

TEMA MESECA

Zdrava prehrana

SODEXHO se predstavi

OKOLI NAS

Majski utrip jeseniške obèine

UVODNIK

Spoštovane sodelavke in sodelavci!

S 5. majem 1997 ponovno prehajamo na organizirano prehrano med delom, zato Vam v tej številki Novic želimo predstaviti družbo Sodexho, ki bo v prihodnje zagotavljala topli in hladni obrok v delilnicah na Javorniku in v Jeklarni. S tem bomo v Acroniju izpolnili tudi tisto določilo Kolektivne pogodbe za dejavnost kovinskih materialov in livarn ter za kovinsko in elektro industrijo Slovenije, ki določa, da je delodajalec praviloma dolžan zagotoviti delavcu topli obrok med delom. Veliko delavcev v Acroniju opravlja težka in naporna fizična dela, zato je za ohranjanje njihovega zdravja že toliko bolj pomembno, da bodo odslej imeli možnost toplega obroka tudi med delom.

Pri izbiri izvajalca smo se v poslovodstvu odločili za družbo, ki oskrbuje dnevno s toplim obrokom preko 12.000 delavcev in ima na tem področju izjemno veliko izkušenj.

Res je, da v zadnjih letih v Acroniju nismo zmogli organizirati toplega obroka med delom, zato smo med pripravami naleteli tudi na kakšno skeptično pripombo. Drži pa tudi, da vsaka sprememba na začetku vzbuja nezaupanje. Zato bi rad poudaril, da se je poslovodstvo za to potezo odločilo zgolj zaradi zagotavljanja boljših delovnih pogojev za zaposlene. Upamo, da bomo čez nekaj časa skupaj ugotovili pravilnost in vse prednosti takšne odločitve.

Da bi delitev malic potekala čimbolj nemoteno, Vas vljudno prosim, da v čim večji meri upoštevate navodila glede obratovanja in delitve, ki Vam jih bomo posredovali.

Anton Šteblaj, dipl. ing.

Glavni direktor

POPRAVEK

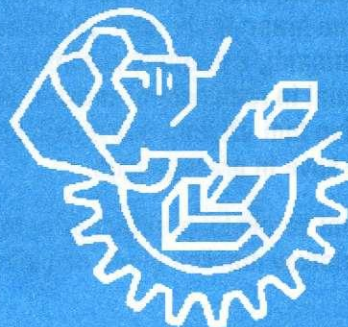
Kot ste nekateri že ugotovili, je prišlo do neljube napake pri tehnični obdelavi tekstov za drugo številko Novic. Naslov članka POSLOVANJE JE POZITIVNO je seveda napačen in bi tiste, ki članka niso prebrali, lahko tudi zavedel. Vsi, ki pa so članek prebrali, so lahko ugotovili, da so trendi poslovanja v prvih mesecih letošnjega leta sicer res pozitivni, da pa naslov tak kot je, žal še ne drži. Vsem, ki jih je napaka prizadela, se iskreno opravičujemo.

SPEM Komunikacijska skupina

interni informacijski časopis
številka 3, maj 1997

Novice

slovenske železarne



ACRONI

ZDRAVA PREHRANA

Za obstoj živega bitja sta potrebni hrana in voda - zdrava hrana in zdrava pitna voda. Absurd sodobnega sveta je, da v deželah v razvoju umre vsako leto preko deset milijonov ljudi, največ otrok, zaradi podhranjenosti ali lakote, v bogatejših državah pa postaja problem prekomerno hranjenje, ki povzroča številne smrti zaradi arterioskleroze in raka. Med obema skrajnostima pa ljudje trpijo zaradi pomanjkanja vitaminov, zaradi enostranske prehrane in zaradi osebnih slabih navad in razvad pri prehranjevanju. Svet torej ni popoln!

Strokovnjaki so izračunali, da človekova prebavila v življenju v povprečju predelajo kar 100 ton hrane. Boljše ali slabše kvalitete, zalite z bolj ali manj zdravim tekočino. Zato je nezdrava hrana pomemben dejavnik razvoja številnih bolezni in povzročitelj smrti. Lahko pa je tudi tisti dejavnik, ki nam pomaga k dolgemu, zdravemu in uspešnemu življenju.

