



ŽELEZIARNE
PODBREZOVÁ

PODBREZOVAN 9

Dvojtyždenník Železiarní Podbrezová a.s. | ročník LXIX | vyšlo 3. mája 2013

- 1 Najväčšia environmentálna investícia
- 2 Deň matiek v čitateľskej ankete
- 3 Víťazná zmena z fahárne rúr
- 4 Podbrezovan na internete
- 5 Šetrite so Želou Inoveckou
- 6 Športové aktuality

Opätovný ruch na stavbe rekonštrukcie odprášenia EAF a LF pece

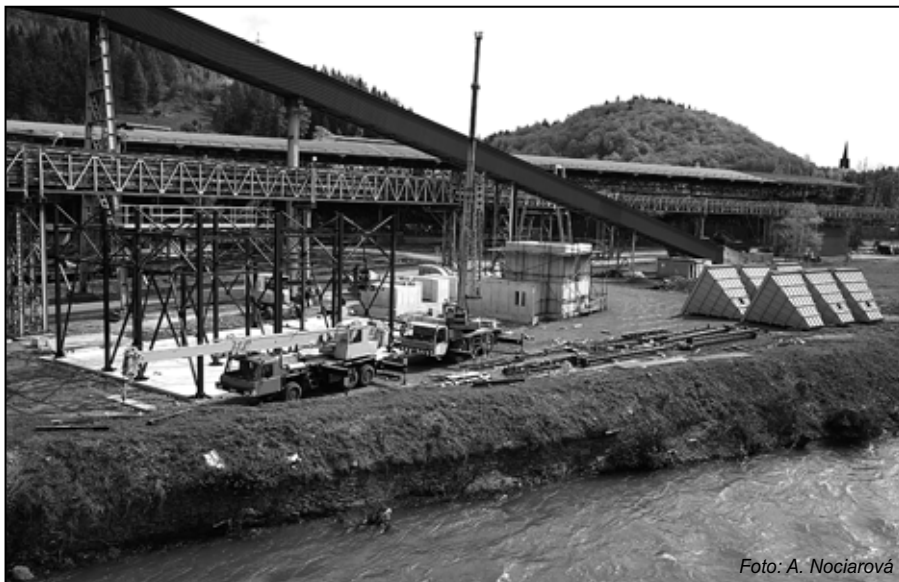


Foto: A. Nociarová

O bližšie informácie sme požiadali Ing. Milana Srnku, PhD., vedúceho technicko – investičného rozvoja:

Ako pokračuje rekonštrukcia odprášenia?

Po zimnej pauze a ústupe nepriaznivých poveternostných podmienok predĺženej zimy sa začala ďalšia etapa v rekonštrukcii odprášenia EAF a LF pece. Na jeseň sme vybudovali základy pod filtračnú stanicu. Teraz pokračujeme vo

výstavbe samotnej filtračnej stanice. Zabetónovaná bola základová doska, zrealizovali sme kanalizáciu objektu, začali sme montáž samotnej technológie filtračnej stanice montážou oceľovej konštrukcie filtra a výsypiek filtrov, výstavbu komína, osadzujú sa ventilátory. Na východnej strane oceliarme vyrástla obslužná plošina pre odsávacie potrubie, inštalujú sa vnútorné pomocné obslužné konštrukcie. Výstavba pokračuje v dobrom tempe.

Dopochli sme sa, že pri montáži bude použitá aj špeciálna montážna technika, môžete ozrejmiť o čo ide?

Súčasťou rekonštrukcie bude aj inštalácia nového odsávacieho zvonu na streche oceliarme. Najvyšší bod bude vo výške približne 45 metrov. Nový odsávací zvon bude mať rozmery 24 x 26 metrov a bude dvojnásobnej kapacity pôvodného odsávacieho zvonu. Navyše, pôvodný odsávací zvon je zapustený v hale, čo spôsobuje neúčinné zachytenie výronu spalín z EAF pece. Nový zvon bude inštalovaný ako nadstavba nad súčasnou konštrukciou strechy haly. Odsávacie potrubie z odsávacieho zvonu priemeru 3,6 metra bude vedené novou trasou po strešnej konštrukcii, až po zmiešavaciu komoru, ktorá bude inštalovaná na východnej stene haly oceliarme. Výška, v ktorej bude prebiehať inštalácia uve-

dených častí, rovnako ako aj hmotnosť jednotlivých častí a vzdialenosť od okraja strechy, si vyžadujú použitie špeciálneho vežového montážneho žeriavu Liebherr 550. Výška žeriavu pod hákom bude 57 metrov, výložník dĺžky 81,5 metra bude mať pri vylodení 71,5 metra nosnosť 5 700 kilogramov a pri vylodení 24,2 metra nosnosť až 20 000 kilogramov. Základ žeriavu bude mať rozmery 8 x 8 metrov s rohový zaťažením až 115 ton.



To si vyžaduje vybudovanie samostatného základu pod každú pätku žeriavu. Žeriav príde na osemnásť kamiónoch a pre jeho postavenie (montáž) príde ďalší cestný žeriav nosnosti 250 ton.

Montáž a demontáž uvedeného žeriavu si určite bude vyžadovať aj isté dopravné obmedzenia pri oceliarni.

Výstavba základov pre vežový žeriav sa už začala. Päťky vežového žeriavu budú zasahovať do komunikácie popred oceliarme, pričom bude prejazdny len jeden jazdný pruh. Prednosť v jazde budú mať vozidlá smerujúce od zásobovania k hlavnej bráne v starom závode. Obmedzenie bude označené dopravnými značkami a potrvá až do polovice októbra 2013. Samotná montáž žeriavu v trvaní dvoch týždňov (predpokladaný termín je od 27. mája do 10. júna 2013) si však bude vyžadovať

úplnú odstávku tejto komunikácie. Automobily, ktoré podliehajú nutnosti váženia a ktoré smerujú do objektov zásobovania, tehloskladu, horného portálu, hmotárne, dopravy, homogenačného šrotového poľa..., budú musieť byť odvážené na vstupnej váhe do starého závodu, následne budú musieť opustiť objekt ŽP, prejsť vonkajšou komunikáciou a vstúpiť opäť do závodu bránou č. 8 (pod kostolom pri zásobovaní). Spätné odvázenie

bude postupovať opačným postupom. Automobily bez nutnosti váženia budú vstupovať do tejto časti závodu priamo cez bránu č.8. Automobily smerujúce do skladu valcovne rúr, ZPO, ekonomického úseku a druhovýroby budú vchádzať po starom, cez hlavnú bránu v starom závode. Zamestnanci prechádzajúci pešo týmto územím sa budú musieť riadiť pokynmi príslušných zamestnancov organizujúcich montážne práce. Rovnaké obmedzenie s úplnou uzavretou tejto komunikácie sa uskutoční začiatkom októbra 2013, po ukončení akcie rekonštrukcie odprášenia EAF a LF pece. **Prosím preto všetkých hlavne o trpezlivosť, toleranciu a rešpektovanie pokynov riadiacich pracovníkov výstavby v záujme vlastnej bezpečnosti. Za porozumenie vopred ďakujem.**

(ok)



Súčasťou pracovného veľtrhu Job Expo Nitra 2013 bola v deň otvorenia aj panelová diskusia na tému: „Prechod zo školy na trh práce“, v ktorej besedovali Branislav Ondruš, štátny tajomník MPSVaR, Dušan Čaplovič, minister školstva, vedy, výskumu a športu SR, Mária Niklová, členka Predstavenstva a personálna riaditeľka ŽP a.s. a Libor Vožár, predseda Slovenskej rektorskej konferencie, rektor UKF Nitra. „Iba šesť percent z celkového počtu každoročných absolventov nájde v súčasnosti uplatnenie v svojom odbore a iba tri percentá žiakov absolvujú odbornú prax vo firmách,“ to bolo konštatované v diskusii. Čo je pre žiakov našej odbornej školy samozrejmosťou, je pre iných momentálne nedosiahnuteľné. Mária Niklová zdôraznila, že zavádzanie prvkov duálneho systému vzdelávania, ktorý u nás desať rokov funguje v praxi, nebude možné, pokiaľ sa nebudeme zaoberať serióznym poznaním potrieb trhu práce a následným nastavením potrebných odborov vzdelávania v školách a v neposlednom rade i finančným zainteresovaním zamestnávateľov, ktorých výrazná participácia pri uplatňovaní duálneho systému bude nevyhnutná.

F. P. Mlynaričik

Projekt je spolufinancovaný z európskeho fondu regionálneho rozvoja (ERDF) a štátneho rozpočtu SR.



„Investícia do Vašej budúcnosti“

Cena pre SSOŠH a jej zriaďovateľa Železiarne Podbrezová

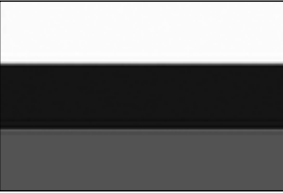
Dňa 18. apríla 2013 bol na výstavisku Agrokompex v Nitre otvorený 21. ročník celoštátnej prezentačnej výstavy výrobkov žiakov stredných odborných škôl „Mladý tvorca 2013“. Cieľom výstavy je spropagovať stredoškolské odborné vzdelávanie a predstaviť zástupcom podnikateľských subjektov a širokej verejnosti výsledky nadobudnutých odborných vedomostí a získaných praktických zručností žiakov stredných odborných škôl a zároveň inšpirovať žiakov základných škôl a ich rodičov pri výbere budúceho povolania. Zároveň sa uskutočnilo vyhodnotenie súťaže



Ceny víťazom odovzdal štátny tajomník ministerstva hospodárstva SR Dušan Petrík a prezident Združenia automobilového priemyslu SR Jaroslav Holeček. Riaditeľka SSOŠH ŽP Ing. Anna Pavlovská a personálna riaditeľka ŽP a.s. Ing. Mária Niklová pri preberaní ceny.

