



**LIFECCLASS**

HOTELS & SPA

PORTOROŽ • SLOVENIJA

# Zarek

**APRIL 2024**



## KAZALO:

Uvodnik .....	3
Novi projekti .....	4
Razvoj zaposlenih in dosežki .....	5
Dogodki v podjetju .....	6
Rubrika zaposlenih .....	7
Sindikalni kotiček .....	10
Kotiček z recepti .....	12
Zaključek .....	14

## Kolofon:

**Odgovorni urednik:** Nina Dobrilović

**Besedilo:** Tina Vrabič, Andrej Grahor, Sara Čehić, Elizabeta Debernardi, Nika Filipič, Nina Dobrilović

**Lektura:** Nika Filipič

**Grafično oblikovanje in prelom:** Nina Dobrilović

**Fotografije:** Arhiv LifeClass Hotels & Spa

## UVODNIK

Dragi sodelavci,  
pozdravljeni v novi izdaji glasila Žarek. Ta izdaja je posvečena aktualnim dogodkom, dosežkom in informacijam, ki so pomembne za vse nas. Berite naprej, da ostanete v koraku s pomembnimi novicami in dogajanji v našem podjetju.

### PREDSTAVITEV PREDSEDNICE IN ČLANOV SVETA DELAVCEV

Spoštovane sodelavke in sodelavci!

Najprej bi rada izkoristila priložnost in se vsem zaposlenim v naši družbi iz srca zahvalila za udeležbo in izkazano podporo izvoljenim članom na oktobrskih volitvah sveta delavcev. Nadalje gre zahvala našim kolegom, članom sveta delavcev, za izkazano zaupanje in podporo na predsedniških volitvah sveta delavcev. Svojo novo vlogo, predsednice si štejem v veliko čast in jo sprejemam kot pomembno odgovornost.

Dovolite, da se na kratko predstavim, za tiste, ki me še ne poznate. Sem Tina Vrabič in sem v podjetju Istabenz Turizem d.d. zaposlena 18 let. Sem diplomirala na Fakulteti za turistične študije-Turistici. Vrsto let sem opravljala delo slaščičarja, sedaj pa že pet let vodim slaščičarsko ekipo hotelov LifeClass. Kot aktivna članica v svetu delavcev delujem že 8 let, kar mi je prineslo veliko novih izkušenj in izzivov. Po naravi sem optimistična, odgovorna in vedno pripravljena pomagati. Moje življenjsko vodilo je človečnost, za katero menim, da nam je kot družbi primanjkuje.

Svet delavcev v novi sestavi deluje že pol leta in šteje 11 članov. Od teh je na novo izvoljenih šest članov, kar je prineslo v ekipo svež veter in zagon. Naj predstavim še ekipo. Z najdaljšim staležem v svetu delavcev se ponašajo Elizabeta Debernardi, Marino Božič, Mirela Svetina in Iztok Tomažin. Novi člani pa so Nina Dobrilovič, Sara Čehič, Andrej Grahor, Ines Fischione, David Grižon in Saša Jankovič. Ekipa je res pisana in pokriva vsa področja dela v našem podjetju, od recepcij, kuhinj, strežbe, gospodinjstva, vzdrževanja in upravne službe. To so naši sodelavci, blizu nam vsem, verjamem, da so vedno pripravljeni poslušati in pomagati v primeru težav.

Do aprila smo imeli že 5 rednih sej na katerih smo z vodstvom podjetja obravnavali aktualno problematiko v podjetju. Zapisnike iz naših sej si lahko preberete na oglasnih deskah in na našem portalu. Verjamem, da bomo tudi z vašo pomočjo v smislu opozoril in predlogov ter zagnano ekipo članov sveta delavcev naredili pomembne korake naprej. Veselimo se torej novih priložnosti za izboljšanje delovnih procesov, pogojev in odnosov.

Tina Vrabič  
Predsednica sveta delavcev Istabenz Turizem d.d.