Razne omejevalne diete zaradi estetskih namenov organizmu razen škode ne prinašajo nič dobrega. Posledici hujšanja sta splošna oslabeleost in slabša imunska sposobnost organizma.

Makrobiotika je znanost o zdravem in dolgem življenju - je filozofska in ne fiziološka stroka. Potrebno jo je razumeti s kančkom soli. Makrobiotika poudarja potrebo po predvsem žitni prehrani. Pomembno je uživati čim več industrijsko nepredelanih žit in žitnih izdelkov ter uživati čim bolj naravno hrano, ki je pridelana tam, kjer živimo in ni uvožena. Pomembno je tudi, da v naši prehrani ne zanemarimo mleka in mlečnih izdelkov, ki so pomemben vir beljakovin, vitaminov in kalcija. Izključevanje mesa z našega jedilnika ni smiselno.

Nobena skrajnost v uživanju hrane ni naravna in zato je ne priporočamo. Priporočljivo je zmerno uživanje raznovrstne hrane, ki zraste v naravnem okolju. Samo taka hrana nas zavaruje pred rakastimi in drugimi obolenji in samo taka hrana telesu pomaga v boju proti boleznim. Izogibajmo se prehrane z veliko maščobami, mesa, pečene, ocvrte, prekajene in preslane hrane ter hrane z veliko aditivi in kontaminanti, s premalo zaščitnimi snovmi ter revne z vitamini in rudninskimi snovmi. Seveda pa je škodljivo tudi uživanje prevelikih količin alkoholnih pijač, kave in pravega čaja.

V dnevni varovalni prehrani priporočamo največ 20-30 odstotkov maščob glede na celodnevno količino

zaužite energije. Omejiti moramo predvsem nasičene - trde živalske maščobe. Uporabljajmo olivno olje. Prehrana z veliko sadja in zelenjave je manj mastna in kalorična. Osnova dnevne prehrane naj bodo žita, sledijo naj zelenjava in sadje, na tretjem mestu pa naj bo meso in mesni izdelki, predvsem perutnina, ribe, mleko in mlečni izdelki in čisto na koncu sladkor in občasne sladice.

Dnevni jedilnik naj vsebuje 3 - 5 obrokov!

Priporočljivo je, da imamo dnevno vsaj dva do tri tople obroke. To si doma težko privoščimo. Topel obrok na delovnem mestu pa je podlaga za zdravo prehranjevanje in tudi za uspešno delo. Hrana pa naj ne bo samo pravilno prehranjena, ampak tudi prijetno predstavljena in servirana. Hrana gre tudi skozi možgane in ne samo skozi želodec.

Dnevna prehrana je odvisna od prehrabnih navad posameznika in seveda tudi od možnosti nakupa zdravih in varovalnih živil. Ljudje si torej bolezni skuhamo sami!

Branimir Čeh, dr. med.

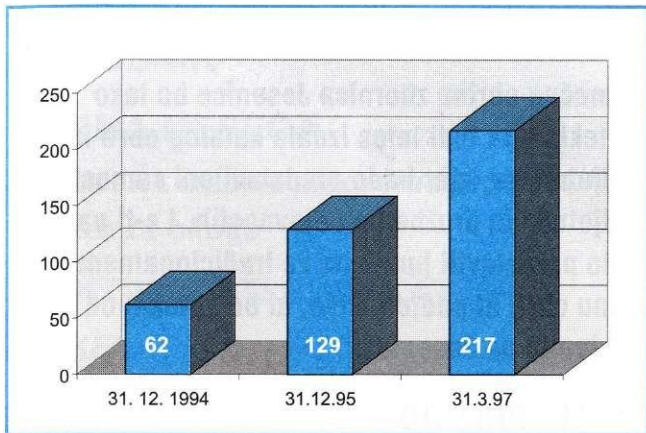
specialist medicine dela, prometa in športa