(pokračuje na 5. strane)

Dane v Európe



LITVA

Pre Litvu je typické pomerne nízke daňové zaťaženie osôb i korporácií, vrátane rozsiahlych daňových stimulov, slúžiacich na priláhanie zahraničného kapitálu. Za týmto účelom boli vytvorené na území Litvy tzv. špeciálne ekonomické zóny, v ktorých napr. ponúkajú daňové stimuly vo forme daňových prázdnin až na šesť rokov s tým, že v horizonte ďalších desiatich zdaní firma svoje dosiahnuté príjmy len polovičnou sadzbou dane. Celkové daňové zaťaženie zdaniteľných osôb v Litve dosiahlo v minulom roku najnižšiu úroveň spomedzi všetkých krajín Európskej únie, v absolútnom vyjadrení to bolo 27,1 percenta HDP.

Daň z príjmov fyzických osôb

Príjmy dosahované fyzickými osobami sú rozdelené do niekoľkých osobitných skupín: - príjmy zo zamestnania, - z nezávislých činností, distribuované zisky, - príjem z prenájmu nehnuteľného majetku, - príjem zo športových a zábavných činností, - kapitálové príjmy a napokon, je to kladný príjem získaný z ovládaných zahraničných spoločností. Niektoré skupiny príjmov majú špecifickú formu zdaňovania a niekedy sú dokonca vyňaté zo zdanenia úplne. Napríklad príjmy z kapitálového majetku sú vo všeobecnosti zdaňované 15 percentnou sadzbou, ale niektoré príjmy, plynúce z určitých druhov akcií, sú zo zdanenia vyňaté. Vyňaté sú aj príjmy z predaja nehnuteľného majetku, ak ho predávajúci mal vo vlastníctve dlhšie ako tri roky, resp. dva roky pod podmienkou, že predáva nehnuteľnosť, v ktorej býval alebo si do roka kúpil novú nehnuteľnosť slúžiacu na bývanie.

Litva vo svojom daňovom systéme uplatňuje len nezdaniteľ-

né časti, konkrétne základnú nezdaniteľnú časť na daňovníka vo výške 5640 LTL (1 633 eur), ak ročný príjem Litovčana nepresiahne úroveň 9 600 LTL (2 780 eur). Následne sa nezdaniteľná časť postupne znižuje, a každý kto zarobí mesačne viac ako 3 150 LTL (910 eur) si nemôže od dosiahnutých zdaniteľných príjmov odpočítať nič. Výška základnej nezdaniteľnej časti sa môže aj zvýšiť a to v závislosti od rodinného či zdravotného stavu daňovníka, ako aj od počtu detí. Zdaniteľné príjmy si Litovčania môžu znížiť aj o zaplatené príspevky na životné poistenie, príspevky na sociálne zabezpečenie, o úroky a pôžičky na výstavbu alebo zabezpečenie vlastného bývania, či platby spojené so štúdiom, avšak vždy maximálne do výšky 25 percent z ročného zdaniteľného príjmu.

Daňová sadzba je stanovená na úrovni 15 percent s tým, že jedine dividendy sa zdaňujú vyššou - 20 percentnou sadzbou. Litva tiež uplatňuje paušálnu daň, najmä v prípade príjmov plynúcich z poskytovania ubytovania v súkromí, kaderníctva, prekladateľstva, či skrášľovacích salónov. Väčšina živnostníkov, podnikajúcich najmä v oblasti poľnohospodárstva, obchodu a služieb, pri zdaňovaní svojich príjmov neuplatňuje základnú 15 percentnú sadzbu, ale od roku 2010 svoje príjmy zdaňujú len 5 percentnou sadzbou.

Čo sa týka sociálneho zabezpečenia, tak to je v porovnaní so Slovenskom nízke. Zamestnaní zo svojho príjmu odvedú odvody vo výške 9 percent (3 percentá na penzijné zabezpečenie a 6 do zdravotníctva) a zamestnávateľ za nich odvedie len 30,7 percenta. A aj to sa pred dvomi rokmi výška odvodov mierne zvýšila. Samostatne zárobkovo činné osoby zaplatia odvody vo výške 37,5 percenta z dosiahnutého zdaniteľného príjmu, avšak aj tie môžu byť upravené v závislosti od typu vykonávanej činnosti.

Daň z príjmov právnických osôb

Vo všeobecnosti platí, že fyzické osoby v Litve sú viac daňovo zaťažene, ako tie právnické. V 90. rokoch Litva výrazne znížila sadzbu dane z príjmov právnických osôb, z 29 percent na súčasných 15 percent. Spo-

ločnosti s maximálne desiatimi zamestnancami a dosiahnutými zdaniteľnými príjmami nepresahujúcimi hranicu 1 000 000 LTL (290 000 eur) za rok uplatňujú pri zdanení výhodnú 5 percentnú daňovú sadzbu. Daňovo zvýhodnené sú aj spoločnosti zamestnávajúce minimálne 20 percent ťažko zdravotne postihnutých zamestnancov. Dividendy v prípade právnických osôb sú zdaňované 15 percentnou sadzbou a v prípade úrokov a licenčných poplatkov Litva uplatňuje 10 percentnú sadzbu.

Miestne dane

Litva uplatňuje daň z pozemkov, daň z nehnuteľností, ako aj daň z dedičstva a darovania. Daň z pozemkov je od roku 2012 stanovená na úrovni 1,5 percenta z katastrálnej hodnoty pôdy, avšak v tomto roku Litva plánuje zaviesť nový spôsob zdaňovania pozemkov, založený na zdaňovaní na základe trhovej hodnoty pozemkov, pričom tržová hodnota bude určená na obdobie piatich rokov. Litva tak chce predísť možným výkyvom v trhových cenách. Sadzba dane bude stanovená v rozmedzí od 0,01 až do 4 percent, pričom hlavné slovo budú mať municipality, ktoré sa stanú aj správcami dane.

Sadzba dane z nehnuteľností je stanovená v rozmedzí 0,3 až 1 percenta z hodnoty nehnuteľnosti, pričom všetky nehnuteľnosti, ktorých hodnota presahuje 1 000 000 LTL (290 000 eur) sa automaticky zdaňujú 1 percentnou sadzbou. Sadzba dane z dedičstva je 5 percent z hodnoty zdedeného majetku a 10 percent v prípade darov.

Daň z pridanej hodnoty

Litva zdaňuje tovary a služby pomerne vysokou 21 percentnou sadzbou dane z pridanej hodnoty. Okrem nej uplatňuje aj dve znížené sadzby, na úrovni 9 a 5 percent. Najnižšou 5 percentnou daňou sú zdaňované farmaceutické a medicínske výrobky a 9 percentná sadzba sa využíva pri zdaňovaní kníh.

Environmentálne dane

Okrem klasických a plne harmonizovaných spotrebných daní uplatňuje Litva aj špeciálne enviro dane zo znečistenia, vybraných druhov tovarov (batérie, ortuťové výbojky) a rovnako aj enviro dane z obalov či prírodných zdrojov.

Ing. Alena Kvačkajová, Edú

ANKETA ANKETA

Predvojom Sviatku matiek bola Materská nedeľa (16. storočie v Anglicku), kedy ju sa oslavovali na počesť všetkých anglických matiek v období zvanom Lent (štyridsaťdňové pôstne obdobie do Veľkej noci). V USA prvá navrhla Deň matiek v roku 1872 Julia Ward Howeová a venovala tento deň mieru. Na sklonku 19. storočia sa Anna Reeves Jarvisová z Philadelphie, matka jedenástich detí, začala angažovať za práva matiek. Keď zomrela, pokračovala v jej úsilí jej dcéra. V roku 1907 Anna Jarvisová (zomrela v r. 1948 bez peňazí a úplne opustená v starobinci) začala kampaň za ustanovenie Dňa matiek ako národného sviatku. Dočkala sa ho v roku 1911. V roku 1914 bol Deň matiek prehlásený oficiálne za národný sviatok – deň verejného vyjadrenia lásky a úcty matkám. Druhú májovú nedeľu matky nepracovali, nevarili, neupratovali. Všetko zariadili deti, ktoré navyše svoje mamy ochotne obsluhovali. Občania USA sa ozdobovali kvetom – bielym, ten kto matku už nemal a červeným tí ostatní. Nápad oslavy Dňa matiek do Československa prišiel okolo roku 1918, najviac sa o oslavu Dňa matiek v bývalom Československu zaslúžila Alica Masaryková. Oslavy Dňa matiek boli neskôr nahradené oslavami Medzinárodného dňa žien. K oslavám Dňa matiek sme sa vrátili po roku 1989.

Zhovárala sa O. Kleinová

Foto: V. Kúkolová

Ako oslavujete Deň matiek?

