

noviny precheza

prosinec 2020 | číslo 6 | www.precheza.cz

Vážené kolegyně, vážení kolegové,



Foto: archiv PRECHEZA

Rok 2020 je již za námi a tak dovolte krátké ohlédnutí.

V posledních letech jsme vždy na konci roku počítali, zda dosažené výsledky budou opět rekordní a zda se podaří

překročit plánovaný hospodářský výsledek. Tentokrát nám však přibýly jiné starosti. V souvislosti s probíhající pandemií jsme měli vážné obavy o zdraví našich zaměstnanců, a zda vůbec udržíme výrobu v chodu.

A jak to tedy bylo s těmi rekordy? Začátek roku 2020 se vyvíjel slibně. Po prvním čtvrtletí jsme v meziročním srovnání dosáhli rekordní objemy výroby i prodeje. I přes nižší ceny byly překonány rekordy v tržbách i v dosaženém zisku. Bohužel přibyl ještě jeden rekord – do Evropy bylo z Číny, spolu s koronou virem, dovezeno největší množství titanové běloby v historii. Tento import spolu s šířící se pandemií způsobil pád cen, který se vlastně pořád ještě nezastavil.

Jsmo vděční našim zákazníkům, kteří nám zůstali věrni a snažili se udržet odběry na maximální možné úrovni. Ne

všude se to dařilo a tak naši obchodníci operativně přesouvali dodávky na méně postižené trhy. Krátké výpadky jsme zažili i v zásobování surovinami, ale přežili jsme díky dostatečným zásobám. I přes značné komplikace údržba zařízení a investice probíhaly v plánovaném rozsahu, a tak největší riziko představovalo nekontrolované šíření nákazy a následné přerušení výroby z titulu možného vyhlášení karantény. Z tohoto důvodu bylo naprosto nezbytné vydávat nepopulární opatření, která omezovala pohyb osob po závodě. Museli jsme poslat zaměstnance na dovolenou a komu to charakter práce umožňoval, tak ten musel pracovat z domova. Nikdy jsem tak často neslyšel nářky svých kolegů, jak moc už se zase těší zpátky do fabriky. Nikdo to neměl jednoduché, ale největší dík patří zaměstnancům na nepřetržitých

provozech, kteří zajišťovali výrobu i v dobách nejpřísnějších protiepidemických opatření.

Letos jsme si opět všichni uvědomili, jak důležité je pracovat u silné a stabilní společnosti, která se dokáže vyrovnat s nepřízní osudu. Přes všechny problémy budou výsledky roku 2020 skvělé, což se již projevilo i na odměnách zaměstnanců.

Rok 2021 bude opět plný výzev. K jejich zvládnutí budeme potřebovat mnoho sil, a proto vám přeji klidné prožití vánočních svátků, hodně štěstí a zdraví v novém roce.

Těším se na spolupráci s vámi i v roce 2021.

Ing. Ivo Hanáček
generální ředitel

Pour féliciter

2021

Vážené kolegyně, vážení kolegové,
děkujeme za spolupráci v uplynulém roce
a přejeme příjemné prožití vánočních svátků,
do roku 2021 pevně zdraví, hodně štěstí,
zdraví a pohody.

Vedení společnosti PRECHEZA a.s.

PRECHEZA

Výrobní úsek

Generální zarážka proběhla v náročných podmínkách pandemie

V tomto roce byly naplánovány na provoz železité pigmenty a monohydrát tradičně dvě generální zarážky (GZ), jarní a podzimní. První odstávka musela být kvůli eskalaci první vlny pandemie koronaviru zrušena těsně před vypuknutím. V říjnu tedy proběhla 17denní odstávka celého provozu. Vliv probíhající pandemie Covid 19 nám opět zkomplikoval přípravu hlavní akce. Pracovníci zahraničního realizátora prací se nemohli dostavit do Prechezy. Situaci nám na poslední chvíli zachránili obětaví pracovníci firmy Trinom, s. r. o., kteří zajistili montáž již předem dodaného dílu výměníku tepla na K-systému.

