

LOVOCHEMIK



PREOL UPEVNĚUJE SVOU POZICI NA TRHU

PREOL zahajuje projekt „Rozšíření kapacity lisovny o 50 tis. t řepkových semen za rok“.

strana **2**



CO JE NOVÉHO NA MLÝNICI VÁPENCE

Tento provoz doznal za posledních 12 měsíců výrazných technologických změn.

strana **3**



JARNÍ PUTOVÁNÍ OKOLÍM LOVOŠE

Putování kolem Lovoše se zúčastnilo téměř 600 turistů!

strana **5**

ANKETA

Jaká je Vaše nejoblíbenější kniha a proč?



Jaroslava ZÍDKOVÁ
PŮ

Asi bych měla uvést knihu Abece-da mzdové účetní, ale pokud se jedná o nejoblíbenější volnočasovou knihu, tak je to např. kniha p. Leo Rostena Pan Kaplan má stále třídu rád - hřejivý humor začátečnické jazykové třídy dospělých při výuce angličtiny mě dokáže velice pobavit. Práce překladatele p. Eisnera P. byla opravdovým oříškem - interpretace anglických „přebreptů“ do češtiny, ale zvládl bravurně.



Jaroslav SVOBODA
PŮ

Nejoblíbenější kniha? Kolektivní smlouva. Ne, dělám si legraci. Oblíbených knih mám několik, ale ta nej je jen jedna už od dětství - Řecké báje a pověsti.

A proč? Vždycky mě zajímaly staré příběhy, ať už pravdivé, částečně smyšlené nebo i ty úplně vymyšlené.



Táňa BENEŠOVÁ
PŮ

Četba patří mezi mé nejoblíbenější záliby, které propadám každou volnou chvíli. Těžko vybrat nejoblíbenější knihu, mám jich více. Ale jednu přece, a tou je Egyptčan Sinuhet od Miky Waltariho. Mám ráda knihy z antického Říma, starobylého Egypta a tahle knížka mě velice oslovila.



Milena SMRŽOVÁ
PŮ

Má nejoblíbenější kniha je vždy ta, kterou mám rozečtenou. Momentálně je to mile poetická knížka paní Marie Kubátové - Arcibáby aneb Živote, já nechci, abys byl vošklivej!

IT / DANIEL ZELENKA

INFORMACE O WEBECH A HELPDESKU

Jak jste již jistě zaznamenali, byl před časem nasazen nový intranetový portál založený na technologii MS SharePoint. Tato technologie primárně určená pro sdílení informací a podporu týmové spolupráce může sloužit nejen jako úložiště dokumentů, ale lze na ní vytvářet širokou škálu WorkFlow aplikací, zefektivňujících procesy přípravy, oběhu, připomínkování a schvalování dokumentů.

Mezi první úkoly při nasazování této technologie patřil převod původního intranetu. S využitím standardů technologie MS SharePoint vytvořili pracovníci IT oddělení nový intranetový portál dostupný všem zaměstnancům. Lze zde nalézt nejen informace o aktuálním dění v podniku (sekce „Aktuality“), ale také řadu základních dokumentů v sekci „Publikované dokumenty“ a oborových odkazů v sekci „Odkazy“. Dále zde uživatelé najdou telefonní seznam, sekci pro inzerci a přehled jim přidělených úkolů. Pomocí odkazů v sekci „Pro zaměstnance“ lze přejít k často používaným aplikacím, jako jsou výkazy o docházce, dovolené a objednávání jídel v závodní jídelně. Použitá technologie umožňuje také s vysokou efektivitou provádět různé ankety a výzkumy mezi uživateli. Intranetový portál současně zajišťuje funkci rozcestníku pro přechod ke složkám veřejných dokumentů, týmovým webům a WorkFlow aplikacím.

Každá organizační jednotka (úsek, oddělení) má vytvořen svůj web (dostupný z nabídky „Úseky“ v horní navigaci, nebo z panelu pro rychlé spuštění umístěným po levé straně), který slouží k ukládání dokumentů a dalších informací v rámci dané organizační jednotky. Naleznete zde předpřipravenou knihovnu dokumentů pro uložení zápisů z porad a knihovnu pro interní dokumenty, která nahrazuje složku interních dokumentů dříve uložených v SD. Dále je možné na úsekových webech ukládat a sdílet například informace o často používaných kontaktech, webových odkazech, nebo využívat funkci kalendáře a spravovat přidělené pracovní úkoly. Weby mohou být upraveny přímo uživatelem dle specifických požadavků daného oddělení, nebo úseku. Lze přidávat další knihovny dokumentů, seznamy a další objekty standardu SharePoint a samozřejmě také měnit vzhled webu přidáním, nebo odebráním webových částí.

Dalším vytvořeným týmovým webem je web nazvaný „Porada vedení“. Tento web dostupný pouze omezenému okruhu uživatelů, slouží ke sběru a přípravě materiálů projednávaných poradou vedení a následně ke zpracování a sdílení příslušných zápisů z jednání. V budoucnu bude tento web podporovat také sběr klíčových informací.

Jak již bylo napsáno výše, mohou být dokumenty sdílené v rámci dané organizační jednotky uloženy ve složkách interních dokumentů na týmových webech. Pro ukládání dokumentů zcela veřejných, nebo dokumentů sdílených mezi uživateli z různých oddělení slouží knihovna „Veřejné dokumenty“, která nahradila veřejnou část aplikace pro ukládání dokumentů SD v Lotus Notes. Přístup do složky členěné dle úseků a oddělení je možný z nabídky umístěné po levé straně obrazovky. Standardně jsou zde umístěné dokumenty přístupné pro čtení všem uživatelům, okruh uživatelů s přístupem ke konkrétnímu dokumentu, nebo složce lze ale v případě potřeby omezit změnou přístupových práv přímo autorem.

WorkFlow aplikace jsou na portále dostupné po kliknutí na záložku z horní navigace portálu „Centrum aplikací“, kde mimo nich uživatel nalezne nabídku intranetových odkazů, jako například na technologický informační systém, katalog technické knihovny, nebo e-learning. Jako první z WorkFlow aplikací byla nasazena aplikace „Dokumentace IMS“ pro řízení a správu dokumentů, která nahradila dříve využívaný ISOFT. Tato aplikace byla realizována dodavatelsky firmou CDL System. Další WorkFlow aplikace jsou vytvářeny pracovníky IT oddělení s vy-

Pokračování na straně 2

TECHNICKÝ ÚSEK / PETR ULBRICHT

AUDIT PÉČE O VÝROBKU



Auditor pan Jozef Depoorter při jednání.

Foto: Eva Živná

Ve dnech 8. až 10. března letošního roku proběhl v Lovochemii, a.s. již třetí audit systému Péče o výrobky. Program Péče o výrobky (anglicky Product Stewardship) je nedílnou součástí Integro-

vaného management systému (IMS) Lovochemie, a.s. a bývá prověřován s periodicitou přibližně třech let společností Fertilizers Europe (dříve EFMA). Jako řádný člen této mezinárodní spo-

lečnosti máme povinnost audit Péče o výrobky absolvovat. Letos byla společností Fertilizers Europe vybrána auditorská společnost Det Norske Veritas a auditorem byl velmi zkušený pan Jozef Depoorter. V rámci auditu byl proveden velmi důkladně celý systém IMS se zvláštní pozorností na bezpečnost chemických výrob, skladování a distribuci hnojiv, zejména těch, které obsahují vyšší množství dusičnanu amonného a také bezpečnost práce. Audit Péče o výrobky potvrdil, že principy tohoto programu jsou v naší společnosti naplňovány a bezpečnost jak chemických výrob, tak i bezpečnost práce jsou na velmi dobré úrovni. Auditor ve své závěrečné zprávě uvedl pouze tři tzv. nekritické odchylky a řadu námětů a doporučení, stejně tak jako zmínil řadu silných stránek naší společnosti. Tímto bych mu také rád poděkoval za vstřícný a konstruktivní přístup k auditu a doufám také, že jsme ho v naší společnosti v roli auditora neviděli naposled. ■

AKTUALITY

■ Od 1. května 2011 došlo ke zvýšení cen obědů z 25 Kč na 30 Kč za standardní oběd. Za tuto cenu ale slibuje dodavatel vyšší kvalitu obědů. Od tohoto data je možné si objednat minutkové jídlo ve vyšším standardu za zvýšenou cenu 48 Kč. Ceny mraženek zůstávají nezměněny.

■ Ve společnosti PREOL proběhla ve dnech 12.-15. 4. 2011 „I. Integrovaná kontrola prevence vzniku závažných havárií“ podle zákona č. 59/2006 Sb. Kontrolu provedli zástupci ČIŽP, Krajského úřadu, Oblastního inspektorátu práce, HZS Ústeckého kraje a Krajské hygienické stanice.

■ Dne 21. 4. 2011 navštívil Lovochemii GR Fertilizer Europe (EFMA) pan Jacob Hansen k projednání další spolupráce.

■ Ve dnech 22.-27. 4. 2011 provedli auditoři Bureau Veritas, spol. s r.o. recertifikační a rozšiřující audit SMJ a první kontrolní audit EMS. Na základě dobrého výsledku tohoto integrovaného auditu bude vydán nový certifikát SMJ a potvrzena platnost stávajícího certifikátu EMS.

