

ZLATÁ MÍZA, ROK POTÉ

Letošní babí léto, které alespoň prozatím vytváří dojem pohody a klidu, nás na svých vlnkách pomalu unášá do lepších časů. Alespoň soudě dle novinových článků, ze kterých již vymizely dolů obrácené šipky, zdůrazňující pokles čehosi, pro mnohé tak vzdáleného, že tomu zpočátku ani nevěnovali pozornost. Procitili jsme, když se svět okolo nás zaplnil záchrannými balíčky, do kterých rychlostí blesku mizely „naše“ těžce vydělané daně. Nyní se prý situace zlepšuje a světoví finančníci jsou již optimističtí. Nemohu se nicméně zbavit pocitu, že účty za tento optimismus se již nám „nevolníkům“ v nedobrovolných službách správců pokladen, pokladniček a rozpočtů všeho druhu, začínají pomalu snášet do klína. Nutno podotknout, že to opravdu není zrovna příjemná a vlahá letní přeháňka. Loni touto dobou jsem psal o „zlatém hodu“ naší slavné oštěpařky Barbory Špotákové na Olympijských hrách v Pekingu 2008, který nám vlil do žil „zlatou mízu“ a podobně jako tehdy i dnes nám všem přeji, aby nás posílila. Budeme to potřebovat, protože všudypřítomný nepřítel, kterým je bezpochyby to všechno špatné, co okolo nás vybuchlo, se neptá na věk, ale na sílu! Ještě, že tu máme to zmiňované a prozatím, zdá se, vydařené babí léto. Je dobré vědět, že alespoň příroda, svérázná a moudrá správkyně života, se nám snaží maximálně zpříjemnit naše hemžení. Takže, na brzkou shledanou v „lepších časech“! Za Promat-team Dr. Ing. Michal Příbyl

MS v silniční cyklistice hendikepovaných

V italské provincii Piemonte se druhý zářijový víkend v malebném vinařském městečku Bogogno konalo letošní mistrovství světa v silniční cyklistice hendikepovaných. Jednou z nejvýraznějších hvězd pelotonu byl reprezentant ČR, paralympijský vítěz a mistr světa Jiří Ježek. Právě na našeho závodníka byla zaměřena pozornost soupeřů, fanoušků i médií, protože zde obhajoval nejen loňské úspěchy z her v Pekingu, ale byl i držitelem duhového trikotu mistra světa z posledního šampionátu.

Jiří Ježek nastoupil na start obou závodů, čtvrtetní časovky jednotlivců a sobotního hromadného silničního závodu. Právě jízda proti chronometru měla být nápovědou, jak jsou závodníci na letošní šampionát připraveni. Dvacetkilometrová trasa s několika nepříjemnými stoupáními a řadou technických pasáží byla dokonalou prověrkou, hodnou mistrovství světa. Náš reprezentant odstartoval do závodu jako poslední a měl tedy přehled o mezičasech svých největších soupeřů. Časomíra v cíli zařadila Jirku na třetí místo. Vítězství nakonec slavil Španěl Alcaide, který předstihl Rumuna Novaka o pouhé tři vteřiny. Oba jeli skvěle a našemu závodníkovi nadělili necelé tři čtvrté minuty. Přesto byla **bronzová medaile** pro Jiřího Ježka velkým úspěchem.

V sobotním odpolední se pak postavil na startovní čáru silničního závodu. Právě v této nejlacinější disciplíně, jako vítěz posledního světového šampionátu, obhajoval duhový trikot mistra světa.

V závodě s hromadným startem totiž hraje roli nejen samotný fyzický výkon, ale též taktika, zkušenosti, stejně jako nezbytné štěstí. Ve spurtu na cílové rovině byl rychlejší Eduard Novak a zaslouženě slavil vítězství. Jiří Ježek získal **stříbrnou medaili**. „Krásný a úspěšný závod udělal radost nejen mně, ale hlavně mým nejmilnějším fanouškům, kteří mě přijeli podpořit přímo do Itálie, nebo mi drželi palce doma.“ Na velké oslavy úspěšného zakončení letošní silniční sezóny však není čas. Po několika dnech volna začne Jiřímu Ježkovu náročná a bolestivá intenzivní příprava na dráhové mistrovství světa, které se bude konat 4. až 8. listopadu na velodromu v Manchesteru. I tam musí obhajovat své pozice z loňských her v Pekingu. Náš reprezentant to bude mít opravdu těžké. Letošní sezóna je pro něj už extrémně dlouhá, závodí již od 3. ledna. A vzhledem ke kvalitě soupeřů... Držte mu tedy začátkem listopadu palce!