Odstávka provozu byla zahájena po vyjetí a vychlazení aparátů dne 12. října, kdy se naplno rozběhly čisticí a úklidové práce. V prvním týdnu GZ i přes velkou nepřízeň počasí („lilo jako z konve“) vysáli a vytrídili naši pracovníci katalyzátor ze všech etází kontaktního aparátu na K-systému a vyčistili od úsad trubkové chladiče kyseliny tlakovou vodou. Doplnění nové kontaktní hmoty na dvou etážích kontaktního aparátu se po zarážce pozitivně

projevilo ve snížení emisí oxidů síry. V rámci odstávky proběhlo mnoho čisticích a úklidových akcí v režii našich pracovníků. Dostalo se i na místa, která jsou hůře přístupná, a na práce možné pouze při odstaveném zařízení.

Tradičně velká pozornost je věnována K-systému. Hlavní akcí provozní údržby byla již zmiňovaná oprava výměníku tepla 912 formou výměny zkorodované horní části pláště. Zarážka byla využita i k instalaci ventilátoru K-systému po

jeho generální opravě. Přínos ventilátoru v podobě úspory elektrické energie je oproti dříve provozovanému dmychadlu nezanedbatelný. V rámci investiční akce se dočkal výměny chladič kyseliny sírové s anodickou ochranou, tři z pěti chladičů tak máme nyní nové a chlazení kyseliny je téměř bezproblémové.

Na termické lince železitých pigmentů patřily k hlavním akcím opětovná oprava poškozené vyzdívky výpadového jízku kalcinační pece a výměna

opotřebovaných částí směšovacího šneku monohydrátu. Zatím co u směšovacího šneku se podařilo řadou úprav dosáhnout bezproblémového provozování při pravidelné údržbě v ročních cyklech, bohužel u kalcinační pece se stále potýkáme s nadměrným opotřebováním výpadové části. Snad i zde se ale blýská na lepší časy a připravovaná investiční akce na šetrnější vyhřívání pece tuto situaci zlepší.

Pokračování na str. 2



ilustrace: iStockphoto

Aktuality z ochrany životního prostředí, řízení kvality a bezpečnosti práce: říjen a listopad 2020

Dne 15. října 2020 nabylo právní moci rozhodnutí Krajského úřadu Olomouckého kraje o změně integrovaného povolení Prechezy a.s.

Integrovaná povolení jsou vydávána krajskými úřady provozovatelům určitých zařízení vymezených v zákoně s tím, že integrují jednotlivá rozhodnutí v dílčích složkách životního prostředí jako jsou vody, ovzduší, odpady a jiné. V našem případě jde o „výrobu titanové běloby, železitých pigmentů a monohydrátu síranu železnatého a kyseliny sírové“. Je to naprosto zásadní dokument, který v návaznosti na legislativu v oblasti životního prostředí stanovuje závazné emisní limity výrobních zařízení a další podmínky provozu, které je provozovatel povinen zajistit za účelem co nejmenšího vlivu svého provozu na okolní životní prostředí. Letošní změna integrovaného povolení je svým rozsahem větší a řeší, na základě žádosti Prechezy a.s., následující problematiku:

- zapracování stanoviska MŽP ČR k projektu navýšení výroby titanové běloby z 62 kt/rok na 77 kt/rok a monohydrátu síranu železnatého z 40 kt/rok na 50 kt/rok;
- schválení provizorního odběru vody z podjezí na jezu Přerov v období srážky Bečvy;
- schválení vzdouvání vody pro účely odběru povrchové vody do areálu Precheza a.s. z drobného vodního toku Strhanec II;
- úprava těch podmínek integrovaného povolení, které již nebyly aktuální, event. byly splněny;
- aktualizace návazných investičních akcí/dílčí úpravy vycházející z námětů při kontrolách ČIŽP či z praxe.
- Platné znění aktualizovaného integrovaného povolení je zaměstnancům Precheza a.s. k dispozici na podnikovém SharePointu v sekci EMS.