■ Proběhla interní oponentura studie odsíření, kterou zpracovávala firma EKONOX Pardubice, na jejímž základě stanoví Lovochemie postup k dosažení budoucích limitů vyplývajících ze směrnice EU o průmyslových emisích.

■ Porada vedení schválila nová pravidla pro projekt „Bezpečnosti práce“.

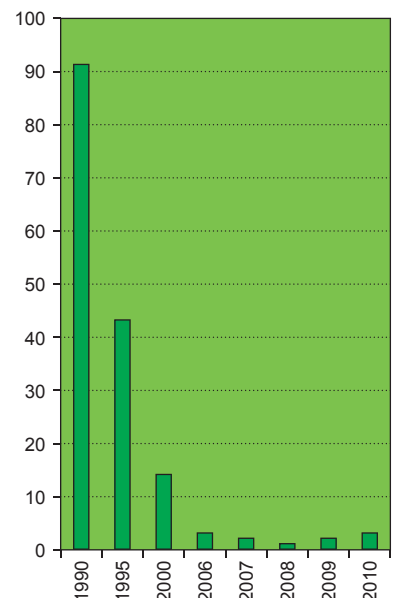
■ Na účet Dánského království (DEA) byly převedeny ERU jednotky za úsporu emisí z projektu snižování N₂O z výroby KD6 v 2. pololetí 2010.

■ Byl schválen dodatek ke kolektivní smlouvě týkající se stravování.

■ K 30. dubnu 2011 byly vyřazeny povolenky z účtů plynové a uhelné kotelny, které byly spotřebovány v roce 2010.

GRAF MĚSÍCE

Úrazy



Rok	Úrazy	Zaměstnanci
1990	91	3 187
1995	43	1751
2000	14	788
2006	3	590
2007	2	610
2008	1	625
2009	2	626
2010	3	618

VÍTE, ŽE...

... k dobré náladě stačí pět minut ptačího zpěvu denně?

Britská organizace National Trust zaměřující se na ochranu životního prostředí u příležitosti nejkratších dnů v roce zveřejnila studii, co člověku během dlouhé zimy pomáhá udržet se v pohodě.

Jak informoval ekolog Peter Brash, je pětiminutové naslouchání ptačímu zpěvu stejně prospěšné, jako známé požití pěti kusů ovoce či zeleniny denně nebo pravidelné půlhodinové procházky.

Těchto pouhých pět minut pomůže člověku překonat chmurné nálady vzniklé nepříznivým počasím. Zvláště okolo nejkratšího dne v roce bývají deprese nejobvyklejší a ptačí zpěv je podle přírodovědců úžasný lék. Krmítko za oknem vám tak s trochou nadsázky může pomoci překonat zimu v dobrém duševním zdraví.

Zpěv ptáků podle britských lékařů pomáhá rovněž snižovat stres u pacientů trpících nejrůznějšími fobiemi.

... v Anglii seženete ležák s příchutí vnitřností?

Sládek Stuart Howe z anglického hrabství Cornwall je nadšeným milovníkem pivních speciálů. Sám dokonce trh obohatil o dvaapadesát vlastních receptur. Každý z jeho speciálů je výjimečný svou příchutí, které by člověk hledal v pivu jen výjimečně. Stuart totiž vaří pivo s příchutí ústřic, slaniny nebo třeba vnitřností.

K jeho nejúspěšnějším výtvarům patří například Shellfish Stout neboli silný černý mušlový ležák, který vyrábí z ústřic, srdcovek a slávek. Barley Tikka Vindaloo zase obsahuje indické koření a Heston Offal Strong Ale je silný ležák s příchutí vnitřností, který obsahuje kuřecí játra, ledviny a jehněčí srdíčko.

„Já si docela cením toho, že nebudou chutnat každému a některé z nich jsou docela strašidelné, ale je to zajímavý experiment. Mým oblíbeným je asi pivo s příchutí citrusových plodů. Použil jsem k jeho ochucení kůru ze sedmi různých druhů citrusových plodů, není jich moc, které bych nepoužil,“ říká osmatřicetiletý Stuart.

Zdroj: Internet

TIRÁŽ

LOVOCHEMIK, podnikový měsíčník, vydává akciová společnost Lovochemie pro interní potřebu zaměstnanců podniku. Výtisk zdarma.

Redakční rada:

Mgr. Irena Vodičková,
Ing. Petr Cermánek,
Karel Hendrych,
Ing. Luděk Jambor,
Ing. Pavel Kánský,
Ing. Vladislav Smrž,
Ing. Zdeněk Šrámek,
Marek Trefný,
Bc. Renáta Veselá,
Eva Živná.

Adresa:

Lovochemie, a.s.,
redakční rada Lovochemiku,
Terežinská 57, 410 17 Lovosice,
e-mail: lovochemik@lovochemie.cz
IČ: 49100262

Uzávěrka příspěvků vždy 20. v měsíci.
Tisk: Jiří Bartoš - SLON, spol. s r. o.,
U Chemičky 18, 400 01 Ústí n. L.
Evidenční číslo: MK ČR E 17172

Pokračování ze strany 1

užitím nástroje na tvorbu WorkFlow aplikaci Nintex WorkFlow.

Z již realizovaných aplikací bych zde zmínil Žádanky pro zautomatizování procesu schvalování a zpracování žádank, HelpDesk pro zadávání a evidenci požadavků k řešení pracovníky IT oddělení a právě nasazovanou aplikaci Smlouvy podporující procesy vytváření, schvalování a evidence uzavíraných smluv. Další plánovanou aplikací k nasazení je aplikace Výdejky.

Cílem nedávno nasazené aplikace HelpDesk je zvýšení efektivity komunikace

mezi uživateli a IT pracovníky. Po vložení popisu problému do HelpDeskového systému, obdrží řešitelé stanovení na základě vybrané kategorie požadavku informaci o jeho vzniku. Některý z nich tento problém převezme a zadavateli je automaticky odeslán e-mail s informací, kdo se jeho zadáním bude zabývat. Po vyřešení požadavku запиše příslušný IT pracovník použitý postup odstranění problému a požadavek ukončí, nebo požádá jeho zadavatele o akceptaci.

Aplikace HelpDesk současně slouží i jako databáze problémů a způsobu jejich řešení. Pokud byl již obdobný

problém v minulosti evidován, může uživatel návod na jeho vyřešení nalézt přímo v historii požadavků a vyřešit jej sám aniž by kontaktoval pracovníka IT, což jeho řešení urychlí. Odpovědi na často kladené otázky uživatelé naleznou v sekci FAQ. Další výhodou systému HelpDesk je fakt, že uživatel nepotřebuje znát jméno konkrétního IT pracovníka, který řeší danou problematiku - požadavky na převzetí požadavku k řešení je potencionálním řešitelům předáváno automaticky dle zadané kategorie problému. Také v případě nepřítomnosti řešitele jsou poža-

davky automaticky směřovány přímo jeho zástupci. Z databáze požadavků a jejich řešení lze také vysledovat, v jakých oblastech je nejvíce, nebo naopak nejméně problémů a s jakou rychlostí jednotliví pracovníci IT oddělení zadané požadavky řeší.

Nový webový portál by měl zefektivnit komunikaci v Lovochemii nejen v rámci pracovních týmů. A i když se během nasazování jednotlivých aplikací občas objeví nějaké ty „dětské“ nemoci, věříme, že se po odladění tento nový portál stane přínosem pro zefektivnění práce všech našich zaměstnanců. ■

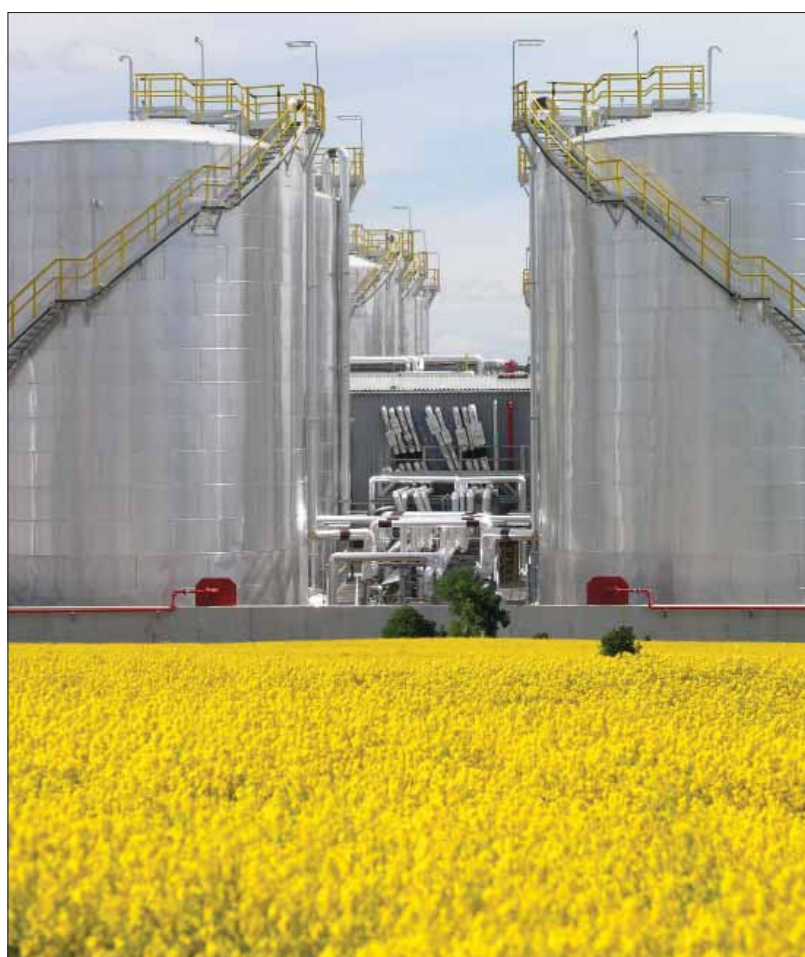
PREOL / KAREL HENDRYCH

PREOL UPEVNĚJUJE SVOU POZICI NA TRHU

Pole se v této době začínají žlutit květy řepky olejné a v pozadí očekávaných kladných či záporných reakcí na tento jev, od více či méně fundovaných žurnalistů, se také jako každoročně bojuje o ceny a množství této suroviny z hlediska zpracovatelů řepkového semene.

