



ŽELEZIARNE  
PODBREZOVÁ

# PODBREZOVAN 24

Dvojtýždenník Železiarní Podbrezová a.s. | ročník LXIX | vyšlo 29. novembra 2013

**1** Vianočná mzda

**2** O novelizácii zákona DDS

**3** Bilancujeme v ŽP EKO QELET

**4** Stravníci, zapojte sa

**5** O výstave kachlí

**6** Odštartovali Ligu majstrov

Slovensko-poľská spolupráca Katedry metalurgie železa a zlievarenstva Hutníckej fakulty TU Košice s Technickou univerzitou mesta Rzeszów a východokarpatským klastrom KOM-CAST, ktorý združuje zlievarne a hutnícke prevádzky, vyústila v tomto roku do dvoch hospodárskych misií s cieľom nadviazania kontaktov so slovenskými závodmi a ústavmi z oblasti hutníctva a zlievarenstva.

„Prvá spoločne zorganizovaná misia...“ ako nás informoval dr. Ing. Andrej Trytek, vedúci úradu KOM-CAST „...sa uskutočnila na východnom Slovensku, kde sme



## Za novými poznatkami V rámci druhej misie aj v Železiarňach Podbrezová

navštívili Zlievarne SEZ Krompachy, Handtmann Slovakia Košice, Svit a Poprad. V rámci spoločne zorganizovaných stretnutí sme si vymenili skúsenosti, informácie a teší nás, že slovenské firmy sú tejto spolupráci naklonené, že nám umožnili vstup do výrobných prevádzok, že nás neberú ako konkurenciu, ale ako partnerov. Slovensko je tiež malá krajina, avšak má hodne veľkých, stredných i malých firiem z tohto odboru.“ Prezradil, že v budúcom roku v máji plánujú zorganizovať medzinárodnú zlievarenskú konferenciu za účasti okolo 170 odborníkov z technických univerzít a firiem nielen z Poľska, ale aj zo Slovenska, Čiech a iných krajín, ktorých cieľom bude výmena poznat-

kov o najnovších technológiách a postupoch výroby.

Druhá misia sa uskutočnila na strednom a západnom Slovensku od 20. novembra 2013. Začali ju v Železiarňach Podbrezová, kde navštívili výrobné prevádzkarne a v Hutníckom múzeu sa oboznámili s históriou hutníctva na Pohroní. Nasledovala návšteva zlievarne v Hronci a prvý deň ukončili v hoteli Stupka na Táľoch. O dojmy z návštevy podbrezovských železiarní sa s nami podelil vedúci delegácie doc. Ing. Jozef Malik, CSc., predkan pre rozvoj TU HF Košice „... sme veľmi radi, že nám vedenie akciovej spoločnosti Železiarne Podbrezová umožnilo pozrieť sa do výrobných priestorov valcov-

ne bezšvíkových rúr a expozícií Hutníckeho múzea. Cieľom našej druhej hospodárskej misie je nadviazanie kontaktov v rámci spolupráce poľských a slovenských podnikov v oblasti hutníctva a zlievarenstva. V priebehu troch dní by sme chceli okrem Železiarní Podbrezová a.s. a zlievarne Hronec, navštíviť v Žiari nad Hronom prevádzky zaoberajúce sa výrobou hliníkových odliatkov, pôjdeme do Dubnice nad Váhom a Ilavy. Cyklus je dosť náročný, ale pre nás je to potešiteľné v tom zmysle, že získame kontakty, ale hlavne poznatky o nových technológiách, o ktoré sa môžu zástupcovia univerzít opierať aj vo vyučovacom procese.“

(vk + foto)

**S Ing. Máriou Niklovou,**  
členkou predstavenstva a personálnou riaditeľkou,  
na aktuálnu tému:

## Bude aj vianočná mzda

Je predvianočné obdobie a z Programu Predstavenstva ŽP a.s. z oblasti starostlivosti o zamestnancov vyplýva, že zamestnávateľ môže poskytnúť svojim zamestnancom vianočnú mzdu. Podmienkou sú však výsledky hospodárenia. Všetci vieme, že v ostatných mesiacoch situácia nie je najlepšia a preto sme sa opýtali personálnej riaditeľky:

**Pani riaditeľka, hoci nikto nedúfal, predsa sa povára, že vianočná mzda vyplatená bude.**

- Áno, na základe rozhodnutia Predstavenstva ŽP a.s. bude zamestnancom vyplatená vianočná mzda podľa zásad stanovenej mzdovým predpisom č. 9/Ppam/2013.

Jej výška predstavuje 9 percent z úhrnu vyplatených tarifných miezd za obdobie desiatich mesiacov tohto roku.

**V akom rozsahu môže vianočnú mzdu upraviť vedúci útvaru?**

- Vypočítaná vianočná mzda konkrétneho zamestnanca sa skladá z dvoch zložiek. Osemdesiat percent sumy je fixná a dvadsať percent pohyblivá zložka, ktorá môže byť vedúcim útvaru upravená na základe hodnotenia pracovných výsledkov zamestnanca. Pri úpravách vianočnej mzdy nesmie byť prekročený celkový objem mzdových pros-

triedkov vypočítaný pre príslušný útvar a kategóriu zamestnancov. Aké sú základné podmienky



pre jej vyplatenie a kto ju nedostane?

- Zamestnanec musí byť v evidencii stave k 30. novembru 2013 včítane. Nárok majú aj zamestnanci v mimo evidencii stave na materskej

dovolenke a rodičovskej dovolenke za obdobie, ktoré odpracovali v uvedenom čase. Vianočnú mzdu v žiadnom prípade nedostanú zamestnanci, ktorí mali v danom období neospravedlnenú absenciu, resp. závažným spôsobom porušili pracovnú disciplínu.

**A kedy bude vyplatená?**

- Zamestnanci, ktorým vznikol nárok na vyplatenie vianočnej mzdy, ju dostanú vo výplate za november 2013, pod mzdovým druhom 1414. Pochopiteľne, podľa daňového a odvodového zaťaženia.

O.K.

## Deň otvorených dverí

10. decembra 2013  
8.00 - 13.00 hod.

Kontakty:

tel.: 048 / 671 2725  
048 / 671 2738

Súkromná SOŠ hutnícka  
Železiarne Podbrezová  
Ul. Družby 554 / 64  
976 81 Podbrezová

ssosh@ssosh.sk

Súkromné gymnázium  
Železiarne Podbrezová  
Ul. Družby 554 / 64  
976 81 Podbrezová

sgzp@sgzp.sk



tu môžete študovať odbory:

- hutník operátor\*
- mechanik strojov a zariadení\*
- mechanik elektrotechnik
- mechanik mechatronik
- obrábач kovov
- mechanik opravár - stroje a zariadenia
- elektromechanik - silnoprárová technika

\*aj v športovej triede

## objav možnosti škôl spoločnosti



Steňte sa členmi nášho víťazného tímu



tu môžete študovať zameranie:

- šport
- informatika
- anglický jazyk



www.ssosh.sk

www.sgzp.sk

## Nová rubrika so žrebovaním **STABILITA**

doplňková dôchodková spoločnosť

# Novela zákona o doplnkovom dôchodkovom sporení Obnovenie daňovej úľavy

Od januára budúceho roka nastáva zmena v sporení na dôchodok v treťom pilieri. Menia sa podmienky vzniku nároku na doplnkový starobný dôchodok. Podľa teraz platnej legislatívy vzniká sporiteľovi nárok na doplnkový starobný dôchodok vtedy, ak dosiahne fyzický vek 55 rokov a má zaplatených aspoň 120 príspevkových mesiacov alebo ak dosiahne vek 50 rokov a zaplatil príspevky minimálne za jeden rok. Prvá alebo druhá alternatíva závisí od dávkového plánu, ktorý je buď súčasťou zmluvy, alebo ho účastník sporenia prijal formou dodatku. Po novom bude môcť sporiteľ doplnkový starobný dôchodok získať až vtedy, keď mu vznikne nárok na predčasný starobný dôchodok alebo riadny starobný dôchodok, alebo dovŕši vek 62 rokov. Kým doteraz je súčasťou všetkých účastníckych zmlúv dávkový plán, v ktorom sú priamo vymedzené práva, povinnosti a nároky účastníkov doplnkového dôchodkového sporenia, v nových účastníckych zmluvách, uzatvorených po 1. januári 2014, už dávkové plány nebudú. Nároky účastníkov bude upravovať priamo zákon, konkrétne jeho aktuálne znenie v čase podania žiadosti

o dávku. Pri sporení budú klienti opäť zvýhodnení. Svoj základ dane si od 1. januára 2014 môžu znížiť o zaplatené príspevky, najviac do 180 eur ročne, čím na daní ušetria ročne 34,20 eura. Po prvýkrát si budú môcť daňovú úľavu uplatniť v roku 2015 za zdaňovacie obdobie roku 2014. Táto zmena sa týka len tých, ktorí uzatvorili zmluvu po 1. januári 2014, resp. tých, ktorí pristúpia na nové podmienky doplnkového dôchodkového sporenia, uvedené v zákone platnom od 1. januára 2014.

