



1 Keď sa zima opýta

2 Predstavujeme vám

3 Spomíname...

4 Ako dopadla anketa

5 Spoločenská rubrika

6 Športové aktuality

S Ing. Ľubošom Ďurindákom, generálnym riaditeľom Tále a.s.

## Zjazdovky nestačí len postrašiť...

Tretím pilierom podnikateľskej činnosti Železiarní Podbrezová je cestovný ruch, ktorý má svoje sídlo v akciovej spoločnosti Tále. Toto stredisko sa za jedenásť rokov budovania vyprofilovalo do kategórie tých stredísk, ktoré poskytujú svoje služby počas celého roka. Jej generálneho riaditeľa, Ing. Ľuboša Ďurindáka, sme sa v čase príprav na zimnú sezónu opýtali:

Aké bolo na Táloch tohtoročné leto?

- Súčasná hospodárska situácia snáď najviac ovplyvňuje podnikanie v cestovnom ruchu, ľudia sa správajú veľmi racionálne a svoje výdavky smerujú skôr na zabezpečenie základných životných potrieb ako na relax a dovolenkové pobyty. O to viac nás teší, že i napriek týmto skutočnostiam, môžeme hodnotiť letnú sezónu ako veľmi dobrú z pohľadu počtu návštevníkov a dosiahnutých výsledkov hospodárenia. Priebeh letnej sezóny nám potvrdil fakt, že pokiaľ ponúkame služby na vysokej úrovni, ľudia aj v situáciách keď viacej zvažujú svoje výdavky, skôr uprednostňujú kvalitu nad kvantitou.

Na to, aby sme si zachovali vysoký štandard a zabezpečili dostatok hostí, museli sme pristúpiť k pomerne rozsiahlej reštrukturalizácii spoločnosti, ktorú sme začali pripravovať ešte pred príchodom krízy a neustále pracujeme na zefektívnení a skvalitnení našich služieb, čo nám dáva dobré predpoklady na prekonanie ťažkých období.

Hoci sa vo vašom kalendári podujatí ešte objavujú dátumy

golfových turnajov, tohto roku zima prichádza akosi prisko-ro a aj vaše plány už mierne narušil prvý sneh. Nie síce trvácny, ale avizujúci, že veru zima prichádza. Stalo sa už tradíciou, že vítate svojich návštevníkov niečím novým, lákavejším, ako v predchádzajúcom roku. Na čo sa môžu tešiť v tohtoročnej sezóne?

- Tento rok sme sa skôr zamerali na zvýšenie aktívnej a pasívnej bezpečnosti lyžiarov na svahu, upravili sme niektoré dojazdové plochy jednotlivých zjazdoviek, ako aj niektoré časti zjazdoviek tak, aby lyžiarom poskytovali vyšší komfort a nám lepšiu údržbu a prípravu pre umelé zasnežovanie.

Zamerali sme sa na zefektívnenie výroby snehu, aby sme pri súčasných klimatických podmienkach mohli včas pripraviť zjazdovky na zimnú sezónu, ktorú plánujeme otvoriť už tradične pred vianočnými sviatkami večerným lyžovaním.

Veríme, že sa nám to podarí a naši návštevníci si budú môcť

(Pokrač. na str. 5)



TÁLE



*Je Sviatok všetkých svätých a my spomíname na tých, ktorých už nemáme. Na hrob im kvety položíme a v myslí si ich tváre vybavíme, v plameni sviečok, spod privretých viečok slzu vyroníme a ticho si na nich pomyslíme. Ako nám bolo dobre s nimi žiť, no teraz ich nechajme v pokoji svoj sen sniť. V tento deň spomeňme si na tých, čo už nie sú s nami, no i tak ich máme stále radi. Tá láska k nim horí ako večný plameň sviec a ten plameň svieti až do nebies.*

Zuzana Hroncová, taháreň rúr

## Zapojte sa do vianočnej súťaže

S príchodom Vianoc, verte, že prídu čo nevidieť, nás bude len krok deliť od roku, v ktorom podbrezovské železiarne oslávia svoje 170. výročie založenia. Spolu s vami by sme chceli odštartovať čitateľskou súťažou podujatia, ktorými si toto významné výročie budeme po celý rok pripomínať:



### VYHLASUJEME SÚŤAŽ O NAJZAUJÍMAVEJŠIU HISTORICKÚ FOTOGRAFIU PODBREZOVSKÝCH ŽELEZIARNÍ.

Možno sa vám podarí nájsť v starých rodinných albumoch zábery zo života svojich predkov, ktoré ponúknu aj nám ostatným zaujímavé informácie z histórie. Spoločnými silami môžeme obohatiť dokumenty o našej histórii aj takouto formou.

Podmienky súťaže sú síce podobné, ako v predchádzajúcich rokoch, nepredpokladáme však množstvo fotografií v elektronickej podobe. Nemusíte sa obávať, že prídete o vzácnu fotografiu. My si ju prekopírujeme a originál je váš. V tomto prípade počet fotografií neobmedzujeme. Uvítame popis k fotografiám a ak bude foto zaujímavá a vy ju neviete identifikovať, možno prostredníctvom Podbrezovana získame aj bližšie informácie. Niekoľko týždňov máte na to, aby ste prehrabali staré rodinné albumy a stali sa účastníkmi nesporne veľmi zaujímavej súťaže. Jej vyvrcholením bude lákavá cena, ktorú venuje Ing. Jozef Urban, generálny riaditeľ ŽP Informatika, s.r.o.

Fotografie môžete priniesť do redakcie osobne, prípadne doručiť vnútro podnikovou poštou. Ak môžete použiť elektronickú formu, naša adresa je: noviny@zelpo.sk, s uvedeným majiteľom fotografie, pracoviska a telefónneho čísla. Uvítame fotografie aj od našich najvd'ačnejších čitateľov, tých skôr narodených.



## Pohroma pred 35 rokmi

Deň 21. október 1974 bol pre Švermove železiarne, národný podnik, osudný. Vody Hrona sa vyliali jeden a pol metra nad svoju úroveň a zaplavili starý závod. Bahnom a vodou bolo занesených okolo tisícovsto elektromotorov. Škoda predstavovala zhruba štyridsaťosem miliónov korún. Všetci pochybovali, že táto fabrika sa ešte pozviecha. Železiari však s odúšvením a zanietenie pracovali na likvidácii škôd a do konca roka dokázali nielen oživiť výrobu, ale vyrovať aj spôsobené škody.

Foto: archív redakcie



**HOTEL BIELA MEDVEDICA s.r.o.**  
976 44 Bystrá č. 115

## Výberové konanie

ZO OZ KOVO pri Železiarňach Podbrezová a. s. vyhlasuje výberové konanie na funkciu:

**vedúci (-a) a HOTELA BIELA MEDVEDICA, s.r.o., Bystrá**

### Požadované predpoklady:

ukončené stredoškolské, prípadne vysokoškolské vzdelanie príslušného smeru,  
znalosť aspoň jedného svetového jazyka, (angličtina, nemčina) iné – uviesť:  
práca s PC,  
prax v odbore minimálne 5 rokov,  
vodičské oprávnenie skupiny B,  
osobnostné predpoklady – vynikajúce komunikačné a vyjednávací schopnosti, samostatnosť, pozitívny prístup a orientácia na zákazníka,  
vysoké pracovné nasadenie,  
odmeňovanie – základný plat + prémie a odmeny zainteresované na výsledkoch hospodárenia.