V České republice se poslední roky sklízí okolo 1,1 mil tun řepkového semene. K efektivnímu využití této suroviny je nutné řepku zpracovat, tj. získat z ní hlavně řepkový olej lisováním a extrakcí. Instalovaná zpracovatelská kapacita v ČR by stačila na slisování celé roční úrody. Zpracovatelé řepky, jako je PREOL (400 tis. tun ročně), Lisovna Ústí nad Labem, a.s. (bývalá Setuza – 400 tis. tun/r) a ADM (dříve Setuza Olomouc - 260 tis. tun/r) by si v ideálním světě řepku vykoupi, rozdělili a zpracovali celou roční sklizeň. Ve skutečnosti je ovšem, k radosti zemědělců, o řepku, jakožto volně obchodovatelnou komoditu, velký boj, a to i celosvětově. To se projevuje především v její ceně. Nejdůležitější je však řepku získat. Zde PREOL těží ze synergie v rámci skupiny Agrofert - jejich pěstitelů, zemědělských podniků zabývajících se výkupem a skladováním, osevářů a výrobců hnojiv, pesticidů apod. Proto objem zpracování v ČR vypadal v minulém roce při zmiňované výši sklizně zhruba následovně: PREOL – 400 tis. tun, Lisovna Ústí n/L - 150 tis. tun a ADM cca 150 tis. tun. Dále bylo cca 300 tis. tun řepky vyvezeno do zahraničí a zbylá část byla zpracována v menších výrobnách.

Do tohoto prostředí vstupuje PREOL s projektem navýšení zpracovatelské kapacity. Stejně jako ve sportu i v businessu platí, že když jste ve vedení, je nutné ještě více přidat,



Řepka olejná a její předpokládaný cíl - sklady oleje v PREOLu.

Foto: Karel Hendrych (fotomontáž)

a proto byl připraven tento projekt s cílem posílení pozice PREOL na trhu zpracování řepkového semene a vytěžení maxima ze spolupráce s ostatními zainteresovanými společnostmi skupiny AGROFERT, jako jsou jednotlivá ZZN, Oseva, Lovochemie a další.

Projekt s názvem „Rozšíření kapacity lisovny o 50 tis. t řepkových semen za rok“ byl připraven výrob-

ním úsekem PREOL a schválen představenstvem společnosti k realizaci. Pro dosažení plánované návratnosti projektu bylo nutné pečlivě posouzení technických a kapacitních detailů stávající výroby a navržené řešení tak, aby zvýšení zpracovací kapacity řepkových semen bylo dosaženo při minimálních investičních nákladech. Konečná varianta předpokládá zpraco-

vání řepkového semene ve výši 56,25 t/hodinově, tj. 450 tis. tun ročně, čehož bude dosaženo výměnou nejslabších článků na výrobně z hlediska kapacity a instalací nového menšího lisu v lisovně ke stávajícím dvěma lisům a zajištění jeho napojení na produktové cesty a média. Nejslabšími články jsou nejrůznější dopravníky, elevátory, čerpadla, ale i zařízení jako odstředivky, kondicionéry a další. Nejde ovšem jen o technické úpravy v technologii. Pro zajištění celého projektu muselo být pečlivě posouzeno a navrženo řešení zefektivnění příjmu semen a celkové logistiky PREOL. Projekt se tedy dotkne hlavně příjmu semen, provozu lisovny, extrakce a také provozu úpravy řepkového oleje.

Celkové náklady projektu dosáhnou téměř 60 mil. Kč. Tato částka zahrnuje projekční a přípravné práce, stavební práce, úpravy samotné technologie lisování i souvisejících technologií, úpravy elektro a ASŘTP a další. Investicí se ovšem kromě navýšení kapacity zlepši stabilita chodu provozu úpravy oleje, zvýší se kapacita příjmu semen z aut do sila, zlepši dopravní cesty, sníží prostroje z důvodu ucpávání dopravních tras a optimalizují se jedincové spotřeby energie.

Na konci tohoto pro PREOL prvního významného projektu bude výrobní jednotka v lepší kondici z hlediska provozu technologie a PREOL hlavně posílí svou pozici na trhu zpracování řepkového semene. Výroba oleje určeného pro další zpracování v potravinářství se zvýší při zachování výrobní kapacity MEŘO.

Úspěšné dokončení projektu bude vyžadovat efektivní spolupráci v rámci tohoto segmentu podnikání skupiny Agrofert a zainteresovaných dceřiných společností holdingu. ■



V květnu byly zahájeny opravy výtlučků asfaltových komunikací v areálu Lovochemie.

Foto: Eva Živná



Součástí školení referentů služebních vozidel byly i praktické ukázky.

Foto: Eva Živná



RESPONSIBLE CARE



VÝROBA / ANTONÍN GALLE

NÁVŠTĚVA ROTORU PARNÍ TURBÍNY

Během revizních prací na turbosoustrojích výroby KD6 na podzim loňského roku byl vyměněn rotor parní turbíny. Nový náhradní rotor jsme měli ve skladu ve speciálním sarkofágu s dusíkovou atmosférou od roku 2006. Nebylo tedy nutné provádět jakákoli kontrolní opatření. Prostě výměna kus za kus. Rotor vyjmutý ze stroje pak byl odeslán do dílen firmy SIEMENS v Norimberku pro provedení revize a v případě nálezu i pro nezbytnou opravu.

Dne 14. 4. 2011 jsme navštívili fir-

mu SIEMENS. Účelem pracovní cesty bylo dohodnout nezbytné množství potřebných příručních náhradních dílů, dále absolvování technické diskuze k turbíně a také prohlídka našeho rotoru, zjištění jeho stavu a vedení debaty, co s ním dále uděláme v souvislosti s nálezovou zprávou, kterou jsme mezitím dostali.

Montážní závod firmy SIEMENS se nachází na jižním okraji Norimberka, opravují a vyrábějí se zde menší stroje - řádově do 50 MW výkonu.

V závodě Siemens v Norimberku je

několik montážních hal, kde se opravované stroje při přijetí čistí, pískují, následně v průběhu opravy lopatkují a vyvažují. Zástupci firmy nás provedli halami a my jsme si prohlédli stroje, na kterých se vyrábějí náhradní i nové díly. Jedná se o moderní a výkonná obráběcí centra, z nichž většina má moderní CNC řízení. Haly nás příjemně překvapily svou precizní organizací, účelovostí a čistotou. Mezi mnoha opravovanými stroji jsme nakonec našli i ten náš rotor, který čeká na opravu a určitě je v dobré společnosti. ■



Účastníci jednání při prohlídce výrobních hal.

Foto: Archiv KD

PERSONÁLNÍ ÚSEK / MIROSLAVA ŠIMONOVÁ

MANAŽEŘI, V KVĚTNU ZAČÍNÁME...



PODPORUJEME
VAŠI BUDOUČNOST
www.esfcr.cz

Školení bude probíhat pod vámi známým projektem „Zvýšení adaptability zaměstnanců a posílení konkurenceschopnosti společnosti Lovochemie, a.s. prostřednictvím komplexního rozvoje lidských zdrojů“, krátce řečeno „Školení je šance“.

V únoru až dubnu 2011 proběhlo výběrové řízení na dodavatele, do kte-

rého poslalo svou nabídku celkem 14 společností. A věřte, že se hodnotící komise díky počtu a objemnosti nabídek opravdu zapotila. Aby byl eliminován subjektivní pohled, byly vydefinovány služby, které se v nabídkách nejčastěji vyskytovaly, a podle nich probíhalo bodování konkrétních nabídek.

Vítězem se stala společnost Praemia,

a.s., která u nás školila i v minulých letech.

Protože jsme si vědomi, že je nutno dodavatele tohoto druhu školení čas od času obnovit (což se vzhledem k výsledku výběrového řízení a zachování principu nediskriminace nepovedlo), bylo na úvodní schůzce domluveno, že se budeme snažit do školení zapojit

převážně ty lektory, kteří u nás dosud neučili.