## NOVI PROJEKTI IN RAZVOJI

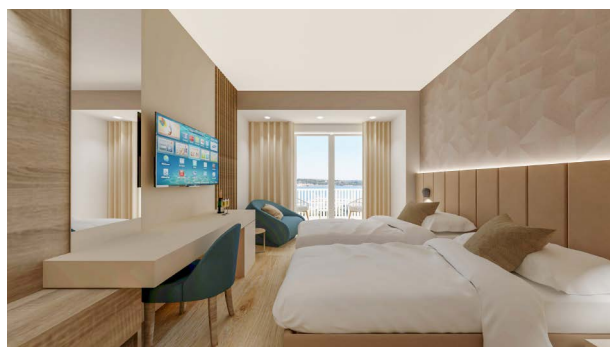
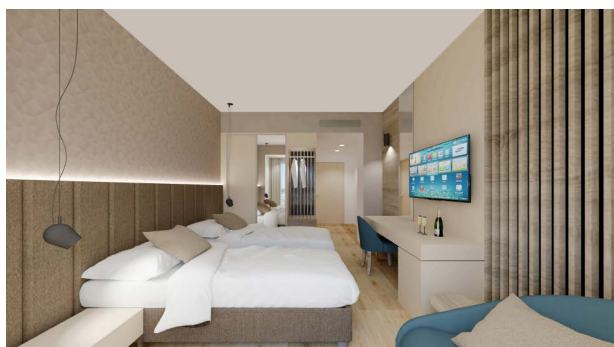
### PRENOVA HOTELA RIVIERA

Hotel Riviera se bo s prenovo, ki se je začela v začetku januarja, povsem preobrazil. Zahteven projekt je družba zaupala inženirskemu podjetju Riko d.o.o., ki izvaja tehnološke, gradbene in infrastrukturne rešitve, tako na zahtevnih mednarodnih trgih kot tudi doma. Podjetje je izkušeno na področju obnove in gradnje turističnih kompleksov. Načrtovanje interierja ter arhitekturno zasnovo vodi projektni biro Architecta d.o.o., ki se je zadnja leta podpisal pod več obalnih turističnih in gospodarskih objektov. Izvajalci del so bili izbrani na podlagi javnega razpisa, objavljenega na spletni strani družbe. Sredstva za prenovo je družba zagotovila iz lastnih virov.

Prenovo Hotela Riviera bo pospremila tudi obnova centra Wai Thai. Notranjost bo ohranila obiskovalcem že poznan izgled tradicionalnega tajskega ambianta, ki ga je ob prvotnem odprtju s svojimi umetninami oplemenitil mojster dekorativne umetnosti Ivo Kisovec.

Predvidoma bosta prenovljeni hotel in center Wai Thai ponovno odprla svoja vrata konec maja 2024, prve goste pa bosta sprejela v začetku junija 2024, ravno v času poletne sezone.

Vsebino prispeval: Nika Filipič



Fotografije: Architecta d.o.o.

# RAZVOJ ZAPOSLENIH IN DOSEŽKI

## DOSEŽKI NA TEKMOVANJU TURISTIČNO-GOSTINSKE ZBORNICE SLOVENIJE

Naša predana ekipa je na 70. letnem tekmovanju Turistično-gostinske zbornice Slovenije (TGZS), ki je potekalo v Novi Gorici pokazala svoje izjemne sposobnosti v številnih kategorijah. Ponosni smo, da so si prislužili srebrna priznanja v kar petih kategorijah.

- Kristijan Plavšič - srebro v kategoriji mešanje pijač (mešanje pijač)
- Saša Tadić - srebro v kategoriji BIG PAN kuhanje (pripravi jedi v ponvi - BIG PAN )
- Dragana Marić - srebro v pripravi burgerjev - mladi (priprava burgerjev)
- Nika Vinkovič - srebro v tekmovanju hotelskih receptorjev (hotelski receptorji)
- Slaven Petrušič - srebro v pripravi jedi po naročilu - mladi (priprava jedi po naročilu).