Písomné prihlášky spolu s profesijným životopisom zasielajte v termíne do 10. novembra 2009 na adresu:

**ZO OZ KOVO pri Železiarňach Podbrezová, a. s.**  
Kolkáreň č. 35  
976 81 Podbrezová

e-mail: [murinova@mbox.zelpe.sk](mailto:murinova@mbox.zelpe.sk)

Je tu Mesiac úcty k starším a ľudí vo veku, kedy potrebujú väčšiu pozornosť a lásku, z roka na rok pribúda. Jeseň života mnohým mladým v tomto uponáhlanom svete prekáža. Starnutie síce prichádza nenápadne, nedá sa mu však vyhnúť. Kto sa naučí vážiť si šediny v mladosti, nemusí sa obávať, že v starobe zostane nepovšimnutý. Staroba je výzva. Pripomíname, aby sme nepoužili milé slochu úcty.

## Editoriál

Pamätáte sa ešte na rozprávku bratov Grimmovcov o nevládnom dedúškovi, ktorému sa triasli ruky a pri stole sa mu stalo, že jedlo vylial aj pomimo a neveste so synom sa to nepáčilo, tak ho presťahovali do kúta a namiesto misky dostal válovec? Starček síce posmutnel, ale s pokorou sa prispôbil. Zosmutnel však aj vnúčik. Uzavrel sa do kôlne a začal zbíjať doštičku k doštičke. Keď prišiel otec za ním a spýtal sa, čo robí, chlapec mu odpovedal: „To bude válov pre teba otec, keď zostarneš, aby si mal z čoho jesť.“

O. Kleinová



Ilustračné foto: I. Kardhordová

**naša anketa ■ naša anketa ■ naša anketa ■ naša anketa ■ naša anketa**

## „Správate sa k svojim rodičom s vedomím, že raz vám to môžu vaše deti vrátiť?“

Zhovárala sa: O. Kleinová

Foto: A. Nociarová



**Mária DEKRÉTOVÁ,**  
odbor riadenia kvality

– Určite nie s tým vedomím, ale ak raz budem stará, budem veľmi rada, keď sa moje deti budú ku mne správať tak, ako ja k svojim rodičom.



**Mária ŤAŽKÁ,**  
odbor riadenia kvality

– Moji rodičia už síce nežijú, ale starala som sa o nich s láskou a hoci som to nikdy nespájala s budúcnosťou, poteší ma, ak mi to raz moje deti vrátia.



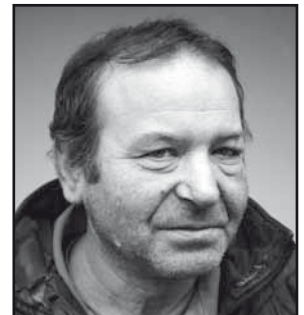
**Helena SCHNEIDGENOVÁ,**  
dôchodkyňa

– Nikdy som neuvažovala, že by sa mi to malo vrátiť. Dnes sa mi môže hocičo pripísať, nemyslím si však, že ma deti musia opatrovať. Je to na ich dobrovoľnosti.



**Dušan KOVÁČIK,**  
energetika

– To, čo vidia deti v rodine, určite prispieva k formovaniu ich osobnosti do budúcnosti, ale nikdy som to nespájala. Budem však rád, ak to platí a mne sa to vráti.



**Peter JUROŠ,**  
doprava

– Na deti určite pôsobí to, čo sa naučia v rodine. Opatery svojich rodičov by mali považovať za samozrejmosť a malo by to tak prechádzať z generácie na generáciu.



Vráťme sa do čias vášho príchodu do železiarní (júl 2000-pozn. red.). Ako si spomínate na svoje začiatky? Bola Podbrezová štartom do vašej kariéry po skončení štúdia?

– So železiarňami som bol v priamom kontakte ešte skôr, už počas štúdia na Ekonomickej univerzite v Bratislave. Študoval som odbor manažment výroby a logistiky a vo štvrtom ročníku som sa pripravoval na diplomovú prácu v odbore marketingu v ŽP a.s. Prvé skúsenosti som získaval počas štúdia aj svojou účasťou na veľtrhoch, kde som v stánku ŽP a.s. robil informátora.

**Nepochybne to zjednodušilo váš prestup z teórie do praxe. Kde ste nastúpili po promócií?**

– Mojm prvým pracoviskom bolo oddelenie tuzemského predaja. Postupne som však pre-

chádzal jednotlivými prevádzkarňami a útvarmi a tak som sa zoznámil s celou fabrikou. Po dvoch rokoch pôsobenia v tuzemskom predaji som prešiel do funkcie asistenta obchodného riaditeľa, kde som preberal postupne zložitejšie úlohy a s nimi aj vyššiu zodpovednosť. Až tak som prešiel do odboru predaja a marketingu.

**Za deväť rokov pôsobenia v obchodnom úseku ste zažili obdobia striedajúcej sa expanzie a recesie v hutníctve. Ako ste však vnímali nástup globálnej krízy?**

– Za uplynulé roky sa striedali vlny dobré aj zlé. Väčšina z nás a myslím si, že aj tých skôr narodených, však čosi také, ako priniesla súčasná hospodárska kríza, vôbec nezažila. Zaskočila všetkých. Nikto nepredpokla-

## Predstavujeme vám:

**O rozhovor sme požiadali Ing. Vladimíra Sotáka ml., ktorý bol 16. júla 2009 menovaný do funkcie vedúceho odboru predaja a marketingu:**

dal, že kríza bude tak dlho trvať a keďže nikto s ňou nemal skúsenosti, bolo potrebné pripravovať za pochodu stratégie, ako si poradiť s nečakanou situáciou.

Našou devízou je dnes optimálne nastavenie výrobných kapacít. V porovnaní s veľkými konkurentmi, ktorí majú v tomto smere značné problémy, sa nám skôr darí naplniť výrobné kapacity.

Dobry základ máme položený aj v systéme nášho obchodu a prístupu k zákazníkom. Vzhľadom na to, že sme orientovaní na servis, ktorý sme sa snažili aj v minulosti poskytovať zákazníkom na čo najvyššej úrovni,



vracia sa nám to v podobe lojalitu prejavenej obchodnými partnermi voči našej firme a v stabilite zákaziek. Zákaznícky servis bol pre nás prioritou už roky dozadu a dnes sa nám potvrdzuje, že zákaznikov nestrácame, čo je momentálne rozhodujúce. Svoju pozornosť upriamujeme aj na otváranie nových možností a získavanie ďalších zákazníkov.