Zo ŽP a.s. si v Doplnkovej dôchodkovej spoločnosti Stabilita sporiť vyše deväťdesiat percent zamestnancov. Mali ste možnosť písať a telefonovať do redakcie, čo vás zaujíma v tejto problematike a my sme odpovede hľadali u odborníkov. Niektoré otázky sa opakovali, preto sme robili výber. Do žrebovania ste sa dostali všetci, ktorí ste sa zapojili do našej čitateľskej diskusie a vyžrebovaní boli: M. Bobková, Ppam, I. Petková, ŽP BS a J. Špilák z Podbrezovej, ktorí si ceny venované DDS Stabilita môžu prevziať v redakcii novin, info na t.č. 2711, 2714.

## Vy sa pýtate, my hľadáme odpoveď

**V roku 2015 odchádzam do starobného dôchodku. Myslite si, že mám podpísať dodatok k doterajšej zmluve a prejsť na nové podmienky? Ak áno, čo tým ziskam?**

(PV)

- Ak správne dedukujem z otázky, vzhľadom na váš preddôchodkový vek, máte už podmienky pre doplnkový starobný dôchodok od DDS STABILITA splnené. Ak ste oň doteraz nepožiadali, dôvodom je zrejme skutočnosť, že si tieto úspory naozaj odkladáte na „prilepšenie“ v čase dôchodku a máte seriózny záujem sporiť, až kým nepôjdete do riadneho starobného dôchodku. V takom prípade by som odporúčala pristúpiť na nové podmienky. Nárok na doplnkový dôchodok vám vznikne po dovŕšení veku odchodu do riadneho starobného dôchodku, resp. predčasného dôchodku (60, resp. 62 rokov) a dovtedy by ste mohli využiť aspoň daňovú úľavu. Ak si budete prispievať sumou minimálne 15 eur mesačne (berie sa príspevok sporiteľa, nie zamestnávateľa) potom si môžete uplatniť plnú výšku daňovej úľavy, čo predstavuje úsporu zhruba 34 eur ročne.

**Môžete mi vysvetliť, čo obnáša „predčasný výber nasporenej sumy“?**

(MP)

-Predčasný výber je úplne nová dávka, ktorú zákon zavádza od 1. januára 2014 a o túto dávku budú môcť požiadať iba tí sporitelia, ktorí pristúpia po 1. januári 2014 na nové podmienky. Zjednodušene povedané, ide o možnosť čerpať akúsi „mimoriadnu“ dávku, keď sporiteľ môže požiadať o vyplatenie svojich úspor a výnosov z nich. Príspevky zamestnávateľa a výnosy z týchto príspevkov ostávajú na účte klienta a klient pokračuje v sporení

na tú istú zmluvu. Zmluva pri predčasnom výbere totiž sporiteľovi nezaničí. O túto dávku však môže požiadať iba sporiteľ, ktorý si sporiť minimálne desať rokov a môže o ňu požiadať iba raz za desať rokov. Teda, ak niekto uzatvoril zmluvu napr. v roku 2006, môže o predčasný výber požiadať najskôr v roku 2016 (a kedykoľvek neskôr). Zostávajúce úspory na osobnom účte však môže čerpať vo forme dôchodku až po

55 rokov. Súčasne musí byť splnená podmienka, že príspevky na doplnkový dôchodkový sporenie za týchto zamestnancov musia byť zaplatené po dobu minimálne desať rokov (desať rokov prác v rizikovom zaradení). Dnes má sporiteľ nárok na výsluhový doplnkový dôchodok už po dovŕšení veku štyridsať rokov, ak v kategórii rizika pracoval minimálne päť rokov. Žiadne iné podstatné zmeny novela pre túto kategóriu sporiteľov neprináša.

(TB)

**Môžete mi vysvetliť, že „po novom si môžem sporiť naraz vo viacerých fondoch“?**

- Novela zákona zavádza pre každú doplnkovú dôchodkovú spoločnosť novú povinnosť, a to - umožniť sporiteľovi, aby sporiel na jednu zmluvu v dvoch príspevkových fondoch súčasne. STABILITA túto možnosť ponúka klientom už dva roky, ako prvá a zatiaľ stále jediná. V podstate to znamená, že klient si vyberie dva príspevkové

fondy s rozdielnou investičnou stratégiou a mesačne príspevky si delí medzi tieto dva fondy. Napr. sporiteľ a zamestnávateľ spolu platia 50 eur mesačne. Klient si stanoví v zmluve alebo v dodatku k zmluve, že si tieto príspevky chce deliť v pomere 60 k 40 percentám, a tak 30 eur sa mu každý mesiac pripíše na účet v jednom fonde a zostávajúci 20 eur na účet v druhom fonde. Obidva podúčty sú ale viazané na jedinú účastnícku zmluvu a sporiteľ teda nemusí uzatvárať dve zmluvy. Toto delenie je veľmi výhodné a hlavne flexibilné. Fondy totiž majú rozdielnu stratégiu a rozdielne výnosy. Raz sa viac darí konzervatívnym fondom, inokedy akciovým. Klient si tak môže kombinovať rizikovejší fond s menej rizikovým a celkový efekt jeho sporenia môže byť oveľa zaujímavejší. Navyše, nastavenie týchto pomerov je plne v rozhodnutí klienta a môže ho kedykoľvek bezplatne meniť.

(OK)



## \*anketa\* anketa\*anketa\*

Daždivé počasie 7. novembra o päť dní vystriedal chladnejší, avšak krásny slnečný deň, v ktorom sme končili našu návštevu účastníkov dvoch turnusov rekondičných pobytov na Táloch. Od septembra sa ich zúčastnilo 46 zamestnancov z rizikových pracovísk akcovej spoločnosti Železiarne Podbrezová a 16 pracovníci dcérskej spoločnosti Žiaromat Kalinovo.

Účastníci týchto pobytov mali zabezpečené ubytovanie v hoteli Golf a v hoteli Stupka - vo wellness liečebné procedúry a v jedálni celodenné stravovanie. Okrem spokojnosti so službami, ako vyplýva aj z ankety, sa všetci tešili aj na pobyt v kúpeľoch v Brusne a svorne si želali priaznivé počasie na vychádzky do prírody.

## STE SPOKOJNÝ S REKONDIČNÝM POBYTOM NA TÁLOCH?

Pýtala sa: V. Kúklová Foto: I. Kardhordová



**Ján ROŽŇAL, Žiaromat, Iisovňa**

- Na Táloch som ešte nebol a preto sa so všetkým oboznamujem. Škoda, že pre dažd nemôžeme bližšie spoznať túto lokalitu. Zo Žiaromatu sme tu štýria, využívame všetky procedúry z ponuky wellness, vo voľnom čase častejšie bazén. Aj ubytovanie a strava sú na úrovni. Dnes máme trochu voľnejšie, preto ste nás zastihli v bazéne a už sa tešíme na ďalšie terapie, ktoré nás čakajú poobede v kúpeľoch v Brusne.