## DOSEŽKI MEDICINSKEGA CENTRA

Medical center hotelov LifeClass Portorož je prav tako prejemnik ene od prestižnih nagrad. V kategoriji Best programmes of traditional and alternative medicine je bil letos deležen letne nagrade BookingsMed Awards, podeljene s strani BookingsMed.com, spletne platforme za posredovanje pri medicinskih posegih, preventivi, negi, rehabilitaciji in zdravljenjih v zdraviliščih.

## DOSEŽKI NA NATEČAJU “NAJ KROF SLOVENIJE 2024”

S ponosom oznanjamo, da je naš slasten krof iz Cafè Centrala prejel prestižno 2. mesto v kategoriji “Inovativni krof” na tekmovanju “Naj krof Slovenije 2024”.

Krof Cafè Centrala, ki združuje inovativnost in tradicionalne okuse, je pritegnil pozornost žirije in obiskovalcev. Je prava umetnina okusov, ki vključuje osvežujočo limonino kremo, limonin gel in nežno meringo. Njegova edinstvenost je še dodatno poudarjena s sestavinami, kot so oljčno olje, maskarpone, limonin liker in bela čokolada.

Krof je bil izbran v močni konkurenci 30 različnih krofov iz vse Slovenije, pri čemer je žirija upoštevala izgled, splošni vtis, pravilno obdelavo testa, stopnjo cvrtja, polnilo in okus.



Fotografiji in vsebino prispeval: Oddelek marketinga

## DOGODKI V PODJETJU

### PREDNOVOLETNA ZABAVA ZA ZAPOSLENE

Dogodek se je pričel z zborom delavcev v Kongresnem centru. Predsednik podjetja je nagovoril zbrane in predstavil cilje za naslednje leto, načrte za obnovo Riviere ter podelil čestitke nagrajencem GTZ-ja. Sledila je najava izplačila božičnice.

Po nagovoru smo se odpravili v restavracijo, kjer nas je pričakal osvežilni welcome drink - zmagovalni koktajl. Monday Morning Mango.

Sledila je večerja, ki je naše zaposlene razvajala s kulinaričnimi mojstrovinami in izbranimi jedmi, pripravljenimi po najnovejših kulinaričnih trendih.

Ob večerji nas je zabaval priznani band NightLife, ki je poskrbel za plesno glasbo za vse okuse. Občutili smo vrhunsko glasbeno izkušnjo in se prepustili ritmom, ki so nas popeljali skozi večer.

Veselje in zabava sta trajala vse do jutranjih ur, ko smo se poslovili od nepozabnega večera in se z nasmehom na obrazu vrnili domov.

Dogodek je bil namenjen sprostitvi, povezovanju in ustvarjanju nepozabnih trenutkov med sodelavci. Prepričani smo, da je bil to večer, ki ga ne bomo pozabili!

Vsebino prispeval: Sara Gavrilović



Fotografije: Zaposleni LifeClass

## RUBRIKA ZAPOSLENIH

### INTERVJU Z VODJO ANIMACIJE SARO GAVRILOVIĆ

V tokratnem intervjuju smo se pogovarjali s Saro Gavrilović, dolgoletno članico ekipe hotelov LifeClass, ki je svojo kariero začela kot študentka in zdaj vodi animacijski oddelek. Sara deli svoje bogate izkušnje, od prvega delovnega dne delovnega mesta vodje animacije. Razkriva tudi, kako usklajuje dinamično delo v turizmu z zasebnim življenjem in kaj vse je potrebno za uspešno vodenje animatorjev.

Sara, lahko deliš svoje izkušnje o začetkih dela v družbi Istrabenz Turizem d.d.? Kako se spominjaš svojega prvega delovnega dne?