**Situácia je nemalou záťažou pre obchodníkov. Ako hodnotíte kvalitu svojho kolektívu pri takejto zaťažkávacej skúške?**

– V súčasnosti je v odbore predaja a marketingu veľký potenciál. Potvrdzuje to skutočnosť, že si dokážeme udržať získané teritória a čím ďalej, tým viac posilňujeme svoje pozície. Dokonca sa vo väčšej miere presadzujeme na trhoch krajín bývalého Východného bloku, a tam je dnes obchodovanie veľmi zložitá.

Iste, máme aj svoje rezervy, každý mesiac však zákazky pribúdajú a postupne vstupujeme do nových projektov, čo je pre nás najdôležitejšie.

**Došlo po vašom nástupe do funkcie vedúceho odboru k nejakým zmenám?**

– Tou zásadnejšou bola zmena smerovania marketingu – neupriamujeme sa už na analýzy ex post, ale skôr na tvorbu databáz potenciálnych zákazníkov pre jednotlivé komodity a teritória.

**Vráťme sa k zložitej situácii, pod ktorú sa podpísala kríza. Ako sa javí z vášho pohľadu budúcnosť?**

– Ako som už konštatoval, každý mesiac pociťujeme, hoci malý, ale posun vpred a budúcnosť vidím pozitívne. Aj napriek tomu, že záver roka očakávame ťažší, ako tie, na ktoré sme zvyknutí z predchádzajúcich rokov a ani januárový nábeh nebude jednoduchý, myslím si, že malý posun vpred medzi kvartálmi určite zaregistrujeme. Dôkazom je nábeh nových projektov, získavanie nových zákaziek a posilňovanie v teritóriách, v ktorých sme doposiaľ neboli etablovaní. Perspektívnu pre nás je výroba špeciálnej ocele akosti P 91, čo nás posúva do kvalitatívne úplne novej kategórie výrobcov a našou budúcnosťou je uplatnenie sa najmä v energetickom priemysle.

*Zhovárala sa O. Kleinová*



*Ilustračné foto: A. Nociarová*

Po uzatvorení hornej brány pre automobily bola v starom závode, v priestoroch hlavnej brány, vybudovaná nová cestná váha. Už dva roky toto moderné zariadenie obsluhujú zamestnanci odboru obrany a ochrany, ktorí sa museli na túto prácu zaučiť a začiatky boli ťažké. „Ako zvládajú túto činnosť dnes?“, opýtali sme sa Jozefa Repku, odborného referenta odboru bezpečnosti a ochrany:

– Napriek obavám z práce na počítači, ktoré rezonovali pred spustením váhy do prevádzky, zvládli naši zamestnanci zaškolenie v programe evidencie veľmi dobre. Nenastal problém či reklamácia, ktoré by sa nám nepodarilo vyriešiť. Na obsluhu váhy boli z každej zmeny vyčlenené minimálne dvaja zamestnanci. Prax však potvrdila, že tento počet je z organizačných dôvodov nedostatočný a doškolili sme ďalších členov tak, aby bola váha denne od šiestej do dvadsiatej hodiny obsluhovaná non-stop, a bez problémov. Musím vyzdvihnúť prístup našich mladých zamestnancov za to, že sa svojej úlohy zhostili veľmi dobre, práca na počítači im nerobí problémy. Tí starší zo zmeny, kto-

## S Jozefom Repkom o prevádzke cestnej váhy

### Po dvoch rokoch

ri si trúfli – absolvovali školenie a tí, ktorí sa na túto prácu necítili, vykonávajú strážnu službu na iných stanovištiach akciovej spoločnosti.

**Ako sa vám darilo riešiť situácie v praxi?**

– Zo začiatku bolo potrebné vyriešiť problémy s organizáciou prevádzky na váhe, nakoľko podstatne vzrástol dovoz oceľového šrotu prostredníctvom automobilovej dopravy. Po dohode s dodávateľmi šrotu a po zorganizovaní našej činnosti sme vypracovali systém vstupných kariet, ktoré sú vydávané dopravcom na vstupnej bráne a na základe ktorých sú vpustené do starého závodu Železiarní Podbrezová najviac dve vozidlá, absolvujú trasu váha – šrotové pole – váha a následne opúšťajú našu firmu. Až potom vpustí strážna služba ďalších v poradí. Týmto krokom sa činnosť na cestnej váhe sprehľadnila. Zároveň sme zabudovaním svetelnej signalizácie vyriešili aj menšie problémy v doprave, takže v súčasnos-

ti obsluha cestnej váhy rozhoduje o usmerňovaní vozidiel, tzn. z ktorého smeru pustí vozidlo na váhu. Musíme si uvedomiť, že denne vo vyťaženejšom období prejde cestnou váhou aj štyrid-

saťpäť vozidiel, priemer je asi tridsať a v slabšom období klesne na dvadsať. Dovozy tejto druhotnej suroviny do akciovej spoločnosti riadi oddelenie pre nákup šrotu a v súlade s jeho požia-

vkami riadime aj činnosť cestnej váhy.

V praxi sme overili systém kontroly čistoty šrotu, keď v dodávke bola nameraná minimálna hodnota žiarenia a to hlavne pri odbere výrobkov zo žiaruvzdorného materiálu. Senzory, ktorých čidlá sú zabudované na váhe, nás na danú skutočnosť upozornili opticky i akusticky.

*V. Kúkolová + foto*





# ZP GASTRO servis

S. R. O.

## Na vaše pripomienky odpovedá riaditeľ spoločnosti Jozef Krella:

### Prečo nepodávate k obedom ovocie?

– Na základe rozhodnutia ŽP a.s. boli prídatky zrušené.

### Bolo by možné dostať šalát aj k inej strave? Napríklad k oddelenej?

– Budeme uvažovať o možnosti ponuky na dokúpenie šalátov k iným jedlám.

### Prečo je oddelená strava pripravovaná amatérskym spôsobom?

– Oddelená strava nie je pripravovaná amatérskym spôsobom – recepty preberáme z dostupnej odbornej literatúry.

Ku kvalite polievok bolo pripomenok viac – ako napríklad: uvítala by som viac zeleninových nezahustených polievok, často sú riedené vodou, často v nich cítim veľa bujónu a sójovej omáčky, inak bývajú celkom dobré, väčšinou sú chutné, ale v niektorých je nadbytok červenej papriky, niekedy je v nich priveľa zahustenia, niekedy nechutné, s neurčitým obsahom (mleté mäso z konzervy, červená papriková masť, lacná šaláma v hrachovej polievke...), niekedy sú riedke, občas sú riedke, nespokojnosť s nadmerným používaním papriky v polievkach, polievky sú dosť slané a nemuseli by obsahovať šalámu, niekedy sú bez chuti, ale viete veľmi dobre pripraviť držkovú polievku, nemuselo by byť toľko zapražených polievok, kyslé polievky sú výborné, niekedy sa vyskytujú v polievke halušky, ktoré sú nechutné....

