

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Η «ΓΑΙΑ» ΕΡΙΞΕ ΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑ ΑΛΛΑ ΜΑΙΕΥΤΗΡΙΑ	DEAL NEWS	11/6/2010	σελ. 21
2. Η ΚΡΙΣΗ ΑΠΑΙΤΕΙ ΝΟΙΚΟΚΥΡΕΜΕΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ	ΒΗΜΑ	11/6/2010	σελ. 14
3. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΣΕΩΝ	ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ	11/6/2010	σελ. 17
4. ΤΟ ΑΝΑΓΝΩΣΤΙΚΟ	ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ	11/6/2010	σελ. 56



Από το 1911
Αργός Τύπου
Monitor

ΠΗΓΗ: DEAL NEWS ΣΕΛΙΔΑ: 21
ΗΜ/ΝΙΑ ΔΗΜΟΣΥΖΗΣΗΣ: 11/6/2010
ΗΜ/ΝΙΑ ΑΠΟΔ/ΣΗΣ: 11/6/2010

ΤΙΤΛΟΣ: Η «ΓΑΙΑ» ΕΡΙΞΕ ΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑ ΆΛΛΑ ΜΑΙΕΥΤΗΡΙΑ



Η «Γαία» έριξε τις τιμές και στα άλλα μαιευτήρια

Ο ελεύθερος ανταγωνισμός ανάγκασε Ιασώ, Μητέρα να μειώσουν τα τιμολόγια τους



Η ίδρυση της νέας μαιευτικής-γυναικολογικής κλινικής «Γαία» που λειτουργεί από το περασμένο φθινόπωρο στο «Ερρίκος Ντυνάν», ήλθε να δημιουργήσει όχι μόνο νέα επιχειρηματικά δεδομένα αλλά και να αλλάξει τον χάρτη της ιδιωτικής υγείας στη μαιευτική. Σε ό,τι αφορά τόσο τις προσφερόμενες υπηρεσίες όσο και τις τιμές.

Ο ανταγωνισμός που δημιουργήθηκε με τα υπόλοιπα μαιευτήρια της Αθήνας και η «κοινωνική πολιτική» που ευαγγελίστηκε και προσέφερε η νέα γυναικολογική-μαιευτική κλινική «Γαία» είχε ως αποτέλεσμα τη μείωση των τιμών προς όφελος του πολίτη.

Ουσιαστικά η «Γαία» έριξε τις τιμές και των άλλων μαιευτηρίων, τα οποία αναγκάστηκαν να προβούν σε ανακοινώσεις μείωσης των τιμολογίων τους -και μάλιστα δυο φορές μέσα σε λίγους μήνες- εξαιτίας του ανταγωνισμού.

Μέχρι τον περασμένο Σεπτέμβριο, όπως έχει καταγγελθεί λειτουργούσαν εν είδει ολιγοπωλίου προσφέροντας ιδιαίτερα υψηλές τιμές για τις υπηρεσίες τους. Σήμερα έχουν προχωρήσει σε μειώσεις με θριαμβολογίες και

διαβεβαιώσεις του τύπου «δεν υπάρχει δυνατότητα για περαιτέρω μείωση» όπως έχει δηλώσει ο γενικός διευθυντής του «Ιασώ» κ. Π. Μπουχώρης.

Οι αλυσιδωτές μειώσεις στο «Ιασώ» αλλά και στο «Μητέρα» και κατά δεύτερο λόγο στο πολύ μικρότερο (μόλις 52 κλίνες) «Λητώ», αφορούν κυρίως τα οικονομικά πακέτα, ενώ κάποιες μειώσεις έγιναν και για τα βλαστοκύτταρα για τα οποία τα τρία παραπάνω μαιευτήρια καταδικάστηκαν σε βαριά πρόστιμα εξαιτίας παράνομων χρεώσεων.