Školení zahájíme úvodním workshopem v květnu 2011 a v průběhu května 2011 až června 2012 si pak budete moci připomenout některé poznatky a dovednosti z oblasti hodnocení, přijímacího rozhovoru, jednání s lidmi, obchodního vyjednávání, asertivního jednání či

zvládání konfliktů. Pro naše juniory zase připravujeme komplexní program, který byl odstartován již v pátek 29. dubna 2011 také úvodním workshopem.

Těšit se můžete samozřejmě i na to, že si budete moci neformálně popovídat se svými kolegy při večerních setkáních, protože akce se budou konat opět mimo areál Lovochemie, pravděpodobně v hotelu Patriot. Tipy na ubytování jsou ovšem vítány, takže pokud víte o příjemném prostředí, neváhejte se obrátit na personální úsek.

A vy ostatní, „určitě dychtící po nových poznatcích“, nezapomínejte. ☺ Již nyní v rámci stejného projektu začínáme školit zaměstnance, kteří až dosud neměli přístup k PC, ze základních znalostí aplikací Outlook a Sharepoint. A věřte, že tím rozvoj našich zaměstnanců zdaleka nekončí. ■

VÝROBA / MICHAL BAJI

CO JE NOVÉHO NA MLÝNICI VÁPENCE



Spodní část nového mlýna.

Foto: Milan Pravenec

Provoz mlýnice vápence doznal za posledních 12 měsíců výrazných technologických změn. Obsluhu a provoz mlýnice vápence zajišťují produkci jedné z nejvýznamnějších surovin při výrobě LA hnojiv a výrobě DASA či NPK.

V průběhu roku 2010 došlo k celkové obnově obou drtířů a mlýnského okruhu A. K obnovám došlo také v kompresorové stanici mlýnice, která slouží

k produkci tlakového vzduchu pro zajištění chodu pneudopravy a ovládání MaR prvků, a to nejen na mlýnici, ale i na expedici LAV3 a výrobně DA LAV2. Konkrétně se jednalo o umístění nového kompresoru Kaeser a dvou zubových dmychadel. Kompresorovna mimo obnovy některých zařízení prošla kompletní rekonstrukcí od opravy střechy, malby stropu a podhledů, pokrytí stěn speciální protihlukovou vrstvou,

nových elektrorozvodů a osvětlení až po novou dlažbu. V roce 2011 se pokračovalo kompletní výměnou mlýnského okruhu C a zároveň výměnou 2. linky pneudopravy materiálu z mlýnice na LAV3. V průběhu března 2011 byla instalována klimatizační jednotka pro chlazení zařízení kompresorovny a v dubnu vzduchová děla sil B a C. Na silo A se děla instalují v současné době. Významnou akcí bylo také přemístění a instalace nohavicového filtru SCHEUCH na mlýnici, který slouží k odprašování vzduchu při chodu pneudopravy a odprašení sil při mletí materiálu.

S úspěchem byl rovněž instalován filtr nové generace - Herding, instalovaný v objektu LAV3 na odprašení pneudopravy.

Co se týká ovládání, tak došlo na přelomu roku k vizualizaci drtířny, linek pneudopravy a nových mlýnských okruhů na velínu s pomocí nového řídicího systému DELTA V. Velín čeká v tomto roce dokončení celkové rekonstrukce tak, aby vyhovoval platným předpisům o pracovním prostředí a stal se moderním a pohodlným pracovištěm. To znamená, že do řídicího systému budou implementovány poslední technologické části (např. doprava ze skladu materiálu) a v konečné fázi bude provedena úprava velínu, který po 53 letech již nevyhovuje (původní stavba mlýnice je z roku 1958). ■



Jaro je již v plném proudu...

Foto: Eva Živná

PÉČE O ZAMĚSTNANCE IRENA VODIČKOVÁ

OTEVŘENÍ FIREMNÍ ŠKOLKY SE BLÍŽÍ



PODPORUJEME
VAŠI BUDOUČNOST
www.esfcr.cz

O tom, že se připravuje otevření firemní školky, jsme vás již v Lovochemiku informovali. Projekt je finančně podpořen z Evropského sociálního fondu prostřednictvím operačního programu Lidské zdroje a zaměstnanost.

V současné době je projekt ve stadiu příprav, oficiálně začíná červencem letošního roku a je naplánován na 25 měsíců, děti poprvé přivítáme v nové třídě na začátku září.

V současné době máme přihláš-

ky 11 dětí zaměstnanců Lovochemie a PREOL, které jsou zařazeny do třídy v mateřské škole Sady pionýrů v Lovosicích. Cílem je využít plné kapacity, tedy podpoření 12 zaměstnanců Lovochemie a PREOL tím, že pomůžeme řešit zařazení jejich dětí do předškolního zařízení, na čemž průběžně spolupracujeme s ředitelkou MŠ Sady pionýrů Hanou Bažantovou.

Věřím, že se našim dětem bude v nové třídě líbit a spokojeni budou i jejich rodiče. ■

ZAJÍMAVÉ KONÍČKY / RENÁTA VESELÁ

TVOŘENÍ JE RADOST

V tomto čísle Vám představíme koníčka kolegyně Ivany Kyliškové (OÚ/OPM). Ivča je manuálně velmi zručná a tvořivá, a protože za ni mluví samy její výtvořky, představíme Vám jejího koníčka skrze fotky některých z těch nejpovedenějších. Ti méně šikovní či trpěliví z nás budou zřejmě jen obdivovat, ale ti zručnější se možná i rádi inspirují.

Foto: archiv Ivana Kyliškové



Inspirace na Velikonoce.



Něco dobrého pro rodinu a kamarády.



Inspirace na Vánoce.



Podzimní tvoření s dětmi.

RADY PRO PĚSTITELE / JOSEF MALÝ

JAK NA CITRUSY (2)?

Z hlediska teplotních nároků citrusových rostlin si dovolím laické rozdělení na dvě fáze. První je vegetační období, kdy by se teplota měla pohybovat v rozmezí 22 - 26 °C, v době kvetení pak v rozmezí 18 - 22 °C, což bytové podmínky vesměs splňují. Zálivka by měla být dle potřeby taková, aby substrát byl stále mírně vlhký, osobně zalévám jednou za dva až tři dny. Doporučuji zalévat do misky a nejlépe několikrát denně vydatně mlžit na list (pokud rostlina kvete, neroste do květů). Nenasaje-li substrát vodu z misky do cca 4 h, pak zbylou vodu vylijte, protože rostliny nikdy nesmí stát dlouhou dobu ve vodě, hrozí uhnítky kořenů (některé druhy citrusů jsou na toto háklivé).

Druhou fází je pak období přezimování a právě v bytových podmínkách narážíme na úskalí, protože každý nemá možnost umístit rostliny do nevytápěné místnosti, chodby, či je přemístit na chatu. Pro rostliny je nejvhodnější chladné zimování, při teplotě mezi 3 až 10 °C, kdy rostlina upadá do vegetačního klidu. Máte-li tedy možnost nechat rostliny přezimovat při těchto teplotách, využijte to i za cenu výraznějšího zhoršení světelných podmínek. Citrusy snesou i daleko horší světelné podmínky bez újmy, pokud jsou uvedeny do stavu vegetačního klidu. Vyvarujte se však jejich umístění v prostorech např. garáží, ve kterých skladujete chemikálie (barvy, ředidla, pohonné hmoty atd.). Obecně se citrusy pro přezimování doporučuje přemístit přibližně v období od poloviny listopadu do druhé poloviny února. Se zálivkou po uvedení rostlin do vegetačního klidu velmi opatrně. Osobně zalévám cca jednou za dva týdny, někdy až po mírném náznačném vadnutí listů a opět nesmí zůstat žádná voda delší dobu v misce. Rostlinám ve stavu vegetačního klidu mírně zavlažování neškodí, ale jejich dlouhodobé přelití by naopak mohlo

mít velmi špatný konec. S postupným prodlužováním dne koncem února, by se teplota měla postupně zvyšovat tak, aby se rostliny „probudily“ a začaly během měsíce března rašit. Se zvyšující se teplotou musí jít „ruku v ruce“ i zálivka. Pokud nemáte k dispozici vhodné prostory pro chladné přezimování a uvedení rostlin do vegetačního klidu, umístěte rostliny do prostorů s teplotou cca 16 - 18 °C a dopřejte jim co nejvíce světla. Nemůžete-li rostlinám dopřát ani toto, je velmi pravděpodobné, že přes zimní období dojde k hromadnému opadu listů díky špatným světelným podmínkám a vysokým teplotám. Z vlastní zkušenosti bych právě období přezimování citrusů společně s dostatečnými světelnými podmínkami označil alfa a omegou úspěšného pěstování citrusů v bytových podmínkách. Proto, pokud nemáte jinou možnost kam citrusy přes zimní období umístit, tak alespoň vypněte radiátor, nad kterým citrus máte umístěn, nebo jej přeneste mimo dosah sálajícího radiátoru, ovšem aby i tam měl co nejvíce světla. Samozřejmě zálivka v takovém případě pak musí být úměrná odparu. Rostliny zaléváme i přes zimní období více tak, aby nám substrát neproschl.