– Jedlá varíme podľa receptúr, nepoužívame mäso z konzerv, šaláma v hrachovej polievke je podľa receptúry, sójovú omáčku používame len do hlavných mäsitých jedál asi päť druhov v polievkach vôbec, dôrazne upozorníme kuchárov na varenie menej slaných polievok. Ale aj tu platí, že vždy sa všetko nepodarí... a nedá sa všetkým vyhovieť. Závodné stravovanie slúži na regeneráciu pracovných síl počas pracovnej zmeny, preto má zamestnávateľ zo zákona povinnosť poskytovať hlavné jedlo. Pre gurmánske zážitky treba navštíviť reštauráciu.

### Prečo na špíz nepoužívate kvalitné klobásy ako predtým, ale lacné párky?

– Mali sme dodávateľa polotovarov, ktorý vyrábala tento druh polotovaru z klobásy a prešiel na párky, preto sme začali vyrábať špízy sami. Tento problém by v budúcnosti nemal byť aktuálny.

### Cesto na pizzu nemá chuť ako v reštaurácii.

Znovu zopakujem, my nie sme špecializovaná reštaurácia.

### Privítali by sme rozšírenie sortimentu ponúkaných šalátov, ako príloh.

– Samozrejme, v rámci možnosti môžeme zabezpečiť širší sortiment



ponuky, treba rozlišovať letné – zimné obdobie.

### Prostredie je čisté, ale také chladné. Prečo nie sú napríklad steny farebné? záclony...

– Netvrdím, že to tak nemôže byť, ale ja si myslím, že z hľadiska hygieny je biela farba stien najvyhovujúcejšia. A čo sa týka záclon, myslím si, že vzhľadom na veľkosť jedální by to skôr urobilo nežiadúci efekt.

**Ak zamestnanec nepríde nečakane do práce, je problém s objednanou stravou. Problém s objednanou stravou sa vyskytuje napríklad aj v popoludňajšej zmene. Ak si chceme objednať stravu na nasledujúcu popoludňajšiu zmenu, napríklad na utorok, nie je to možné, môžeme objednať až na stredu.**

– Využívame všetky možnosti elektronického stravovacieho systému, to isté nech robia aj stravníci, systém umožňuje objednanie desať dní vopred.

### Na stoloch niekedy chýbajú dočuchovadlá...

– Žiaľ, ešte stále sa nám stáva, že po skončení pracovnej zmeny zistíme, že „chýbajú“ tam, kde sme ich ráno dali.

### Prečo nedávate k mrazenej strave polievku a pečivo?

– Odber mrazených jedál je náhradné plnenie za neodobrané teplé jedlo.

### Prečo kompletná strava, ktorú si môžete dokúpiť nad limit, stojí 3,13 €?

– Toto je zmluvne dohodnutá cena za jedno jedlo so ŽP a.s., zamestnanci majú do limitu jedlá dotované podľa počtu odpracovaných zmien.

### Prečo ponúkate mrazenú stravu nad limit za 2,30 €?

– Toto je cena pre všetkých odberateľov ako cena tovaru, nie ako dotovaná zamestnanecká strava.

### Uvítala by som predaj zákuskov

– V súčasnosti neuvažujeme o rozšírení sortimentu o zákusky.

### Voda z automatov sa nedá piť, keď filtre nikto nevymieňa.

– V automatoch nie sú žiadne filtre, sú tam sitká, ktoré sú pravidelne čistené.

### Neuvažujete o zmene nápojov. Tie z koncentrátov asi nie sú najzdravšie.

– Stravník má možnosť okrem nápoja piť aj vodu z automatu. V jedálni o zmene neuvažujeme.

### Viacerí respondenti by privítali v kantínach skrinky na pripomienky.

– Nie je problém. Skrinky budú opätovne inštalované v oboch jedlách.

## Z prieskumu vyplýva spokojnosť stravníkov „Koľko ľudí, toľko chutí“

...pravdivosť slovenského príslovia potvrdil aj náš októbrový prieskum spokojnosti so stravovaním, do ktorého sa zapojilo sedemdesiatšesť zamestnancov.

Z prieskumu vyplýva, že šesťdesiatšesť z nich sa stravuje v jedlách ŽP Gastro servisu (85,7 %), deväť striedavo (11,7 %) a dvaja si nosia jedlo z domu (2,6 %).

Na druhú otázku – o systéme objednávky stravy v jedlách tejto stravovacej spoločnosti, tridsaťdeväť z nich (50,6 %) si stravu objednáva občas alebo občas využívajú ponuku na voľno, tridsaťštyri (44,2 %) si ju objednáva pravidelne a po 2,6 percenta získali ukazovatele pravidelného (2 účastníci) či sporadického využívania ponuky na voľno (2 účastníci).

Z ponúkaného sortimentu uprednostnilo dvadsaťpäť z nich (32,5 %) mäsité jedlá, deväťnástim je to jedno (24,6 %), jedenásti uprednostňujú netradičné jedlá (14,3 %), dvanásť šaláty (15,6 %), ôsmi oddelenú stravu (10,4 %) a dvaja dávajú prednosť múčnym jedlám (2,6 %).

Dvadsiatim siedmim respondentom vyhovuje zdravý stravovací štýl konzumovaných jedál (35 %), trom nevyhovuje (3,9 %), čiastočne spokojných je tridsaťšesť (46,9 %), šiesti to nevedeli posúdiť (7,8 %) a piati sa vyjadrili tak, že tomuto štýlu niečo chýba (6,4 %).

Pre štyridsiatich deviatich účastníkov ankety (63,7 %) sú porcie jedál v ŽP Gastro servise dostačujúce, dvadsaťtri je s nimi spokojných niekedy (29,8 %), traja odpovedali, že nie (3,9 %), jeden je spokojný zriedka (1,3 %) a jeden odpovedal, že nikdy (1,3 %).

Polievky chutia dvadsiatim siedmim respondentom (35,1 %), nechutia siedmim (9,1 %), čiastočne sú s nimi spokojní tridsať sedmi (48 %) a šiestim v nich niečo chýba (7,8 %).

Päťdesiatjedem z opýtaných odpovedalo na otázku „Dá sa povedať, že v ŽP Gastro servise varia dobre?“ kladne (66,2 %), nie odpovedal jeden (1,3 %), čiastočne spokojných je dvadsať (26 %) a 3,9 percenta získala odpoveď neviem

posúdiť (3 účastníkov) a 2,6 percenta chýba tomu niečo (2 účastníkov).

Sortiment ponúkaných šalátov – ako príloh k hlavnému jedlu – je dostatočný pre tridsaťpäť stravníkov (45,5 %), šesťnásť odpovedali že nie (20,8 %), dvadsaťtri dali hlas ukazovateľu niekedy (26 %), piati zriedkakedy (6,4 %), tridsaťšesť volí ponuku niekedy (46,7 %) a deväť stravníci zriedkakedy (11,7 %).