Τα μαιευτήρια της Αθήνας διεκδικούν μερίδιο από την πίτα των 30.000 τοκετών τον χρόνο, ενώ είναι χαρακτηριστικό ότι χρόνο με το χρόνο όλο και περισσότεροι Έλληνες επιλέγουν το οικονομικό πακέτο νοσηλείας. Το ποσοστό, σύμφωνα με τα στοιχεία που υπάρχουν γι' αυτό, φτάνει το 65%

Α. ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2009 (έναρξη λειτουργίας «Γαία»)

ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΤΟΚΕΤΟΣ			
ΘΕΣΗ	ΙΑΣΩ	ΜΗΤΕΡΑ	ΓΑΙΑ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΠΑΚΕΤΟ			
ΒΑ 3	2.850	2.400	1.350
ΚΑΙΣΑΡΙΚΗ ΤΟΜΗ			
ΘΕΣΗ	ΙΑΣΩ	ΜΗΤΕΡΑ	ΓΑΙΑ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΠΑΚΕΤΟ			
ΒΑ 3	3.300	2.600	1.650

Α. ΙΟΥΝΙΟΣ 2010 Οι νέες τιμές μετά τις μειώσεις

ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΤΟΚΕΤΟΣ			
ΘΕΣΗ	ΙΑΣΩ	ΜΗΤΕΡΑ	ΓΑΙΑ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΠΑΚΕΤΟ			
ΒΑ 3	2.100	2.000	1.350
ΚΑΙΣΑΡΙΚΗ ΤΟΜΗ			
ΘΕΣΗ	ΙΑΣΩ	ΜΗΤΕΡΑ	ΓΑΙΑ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΠΑΚΕΤΟ			
ΒΑ 3	2.300	2.200	1.650

λιες για παροχή σύγχρονων και υψηλού επιπέδου υπηρεσιών υγείας.

Δικαίως δε, αισθάνεται ιδιαίτερα υπερήφανη και δικαιωμένη, γιατί σε σύντομο χρονικό διάστημα κατόρθωσε να γίνει σημείο αναφοράς στην αγορά και να πυροδοτήσει τις αλυσιδωτές μειώσεις τιμών στις χρεώσεις των ιδιωτικών γυναικολογικών κλινικών της Αθήνας, εξασφαλίζοντας έτσι και σημαντικά οφέλη για το κοινωνικό σύνολο.

Η «Γαία» κατέρριψε λογικές και καταστάσεις που επικρατούσαν για πολλά χρόνια.

Σήμερα η νοσηλεία φυσιολογικού τοκετού σε deluxe 4κλινω για 4 ημέρες ανέρχεται στα 1.350 ευρώ, ενώ στην περίπτωση καισαρικής τομής με 5 ημέρες νοσηλεία το κόστος φτάνει στα 1.650 ευρώ.

Από την πρώτη μέρα της λειτουργίας η κλινική προσφέρει μια σειρά προνομίων σε ευαίσθητες κοινωνικές ομάδες, όπως άποροι, ακριτές, πολύτεκνοι (4ο παιδί) αλλά και πρόσφατα στις κακοποιημένες γυναίκες μέσω της συνεργασίας της με την ΜΚΟ Win Hellas.

Εξάλλου η σύμπραξη του Ιατρικού Κέντρου με το «Ερρίκος Ντυνάν» βασίστηκε σε μεγάλο βαθμό στον κοινωνικό ρόλο και στη φιλοσοφία προσφοράς.

Το ακριβότερο απ' όλα τα μαιευτήρια, το «Ιασώ» από τον περασμένο Σεπτέμβριο μέχρι σήμερα έριξε για τον φυσιολογικό τοκετό την τιμή του στο οικονομικό πακέτο από τα 2.850 στα 2.100 και την καισαρική από τα 3.300 στα 2.300 ευρώ.

Αντίστοιχα το «Μητέρα» στην πρώτη περίπτωση από τα 2.400 «έπεσε» στα 2.000 ευρώ και στις καισαρικές από τα 2.600 στα 2.200.

Πρόσφατα το «Ιασώ» ακύρωσε την κατασκευή ενός ακόμα μαιευτηρίου στον Ρέντη (είχε υπογράψει για την κατασκευή του με την Intrakat του Σωκράτη Κόκκαλη), αλλά σύντομα πρόκειται να λειτουργήσει στο Π. Φάληρο τη νέα κλινική «Ρέα».