**Radoslav STAŠ, zásobovanie**

- Aj ja som tu prvýkrát a som spokojný nielen s rehabilitáciou, ale aj ubytovaním a stravovaním. Raňajky máme vo forme švédskych stolov a ďalšie jedlá si vyberáme z dennej ponuky. Náš týždenný odдых a rehabilitáciu nám spríjemňuje milý a ochotný personál, ktorý sa o nás dobre stará. Počasie nás presunulo do klubovne, kde sa momentálne venujeme spoločenským hrám - biliardu a elektronickým šipkám.



**Lubomír KUBALIAK, valcovňa bezvíkových rúr**

- S prírodou a službami na Táloch som sa už oboznámil počas trojdenného pobytu pre darcov krvi. Teraz som tiež spokojný so všetkým, čo je tu pre nás pripravené - dobrá strava, ubytovanie a rôzne procedúry, to je ten správny relax pre naše zdravie. Rozšírim si tu aj okruh známych, nakoľko robím na štyri zmeny a mnohých zo železiarní nepoznám. Verím, že pobyt v neďalekých kúpeľoch bude spríjemnením dnešného dňa.

**Pavel FIGLUŠ, ťahače rúr**

- Cítim sa tu dobre, hoci som tu len druhý deň. Už som dnes stihol aj nejaké procedúry - saunu, vírivku, bazén, bol som na parafínových zábaloch a elektroliečbe. Som spokojný aj s ubytovaním a stravou. Oddych tu je príjemný, dnes máme krásne počasie a tak nás to láka do prírody, ktorá má návštevníkom aj v tomto ročnom období čo ponúknuť.



**Matej TAGAJ, ťahače rúr**

- Na rekondičnom pobyte som po prvý raz a všetko sa mi tu páči. Či už je to ubytovanie, strava a wellness centrum v hoteli Stupka. Najpríjemnejšie sú rôzne procedúry, z ktorých som doteraz absolvoval vírivku, saunu, elektroliečbu a bazény. V tomto prostredí sa dá dobre oddýchnuť - hlavne, aby nám vydržalo takéto krásne počasie.

**Aleš PANČÍK, ťahače rúr**

- V tejto lokalite som na rekondičnom pobyte ešte nebol. Je tu príjemne, vyšlo nám aj počasie. Zatiaľ som absolvoval bazény, vírivku a ostatné procedúry ma ešte čakajú. Teším sa aj na kúpele Brusno, ktoré máme naplánované na štvrtok. Myslím si, že pobyt pozitívne vplyva na každého z nás. So spolupracovníkmi chceme ísť poobede niekam von, do prírody.



## S Ing. Romanom VEVERKOM, generálnym riaditeľom ŽP EKO QELET

# Kľúčovou je správna a optimálna obchodná politika

Od vášho nástupu do funkcie uplynulo už pol roka a tak je, myslím si, na mieste otázka: "Máte pocit, že niektoré predsa-  
vzatia, ktoré ste si vytýčili na začiatku, ste už splnili?"



- Pokiaľ by som to mal zjednodušiť, tie najzásadnejšie predsa-  
vzatia boli tri – zvýšenie efektívnosti v obchodnej oblasti, získanie ďalších strategických odberateľov ocelového odpadu a zvýšenie výťažnosti kovových frakcií na spracovateľskej linke v Hliniku nad Hronom.

Definovanie správnej a optimálnej obchodnej politiky je pre našu spoločnosť kľúčová priorita, náš konečný úspech závisí predovšetkým od správne vyváženého pomeru nákupu a predaja kovového odpadu. Tak, ako v iných oblastiach, aj v obchode s kovovým odpadom je miera úspešnosti značne závislá na úrovni a skúsenostiach ľudí. Druhým dôležitým faktorom v obchode je budovanie dlhodobých vzťahov s dodávateľmi a odberateľmi. Aj s odstupom času zastávam názor, že väčšina našich zamestnancov, vstupujúcich do obchodných vzťahov, dlhodobo spĺňa požiadavky vyplývajúce z plnenia uvedených kritérií. Toto je skutočnosť, na ktorej chceme aj do budúcnosti stavať – oprieť sa o kmeňových zamestnancov, ktorí majú nielen dostatok profesionálnych skúseností, ale aj vžitú primeranú dávku firemnej hrdosti a spolupatričnosti.

Druhé predsa-  
vzatie sa naplňuje práve v týchto týždňoch. Po niekoľkomesačných prípravách a rokovaniach sa nám podarilo rozšíriť odberateľské portfólio o ďalších konečných spracovateľov ocelového odpadu. Sme na

začiatku cesty, z-  
novu je to o budovaní dôvery a vzájomne korektných vzťahov a tomu sa musí podriadiť myslenie a správanie všetkých našich zainteresovaných zamestnancov.

Tretí cieľ, týkajúci sa technológie spracovania tenkého ocelového odpadu, je z hľadiska časového plnenia strednodobého charakteru. Okrem technického zabezpečenia je vo veľkej miere ovplyvnený aj vplyvmi mimo našej spoločnosti, a síce situáciou na trhu so vstupmi a prebiehajú-  
cím legislatívnym procesom prípravy nového zákona o odpadoch. V poslednom období sa vyskytlo hlavne v externom prostredí niekoľko nových skutočností, ktoré menia naše pôvodné zámery. Ešte tento mesiac by sme mali pripomenovať a schváliť návrh nového technologického postupu pre spracovateľskú linku, ktorý by mal okrem iného odrážať európske požiadavky na stanovené zvýšenie výťažnosti pri ekologickom spracovaní starých vozidiel.

**Vráťme sa k obchodu, spomenuli ste hlavné kroky, pristúpili ste však aj k ďalším.**

- Prvým je výmena na poste obchodného riaditeľa, čo býva zvyčajne komplikovaný proces. Som rád, že tento akt prebehol korektné a nový obchodný riaditeľ za relatívne krátky čas zvládol nábeh do svojej agendy a výraznou mierou prispel okrem iného k spomínanému získaniu nových odberateľov. Druhou skutočnosťou je zmena organizácie práce a tým posilnenie obchodných činností vo vybraných strediskách. Proces jeho zavedenia budeme podrobne sledovať a v krátkych intervaloch vyhodnocovať.

**Pri nástupe do funkcie ste stavali na kvalite kolektívu. Aj po šiestich mesiacoch to platí?**

- Nemám dôvod meniť svoj názor, a to aj napriek tomu, že sme sa museli počas tohto obdobia rozlúčiť s niektorými dlhoročnými zamestnancami. V mojom presvedčení ma utvrdzuje aj skutočnosť, že po dlhšom čase sme museli koncom leta prijať niektoré opatrenia na úsporu nákladov, ktoré zasiahli aj našich kmeňových zamestnancov. Úroveň a sila pracovného kolektívu sa prejavuje hlavne v hraničných situáciách a som rád, že prevažná väčšina našich ľudí pochopila, že spoločnosť potrebuje ich podporu. Patrí im za to veľké a zaslúžené poďakovanie. Aj preto je mojou prioritou v personálnej oblasti v maximálnej miere stabilizovať pracovný kolektív. Súčasný trend častého striedania zamestnávateľov, badateľný hlavne v mladšej generácii, nám niekedy komplikuje napĺňanie

tohto zámeru, o to dôraznejšia a zároveň citlivejšia musí byť personálna práca všetkých riadiacich zamestnancov.

**Do konca roka ešte chýba pár týždňov, ktoré zásadne nič nezmenia. Aký je tento rok pre ŽP EKO QELET a.s.?**

- Určite náročný. Z hľadiska trendov sa síce výraznejšie nelíši od predošlých rokov, ale z hľadiska sledovania kľúčových ukazovateľov pretrvávajú ich negatívna tendencia. Postupne sa zvyšujú aj požiadavky vyplývajúce z novej legislatívy, ktoré postihli rôzne oblasti našej činnosti, čo prináša nielen zásah do nákladovej časti hospodárenia, ale zároveň kladie prísnejšie nároky na profesijnú úroveň našich zamestnancov. Je pravda, že do konca roka už nemôžeme čakať výraznejší obrat, ale verím, že určité ozdravné procesy, prijaté v poslednom období, sú nastavené správne a prinesú želaný efekt v novom roku.