O prostredí jedální ŽP Gastro servisu sa šesťdesiatštyri stravníkov vyjadrilo ako o príjemnom a stále príjemnom (83,1 %), odpoveď ani nie volili piati (6,5 %), nie vždy siedmi (9,1 %) a jeden je spokojný

visu je jednoznačne informovaných päťdesiattri z nich (68,8 %), dvadsaťdva ani nie (28,6 %), dvaja sa o tieto informácie nezaujmajú (2,6 %).

Nákup mrazenej stravy využívajú sedemnásti z účastníkov prieskumu (22 %), ani nie dvadsaťtri (29,9 %), nie vždy piati (6,5 %) a občas mrazenú stravu nakupuje tridsaťdva stravníkov (41,6 %).

Možnosť nákupu mrazenej stravy po vyčerpaní osobného limitu za 2,30 eura, by využili šesťnásť (20,8 %), odpoveď asi nie volili dvanásť (15,6 %), o jej nákup nemá záujem tridsaťsedem zamestnancov (48 %), odpoveď možno uviedli traja (3,9 %) a občas by ju vy-



len občas (1,3 %).

Na otázku „Myslíte si, že úroveň stravovania sa u nás zvyšuje?“ odpovedalo štyridsaťjeden z nich áno a jednoznačne (53,2 %), dvadsaťtri odpovedali ani nie (26 %), siedmi nie (9,1 %) a deväť ju nevedeli posúdiť (11,7 %).

S hygienou podávania stravy je spokojných päťdesiatjeden stravníkov (66,2 %), siedmi sú nespokojní (9,1 %) a deväťnásť ju nevedeli posúdiť (24,7 %).

Šesťdesiatim siedmim respondentom vyhovuje súčasný systém objednávania stravy elektronickou kartou (87 %), piatim ani nie (6,5 %) a piatim nevyhovuje (6,5 %).

O službách ŽP Gastro ser-

uživali deväť (11,7 %).

V sedemnástom bode prieskumu respondenti udeľovali body od jedného po päť. Najviac bodov získal a najväčšiu spokojnosť prejavili k systému objednávania stravy, ktorý získal 324 bodov (priemer 4,20). Druhú priečku obsadila pestrosť sortimentu s 312 bodmi (priemer 4,05), tretiu prostredie s 282 bodmi (priemer 3,66), štvrtú rýchlosť obsluhy 280 bodov (priemer 3,62), piatu kvalita šalátov s 277 bodmi (priemer 3,59), šiestu kvalita polievok s 230 bodmi (priemer 2,98), siedmu kvalita pečiva s 226 bodmi (priemer 2,94) a ôsmu kvalita nápojov so 174 bodmi (priemer 2,26).

## S cieľom spätnej väzby

Aj napriek tomu, že z našej ankety, v ktorej mal každý možnosť vyjadriť svoj názor, a to buď anonymne alebo s uvedením svojho mena, nevyplývala závažná nespokojnosť, skôr prevláda spokojnosť so službami ŽP GASTRO servisu, s. r. o., vedenie spoločnosti opätovne menovalo stravovaciu komisiu, ktorej členmi sú zástupcovia jednotlivých úsekov a členovia dielenských výborov OZ KOVO oceliarnie, valcovne bezšvíkových rúr, ťahárne rúr a centrálnej údržby. Poslaním stravovacej komisie bude sledovať a prehodnocovať úroveň a kvalitu stravy poskytovanej zamestnancom spoločnosti dcérskou spoločnosťou ŽP GASTRO servis, s. r. o. Bude sledovať skladbu jedálneho lístka a riešiť návrhy a pripomienky vás, stravníkov. Využite preto možnosť vkladať svoje pripomienky do skriniek, ktoré budú inštalované v jedlách v starom i novom závode v najbližších dňoch.

Zo 77 účastníkov ankety bolo 68, ktorí nezostali v anonymite, bol vyžrebovaný Peter DOBÁK z hutníckej druhovýroby. Blahoželáme

## Blahoželáme

hoželáme a o cenu, ktorú do žrebovania venuje riaditeľ ŽP GASTRO servisu, s. r. o., Jozef Krella - desať mrazených obedov, sa prihláste v redakcii Podbrezovan na tel. číslo 2711.



## Zjazdovky nestačí len postrašiť...



(Dokonč. zo str. 1)

vychutnať kvalitnú lyžovačku v priebehu vianočných prázdnin. Ich už tradičným vyvrcholením býva oslava nového roku aj v lyžiarskom stredisku a v reštaurácii STODOLA. Spojená je vždy s dobrou lyžovačkou a zábavou v „neformálnom štýle“, ktorá sa teší veľkej obľube. **Tále navštevujú lyžiari z rôznych teritórií, predsa len, chodia aj domáci. Neuvažujte v čase krízy o nejakých výhodách pre týchto návštevníkov?**

- To sú pomerne často kladené otázky, treba si však uvedomiť, pokiaľ sa správate k svojim klientom stále veľmi korektné, chcete im ponúknuť naozaj kvalitné služby, nenechávate na náhodu či napadne sneh, ale v dostatočnom množstve (a to prízvukujem, lebo nám nestačí zjazdovky len „postrašiť a vybieliť“), denne zjazdovky kvalitne upravujete a zároveň ponúknete príjemné prostredie na odych po lyžovačke, spojené so širokou škálou doplnkových služieb, naše náklady a pri-

meraný zisk nám zjednodušene dávajú cenu lístkov. Pokiaľ chceme zachovať našu kvalitu a rozsah služieb a ceny sa u nás pohybujú v porovnaní s konkurenciou nižšie, priestor na ďalšie zvýhodňovanie u nás nie je až taký veľký.

Aj napriek týmto skutočnostiam pripravujeme pre lyžiarov z nášho regiónu zaujímavé výhody, o ktorých ešte nechcem hovoriť, veď Vianoce sú ďaleko a treba si nejaké prekvapenie nechať aj pod „stromček“, ale už teraz sa môžete tešiť na najlepšiu lyžovačku na Táľoch.

Som presvedčený, že nám lyžiari zachovajú svoju priazeň, a my sa vyhlasujeme pripraviť im stále príjemnú lyžovačku s množstvom sprievodných akcií tak, aby vždy odchádzali spokojní a radi sa k nám vracali.

O.K.

K základným povinnostiam zamestnávateľa, v zmysle platných predpisov na úseku bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, patrí aj pravidelné a zrozumiteľné oboznamovanie zamestnancov s príslušnými právnymi predpismi na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a bezpečného správania sa na pracovisku. Neoddeliteľnou súčasťou týchto povinností je aj overovanie znalostí.

