med uporabniki in izvajalci je bil ustanovljen Odbor za prehrano. Sestajamo se po potrebi, oziroma vsaj enkrat mesečno. Do sedaj smo se sestali dvakrat in obravnavali pripombe posameznih delavcev ter oblikovali predloge za izboljšanje prehrane. Ob podpisu dogovora je bilo dogovorjeno, da bodo

na razpolago štirje meniji; trenutno so na voljo trije (dve topli malici in ena hladna). Dietna malica bo uvedena po kolektivnem dopustu (jediilnike že pripravljajo). V Gorenju Gostinstvu obljubljajo, da bo za blok mogoče dobiti določene jedi tudi na hladni ali gotovinski liniji, kot jo pogosto imenujemo. Dogovorjeno je bilo, da lahko neuporabljene bloke zamenjamo za prehranbene artikle - cene morajo biti enake ali nižje od cen teh živil v maloprodajnih trgovinah. Ob prodajnem pultu je nameščen cenik, prav tako tehcnica, da lahko vsak preveri težo in ceno.

Manjše pozitivne spremembe se že kažejo pri kakovosti malice, kakor tudi postrežbi, urejenosti restavracije, informiranju. Osebe nosi priponke s priimkom in imenom, kupljeni so novi prti, kozarci, jedilnico pogosteje čistijo...

Veliko delavcev je nezadovoljnih predvsem zaradi ukinitve nadomestila za prehrano, največ pripomb je glede kvalitete malice, higiene itd. Odbor se zavzema, da bi posamezne pomanjkljivosti čimprej odpravili. Žal je večina pripomb, naslovljenih na sindikat, uredništvo Informatorja, Odbor, anonimnih, zato posameznikom ali skupinam delavcev ne moremo odgovoriti. Apeliramo na vse, da svoje pripombe in predloge vpisujete v knjigo pripomb in pohval (nahaja se ob vstopu v jedilnico) ali da obveščate odbor, po možnosti v pisni obliki. Če želite odgovor, se morate, seveda, podpisati.

Za izboljšanje svojega počutja v jedilnicah pa lahko veliko naredimo tudi sami. Do osebja skušajmo biti prijazni, predvsem bodimo pozorni na čistočo miz ter odnašajmo pladnje na pomivalni trak.

## Koliko kilojoulov (kalorij) potrebujemo na dan

### Odrasli

| Moški, 70 kg          | kj    | (cal.) |
|-----------------------|-------|--------|
| vojak na manevrih     | 18,84 | (4500) |
| rudar, kmet, delavec  | 16,75 | (4000) |
| srednje težki delavec | 12,56 | (3000) |
| umski delavec         | 10,05 | (2400) |
| Ženske, 60 kg         |       |        |
| pri težkem delu       | 12,56 | (3000) |
| v visoki nosečnosti   | 10,47 | (2500) |
| med dojenjem          | 12,56 | (3000) |
| umska delavka         | 8,37  | (2000) |
| Mladostniki,          |       |        |
| fantje 16 - 20 let    | 15,05 | (3600) |
| dekleta 16 - 20 let   | 10,05 | (2400) |

### Koliko kilojoulov (cal) vsebuje naša malica

| Dan    | I. menu    | II. menu   |
|--------|------------|------------|
| 11. 7. | 5,3 (1268) | 4,6 (1100) |
| 12. 7. | 7,0 (2392) | 4,0 (956)  |
| 13. 7. | 5,2 (1243) | 5,7 (1363) |
| 14. 7. | 5,3 (1267) | 6,2 (1483) |
| 15. 7. | 5,7 (1363) | 6,0 (1435) |

Komentar: Za nekatere zaposlene je malica v Gorenju tudi glavni dnevni obrok. Po kalorijah to za nekatere tudi povsem zadošča.

(Povzeto po Vodiču po zdravi prehrani)

## Kriva vročina?

Opazili boste, da je večji del Informatorja posvečen manj resnim zadevam, da v zvezi s poslovanjem in proizvodnjo nismo skoraj nič napisali. Upamo, da je to samo prehodno - pač poletni čas kislih kumaric, kot temu pravijo v medijih. Kljub temu si želimo, da bi časopis z zanimanjem prebrali, vsem sodelavcem pa želimo prijeten dopust.

