

0 – 24 hod. aneb konec klidu v Čechách

Asi by se více hodilo psát o politice, o dlouhé sic, ale konečně zase normální zimě, nebo o slunečních elektrárnách. ProČas ale není tendenční „plátek“, protože Promat je tak trochu jiná firma. A proto vznikl tento „příběh“.

O jednom únorovém víkendu jsem se vracel od našich jižních sousedů z Rakouska. Po cestě jsem si uvědomoval klid, který tam na mne ze všeho dýchal, vnímal jsem běloskvoucí sniž a jiskrné slunce, které u nás už také občas vysvitne.

Dlouho jsem přemýšlel, proč je mi tam tak příjemně, ač jsem odkojen Vltavou a Staropramenem. Vždyť oni také byli součástí c. a k. rakouského mocnářství, také oni „hostili“ na svém území bratrskou Rudou armádu, také oni tam mají cosi jako ten náš „kapitalismus!“

Jenže oni asi tak nepodlehli mamonu peněz a nemusí je utrácet 24 hodin denně 7 dnů v týdnu. Mohou si vychutnat alespoň ten jeden den klidu bez toho, že musí ještě něco stihnout koupit. A tak je tam v neděli – se zavřenými obchody – moc příjemně. Už asi přišli na to, že méně je někdy více a že nejen prací živ je člověk...

Za Promat-team Ing. Ladislav Zajíc



Nejlepší restaurace: La Degustation Bohême Bourgeoise

Zajímá vás, kdo je v této zemi nejlepším šéfkuchařem? Která restaurace patří na úplný vrchol? Chcete „okusit“ něco výjimečného? Chybí vám informace o tom, který podnik má nejnej obsluhu či interiér? Nebo máte prostě rádi kvalitní jídlo? Odpovědi na otázky naleznete v jediném nezávislém průvodci po nejlepších a nejzajímavějších restauracích v České republice. **Maurerův výběr GRAND RESTAURANT** vychází tradičně 1. prosince a i letos přináší překvapivé výsledky celostátní ankety.

Absolutním vítězem za rok 2009 se stala restaurace **La Degustation Bohême Bourgeoise** pod vedením šéfkuchaře **Oldřicha Sahajdáka**. Na druhém a třetím místě respektovaného žebříčku letos skončily restaurace **La Finestra** (Riccardo Lucque) a **Divinis** (Zdeněk Pohlreich). Zajímavostí je, že oba podniky se specializují na italskou kuchyni. Čím se letošní vítěz La Degustation Bohême Bourgeoise odlišuje od ostatních? Tým kuchařů pod vedením šéfkuchaře Oldřicha Sahajdáka připravuje pouze degustační menu složená z mnoha chodů. Koncept, který je v ČR zatím stále ojedinělý, vymyslel tým Tomáše Karpíška zakladatele slavného řetězce Ambiente. Hosté mohou sledovat práci kuchařů z bezprostřední blízkosti. Specializují se tady na pokrmy českého kulinářského umění z konce 19. století. Celkově se TOP 10 oproti minulým rokům dost promíchalo. V nejlepší desítku nalezneme jen jednu mimopražskou restauraci - U Kastelána. Dále se umístily restaurace V Zátíší, Bellevue, Le Terroir a novinka na pražské gastronomické scéně – orientální SaSaZu. Vítězný podnik z minulého roku Radisson Blu hotel, Alcron skončil na devátém místě. Kompletní TOP 10 uzavírá rodinný podnik Diana hotel u Kuchařů.