*Začela sem kot študentka leta 2015, takoj po vrnitvi iz Španije, kjer sem prvič delala kot animator. To delovno mesto v Sloveniji takrat še ni bilo tako razširjeno.*

*Na prvem razgovoru z Nikom Sardočem je bilo veliko študentov, a sem se zelo razveselila, ko sem izvedela, da sem bila izbrana, še posebej, ker sva bila izbrana le dva. Prvi dan dela je bil presenetljiv zaradi velikih razlik med špansko in slovensko animacijo. V Španiji hotel resnično »živi« od animacije, tudi gostje se zaradi tega vračajo. V Sloveniji zato vidim, da je na tem področju še veliko priložnosti za rast in nadgradnje.*



Fotografija: Sara Gavrilović

Kaj te pri tvojem delu kot vodji animacije najbolj navdušuje?

*Obožujem raznolikost in dinamičnost dela. Vsak dan prinaša nove izzive, predvsem delo z ljudmi različnih starosti. Najbolj sem uživala v delu z otroki v Mini Klubu, danes pa me najbolj navdušuje priprava in organizacija programov, kot so glasbeni večeri in tematski dnevi. Od začetne ideje do realizacije dogodka je to resnično delo, ki mi je pisano na kožo.*

Kako se je oblika animacije spremenila, odkar si v podjetju?

*Animacija se nenehno spreminja in prilagaja strukturi in željam gostov. Pogrešam večjo konstantnost v ekipi, saj vsake počitnice delamo z novimi študenti. V prihodnosti bi rada razširila ponudbo animacije, vključno z izboljšanjem otroških programov. Želela bi si večje ekipe animatorjev in s tem razširitev ponudbe od trenutnega Mini Kluba na Maksi klub z večernimi šovi animacije, celodnevni dogajanjem na plaži z raznimi igrami, delavnicami za odrasle in podobnim. Posodobila bi tudi igralnico za otroke, predvsem z vidika lokacije in ponudbe... Čeprav se mi po glavi podi veliko idej, verjamem v postopne izboljšave.*

S katerimi oddelki največ sodeluješ?

Za uspeh naših programov je ključno sodelovanje z različnimi oddelki. To vključuje prodajo in marketing za oblikovanje in promocijo programov, F&B za usklajevanje dogodkov in ponudbe, recepcijo za komunikacijo z gosti in tehnično osebje za pripravo prostorov. Prav tako sodelujemo z gospodinjstvom za čiščenje pred in po dogodkih.

Delo v turizmu je zahtevno. Kako usklajuješ delo v turizmu z zasebnim življenjem?

Kot mama brez bližnje družine na Primorskem je to velik izziv. Kljub temu se uspešno prilagajamo in organiziramo. Naučili smo se živeti z dejstvom, da delam, ko drugi počivajo, in to spoštujemo. Več časa preživim z družino v manj zaposlenih mesecih.

Vodja organizacije preživi veliko časa z različnimi tipi ljudi. Kako poteka organizacija dogodkov in izbira izvajalcev? Kakšne lastnosti mora po tvojem mnenju imeti dober animator?

Izvajalce izbiram glede na sezono, goste in lokacijo. V hladnejših mesecih dogodki potekajo v naši kavarni Café Central s pianistom Damirjem Devičem in lokalnimi glasbenimi skupinami. Poleti pa organiziramo plesne večere in živahnejšo glasbo v restavraciji Meduza.

Sodelovala sem z mnogimi znanimi imeni, ki so me impresionirala s svojim profesionalizmom in pristopom. Delala in spoznala sem že kar nekaj slovenskih imen. Pri nas so nastopili Challe Salle, skupina Tabu, Alya, Neisha, Tinkara Kovač, Senidah (takrat kot pevka v skupini Muff), pa tudi nekaj stand up komikov, med njimi Sašo Stare, Martina Ipša in Tin Vodopivec. Najbolj navdušena pa sem bila nad organizatorjem prvega Evropskega srečanja H.O.G Rally pri nas. Verjetno najbolj zaradi njegove izjemne organiziranosti in sposobnosti vodenja celotne ekipe dogodka, ki je bil ogromen.