Pre zabezpečenie tejto úlohy bol vydaný Príkaz GR č. 10/2009, ktorým generálny riaditeľ nariadil vykonať skúšky technicko-hospodárskych zamestnancov zo všeobecných predpisov bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Skúšok z predpisov bez-

## V záujme bezpečnosti práce

pečnosti a ochrany zdravia pri práci sa musia zúčastniť všetci vedúci prevádzkarní a odborných útvarov, majstri, ako aj zamestnanci, ktorí sú riadiacimi zamestnancami a výkonom svojej funkcie ovplyvňujú stav a úroveň bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

Príkazom generálneho riaditeľa sú ustanovené tri skúšobné komisie. V následných termínoch komisie zabezpečia preskúšanie všetkých zamestnancov, ktorí sú povinní zúčastniť sa preskúšania jedenkrát za dva roky. Skúšky budú vykonávané formou výukového testu. Rozsah skúšok z predpisov bezpeč-

ností a ochrany zdravia pri práci:

- Zákoník práce Slovenskej republiky č. 311/2001 Z.z. – v platnom znení,
- Zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 124/2006 Z.z. – v platnom znení,
- Zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 264/1999 – o technických požiadavkách na výrobky a o posudzovaní zhody,
- Vyhláška Ministerstva práce, sociálnych vecí a rodiny Slovenskej republiky č. 500/2006 Z.z. – o vzore záznamu z registrovaného úrazu,
- Zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 355/2007 Z.z. – o ochra-

ne, podpore a rozvoji verejného zdravia,

- Nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 395/2006 Z.z. – o minimálnych požiadavkách na poskytovanie a používanie osobných ochranných pracovných prostriedkov,
- Vyhláška Slovenského úradu bezpečnosti práce č. 59/1982 Zb. – základné požiadavky na zaistenie bezpečnosti práce a technických zariadení v platnom znení,
- Smernica S - 301 - Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci,
- Smernica S - 349 - Plán starostlivosti o zranených a umiestnenie lekárňičiek.

Uvedený rozsah predpisov bol elektronickou poštou odoslaný vedúcim prevádzkarní a ich sekretariátom v 43. týždni, t.j. v dostatočnom časovom predstihu. Skúšky budú prebiehať po 19. novembri, tzn. že všetci ich účastníci budú mať dostatok času, aby sa mohli na skúšky zodpovedne pripraviť. Pripravou na skúšky si riadiaci zamestnanec doplní svoje odborné vedomosti z oblasti bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a tým skvalitní svoju riadiacu prácu a následne bude vedieť vytvárať svojim podriadeným zamestnancom bezpečné pracovné podmienky.

Ing. Jozef Búlik,  
vedúci odboru bezpečnosti  
a hygieny práce

Myslíte už teraz na jeseň Vášho života.  
Uzatvorte výhodnú zmluvu, získajte zaujímavý darček.

**VYUŽITE INVESTÍCIU  
S DOBRÝM ZAČIATKOM**

až do

**50€**

Platí pre všetky zmluvy uzatvorené v čase od 1.10. do 31.12. 2009.  
Pri podpise zmluvy darčeková nákupná poukážka.

Viac informácií: [www.stabilita.sk](http://www.stabilita.sk) alebo na bezplatnej infolinke 0800 11 76 76

**STABILITA**

DOPLNKOVÁ DŮCHODKOVÁ SPOLOČNOSŤ, a.s.

Akcia platí len pre nových sporiteľov!

Konverzný kurz: 1€ = 30,1260 SK



**BARAN 21.3.- 20.4.**

V najbližších dňoch zažijete rôzne, i divné situácie, s nádychom trapasu, nič závažného sa však nestane a vy sa dobre pobavíte.

**BÝK 21.4.- 20.5.**

Máte pocit, že všetko sa na vás zosypalo? Nad vodou vás bude držať podpora najbližších, ktorí vám podajú pomocnú ruku.

**BLÍŽENCI 21.5.- 21.6.**

Čaká vás trochu zmenené obdobie, ktoré si bude vyžadovať otvorene hovoriť o problémoch. Všetko sa však vyjasní a vy budete mať dobrý pocit.

**RAK 22.6.- 22.7.**

Na stretnutí sa nebojte predviesť všetko, čo je vo vás. Vaše nápady prinesú úspech a stretnutie splní vaše predstavy.

**LEV 23.7.- 23.8.**

Budete mať príležitosť upozorniť na seba toho, na kom vám mimoriadne záleží. Nasledujúce obdobie bude pre vás úspešné a zlepší vám náladu.

**PANNA 24.8.- 23.9.**

Máte chuť všetko hodiť za hlavu a venovať sa len svojej láske? Urobte to, privíta vás s otvorenou náručou.

**VÁHY 24.9.- 23.10.**

Nebude sa vám páčiť návrh vašich najbližších a budete musieť vyjadriť svoj nesúhlas. Čas ukáže, že to bude správne rozhodnutie.

**ŠKORPIÓN 24.10.- 22.11.**

Podarí sa vám splniť partnerovo pranie, hoci vás to bude stáť trochu väčší obnos. Úžitok však bude obojstranný a a objaja sa potešíte.

**STRELEC 23.11.- 21.12.**

Netužte stále robiť niečo výnimočné. Teraz by sa vám to nemuselo vyplatíť, pretože by vás niekto mohol sklamať a vás by to dost bolelo.

**KOZOROŽEC 22.12.- 20.1.**

Uvažujete o rozhovore medzi štyrmi očami a nevíete sa rozhodnúť či už dozrel ten správny čas. Ešte nie, teraz by vaša otvorenosť mohla skôr uškodiť.

**VODNÁR 21.1.- 20.2.**

Vaša dobrá nálada prekoná všetky nástrahy, ktoré na vás počas týchto dní číhajú na každom kroku. Nebojte sa ich, pre vás sú nepodstatné.

**RYBY 21.2.- 20.3.**

Dušičkové počasie vo vás vyvoláva vlnu nostalgie a smutnej nálady. Nepotrvať to dlho, pretože vy nie ste typ, ktorý dokáže dlho podliehať vplyvom zlého počasia.



## Zdravie z kyslej kapusty

Už v starom Egypte jej pripisovali božskú moc. Starí Gréci kyslou kapustou liečili žalúdočné vredy a mor, moreplavci sa ňou bránili pred skorbutom...

### KAPUSTA ORGANIZMUS DETOXIKUJE

Najcennejšou zložkou kyslej kapusty je kyselina mliečna. Spolu s vitamínmi skupiny B obnovujú poškodenú črevnú sliznicu. Štáva z kyslej kapusty má priaznivé účinky na črevnú mikroflóru. Obsahuje probiotické baktérie mliečného kvasenia, ktoré zabraňujú množeniu škodlivých a hnilobných mikroorganizmov. Aktivuje tiež funkciu čriev a vylučovanie toxických látok. Podporuje i látkovú výmenu a má odvodňujúci účinok, čím umožňuje rýchle odstraňovanie odpadových látok z tela. Pre zdravie konzumenta kapusty je nezanedbateľný aj jej vysoký obsah celulózovej vlákniny, ktorá zlepšuje priechodnosť čriev, podporuje pravidelné vyprázdňovanie, a tak zabraňuje zápche. Je veľmi osočná aj pri chronickej zápche a divertikulóze. 1 dl čerstvej šťavy z kapusty 3 až 4-krát denne sa môže využiť ako doplnok pri liečbe podráždeného alebo zapáleného hrubého čreva, bakteriálneho kvasenia, či pri inej nerovnováhe v celom tráviacom trakte.