Bliži sa posledný kalendárny



mesiac, ktorý je charakteristický nielen bilancovaním dosiahnutých výsledkov, ale aj najkrásnejšími sviatkami roka. Dovoľte mi, aby som sa v prvom rade poďakoval všetkým našim zamestnancom za ich celoročné pracovné úsilie, zaželal im, aby v zdraví a šťastí prežili vianočný čas spolu so svojimi najbližšími a v novom roku zažili len príjemné a potešujúce chvíle. Zároveň chcem poďakovať a popriať úspešný koniec roka našim obchodným partnerom a želať im veľa úspechov v roku novom.

O. Kleinová



Ilustračné foto: A. Nociarová

## S Ing. Jozefom Weissom, vedúcim odboru zásobovania

**Ako sa vám darilo zabezpečiť tohtoročné úlohy?**

- Rok 2013 je rokom, v ktorom sme plnili úlohy a požiadavky zo strany výrobných a pomocných prevádzkarní. Zároveň bol rokom, v ktorom sa realizovali veľké rekonštrukčné akcie. Z môjho pohľadu boli požiadavky v oboch prípadoch plnené zodpovedne a kvalitne. V niektorých sa nám podarilo znížiť ceny nakupovaných komodít, v čom chceme pokračovať aj v nasledujúcom roku. Požadované materiály, ako aj termíny na ich dodávku, boli splnené.

**Ktorá z tohtoročných akcií bola najnáročnejšia?**

- Veľmi náročná bola pre celú akciovú spoločnosť výstavba

# S dôrazom na kvalitu a cenu

nového „kontinuita“ (ZPO), čo síce bola investičná akcia, ale aj pracovníci zásobovania zabezpečovali nákup rôznych materiálov a náhradných dielcov. V mnohých prípadoch to boli nové materiály, nakupované od nových dodávateľov. Vzhľadom na to, že prestavba prebehla vo veľmi krátkom čase a nábeh oceliarne bol takisto rýchly, všetko bolo treba zabezpečiť vo veľmi krátkych termínoch.

**Rozšírili ste v priebehu toh-**



**to obdobia rozsah poskytovaných služieb?**

- Zásobovanie je odbor, ktorý sa okrem nákupu materiálu zameriava na poskytovanie služieb, s ním úzko súvisiacich.

Okrem nákupu pre naše dcérske spoločnosti, realizujeme pre nich aj dovoz materiálu našimi autami. Nakladacou technikou často vypomáhame dcérskym firmám, ako aj ostatným prevádzkarniam. Intenzívne bola naša technika využívaná aj pri prestavbe ZPO a odprášenja

oceliarne. Sme naďalej pripravení naše služby prehĺbovať a tým prispievať k zefektívneniu zásobovacích činností.

**Už siedmy rok je v prevádzke dovoz materiálu na požadované pracovné miesta. Napriek tomu, že funkčnosť a spoľahlivosť systému preverila prax, plánujete zmeny aj v tejto oblasti?**

- Ako ste povedali, táto služba je poskytovaná už siedmy rok. V súčasnosti 90 percent z požadovaného množstva materiálu rozváža náš odbor. Skutočnosť, že prevádzkárne volia práve tento spôsob do-

ručenia nás presvedča o ich spokojnosti s našimi službami. V predchádzajúcom období sme doplnili vozový park o ďalšie vozidlo, ktorým rozvoz realizujeme.

**Čo vás čaká v poslednom mesiaci roka?**

- Záver roka bude opäť náročným obdobím pre predajcov, ako aj pre nákupcov. Bilancujeme nákupy, resp. spotreby a uzatvárajú sa mnohé nákupy na prvý kvartál, prípadne aj na celý budúci rok. Pri tom všetkom kladieme veľký dôraz na kvalitu nakupovaných komodít a na dojednanie cien, čo je dôležitým faktorom pri udržaní našej konkurenčnej schopnosti.

(vk)



Foto: V. Homola

## Krása, ktorá hreje



li ako súčasť honosnej kachľovej pece z interiéru domu bansko-bystrického richtára Štefana Junga. Kachľa je o to vzácnejšia, že vyobrazenie sexuálneho motívu v stredovekom umení je často spojené s veľkou dávkou tabuizácie a podľa slov autora výstavy Martina Kvietka, tento exponát nemá vo svete obdoby. Do zakázanej oblasti patrili aj výjavy zo súkromia stredovekého človeka, ktoré boli prísne stráženou oblasťou a málokedy prenikli za múry šľachtických, či meštianskych domov. Aj preto je kachľa s vyobrazením ženy, ktorá bije svojho muža, veľmi originálna.

V Stredoslovenskom múzeu v Banskej Bystrici sa 7. novembra 2013 uskutočnila vernisáž výstavy vzácných neskorogotických a renesančných kachlí pod názvom „Krása kachlic“. Na tvorbe výstavy sa podieľali viacerí partneri medzi, ktorými nechýbali Železiarne Podbrezová a.s.

Kachliarske výrobky boli predovšetkým v období neskorej gotiky, renesancie a baroka veľmi vyhľadávané medzi bohatými mešťanmi a šľachtou. Kachľové pece zdobili hodové siene hradov, či reprezentačné izby mešťanov. V reliéfnej výzdobe vykurovacích stien kachlí sa odráža umelecké čítanie ich objednávateľov. Kvalita ich prevedenia zase vypovedá o šikovnosti kachliarov. Na území Banskej Bystrice pôsobila v 15. storočí jedna z najvýznamnejších kachliarskych dielní na území Uhorska. Svojimi výrobkami zásobovala trh takmer vo všetkých častiach monarchie. V 20. storočí však toto remeslo postupne upadlo do zabudnutia. V súčasnosti sa objavujú opätovné snahy o obnovenie kachliarskeho stavu na Slovensku a nadviazanie na jeho bohatú tradíciu.

Výstava ponúka viaceru skvostov v podobe Adama a Evy pri strome poznania, Žena bijúca svojho muža, kachľa s erotickým motívom. Unikátnu kachľu so šteklivou erotickou scénou objavi-

Krásu 140 neskorogotických a renesančných kachlí, ktoré sú ukážkou šikovnosti a majstrovského umu stredovekých remeselníkov, môžu návštevníci Stredoslovenského múzea obdivovať až do 2. februára 2014 v Thurzovom dome na Námestí SNP v Banskej Bystrici. Srdečne vás všetkých pozývam, pretože krásu kachlí vás v zimnom období určite zahreje!

Mgr. Vladimír Homola  
zo zdroja:

Stredoslovenské múzeum v BB



## Deň otvorených dverí

Žiaci 3., 4. a 5. ročníkov Súkromnej strednej odbornej školy hutníckej ŽP a Súkromného gymnázia ŽP navštívili 13. novembra 2013, v rámci Dňa otvorených dverí Hutnícku fakultu Technickej univerzity Košice. Prezreli si budovu fakulty, jednotlivé katedry a získali informácie o študijných programoch.

Za všetko hovoria postrehy našich žiakov:

### 1. Marek Meškan – III. A

- Na TU sa mi veľmi páčilo, krásne prostredie. Výborné zariadenia sú len odzrkadlením toho, aká je táto univerzita skvelá. Škola spolupracuje s mnohými krajinami sveta. Na univerzite bolo skvele a určite považujem nad možnosťou prihlásiť sa tam.

### 2. Jakub Popper – III. C

- Páčili sa mi Košice, aj univerzita. Mali sme možnosť prakticky si vyskúšať recykláciu odpadu. Ro-

zoberali sme počítače a triedili jednotlivé súčiastky. Ja ako mechatronik by som uvítal aj návštevu Elektrotechnickej fakulty TUKE a internátov.

### 3. Vladimír Vašítek – IV. G

- Videli sme veľa zaujímavých vecí – termokameru a aj prístroje, o ktorých som ani nevedel, že existujú. Táto škola sa mi páčila na každej stránke, či už pre výhody (financie počas štúdia, možnosť zamestnania po skončení štúdia), ale aj pre mesto Košice, v ktorom sa nachádza. Bolo to tam super a budem uvažovať o štúdiu na tejto škole.

Čo dodať na záver? Exkurzia Hutníckej fakulty TU Košice, ako aj návšteva Technického múzea, bola veľmi zaujímavá a poučná. Zároveň ďakujeme vedeniu akciovej spoločnosti ŽP za poskytnutie autobusu.