Animator ne more biti vsakdo. To delo zahteva strast in ljubezen. Najpomembnejše je, da imaš rad delo z ljudmi, ne glede na njihove značilnosti ali razlike. Komunikativnost in pozitivna naravnost sta ključnega pomena. Tvoja energija mora biti nalezljiva in motivirati goste, celo tiste, ki sprva niso mislili sodelovati, da se na koncu znajdejo v prvi vrsti, polni navdušenja. Prav tako je pomembno, da si timski igralec. Animator mora sodelovati z različnimi oddelki in delovati v skupini, saj sam ne more doseči veliko. Z ekipo preživiš veliko časa, včasih več kot z lastno družino, zato je bistveno, da se med seboj dobro razumete in se dopolnujete. Velik plus je tudi sposobnost kreativnega razmišljanja, saj so v animaciji uresničljive celo najbolj nore ideje, če so ustrezno komunicirane. Pomembno je tudi znanje tujih jezikov in fizična pripravljenost, saj delo animatorja vključuje veliko gibanja skozi ves delovni dan.

Vsebinsko prispeval: Andrej Grahor



## INTERVJU Z PIANISTOM DAMIRJEM DEVIĆEM

Po štirih desetletjih ustvarjanja glasbenih večerov v kavarni Café Central se Damir Dević, naš cenjeni pianist, poslavlja v zaslužen pokoj. Njegove melodije so dolga leta odmevale skozi prostor in ustvarjale nepozabne trenutke za obiskovalce. Pred odhodom smo se z Damirjem pogovarjali o njegovih spominih, strasti do glasbe in načrtih za prihodnost.



Damir, v podjetju ste zaposleni že veliko let. Café Central in Damir za klavirjem – to je pogost prizor, ki ga kmalu ne bomo več deležni, saj greste v zaslužen pokoj. Boste pogrešali to službo?

Seveda bom pogrešal. 40 let ni kar tako. Glasba ni bila samo moje delo, ampak tudi hobi. Že od svojega sedmega leta sem predan glasbi, tako kot dihanju. Prijatelji me pogosto sprašujejo, kako dolgo še nameravam igrati, in moj odgovor je vedno enak: Dokler bom le zmožel.

Fotografija: Sara Gavrilović

Od kod izvira vaša ljubezen do klavirja? Ste kdaj igrali v kakšni glasbeni skupini?

*Moja ljubezen do glasbe se je razvila že v otroštvu, kjer smo vsi v družini bili povezani z glasbo. Sprva sem igral harmoniko, sestra klavir in brat violino. Ko je sestra prenehala igrati klavir, smo ga obdržali doma in od takrat nanj igram tudi jaz. Sodeloval sem v lokalnih splitskih bendih po Dalmaciji, prva priložnost za igranje v bendu pa se je ponudila, ko sem bil star 16 let in sem zamenjal klavirista v bratovem bendu.*

Kaj boste počeli, ko boste v pokoju? Se vračate v Dalmacijo, od koder ste doma?

*V penziji bom še vedno igral klavir. Vračam se v Split, kjer sem doma. Nameravam iskati kvalitetne glasbenike za sodelovanje. Želim si tudi posneti lastno glasbo, da ne bodo starejše pesmi ostale le zapisane v notah. Strastno ljubim jazz in različne glasbene stile. Poleg tega si želim postati bolj družinski človek in preživeti več časa s svojim sinom in vnukinjo Iris.*

Kaj boste najbolj pogrešali od te službe, ki ste jo opravljali?