## Za delavce Gorenja - 10 % popusta

Ob predložitvi iz Informatorja izrezanega kupona imajo delavci Gorenja 10 % popusta pri razvijanju in izdelavi fotografij v novem foto ekspres laboratoriju na prenovljenem foto oddelku v Erini blagovnici Standard v Velenju.

Foto express PROFI LINE poleg razvijanja in izdelave fotografij (v rekordnih 15 minutah) izdeluje fotografije za vse vrste dokumentov (po fotografiranju je slika izdelana v 1 minuti!) ter nudi še nekaj fotografskih storitev (preslikave, reprodukcije, fotoliti...).

**FOTO EXPRES**  
**PROFI**  
*line*

**KUPON**

## Bodite uspešni z nasmehom

Pristaši t.i. pozitivnega mišljenja (razširjeno predvsem v ZDA) že desetletja opozarjajo na psihično in fizično ogroženost ljudi zaradi negativnih misli. Avtorica knjige *Trening uspešnosti* Vera F. Birkenbihl predlaga skrajšano in lažjo pot do pozitivnega mišljenja: z nasmehom.

Ugotovljeno je, da stres najprej vpliva na žlezo thymus. Na njen energijski nivo vpliva čustveno stanje, zato jo smatramo za vezni člen med duševnostjo in telesom. Vsa pozitivna čustva (ljubezen, sreča, zaupanje) thymus krepijo, negativna (sovražstvo, zavist, žalost) pa ga slabijo. Med delovanjem thymusa in smejalne mišice obstaja neposredna zveza, zato lahko na žlezo delujemo tudi neposredno: s smejanjem.

**Smejalni trening**  
Poskrbite za to, da udobno sedite in da se lahko pri tem opazujete v ogledalu. Zdaj se poskusite eno minuto smehljati (zadošča

tudi samo grimasa). Če se vam vmes ustni kotički povesijo, morate začeti znova. Za to potrebujete ogledalo. Seveda je popolnoma vseeno, koliko "prisiljen" je vaš nasmeh. Pomembno je le, da so ustni kotički eno minuto obrnjeni navzgor.



O pravem treningu govorimo zato, ker se večkrat na dan učite po minuto dvigovati kotičke ustnic. Kmalu ne boste več potrebovali ogledala. To vajo lahko delate kjerkoli - pri vožnji z avtomobilom, pri sprehajanju, gledanju televizije in podobno. Najbolj zanimiv ob vadbi pa je naslednji učinek: V prvih sekundah želite

prekiniti prisiljeni nasmeh zlasti, če ste vajo začeli v slabem razpoloženju. Že po desetih sekundah se začnete počutiti smešno, kar pomeni, da vaš ponarejeni nasmeh počasi prehaja v pravega razen, če se sploh ne znate smejati sebi. Kmalu se začnete zabavati. Vprašajte se, ali je stvar, ki vas jezi, res vredna slabe volje. V nekaj naslednjih sekundah opazite, da čutite olajšanje. Od tu je seveda pot le "navzgor", saj vendar veste, da bo vaja po eni minuti izboljšala vaše razpoloženje približno za eno tretjino. Naredite vajo, če ste se pravkar razjezili (v skrivnem kotičku), smehljajte se, ko govorite po telefonu, kadarkoli se jezi kdo drug, ko spoznavate tuje ljudi, smehljajte se celo, ko pišete (ali narekujete) pismo. Če ne gre drugače, si pomagajte s fotografijo ljubljene osebe ali otroka, s slikami živali ali narave, s smeškom. Poskusite! Dopolnje je ravno pravi čas za pričetek.