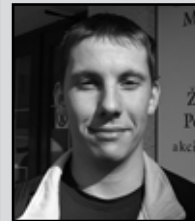
Jakub KOŠIČIAR, III. A SSOŠ ŽP

- No, bude to druhý májový týždeň v nedeľu. Ja svojej mame dám v tento deň kvietok a poďakujem jej, že sa o mňa stará.



Denis ILAVSKÝ, III. A SSOŠ ŽP

- Deň matiek je príležitosť prejať mamám úctu. Keďže moja mama znamená pre mňa všetko, určite si ju uctím kvietkom a darčekom.



Katarína MAGÁNOVÁ, Ťaháreň rúr

- Bohužiaľ, moja mamička už nie je medzi nami, ale žije v mojich spomienkach. Spomínam na ňu s láskou a ako každoročne, položím jej kytičku na hrob.



Ivan IVANIČ, druhotvára

- Je to príležitosť poďakovať mame za starostlivosť a lásku a tak v Deň matiek určite zanesiem mojej mame kytičku a poďakujem jej za to, čo pre mňa celý život robí.



Dana SZCZEPENIAKOVÁ, druhotvára

- Je to deň, kedy hovoríme svojim mamám viac ako inokedy čo pre nás znamenajú, ako ich máme radi. Aj ja svojej mame poďakujem a obdarujem ju kytičkou kvetov.



Peter VESELOVSKÝ, centrálna údržba

- Ako každý rok v druhú májovú nedeľu, aj teraz kúpim kytičku kvetov, bonboniéru, mame poďakujem za jej lásku a starostlivosť a spoločne tento sviatok oslavíme.





Vítaným kolektívom v prevádzkarni ťaháreň rúr sa za rok 2012 stala zmena B z dielne ťažných stolíc výroba 2, pod vedením majstra Milana Kurtika.

Foto: A. Nociarová

Súťaž medzi zmenami – ťaháreň rúr

Kvalita, výsledky hospodárenia, dodržiavanie zásad bezpečnosti pri práci, reklamácie, to sú oblasti, z ktorých boli vypracované kritériá súťaže medzi jednotlivými pracovnými zmenami vo výrobných a obslužných prevádzkach. Súťažiaci pracovníci kategórie „R“ z valcovne bezšvíkových rúr, ťahárne rúr, oceliarne, druho-výroby, centrálnej údržby, energetiky, dopravy a odboru riadenia kvality. Od obnovenia súťaže uplynuli v januári dva roky a

U nás sa menila jej filozofia

nás zaujímalo, ako pokračuje v ťahárni rúr. Oslovili sme Ing. Václava Kortána, špecialistu pre systém kvality: Ako pokračuje súťaž medzi zmenami vo vašej prevádzkarni?

- Vzhľadom na zhoršujúcu sa situáciu na trhu, stúpajúce nároky našich zákazníkov a personál-



ne zmeny, sa v druhej polovici minulého roku medzime-nová súťaž zmenila na medzi zmenovú spoluprácu. Na pracoviskách došlo k zmenám pracovného režimu, kolektívy sú stmelené, vyrovnané a v rámci nadčasových zmien sa vzájomne doplňujú, čo výrazne skresľuje výsledné hodnotenie.

Došlo k nejakým podstatným zmenám hodnotenia na vašich strediskách?

- K žiadnym zmenám v hodnotení nedošlo, ale zmenila sa filozofia súťaže, ktorej hlavným mottom je minimalizovať vlastné nepodarky.

Vlani ste konštatovali, že súťaž má nesporný vplyv na dosahované výsledky. Ako hodnotíte druhý rok súťaže?

- Prvý polrok ešte prebehol v klasickej duchu, ale druhý sa už líšil, vzhľadom na znižovanie objemu výroby a následné opatrenia, ktoré však boli nevyhnutné pre zabezpečenie výroby v našej prevádzkarni.

Predstavte nám aktuálneho víťaza za rok 2012?

- Víťazným kolektívom v prevádzkarni ťaháreň rúr sa za rok 2012 stala zmena B z dielne ťažných stolíc výroba 2, pod vedením majstra Milana Kurtika.

ok



Vlastniť vozidlo v tejto uponáhľanej dobe sa stáva nutnosťou. V súčasnosti ho vlastní 60 percent domácností. Je to celkom pochopiteľné, keďže je u nás najviac rozvinutý práve automobilový priemysel a na Slovensku bolo vyrobených najviac automobilov na počet obyvateľov na svete. V roku 2012 bolo vyrobených 926 938 nových vozidiel a celkový počet prevádzkovaných vozidiel na Slovensku presiahol 2 milióny kusov. Obnova vozidiel prebieha v čoraz kratšom cykle, a tak hľadáte odpoveď na otázku: „Čo so starým vozidlom, ktoré už nemôžete používať?“

Riešením tohto problému sa zaoberá európska legislatíva, na ktorú nadväzuje aj Zákon o odpadoch č. 223/2001 Z.z., konkrétne § 51, ktorým sú stanovené povinnosti držiteľa starého vozidla.

Vozidlo v zmysle zákona o odpadoch má byť kompletne. Znamená to, že musí mať motor, prevodovku, nápravu a má najmenej 90 percent pôvodnej hmotnosti (pri jeho uvedení na trh). Najšť spracovateľa, ktorému chcete odovzdať vozidlo, určite nebude problém. Na Slovensku sa totiž počet autorizovaných spracovateľov zvýšil z 22 v roku 2008 na súčasných 37. Aj zberná sieť na výkup starých vozidiel dostatočne pokrýva jednotlivé oblasti Slovenska. Povinnosť prevziať staré vozidlo, vystaviť potvrdenie o jeho prevzatí na spracovanie a vyplatenie kúpnej ceny je pre všetkých autorizovaných spracovateľov rovnaká.

Postup ďalšieho spracovania autovraku závisí od technického vybavenia jednotliv-

Čo s nepotrebným vozidlom?

vých autorizovaných spracovateľov, t.j. vozidlo môže byť rozobraté na náhradné dielce, môžu byť selektívne demontované jednotlivé časti alebo ho možno „zoštréďovať“. Z porovnania jednotlivých metód spracovania najefektívnejšou je „štréďovanie“, a práve túto metódu využíva spoločnosť ŽP EKO QELET a.s.

Spoločnosť ŽP EKO QELET a.s. začala svoju činnosť v roku 1993 v oblasti zberu ocelového šrotu a farebných kovov a v roku 2008 aj v oblasti spracovania starých vozidiel. Na začiatku činnosti tejto spoločnosti ste mohli odovzdať staré vozidlo na piatich zberných miestach. Neustálym rozširovaním svojej zbernej siete na súčasných tridsaťpäť umožnila poskytnúť svoje služby podstatne väčšiemu počtu obyvateľov. Zberné miesta sú rozmiestnené nasledovne:

Banskobystrický kraj – Banská Bystrica, Zvolen, Ladomerská Vieska, Hliník nad Hronom, Žarnovica, Lučenec, Poltár, Malý Krtíš, Banská Štiavnica, Podbrezová a Krupina.

Nitriansky kraj – Nitra, Vrábľa, Levice, Železovce, Komárno, Topoľčany, Nové Zámky, Šurany.

Bratislavský kraj – Bratislava.

Trnavský kraj – Hrnčiarovce nad Panou a Piešťany.

Žilinský kraj – Žilina, Martin, Tvrdošín, Dolný Kubín, Liptovský Mikuláš a Turčianske Teplice.

Trenčiansky kraj – Púchov, Považská Bystrica, Trenčín, Prievidza, Nové Mesto nad Váhom a Handlová.

Odovzdané staré vozidlá sú zo zberných

miest prevezené na spracovateľské strediská spoločnosti ŽP EKO QELET a.s. v Hliníku n/Hronom a v Žiline. Ďalšie spracovanie prebieha v etapách:

- odsatie prevádzkových kvapalín a pohonných hmôt na špecializovanom zariadení SEDA. Odsatie prebieha kontrolované, nehrozi žiadny únik kvapalín, ktorý by mohol ohroziť životné prostredie, - demontovanie ďalších častí starého vozidla, ako sú pneumatiky, sklo, plasty, katalyzátory, nádržky na kvapaliny, nárazníky, káble a pod. Všetky tieto odpady, ktoré pri rozobraní vozidla vznikli, sú ďalej odoberané spoločnosťami, ktoré majú na zhodnotenie týchto odpadov povolenie, v stredisku Hliník n/Hronom sú takto odstrojené vozidlá „zoštréďované“, t.j. v kladivovom mlyne roztrhané na drobné časti. Spracovanie jedného vozidla prebehne do jednej minúty. Výsledkom uvedeného procesu je druhotná surovina, ktorá je posielaná na ďalšie zhodnotenie do hút.

Špecifikom spoločnosti ŽP EKO QELET a.s., ktoré ju odlišuje od iných autorizovaných spracovateľov, je uzavretý cyklus spracovania starých vozidiel, t.j. zber → spracovanie → zhodnotenie → finálny produkt. Cyklus spracovania starého vozidla je uzavretý vďaka tomu, že spoločnosť ŽP EKO QELET a.s. je od roku 2005 dcérskou spoločnosťou Železiarne Podbrezová a.s., ktorá patrí medzi najvýznamnejších európskych

výrobcov bezšvíkových rúr, ktoré sú využívané aj v automobilovom priemysle. A takto je šrot získaný spracovaním starého vozidla opäť využitý v podobe finálnych výrobkov v novom automobile.