*Najbolj bom pogrešal klavir, na katerem sem igral, čudovit ambient Café Centra in seveda nekatere osebe, ki so mi bile zelo pri srcu. Pogrešal bom tudi animacijsko ekipo, s katero sem imel vedno zelo prijeten odnos. Po operaciji srca sem spremenil svoj pogled na svet in glasbo. Zdaj bolj cenim življenje in sem se naučil, da se ne smem obremenjevati s skrbmi. Živim bolj sproščeno in pazim na svoje zdravje. Pomembno je živeti v sedanosti, biti aktiven, se izogibati medijem ter družiti se s prijatelji in družino. Biti optimist in razmišljati pozitivno je ključno. Moj nasvet za glasbenike je, da naj uživajo v glasbi zase, ne le za ugajanje drugim. Pomembno je, da sledijo svojim strastem in igrajo tisto, kar jih resnično veseli.*

Vsebinsko prispeval: Andrej Grahor

# SINDIKALNI KOTIČEK

## PREDSTAVITEV SINDIKATA

Sindikata je interesna organizacija, ki združuje delavce na podlagi prostovoljnega včlanjevanja, svobode sindikalnega organiziranja in kolektivnega pogajanja. Temeljna naloga sindikata je zaščita in izboljšanje gospodarskih, socialnih, izobraževalnih in kulturnih interesov svojih članov. V prizadevanjih za boljši položaj delavk in delavcev, ni in ne more biti prostora za egoizem! Ena najpomembnejših vrednot sindikalizma je prav solidarnost!

ZA POMOČ, NASVETE ALI INFORMACIJE SE LAHKO ČLANI SINDIKATA OBRNEJO NA:

- Andrej Grahor, T.: 051 276 770, E.: [andrej.grahor@lifecclass.net](mailto:andrej.grahor@lifecclass.net)
- Mirela Svetina, T.: 040 457 432, E.: [mirela.svetina@lifecclass.net](mailto:mirela.svetina@lifecclass.net)
- Iztok Tomažin, T.: 040 457 369, E.: [iztok.tomazin@lifecclass.net](mailto:iztok.tomazin@lifecclass.net)
- Irena Jaklič Valenti, ki pokriva članstvo na Primorskem  
T.: 041 925 354 E.: [irena.jaklic@sindikata-zsss.si](mailto:irena.jaklic@sindikata-zsss.si)
- SGIT Slovenije, gen. sekretarka Breda Črnčec in predsednik Kristijan Lasbaher,  
E.: [sgit@sindikata-zsss.si](mailto:sgit@sindikata-zsss.si)

## SOLIDARNOSTNA POMOČ

Na predlog reprezentativnega sindikata pri delodajalcu ali delavcu, pripada delavcu ali njegovi družini solidarnostna pomoč v naslednjih primerih:

- smrt delavca 1500 EUR,
- smrt ožjega družinskega člana (zakonci, izven zakonski partnerji, otroci, posvojenci) 750 €,
- elementarne nesreče, požar v višini najmanj 300 EUR,
- daljša odsotnost zaradi bolezni nad 6 mesecev v višini najmanj 300 EUR,
- drugi izjemni dogodki enkrat letno v višini najmanj 300 EUR.

[www.zakonodaja.com/kolektivna/kpdgts/69-clen-solidarnostna-pomoc](http://www.zakonodaja.com/kolektivna/kpdgts/69-clen-solidarnostna-pomoc)

Uradni list RS, št. 110/2013 z dne 27. 12. 2013: 69. člen KPDGTS

## DVIG MINIMALNE PLAČE

V skladu z Zakonom o minimalni plači (ZminP) se minimalna plača enkrat letno uskladi najmanj z rastjo cen življenjskih potrebščin. Za uskladitev se uporabi uradni podatek Statističnega urada Republike Slovenije o medletni rasti cen življenjskih potrebščin decembra preteklega leta glede na december predpreteklega leta, ki je lani znašala 4,2 odstotka.

Minister za delo, družino, socialne zadeve in enake možnosti se je po predhodnem posvetu z vsemi ključnimi deležniki odločil za uskladitev zneska minimalne plače v višini 4,2 odstotka. V primerjavi z minimalno plačo v letu 2023, ki je znašala 1.203,36 evra bruto, je od 1. 1. 2024 nova minimalna plača višja za 50,54 evra. Nov znesek minimalne plače tako znaša 1.253,90 evra bruto.