## BUTALCI ZIDAJO MESTNO HIŠO

Meščani Schilde so želeli zgraditi novo mestno hišo. Tako so šli skupaj v gozd, kajti rabili so drevesa za gradnjo. Gozd je bil zgoraj na hribu, daleč izven mesta. Prva debela so meščani z veliko napora zvlekli navzdol po hribu. Nenadoma pa se je zgodilo, da se je eno drevesno deblo samo skotalilo navzdol. Meščani so se čudili in modrovali: "Če bi bili že prej vedeli, kako lahko se les kotali navzdol po hribu, potem bi si bili lahko prihranili težko delo." Nesli so vsa drevesna debela zopet po hribu navzgor in jih nato spustili, da so se sama skotalila navzdol. In bili so zelo ponosni na svojo modrost. Kmalu je bila mestna hiša v Schildi gotova. A že pri prvem shodu so meščani opazili, da so bili prostori

popolnoma temni. "Nekaj smo pozabili," so modrovali, "morali bi bili poskrbeti za svetlobo." In kaj naj bi sedaj storili? Končno je eden "pogruntal" rešitev. "Imam idejo" je menil, "opoldan, ko sonce zelo svetlo sveti, bi lahko zunaj z vedri zbirali sončno svetlobo in jo nesli v mestno hišo. Tako bi bilo v prostorih svetlo." In pustili so, da je sončna svetloba sijala v vedra, nato so vedra hitro pokrili in jih odkrili šele v mestni hiši - toda ostalo je temno kot predtem. Nekega dne je skozi Schildo potoval nek tujec; ta je dal drugačen predlog: "Lahko bi vendar odkrili streho, tako bi imeli dovolj svetlobe v mestni hiši!" Tako so meščani tudi storili in sedaj je bilo v prostorih resnično dovolj svetlobe. Toda prišla je jesen, začelo je deževati in morali so zopet pokriti

streho. Tedaj je nenadoma eden zavpil: "Poglejte vendar tukaj to luknjo v zidu! Tukaj prihaja noter svetloba! Ko bi imeli večje luknje, bi bili prostori svetli!" Tako so končno meščani opazili, kaj je manjkalo v hiši - namreč okna. Sedaj so gradili okna v zidove - za vsakega meščana po eno, kajti vsak je hotel imeti svoje lastno okno.

(Opomba: Kakršna koli podobnost s Slovenci je zgolj naključna in nenamerana!)

Prevod teksta "Die Schildbuenger bauen ein Rathaus" je prispevek tečajnikov nemškega jezika tretje stopnje v Gorenju, ki ga vodi gospa Manca Potočnik.

Marijana Klemenšek

## Najstarejše športne igre v Gorenju

Na letošnji tradicionalni 23. Tehnologijadi je v različnih športnih igrah sodelovalo 66 udeležencev, med njimi kar dvajset predstavnic nežnega spola. Kot vsa leta doslej, so tudi tokrat pripravili vsak mesec po eno tekmovalno v posamezni športni zvrsti, posameznike in ekipe so točkovali po uspešnosti in udeležbi. Na igrah sodelujejo tehnologji programov v Gorenju Gospodinjski aparati (program Kuhalni aparati zastopa ekipa Koharji, program Hladilno-zamrzovalni aparati ekipa Mixi) ter tehnologji iz bivše Procesne opreme, ki sestavljajo ekipo Rotringi. Po dvanajstih športih in mesecih so med ženskami bile najboljše Darinka Skaza s 7.700, Nevenka Jelen (obe Rotringi) 6.380 in Olga Mihaljev (Koharji) s 6.320 točkami. Med posamezniki so najboljše: Zlatko Roškar (Rotringi) 6.970, Niko Vivod (Koharji) 6.960 in Miran Božnik (Mixi) 6.410 točk. In še ekipni vrstni red: Koharji 81, Mixi 68 in Rotringi 66 točk. Ob sklepu vsakoletne tehnologijade pripravijo še zaključek (tokrat bo 10. junija), vsako tretje leto pa tudi izpite za napredovanje v višji razred (od sisarja, mlade in stare kajle do korenine in grče). Spisek kandidatov je precej obsežen. Sicer pa so letos tudi uvedli dodaten naslov za tiste, ki sodelujejo neprekinjeno že več kot dvajset let. Priznanje Super grče bodo prejeli Zlatko Roškar, Izidor Novak in Marjan Korun.