Nakonec mého článku o citrusech zmíním několik odrůd citrusů, které jsou pro bytové pěstování vhodné. Jsou to vesměs méně náročné druhy, vhodné pro začínající pěstitele, ale pro jejich dobrou kondici určitou péči vyžadují. Budete-li vybírat, jaký citrus pro bytové prostředí zvolíte, mějte vždy na paměti světelné podmínky stanoviště, kde budete rostlinu pěstovat. Citroníky jsou méně náročné na intenzitu slunečního záření a jeho délku, naopak pomerančovíky jsou náročné nejvíce.

Citroníky: Villafranca (sicilská odrůda - snáší vyšší teploty, neshazuje listy), Pavlovský (ruská odrůda - dobře snáší horší světelné podmínky), Lisbon

(vzrůstná odrůda, odolná vůči vyšším teplotám), Lunario (stále plodící odrůda), Meyer (nenáročný, má tendenci při špatném zimování shazovat listy), Kade Ghana ARSS (česká odrůda - stále plodící, dobře snáší bytové prostředí), Rangpur (brzy plodí, nenáročný).

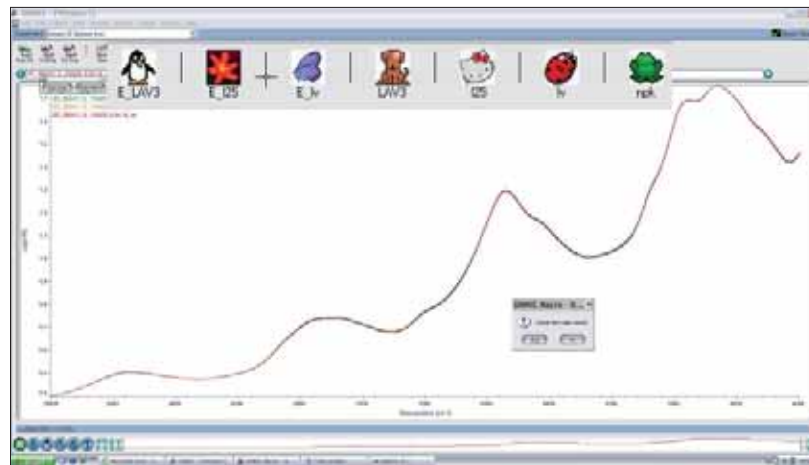
Mandarínky: Matsuyama (bohatě plodí i v nádobách, velké plody), Kawano (japonská odrůda - raná, snáší bytové podmínky), Kalamondin (křížec, zakrslý růst, menší plody se dají konzumovat i se sládkou slupkou).

Pomerančovíky: Bydžovský (česká odrůda - dobře snáší bytové prostředí), Lednický (česká, přizpůsobivá odrůda), Prostějovský (italská odrůda, přizpůsobivá, plody podobné chuti jako mandarinky), Vendi (dobře snáší ústřední topení i pěstování v nádobách).

PRÁCE HROU

ANNA MÜLLEROVÁ

AUTOMATICKÝ ANALYZÁTOR FT NIR ANTARIS V NAŠÍ LABORATORNÍ PRAXI



Měření parametrů hnojiva LOVODASA25+12S - v horní liště ovládací tlačítka měření, dole spektrum LOVODASY.

Představuji vám obrázek, který se dívá z monitoru počítače přístroje Antaris II na naše laborantky při měření. Na první pohled vypadá jako poházené hračky nebo nějaká „holčí-

čí“ hra. Nedejte se však zmýlit. Není to nic jiného, než ovládací tlačítka přístroje pro spouštění proměřování parametrů našich granulovaných hnojiv.

PERSONALISTIKA

TÁŇA BENEŠOVÁ

ZMĚNA DODAVATELE ZÁVODNÍ PREVENTIVNÍ PÉČE

S účinností od 1. 5. 2011 dochází ke změně závodního lékaře, kterým bude MUDr. Šárka Drbalová. Závodní ordinace je umístěna v přízemí administrativní budovy u vrátnice. Objednávání na preventivní prohlídky bude probíhat dosavadním způsobem.



MUDr. Šárka Drbalová

Foto: Eva Živná

PRONÁJEM SÁLU

Lovochemie, a.s. nabízí možnost pronájmu sálu na společenské akce, jako jsou např. plesy, taneční kurzy, svatby, školní či charitativní akce. Kapacita sálu je 345 osob.



V případě zájmu kontaktujte paní Evu Živnou. telefon: 736 507 316
e-mail: eva.zivna@lovochemie.cz.

POZVÁNKA NA ZAMĚSTNANECKÝ DEN

Vedení akcí společností Lovochemie, a.s. a PREOL, a.s. Vás srdečně zve na „Zaměstnanecký den“, který se bude konat v pátek 10. června 2011 od 14:30 hodin

Tato slavnostní akce se bude konat u příležitosti 20. výročí LAV III v Lovochemii, a.s. na podnikovém parkovišti.



PROGRAM:

14:30 hod.
Slavnostní zahájení - hudba
14:45 hod.

Zahájení zaměstnaneckého dne úvodním slovem generálního ředitele Lovochemie, a.s. a PREOL, a.s.

15:30 hod.
Vystoupení libochovických mažoretek
17:00 hod.

Tombola - vyhrává každý!
22:00 hod.

Ukončení zaměstnaneckého dne

Při vstupu na parkoviště se budou všichni zaměstnanci prokazovat žipovou průkazkou, na základě které obdrží kupóny na občerstvení.



TURISTIKA / MILOŠ VODIČKA

JARNÍ PUTOVÁNÍ OKOLÍM LOVOŠE



Výprava z Lovochemie se zúčastnila Jarního putování kolem Lovoše, jehož trasa vedla po novém dálničním mostě přes Opárenské údolí. Foto: Přemysl Živný

Poslední sobota v dubnu je pro členy Klubu českých turistů Lovosice tak trochu pracovní. Je totiž věnována akci „Jarní putování okolím Lovoše“. Na myšlenku využít atraktivní stavbu dálničního mostu přes Opárenské údolí

jak pro popularizaci výstavby dálnice, tak pro prezentaci krás Českého středohoří se Klub českých turistů spolu s Ředitelstvím silnic a dálnic, Eurovii CS a Metrostavem shodli již v závěru roku 2010. V průběhu března byly s pracovníky stavebních organizací dolaženy detaily realizace akce, a tak motto již 32. ročníku mohlo být "Po dálničním mostě k vrcholům Středohoří." Sluníčko v sobotním ránu 30. dubna 2011 naladilo všechny optimisticky. Krátce po sedmé hodině ranní autobus Dopravního podniku města Chomutova odvezl první nedočkavce k unikátní stavbě dálničního mostu. Ředitel výstavby ing. Fuksa je odborným výkladem seznámil nejen s technickými parametry tohoto díla, ale i s peripetiemi při jeho výstavbě. Vybaveni reflexními vestami se účastníci pochodu prošli po mostovce a mohli se tak kochat neobvyklými výhledy. Po zhruba třístametrové procházce po tělese dálnice se vyznačovali krás Českého středohoří rozešli po šesti připravených trasách. Nejvíce účastníků (220) se přihlásilo



Holky i hoši, už jsou na Lovoši! Foto: Přemysl Živný

na nejkratší 6,5 km trasu. Neobvyklé pohledy na stavbu dálnice z 11 km trasy si vybralo 118 účastníků. Krásnou procházku rozkvetlým lesem v Portě Bohemice na trase 15 km absolvovalo

150 turistů, tradičně nižší účast byla na delší trasy (24, 30 a 50 km), celkem 85 pěších nadšenců. V cíli na vrcholu Lovoše pak čekal účastníky nejen překrásný výhled, diplom a obvyklá sušenka a čaj, ale i country melodie v podání Karavany. Opět se potvrdilo, že turisticky zdatnější jsou ženy (51 %), i když zřejmě zájem o technický um stavitelů obvyklý rozdíl skóre ve prospěch něžného pohlaví proti dřívějším ročníkům trochu vyrovnal. Pořadatele potěšil pokles věkového průměru účastníků, nejvíce jich bylo v kategorii 31–40 let. KČT Lovosice děkuje vedení organizací, které staví exponovaný úsek (Ředitelství silnic a dálnic ČR, Eurovia CS, Metrostav a.s.), jmenovitě pak ing. Romanu Fuksovi a Jiřímu Pružinovi za perfektní spolupráci při organizování společné akce. ■

TURISTIKA / DANIEL ZELENKA

LANOVKOU NA VĚTRUŠI

Naše dnešní jarní kroky budou směřovat do míst, kde dle pověsti od roku 826 stával hradek, vystavěný rytířem Labofohem. A jak už to v pověstech často bývá, pojmenoval ho na počest své manželky Vitruš (Wittrusch). A hrad zde zřejmě kdysi opravdu stál, vždyť v roce 1839 tu byly objeveny jeho mohutné základové zdi.