Za Promat-team Pavel Maurer a Ing. Ladislav Zajíc

Z Promatího kalendáře

- **25. 3. 2010** si Vás dovolueme pozvat na odborný tematický **seminář** poradenského střediska **CERPAD, o. s.** (Centrum regenerace nejen panelových domů) na téma: **„Zkušenosti, realita a praxe při rekonstrukci bytových domů“**, který pro Vás pořádáme dne 25. března 2010 od 8:45 hod. v hotelu Central, nám. Republiky 33, Plzeň. Seminář proběhne pod záštitou Státního fondu rozvoje bydlení a Státního fondu životního prostředí a ve spolupráci se SBD Škodovák. Blíže informace na www.panelcentrum.cz.
- **30. – 31. 3. 2010** se v Hluboké nad Vltavou koná tradiční **konference Červený kohout**. Více se dočtete v článku Profesní Komora Požární Ochrany.
- S pořádající firmou L. P. Elektro s.r.o. a pod záštitou garanta Ing. Václava Kratochvíla, Ph.D., Vás zveme na školení **„Požární bezpečnost elektroinstalací“**, které se bude konat: **6. 4. 2010** v Brně, Veletrhy Brno, a.s., kinosál 102, Výstaviště 1 a **8. 4. 2010** v Praze, Nadace pro rozvoj architektury a stavitelství, Václavské nám. 31, Praha 1. Více na www.lpelektro.cz a www.promatpraha.cz.
- **13. – 17. 4. 2010** se v Brně koná mezinárodní stavební veletrh **IBF 2010** – společně s **SHK** (Mezinárodní veletrh technických zařízení budov) a **MOBITEX** (Mezinárodní veletrh bydlení). Více na <http://www.bvv.cz/ibf>.
- **20. – 22. 4. 2010** se na zdravém vysokohorském vzduchu uskuteční **Mezinárodní vědecká konference: ŽIAROMATERIÁLY, PECE A TEPELNÉ IZOLÁCIE** (Atrium Hotel, Nový Smokovec, Vysoké Tatry) pořádaná Hutnickou fakultou Technickej univerzity Košice a společností LUMA CAF, zaměřená především na prezentaci nejnovějších poznatků z oboru aplikace žárovzdorných materiálů v hutnictví železných a neželezných kovů, cementářství, apod. Uzávěrka přihlášek je do 31. 3. 2010. Informace je samozřejmě možno získat na konferenčních stránkách: www.konferencie.net.
- **21. – 23. 4. 2010** se konají **Nové trendy v oblasti PO, BOZP a OŽP**; <http://www.tep-kubicko-va.cz/index.php?page=6&su=6>.
- **26. 5. 2010** se bude v Olomouci v Hotelu Flora konat speciální školení s názvem **„Kontrolní technik požární bezpečnostních zařízení (PBZ) konstrukcí Promat“** podle vyhlášky Ministerstva vnitra č. 246/2001 Sb. o stanovení podmínek požární bezpečnosti a výkonu státního požárního dozoru. Více na www.promatpraha.cz.

Za Promat-team Ing. Petr Kejkliček, Ing. Vilém Stanke a Dr. Ing. Michal Příbyl

Kdo je kdo?



Radana Bínová

☎ 495 498 202, 777 720 586

✉ binova@promatservis.cz

Vedoucí provozu
Promat servis s.r.o.

Oblíbené jídlo?

Lasagne a vůbec celá italská kuchyně.

Večerní nápoj?

Moravské bílé víno, někdy slivovice :-)

Hobby?

Aerobic, cestování, designérství, pěstování květin.



Jana Jelínková

☎ 495 498 026, 777 720 595

✉ jelinkova@promatservis.cz

Vedoucí skladu
Promat servis s.r.o.

Oblíbené jídlo?

Zelenina všeho druhu a v jakékoliv podobě.

Večerní nápoj?

Dobré červené víno.

Hobby?

Můj manžel a všechna ostatní zvířátka.

Doporučujeme

Veltlínské zelené (Grüner Veltliner), zkratka VZ, jakostní víno, suché, ročník 2008, Niederösterreich **Barva:** typicky nazelenalá až zelenožlutá.

Vůně: svěží, příjemně kořenitá (muškát, vanilka), nebo pikantnější (pepřová), někdy u vyvrážděných ročníků s náznaky lipových květů.

Chuť: typicky hořkomandlová, u mladších ročníků až s pepřnatými tóny, později vyvážená s velmi osobitou sametovou mandlovou dochutí.

Stolování: Vzhledem k předpokládanému původu (Dolní Rakousy) lze víno tradičně servírovat k vepřovému nebo vídeňskému řízku. Dle mé vlastní zkušenosti se nehodí k bramborovému salátu. S přílohami bramborami ladí podstatně lépe. VZ může vhodně doprovodit drůbeží a rybí paštiky, nebo jemné bílé sýry.

Osobní dojem: lehké víno výrazné a svěží kořeněné chuti, které je vynikajícím společníkem pro přátelská posezení.

