

## Člověk míní, Dhaulagiri mění

Úvodní slovo tohoto čísla bych rád věnoval i jiným řečnickým disciplínám, než je konstatování zjevného (jako např. že se blíží prázdniny a dovolené), předpověď (ne)předvídatelného (jako že jsme v neurčité fázi tzv. Medarda a že zítra bude buď hezky a nebo škaredě, asi bouřky nebo taky ne) nebo trháky typu aktuální trendy ve Sněmovně (od odposlechů k imunitám). Jsou i činy, jež dokáží naplnit obsahovou podstatu všech předešlých typů, a nebýt zároveň nudnými, omílanými ani obsahově prázdnými. Takto bych viděl ze svého pohledu coby čtenáře příběh 4 členů expedice na Dhaulagiri, na kopeček tyčící se ve výšce 8.167 metrů nad mořskou hladinou v nepálských Himalájích. Čtveřice po více než 40 dní bojovala s horou, sebou samými, přírodou, počasím, zranitelností lidského zdraví, jako i myšlenkami jít či sejít, nechat či vynést, pomoci či shlednout svět z 8 tisíc. V takovém souboji moc neumíme říct 2:0 pro zajíce jako Pepa Dvořák v Maxipsovi nebo nula jedna pro mužstvo hostí. Zde nejde o skóre, zde je podstata výsledku naštěstí hlubší. Zde si člověk ještě dobré uvědomí, nakolik je lidstvo jen střípkiem na zeměkouli a nikoliv jeho pánum. Promiňte mi, pokud jsem narazil na něčí opačný pocit, příběh onoho kvarteta může třeba pomoci tento panovační pocit překonat. Podrobnosti můžete „vygooglovat“ (Dhaulagiri 2012) na stránkách aktérů, stejně jako působivá vicedilní reportáž na webu české televize, sportovní čté-čtvrtky v pořadu Vertikal. Tady se více dozvítí o oně vatě mezi prvním a posledním dnem výpravy, kdy konečné skóre pro domácí nepálský gigant či pro hostující českou sestavu nehráje vůbec roli. Dozvítěte se, že hory, a Himaláje obzvlášt, skýtají nádhernou scenérii nebývalých rozměrů (konstatování zjevného), že počasí v těchto výšinách (i kus před nimi) máte jisté jen v rázech minut (předpovědi nepředvídatelného), že pouť za poznáním nepoznaného má dost silný náboj, aby to byl dostačejný trhák. Ale i zde platí – kdo jednou zažil, ten popisovat nepotřebuje, kdo nezažil, tomu ani slovy nepopíšeš. Za Promat-team J. Ohanka

**ProFór:** „Na rozdíl od Vás, potápěčů, se nám, paragánům ještě nestalo, aby nám tam nahoru někdo zůstal!“



## Získali jsme Zlatou medaili na stavebním veletrhu IBF v Brně

V letošním roce 2012 se naše firma Promat s.r.o. po čtyřech letech zúčastnila tradičního Stavebního veletrhu IBF v Brně. Hlavními exponáty naší firmy pro letošní ročník veletrhu IBF byly:

- Celoskleněné dveře PROMAGLAS®-F1
- Systém profilového skla PROMALINE®
- Horizontální protipožární prosklení PROMAGLAS®.

Celoskleněné dveře PROMAGLAS®-F1 jsou díky svému technickému řešení jedinečným výrobkem v oboru požární bezpečnosti staveb. Jedná se o dveře, jejich křídlo tvoří jedna tabule čirého protipožárního skla PROMAGLAS®-F1 a nerezové kování. Křídlo je tedy řešeno zcela bez nosného rámu. Vzhledem k unikátnosti dveří PROMAGLAS®-F1 jsme je přihlásili také do soutěže Zlatá medaile IBF 2012. Byli jsme přesvědčeni o tom, že dveře PROMAGLAS®-F1 jsou výrobkem, který má své kvality a přednosti a má šanci na úspěch. Výrobek jsme zařadili do **kategorie „Design“**, protože právě designér a architekti mohou ocenit přínos tohoto výrobku na trhu.

K našemu potěšení dveře PROMAGLAS®-F1 ocenila také hodnotitelská komise! Celoskleněné dveře PROMAGLAS®-F1 byly oceněny Zlatou medailí IBF 2012!!