Každý autorizovaný spracovateľ je povinný pri spracovaní starých vozidiel plniť zá-



Lokalizácia zberných miest – ŽP EKO QELET a.s.

vážné limity a termíny pre rozsah opätovného použitia ich častí, zhodnocovania odpadov z ich spracovania a recyklácie, dané nariadením vlády č. 153/2004 Z.z., ktoré určuje limit minimálne 75 percent spracovania starých vozidiel.

V spoločnosti ŽP EKO QELET a.s. je dosahovaná recyklácia starých vozidiel okolo 83 percent. Priemerný počet vykupených a spracovaných starých vozidiel sa na Slovensku pohybuje okolo 32 000 kusov ročne. Spoločnosť ŽP EKO QELET a.s. sa svo-

ných od iných autorizovaných spracovateľov. Za obdobie piatich rokov tak spracovala celkovo 35 674 kusov vozidiel, čo predstavuje okolo 7 135 kusov ročne.

Bližšie informácie o spoločnosti ŽP EKO QELET a.s., ale aj o možnostiach odovzdať staré vozidlo, nájdete na našej stránke www.ekoqelet.sk alebo získajte z QR kódu.



Ing. Slávka Žemberová, referent životného prostredia

príhováram sa vám ako prodekanka pre bakalárske a inžinierske štúdium Hutníckej fakulty Technickej univerzity v Košiciach. Naša fakulta patrí k trom zakladajúcim fakultám bývalej Vysokiej školy technickej, ktorá sa transformovala na terajšiu Technickú univerzitu v Košiciach. Fakulta oslávila tento rok spolu s univerzitou svoje 60. výročie založenia.

Hutnícka fakulta sa opiera o kultúrnu a technickú podstatu hutníckych tradícií a hlási sa k ich hodnotám.

Tak ako v minulosti, aj dnes sa usilujeme o kvalitnú a odbornú výučbu našich študentov, nakoľko výchovný proces je založený na trvalo vysokej a kvalitnej vedeckej práci pedagógov a dobrej spolupráci s priemyselnou praxou.

Hutnícka fakulta v súčasnosti ponúka absolventom všetkých stredných škôl s maturitou bakalárske štúdium v 10 akreditovaných študijných

Milí maturanti,

ných programoch:
Hutníctvo

Integrované systémy riadenia

Kovové a nekovové materiály
Spracovanie a recyklácia odpadov

Materiály pre automobilový priemysel

Tepelná energetika a plynárenstvo

Priemyselná keramika

Environmentalná chémia

Biometalurgia

Materiálové a technologické aplikácie pre výtvarnú tvorbu.

Na Hutníckej fakulte je štandardná dĺžka štúdia pre bakalárske študijné programy tri roky; forma štúdia je prezenčná. Základnou podmienkou pre prijatie na štúdium v bakalárskych študijných programoch (prvý stupeň vysokoškolského štúdia) je získanie úplného stredného

ho alebo úplného stredného odborného vzdelania (maturita).

Po ukončení bakalárskeho štúdia môžu pokračovať v inžinierskom štúdiu v 9 akreditovaných študijných programoch.

Všetky informácie ohľadom podmienok prijatia na bakalárske štúdium na Hutníckej fakulte Technickej univerzity v Košiciach nájdete na webovej stránke fakulty:

<http://web.tuke.sk/hf/index.php?hm=studenti&sm=prijacie>

Terminy:

S prihláškou je potrebné zaslať potvrdenie o zaplatení poplatku, stručný životopis a súhlas so spracovaním osobných údajov.

Termín podania pri-

hlášky na štúdium:

31. mája 2013.

Termín konania prijímacej skúšky:
19. júna 2013.

Organizačný poplatok za prijímacie konanie: papierová prihláška - 35 eur, elektronická prihláška - 30 eur.

Bankové spojenie:

Štátna pokladnica, 7000151476 / 8180, konštantný symbol: 0559, variabilný symbol: 2; ústrížok o zaplatení sa prikladá k prihláške na štúdium.

Text pre prijímateľa:

meno a priezvisko, názov študijného programu uvedeného v prihláške.

Spôsob úhrady poplatku: bankovým prevodom alebo poštovou poukážkou typu „U“.

Adresát:

Hutnícka univerzita v Košiciach, Hutnícka fakulta, Letná 9, 042 00 Košice.

Nájdete nás aj na facebooku:
<https://www>



Začiatky elektronickej formy Podbrezovana

Málokto z novinárov na Slovensku sa môže pochváliť, že v elektronickej forme existujú päťnásť rokov. Ako ste sa mali možnosť dočítať v minulom čísle, naše toto výročie majú. Kto z pracovníkov informatiky stál pri zrode tejto myšlienky a aké boli začiatky?, na túto tému sme sa porozprávali s Ing. Slávkou Trajateľovou, projektantkou WEB a MUME aplikácií, ktorá sa o export Podbrezovana na internet stará aj dnes:

Ak sa nemýlim, začínali sme v rovnakom čase ako celoslovenské denníky SME, Pravda... Ako si na to spomínate?

- Významným medzníkom v histórii IS Železiarní Podbrezová bolo pripojenie počítačovej siete ŽP a.s. do celosvetovej počítačovej siete internet v máji 1995. Zaradili sme sa medzi informačne vyspelé firmy na Slovensku. Autorom myšlienky a realizátorom prvej www stránky bol Ing. Jozef Bánik, v tom čase vedúci výpočtového strediska. Áno, Železiarne Podbrezová patrili na Slovensku medzi prvé firmy, ktoré mali na internete svoj WEB sever (HTTP server), ktorý v tom čase bežal v prostredí operačného systému VME-SA v textovom móde. Náš prvý firemný web obsahoval pár jednoduchých html textových stránok so základnými údajmi o firme prelinkovaných s index stránkou firmy. A Ing. Jozef Bánik, ako predseda Redakčnej rady Podbrezovana, navrhol publikovanie elektronickej verzie novín na internete. Jozef bol vtedy môj šéf, takže nám prideliť úlohu a museli sme vymyslieť realizáciu. Bol to rok 1998 a Železiarne Podbrezová patrili azda medzi prvé firmy, ktoré mali svojej firemnej noviny v elektronickej verzii na internete prístupné celému svetu.

Priblížite nám aj technológiu elektronickej formy na začiatku?

- Na svojom začiatku, rok 1998, bol Podbrezovan v internete publikovaný ako jedna dlhá html stránka, ktorá mala v úvode zoznam článkov a pod zoznamom jednotlivé články. Zoznam článkov a jednotlivé články boli prepojené URL odkazmi – tzv. bookmarkmi. Čiže - obsahoval jednoduchú navigáciu „klik“ zo zoznamu na konkrétny článok a z článku „klik späť“ na zoznam článkov. Postupne bol budovaný archív stránok čísel Podbrezovana, stránka tiráže a stránka kontakt na redakciu. Úplne na začiatku boli jednotlivé čísla novín v internete čisto textové. Postupne sme vkladali do článkov ilustračné čierno - biele a neskôr farebné obrázky. Technológia výroby WEB stránky čísla Podbrezovan bola zabezpeče-

ná nasledovne: redakcia podnikových novín Železiarní Podbrezová nám dodávala elektronicke verzie textov, článkov a jednotlivých čísel. Ja som napísala program, ktorý texty načítal a generoval z nich html súbor – stránku aktuálneho čísla Podbrezovana pre internet. Vygenerovanú stránku sme prekopili na náš HTTP server a v archíve stránok Podbrezovana sme na ňu vytvorili odkaz. Vždy, keď vyšlo nové číslo, redakcia nám dodala texty článkov, ja som spustila program, ktorý z textov vygeneroval html súbor čísla Podbrezovana a daný súbor sme publikovali na náš HTTP server a „prelinkovali“ do archívu stránok Podbrezovana. Tento systém bežal dva roky, do roku 2000, kedy sme v súvislosti s rozvojom html editorov a rozvojom PC grafiky systém generovania čísla Podbrezovan pre internet trochu pozmenili.

Čo sa za päťnásť rokov zmenilo?

- Vývoj web technológií Podbrezovana kopíroval vývoj používaných web technológií v našej firme. Ako som v predchádzajúcom uviedla v súvislosti s rozvojom .html editorov a rozvojom PC grafiky sme od roku 2000 systém generovania čísla Podbrezovan pre internet pozmenili. Vypracovala som html šablóny (s obsahom grafických komponentov) na tvorenie a naplnenie textov jednotlivých článkov strán čísla firemných novín. Dievčatá v zme- ne prevádzky VS texty a ilustračné obrázky plnili do preddefinovaných html šablón, s využitím html editora FrontPage. Každé číslo obsahovalo logo Podbrezovan, ročník, číslo, dátum vydania a hlavnú navigáciu, teraz už podľa strán firemných novín, keďže každá strana bola venovaná inej tematickej oblasti. Pre každé číslo sme generova-

li 7. html stránok, prvá stránka bola prehľadom článkov aktuálneho čísla kategorizovaných podľa strán, čiže navigácia a URL odkazy boli na články podľa strán a podľa názvov článkov, URL odkazy na archív stránok čísel Podbrezovana, na stránku tiráže a na stránku kontakt na redakciu. Ďalšie stránky 2 -

7, obsahovali stránky novín 1 – 6 s príslušnými článkami, s navigáciou medzi článkami v rámci strany a s navigáciou medzi stranami.