Za Promat-team Jiří Ježek a Helena Apolinová

Z Promatího kalendáře

- **5. 10. 2009 – Konference MOSTY 2009**, Národní technická knihovna Praha 6 – Dejvice, více na www.hzspraha.cz.
- **7. 10. 2009 – 10. odborné setkání elektrotechniků**, hotel Na Ostrově, Beroun, 9:00 hod., více na www.unif.cz.
- **8. 10. 2009** organizuje Profesní Komora Požární Ochrany seminář zařazený do celoživotního vzdělávání ČKAIT - téma **Základy staveb v projektování a realizaci z požárního hlediska**. Místo a čas konání - KD Ládví, Praha 8 od 9:00 hod. (<http://www.komora-po.cz/cz/akce-pkpo>).
- **10. 10. 2009** se v Josefově Dole sejdou příznivci cyklistiky a Jizerských hor, aby po čtrnácti vyrazili na 65 km dlouhou trať závodu **Nova Author Cup 2009**. Logo Promat bude k vidění rovněž, a to na dresech minimálně 10 účastníků z řad Promat- a Promat servis-teamu a našich Promat - zákazníků. Přejeme dobré počasí a cestu bez nehod!
- **15. 10. 2009** – Školení **Kontrolní technik PBZ Promat**, Masarykova kolej, Praha 6.
- **5. 11. 2009** proběhne zkouška podle akreditovaného programu **Certifikace pracovníků požárních prostředků a zařízení** - absolvováním certifikace osoby můžete získat funkci technika nebo vedoucího technika (mohou se zúčastnit pouze členové PKPO) či kontrolního technika (určeno široké veřejnosti). Zkoušky se konají v České společnosti pro jakost, Novotného lávka 5, Praha 1. Termíny přípravných seminářů a další informace najdete na <http://www.komora-po.cz/cz/skoleni>.
- **11. 11. 2009** se pod taktovkou firem Promat s.r.o. a Sipral a.s. uskuteční **Konference River City** v Praze. Minulý rok jsme obdobnou konferenci pořádali se zaměřením na výstavbu stanice metra Strážkov. Další detaily budou zveřejněny na www.promatpraha.cz.
- **26. 11. 2009** - další seminář pořádaný PKPO, tentokrát s názvem **Požární zabezpečení podzemních částí stavby** (Projektování garáží a únikových cest, návrh hasičského zařízení, kabelová vedení a jejich těsnění, kolektory, detekce požáru) je zařazen do celoživotního vzdělávání ČKAIT. Místo a čas konání - KD Ládví, Praha 8 od 9:00 hod. (<http://www.komora-po.cz/cz/akce-pkpo>).

Za Promat-team Ing. Petr Kejkliček, Ing. Vilém Stanke a Ing. Ladislav Zajíc

Kdo je kdo?



Petr Huml

☎ 224 390 811

✉ huml@promatpraha.cz

technik divize Vysokoteplotní a izolační materiály

Oblíbené jídlo?

Svíčková, steak, buřty na ohni :-)

Večerní nápoj?

Pivo a někdy bílé víno.

Hobby?

Cestování a turistika.



Pavel Jahoda

☎ 224 390 811

✉ jahoda@promatpraha.cz

ekonomické oddělení

Oblíbené jídlo?

Mám rád neustálou změnu a slabší paměť takže oblíbené jídlo nemám.

Večerní nápoj?

Studené pasterizované mléko + čokoláda.

Hobby?

Akvaristika.

Doporučujeme

Rulandské modré (Pinot Noir), zkratka RM, jakostní odrůdové, suché červené víno s přívlastkem výběr z hroznů, ročník 2006, Jaromír Hnidák, vinařská obec Starý Poddvorov, podoblast slovácká **Barva:** syté rubínová s typickými cihlovými okraji **Vůně:** velmi intenzivní, ovocná s nádechem lesních plodů, červeného rybízu, malin, jahod a třešní **Chuť:** výrazně ovocná, plná, sametová, u málo odvětrané láhve až zemitá s velmi zvláštními podtóny připomínajícími pach koňské stáje, nebo staršího dřeva **Stolování:** hodí se především k veškeré zvěřině, červeným masům a rovněž k jehnědině, případně ušlechtilým sýrům, starší vyzrálší ročníky lze s úspěchem doporučit i k rybám **Osobní dojem:** úžasně, velmi osobité víno s příjemnou dlouhou a intenzivní sametovou chutí, které hladce klouže jak po stěně sklenice, tak do hrdla milovníka vína. V každém případě doporučuji před konzumací nechat víno „vydýchat“, nebo použít karafu, aby trochu opadly přespříliš zemité tóny. Před podáváním vína větší společnosti, tj. již od 3 osob, doporučuji připravit ke konzumaci více lahví, abyste stihli dolévat sobě i hostům! Pije se opravdu znamenitě. Za Promat-team Dr. Ing. Michal Příbyl

Z aktivit Profesní Komory Požární Ochrany



PKPO letos uspořádala 2 významné akce – valnou hromadu a konferenci (informovali jsme – ProČas 14), během nichž byla předána dnes již tradiční ocenění - Zlatý plamen PKPO a Cena Mgr. Vladimíra Hápa.