**Popis exponátu:** Celoskleněné dveře PROMAGLAS®-F1 jsou určeny do interiérů budov v mísotech, kde je třeba splnit architektonické požadavky - maximální průhlednost, estetika a požadavky na požární bezpečnost. Jedná se o designový unikát v oboru požární bezpečnosti staveb: dveře mají křídlo tvořené pouze jednou tabulí čirého protipožárního skla PROMAGLAS® a nerezovým kováním zcela bez nosného rámu. Výrobek tohoto typu je již dlouho znám a používán v nepožárním provedení. Naše firma jej však jako první v ČR, a také v Evropě, uvedla na trh v provedení s požární odolností. Dveře jsou certifikovány pro požární odolnost EI 30/EW 45 DP1 C5. Máme za sebou rovněž úspěšně zkoušky kouřotěsnosti. Provedení dveří může být jednokřídlé nebo dvoukřídlé při zajištění velkých rozměrů - až 2436 x 2668 mm.

Za Promat-team V. Stanke

## Z Promatiho kalendáře

• Požární těsnění elektroinstalací bude přednášet firma Promat s.r.o. na odborných seminářích firmy KOPOS s názvem: „**Elektroinstalace v občanské a průmyslové výstavbě z hlediska požární bezpečnosti**“

**18. 9. 2012** hotel Trend, Kovářská 13a, Plzeň

**2. 10. 2012** hotel Trója, Trojská 1/2232, Praha 8

V případě Vašeho zájmu prosím kontaktujte pí. Marii Horškovou na e-mail: [kopos@kopos.cz](mailto:kopos@kopos.cz).

Účast bude hodnocena jedním bodem ČKAIT.

• **18. 10. 2012** pořádáme školení „**Kontrolní technik požárně bezpečnostních zařízení Promat**“ (PBZ) konstrukcí Promat® podle vyhlášky Ministerstva vnitra č. 246/2001 Sb. o stanovení podmínek požární bezpečnosti a výkonu státního požárního dozoru. Zájemci se mohou již nyní hlásit na [skoleni.pbz@promatpraha.cz](mailto:skoleni.pbz@promatpraha.cz). Místo a čas bude upřesněn. Toto školení je hodnoceno jedním bodem ČKAIT.

• **24. - 26. 10. 2012** pořádá společnost T.E.P. v Tepličkách tradiční seminář **Nové trendy v BOZP, PO a OŽP**; zájemci najdou více informací na [www.tep-kubickova.cz](http://www.tep-kubickova.cz).

Za Promat-team P. Kejkliček a V. Stanke

## Doporučujeme

**SYLVAŃSKÉ ZELENÉ**, polosladké bílé víno, výběr z bobulí, ročník 2006, Limbašské vinohradnické družstvo, Malokarpatská vinařská oblast, SR

**Barva:** výrazně žlutá, zlatavá.

**Vůně:** jemná, lehce kořenitá, v čerstvě nalité sklenici možno zachytit aroma lučních květů, vanilky a zralého angreštu, nicméně při delším stání je nutno počítat s tím, že se aroma téměř vytratí.

**Chut:** velmi příjemná, s jemnou kyselinkou a lehkými tóny tropického ovoce (ananas, mango), v dochuti možno cítit i chlebovinku, nebo čerstvě zadělané těsto. Po chvilce se chuť vždy mění a zvýrazní se máslová vláčnost a celkově velmi komplexní charakter vína.

**Stolování:** vzhledem k jemné, až éterické vůni a komplexnosti vína lze obecně doporučit k bezmasým předkrmům (např. italská bruschetta), a zejména pak k jemně kořeněným čerstvým sýrům (např. s pepřem), či Mozarella. Víno může rovněž díky svému svěžímu a nasládlému charakteru doprovodit i dezerty, či ovocné saláty.

**Osobní dojem:** degustace tohoto vína klade vysoké nároky na naši schopnost rozeznávat velmi jemné aroma vína. Víno voní ve sklenici pouze chvíli, takže servírujeme-li víno teplé, nebo v nevhodné široké sklenici, vůně se vytratí během okamžiku a není cítit téměř nic. Až během degustace nás napadlo, že by bylo dobré vyzkoušet podávání vína v úzkých sklenicích na šampaňské, které by vůni lépe udržely. Chuť rovněž otestuje naše chuťové pohárky, neboť je stejně jemná a prchavá jako vůně. Rozhodně se tedy vyplatí ochutnávku tímto vínom spíše začítat, než končit, protože jinak nebude nás celkový požitek na jedničku, kterou si toto výjimečné víno určitě zaslouží.