“ Η νέα μαιευτική κλινική εξακολουθεί να είναι η φθηνότερη της αγοράς ”



Η υπουργός Υγείας κ. Μαριλίζα Ξενογιαννακοπούλου έχει χρέος να προστατεύσει τον ελεύθερο ανταγωνισμό στο χώρο των μαιευτηρίων γιατί έτσι εξορθολογίζεται η ιδιωτική υγεία στην Ελλάδα προστατεύεται ο πολίτης και πατάσσονται τα ολιγοπώλια.



ΕΛΛΑΔΑ

Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΑΣ ΣΕ ΕΠΟΧΗ ΛΙΠΟΤΗΤΑΣ

Η κρίση απαιτεί νοικοκυρεμένα μαγειρέματα

«Μειρώ τοσο ξοδεύω, αλλιώς δεν βγαίνω» – Μέθοδοι για να γεμίσει η κατσαρόλα χωρίς να αδειάζει το πορτοφόλι

ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΚΟΥΚΛΑΚΗ

Βγαίνω για ψώνια πάντα με πρόγραμμα. Υπολογίζω τι χρειάζομαι και αγοράζω ακριβώς τις απαραίτητες ποσότητες. Έτσι ξέρω πόσα χρήματα θα εοδέξω για να καλύξω αυτές τις ανάγκες. Αλλιώς, αδειάζει το πορτοφόλι μου χωρίς να το καταλάβω». Η κυρία Νίκη Σιοκα έχει μεγαλώσει οκτώ παιδιά και έβρει από πρώτο χέρι τι θα πει οικονομία στην κουζίνα, αλλά χωρίς στερήσεις. Έχει «γράφει» χιλιόμετρα στους διαδρόμους των σουπερμάρκετ και στους πάγκους των λαϊκών αγορών, ώστε πλέον μπορεί να υπερηφανευτεί ότι έχει βρει τη «μέθοδο» να γεμίζει τις κατσαρόλες χωρίς να μένει με άδεια τσέπη.

Σε καιρούς ακρίβειας και οικονομικής κρίσης, όλοι πρέπει να προσέχουν τα έξοδα ακόμη και σε τόσο «ανελαστικούς» όπως όπιοι η διατροφή, η οποία απορροφά και το μεγαλύτερο μέρος των μηνιαίων δαπανών κάθε νοικοκυριού (πάνω από 21%). Όπως αναφέρουν ειδικοί της αγοράς, έχουν περάσει οι εποχές που αγοράζαμε αεριδώς ποσότητες τροφίμων, μεγάλο μέρος των οποίων κατέληγε τελικώς στα σκουπίδια. Έχει υπολογιστεί ότι κάθε ελληνικό σπίτι πετάει μισό κilo τρόφιμα σε καθημερινή βάση! Οπότε υπάρχουν τρόποι για να τρώει κανείς καλά χωρίς να μπαίνει σε μεγάλα έξοδα.

«Βασικός οδηγός για να κάνουμε οικονομία στην κουζίνα είναι η εποχή: Τα εποχικά προϊόντα προσφέρουν πάντα την καλύτερη σχέση ποιότητας - τιμής. Είναι φρέσκα και πολύ φθηνότερα από τα εκτός εποχής. Θα πρέπει κάποτε να συνηθίσουμε στην ιδέα ότι δεν μπορούμε να τρώμε καλές και φθηνές τομάτες τον Ιανουάριο ούτε μαρουλοσαλάτα το καλοκαίρι» αναφέρει ο σεφ Κλεομένης Ζουρντζής που έχει την οικονομία ως αρχή στα πιάτα του. Το λέει εξόλλου και

Κρέας

■ Ο λαϊμός (από το πάνω μέρος του σώματος) είναι φθηνότερος από τα υπόλοιπα μέρη του χοιρινού και μπορεί να γίνει ένα νόστιμο ραγού ή ψητό κατσαρόλας.

■ Η μοσχαρίσια γλώσσα κοστίζει περίπου 8,5 ευρώ/κύλο και δεν έχει καθόλου λίπος. Βραστή με λαδόξυδο και κάρπωση και κομμένη σε λεπτές φέτες μπορεί να μετατραπεί σε ωραίο καλοκαιρινό πιάτο.