Tento systém statických stránok trval až do roku 2007, kedy sme už päť rokov vyvíjali dynamické web stránky v prostredí Lotus Notes na serveri Lotus Domino. Z marketingu Železiarní Podbrezová sme obdržali požiadavku na prepracovanie WEB-u Podbrezovan do nového prostredia, graficky aj technologicky.

V priebehu roku 2007 som za spolupráce odboru infomedií a propagácie a marketingu ŽP a.s. realizovala analýzu, logický a dizajnový návrh WEB aplikácie Podbrezovan ŽP a.s. a následne samotnú realizáciu v prostredí Lotus Notes. WEB aplikácia obsahuje Lotus Notes CMS klienta na správu a vkladanie článkov čísel Podbrezovana a WEB šablónu, ktorá z dokumentov článkov plnených cez CMS klienta generuje kompletný WEB portál firemných novín. Následne som v Lotus Notes klientovi vytvorila dizajnové šablóny pre články príslušných rubrik a CMS klient WEB portálu Podbrezovan bol pripravený na plnenie článkov čísel Podbrezovana. A tak prvé internetové číslo v roku 2008 bolo publikované v internete v novej technológii, ako portál dynamicky generovaných stránok a v podstate s menšími úpravami čísla novín v tomto dizajne a technológii, ho publikujeme v in-

termete do dnes. Aktuálny internetový portál našich firemných novín obsahuje mnoho funkčných komponentov. Základ samozrejme tvorí prehľad článkov kategorizovaných podľa čísla a rubriky s URL odkazmi na jednotlivé články. Hlavné menu WEB-u Podbrezovan tvoria rubriky novín (Železiarne Podbrezová, ŽP Group, Výroba a technika, Obchod a ekonomika, Vzdelávanie a kariéra, Sociálna oblasť, Spoločenská rubrika, Región a Šport) so svojimi podrubrikami. Každé číslo obsahuje aj svoju kompletnú PDF verziu (kópia printových novín v PDF-ku), rolovateľný prehľad článkov a TOP články každého čísla. Veľmi hodnotný je unikátny elektronicke archív WEB vydaní Podbrezovana od roku 1998 do dnes, ktorý je rozdelený na dve časti. Prvá tvoria čísla od roku 1998 do roku 2008, tvorené v pôvodných technológiách ako statické stránky. Druhá časť archívu sú články čísel od januára 2008 do dnes, sú generované dynamicky Lotus Domino serverom z dokumentov plnených v aplikácii CMS Lotus Notes klienta. Tu je možné články prehľadávať podľa čísla, podľa rubriky a podľa autora článku. Je možné zobrazit prehľad TOP článkov po číslach a rokoch a všetky čísla v PDF verzii. Ďalšou neodmysliteľnou funkcionalitou WEB portálu je fultextové vyhľadávanie v celej databáze článkov čísel od roku 1998. Špecialitkou je aj funkcionalita e-mail servisu, teda možnosť cez WEB portál požiadať vložením e-mail adresy o e-mail notifikáciu pre čitateľa o publikovaní nového čísla v internete. Portál samozrejme obsahuje stránku tiráže a kontakt na redakciu firemných novín. V roku 2011 sme v spolupráci s Ing. Marcelom Adamčekom, PhD., WEB portál firemných novín rozšírili o automatické generovanie reklám ETARGETU. Automatizácia preklápania nového čísla Podbrezovan na WEB portál je zabezpečená nasledovne: redakcia podnikových novín Železiarní Podbrezová nám dodáva elektronicke verzie textov článkov jednotlivých čísel a príslušné ilustračné obrázky k článkom. WEBHOTLINE služba ŽP Informatika s.r.o., texty a ilustračné obrázky prekopiruje cez CMS Lotus Notes klienta do databázy preddefinovaných šablón článkov. Ja články kontrolujem a prekláпам na ostrý WEB server v internete. Súčasne s printo-

vou verziou Podbrezovana je v internete publikovaná jeho elektronicke verzia a odoslaná e-mail notifikácia všetkým prihláseným účastníkom na odber novinek e-mail servisu. V tomto roku, resp. na prelome budúceho roka, plánujeme vyvinut dizajn Podbrezovana v internete po stránke grafickej, funkčnej a po stránke kvality html kódu a SEO optimalizácie. V minulosti Podbrezovan informoval o aktuálnom dianí firmy Železiarne Podbrezová a.s., no postupne s mohutnením ŽP Group, tu nachádzame aj články zo života všetkých spoločností ŽP Group, zo života výrobných (ŽDAS a.s., TS PLZEŇ a.s., ŽIAROMAT a.s. Kalinovo, ŽP EKO QLEET a.s., KBZ s.r.o., TRANSMESA, S.A. a T.A.P.) a obchodných spoločností (PIPEX International AG, PIPEX ITALIA S.p. A., PIPEX SLOVAKIA, ŽP-HUNEX Kft., SLOVRUR, Sp. z o.o., ŽP TRADE Bohemia, a.s., TS Steel Pipe & Fittings S.r.l., Flero.), zo života spoločností poskytujúcich služby (Tále a.s., ZANLONI Slovakia s.r.o., ŽP Výskumno-vývojové centrum s.r.o., ŽP Informatika s.r.o., ŽP-Invest a.s., ŽP-Gastro-servis s.r.o., ŽP Šport, a.s., ŽP Bytos, s.r.o., ŽP Bezpečnostné služby s.r.o., ŽP Rehabilitácia s.r.o.), zo života súkromných škôl, Nadácie ŽP a.s., Hradu Lupča a v konečnom dôsledku zo života a prezentácie ŽP Group vo svete ako celku.

Podbrezovan je akousi kronikou udalostí, histórie a súčasnosti skupiny ŽP Group, a som rada, že som mala možnosť prispieť k vytvoreniu databázy zmysluplného elektronickeho média v internete, ktoré kopíruje udalosti a vývoj firmy ŽP a.s. a ŽP Group od histórie dodnes. WEB Podbrezovan je WEB portál aktualít spoločnosti ŽP Group v internete a je z celej skupiny webov ŽP Group najnavštevovanejším portálom. Na tomto mieste chcem ešte poďakovať za vynikajúcu kreatívnu dlhoročnú spoluprácu pri tvorbe WEB aplikácie a marketingu Železiarní Podbrezová pod vedením Ing. Marcela Adamčáka, PhD., s odborom infomedií a propagácie pod vedením Mgr. Olgy Klei-novej a samozrejme Ing. Jozefovi Bánikovi, že ma dokázal pre toto dielko namotivovať.

A úplne na záver WEB portál Podbrezovan v internete:

<http://www.podbrezovan.sk/>





Projektové stretnutie – Grenoble - Francúzsko

Grenoble – mesto považované za hlavné mesto francúzskych Álp, nachádzajúce sa v departemente Isère, v regióne Rhône-Alpes, mesto, kde sa v roku 1968 konali X. zimné olympijské hry, na ktorých si naše družstvo hokejistov vybojovalo striebro, mesto, ktoré sa stalo v dňoch 14. až 20. apríla pre šiestich žiakov a dve učiteľky Súkromného gymnázia Železiarne Podbrezová nakrátko domovom. Päť krásnych dní, naplnených priateľskými stretnutiami s francúzskymi a poľskými učiteľmi a žiakmi, päť dní naplnených dotykmi s francúzskeou históriou a kultúrou a to všetko vďaka medzinárodnému projektu Comenius - školské partnerstvá, ktorý začala naša škola realizovať v tomto školskom roku.

V našej partnerskej škole, v Lycée du Grésivaudan, v Meylance nás veľmi srdečne prijali a na celý týždeň pre nás pripravili bohatý a zaujímavý program.

A čo sme všetko videli a absolvovali? Nepochybne najväčšou atrakciou v Grenobli bola lanovka v tvare bublín

– Les Bulles- nad riekou Isère, smerujúca na starobylú pevnosť Bastilla, do bodu najlepšieho výhľadu na Grenoble. Nezabudnuteľná bola prehliadka mesta Voiron a miestnej pálenice Chartreuse. Svetoznámy francúzsky bylinný likér, ktorý sa tu vyrába, sme na ochutnanie doniesli aj domov. Súčasťou programu bola aj návšteva múzea Natural History Museum of Grenoble, ktorého kolekcia sa skladá zo stoviek tisíc objektov v odboroch botaniky, zoológie, geológie a etnológie. Jednu z najprestižnejších umeleckých zbierok v Európe, od antického umenia až po najnovšie, sme mohli zas obdivovať v Musée de Grenoble. Videli sme diela Rubensa, Gaugina, Moneťa, Picassa, či nám blízkeho Andy Warhola, ktorého rodičia pochádzajú z Mikovej, dediny neďaleko Medzilaboriec. Záverečnú kultúrnu bodku nám poskytla prehliadka zámku, bývalého sídla savojských vojvodov v meste Chambéry, vzdialenom od Grenoblu okolo 60 km. Tu sme pochopili ako veľmi sú Francúzi hrdí na

svoju krajinu a jej dejiny. Je si z čoho brať príklad.