Mgr. Danica Kvačkajová, výchovná poradkyňa  
Ing. Ivan Majer, učiteľ odborných predmetov

## Múzeá tretej generácie

Slovenské národné múzeum v Bratislave s finančnou podporou Európskeho sociálneho fondu – v rámci operačného programu Zamestnanosť a sociálna inklúzia, realizovalo v rokoch 2010 - 2013 projekt Múzeá tretej generácie (M3G). Cieľom tohto dlhodobého projektu bolo vytvoriť v oblasti múzejníctva atraktívne prostredie na rozvoj jednotlivých múzeí a ľudských zdrojov, ako aj pripraviť a realizovať vzdelávacie aktivity zamerané na premenu múzeí na moderné a na klientov orientované organizácie tretej generácie.

evidencie muzeálnych zbierok.

Zúčastnili sa aj záverečného stretnutia („Open Space“), ktoré sa uskutočnilo 21. novembra 2013 v Liptovskom Mikuláši, kde námestníčka Generálneho riaditeľstva Slovenského národného múzea pre odborné činnosti PhDr. Gabriela Podušelová zhodnotila priebeh národného projektu a vyzdvihla jeho prínos pre slovenské múzeá. Jednotlivé vzdelávacie aktivity a školenia absolvovalo celkovo deväťsto múzejníkov, z ktorých viac ako šesťdesiat sa zúčastnilo záverečného stretnutia. Vytvorili päť



SNM zorganizovalo osemnásť vzdelávacích aktivít, do ktorých sa v roku 2012 zapojili aj traja pracovníci - z Hutníckeho múzea ŽP a Hradu Ľupča. Absolvovali kurz zameraný na zbierkový fond a jeho odborné spracovanie v elektronických a on-line informačných systémoch, prostredníctvom systému Centrálnej

diskusných skupín, v ktorých hodnotili prípravu a realizáciu jednotlivých kurzov. V závere stretnutia boli absolventom odovzdané osvedčenia – našim zamestnancom o absolvovaní vzdelávacieho kurzu „Tvorba vedomostného systému múzea – Katalogizácia.“

(vk+foto)

V novembri uplynulo osemnásť rokov odvtedy, ako sa od ŽP a.s. oddelila prevádzkareň stravovania a vznikla samostatná dcérska spoločnosť ŽP obchodno-stravovacie služby s.r.o., ktorých hlavnou náplňou bolo závodné stravovanie a iné účelové služby. Po zmene ich názvu na ŽP Gastro servis, s.r.o. a modernizácii kantín v novom i starom závode, zvyšovanie úrovne služieb vyústilo do elektronickej objednávky a bezhotovostnej platby za stravu prostredníctvom čipových kariet s možnosťou čerpania kreditov.

Nielen o tom, ako sa výrazne zlepšila kultúra nášho závodného stravovania, ale aj o tohtoročnej výrobe jedál, nás informoval riaditeľ spoločnosti Jozef Krella:

## PRIORITOU JE KVALITA JEDÁL

- V tomto roku sme vyrábali a vyrábame denne v priemere od 3 do 3,5 tisíc porcií teplej, chladenej a mrazenej stravy. Ťažko je konkretizovať, ktorých jedál sme vyrobili najviac, alebo o ktoré je najväčší záujem, ale je taký nemenný a obľúbený okruh jedál ako svičková na smotane, rezeň je „kráľom“ v akejkoľvek podobe, bagety... Na druhej strane, najmenej záujemcov je o mliečne a ovocné balíčky. Odvíja sa to aj od toho, že je menšina tých, ktorí



chcú racionálnejšiu, menej kalorickú stravu. Prax nám potvrdila, že z hlavných jedál sa vždy predajú prvé dve z dennej ponuky. Sú to tie, ktoré stravník dostane aj bez objednávky, tzn. „na voľno“. Tento jav ešte pretrváva, no určite sa tie percentá zmenili v porovnaní s minulosťou. Stravníkov čím ďalej tým viac oslovuje možnosť objednávky prostredníctvom intranetu a internetu, kde si môžu ponuku vizualizovať a stravu si objednať aj na niekoľko dní dopredu. S týmto zámerom sme jedálne v starom a novom závode vybavili terminálmi. V poslednom období, zaznamenávame zvýšený záujem mladších zamestnancov o tento spôsob objednávky, ale aj o racionálnejšiu stravu.

**Vyskytli sa aj problémy, ktoré vás trápia?**  
- Z hľadiska zdravotno-bezpečnostného robíme všetko preto, aby sme naplnili legislatívne predpisy a myslím si, že sa nám to darí. V tejto oblasti problémy nemáme. Napr. jedlá by mali byť vydané do troch hodín pri udržiavaní na 60 stupňov Celzia. Náhradná možnosť je jedlá schladzovať, a to robíme aj my. Naše chladené jedlá majú spotrebu do 3 dní, napriek tomu, že laboratórne rozboru umožňujú dlhšiu dobu spotreby 5 dní. K takejto príprave jedál sme pristúpili preto, že schladzovanie jedál má veľký význam pre zdravotnú bezpečnosť jedál ktoré podávame našim stravníkom. V našej ponuke máme aj mrazené jedlá, so zárukou spotreby do 1 roka.

Čo nám však robí problém je skutočnosť, že z toho množstva denne vydaných porcií nám stravníci jednu tretinu jednorazových nápojových pohárov nevlodia do separovaných nádob na to určených, ale pokrvané vhodia do kontajnerov na papierový odpad. Samozrejme, aj naša spoločnosť triedi odpad a takýto krok stravníkov nám komplikuje separáciu. Stretol som sa aj s názorom, že my umelohmotné poháre umývame a ďalej používame, preto ich treba znehodnotiť. Je to nemysliteľné! Pre hygienu a kultúru stravovania sme podnikli a podnikáme oveľa

nákladnejšie kroky. Rovnako je to aj so separáciou, kde sme vynaložili nemalé náklady na kontajnery, lisujeme papier, separujeme umelohmotný materiál. Odporúčam, aby sa takýto stravník ešte raz zamyslel a potom by musel dôjsť k záveru, že umývanie pohárov by si vyžadovalo náklady na ďalších zamestnancov, na čerpanie energií a saponátov, a to by bolo oveľa drahšie, ako kúpa nových. Ešte raz zdôrazňujem, sto-percentne dbáme na zdravie našich stravníkov a dodržiavanie hygienických predpisov!

**Rok ste odštartovali prezentáciou na medzinárodnom veľtrhu Danubius Gastro. Zopakujete si účasť aj na budúci rok?**

- Aj v minulosti sme sa prezentovali na rôznych akciách, napr. v Nitre, ale aj na Gastrofestivale v Lip tovskom Mikuláši a ďalších. Na medzinárodnej scéne to však bolo v tomto roku po prvý raz. Už dnes môžem povedať, že si to na budúci rok zopakujeme. Výstava bude na prelome januára a februára (28.1.-2.2.), už máme objednaný stánok a premyslenú expozíciu – stánkom

**losti s rekonštrukciou vám pribudol značný počet stravníkov. Ako ste zvládli tento nápor?**

- Tieto akcie zvýšili počet stravníkov v kantíne oceliaren v starom závode v priebehu dvoch mesiacov asi o 25 percent. Správne nastaveným harmonogramom výdaj stravy prebiehal plynulo. Posilnený personál tejto jedálne zvládol situáciu na naše pomery štandardne. Sťažnosti alebo pripomienky sme nemali, čo svedčí o spokojnosti stravníkov.

**Pri príprave jedál vám v rámci praxe pomáhajú aj žiaci z Odborného učilišťa interného vo Valaskej. Ste spokojný s ich prácou?**

- Spolupráca s touto školou je dlhodobá, dá sa povedať, že od založenia učilišťa. Praxovali u nás už viacerí žiaci, o mnohých z nich verejnosť nevie, že sú z detských domovov. Pod dozorom svojich inštruktorov vykonávajú prípravnú prácu v kuchyni. Zároveň im naši odborníci vysvetľujú a v praxi ich zaučujú do jednoduchších prác, ktorých je v každej kuchyni – našu môžeme prirovnať k fabrike na výrobu jedál – nespočetne veľa. Tieto deti sú bezproblémové, slušné a ochotné pomôcť, a myslím si,



bude naše pojazdné vozidlo.