■ Αγνωστό αλλά νόστιμο και φθινό μέρος του μοσχαρίσιου κρέατος είναι η σπυθολιευρά (το κάτω μέρος από τα παιδάκια). Κοστίζει 6 ευρώ το κύλο. Με χυλοπίτες ή κριθάρια μπορεί να γίνει το κοκκινιστό της Κυριακής.



Πώς να φάτε καλά και οικονομικά

Ιδέες για οικονομική, νόστιμη και θρεπτική κουζίνα, με διάφορες κατηγορίες υλικών, από τον σεφ Κλεομένη Ζουρντζή

Όσπρια

■ Μια ρεβιθάδα με ελάχιστο μπέικον ή λουκάνικο ή σιλικόνη είναι ένα νόστιμο και πλήρες σε θρεπτική αξία πιάτο που κοστίζει ελάχιστα.

■ Τα όσπρια δεν γίνονται μόνο σούπα. Βραστά με λίγη σος βινεγκρέτ (που αποτελείται από ελαιόλαδο, ξίδι και λίγη μουστάρδα) μπορεί να μετατραπούν σε νόστιμες καλοκαιρινές σαλάτες.



Ψάρι - θαλασσινά

■ Ως τον Ιούνιο τα μεγάλα ψάρια είναι φθηνότερα, αφού ως τότε επιτρέπεται το ψάρεμα και οι ποσότητες που φθάνουν στην αγορά είναι μεγαλύτερες.

■ Το καλοκαίρι καλό είναι να προτιμώνται τα σφρόψαρα: γαύρος με 3-4,5 ευρώ το κύλο, μελανούρια, κολλοί, σκουμπριά με 9-10 ευρώ το κύλο.


■ Το σολάχι είναι πολύ εύγευστο και κοστίζει 7,5-8 ευρώ το κύλο.

■ Μικρούς τόνους μπορεί να αγοράσει κανείς με 3-5 ευρώ/κομμάτι - η σκούρα σάρκα «ασπρίζει» σε λίγο είδονερο.

■ Με 2 κύλα μύδια (6 ευρώ), μία ντομάτα, λίγο κρεμμύδι, σκόρδο και ένα πακέτο μακαρόνια μπορεί να χορτάσει μια τετραμελής οικογένεια χωρίς να εοδέψει συνολικά πάνω από 10 ευρώ.



Αντί να πετάξουμε...

				
...τις ώριμες ντομάτες τις περνάμε από τρίφτη και τις αποηκνύουμε σε παγοκύψελες στην κατάψυξη. Το ίδιο κάνουμε και με τα λεμόνια.	...το γιαούρτι που κοντεύει να ληθεί ανακατεύουμε με δυόσμο ή άλλα μυρωδικά και έχουμε ένα δροσερό ντρέινινγκ.	...τις φράουλες τις πολτοποιούμε, τις τοποθετούμε σε ειδικές θήκες στην κατάψυξη και έχουμε σπιτική γροvnita.	...το γάλα που πλησιάζει την ημερομηνία λήξης φτιάχνουμε ρυζόγαλο ή κρέμα.	...τα μυρωδικά μαιντανό ή άνηθο τα ψιλοκόβουμε και τα φυλάμε σε σκουλακτρία στην κατάψυξη.

το όνομα του εστιατορίου του, στο Παγκράτι, «Cucina Povera», δηλαδή π... κουζίνα των φτωκών! Όπως προσθέτει, «συναντώ ότι θέλουμε να... ξεμπερδεύουμε στα γρήγορα με το μαγειρέμα, μας κοστίζει ακριβότερα. Τα τρόφιμα που ετοιμάζονται σε λίγη ώρα έχουν πλέον τη μεγαλύτερη ζήτηση και πωλούνται ακριβότερα. Αν όμως αποφασίσουμε να μειώσουμε λίγο παραπάνω χρόνο στην κουζίνα, θα φάμε και καλύτερα και φθηνότερα».