<https://www.gov.si/novice/2024-01-23-minimalna-placa-za-delo-opravljen-po-1-januarju-2024-znasa-1-25390-evra/>

## ODREJANJE KORIŠČENJA LETNEGA DOPUSTA

Sindikata delavcev gostinstva in turizma Slovenije sporoča, da je zahteva oz. enostransko odrejanje koriščenja letnega dopusta s strani delodajalca nedopustno in nezakonito ravnanje!

Zakon o delovnih razmerjih (v nadaljevanju: ZDR-1) določa način izrabe letnega dopusta v 162. in 163. členu ZDR-1, pri čemer ne daje delodajalcu pravice odrediti "zgolj enostransko", kdaj bo delavec izrabil svoj letni dopust, saj gre za pravico delavca in ne delodajalca.

3.348. člen - Kolektivna pogodba dejavnosti gostinstva in turizma Slovenije (KPDGTS)

## PRAVICA DO ODSOTNOSTI Z DELA Z NADOMESTILOM PLAČE

Delavec ima pravico do odsotnosti z dela z nadomestilom plače do največ 10 dni v letu zaradi:

- lastne poroke 2 dni,
- rojstva otroka 2 dni
- smrti zakonca, izven zakonskega partnerja, otroka 3 dni,
- smrti staršev, smrti bratov, sester 3 dni,
- smrt starih staršev, zakončevih staršev 1 dan,
- selitve delavca 1 dan,
- elementarne nesreče od 1 do 3 dni,
- sodelovanja na krvodajalski akciji 1 dan.

Odsotnosti v zgornjih primerih je treba izkoristiti ob nastopu dogodka. V primeru selitve je pravica omejena enkrat letno.

Delavec ima pravico trikrat letno do odsotnosti z dela do 2 uri dnevno zaradi neodložljivih opravkov (obisk zdravnika, zobozdravnika, roditeljskega sestanka).

Delavcu je treba omogočiti odsotnost zaradi opravljanja državljskih dolžnosti in odziva na vabilo sodišča ali drugega državnega organa ter opravljanja funkcije v državnih organih in lokalnih skupnostih.

Uradni list RS, št. 110/2013 z dne 27. 12. 2013: 48. člen KPDGTS Pravica do odsotnosti z dela z nadomestilom plače

[www.zakonodaja.com/kolektivna/kpdgts/48-clen-pravica-do-odsotnosti-z-dela-z-nadomes](http://www.zakonodaja.com/kolektivna/kpdgts/48-clen-pravica-do-odsotnosti-z-dela-z-nadomes)

Vsebine prispeval: Andrej Grahor

## KOTIČEK Z RECEPTI

### ZMAGOVALNI KOKTEJL MONDAY MORNING MANGO

Predstavljamo vam recept osvežilnega koktejla, ki je osvojil srebrno nagrado na 70. letnem tekmovanju Turistične in gostinske zbornice Slovenije v Novi Gorici.



#### Sestavine:

- 0.5 dl pomarančnega soka
- 0.5 dl ananasovega soka
- 0.2 cl sirupa rdeče pomaranče
- 0.1 cl sveže stisnjenega limetnega soka
- 0.4 cl vodke Smirnoff
- 1 dl Mystic Mango Thomas Henry