**Vašou „horucou novinkou“ boli na tomto podujatí povestné Bratislavské rožky. Ako pokračujete v tejto aktivite?**

- Do súťaže kuchárov, cukrárov a pekárov sme sa na výstave zapojili aj my s tým, aby sme si otestovali našu zručnosť. Piecť ich chceme aj na budúcoročnej prezentácii. Bratislavské rožky patria do sortimentu, ktorý je pre nás zatiaľ veľmi prácný a drahší, napriek tomu je vo verejnosti o ne záujem. Napr. v minulom týždni sme naraz predali 1300 kusov a evidujeme už požiadavky v závere roka na 5000 ks. Podobný záujem je aj o obľúbené štrúdele.

**Uplynulé mesiace boli hektické aj pre vašich pracovníkov v oceliarni starého závodu. V súvis-**

že nielen my sme spokojní, ale aj ony s našim prístupom k nim.

**Môžeme sa v najbližšej budúcnosti tešiť na ďalšie novinky z vašej kuchyne?**

- O niektorých sme už hovorili, ďalšie sa ujali i napriek tomu, že pri ich zavádzaní sme mali určité pochybnosti – pri automatoch na pitných režim, na kávu... Nie tradičnou je aj výhoda kreditov, ktoré zamestnancom poskytujú ŽP a.s. Do budúcnosti máme niekoľko návrhov, zamýšľame sa aj nad zaradením hamburgerov. Myslíme si, že čo do ponuky už ani nie je žiaduce ďalšie rozširovanie, prioritou bude naďalej skvalitňovať naše služby, výrobu a chuť jedál, v čom nám môžu pomôcť aj stravníci s pripomienkami, ktorá sa dá zrealizovať.

## Zapojte sa do prieskumu o kvalite služieb

### ŽP GASTRO servis

**Ako sa stravujete počas pracovného času?**

- Nosím si jedlo z domu
- Kupujem si stravu v potravinách
- Stravujem sa v jedálni GASTRO servisu
- Niekedy tak, inokedy inak
- Využívam ponuku bufetového predaja

**Ak sa stravujete v jedálni ŽP GASTRO:**

- Objednávam si jedlo pravidelne
- Občas si objednávam, občas využívam ponuku na voľno
- Pravidelne využívam len ponuku na voľno
- Sporadicky využívam ponuku na voľno

**Z ponúkaného sortimentu uprednostnite:**

- Mäsité jedlá
- Múčne jedlá
- Oddelenú stravu
- Šaláty
- Netradičné jedlá
- Je mi to jedno

**Myslíte, že ponúkané jedlá spĺňajú vaše predstavy o zdravom stravovanom štýle?**

- Áno
- Nie
- Čiastočne
- Neviem posúdiť
- Chýba tomu niečo (uvítame, ak uvediete, čo)

**Je pre vás porcia v ŽP GASTRO dostačujúca?**

- Áno
- Nie
- Niekedy
- Zriedka
- Nikdy

**Chutia vám polievky?**

- Áno
- Nie
- Čiastočne
- Neviem posúdiť
- Chýba im niečo (uvítame, ak uvediete, čo)

**Dá sa povedať, že v ŽP GASTRO - servise varia dobre?**

- Áno
- Nie
- Čiastočne
- Neviem posúdiť
- Chýba tomu niečo (uvítame, ak uvediete, čo)

**Je sortiment ponúkaných šalátov (ako príloh k hlavnému jedlu) dostatočný?**

- Áno
- Nie
- Niekedy
- Zriedka
- Nikdy

## Objednávaťe si z ponuky netradičných jedál?

- Áno  
 Nie  
 Niekedy  
 Zriedka  
 Nikdy

## Je prostredie jedální ŽP GASTRO - servisu pre vás príjemné?

- Áno  
 Ani nie  
 Nie vždy  
 Stále  
 Občas

## Myslíte, že úroveň stravovania u nás sa zvyšuje?

- Jednoznačne  
 Ani nie  
 Áno  
 Nie  
 Nevieť posúdiť

## Využívate systém prihlasovania stravy cez internet?

- Jednoznačne  
 Ani nie  
 Áno  
 Nie  
 Nevieť posúdiť

## Ste dostatočne informovaný o službách ŽP GASTRO?

- Jednoznačne  
 Ani nie  
 Áno  
 Nezaujímate sa o to

## Využívate nákup mrazenej stravy?

- Áno  
 Ani nie  
 Nie vždy  
 Stále  
 Občas

## Kupujete si chladenú stravu?

- Áno  
 Asi nie  
 Nie  
 Možno  
 Občas

## Ohodnoťte bodmi od 1 (najnižšia úroveň) – 5 (najvyššia úroveň)

- Rýchlosť obsluhy  
 Systém objednávania stravy  
 Prostredie  
 Kvalita polievok  
 Kvalita šalátov  
 Kvalita nápojov  
 Kvalita pečiva  
 Pestrosť sortimentu

Do prieskumu sa môžete zapojiť anonymne, ale máte šancu dostať sa aj do zberovania a vyhrať peknú cenu. Stačí, ak vyplníte aj anketový lístok s menom a priezviskom a pošlete do redakcie.

Vyplnené anketové lístky posielajte do 10 dní od uverejnenia.

Meno a priezvisko: .....

Útvar: .....

Telefónne číslo: .....

# Zdravie máš len jedno

Zmáhajú vás príznaky chrípky – nádcha, bolesť v kĺboch, krku, krížoch, hlavy, horúčka, zimnica a všeobecná slabosť? Proti tomuto vírusovému ochoreniu sa bráňte pitím veľkého množstva tekutín, najmä s vitamínom C, ríbezľových a čučoriedkových štiav, jedzte strúhané jablká na vyčistenie čriev, ak vám nechutí – nenúťte sa jesť a voľte viac ovocia a zeleniny, pite veľa horúcich nápojov potrebných na potenie. Horúčka je prirodzená

reakcia tela, pri vysokej teplote väčšina vírusov odumiera. Pozor, ak teplota prekročí 40 stupňov Celzia, pôsobí na organizmus nepriaznivo, zvýšenou záťažou na srdce a tiež na krvný obeh.

Posilnenie imunity je najlepšou prevenciou proti tomuto ochoreniu, odporúča sa preto sauna, otužovanie – umývanie a sprchovanie v studenej vode a dobrá hygiena.

Ak však už chrípku máte, zvýšte

konzumáciu jedál: cesnaku, citrónov, kapusty, jablk a rias, čajov: z bazy čiernej, lipového kvetu, eukaliptu, púpavy lekárskej, šípok. **Proti chrípke:** pomelte 4 citróny s kôrou, 1 cibuľu, 15 strúčikov cesnaku, 150 g chrenu. Zmes dajte do nádoby a zalejte jedným litrom prevarenej, ale ochladenej vody a nechajte odstáť niekoľko hodín. Potom precedte a užívajte - 2 krát denne jednu polievkovú lyžicu.