Franc Tamše

## Dvojna prvakinja

Bernarda Meža opravlja pripravništvo v službi organizacije in informatike od lanskega septembra. Po poklicu je diplomirana ekonomistka, po naravi vedra blondinka, po športnih dosežkih pa državna prvakinja in prvakinja Alpe-Adria. Bernarda se namreč ukvarja z jadrnim letenjem, kjer vzbuja pozornost med so tekmovalci ne le kot ženska, temveč tudi kot odlična letalka. Na prvenstvu regije Alpe-Jadran, ki je štelu obenem tudi za državno prvenstvo, je premagala vso konkurenco (moško) v klubskem razredu in osvojila dvojni naslov. S klubskim kolegom Petrom Vidmarjem sta v enem od tekmovalnih dnevov edina uspela

preleteti tekmovalno razdaljo.

Bernarda ni le poznavalka terena s ptičje perspektive, nemalo poti je tudi prehodila ali prekolesarila, kjer se namesto na termične tokove zanaša na lastne noge.

Na bližnjem mladinskem državnem prvenstvu ji držimo pesti za lepo vreme in kar najboljše letenje.

T. K.



## Pred odhodom k vojakom

Le redkokdaj se zgodi, da bi iz posameznega delovnega okolja hkrati odšla večja skupina sodelavcev. Temu dogodku pa smo bili priča pred dnevi, ko so se v oddelku emajlirnice obrata Kuhalni aparati za nekaj časa poslovili od mladih fantov, ki bodo v teh dneh oblekli vojaško suknjo v Ljubljani in na Vrhniki. Mladi sodelavci, večina s poklicno in srednjo šolo, so v Kuhalnih aparatih opravili pripravništvo in dobili tu redno zaposlitev. Ob odhodu nanje tudi ni pozabilo

vodstvo programa Kuhalni aparati, sicer pa so fantje pred odhodom pripravili tudi piknik ob Jezeru.

Na sliki (od leve proti desni): Simon Kramer, Atila Laslo, Renato Ramšak, Robert Ružički, Peter Broz, Zoran Cvikl, Robert Fajfar. Poleg njih med pripadnike TO odhajajo še Milan Klaus, Franjo Pintar in Peter Brišnik iz emajlirnice, Vitomir Repas in Boštjan Ostrički iz montaže ter Andrej Novak iz Galvane.



## Galerija Gorenje Servis

vabi v petek, 8. julija 1994 ob 13 uri, na otvoritev spominske razstave ob 9. obletnici smrti

ARISTIDA ZORNIKA,  
slikarja iz Velenja.

Razstava bo odprta do 15. septembra.

## Prva pomoč pri pikih in ugrizih žuželk

V naši ambulanti je v teh poletnih dneh veliko obiskov zaradi različnih težav, ki jih povzročajo piki in ugrizi žuželk. Kaj storimo, da čim bolj ublažimo reakcije na vbodnih mestih? Najprej mesto vboda ali ugriza hladimo s tekočo mrzlo vodo ali ledom. pomaga tudi, če položimo na boleče mesto narezano čebulo ali s par kapljicami vode raztopljeno tableto Aspirina. Na oteklo in boleče mesto si nato damo obkladke z mrzlo vodo, s kisom ali s Kamagelom, ki blaži tudi srbenje. Če oteklina in bolečina v nekaj dneh ne pojenjata ali če se na okončini pojavi rdeča markacijska črta, poiščemo pomoč pri zdravniku. Pike, ki srbijo, si namažemo s Kamagelom, Synopenom ali drugim mazilom proti alergiji, ki ga kupimo v lekarni. Pazimo, da se ne praskamo, ker s tem lahko povzročimo naknadno infekcijo - zastrupitev. Če nas osa ali čebela piči v ustih ali grlu, pijemo mrzlo vodo, med potjo k zdravniku sesamo kocko ledu. Klopa odstranimo čimprej tako, da ga zadušimo z vato, namočeno v olje ali alkohol. Vato pustimo na njem nekaj minut, nato pa ga s kroženjem v smeri urinega kazalca odstranimo. Kadar se na mestu ugriza pojavi oteklina z rdečino in se ta v obliki kolobarja širi, obstaja nevarnost, da smo okuženi z boreliozo, zato obiščemo zdravnika. Takojšnja zdravniška pomoč je nujna tudi v primeru splošne alergične reakcije na strup žuželk, ko se pojavi izpuščaj po telesu in je oteženo dihanje.