SODEXHO SE PREDSTAVI



DRUŽBA SPOSOBNIH IN PRIJAZNIH LJUDI

Sodexho d.o.o. je uspešna družba, katere osnovna dejavnost je izvajanje prehranskih storitev v podjetjih in ustanovah. V tej dejavnosti je vodilna v Slovenji. Redno zaposluje okrog 220 dinamičnih in strokovno usposobljenih ljudi. Njihov temeljni cilj je nuditi največjo možno zadovoljstvo uporabnikom storitev in to predvsem z nenehnim dvigovanjem učinkovitosti in kakovosti dela, s čimer zagotavljajo uspešno poslovanje ter hiter in kontinuiran razvoj podjetja.



število zaposlenih

SODEXHO: KDO JE IN OD KOD?

Začetki Sodexha segajo v šestdeseta in sedemdeseta leta, ko je v okviru Gradbenega podjetja Grosuplje delovala služba za gostinstvo in nastanitev, ki je leta 1982 začela poslovati kot profitni center in pričela s trženjem prehranskih storitev podjetjem in ustanovam. Leta 1992 je bila ustanovljena Resta d.d., ki je pospešeno nadaljevala razvoj. V procesu prestrukturiranja in privatizacije je prišlo do sodelovanja s francosko skupino Sodexho S.A., ki je odkupila večinski delež in dokapitalizirala podjetje. Ker je ta skupina vodilna na svetu na področju izvajanja prehranskih in drugih storitev v podjetjih in ustanovah ter ima velik ugled, se je tudi vodstvo Reste odločilo, da se podjetje preimenuje v Sodexho d.o.o.

KJE GA NAJDEMO?

Sedež podjetja je v Ljubljani, svojo dejavnost pa navadno izvaja v prevzetih kuhinjah in restavracijah pri naročnikih storitev. Trenutno imajo 11 samostojnih kuhinj, od katerih nekatere pokrivajo tudi potrebe po dostavljenih obrokih hrane na določenih območjih. Med več kot 120 naročniki storitev, katerih zaposleni se redno prehranjujejo pri Sodexhu, so tudi: Autocommerce, Danfoss, Delo, Intereuropa, več podjetij iz sistema Iskra, Kroj, Hermes Softlab, Novoles, Plutal, Rašica, Telekom Slovenije, Termo, Titan, Tuba in ZRMK.

Zaposleni Sodexha pripravijo dnevno skoraj 12.000 obrokov, največ v centralni kuhinji na Topniški ulici v Ljubljani. Na isti lokaciji pripravljajo tudi kosila za starejše ljudi, ki jih topla dostavljajo na dom v individualnih termos posodah. Pri tem so še posebej pozorni na kakovost storitev in pravila dietne

prehrane.

KAJ NUDI?

Poslovna usmeritev Sodexha temelji na zagotavljanju čim bolj raznovrstne ponudbe jedi, prilagajanja izbora jedi strukturi zaposlenih in letnemu času, načrtnemu uvajanju novih elementov ponudbe kot so zajtrki, kosila, solatni bifeji in animacijske dejavnosti ter prilagajanju delovnemu času naročnika, obvladovanju cen obrokov in vedno prijazni ter profesionalni postrežbi.

Utečeno sodelovanje z naročniki nadgrajuje še z reprezentančnimi in vedno bolj tudi banketnimi storitvami. Prav tako pa na podlagi vrhunskega znanja in bogatih izkušenj nudi naročnikom tudi svetovanje in tehnično pomoč pri investicijskem vzdrževanju, ali pri novih projektih, ki so v zvezi z organizirano prehrano zaposlenih. S sponzoriranjem vrhunskih kulturnih prireditev pa poskuša kulturo prehranjevanja povezovati s kulturo in umetnostjo.