Ocenění Zlatý plamen získaly za své výrobky či služby firmy Pyroservis a.s., Intumex s.r.o., František Kregl - FK servis, BaTR, spol. s r.o. – blahopřejeme. Nás, jako kolegy Vladimíra, nesmírně těší, že se ujala „Cena Mgr. Vladimíra Hápa“. A již ve třetím ročníku došlo k „mimořádným událostem“ – cenu nezískal nikdo z hlavního města, ale byla předána hned dvěma hasičským osobnostem. Gratulujeme plk. Ing. Ladislavu Kardovi a plk. Ing. Janu Pavlíkovi (oba HZS Jihočeského kraje).

Těmito akcemi však aktivity PKPO pro letošní rok neskončily. Přípravují se dva semináře zařazené do celoživotního vzdělávání ČKAIT. Více v rubrice „Z Promatího kalendáře“.

Za Promat-team Ing. Vilém Stanke

Konference Žárovzdorné materiály 2009

9. – 10. září 2009 pořádala Silikátová společnost ČR konferenci Žárovzdorné materiály 2009. Promat zde seznámil odbornou veřejnost s novým materiálem pro konstrukci indukčních pecí: DURATEC-XP. Jde o sofistikovaný kompozitní materiál vyvinutý firmou Promat, ve kterém zrna wollastonitu působí jako plnivo a zároveň jako výztuž. Uvedení tohoto materiálu na trh posouvá konstrukci nejen indukčních pecí o třídu výš a Promat se tak opět řadí mezi světovou špičku. Konference byla velmi dobře obsazena výrobci žáromateriálů, aplikačními firmami a zástupci průmyslových podniků. V kuloárech bylo možné potkat a v klidu si popovídat s takovými veličinami oboru jako je doc. Kutzendörfer, Ing. Adamovič, Ing. Tomšů apod.. Klidný průběh této národní konference s česko-slovenskou účastí si všichni velmi pochvalovali.

Za Promat-team Dr. Ing. Vlastimil Nevyhoštěný

Nohejbalový turnaj

12. 9. 2009 se konal v Lovčicích u Nového Bydžova 6. ročník nohejbalového turnaje trojic. V této obci má sídlo naše dceřinná společnost Promat servis s.r.o. a tak mezi přihlášenými 17 týmy nemohl Promat chybět. Turnaj byl určen pro hráče max. krajských soutěží a hrálo se na dvou antukových kurtech dle pravidel ČNS na 3 dopady.

Počasí bylo pro nohejbal jako stvořené, nálada perfektní a po 10 hodinách vyčerpávajících soubojů byl konečně znám vítěz.

1. místo Promat s.r.o., 2. místo Šumperk, 3. místo Kamarádi Náchod, 4. místo Sokol Nový Bydžov, atd..

Ceny: 1. až 3. místo - sada pohárů + věcné ceny. Vítězné družstvo bylo zapsáno na LOVČICKÝ POHÁR.

Za Promat-team Helena Apolinová

Kam za dobrým jídlem?

Kdo jezdí pravidelně trasu mezi Táborem a Českými Budějovicemi, ten jistě s radostí přivítá - před lety - obchvat Veselí nad Lužnicí. Nicméně každé plus má i své mínus. Jedete-li po obchvatu, pak nenarazíte na páně Rudolfovo řeznictví. Je na hlavní, kousek za mostem (od náměstí směr Planá). Nenápadný krámk skrývá laskominy: buček, že by to jinde vydávali za uzené, krkovic tak uzenou, že ani není vidět barva masa (zvenku) a mnoho jiných masných výrobků.

Za Promat-team Ing. Ladislav Zajíc

Novinky

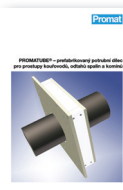


Potrubi pro odvod kouře a tepla PROMATECT®



Požární ochranná manžeta PROMASTOP®-RI MAX

PROMATUBE® - potrubní dílec pro prostupy kouřovodů, odtahů spalin a komínů



<http://www.promatpraha.cz/pozarni-bezpecnost-staveb/technicke-informace/technicke-info-2009>

<http://www.promatpraha.cz/vysokoteplotni-materialy/katalogove-listy-hti/promatube>

GPS navigace - sklad TONSTAV-SERVICE s.r.o.