Majda Rutar

## V spomin

Marija Bračič

Sredi pomladi se je utrnilo življenje Marije Bračič; dolgotrajna bolezen je naposled bila močnejša od njene volje in kljubovanja. Spominjamo se, ko je pred devetimi leti prišla v Gorenje in s svojimi izkušnjami veliko pripomogla k ustanavljanju posebne finančne službe in



v kratkem času tudi veliko storila na področju knjigovodstva in finančne operative. Odlikovala jo je delovna prizadevnost, natančnost in marljivost. Imela je lastnosti, ki so po

naravi skorajda značilne za dela na področju financ, računovodstva. Znanje, ki ga je pridobivala z delom in tudi s šolanjem ob delu, je znala prenašati na sodelavke in sodelavce, za kar smo ji dolžni zahvalo. Marije Bračič ni več. Zaradi hude bolezni se je morala žal invalidsko upokojiti, čeprav bi rada sama z voljo in znanjem še dolgo sodelovala pri delu na finančnem področju. Ohranili jo bomo v lepem spominu.

Sodelavke in sodelavci

Štefka Bricman

Štefka se je z osemnajstimi leti starosti zaposlila v Gorenju in v proizvodnji skorajda ni delovnega mesta, ki ga ne bi spoznala. Začela je z delom v emajlirnici, nato se sprijela z zahtevnimi deli v montaži, bila obdelovalka plastike in nazadnje je

delala v obratu Plastike pri mletju odpadnega materiala. Kruta bolezen je zlomila Štefkin nasmehek in dobro voljo, ki jo je prinesla v naš obrat. In tudi vselej veliko pripravljenost za delo. Nikoli ni tarnala, da dela ne bo zmogla opraviti, čeprav ga je bilo vselej veliko. Občudovali smo njeno moč in voljo, njeno neumorno delo. Toda pred letom dni se je vse obrnilo. Bolezen se je naselila v njeno telo. Ko tega ni povedala. Morda tudi sama ni vedela.



Z zaskrbljenostjo smo spremljali njeno zdravljenje in upali, da bo bolezen premagana. Usoda je hotela drugače.

Sodelavci obrata Plastika

## Sprememba terminskega koledarja v Gorenju Gospodinjski aparati

Program

Zadnji dan dela pred kolektivnim dopustom

Prvi dan dela po kolektivnem dopustu

Kuhalni aparati  
Pralno-pomivalni aparati  
Hladilno-zamrzovalni ap.  
Skupne strokovne službe

petek, 15. julij  
petek, 15. julij  
petek, 22. julij  
petek, 22. julij

torek, 16. avgust  
torek, 16. avgust  
sreda, 10. avgust  
torek, 16. avgust

### Malica

### Menu I

### Menu II

PO 11.07.94 Mučkalica, dušen riž, sladoled  
TO 12.07.94 Ocvrt mesni sir, krompirjeva solata  
SR 13.07.94 Dušen piščanec, testenine, zelena solata  
ČE 14.07.94 Lovska bržola, kruhovi cmoki, zelje s krompirjem  
PE 15.07.94 Dunajski zrezki, pečen krompir, solata  
PO 18.07.94 Pasulj, prekajena rebrca, jogurt  
TO 19.07.94 Čebulna bržola, široki rezanci, kum. solata

Skutini štruklji, kompot  
Mesna štruca, maslen krompir, zelena solata  
Telečja jetra, vodni žličniki, zeljna solata  
Ocvrt sir, tatarska omaka, jogurt  
Pariški zrezek, dušen riž, paradižnikova solata  
Krompirjeva musaka, zelena solata s fižolom  
Ramstek na žaru, zelenjavni riž, kum. solata



INFORMATOR,

časopis za obveščanje delavcev Gorenja.  
Urejšajo: dipl. novinar Božena Gorjan, Hinko Jerčič, Dagmar Vtahnik. Izhaja štirinajstredno.  
Naklada 4.400 izvodov.

Grafična priprava, tisk in odprema  
Gorenje  
Oblikovanje: Stane Podlunšek