Důležité upozornění ke konzumaci: doporučuji příliš neskladovat, protože při špatném uložení ztrácí chuť. **Za Promat-team Dr. Ing. Michal Příbyl**

Profesní Komora Požární Ochrany

PKPO uvedla v život Jednotné Doklady ke Stavbě z hlediska požární ochrany (možná znáte pod pracovním názvem „Sklerotikon“), jejichž aplikací dojde ke sjednocení požadavků jednotlivých územních odborů HZS. Jedná se o první verzi, na které se bude dále pracovat. Jednotné doklady ke stavbě byly prezentovány veřejnosti na semináři 10. 2. 2010 na ČVUT. Diskuze ukázala, že tento dokument je velmi očekáván, na druhou stranu však zcela jistě nemůže být považován za konečný. Proto PKPO žádá každého, koho toto téma oslovilo, o názor či připomínky k JDS. Zájemci si mohou pdf verzi JDS stáhnout na <http://www.komora-po.cz/cz/ke-stazeni>. Současně je pro snazší práci připravována excelová aplikace JDS. 9. 3. 2010 proběhne v budově GŘ HZS prezentace JDS zástupcům HZS.

Členové PKPO rovněž zajistili odborné přednášky při semináři Stavební projekty v návaznosti na požární bezpečnost staveb, který pořádala 4. 3. 2010 společnost AXIS.

PKPO rovněž spolupracuje na 13. ročníku Konference Červený kohout, která se koná 30. – 31. 3. 2010 v Hluboké nad Vltavou. Tato konference je podporována HZS, o čemž svědčí nejen dlouholetí odborní garanti plk. Ing. Ladislav Karda a plk. Ing. Jan Pavlík (oba jsou držitelé Ceny Mgr. Vladimíra Hápa), ale i záštita, kterou nad konferencí převzal náměstek generálního ředitele Hasičského záchranného sboru ČR brig. gen. Ing. Miloš Svoboda. Více na <http://www.dumtechniky.cz/kohout%202010-1broz.pdf>.



Za Promat-team Ing. Vilém Stanke

Z Promatí kuchyně

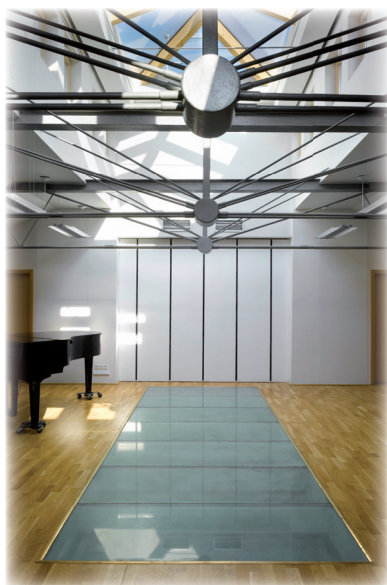
Po letošní šedobílé opravdové zimě se už všichni těšíme na jaro plné barev a vůní. K němu tradičně patří Velikonoce a prostřený stůl, plný sytých krásných barev a tradičních pokrmů. Mezi symboly velikonoční kuchyně patří pokrmy, které se připravují už stovky let a mají kořeny v křesťanské historii těchto svátků.

Patří mezi ně i nádivka, ve které nesmí chybět zelené bylinky pro zdraví a vitalitu. Na její přípravu si nachystáme 10 rohlíků, mléko, 5 vajec, 60 g másla, zelené bylinky podle chuti, klobásu nebo jinou uzeninu, muškátový oříšek a sůl.

Rohlíky nakrájíme na silnější kolečka a namočíme je do mléka. Poté je lehce vymačkáme a přidáme 3 hrsti nasekaných bylin (kudrnatá petrželka, listy mladých kopřiv nebo čerstvý špenát), nastrouhaný muškátový oříšek, nakrájenou uzeninu podle chuti, rozpuštěné máslo a vmícháme 5 žloutků. Osolíme a nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků. Pečeme ve vymazané a strouhankou vysypané formě dozlatova při teplotě asi 180 °C. Dobrou chuť a příjemné Velikonoce!

Za Promat-team Monika Skotnicka

Realizovali jsme s Vámi



Jednou ze zajímavých realizací byl pochozí požární světlík v Základní umělecké škole Na Popelce 18, na Praze 5.

Realizace byla zajímavá nikoli tím, že je to pochozí požární světlík, to víme, že jako jedni z mála umíme, ale tím, že to byl v zásadě „světlovod“, který měl za úkol přivést světlo z prosklené střechy na chodbu spojenou se schodištěm, tedy transfer přes dvě patra.