Cenné skúsenosti a poznatky sme si odniesli aj z práce na jednej z tém projektu, ktorou je životné prostredie a z prehliadky Meylanskej školskej solárnej elektrárne, ktorá bola uvedená do prevádzky v roku 2004, kedy bolo priamo na budovu školy nainštalovaných 276 fotovoltaických článkov a tieto solárne panely dokázali za necelých 10 rokov vyrobiť viac ako 50 000 kWh energie.

Program stretnutia sme vyčerpali. Francúzi nám ukázali okrem svojej histórie a kultúry aj pohostinnosť. Milo nás prekvapilo oficiálne prijatie viceprimátorkou mesta na radnici v Meylance, spojené s ochutnávkou miestnych špeciálností, či francúzsky večer v škole, na ktorom sa zúčastnili aj rodičia žiakov.

Na záver chceme poďakovať vedeniu našej školy za pomoc pri organizácii podujatia a zabezpečení darčekom pre našich francúzskych partnerov a tiež našim „telocvikárom“, ktorí nás bezpečne dopravili na letisko do Swechatu a späť.

A aké dojmy zanechal tento výmenný pobyt v zúčastnených žiakoch?

Martin Ťažký

- Najväčší zážitok pre mňa z výletu do Francúzska bol let lietadlom. Bolo to úžasné, zhora bol ten svet taký malíčkový a nádherný. Oblaky boli roztrúsené po celom modrom nebi, sem tam spomedzi oblakov vytŕčali končiare Álp. Samozrejme sme vo Francúzku zažili aj veľa iných super zážitkov, ako napríklad návšteva miestnej historickej pálenice, v ktorej dodnes vyrábajú bylinkový likér. Počas návštevy sme sa oboznámili ako prebieha vyučovanie v štátnej strednej škole v Meylance. Bol to zážitok na nezabudnutie.

Lukáš Luštiak

- Vo Francúzsku sme boli len päť dní, čo je trochu aj škoda. Mne sa odtiaľ vôbec nechcelo odísť. Je to nádherná krajina, s krásnou prírodou. Všetci sme bývali v meste Meylan, ktoré je z oboch strán obkolesené krásnymi kopcami. Bolo príjemné mávať večeru s hosťovskou rodinou vonku na terase, kde bolo okolo 30 stupňov a sledovať zasnežené kopce. Za tých päť dní sme mohli spoznávať ich školský systém, ktorý je založený na tom, že chodia do školy šesť týždňov a po nich majú dva týždne prázdniny.

Sandra Andrišková

- Výlet do Francúzska bol veľmi zaujímavý a plný zážitkov. Rodiny, v ktorých sme boli ubytovaní, boli veľmi priateľské a milé. Aj iní študenti a profesori, s ktorými sme sa stretávali každý deň v škole, boli veľmi priateľskí. Najväčším zážitkom bola návšteva Bastille a samozrejme aj iných pamiatok, napríklad prírodovedného múzea, pálenice vo Voiron, zámku v Chambéry.

Livia Aschenbrierová

- Pre mňa bol pobyt v tak nádhernej krajine ako je Francúzsko očarujúci, nakoľko mojou neodmysliteľnou vášňou sú mohutné kopce a vrchy. Vďaka zaujímavému výletu na Bastille, ktoré v minulosti slúžilo ako opevnenie, som mohla vidieť krásu veľkolepého Mont Blancu, čo bolo pre mňa nezabudnuteľným zážitkom. Vďaka našej škole a programu Comenius som získala kopu skvelých skúseností a spoznala úžasných ľudí a nových priateľov.

Romana Švantnerová

- Týždeň vo Francúzsku bol skvelým zážitkom. Mali sme možnosť zdokonaľiť našu komunikáciu v cudzom jazyku, vidieť nové miesta a stretnúť nových ľudí. Najviac sa mi páčil výstup lanovkou na Bastille. Odtiaľ sme mohli vidieť celé mesto a všetky hory – dokonca aj najvyšší vrch Francúzska Mont Blanc. Zaujímavé boli aj katedrály, ktoré sme videli. Bolo úžasné sledovať dokonalosť veľkolepých stavieb. Dúfam, že sa budem ešte niekedy môcť vrátiť do tejto krajiny a stretnúť opäť ľudí, ktorých sme tam spoznali.

Nikola Grisniková

- Nie je ľahké opísať týždeň strávený vo Francúzsku. Bolo to niečo nové, pričom sme sa naučili veľa o inej kultúre, zvykoch a hlavne si zdokonaľili anglický jazyk. Všetkým nám v pamäti ostali krásne spomienky na ten čas, ktorý sme tam strávili. Mne najviac v pamäti utkveli hory. Nádherné mohutné hory, ktoré obkolesovali celé mesto a ich nádherné zelené parky s kvitnúcimi kvetmi a stromami vypĺňali každý voľný kúsok zeme. Bol to nádherný zážitok na celý život. Dúfam, že ešte niekedy budem mať príležitosť opäť navštíviť Francúzsko a spoznávať ho viac a viac.

zk/mk

Cena pre SSOŠ a jej zriaďovateľa Železiarne Podbrezová

(Dokonč. zo str 1)

o Cenu ministra hospodárstva SR „Najlepšia spolupráca strednej odbornej školy so zamestnávateľskou sférou pri príprave žiakov pre odvetvia v pôsobnosti Ministerstva hospodárstva SR za školský rok 2011/2012“.

Naša škola podala projekt na základe propozícií súťaže. V súťažnom projekte sme uviedli všetky zmluvy uzatvorené medzi našou školou a ŽP a.s. o spolupráci pri príprave žiakov, popisali sme spoluprácu so ŽP a.s.

Súťaž sa mohla zúčastniť každá stredná škola sídlia na území Slovenskej republiky, ktorá má

zaradený do siete škôl učebný alebo študijný odbor pripravujúci žiakov pre odvetvia v pôsobnosti Ministerstva hospodárstva SR a úspešne spolupracuje so zamestnávateľmi absolventov.

Predmetom súťaže bolo vypracovanie, zdokumentovanie a prihlásenie súťažného projektu, pozostávajúceho z rôznych aktivít spolupráce strednej odbornej školy so zamestnávateľskou sférou pri príprave žiakov. Účelom súťaže bolo oceniť stredné odborné školy, ktoré pripravujú žiakov v súlade s požiadavkami trhu práce, intenzívne spolupracujú so zamestnávateľom od obdobia

získavania žiakov na štúdium až po ukončenie štúdia záverečnou, resp. maturitnou skúškou a pri zamestnaní absolventa. Zároveň mohli získať ocenenie aj zamestnávateľia, ktorí so školami najintenzívnejšie spolupracujú pri príprave žiakov.

Ústredná hodnotiaca komisia z jedenástich súťažných projektov určila ako najlepšiu spoluprácu Strednej odbornej školy strojníckej Kysucké Nové Mesto, so spoločnosťou INA Kysuce a.s. Na druhom mieste bola spolupráca Súkromnej strednej odbornej školy hutníckej Železiarne Podbrezová so spoločnosťou Železiar-

ne Podbrezová a.s. a na treťom mieste skončil projekt spolupráce Strednej odbornej školy elektrotechnickej v Trnave so spoločnosťou Samsung Electronics Slovakia s.r.o. v Galante. Ceny víťazom odovzdal štátny tajomník ministerstva hospodárstva SR Dušan Petrik a prezident Združenia automobilového priemyslu SR Jaroslav Holeček. Riaditeľka SSOŠ ŽP Ing. Anna Pavlusová a personálna riaditeľka ŽP a.s. Ing. Mária Niklová osobne prevzali cenu – diplomy, pohár a notebook. Po vlnajšom čestnom uznaní v tejto súťaži je získanie ceny pre nás motiváciou pre ďalšie prehlbovanie spolupráce so ŽP a.s.

Výstava Mladý tvorca sa stala

motiváciou nielen pre žiakov, ale aj pre pedagogických zamestnancov, ktorí takto prezentujú svoju odbornú a pedagogickú spôsobilosť. Aj preto výstava zaujíma významné miesto v oblasti rozvoja stredoškolského odborného vzdelávania. Školy na výstave predstavujú a aj predávajú svoje výrobky z oblasti strojárstva, elektrotechniky a energetiky, drevospracujúcej výroby, odevov koženej galantérie, farmácie a chemickej výroby, sklárstva, polygrafie a papierníctva. Nechýbalo tam ani zastúpenie gastronómie, cukrárenských a pekárenských výrobkov a poskytovanie kaderníckych a kozmetických služieb.

Ing. Peter Mlynarčík + foto

Obratná gazdiná vie nájsť strednú zlatú cestu u šetrení aj vo vydávaní

Posledné roky vojny nás priučili všeličomu: veľmi často sa stalo, že niektoré potravné články chýbali a bolo treba ich nahradzovať ako sa dalo. Tieto vedomosti a skúsenosti musíme vedieť využiť aj v budúcnosti, ak by v akejkoľvek situácii sa nám prihodilo, že by nám chýbal ten alebo onen potravný článok v kuchyni. Stane sa napríklad, že musíme šetriť masťou. Ako to urobíme? Vy-

Aj v súčasnosti sa často pokúšame šetriť. V knihe Žely Inoveckej „Dobrá rada nad zlato“ nás upútali rady z roku 1938, ktoré uvádzame v pôvodnom znení. Možno by niečo z toho mohlo zaujať aj dnes.

necháme jedlá, ktoré vyžadujú priveľa masť na prípravu. Všetky viedenské rezne, fašírky, vysmáčané mäsa. Podávame v pare varené mäsové pudinky, duseň a pečené mäsa. V čase nedostatku masť nemusíme robiť

ani zápražku do polievky. Svetlé zápražky nahradzame s časom na čas zátrepkami zo škrobovej múčky. Ani tmavú zápražku nemusíme osobitne pripravovať. Stačí, ak rajnicu vytrieme kúskom slaniny a na nej upražíme trochu

múky do hneďa, ktorú primiešame do rozvareného jedla.