Za Promat - degustační team - M. Přibyl





## Profesní komora požární ochrany

Největší aktualitu z dění v PKPO poslední doby je zcela jistě nedávné konání valného shromáždění. To proběhlo 22. května v krásných prostorách Břevnovského kláštera v Praze 6. Valné shromáždění bylo po třech letech volební, tedy trochu mimořádné. Členové PKPO najdou informace z valného shromáždění v nevěřejné části webových stránek Profesní Komory Požární Ochrany ([www.komora-po.cz](http://www.komora-po.cz)), která je po registraci všem členům PKPO přístupná. Pro ostatní alespoň složení nového prezidia. Vedení prezidia zůstalo beze změn – prezidentem PKPO zůstal pan František Kregl, první viceprezidentkou paní Helena Pekarová a druhým viceprezidentem pan Vladimír Raušer. Staronoví členy prezidia jsou pan Ing. František Chuděj, Ing. Radostlav Kosil, doc. Ing. Václav Kupilič, CSc., Ing. Miroslav Milde, pan Rostislav Pokluda, Ing. Martin Pospíšil, Ph.D., Ing. Vilém Stanke a pan Jan Tuček; nově zvolenými členy prezidia PKPO jsou pak paní Ivana Nohová a Ing. Jakub Černohorský. Všem členům prezidia, obzvláště pak těm novým, přejeme hodně sil při činnosti v PKPO.

**Za Promat-team V. Stanke**

## MICROTHERM součástí ETEX Group

V rámci posílení své pozice na celosvětovém trhu s protipožárními a izolačními materiály uskutečnil náš mateřský koncern ETEX Group v roce 2009 akvizici firmy MICROTHERM NV. Firma MICROTHERM se zabývá výrobou mikroporézních izolačních materiálů, což jsou v současnosti nejúčinnější izolační materiály na trhu. Portfólio materiálů pokrývá širokou paletu aplikací, od stavebních izolací až po vysokoteplotní použití. Integrace tétoho materiálu do stavebních a izolačních konstrukcí umožnuje jejich výrazné zeslabení, či odlehčení při zachování potřebných izolačních vlastností, nebo požárních odolností. Příkladem mohou být fasádní nebo podlahové systémy, požární dveře, výtahové dveře, nebo izolace vyzdívek průmyslových pecí ve sklářství, hutnictví, či cementářství. Prudce se rozvíjející aplikace mikroporézních izolačních materiálů posilují dlouhodobý strategický směr firmy napomoci všeobecnému snižování energetické náročnosti staveb, průmyslových výrob, bydlení, apod.

**Za Promat-team M. Přibyl**

## Workshop Finanční nástroje podpory bydlení

Dne 20. 6. se v pražském hotelu DUO uskutečnil workshop s názvem Finanční nástroje podpory bydlení. Tuto akci připravila společnost CERPAD ve spolupráci se Státním fondem rozvoje bydlení a Ministerstvem životního prostředí. Cílem bylo seznámit odbornou veřejnost a zástupce všech vlastnických skupin bytových domů s aktuální situací a stavem přípravy avizovaných programů na podporu energeticky úsporných opatření na rezidenčních budovách. Jak známo, v současné době není v této oblasti aktivní žádný dotační program; program na bázi úrokových dotačí Nový panel, který byl dosud každoročně financován ze státního rozpočtu, byl fakticky zastaven a program Zelená úsporam, který měl formu přímé dotace, je vyčerpán.



Na workshopu vystoupil nejprve Ing. Tomáš Fendrych, prezident pořádající organizace CERPAD. Připomnul až dosud probíhající formy státní podpory, jejich kladny i záporny. Ing. Jiří Koliba, ředitel SFRB, sdělil, že Státní fond rozvoje bydlení bude i nadále poskytovat státní podporu směřovanou do oblasti bydlení, podstatnou změnou je však finanční forma: fond bude v budoucnu poskytovat žadatelům mimorádně výhodné úvěry. V současné době se chystají tři nové projekty: **1. podpora výstavby nájemních bytů**, výhodná zejména v projektech určených pro „ohrožené skupiny nájemníků“ jako jsou senioři, sociálně a zdravotně znevýhodnění, samoživitelé, lidé v nouzi, **2. program Panel 2013** s nízkouročeným úvěrem, **3. JESSICA**, finanční nástroj z evropských fondů, navazujici na dosud probíhající program IPRM. Petr Holub, koordinátor Šance pro budovy, představil novou studii, kterou zpracoval pro iniciativu Šance pro budovy tým ekonoma a člena NERVu, Miroslava Zámečníka. Z ní vyplývá, že nový program, motivující vlastníky k energeticky úsporným rekonstrukcím, bude přínosem pro českou ekonomiku. Pokud se dobrě nastaví, pak se obdoba „Zelené úsporam“ vyplatí nejen občanům a tuzemským firmám, ale velmi výrazně také státu. Pokud stát vynaloží 1 milión korun na energeticky úsporná opatření, lze očekávat kladný dopad na HDP ve výši 2,13 až 3,59 milionu korun. Za Ministerstvo pro životní prostředí vystoupil Ing. Pavel Nejedlý a prezentoval zásady nového programu Zelená II. Program bude v budoucnu určen jak pro veřejný, tak pro soukromý sektor. Bude realizován formou výzev na předem stanovené období. Dosud probíhající program Zelená úsporam zrealizuje podporu v celkové výši 22,45 mld. Kč.