Okružní 630, 370 01 České Budějovice
N 48°59'39.927"
E 14°30'5.553"
Kontakt: Pavel Volf, Tel.: 602 228 171
www.tonstav-service.cz

Za Promat-team Ing. Jan Ohanka

Z Promatí kuchyně

Protože je mezi čtenáři ProČasu a přáteli naší firmy hodně gurmánů a určitě i výborných kuchařů a kuchařek, rozhodli jsme se občas zařadit rubriku „Z Promatí kuchyně“. Mým prvním příspěvkem nebude, jak byste možná čekali, složitý recept, ale příprava „obyčejné“ rýže. Přípravu této přílohy vidím jako handicap většiny českých restaurací, proto si na ní ráda pochutnám alespoň doma.

Způsob její přípravy bude od teď naším veřejným rodinným tajemstvím. Potřebujete k tomu plynový sporák, železnou plotýnku a hrnec (na elektrickém sporáku to půjde taky, ale nemám to odzkoušeno). K vaření rýže používám kulatou misu z varného skla, abych věděla, co se uvnitř děje, ale s hrncem to zvládnete také. Rýži propláchnu a za sucha ji osmažím na másle nebo na oleji. Potom doliji vodu (1,5 násobek objemu rýže - velmi důležité!!!), popř. posolím a přikryji. Přivedu k varu a na mírném ohni vařím 5 min. Vypnu a nechám na plotýnce dojít 15 - 20 min. Ke konci ji ještě promíchám, aby byla stejnoměrně dovařená a ještě na chvíli přikryji. To je vše, jednoduché a hlavně dobře uvažené. Doporučuji výbornou rýži basmati nebo thajskou rýži.

Za Promat-team Monika Skotnická

Kouřové zábrany

Kouřové zábrany patří mezi „zařízení pro usměrňování pohybu kouře a tepla“. Požadavky na projektování z hlediska požární bezpečnosti staveb jsou uvedeny v ČSN 73 0810, čl. 10.4. Vlastnosti, klasifikace a zkušební metody pro kouřové zábrany jsou stanoveny harmonizovanou ČSN EN 12101-1 = pro kouřové zábrany se vystavuje ES certifikát shody (případná značka shody CCZ je neplatná!). Odzkoušeli a certifikovali (CE) jsme pro Vás kouřovou zábranu PROMATECT®-H (DHA 180, neprůhledná, bezrámová) a bezrámovou kouřovou zábranu PROMADRAHT® (D 120, z leštěného drátoskla). Připravujeme rovněž rámovou variantu kouřové zábrany – neprůhlednou i prosklenou.

Za Promat-team Ing. Vilém Stanke

Rohož PROMAGLAF®-HTI - Hobby box

Pomalou přichází podzimní čas a s ním i příjemné posezení u živého ohně. Pro ty z vás, kteří se na tyto romantické chvíle teprve připravují, máme nový výrobek.

Rohož PROMAGLAF®-HTI je vhodná především na izolaci kouřovodů při průchodu hořlavým stavebním materiálem a řadu dalších podobných aplikací. Hlavní výhodou materiálu PROMAGLAF®-HTI je jeho odolnost vůči vysokým teplotám, klasifikační teplota 1200 °C zaručuje, že materiál odolává i takovému zatížení jako je například komínový požár. Proto má materiál PROMAGLAF®-HTI mnohem vyšší užitnou hodnotu než např. produkty z minerální vlny, u těch totiž dochází k degradaci již při mnohem nižších teplotách.

Tato rohož je díky vhodnému chemickému složení „biorozpustná“. Proto rohož PROMAGLAF®-HTI nemá žádné dlouhodobě nepříznivé účinky na zdraví člověka.

Výhody rohože PROMAGLAF®-HTI:

- ekonomické balení
- zdravotní nezávadnost
- všestranné použití
- snadná dostupnost

Za Promat-team Pavel Dvořák

Promat

Promat s.r.o.
V. P. Čkalova 22/784
160 00 Praha 6 - Bubeneč

tel.: +420 233 334 806
fax: +420 233 333 576
skype: promat.praha

GSM: 605 PROMAT
606 PROMAT
776 PROMAT

promat@promatpraha.cz
www.promatpraha.cz

15

září 2009
redakce@promatpraha.cz

ProČas