Slané palacinky a praženica môžeme uškvariť na veľmi málo masť, ak panvu najskôr vytrieme kúskom cibule namočenej do masť.

Maslo, ktoré natierame na chlieb, pred použitím rozmiešame do penista, aby sa lepšie a hospodárnejšie natieralo. Ak je väčšia rodina, veľa sa tým ušetrí.

Cukor ušetríme pri varení napríklad aj tak, že čaj, kávu a pod., pripravujeme pre celú rodinu, sladíme naraz a nie osobitne. Potrebujeme tak menej cukru a neostanú nám zvyšky po šálkach. Kompót sladíme vždy po uvarení. Vtedy spotrebujeme menej cukru.

Keď musíme šetriť s cukrom, nerobíme múčniky, ktoré potre-

nou ako aj praktickým Papinovým hrncom, kde sa potraviny uvaria pod sníženým tlakom oveľa skôr. Praktická gazdiná istotne z vlastnej skúsenosti spoznala aj výhody „poschodového“ varenia na elektrike alebo plyne. Záleží na tom, aby sa využilo teplo, vzniklé z varenia tak, že sa nádoba dá nad nádobu, v ktorej sa varí hlavné jedlo. Napríklad, nad hrncom polievky varíme kompót, prípadne kašu, zemiaky, mäso a podobne. Keď je jedlo v najspodnejšej nádobe uvarené, vystriedame nádobu. Spotreba paliva sa tak ušetrí o tretinu.

Každá gazdiná sa má poušľovať, aby rozumne šetrila, kde sa čo dá, lebo iba tak sa zvýši úroveň rodiny, ak pre veľké veci začne šetriť maličkosťami.

Čím musí vedieť šetriť dobrá gazdiná:

Predovšetkým musí vedieť šetriť časom, aby mohla využiť čo najvýdatnejšie, aby jej zvýšilo na

ŽP GASTRO servis

Jedálny lístok 6.-12. máj 2013

Pondelok

Polievky: mexická, pečivo

karfiolová, pečivo

Nitrianske bravčové stehno, knedľa

Perkelt z morčacieho mäsa, ryža

Štefánska sekaná pečienka, zem. privarok, chlieb

Grécky šalát, pečivo

Kondičkový tanier

Buchty na pare s lekvárom, kak. posýpka, kakao

Bageta s pikantným mäsom

Ovocný balíček

Utorok

Polievky: morčacia, pečivo

kláštorňá pečivo

Pečené kuracie stehno, tarhoňa, kompót

Vyprázaný syr, zemiaky, tatárska omáčka

Baraní guláš, halušky

Šalát z čínskej kapusty s hroznom

a jablkami, pečivo

Ryba na masle, duseň zelenina

Palacinky s Nutelou

Bageta s kuracím mäsom

Pečená bravčová krkovička, pečivo

Streda (sviatok)

Polievka: hrachová so salámou, pečivo

Brav. rezeň prírodný, zeleninová ryža, šalát

Maďarský hovädzí guláš, knedľa

Štvrtok

Polievky: boršč s mäsom, pečivo

špenátová so syr. haluškami, pečivo

Vyprázaný mor. rezeň ovčiarcky, zem., uhorka

Milánska hovädzia pečienka, cestovina

Pizza zeleninová so salámou

Parížsky šalát, pečivo

Tofu s kuracím prsiami na čínsky spôsob

Plnené rožky tvarohové, kakao

Celozrnná bageta syrová

Pečené kačacie stehno, pečivo

Piatok

Polievky: gulášová, pečivo

rascová s vajcom, pečivo

Pečený bôčik s plnkou, kapusta, knedľa

Kuracie prsia Andalúzia, ryža, šalát

Furmanské halušky

Hydinový šalát, pečivo

Cestoviny s brokolicou a smotan. omáčkou

Šúľance s makom

Bageta Gurmán

Ovocný balíček

Sobota

Polievka: rolnička, pečivo

Bravč. rezeň s Nivou a šampiňónmi,

zem., šalát

Hovädzie mäso na korení, slov. ryža, cvikla

Bageta salámová so šalátom

Nedeľa

Polievka: údeninová, pečivo

Kuraci rezeň Kung-Pao, ryža, šalát

Brav. pečienka sedliacka, červ. kapusta,

knedľa

Bageta moravská

Jedálny lístok 13.-19. máj 2013

Pondelok

Polievky: slovenská hubová, pečivo

Francúzska, pečivo

Vyprázaná ryba, zem. šalát s majonézou

Bravčový perkelt, cestovina

Kurča duseň so slivkami, ryža

Lahôdkový šalát, pečivo

Plnené hovädzie mäso, zeleninová obloha

Čučoriedkový koláč, kakao

Bageta šampiňónová so šunkou

Mliečny balíček

Utorok

Polievky: šošovicová s kys. kapustou, pečivo

krupicová so zeleninou, pečivo

Hovädzie duseň, parad. omáčka, knedľa

Morčacie prsia plnené Nivou, ryža, šalát

Klužská kapusta

Bulharský šalát s bravčovým mäsom, pečivo

Zapekané zemiaky s pórom

Šišky s džemom, kakao

Celozrnná bageta syrová

Vyprázaný bravčový rezeň, pečivo

Streda

Polievky: furmanská, pečivo

mrkvová s pórom, pečivo

Husárska roláda, zemiaky, šalát

Kuracie prsia na paprike, cestovina

Džuveč z bravčového mäsa, uhorka

Horehronský syrový šalát, pečivo

Rezance s tvarohom, zakysanka

Zemiakové knedličky s Nutelou,

maková posýpka

Bageta Gurmán

Ovocný balíček

Štvrtok

Polievky: hrstková, pečivo

šurdica, pečivo

Pečené morčacie stehno, červ. kapusta, knedľa

Hovädzí guláš mexický, ryža, šalát

Tortelíny so šunkou, syrová omáčka

Racio šalát, pečivo

Kelový karbonátok, zemiaky, šalát

Žemľovka s tvarohom

Bageta s kuracím mäsom

Pečená bravčová krkovička, pečivo

Piatok

Polievky: prešporská, pečivo

cesnaková s haluškami, pečivo

Hovädzí rezeň obaľovaný, zemiaky, uhorka

Kuracie stehno na smotane s hľivami,

cestovina

Zemiakov - bryndzové pirohy so slaninou

Mexický šalát, pečivo

Kuracie prsia s brokolicou a mandľami,

zel. obloha

Maxi buchta s orechovo-višňovou plnkou,

vanilkový krém

Bageta moravská

Mliečny balíček

Sobota

Polievka: kapustová s úd. mäsom, pečivo

Hamburgské bravčové stehno, knedľa

Kuracie prsia s horčicou, ryža, šalát

Bageta s pikantným mäsom

Nedeľa

Polievka: slepačia, pečivo

Znojemský hovädzí guláš, tarhoňa, šalát

Podtatranský plnený brav. rezeň,

zemiaky, šalát

Bageta Apetito



bujú veľa cukru, ale zavedieme do jedálneho lístku maslové cestá, ktoré sa pripravujú bez cukru a iba hotové trochu posypeme vanilkovým cukrom.

Vajcia ušetríme rozličnými náhradami, napríklad sójovou múkou: jedna polievková lyžica sójovej múky má hodnotu jedného vajca. Ak robíme zeleninové alebo mäsové fašírky, môžeme vajcia nahradiť varenými zemiakmi, mákkou a vyzmýkanou zemľou. Varené, nastrúhané zemiaky možno dať aj do tvarohovej plnky.

Dôležité v kuchyni je, aby sa nič neodhadzovalo, aby nezostali nijaké zvyšky ani zo surového ani z hotového jedla. Nevylievame nikdy odcedenú vodu z rezancov, ale užijeme ju na dolievanie polievky zeleninovej, cesnakovej, vajcovej a podobne. Mastný papier používame na vytieranie plechov pred pečením.

Niektoré gazdiné čistia zeleninu veľmi nevhodným spôsobom. Okrajujú zeleninu, ako je mrkva, redkova, špargľa a podobne, vôbec nestrúhame, iba umývame mákkou kefou. Karfiol neodkrájame zbytočne, používame z neho aj očistené stopky a vetvičky.

Palivo šetríme švédskou deb-

šetko, na prácu, poriadok, deti, ich výchovu, ale aj pre svoj vlastný svet, pre svoje ušľachtilé záľuby a predovšetkým pre potrebnú duševnú hygienu.