Později se o toto místo začali zajímat členové ústeckého turistického spolku a roku 1897 zde byla slavnostně otevřena nová restaurační budova. Budova, které osud skoro nedopřál, aby se dočkala dnešních dní. Až do 60. let 20. století zde vládl čilý společenský ruch, ale později zde nastal úpadek, který vyvrcholil privatizací v 90. letech a požárem věže v létě roku 2000. Na-

štěstí ji město v roce 2001 získalo zpět a po nákladné rekonstrukci mohla být v roce 2004 znovu otevřena. Ale ani tímto krokem rozvoj Větruše neustal, vždyť vloni zde byla otevřena dokonce kabinová lanovka! Z 1. patra budovy ústeckého Fóra vystoupáme několik schodů a již stojíme u pokladny této turistické atrakce. Možná se některým z Vás při pohledu na napnutá lana a mírně se pokyvující kabiny zatočí hlava, ale není se čeho bát. Zazní zvukový signál a tu vzdálenost přes 300 metrů mezi stanicemi zdoláte během chvilky, že si ani pořádně nestačíte prohlédnout nádherné panorama Krušných hor, které se před vámi během jízdy otevře. Potom co opustíte kabinu i horní stanici lanovky, jistě navštívíte vyhlídku před restaurací, kde můžete obdivovat nejen ruch velkoměsta pod Vámi, ale třeba se i zasnít při pohledu na hrad Střekov a zdymadla pod ním rozzářená tisíci odlesků jarního slunce. A komu by odtud pohled nestačil, může za malý peníz vystoupat i na vyhlídkovou věž, odkud jsou pohledy ještě úchvatnější. Po prohlídce okolí, můžete chvíli posedět ve zdejší vyhlášené restauraci, nebo s dětmi navštívit zrcadlové



Netradiční pohled na Větruši. Foto: Daniel Zelenka

ETIKETA

EVA ŽIVNÁ

Lahve s vodou patří jen k batůžku

Lahev s vodou se stala trvalým průvodcem našeho dne. Pije se na ulicích, v dopravních prostředcích, v kinech. Pijí mladí i staří, batůžkáři i důstojné dámy. Nepijeme kvůli pocitu žízně, ale proto, že jsme si na to díky lékařům a podnikavým výrobcům zvykli. Lahev s vodou má ovšem svá omezení. Neměli bychom pít (ani jíst) v městských hromadných dopravních prostředcích, ostatně tam je to zaká-

záno přepravním řádem. V dálkových autobusech se s lahví na cestu počítá. Nemůžeme si přinést ani malou lahev na společenskou akci (to už bychom si taky mohli vzít svůj řízek), na pracovní schůzku, na obchodní jednání. Jestli manažer v kostýmu během obchodní schůzky vypadne z kabelky lahev s vodou, znemožní se, protože tím dává najevo, že nepočítala s tím, že by dostala od hostitele sklenici vody. A cestu od obchodního partnera k nejbližšímu zdroji vody by měla vydržet; nepodléhejme fobii, že se pohybujeme v Údolí smrti. Láhve s vodou nejvíce sluší batůžkářům, patří do žánru street módy a k turistice; ve společenském a obchodním styku zvolíme raději jiné zdroje tekutin.

Zdroj: Internet



Pohled na centrum Ústí nad Labem. Foto: Daniel Zelenka

MALÝ SLOVNÍČEK CIZÍCH SLOV

ZDENĚK ŠRÁMEK

- CAMPARI** aperitiv hořké chuti
- CEJCHOVÁNÍ** úřední ověření přesnosti a správnosti funkce přístrojů a měřidel
- CELIBÁT** stav osob, které se zřekly manželství
- CENZURA** úřední zkoumání nezávadnosti tisků, divadel, filmů apod.
- CEREMONIÁL** soubor pravidel pro slavnostní úkony
- CERTIFIKÁT** osvědčení, ověření správnosti, např. původu a kvality zboží
- CIRKULACE** oběh, obíhání
- CITACE** doslovné uvedení nějakého výroku, textu
- CITADELA** obranná městská pevnost
- COMMONWEALTH** svaz států, britské společenství národů
- COPYRIGHT** právo otisku, ochrana autorského práva
- CORPUS DELICTI** předmět doličného
- CURRICULUM VITAE** stručný životopis
- CYNISMUS** pohrdání morálními postoji, ušlechtilostí, jemností a taktem

Zdroj: Internet

SPORT / MAREK TREFNÝ

FATRA SE STALA VÍTĚZEM FOTBALOVÉHO TURNAJE LOVOCHEMIE

V sobotu 23. dubna 2011 se ve sportovní hale Chemik uskutečnil již IX. ročník fotbalového turnaje Lovochemie v sálové kopané. Turnaje se zúčastnila družstva z Lovochemie, družstvo Preolu a Fatry Napajedla.



Společná fotka všech družstev.

Foto: Pavla Smržová



Vítězné družstvo Fatry s pohárem.

Foto: Marek Trefný

Nejlepší výkony na turnaji předvedlo družstvo Fatry, které prošlo turnajem bez jediné porážky. Boj o 2. místo byl velice dramatický a o celkovém pořadí rozhodlo až celkové skóre ze všech odehraných zápasů, když družstva Preolu, Energetiky a OVH měla stejný počet bodů. Celkové 2. místo obsadilo družstvo OVH, 3. místo obsadila Energetika a nepopulární 4. místo obsadilo družstvo Preolu. Na 5. místě skončilo družstvo Šroubováků, obhájce loňského vítězství. Oproti posledním ročníkům padalo spoustu branek, což bylo způsobeno i delší hrací dobou (hráno 2x15 minut). Turnaj probíhal v přátelské atmosféře a všechna družstva hrála v duchu fair play.

Výsledky:

Fatra - OVH 7:2, PREOL 5:1, ŠROUBOVÁCI 4:1, ENERGIE 6:1.

OVH - PREOL 5:6, ŠROUBOVÁCI 4:0, ENERGETIKA 7:2. ENERGETIKA - PREOL 6:1, ŠROUBOVÁCI 4:1.

PREOL - ŠROUBOVÁCI 3:1.

Tabulka turnaje:

1. FATRA NAPAJEDLA	4	4	0	0	22:5	12
2. OVH	4	2	0	2	18:15	6
3. ENERGETIKA	4	2	0	2	13:15	6
4. PREOL	4	2	0	2	11:17	6
5. ŠROUBOVÁCI	4	0	0	4	3:15	0

FOTOSOUTĚŽ

Redakční rada vyhlašuje stejně jako v předchozích letech letní fotosoutěž na tradiční téma:

„LÉTO BUDIŽ POCHVÁLENO 2011“

Fotografie s uvedením jména autora a příslušného oddělení, názvem, místem a časem pořízení fotografie zasílejte nejpozději do 20. října 2011 na adresu lovochemik@lovochemie.cz, případně můžete vhodit řádně označené fotografie do schránky Firemní kultury a Lovochemiku na hlavní vrátnici.

Fotografie mohou mít jak digitální, tak klasickou podobu.

Hodnocení proběhne stejně jako v loňském roce prostřednictvím SharePointu.

Každý účastník soutěže může zaslat maximálně tři fotografie.

Nejzajímavější fotografie budou uveřejněny v Lovochemiku a odměněny!

Na Vaše fotografie se těší a krásné léto přeje Vaše redakční rada.



Vítězná fotografie loňského ročníku.

Foto: Věra Mikulová

KULTURA / VLADIMÍR HIEKE

HAŠMAR

HAŠMAR COUNTRY

Vstupné: čtvrtek zdarma, pátek 100 Kč, sobota 100 Kč, dvoudenní (pátek + sobota) 150 Kč, děti do 130 cm zdarma, stanování v areálu

XVI. ročník
HUDEBNÍ FESTIVAL MĚSTA LOVOSICE

LOVOSICE
2.6. - 4.6. 2011, přírodní areál Osmička

čtvrtek 2.6.2011 Hašmarovská hospoda 18:00
pátek 3.6. 2011 Hašmar Country I. 19:00
sobota 4.6. 2011 Hašmar Country II. 14:00

LOVOCHEMIE LOVOSICE
NOVATO
Zlatopramen 11

Město Lovosice

Věra Martinová, Pavel Bobek, Cop, Pavlína Jišová, Reliéf, Nová Sekce, Blanket, Album, Flashback, Lást Kafe, Od plotny skok, Burizon, Sebranci, Blue Eyes, Red Leaf, Karavana, Petra Band a další...



Věra Martinová

Přípravy na hudební festival Hašmar Country Lovosice jsou již v plném proudu a na letošním již 16. ročníku se jako hlavní hvězdy představí Věra Martinová, Pavel Bobek, Pavlína Jišová, Cop, Reliéf a další. Hašmar se uskuteční v tradičním termínu, tj. první červnový víkend 2. – 4. 6. 2011 v lovosickém lesoparku Osmička. Lovochemie je jedním z hlavních partnerů festivalu a stejně jako v minulých letech zajistila pro zaměstnance volné vstupenky na všechny festivalové dny. Informace k vyzvednutí vstupenek budou zveřejněny na intranetu. ■

NABÍDKA

Firma Lovodlaždice nabízí odprodej písků a kameniva v ceně 10 Kč/t. Jedná se o písek kopaný (Nučnický), kamenivo 0/2 a 2/5 (Dobkovičky) a kámen 0/4, 2/5, 4/8, 8/11 (Lánov).