**T. Fendrych, prezident sdružení CERPAD, o.s. a P. Kejkliček**

## Novinky



Požárně dělitící konstrukce  
- protipožární příšky

[http://www.promatpraha.cz/  
pozarne-bezpecnost-staveb/  
technicke-informace/technicke-  
info-2012](http://www.promatpraha.cz/pozarne-bezpecnost-staveb/technicke-informace/technicke-info-2012)



PROMATUBE® prefabrikovaný  
potrubní dílec pro prostupy  
kourovodů, oddálu spalin  
a komínů

[http://www.promatpraha.cz/  
vysokoteplotni-materialy/  
katalogove-listy-h1/promatube](http://www.promatpraha.cz/vysokoteplotni-materialy/katalogove-listy-h1/promatube)

**Za Promat-team J. Ohanka**

# Promat

červen 2012  
[redakce@promatpraha.cz](mailto:redakce@promatpraha.cz)

# ProČas

## Salát z chobotnice

Vážení přátelé dobrého jídla, blíží se čas dovolených a s ním i ochutnávka krajových specialit. Pokud se vypravíte do přímořských destinací, můžeme vše doporučit salát z chobotnice. Pro ty, co nevydrží, je zde jednoduchý recept:

Čerstvou chobotnici necháme přejít mrazem (zvláční) a povaříme v kvalitním červeném víně smíchaným 1:1 s vodou. Je ideální ji povářit s cibulí či petrželí. Vaříme do zméknutí, tj. až začnou odpadávat příšavky a praskat kůže. Nakrájíme na kousky a dáme chladit. Vývar nevyléváme, budeme jej zas potřebovat. Salátové brambory ve slupce uvaříme a oloupeme (otrlejší mohou vařit brambory přímo s chobotnicí). Nakrájíme na kostky a dáme do lednice. Poté chobotnici s výarem a brambory smícháme dohromady, přidáme najemno nakrájenou červenou cibuli a stroužek česneku, nasekanou petrželí nešetříme, natož pak olivovým olejem, dochutíme solí, pepřem a octem balsamico.

Podáváme za teplého dne příjemně vychlazený s francouzskou bagetkou a bílým suchým vínem.

**Dobrou chuť za Promat-team přeje P. Dvořák**

## Promat noviny



Společnost C&V, spol. s r.o. byla založena v roce 1991 a od svého vzniku patří k předním výrobcům a prodejcům tiskových médií, polygrafických výrobků a kancelářského zboží na trhu.

Hlavní skupinu zákazníků tvoří velkoobchodní společnosti, stavební a strojírenské podniky, instituce a úřady státní správy, kartografická střediska, projekční a geodetické kanceláře, pracoviště architektů, reprografická a planografická centra a reklamní agentury na celém území ČR.

**Za Promat-team L. Zajíć**

## Caffé bar Letná

Promatí appetit je vyhlášený. Láska k jídlu a pití se projevuje i na vzhledu některých z nás, např. mne. Je to tím, že stále pátráme po nových chutích, jídlech a laskominách, o něž bychom se s Vámi mohli podělit.

A věřte či nevěřte, zase jsme našli. U horního portálu Letenského tunelu v Praze 7, tam se nachází nenápadný Caffé Bar Letná. Pro nezasvěceného nezajímavý zvenku, pro znalce klenot. Kdo má rád středomořskou kuchyni, bude, stejně jako já, nadšen. Chobotnice, pražma, vlnk, krevety, blitva (ex-jugo mangold s bramborem), pljeskavice či skvělé steaky. A zatím má srbský majitel nízké ceny! Pospěšte! Jen u vína bych uvítal větší výběr a více láhví od jednoho druhu. Podobně dobrou restauraci najdete v Dubrovníku jménem Kamenica.



**Za Promat-team L. Zajíć**

tel.: +420 233 334 806      GSM: 605 PROMAT  
fax: +420 233 333 576      606 PROMAT  
skype: promat.praha  
776 PROMAT

[promat@promatpraha.cz](mailto:promat@promatpraha.cz)  
[www.promatpraha.cz](http://www.promatpraha.cz)