Kyselina mliečna pomáha tiež priamo pri trávení v žalúdku tým, že kompenzuje nedostatok tvorby kyseliny soľnej. Na druhej strane nepasterizovaná kyslá kapusta je bohatá na živé enzýmy pôsobiace rovnako ako enzýmy pankreasu, ktoré pomáhajú pri trávení. Preto denná konzumácia kyslej kapusty je veľmi účinná pomoc u tých, ktorí majú zníženú činnosť pankreasu, napríklad pri udržiavaní hladiny cukru u diabetikov. Baktérie mliečného kvasenia mimoriadne priaznivo vplyvajú na činnosť žľazníka – znižujú tým hladinu cholesterolu v krvi.



## ŽP GASTRO servis

**Jedálny lístok 2. – 8. november 2009****Pondelok**

*Polievka: oravská fazuľová, pečivo*  
Vyprázaný brav. rezeň so sezamom, zem., šalát  
Kuracie soté na paprike, cestovina  
Granatienský pochod, cvikla  
Cestovinový šalát s tuniakom  
Kelové listy plnené zeleninou, mrkvový šalát  
Šúľance s makom

**Utorok**

*Polievka: sedliacka, pečivo*  
Sedliacka brav. pečienka, čer. kapusta, knedľa  
Morčacie prsia na hrášku so šampiň., ryža, šalát  
Štefánska sekaná pečienka, zem. prívarok, chlieb  
Pikantný sýrový šalát, pečivo  
Hovädzí guláš so zelenou fazuľkou  
Zapekané palacinky s tvarohom

**Streda**

*Polievka: hov. s pečeň. haluškami, pečivo*  
Bravčová krkovička na cesnaku, zem., uhorka  
Pečené kuracie stehno, zeleninová ryža, uhorka  
Zemiakovo-bryndzové pirohy so slaninkou  
Študentský šalát, pečivo  
Mrkovo-hubový nákyp, paradajkový šalát  
Plnené rožky orechové, kakao

**Štvrtok**

*Polievka: šošov. s kyslou kapustou, pečivo*  
Srbský bravčový rezeň, tarhoňa, šalát  
Sviečková hovädzia pečienka, knedľa  
Zemiakové placky plnené mäsom  
Šampiňónový šalát s jablkami, pečivo  
Kuracie prsia s plnkou a zeleninovou oblohou  
Cesnakové osie hniezda

**Piatok**

*Polievka: paradajková s ryžou, pečivo*  
Vyprázaný syr, zemiaky, tatárska omáčka  
Maďarský hovädzí guláš, cestovina  
Bravčové rebierko s brusnicami a hruškou, ryža  
Windsorský šalát, pečivo  
Rezance s tvarohom, zakysanka  
Zemiakové knedličky čučoriedkové so strúhankou

**Sobota**

*Polievka: brokolicová s fazuľou, pečivo*  
Hutnícke bravčové stehno, knedľa

**Nedeľa**

*Polievka: pohronská, pečivo*  
Kurací rezeň Andalúzia, ryža, šalát

**Jedálny lístok 9. – 15. november 2009****Pondelok**

*Polievka: gulášová, pečivo*  
Pečený brav. bôčik s plnkou, kapusta, knedľa  
Morčacie prsia plnené pórom, ryža, šalát  
Lečo s klobásou, zemiaky  
Mexický šalát, pečivo  
Cestoviny s brokolicou a smotanovou omáčkou  
Pečené buchty so slivkovým lekvárom, kakao

**Utorok**

*Polievka: fazuľová kyslá, pečivo*  
Vyprázaná ryba, zemiakový šalát s majonézou  
Nitrianske bravčové stehno, cestovina  
Pečená klobása, hrach. kaša, uhorka, chlieb  
Zeleninový šalát s redkovicou, pečivo  
Zemiakový paprikáš, uhorkový šalát  
Žemľovka s tvarohom,

**Streda**

*Polievka: zeleninová domáca, pečivo*  
Bravčové mäso na rasci, ryža, šalát  
Sviečková hovädzia pečienka, knedľa  
Vypráž. kur. rezeň furmanský, zem. kaša, šalát  
Šopský šalát, pečivo  
Plnená paprika sójou a ryžou, zemiaky  
Maxi buchta s orech. – višňovou náplňou, vanil. krém

**Štvrtok**

*Polievka: furmanská, pečivo*  
Pečené kuracie stehno s kapustou, zemiaky  
Prírodný bravčový rezeň, slovenská ryža, šalát  
Pizza s kuracím mäsom a olivami  
Šalát s cicerom, pečivo  
Dusené bravčové mäso s kelom  
Palacinky s nutelou

**Piatok**

*Polievka: karfiolová so zemiakmi, pečivo*  
Kurací rezeň s mandarínkami, hroz. ryža, šalát  
Maďarský hovädzí guláš, knedľa  
Vyprázaná brokolica, zemiaky, tatárska omáčka  
Parižský šalát, pečivo  
Kondičkový tanier  
Makový koláč s čokoládou, kakao

**Sobota**

*Polievka: zem. kyslá s kôprom, pečivo*  
Bravčový rezeň na zelenom korení, cestovina

**Nedeľa**

*Polievka: šošovicová so zeleninou, pečivo*  
Portugalská hovädzia roštenka, ryža, šalát

### ANTIDEPRESÍVUM

Tým, že obsahuje vitamín B9 a B12, ktoré sú potrebné pre normálnu činnosť nervovej sústavy. Kvasená kapusta obsahuje tiež acetylcholin, ktorý napomáha prenosu nervových vzruchov a upokojuje vegetatívny nervový systém. Známa je trojmesačná kapustová kúra proti depesiám.

### POMÔŽE PROTI RAKOVINE

Účinne chráni pred vznikom rakoviny pečene, pľúc, hrubého čreva a prsníkov. Vedeli ste to? Účinné látky zabraňujúce nádorovému bujneniu vznikajú v procese kvasenia kapusty, kedy vznikajú takzvané izotiokyanáty, látky, ktoré majú silne protirakovinové účinky. Toto je len niekoľko príkladov. Existuje celý rad ďalších príčin. Preto si pravidelne, najmä v zime, zaradte svoju favorizovanú potravinu do vašej diéty.

## POZOR!

Sterilizáciou, varením, dusením či pečením sa vzáčne látky ničia, preto by sme mali jesť čo najviac kapusty v surovom stave ako súčasť šalátov. Keďže obsahuje veľké množstvo vitamínu K, nevhodná je pre tých, ktorí trpia na zvýšenú zrážanlivosť krvi (hrozí vznik trombózy). Prípadný nadmerný konzum má i svoje veľmi negatívne stránky – dochádza k zvýšenému vyplavovaniu vápnika z organizmu a k výrazne vyššiemu ohrozeniu osteoporózu







Ilustračné foto zo zápasu objektívom A. Nociarovej

## Z bežeckých tratí



V Hronovciach, okres Levice, sa 17. októbra uskutočnil cestný beh na trináť kilometrov. V konkurencii päťdesiatich bežcov obsadil Pavol Faško v celkovom hodnotení tretie miesto a v kategórii nad 40 rokov zvíťazil. V Ružomberku sa uskutočnil 25. októbra lesný beh na 13 kilometrov. V konkurencii 74 bežcov obsadil Pavol Faško v celkovom hodnotení piate miesto a v kategórii nad 40 rokov bol druhý.