Kontakt: Jaroslav Sedláček
telefon: 773 987 660
e-mail: sedlacek@lovodlazdice.cz

KÁCENÍ MÁJE V LUKAVCI

Dne 14. května 2011

se uskuteční v obci Lukavec

kácení máje.

Zahájení bude v 15:00 hodin,
poté projde průvod obcí a akce bude

zakončena na místním hřišti

pokácením májky a taneční zábavou.

Z ARCHIVU ALEXANDRA VOPATA

SCHŮZOVÉ MÍSTNOSTI VIII SVAZÁCKÁ JEDNACÍ MÍSTNOST

Tato místnost sloužila pro schůzování nejmladší generace organizované v tehdejším Svazu socialistické mládeže (SSM). Místnost se nacházela v přízemním objektu vedle ředitelské budovy. Společně s jednací místností SSM sdílela tuto budovu i odborářská

knihovna, posléze zde byl realizován provoz Živá voda a v současné době využito pro sodovkárnu.

Na snímku vidíme v čele tehdejšího předsedu SSM p. Olexu na schůzce předsedů základních organizací. ■



STALO SE PŘED 45 LETY ROZVOJ CHEMIE ZE 13. KVĚTNA 1966



RECEPT / JOSEF ŠKLÍBA

UVAŘTE SI CHILLI CON CARNE

Suroviny:

2 lžice oleje, 400 g cibule, 400 g mletého zadního hovězího, 0,5 lžičky mletého česneku, 0,5 lžičky mletého chilli (případně upravit množství podle chuti, můžou se použít také čerstvé chilli papričky nebo omáčka), 0,5 lžičky mletého římského kmínu, 1 lžička dobromysli (oregana), 1 lžička soli, 400 g plechovka krájených loupáných rajčat, 170 g plechovka kukuřice, 70 g plechovka protlaku, 400 g plechovka fazolí ve slaném nálevu.

Postup:

Na oleji osmažíme cibuli. Potom přidáme maso, a když je osmažené, přidáme koření, rajčata, protlak a kukuřici. Přibližně po hodině vaření přidáme scezené a propláchnuté fazole a chvíli povaříme. Já osobně do toho dávám 0,5 lžičky mletého chilli, a to přímo Bhut Jolokia a je to docela síla! Podáváme s rýží nebo jen s chlebem.



KULTURNÍ STŘEDISKO „LOVOŠ“ LOVOSICE KVĚTEN 2011

Středa 11. května
ZÁMĚNA - divadelní představení
„Lehce erotická“ divadelní hra v nastudování Ladislava Smočka.
Hrají: Pavel Nový, Světlana Nálepková, Hana Čížková a Martin Sochor.
Sál „Lovoš“, v 18 hodin, vstupné 100 Kč.

Čtvrtek 12. května
KAT MYDLÁŘ
Zájezdové představení do Divadla Broadway v Praze. Nový muzikál, ke kterému hudbu složil Michal David a texty jsou dílem Lou Fanánka Hagena, pojednává o příběhu nejznámějšího pražského kata, Jana Mydláře. Strhující příběh o lásce, zradě, přátelství, ale i lidských hodnotách a nezvratném osudu.
Odjezd od KS Lovoš v 16 hodin, vstupné 650 Kč včetně dopravy.

Pátek 13. května
ZADÁNO PRO DOBROU NÁLADU
Podvečer s hudbou a tancem pro starší generaci. Hraje orchestr Kulturního střediska Lovoš.
Sál „Lovoš“, v 17 hodin, vstupné 50 Kč.

Čtvrtek 19. května
SWINGOVÁ KAVÁRNA
Reprodukováná hudba k poslechu a tanci předních světových a českých orchestrů a zpěváků.
Sál „Lovoš“ - vchod průjezdem z ulice 8. května, v 17 hodin, vstup volný.

Změna programu vyhrazena.

POZVÁNKA NA KONCERT

Zveme vás na jarní koncert naší přední operní pěvkyně sl. Dany Krausové (soprán), která vystoupí se svým programem dne 27. května 2011 v 17:00 hod. v kostele obce Církve Československé Husitské v ulici K. Maličkého, u bývalého kina v Lovosicích.

Dana Krausová vystudovala UJEP Ústí nad Labem a je učitelkou zpěvu a přední pěvkyní ve svém oboru. Zpívá i židovské písně v hebrejštině. Na programu jsou písně duchovní a spirituály za doprovodu kláves. Zaručujeme vysoce kvalitní přednes zpěvu a výborný zážitek.

Vstup je dobrovolný a všichni jsou srdečně zváni.

OSMISMĚRKA

ANITKA, ANKETY, ARCHÍV, ATRAKCE, ATRAPY, AUTOBUSY, AVISOR, BERÁNEK, BUDOÁR, DÉTAIL, DOTEKY, CHVATNÝ, IRMINA, KLÍMAL, KLŮCEK KRÁTKOZRAKOST, LEVATKA, LOUDIL, NAVÍC, NEDĚLE, NEPRŮHLEDNÝ, OCTAVIA, OKLOVAT, OPANOVATEL, PODVRH, POMLKA, POKUTY, PRODÁVAT, REÁLNÝ, RÝPATI, SAUNA, SLAVNĚ, SNAŽIVÝ, TAKHLE, TETKA, VARŠAVA, VĚŽNÍK VHODNÝ, VIBROVATI, VISITKA, VKLEČE, VRTEJŠ, VYSLAT, VZDUŠNĚ, WAITINGROOM, ZAJMUTÍ, ZATNUTÝ, ZČASNA, ZDÁRNÝ, ZKONSTRUOVAT, ZMIZET, ZTEPILÝ

S	N	A	Ž	I	V	Ý	J	E	S											
T	L	E	R	Y	V	Í	C	H	R	A										
Ý	L	I	P	E	T	Z	T	I	Ž											
E	R	U	O	R	Á	O	D	U	B											
M	T	V	M	V	Ů	L	K	U	M											
Ý	M	Á	A	I	O	A	H	L	Y	O	H	N	L	Š	J	E	T	R	V	
N	J	I	N	P	R	N	O	K	P	E	Z	L	Ý	O	N	A	V	Í	C	
T	A	A	U	Š	V	A	D	A	A	P	Z	A	E	P	V	Ě	Z	L	R	
A	I	W	A	I	T	I	N	G	R	O	O	M	T	D	Ž	A	I	K	A	
V	V	V	S	R	A	O	Ý	I	T	D	K	Í	I	N	N	D	T	E	K	
C	H	A	I	A	Š	V	A	K	T	A	V	E	L	Í	Z	U	Ý	A	C	T
Í	T	K	S	A	O	P	,	A	Č	R	N	K	D	O	E	T	P	Ů	I	
A	C	Z	T	O	U	Y	R	V	E	H	Á	Á	L	V	R	T	Ý	L	N	
E	O	E	Č	E	R	T	S	O	K	A	R	Z	O	K	T	Á	R	K	A	
E	L	H	K	A	T	E	O	R	D	N	E	D	Ě	L	E	V	E	N	T	
S	K	O	B	Ý	Á	B	É	P	E											
N	N	Ř	I	U	E	V	T	R	Č											
O	A	A	V	Y	S	L	A	T	E											
K	D	O	T	E	K	Y	I	T	U											
Z	Š	Í	Ě	N	V	A	L	S	.											

JUBILEA

Své životní jubileum oslaví v květnu

Václav Mareš,
chemik, expediční oddělení
Naděžda Povová,
strojník v odhospodářského zařízení, vodní hospodářství
Milena Smržová,
hlavní mzdová účetní, personální oddělení
Drahuše Medová,
chemik výroby chemických vláken, KMC
Josef Marvánek,
technolog výroby, oddělení energetiky a VH

Pracovní výročí oslaví

10 let zaměstnání v podniku
Dana Kuperová,
asistentka technického a výrobního ředitele

30 let zaměstnání v podniku
Jiří Hájek,
chemik, KD 6
Ondřej Dvořák,
chemik, KD 6

**Všem našim spolupracovníkům
přejeme pevné zdraví
a hodně úspěchů!**

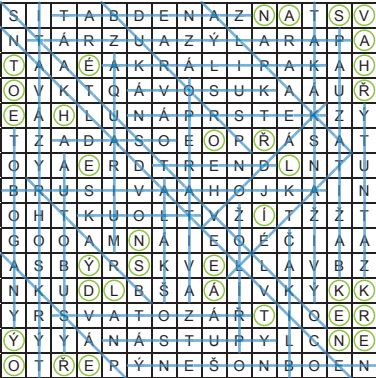


V dubnu nastoupili

Rudolf Nožička,
chemik, výroba GSH Městec Králové
Ing. Radomír Věk,
výrobní ředitel, vedení společnosti
Ing. Martin Hubička,
absolvent, technický rozvoj
Jiří Polanka,
chemik, výroba LAV
Vlastimil Vyšín,
operátor, překladiště Ústí nad Labem

Mnoho úspěchů v novém zaměstnání!

ŘEŠENÍ OSMISMĚRKY Z MINULÉHO ČÍSLA



JE LIBO MAMUTA NA ROŽNI?