Dne 5. listopadu 2020 proběhl dozorový audit systému analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Points) pro výrobek Monosal při jeho použití jako aditiva pro krmné směsi.

Systém HACCP se používá ve výrobě potravin či krmiv jako jeden ze základních nástrojů, kterým se účinně předchází rizikům ohrožujícím bezpečnost výrobků. Precheza a.s. uplatňuje při řízení výroby Monosalu pro danou aplikaci mezinárodní standard FAMI-QS. Audit shody standardu s praktickým prováděním provádí 1x ročně pražská pobočka firmy Lloyd's Register. Dozorový audit proběhl bez negativních nálezů či požadavků na další opatření.

Výrobní úsek

Generální zarážka proběhla v náročných podmínkách pandemie — pokračování ze strany 1



Čištění katalyzátoru K-systému



Čištění potrubí procesního plynu



Instalace zásobníků Monosalu



Výměna potrubí z věže koncové absorpce do komínu



Nová cirkulační předloha koncové absorpce

Důležitá investiční akce se odehrála na mlýnici monohydrátu. V rámci první etapy výstavby nové pseudopravy Monosalu do silovozů (jako součást již zahájené stavby nového skladu) byly v GZ naistalovány nové zásobníky produktu včetně navazující dopravy do balení Monosalu30. Najetí provozu po zarážce proběhlo v předem plánovaném termínu, od 25. října byl obnoven běžný provoz. Za kvalitní přípravu a realizaci zarážky bych chtěl poděkovat všem zúčastněným pracovníkům i externím firmám.

Generální zarážka výroby **kyseliny sírové** proběhla v první polovině října. Na letošní rok připadla krátká varianta s ohledem na bezodstávkový rok výroby titanové běloby. Krátká varianta zarážky znamená tři dny sjíždění a chlazení výroby a na konci zase tři dny postupného nahřívání před nájездem na síru. Po odečtení těchto dnů zůstala na práci neúprosně krátká doba – osm dnů. Přesto se podařilo provést kromě běžných revizí zařízení a základních oprav i několik náročných akcí. Tradiční a časově i finančně náročnou odstávkovou akcí je sitování katalyzátoru. Na základě vyhodnocení provozních parametrů a analýzy vzorků katalyzátoru odebraných během loňské zarážky byl k přesítování vybrán katalyzátor na 1. a 2. etáži. Během

ročního provozování výroby dochází k nárůstu tlakové ztráty ve vrstvách katalyzátoru, což vede k postupnému snižování výkonu výroby. V praxi to znamená, že před odstavením do zarážky jsme výrobu provozovali s nižším maximálně dosažitelným výkonem než nyní po odstávce, kdy dosahujeme denního výkonu 620 tun kyseliny. Důležitou akcí, organizovanou údržbou, byla oprava potrubí procesního plynu. Nejnáročnější byla výměna zkorodovaného potrubí z věže koncové absorpce do komínu. Práci komplikovaly výška, ve které je potrubí vedeno, a nepříznivé počasí. Prokorodované potrubí bylo dalším a snad posledním následkem přísávání mokrého vzduchu po rekonstrukci v roce 2013. Dále se podařilo během krátké doby vyměnit některé poškozené kompenzátory, armatury a odstranit netěsnosti. V prostoru kyselinové části výroby byl vyměněn dožívající chladič okruhu vložené absorpce 518 A. Tento chladič má velký význam pro úsporu energie, neboť v něm dochází k ochlazení kyseliny a zároveň k předehřevu napájecí vody. Podařilo se vyměnit další úsek litinového potrubí za nerezové a snížit tak riziko úniku kyseliny z přírubových spojů. Zvýší se tak bezpečnost pracovníků. Na výrobně letos proběhlo několik menších investičních akcí. K těm jednodušším patřila montáž přístupové