Η κυρία Σιοκα πηγαίνει στο σουπερμάρκετ μία φορά την εβδομάδα, πάντα με λίστα. «Ξέρω από πριν τι θέλω να αγοράσω, οπότε δεν παρασύρομαι και δεν εοδέω παραπάνω από όσα έχω υπολογίσει» αναφέρει, συμπληρώνοντας ότι πάντα μετράει και τις ποσότητες. «Φροντίζω να ντουλάπια και το ψυγείο να έχουν μόνο τις αναγκαίες ποσότητες. Αν αγοράσω πολλά, κινδυνεύω και να πετάξω πολλά, αφού θα λήσουν προτού τα καταναλώσω. Προτιμώ να πηγαίνω συχνότερα στην αγορά παρά να πετάω τα ληγμένα τρόφιμα».

Φρούτα και λαχανικά ψωνίζει πάντα από τη λαϊκή. «Είναι πιο φρέσκα και σε καλύτερες τιμές». Και εκεί όμως αποφεύγει τις υπερβολές και προσέχει τις ποσότητες που βάζει στο καλάθι της. Στο δικό της πολυμελές νοικοκυριό βρέβια σφηνίως περισσότερα φτηνά, αλλά και το λίγο περισσότερο φρόντιζε πάντα να το αξιοποιεί. «Οι πίτες είναι η κατ'εξοχήν οικονομική λύση που προσφέρει η ελληνική κουζίνα. Τα περισσεύματα από κρέας ή κοτόπουλο που έμεινε από προηγούμενη ημέρα μπορούν να γίνουν πίτες

αντί να τα πετάξουμε. Πολύ νόστιμες είναι και οι πίτες με λαχανικά που δεν κοστίζουν πολλά, αλλά είναι θρεπτικές» αναφέρει ο κ. Ζουρντζής. Εν τω μεταξύ κατά 5,4% αυξήθηκε ο γενικός δείκτης τιμών καταναλωτή τον Μάιο σε σχέση με το αντίστοιχο διάστημα του 2009. Σύμφωνα με τα τελευταία στοιχεία της Ελληνικής Στατιστικής Αρχής, στην κατηγορία των τροφίμων οι τιμές τον Μάιο μειώθηκαν οριακά, κατά 0,4%, σε σχέση με τον Απρίλιο.



Η κυρία Νίκη Σιοκα

Στην αγορά, μην ξεχνάτε

- Τα φρούτα και τα λαχανικά εποχής είναι πάντα φθηνότερα
- Μην πηγαίνετε νηστικοί στο σουπερμάρκετ, αγοράζετε περισσότερα!
- Στο σουπερμάρκετ πηγαίνετε πάντοτε με λίστα
- Κάντε έρευνα αγοράς και σύγκριση τιμών για να καταλήξετε στο φθηνότερο κατάστημα
- Αγοράζετε μόνο τις ποσότητες που χρειάζεστε, ειδικά για τα προϊόντα με μικρό χρόνο «ζωής»
- Τα συσκευασμένα τρόφιμα είναι πιο ακριβά από τα χύμα
- Όταν μεσημεριάζει, οι τιμές των λαϊκών πέφτουν

Στην κουζίνα μην ξεχνάτε

- Φαγητό που περισσεύει, μπορεί να μπει στην κατάψυξη για να καταναλωθεί άλλη ημέρα
- Κάντε το μαγειρικό ψωμί φουγανιές ή κρουτών για τη σαλάτα
- Περισσεύματα από κρέας ή κοτόπουλο μπορούν να μετατραπούν σε γευστική πίτα
- Περισσεύματα από όσπρια με λίγο ρύζι, ανανεώνονται και απαντούν στον ερώτημα: «Τι να μαγειρέψω σήμερα;»
- Μην πετάτε τα ώριμα φρούτα και λαχανικά - φτιάξτε σαλάτσες ή γλυκά
- Τάπερ για το γραφείο: εοικονομεί χρήμα και... κύλα





Πρόγραμμα κατασκηνώσεων

Ειδικά κατασκηνωτικά προγράμματα για παιδιά και ηλικιωμένους θα λειτουργήσουν το φετινό καλοκαίρι στις κατασκηνώσεις Αγίου Ανδρέα και Κερατέας, με ευθύνη της Νομαρχίας Ανατολικής Αττικής.