Šetrí ďalej aj peniazmi, aby jej aj z najskromnejšieho príjmu zvýšilo na horšie časy, na nepredvídané vydanie a podobne. Šetrí svoje šaty, aby aj v starších, ale dobre uchovaných šatách vyzerala vždy chutná a pekne upravená. Šetrí všetko domáce náradie, aby jej dlho a dobre slúžilo. Šetrí všetky maličkosti, aby si z malého vedela ušetriť na veľké.

Na čom nemá nikdy šetriť: Na príležitostiach čistoty. Na príležitostiach dobrého poučenia.

Na zdravých a výživných pokrmoch.

Na svojom zdraví.

Na zdraví svojich domácich.

Na všetkých rozumných potrebách telesných aj duševných.

Na prejavoch lásky k blížnemu.

Možno i tak šetriť, že tým zároveň utrácame. Naopak zas, možno vydávať a predsa tým ušetriť. Obratná gazdiná vie nájsť strednú zlatú cestu v šetrení aj vo vydávaní.

(v pôvodnom znení)



Ďakujeme

za finančnú a materiálnu pomoc pri zriaďovaní „VIP“ izieb na internom oddelení Nemocnice s poliklinikou Brezno, n.o., členom vedenia ŽP a.s. Ing. Marianovi Kurčíkovi a Ing. Júlioso- vi Kriváňovi a Martine Málikovej, konateľke Industry, s.r.o. Brezno.

Primár MUDr. L. Antalík
a vrchná sestra
Bc. O. Švantnerová



Blahoželáme

Dňa 3. mája oslaví svoje 86. narodeniny náš bývalý spolupracovník

Ján TOKÁR,

z Domova dôchodcov v Dubovej.

Prajeme mu hlavne zdravie a ešte veľa slnečných dní prežitých v spokojnosti.

Ďakujeme Ing. Vladimírovi Sotákovi, generálnemu riaditeľovi ŽP a.s., za ochotu a neoceniteľnú pomoc, ktorú nám poskytol pri zabezpečení zdravotnej starostlivosti nášho dlhodobého ťažko chorého otca. Ďakujeme aj Vierke Pančíkovej, sekretárke GR za jej prístup a povzbudivé slová.

E. Kamenská, Opm
a J. Kováčiková, Vt



KRV PRE SPOLUPRACOVNÍKA!

Dňa 27. mája o 8.30 hod. v reštaurácii Alžbetka v Brezne uskutoční mobilná výjazdová jednotka Národnej transfúznej stanice z Banskej Bystrice dobrovoľný odber krvi pre nášho zamestnanca Jána Kurtíka.

Pozvánky

Žďársky zámok sa pripravuje na zmenu

Dňa 4. mája sa v skanzene Vydrovo v Čiernom Balogu uskutoční 22. ročník medzinárodného festivalu „Country za stodolou.“

...

Dňa 5. mája v Dome kultúry v Telgárte začína od 13.30 hod. súťažná prehliadka folklóru okresu Brezno „Horehronská valaška.“

Kláštôr cisterciánov v Žďári nad Sázavou bol založený okolo roku 1252, kedy k prameňom rieky Sázava prišli prví mnísi a od tej doby sa datuje rozvoj areálu a s tým život tohto mesta. Všetci obyvatelia mesta, ale aj návštevníci sú si vedomí nezabudnuteľnej hodnoty, ktorú bývalý kláštor a dnešný zámok rodiny Kinských celému regiónu prináša. Po viac ako pätnástich rokoch je prevádzka areálu zámku úzko previazaná s činnosťou akciovej spoločnosti ŽĎAS, ktorá je tu zastúpená svojím informačným a turistickým centrom. Rodina Kinských chce dať návštevníkom k dispozícii doposiaľ nevyužívanú časť zámockého areálu v Žďári. Zamýšľajú vybudovať tzv. kultúrno-interpretačné centrum. Počíta sa aj s novým vstupom do zámockého areálu s informačným zázemím v priestoroch bývalého pivovaru. Vstup do zámku bude novo situovaný od

lavičky vedľa barokového mostu. Vďaka rekonštrukcii a využitiu prázdnych a historicky cenných hospodárskych budov bývalých skladov zeleniny a pivovaru vznikne centrum, kde sa budú predávať vstupenky s ob-



čerštením a ďalšími službami. Na vstupné priestory nadviaže unikátna expozícia histórie cisterciánov a barokovej kultúry. Pamiatky budú konfrontované s tvorivým moderným a súčasným duchom. V klasickom múzeu visí na stenách príliš veľa

vecí, ku ktorým je priložený len krátky text, čo súčasného návštevníka začne po chvíľke nudiť. V interpretačnom centre bude jeden, veľmi kvalitný exponát, umiestnený uprostred miestnosti a všetky ostatné budú umiestnené okolo, čím návštevníkom vysvetlí, prečo je pre nás v dnešnej dobe zaujímavý. Historická centrálna brána, predstavujúca začiatok prehliadkovej osi kláštora, bude otvorená naďalej, avšak pribudne viac vstupov. Tým sa zabezpečí aj lepší a bezpečnejší prístup detí do školy. Na pôvodnom mieste zostane expozícia barokového umenia, kde sa návštevníci môžu oboznámiť so sochami a maľbami, ktoré v minulosti patrili ku kláštôru a na prízemní expozícia Santiniho. V areáli by mohli nájsť svoj „azyl“ do-

máci i zahraniční umelci, ktorí by tu pracovali, tvorili diela, ktoré by mohli prezentovať širokej verejnosti. Pri tak veľkých projektoch, ako je tento, sú peniaze na prvom mieste. Začiatkom roka bol predložený hrubý projekt, s ktorým postúpili do druhého kola. V tejto súvislosti prebehli rokovania s krajom, mestom, farnosťou, Národným pamiatkovým ústavom, Národným múzeom a galériou, Ministerstvom kultúry a zástupcami z Chránenej krajiny Žďárske vrchy. Medzi významných partnerov patrí po celú dobu aj Predstavenstvo a vedenie akciovej spoločnosti ŽĎAS. C. Kinský si osobne váži vklad a aktivity, ktoré ŽĎAS a jeho odborné útvary do areálu zámku priniesli a je presvedčený o tom, že spolupráca bude i v nových podmienkach úspešne pokračovať k prospechu obidvoch strán.

(Redakcia, Žďár 4).

Spomienka



Dňa 12. mája uplynie päť rokov odvetdy, ako nás navždy opustila milovaná manželka a mama

Mária JAROŠOVÁ z Brezna.

S láskou a úctou spomínajú manžel, syn a ostatná rodina

Nedávno sme sa navždy rozlúčili s našim dlhoročným dopisovateľom Vladimírom Gottliebom z Brezna. Toto je jeho posledný príspevok, ktorý nám už nestihol doručiť osobne:

Tristo rokov od popravy Juraja Jánošíka

Narodil sa v osade nad Terchovou v roku 1688. Bojoval v Rákocziho povstaní proti cisárovi. Po zajatí prestúpil do cisárskeho vojska a ako vojak strážil väzňov na Bytčianskom zámku. Odtiaľ pomohol k úteku Tomášovi Uhorčíkovi, s ktorým neskôr vykonal na Morave vo Vsetíne prvý zboj.

Uhorčík sa po čase usadil ako gazda v okolí Klenovca. Jánošík ho tam vyhľadával. Raz ich spolu uväznili v Hrachove, no na zákrok podžupana, ktorý Uhorčíka poznal a mal s ním dobré vzťahy, boli prepustení. Odmenu mu boli líščie kožky, oštiepky a predtým vzácna flinta, čo ukoristil Uhorčík barónovi Révaymu.

Jánošíka chytili u Uhorčíka, po tom čo si na jar 1713 zmenil meno na Martin Mravec. Väznili a súdili ho v Liptovskom Mikuláši. Rozsudok znel: „Pretože uvedený obžalovaný Juro Jánošík, za-

vrhnúc príkazanie jak božské, tak tiež zákon krajinský, pred dvoma rokmi dal sa na zbojstvo a vodcom alebo hajtmanom takým sa stal, ktorý s tými tovaríšami svojimi, na cestách zastavujúc mnohých ľudí o majetok, áno, i ako sa z jeho vlastného priznania zolá, jeho druh, keď aj on bol prítomný, pána farára z Domaniže postrelili a bezbožne zamordovali, tak tiež i inakších ako je uvedené zlych skutkov sa dopustil. Preto pre také veľké a zlé účinky a preukázanim usvedčený má byť na hák na ľavom boku napichnutý a tak na príklad ostatných takých zločincov má byť zavesený.“

Rozsudok bol vykonaný 17. marca 1713 na brehu Váhu. Pochovaný mohol byť na kurucskom cintoríne v Čemiciach, obci zaplavenej priehradou Liptovská Mara. Obesili aj Uhorčíka a Jánošíkovho brata Jána.

ŽP EKO QELET a.s.

VÝKUP OCEĽOVÉHO ŠROTU A FAREBNÝCH KOVOV

Železničná 847/2, Brezno

NAJLEPŠIE CENY

Otvorené:
Po-Pia: 07:00 - 15:30 hod.
Sobota: 08:00 - 12:00 hod.

- po dohode aj mimo pracovnú dobu
- platba v hotovosti

0903 657 815
0911 611 926
dunajsky@ekoqelet.sk
www.ekoqelet.sk

PRI AUTOBUSOVEJ STANICI

HRON

NOVÁ CESTNÁ VÁHA DO 40 000 KG