A další zajímavostí bylo, že ji realizovala firma AZ EKOTHERM, s.r.o., která normálně pracuje s požárním a nepožárním EURO profilem, ale v tomto případě udělala výjimku (www.azeko.cz).

Jak se jim to povedlo můžete posoudit z příložené fotografie.

Za Promat-team
Ing. Ladislav Zajíc
a Ing. Gabriela Gruntová

GPS navigace - sklad KRBY Praha, s.r.o.

Pražská 27
102 00 Praha10, Hostivař
Kontaktní osoba: Martin Hošek
E-mail: krby.praha@volny.cz
N 50°3'14.89"
E 14°31'20.43"

Za Promat-team Ing. Jan Ohanka

Novinky



VZT potrubí s požární odolností, potrubí pro odvod kouře a tepla, kouřové zábrany

<http://www.promatpraha.cz/pozarni-bezpecnost-staveb/technicke-informace/technicke-info-2010>

Za Promat-team Ing. Jan Ohanka

Motoristické okénko

Od 15. září 2009 platí vyhláška 283/2009 Sb. Co nového nám přináší? Úlevy, ale také nové povinnosti.

Rezervní pneumatiky:

Vozidla vyrobená po 15. září 2009 už nemusí vozit rezervní pneumatiku. Úleva platí i pro vhodné typy aut, vyrobené ještě před tímto datem. Jestliže v autě nepovezou rezervu, musí řidiči mít sadu na zalepení pneumatik nebo (u nákladních aut nad 3,5 tuny) smlouvu s asistenční službou. Horší je situace u starších automobilů, které se již po 15. září nevyrábějí. Ministerstvo nechalo rozhodnutí na výrobcích. Každopádně už nebude rezerva povinná, jestliže výrobce po 15. září dodává vozidla stejného typu na trh bez rezervních pneumatik. Přehledný seznam vozů, kde zůstane rezerva povinná, zatím není k dispozici ani na webu ministerstva dopravy a nemá jej ani dopravní policie. Za jízdu bez povinné rezervy přitom hrozí bloková pokuta až 2000 korun. Rezerva však zůstane povinná u aut, u nichž je rezervní kolo součástí deformační zóny. U aut, která už nemusí vozit rezervu, nebudou součástí povinné výbavy ani ruční zvedák (hever) a klíč na matky kol.

Dělicí přepážka:

Automobily kategorie N1 nemusí mít od 15. 9. 2009 povinnou dělicí přepážku. Od 15. září už tedy nemusí ani starší lehké užitkové vozy jezdit s mřížkou oddělující prostor pro náklad od prostoru pro cestující. Povinná už nebude ani tmavá fólie na sklech zavazadlového prostoru. Pozor, i po vyjmutí mřížky zůstane vůz registrovaný v kategorii N1. A pokud byl po úpravě na „nákladní“ omezen počet míst pro cestující jen na čtyři, nelze jej zpětně rozšířit znovu třeba na pět.

Náhradní žárovky:

Od 15. 9. 2009 nemusí motocyklisté vozit náhradní žárovky. Naopak pro auta zůstávají nadále žárovky součástí povinné výbavy, tedy i xenonové výbojky, které si většinou není schopen řídič vyměnit sám.

Reflexní vesty:

Od 1. 1. 2011 bude povinná reflexní vesta pro všechny řidiče bez rozdílu (nyní jen řidiči profesionálové a zaměstnanci na služební cestě). Vesta se tak stává po tomto datu součástí povinné výbavy.

Lékárnička:

Od 1. 1. 2011 musí mít lékárníčka nový obsah:

Obvaz hotový s 1 polštářkem	3
Obvaz hotový s 2 polštářky	3
Šátek trojčipý z netkaného textilu	2
Náplast hladká cívka	1
Náplast s polštářkem	6
Obinadlo škrtící pryžové	1
Maska resuscitační	1
Rouška plastová	1
Rukavice pryžové v obalu	1
Nůžky se sklonelem v antikorozi úpravě se zaoblenými hroty	1
Isotermická fólie	1
Leták o postupu při zvládnání dopravní nehody	1

Přejeme Vám mnoho šťastných a bezpečných kilometrů bez použití lékárníčky, nebo v lepším případě bez nutnosti výměny rezervy, či použití lepící sady.

Za Promat-team Ing. Libor Fleischer

Promat

17

březen 2010
redakce@promatpraha.cz

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

ProČas