Συγκεκριμένα, στις κατασκηνώσεις Κερατέας από 15/7/2010 έως 28/7/2010 θα φιλοξενηθούν 300 παιδιά (κορίτσια και αγόρια), ηλικίας 6 έως 12 ετών.

Στις ίδιες κατασκηνώσεις, στο διάστημα 30/7/2010 έως 12/8/2010 θα φιλοξενηθούν 300 κορίτσια ηλικίας 12 έως 16 ετών και από 14/8/2010 έως 27/8/2010 300 αγόρια ηλικίας 12 έως 16 ετών.

Στις κατασκηνώσεις του Αγίου Ανδρέα, από 15/7/2010 έως 28/7/2010 θα φιλοξενηθούν 300 παιδιά ΑμΕΑ (κορίτσια και αγόρια), όπως επίσης από 300 παιδιά της ίδιας κατηγορίας στα χρονικά διαστήματα 30/7/2010 έως 12/8/2010 και 14/8/2010 έως 27/8/2010.

Στο χρονικό διάστημα 29/8/2010 έως 7/9/2010 στις κατασκηνώσεις του Αγίου Ανδρέα θα φιλοξενηθούν 380 ηλικιωμένα άτομα από τα ΚΑΠΗ διαφόρων περιοχών της Ελλάδας.

Για τα παιδιά των πολύτεκνων και τρίτεκνων οικογενειών και τα άτομα με αναπηρίες, η φιλοξενία στις κατασκηνώσεις θα είναι δωρεάν.

Για τα παιδιά οικογενειών, των οποίων το ετήσιο εισόδημα υπερβαίνει το ποσό των 7.337 ευρώ, το ποσό συμμετοχής στις κατασκηνώσεις είναι 30 ευρώ (σύμφωνα με σχετική απόφαση του υπουργείου Υγείας-Πρόνοιας).

Το ίδιο ισχύει για κάθε ηλικιωμένο κατασκηνωτή.

Τα δικαιολογητικά που απαιτούνται, ώστε να γίνουν δεκτές οι αιτήσεις των ενδιαφερομένων, είναι:

- Πιστοποιητικό οικογενειακής κατάστασης και πιστοποιητικό υγείας.
- Εκκαθαριστικό Εφορίας για το 2009 ή υπεύθυνη δήλωση περί μη υποχρέωσης υποβολής φορολογικής δήλωσης, θεωρημένη από την αρμόδια ΔΟΥ.
- Καρτέλα κατασκηνωτή με σφραγίδα της αρμόδιας υγειονομικής υπηρεσίας, ονοματεπώνυμο υπογράφοντος ιατρού και φωτογραφία του κατασκηνωτή.

Για παροχή πληροφοριών οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να απευθύνονται στη διεύθυνση Κοινωνικής Πρόνοιας της Νομαρχίας Ανατολικής Αττικής, στα τηλέφωνα 213-2005277 και 213-2005280. **Μ.Σ.**



ΤΟ ΑΝΑΓΝΩΣΤΙΚΟ

ΤΗΣ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑΣ ΣΕΛΙΔΑΣ



Από τον
ΧΡΗΣΤΟ ΜΙΧΑΗΛΙΔΗ
mich@enet.gr, www.bavzer.blogspot.com

Στη Σουηδία οι άνδρες τα έχουν όλα

ΤΙΤΛΟΣ του βασικού θέματος χθες της International Herald Tribune, που αναφέρεται στο σουηδικό σύστημα κοινωνικής πρόνοιας, ίσως το καλύτερο και πιο προχωρημένο τέτοιο σύστημα σε όλο τον κόσμο. Στο συγκεκριμένο ρεπορτάζ γίνεται λόγος για την «άδεια πατρότητας» την οποία ήδη απολαμβάνει στη χώρα αυτή το 85% των ανδρών. Δεν είναι, όμως, μια άδεια απλώς για να κάθεται ο άνδρας στο σπίτι και να απολαμβάνει ταυτόχρονα ένα μισθό που τρέχει. Είναι μια ηθελημένη και ενεργή συμμετοχή των ανδρών στο μεγάλωμα των παιδιών τους, τη φροντίδα του σπιτιού και τη δίκαιη

μοιρασιά αυτών των υποχρεώσεων με τη σύντροφό τους.