(Internet)

Jedálny lístok 2. - 8. 12. 2013	Jedálny lístok 9. - 15. 12. 2013
<p><b>Pondelok</b></p> <p>Polievky: oravská fazuľová, pečivo pohronská, pečivo</p> <p>Hovädzie mäso na korení, ryža, šalát</p> <p>Pečené morčacie stehno, červ. kapusta, knedľa</p> <p>Furmanské halušky</p> <p>Šalát macedónsky s toľu, pečivo</p> <p>Zapekaný brav. rezeň so syrom, zeleninová obloha</p> <p>Lievance s džemom</p> <p>Bageta s pikantným mäsom</p> <p>Ovocný balíček</p>	<p><b>Pondelok</b></p> <p>Polievky: mexická, pečivo cesnaková s haluškami, pečivo</p> <p>Bravčový rezeň s pečeňou, zemiaky, šalát</p> <p>Kuracie prsia na paprike, cestovina</p> <p>Restovaná kačacia pečeň, hrášková ryža, cvikla</p> <p>Šalát grécky, pečivo</p> <p>Halušky s kyslou kapustou</p> <p>Čučoriedkový koláč, kakao</p> <p>Bageta Apetito</p> <p>Mliečny balíček</p>
<p><b>Utorok</b></p> <p>Polievky: hov. s pečeňovými haluškami, pečivo goralská, pečivo</p> <p>Vyprázaný karbonátok, zem. šalát s majonézou</p> <p>Pečené kuracie stehno, tarhoňa, kompót</p> <p>Baraní guláš, halušky</p> <p>Pestrý cestovinový šalát</p> <p>Rezance s tvarohom, zakysanka</p> <p>Maxi buchta s orechovo-višňovou plnkou, vanil. krém</p> <p>Bageta moravská</p> <p>Pečená bravčová krkovička, pečivo</p>	<p><b>Utorok</b></p> <p>Polievky: kapustová s klobásou, pečivo sedliacka, pečivo</p> <p>Morčacie prsia na hrášku so šampiňónmi, ryža, šalát</p> <p>Hovädzie dusené, chrenová omáčka, knedľa</p> <p>Špenátový prívarok, volské oko, zemiaky</p> <p>Bulharský šalát s bravčovým mäsom, pečivo</p> <p>Kondičkový tanier</p> <p>Buchty na pare s Nutelou, mak. posýпка, kakao</p> <p>Celozrná bageta syrová</p> <p>Pečené kačacie stehno, pečivo</p>
<p><b>Streda</b></p> <p>Polievky: držková, pečivo rascová s vajcom, pečivo</p> <p>Hovädzí guláš maďarský, knedľa</p> <p>Kuracie prsia prírodné, zeleninová ryža, šalát</p> <p>Ryba na vidiecky spôsob, zemiaky, šalát</p> <p>Šalát z červenej repy so syrom, pečivo</p> <p>Cestoviny s brokolicou a smotanovou omáčkou</p> <p>Šišky s Nutelou, kakao</p> <p>Celozrná bageta syrová</p> <p>Mliečny balíček</p>	<p><b>Streda</b></p> <p>Polievky: furmanská, pečivo mrkvová s pórom, pečivo</p> <p>Plnený bravčový závitok, tarhoňa, šalát</p> <p>Vyprázané kuracie stehno, zem. kaša, kompót</p> <p>Toretiny so šunkou, syrová omáčka</p> <p>Hydinový šalát, pečivo</p> <p>Zapekaná brokolica s toľu</p> <p>Ryžový náky s ovocím</p> <p>Bageta s pikantným mäsom</p> <p>Ovocný balíček</p>
<p><b>Štvrtok</b></p> <p>Polievky: šošovicová kyslá, pečivo francúzska, pečivo</p> <p>Jelenie ragú s brusnicami, cestovina</p> <p>Husárska roláda, zemiaková kaša, uhorka</p> <p>Pizza diabolská</p> <p>Šalát parížsky, pečivo</p> <p>Hubové rizoto, uhorkový šalát</p> <p>Žemľovka s tvarohom</p> <p>Bageta s kuracím mäsom</p> <p>Vyprázaný bravčový rezeň, pečivo</p>	<p><b>Štvrtok</b></p> <p>Polievky: slepačia, pečivo kláštorňá, pečivo</p> <p>Bravčová pečená krkovička, kapusta, knedľa</p> <p>Hovädzí guláš mexický, ryža, šalát</p> <p>Roľnícke zemiaky, uhorka</p> <p>Študentský šalát, pečivo</p> <p>Ohnivé kuracie stehno orientálne, zeleninová obloha</p> <p>Palacinky s džemom a čokoládou</p> <p>Bageta moravská</p> <p>Vyprázané kuracie stehno v cestíčku, pečivo</p>
<p><b>Piatok</b></p> <p>Polievky: gulášová, pečivo kelová s ryžou, pečivo</p> <p>Hovädzia roštenka portugalská, ryža, šalát</p> <p>Bravčové stehno na smotane, knedľa</p> <p>Vyprázaný karfiol, zemiaky, tatárska omáčka</p> <p>Pikantný syrový šalát, pečivo</p> <p>Kuracie prsia s plnkou, zeleninová obloha</p> <p>Muffiny s čokoládou, kakao</p> <p>Bageta Gurmán</p> <p>Ovocný balíček</p>	<p><b>Piatok</b></p> <p>Polievky: krúpková, pečivo frankfurtská, pečivo</p> <p>Detvianska nátura, opekané zemiaky, uhorka</p> <p>Kuracie stehno s kuriatkovou omáčkou, cestovina</p> <p>Pečená klobása, hrachová kaša, uhorka, chlieb</p> <p>Syrové tajomstvo, pečivo</p> <p>Ryba na masle, dusená zelenina</p> <p>Hanácke koláče, kakao</p> <p>Bageta s kuracím mäsom</p> <p>Mliečny balíček</p>
<p><b>Sobota</b></p> <p>Polievka: stupavská zabijačková, pečivo</p> <p>Vyprázaná údená krkovička v cestíčku, zem., čalamáda</p> <p>Hovädzia pečienka milánska, cestovina</p> <p>Bageta Apetito</p>	<p><b>Sobota</b></p> <p>Polievka: údeninová, pečivo</p> <p>Morčacie mäso na lesných hriboch, ryža, šalát</p> <p>Hovädzia pečienka sviečková, knedľa</p> <p>Bageta Gurmán</p>
<p><b>Nedeľa</b></p> <p>Polievka: karfiolová, pečivo</p> <p>Bravčové mäso na čínsky spôsob, ryža, šalát</p> <p>Kuracie stehno pivárske, kapusta, knedľa</p> <p>Bageta šampiňónová so šunkou</p>	<p><b>Nedeľa</b></p> <p>Polievka: fazuľková kyslá s kôprom, pečivo</p> <p>Kuracie prsia plnené bryndzou, zem., šalát</p> <p>Bravčové stehno bratislavské, cestovina</p> <p>Bageta salámová so šalátom</p>





Foto: I. Kardhorodová

## Liga majstrov 2013/2014

V domácom zápase prvého kola nového ročníka Ligy majstrov v kolkoch porazili 23. novembra 2013 podbrezovskí kolkári svojho súpera z Francúzska 7:1. V kolkárni Domu športu v Podbrezovej sa od začiatku očakával tlak domácich hráčov. Očakávania sa aj naplnili, keď po prvej trojici bolo prakticky rozhodnuté. Podbrezov-

čania vyhrávali 3:0 a o 235 kolkov. Ernješi, Čech a Vadovič svojim súperom nedali žiadnu šancu a vyhrali všetky dráhy (12:0).

V druhej trojici domáci hráči Tomka, Zavarko a Kyselica ešte zvýšili náskok a potvrdili svoje ambície postúpiť v tohtoročnej edícii Ligy majstrov čo najďalej. O jediný bod pre Francúzov sa postaral Julien

Schmitt.

**KO ŽP Šport – Racing Club  
Strasbourg 7:1  
3848:3476 (20:4)**

**Zostava a body KO ŽP:** Ernješi 632, Čech 678, Vadovič 644, Tomka 621, Zavarko 661 a Kyselica 612.

Pavol Kühnel,  
manažér KO ŽP

## 1. ročník volejbalového turnaja

V Čiernom Balogu sa 9. novembra 2013 uskutočnil I. ročník volejbalového turnaja mužskej amatérskej súťaže za účasti tímov OVK Brusno, VK Vepor Brezno, VK 40 Brezno, Ulička Brezno, Mladost' Brezno a Kembrič Valaská. Za vynikajúcej atmosféry sa z víťazstva v tomto kolektívnom športe tešilo omladené družstvo Ulička Brezno, ktoré vo

finále porazilo družstvo VK40 Brezno. Na treťom mieste skončilo družstvo Kembrič Valaská. Turnaj sa stretol s pozitívnym ohlasom preto organizátori veria, že 2. kolo (7. decembra 2013 v ZŠ Jánošíkova) sa bude niesť v podobnom duchu a nebude núdza o strhujúce výmeny.