Kdysi dávno pračlověk seděl nad mamutem, žvýkal kus syrové flaksy a přemýšlel, jestli by to nešlo nějak jinak. O několik generací později, pračlověk seděl u ohně, žvýkal výborný medium-rare steak z mamuta a říkal si, jaký je vlastně ten gril skvělá věc.

Opékání je nejstarší způsob úpravy jídla. Podle všeho to začalo tím, že v pravěku sem tam hořela step. Naši prapředci nebyli příliš vybíraví - slupli, co našli, i když to bylo mrtvé pár dní a lehce očouzené. A protože se takové jídlo dobře žvýkalo, dobře chutnalo, vznikla v pravěké hlavě myšlenka si tohle dopřávat každý den.

Od té doby začali být naši předci až nechutně vybíraví. Ono takové dobře udělané maso je totiž docela věda. A tak celé generace chlapů rožnily, opékaly a grilovaly a pokoušely se zjistit, jestli je divoký kur lepší na bukovém nebo březovém dřevu. Zatímco se věnovali této bohu a žaludku libé činnosti, jejich ženy vynalezly rozvařené obilí, džus z kořínků a dietu.

I přes vzestup obskurních alternativních metod, jako vaření ve vodě, páře, dušení v omáčce či se zeleninou, chlap zůstal chlapem a jakožto lovec instinktivně a neodolatelně tíhne k pořádnému kusu masa zakouřenému ohněm. Pravý

chlap prostě potřebuje kus flákoty. Ideálně flákoty pěkně propečené na rožni s ohněm a nějakou rafinovanou omáčkou, dle hesla jsme divoši, ale nejsme barbaři.

Z mužů se tedy stali ochránci tradice a strážci rodinného grilu. Od pořádného kusu masa fláknutého na rozpálený placák se tisíciletími vývoje, třibení a pilování techniky stal pořádný kus masa fláknutý na rošt, plotýnku, či nádherně rozžhavený lávový... placák.

Mamuti už sice vyhynuli, ale grilování nám zůstalo. Oheň je pořád zdrojem tepla a rodinného krbu a také nesmír-



ným potěšením pro všechny pyromany. Ať už patříte mezi masožravce nebo býložravce, tak mrňte na stránku www.nagril.cz nebo na www.nagril.sk. Najdete tam spoustu skvělých tipů jak vybírat gril, jak ho pořádně rozpálit či co a jak ugrilovat. Vytvořte si pozvánku na gril párty a rozešlete ji svým přátelům.

A jestli se vám stránka zalíbí, tak si ji dejte mezi své oblíbené na facebooku a pošlete svým přátelům. Čím více pyromanů, tím líp. Každý týden budou na stránce nové recepty a tipy. Pyrománii, grilu a plným žaludkům, ZDAR!

Mamut a jeho parta

V ČEM ZATOPIT?



Kousek flákoty už máme, chuť ji pěkně ogrilovat taky, tak co nám ještě chybí? Aha, placák nebo rozeklaná větve.

Ale protože opravdu dokonalý placák u ohniště se ve městě těžko shání, pořídíme si nějaké to sofistikovanější nádobičko. Grilů je celá řada, jejich hlavní rozdíl spočívá v povrchu a druhu paliva. Na výběr je například klasický voňavý a dýmající ocelový přítel na dřevěné uhlí, plynová bestie s lávovými kameny, elektrický gril pro masové hody doma nebo na balkóně, případně futuristická obří vodní dýmka ve tvaru grilu, která umí maso nejen upéct, ale zároveň i vyudit.

Grily na dřevěné uhlí

Gril na dřevěné uhlí, to je klasika. Grilování pod širým nebem a nezamě-

nitelná chuť a vůně masa pečeného nad žhavými uhlíky. Ach ta romantika.

Gril na dřevěné uhlí je Pan Gril. Prapředek a dinosaurus všeho grilování, ke kterému se rádi vracíme a který se nám vybaví, když se mluví o zahradní přípravě masa. Věrný druh při kempování a rybářův nejlepší přítel. Jinými slovy, osvědčená a léty prověřená klasika.

Grily na dřevěné uhlí jsou levné, jednoduše přenosné, nacpete je v podstatě kamkoli a k provozu potřebujete jen pytel dřevěného uhlí. Na výběr bývají lehké plechové a poctivá těžká litina. Lidé je preferují pro nádhernou kouřovou vůni a chuť na nich připravených jídel a atmosféru, která takové grilování provází. Že se do jídla občas dostane trochu popela, to většina z nás ráda přehlédne.

Gril na dřevěné uhlí má ale i své nevýhody. Zprvč musíte pořád dokupovat palivo. Také tuk, který z masa odkapává, se často pálí a uvolňuje škodlivé látky. Tomu se ale dá zabránit tím, že mezi jídlo a horké uhlíky vložíte hliníkový tácek, nebo si vyberete gril s nepřímým grilováním - tedy takový, který nemá ohniště přímo pod grilovaným jídlem.

Výhody grilů na dřevěné uhlí:

- nejlevnější
- grily všech tvarů, velikostí a druhů
- lehké, přenosné, dají se postavit v podstatě kamkoli
- nezaměnitelná chuť pravého „old school“ grilu

Nevýhody

- odkapávající tuk se pálí a vytváří toxiny
- je práce se zapálením a rozhříváním uhlíků
- při grilování blízko horkých uhlíků je větší riziko připálení
- jídlo se připravuje déle

Zdroj energie

dřevěné uhlí, grilovací brikety, dřevo

Elektrické grily

Výhodou elektrických grilů je, že je můžete použít prakticky kdekoli, kde je přívod elektřiny. Chcete grilovačku v obýváku? Není nic snazšího. Nemusíte se tahat s palivem, nikde nic nekouří, nesype se popel, nemusíte složitě roztápet.

Většina elektrických grilů opéká jídlo na teflonové desce, pod kterou jsou ohřívací spirály. Tak sice přijdete o typickou kouřovou chuť grilovaného masa, ale jídlo je oproti grilu na dřevěné uhlí opečené rovnoměrně. Existuje ale také varianta, kde na topném tělese leží lávové kameny a vy si užijete minerální přírodní chuti lávového grilu.

Výhody

- nenáročná údržba, otřete vlhkým hadříkem
- jednoduchá a rychlá obsluha
- můžete grilovat i v místnosti nebo na balkóně
- lehce přenosné, při skladování nic neušpiní
- regulovatelná teplota
- grilování bez toxinů
- není potřeba dokupovat palivo

Nevýhody

- funguje jen tam, kde je elektřina
- přijdete o klasickou kouřovou příchut' grilu na dřevěné uhlí
- dražší

Zdroj energie

elektrický proud

Plynové grily

Plynový gril není žádná velká věda, jen další způsob, jak dostat flákotu na pořádně rozpálený rošt. Jako zdroj tepla se tu používá sada hořáků napájená z plynové bomby. Plyn se dá regulovat pomocí ventilu, takže vždy víte, jak moc rošt rozpálíte, a hrozí menší riziko připálení masa. K plynovým grilům patří i oblíbené lávové, kde se plynem zahřívají porézní sopečné kameny - grilování na nich dodá masu nezapomenutelnou přírodní chuť.

Pokud máte chuť na krávu ugrilovanou na okraji sopky a v okolí zrovna nic nesopí, lávové kameny poslouží stejně dobře. Navíc se horkem samy čistí a veškerý tuk z masa se z nich na konci opékání vypálí. Ale pozor - jakmile se začnou drolit, je čas na výměnu.

Výhody

- gril se rychle rozžhaví
- grilujete zdravě a bez zplodin
- regulovatelná teplota
- nekouří

Nevýhody

- dražší než gril na dřevěné uhlí
- u lávových je občas potřeba vyměnit kameny

Zdroj energie:

Plynový hořák

Vodní grily

Vodní gril je novinkou ve světě zahradní přípravy masa. Ačkoliv celý koncept grilování nad vodou zní bizarně, skutečně funguje a maso opravdu není uvařené v páře, jak by si mnozí mohli myslet.

Vodní gril není hrnec, ale sofistikovaná mašinka, kterou vymysleli zkušení grileři. Ty nebavilo, že se nad uhlíky připravované maso občas přesuší. Ve vodním grilu se jídlo peče nad nádobou s vodou, pod kterou se topí dřevem. Jde vlastně jen o jiný způsob nepřímého grilování, kde pára z nádoby s vodou pomáhá, aby se maso nespálilo a nevysušilo. Gril je zakrytý, aby se teplo z ohně uvnitř pěkně rozprostřelo a kouř zůstal uvnitř. Maso se tak zároveň udí, šťáva kape do nádoby s vodou a ze spáleného tuku tak nevznikají žádné toxické zplodiny.

Výhody

- grilování bez toxinů ze spáleného tuku
- maso se peče ze všech stran rovnoměrně, není potřeba ho otáčet
- můžete zároveň grilovat i udit, případně jen udit
- snadné čištění
- topíte dřevem listnatých stromů, můžete si vybrat i „příchut'“

Nevýhody

- novinka, takže dražší
- není mnoho druhů na výběr

Zdroj energie

dřevo listnatých, ideálně ovocných stromů

GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ



ELEKTRICKÝ GRIL



PLYNOVÝ GRIL



VODNÍ GRIL



Zdroj Internet