ΣΥΜΦΩΝΑ με το δημοσίευμα της εφημερίδας, όταν γεννιέται ένα παιδί στη Σουηδία, οι γονείς του μπορούν να πάρουν «γονική άδεια», πληρωμένη, μέχρι και 390 ημέρες, μέχρι το παιδί να γίνει 8 χρόνων. Το κράτος πληρώνει στους γονείς το 80% των μισθών τους για 13 μήνες, μέχρι το πλαφόν των 3.300 δολαρίων τον μήνα.



Η εργασία των γονιών είναι εγγυημένη κατά τη διάρκεια της «γονικής άδειας», που μπορεί να ληφθεί μηνιαίως, εβδομαδιαίως, ημερησίως, μέχρι και ωριαία, μέχρι το παιδί να συμπληρώσει τα 8 του χρόνια. Οι δύο μήνες της άδειας πρέπει να «ξοδευτούν» οπωσδήποτε από τον πατέρα και τη μητέρα –δηλαδή, από δύο έκαστος. Τον υπόλοιπο χρόνο μπορούν να τον μοιραστούν όπως εκείνοι θέλουν. Πόσο μακρινά, αλήθεια, μας φαντάζουν εμάς, ιδίως τώρα, όλα αυτά...

ΤΟΝ ΠΕΡΑΣΜΕΝΟ μήνα πέθανε σε ηλικία 84 ετών ο Τζον Σέπερντ-Μπάρον, που θεωρείται ο εφευρέτης των μηχανών αυτόματης λήψης χρημάτων από τις τράπεζες, γνωστών με τα αγγλικά αρχικά ATM (Automated Teller Machine), που χρησιμοποιούνται από εκατομμύρια ανθρώπους σε όλο τον κόσμο.

Ο άνθρωπος που εφηύρε το ATM

Η ιδέα γι' αυτό το μηχάνημα του ήρθε, λένε, ένα Σαββατόβραδο κάνοντας το μπάνιο του. Εκείνο το μεσημέρι είχε φτάσει στην τράπεζά του μόλις 1 λεπτό αφού του έκλεισε, και έτσι δεν μπόρεσε να τραβήξει λίγα χρήματα για το γουίκεντ. Τον στενοχώρησε και τον προβληματίσε το συμβάν. Και στο μπάνιο του το βράδυ... «Εύρηκα!», φώναξε. «Εάν μπορείς να προμηθευτείς μια σοκολάτα από ένα μηχάνημα, όποια ώρα της μέρας ή της νύχτας, γιατί να μην μπορείς να κάνεις το ίδιο και με χαρτονομίσματα;».



Ο ΤΖΟΝ ΣΕΠΕΡΝΤ-ΜΠΑΡΟΝ ήταν τότε διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας La Rue Instruments, που είχε έδρα το Λονδίνο και τύπωνε μπλοκ επιταγών και χαρτονομίσματα. Σκεφτηκε, λοιπόν, και έφτιαξε μια επιταγή με επικάλυψη άνθρακα 14 ή ραδιενεργού

άνθρακα, που όταν τη συνδύαζες με προσωπικό αριθμό αναγνώρισης (Personal Identification Number), που είναι το γνωστό μας σήμερα τετραψήφιο PIN, θα επέτρεπε στο μηχάνημα να αναγνωρίσει τον πελάτη και να γίνει η συναλλαγή. Οπως διαβάζουμε στη νεκρολογία του Μπάρον στη «Φαϊνάνσιαλ Τάιμς», το πρώτο ATM μηχάνημα λειτούργησε στις 27 Ιουνίου του 1967 έξω από το υποκατάστημα της Barclays στο Ενφιλντ του βόρειου Λονδίνου, και ο κόσμος τότε του έδωσε το παρατσούκλι «ο ρομπότ ταμίας». Το ATM είναι ίσως η μόνη σημαντική ανακάλυψη που έγινε ποτέ από τον τραπεζικό τομέα.