#### Dekoracija:

Sveža meta, rezina manga, koktajl češnja

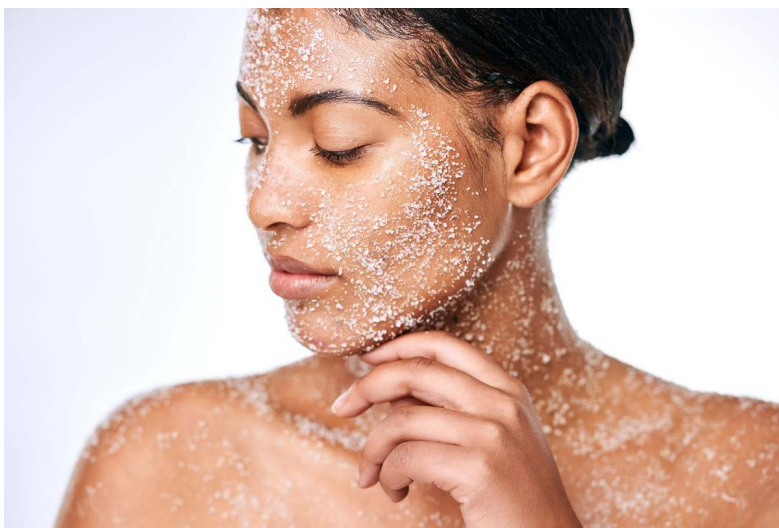
#### Navodila:

V ročnem mešalniku združite pomarančni sok, ananasov sok, sirup rdeče pomaranče, sveže stisnjen limetin sok in vodko Smirnoff. Dobro premešajte, da se sestavine združijo. Vlijte mešanico v kozarec. Nežno prelijte Mystic Mango Thomas Henry čez mešanico v kozarcu. Kot dekoracijo dodajte svežo meto, rezino manga in koktajl češnjo. Po želji lahko dodate tudi nekaj kock ledu za osvežitev. Postrezite s slamico in uživajte v tropski harmoniji!

Vsebino prispevala: Sara Čehić

## PILING ZA OBRAZ

Nega kože je ključnega pomena za ohranjanje zdravega in sijočega videza. Eden od osnovnih korakov v rutini nege kože je piling obraza, ki pomaga odstraniti odmrle kožne celice, nečistoče in odvečnega sebuma, ter tako razkriva svežo in obnovljeno kožo.



Sestavine:

**Za sladkorni piling:**

1 žlica sladkorja

1 žlica medu

**Za kokosov piling:**

2 žlici kokosove moke

2 žlici kokosovega olja

Navodila:

Najprej očistite kožo s čistilnim mlekom. Uporabite ga za odstranjevanje nečistoč in ličil ter za pripravo kože na nadaljnje korake.

Po čiščenju kože nanesite tonik. Tonik bo pomagal uravnovežiti pH kože in jo pripraviti na nanos pilinga.

Pripravite izbrani piling. Če uporabljate sladkorni piling, zmešajte eno žlico sladkorja z eno žlico medu. Če izberete kokosov piling, zmešajte dve žlici kokosove moke s kokosovim oljem. Nežno nanesite piling na kožo in ga vmasirajte s krožnimi gibi. Pustite ga delovati 10 do 15 minut.

Piling sperite s toplo vodo in kožo nežno osušite.

Ponovno nanesite tonik, da osvežite kožo.

Nanesite masko po izbiri, ki ustreza vašemu tipu kože. Masko pustite delovati 20 minut.

Masko odstranite in nežno navlažite kožo s tonikom.

Postopek zaključite z vlažilno kremo, primerno vašemu tipu kože.

Vsebinsko prispevala: Elis Debernardi

## ZAHVALA UPRAVI

Želimo izraziti iskreno zahvalo v imenu vseh zaposlenih za pozornosti ob osmem marcu in ob veliki noči. Vaša pozornost do zaposlenih nas navdaja z hvaležnostjo in ponosom ter prispeva k ustvarjanju pozitivnega delovnega okolja.

## ZAKLJUČEK

Hvala, ker ste prebrali najnovejšo izdajo glasila Žarek. Veselimo se vašega sodelovanja, predlogov in idej za prihodnje izdaje. Vsebine, ki jih želite deliti za nami, nam lahko pošljete na [tina.vrabic@lifeclub.net](mailto:tina.vrabic@lifeclub.net).

Ostanite povezani in informirani!

S spoštovanjem,  
Svet delavcev