CILJ SODEXHA

Ponujanje kakovostnih prehranskih storitev je temelj uspešnega sodelovanja z naročnikom, za kar si Sodexho neprestano aktivno prizadeva. Zaveda se, da je organiziranje prehrane za zaposlene dejavnost, ki nikakor ne more biti brezosebna in naravnana zgolj na doseganje čim boljših poslovnih rezultatov. Velik del naporov zato usmerja v ustvarjanje dobrih odnosov z vsemi, ki sodelujejo pri dejavnosti organizirane prehrane in tako uresničujejo svojo osnovno poslovno usmeritev, ki je delo z ljudmi.

Obseg in kakovost poslovanja in kontrolirana rast, dolgoletne izkušnje, ki jih uspešno nadgrajuje, poslovna solidnost, poštenost, prilagodljivost in strokovnost so jamstvo, da naročnik s SODEXHOM dobi resnega in vsestransko zanesljivega partnerja.

*Usklajenost
s kakovostjo*



DNEVI ODPRTIH VRAT

Muzej Jesenice prireja od 16. do 18. maja pri Buccelleni - Ruardovi graščini na Stari Savi ob svetovnem dnevu muzejev dneve odprtih vrat za vse, ki bi želeli jeseniški muzej поблиže spoznati. Ob tej priložnosti so v treh dneh pripravili tudi številne zabavne prireditve, ki bodo "skrivnosti" muzeja naredile za obiskovalce še bolj privlačne.

Petek 16. maj in nedelja 18. maj sta namenjena predvsem otrokom. Za njihovo zabavo pa bodo pomagale poskrbeti vzgojiteljice, guvernant Bernarda, Miri, dedek in lutkovna skupina. Pripravili pa bodo tudi kar nekaj ustvarjalnih delavnic.

Sobota 17. maj pa je namenjena prav Vam. Bliža se spomladansko čiščenje in lahko se zgodi, da boste naleteli na predmet, za katerega niste povsem prepričani, kaj predstavlja, ali kakšna je njegova uporabna funkcija. Morda je celo iz prejšnjega stoletja. Vabimo vas, da nam svoja odkritja, ki jih včasih imenujemo tudi "stara šara", prinesete v muzej, kjer bomo poskušali razvozlati njihov pomen. Vabimo pa vas tudi v muzejski kino, v katerem bomo prikazali zgodovino železarne in Jesenic.

Ogled muzeja - železarske in paleontološke zbirke, arhiva, muzejske knjižnice, prireditve in nagrade, muzejski kino, pa "kaj malega za pod zob". Vse to bo zastonj!

Pridite! Prisrčno vabljeni!

 **Sodexho**
SLOVENIJA
Prehrana in storitve

PODJETNIŠTVO IN OBRT

Območna obrtna zbornica Jesenice bo tako pretekla leta tudi letos izdala katalog obrti in podjetništva, kjer bodo predstavljeni samostojni podjetniki in družbe po dejavnostih. Le-ti pa se bodo predstavili junija na že tradicionalnem tednu obrti in podjetništva, ki bo potekal od 6. do 14. junija na Jesenicah.

CESTNI PREHOD

Cestni podhod pri Integralu na Plavžu na Jesenicah je že dolgo zaprt. Sedaj, ko obnavljajo cesto skozi mesto, postaja še bolj aktualen. A očitno se obrača na bolje. Jeseniški svetniki so se strinjali, da se podhod sanira in če bo še država primaknila svoj delež, bo šlo hitreje. Ocena stroškov ureditve je 17 milijonov SIT.

UREDITEV ODLAGALIŠČA ODPADKOV

Je nekaj let potekajo tudi prizadevanja za dolgoročno ureditev odlagališča odpadkov na Mali Mežakli nad Hrušico. Če ne bo negativnih vplivov na okolje in bo tudi država primaknila svoj delež, bo možno urediti stari del odlagališča in tudi novega. Tako bi bilo naslednjih dvajset let za občini Jesenice in Kranjska Gora rešeno odlaganje odpadkov.



radio triglav
96 MHz

Kolofon

novice so interni časopis SŽ ŽJ Acroni
naklada 2.000 izvodov

predsednica uredniškega odbora: Polonca Marjanovič

Novice izhajajo enkrat mesečno

oblikovanje in produkcija SPEM Komunikacijska skupina