Dalibor Varholák

## Doma zvíťazili

Jedenáste kolo 1. ligy východ prinieslo plný bodový zápis pre C družstvo KO ŽP Šport, keď si na domácich dráhach poradilo s rezervou Spišskej Novej Vsi 7:1. Túto výhru ozdobil svojim výkonom Tomáš Dziad (609). D družstvo si priviezlo porážku z Filakova 6:2, ktoré je jedným z konkurentov na postup do najvyššej súťaže. Dorastenci si v dohrávke 5. kola poradili na domácich dráhach s tímom Košíc 3:1. Najlepší výkon v tomto zápase dosiahol Radovan Balco (596).

**Priebežné postavenie v tabuľke tímov KO ŽP Šport:** Extraliga muži A - 1. miesto, muži B - 2. miesto, Extraliga ženy - 3. miesto, 1. liga východ muži C - 3. miesto, muži D - 13. miesto.

**Zostava a body:** Ľuboš Figura 585, Michal Dilský striedany Michalom Babčanom 499, Daniel Móc 538, Pavol Póbiš 520, Július Kriváň 440, Ján Poliak 490.

**1. dorastenecká liga  
KO ŽP – PKŠ Košice 3:1  
1700:1344**

**Zostava a body:** Tomáš Herich 597, Tomáš Dziad 609, Ľuboš Svitek 553, Pavol Paulečko 579, Marek Štefančík 560, Radovan Balco 534.

**Zostava a body:** Radovan Balco 596, Marek Štefančík 573, Michal Babčan 531, Michala Ďuricová 502 – nepočítala sa. Šprint: Babčan – Kacvinská 2:1, Balco – Mikolaj 1:2

(kys)



Na slávnostné otvorenie novej dvojdráhovej kolkárne v Bystrej (21. novembra 2013) pozval starosta obce svetovú kolkársku jednotku – hráča Extraligy KO ŽP Šport Vilmoša Zavarku.

Foto: P. Kühnel

\* futbol \* futbol \* futbol \* futbol \* futbol \* futbol \* futbol \* futbol \*



Z predposledného domáceho zápasu s FC ŠTK Šamorín objektívom I. Kardhorodovej

**II. liga muži  
Slovan Duslo Šaľa - FO ŽP  
0:1 (0:1)**

Hostia pohrozili hneď v úvode, keď sa do zakončenia dostal dvakrát Greško. V 13. minúte poslal z pravej strany ideálny center na zadnú žrd Sniška a Gerec sa hlavou nemýlil 0:1. V 27. minúte sa domáci dostali do šance po chybe hosťujúcej obrany, no tečovaná strela Kráľa skončila len na brvne. V druhom polčase sa herný obraz nezmenil, loptu mali viac na kopačkách. Skóre zápasu napriek šanciam na oboch stranách ostalo nezmenené.

**Hlasy trénerov:  
Ondrej Takács (DUSLO):** „Do-

voľím si tvrdiť, že sme zohrali s omladeným kolektívom (zranenia a trešty) proti najlepšiemu súperovi v súťaži, ktorý by si zaslúžil konečne postup do Corgoň ligy, dobrú partiu. Škoda bolo strely Kráľa v závere pol hodiny, ktorá volala po góle. Protí kvalitnému súperovi by sa nám potom hralo lepšie, čo však neznižuje jeho kvalitnú hru a zisk troch bodov.“

**Jaroslav Kentoš (ŽP ŠPORT):** „Hrali sme nesmierne ťažký duel proti zrelému súperovi, ktorý potvrdil svoje kvality. Pomohol nám rýchly gól, ale museli sme byť stále v strehu, čo potvrdil aj záver prvej polhodiny. Po obrátke sme pozorne hru v strede poľa nepustili sú-

pera do vyloženej šance a odviezli sme si tri cenné body, ktoré vzhľadom k ďalším výsledkom tohto kola obzvlášť tešia.“

**I. liga - dorast  
FO ŽP U19 - MFK Ružomberok  
5:1 (4:0)**

**Góly:** 2', 28' a 43' Sokol, 22' Dický, 76' Švantner - 83' Jagnešák. Do posledného zápasu jesennej časti sme išli s jednoznačným cieľom bodovať a posunúť sa v tabuľke na vyššie pozície. Chlapci boli výborne nabudení a od začiatku zápasu začali naplňať svoj cieľ. Hneď v 2. min., po akcii Blahutu a Jakubu, nás Sokol poslal do vedenia. Tento gól povzbudil a chlapci hrali výborne, pričom bolo vidno, že náš herný systém už dostali do krvi. Neskôr Ružomberok vyrovnal hru a v týchto momentoch nás podržal brankár Babiák. V 22. min. strelil Dický z trestného kopu druhý gól a od tejto chvíle sme už až do konca polčasu dominovali a hrali výborne. Výsledkom boli ďalšie dva góly Sokola v 28. a 43. min. Druhý polčas sme pod dojmom vysokého náskoku nehrali tak, ako sme si predstavovali. Chlapci začali byť ľahkovážni, niektoré herné situácie podceňovali a tak nás súper priláčil na našu polovicu. Našťastie stopérska dvojica i brankár všetko vyriešili k spokojnosti. V 76. min. unikol striedajúci Švantner a svoj samostatný nájazd premenil na pia-



ty gól. V týchto chvíľach sme znova hrali veľmi dobre. V 83. min. po chybe na našej ľavej strane hostia Jagnešákom znížili na konečných 5:1. Chlapci si za výkon, hlavne v prvom polčase zaslúžia veľkú pochvalu a to nielen za enormné nasadenie, ale aj herné umenie a prenesenie vecí z tréningového procesu do zápasu. K výkonu v druhom polčase už mám viaceré výhrady. Nadpriemerné výkony podali Babiák, Dický a Sokol, ale aj ostatní prispeli k veľmi dobrému výkonu a výsledku. Chlapcom ďakujem za výkony v jesennej časti súťaže. Ukázali, že sa v nich skrýva veľký potenciál a potvrdili moje slová o výkonnostnom napredovaní.

Ivan Dubiny

**MFK Ružomberok – FO ŽP U17  
1:1 (0:0)**

**Góly:** 54' Lipčák (11 m) - 42' Hrnčiar.

V poslednom zápase jesennej časti sme chceli nadviazať na dobrý druhopolčasový výkon zo zápasu s Dubnicou, hlavne čo sa týka nášho herného prejavu. Naším chlapcom sme pred zápasom prizvukovali, aby sa snažili po zisku lopty o kombinačnú hru, aby sme čo najdlhšie udržali loptu na svojich kopačkách, čo sa však samozrejme nedá bez ochoty behať a neustálej ponuky do hry. Tento cieľ sa nám po slabšej úvodnej dvadsiatminútovej fáze, šesťdesiat minút podarilo plniť!

Hrali sme aktívne, nešetřili sme krokom, dobre sme kombinovali, dostávali sme sa do zakončenia. Musíme skonštatovať, že sme bod nezískali, ale dva body stratili.

Marek Bažík

**MFK Ružomberok – FO ŽP U16  
1:2 (1:1)**

**Góly:** 2' Prílepek - 7' a 52' Válek Š. Od začiatku zápasu to nebolo atraktívny futbal, plynulosť hry bola prerušovaná našimi častými faulmi, z čoho nás súper ohrozoval najviac. Už v 2. min. sme po zaváňaní brankára inkasovali gól z rohového kopu. Aj keď nás súper nechával hrať v našej obrannej zóne, paradoxne sme najviac hrozili brejkovými situáciami. V 7. min. po individuálnej práci vyrovnával na 1:1 Štefan Válek. Tento stav pretrval do konca prvého polčasu a bohužiaľ aj herný prejav mužstiev. Do druhého polčasu sme nastúpili, po vytyčení základných chýb z 1. polčasu, s dvomi zmenami. náš herný prejav sa zlepšil, snažili sme sa kombinovať a bojovnosťou nahrádzať nedostatky z čoho vyplynul po krásnej krížnej strele Štefana Váleka gól, ktorým sme sa dostali do vedenia. Tesné vedenie sme dokázali ubrániť až do konca zápasu, najmä vďaka nízkej kvalite súpera a väčšou túžbou po víťazstve. Chlapcom treba poďakovať za predvedený bojovný výkon, a v druhom polčase aj vydarené úseky hry, vďaka ktorým sme ukázali našu kvalitu.

Ivan Klusáček