## Úspešní v seriáli Slovenského pohára



Seriál Slovenského pohára v cyklokrose pokračoval, 17. októbra v Borovej pri Trnave, svojim druhým kolom. Podbrezovskí cyklisti si v ňom vybojovali tri prvé miesta: v spoločnej kategórii mužov a U 23 vyhral Matej Medved, v spoločnej kategórii žien a junioriek zvíťazila Tereza Medvedová. V kategórii kadetov zvíťazil Ondrej Glajza, štvrtý bol Šimon Vozár, šiesty Michal Donoval a jedenásty Ivan Schvarzbacher. V kategórii žiakov bol štvrtý Mihalček Daniel.

Tretie kolo Slovenského pohára v cyklokrose sa uskutočnilo 25. októbra v Banskej Bystrici. V spoločnej kategórii mužov a U 23 skončil štvrtý Matej Medved, v spoločnej kategórii žien a junioriek zvíťazila Tereza Medvedová. Medzi kadetmi bol najrýchlejší Ondrej Glajza, štvrtý bol Šimon Vozár, siedmy Ivan Schvarzbacher, jedenásty Michal Donoval a pätnásty Marek Bukovec. Zo žiakov bol siedmy Daniel Mihalček a desiaty Pavol Roháč 10. P. Medved

## Sústredenie na Táľoch

Od 19. do 23. októbra sa štyridsať žiakov Súkromného gymnázia ŽP zúčastnilo kondičného sústredenia v rekreačnej oblasti Tále – hotel Golf, s cieľom rozvíjať všeobecnú telesnú zdatnosť a psychickú prípravu. Sústredenie prebiehalo podľa schváleného tréningového plánu. Žiaci boli rozdelení do skupín podľa druhov športu. Prvú skupinu tvorili atlétičtí a biatlonisti vedení PaedDr. Snopkom, druhú futbalisti pod vedením PaedDr. Budovca, tretiu golfisti pod vedením Mgr. Jirmera a štvrtú snowboardisti, volejbalisti a kolkári pod vedením Mgr. Kvačkaja. Tréningový proces prebiehal na golfových greenoch, tenisových kurtoch a bežeckých terénoch. Žiaci boli ubytovaní v dvoj a trojposteľových

izbách a stravovali sa v hoteloch Golf a Stupka. Renegeráciu, masáže a rehabilitáciu absolvovali v hoteli Stupka. Sústredenie splnilo naše očakávania či už po organizačnej alebo športovej stránke, za čo by sme chceli poďakovať všetkým zamestnancom Tále a.s. a obzvlášť Nadácii ŽP za podporu sústredenia.

M. Budovec+foto



Jakubec v siedmom kole dosiahol nový osobný rekord – 670 bodov

## Jakubec s novým osobným rekordom

**Extraliga muží**  
ŽP A – Slavoj Veľký Šariš 7:1  
3806:3635

**Zostava a body:** Vilmoš Zavarko 650, Radoslav Foltín 635, Tomáš Pašiak 625, Jovan Čalič 658, Jozef Pešta 630, Milan Tomka 608.

**ŽP B – Inter Bratislava A 5,5:2,5**  
3660:3650

**Zostava a body:** Bystrík Vadovič 610, Jaroslav Truska 604, Tomáš Dilský 607, Peter Šigal 566, Pavol Jakubec 670, Ondrej Kyselica 603.

**1.liga**  
Hesta Prešov – ŽP C 6:2  
3312:3309

**Zostava a body:** Matej Sršeň 573, Tomáš Herich 609, Luboš Figura 555, Lubomír Niščák 531, Pavel Paulečko 535, Stanislav Vais 506.

**Dorastenecká liga**  
ŽP A – Tatran Sučany 3:1  
1678:1619

**Zostava a body:** Michal Svitek 582, Marek Mihok 565, Dominika Kyseliová 531, Kristína Diabelková 521. Disciplína šprint: Kristína Diabelková – Ján Čabuda 2:0, Marek Mihok – Dominika Mušková 0:2.

**ŽP B – Lokomotiva Vrútky 3:1**  
1599:1482

**Zostava a body:** Tomáš Dziaď 480, Radovan Balco 548, Marek Štefančík 487, Jaroslav Romančík 564. Disciplína šprint: Michal Dilský – Anna Ďurčeková 1:2, Jaroslav Romančík – Martin Ruttkay 2:0.

(kys)

Extraliga mužov v kolchoch priniesla v siedmom kole zaujímavé duely. A – družstvo privítalo ambiciózne družstvo Veľkého Šariša a B – družstvo privítalo druhý tím tabuľky Inter Bratislavu. Obe podbrezovské družstvá svoje domáce zápasy vyhrali a potvrdili domácu neporaziteľnosť. Skvelým výkonom sa v zápase proti Interu predviedol Pavol Jakubec, ktorý dosiahol 670 bodov, čo je jeho nový osobný rekord. Výsledok výrazne prispel k víťazstvu nad Interom Bratislava. C – družstvo na dráhach vo Veľkom Šariši len tesne podľahlo dobre hrajúcemu Prešovu, o tri koly a zaznamenalo si tretiu prehru v tejto sezóne. A – družstvo dorastencov si na domácich dráhach pripísalo povinnú výhru so Sučanmi. Najlepším výkonom v zápase sa predviedol Michal Svitek. B – družstvo dorastencov si pripísalo prvé body, keď doma zvíťazilo nad Vrútkami. V tomto zápase dosiahli dobré výsledky Jaroslav Romančík a Radovan Balco. Okrem Pavla Jakubca sa opäť skvelými výkonmi predviedli Vilmoš Zavarko (650 bodov) a Jovan Čalič (658 bodov).

**Predbežné postavenie v tabuľke: ŽP Šport muži A – extraliga 1. miesto, ŽP Šport muži B – extraliga 6. miesto, ŽP Šport muži C – 1. liga 7. miesto, ŽP Šport ženy – extraliga 1. miesto, ŽP Šport dorast A – dorastenecká liga 4. miesto a ŽP Šport dorast B – dorastenecká liga 9. miesto.**



Foto: J. Jasensk

## ZAVARKO OPAĽ ZAŽIARIL

Aj v šiestom kole Extraligy mužov v kolchoch zažiaril Vilmoš Zavarko. Na kolkárni Interu Bratislava dosiahol druhý najlepší tohtoročný výkon extraligy ktorý má hodnotu 693 bodov. Prikrášil ho vytvorením nového dráhového rekordu 186 bodov na dráhe č. 5 v kolkárni Interu a jeho individuálny výkon bol ozdobený víťazstvom 7:1.

(kys)