venkovní plošiny pro zajištění bezpečné obsluhy armatur na parovodu a instalace tlumiče hluku při nájěždění turbíny. Tou náročnější akcí byla obnova cirkulační předlohy okruhu vložené absorpce. Po uvedení nádrže do provozu mohla být dokončena oprava části kyselinovzdorné podlahy v prostoru pod absorpčními věžemi. Kromě výše uvedených akcí proběhly i akce méně náročné, ale důležité – servis vybraných armatur na kyselinové a parní části, přetěsnění klapky za parním kotlem a přehřívákem 422, kontrola dmýchadla Cegielski, ventilátorů Piller a turbíny. Odstávku jsme využili k vyčištění aparátů od nánosů kyselých síranů a ke kontrole stavu před dalším ročním provozováním. Proběhla revize plynového hořáku, vnitřní revize parního kotle a zkouška těsnosti tlakového celku. Tyto kontroly společně s testem bezpečnostního systému SIS zajišťují bezpečný provoz výroby po dobu následujících měsíců. Odstávka sice byla krátká, ale zásoba kyseliny, která byla vytvořena pro výrobu titanové běloby, byla zcela spotřebována. Díky vysokému pracovnímu nasazení všech zainteresovaných pracovníků Prechezy i externích firem se podařilo najet v plánovaném termínu.

Úsek měření a regulace generální zarážku jako tradičně využil pro revize a opravy, které nelze provádět

během standardního provozu. Na provoz kyseliny byly provedeny revize několika dálkově řízených armatur a upraven přístup k regulačním ventilům koncentrace kyseliny sírové pod věžemi. Formou spolupráce jsme se podíleli na výměně regulačního ventilu tlaku páry na redukční stanici i opravě poloh a koncových spínačů zpětných klapky pro turbínu. Dále jsme zrevidovali několik teploměrů a vibračních sond pro hlídání mezních hodnot. Bylo nutné koordinovat několik externích firem, které s různou intenzitou spolupracovaly při revizích předem vytipovaných armatur, havarijních hladin v parním kotli, analyzátorů na vodu, páru, SO_x a O_2 a při ostatních naplánovaných činnostech. Ve spolupráci s útvarem PaK a pracovníky provozu PKS došla jako obvykle v GZ k přezkoušení funkčnosti bezpečnostního systému – systém je plně funkční a řízení provozu PKS je tedy doložitelně bezpečné.

Na výrobně ŽPM bylo naše nasazení obdobné. Provedli jsme revizi balíček, snímačů teplot a podtlaků na kalcinační a dehydratační peci, i na sušárnách v PS03 a PS05. Externí firmou jsme zajistili revizi analyzátoru SO_x v komíně. Svůj podíl práce jsme odvedli také na investičních akcích, jako byly např. demontáž a montáž anodické ochrany na chladiči kyseli-

ny 922A. Ani náš metrolog nezapomněl a společně s mechaniky a technikem MAR prošli pracovní měřidla a provedli jejich kalibraci, včetně na ně navázaných měřících řetězců. Pomocí externích firem byly provedeny kalibrace měřidel, které nejsme schopni provést vlastními silami – například pyrometru na kalcinační peci. Při opětovných nájězdech byli na místě připraveni naši mechanici a na dálku asistovali naši programátoři.

Energetika letošní generální zarážku kyseliny sírové již tradičně využila pro provedení inspekční prohlídky turbíny a generátoru. Byla provedena jak revize mechanické části turbíny, tak kontrola elektrických parametrů generátoru. Naše práce v odstávce dále zahrnovaly primární zkoušky elektrických ochrany na rozváděcích generátoru a kontrolu automatiky synchronizace. Na elektro-rozvodně jsme se zaměřili na profylaktické prohlídky instalovaných frekvenčních měničů. Dále byly provedeny revize ventilátorů Piller a dmýchadla CEGIELSKI. Odstávka poskytla prostor pro provedení ověření parních měřidel, které jsou mimo jiné určeny pro výkaznictví KVET (elektrická energie z vysokoúčinné kombinované výroby elektriny a tepla).

Tomáš Příkopa, Marek Konečný,
Ludvík Prašil, David Blaták, Jiří Janiš

Komerční úsek

Nákup železitých pigmentů

Dnes se budeme věnovat nákupu především železitých pigmentů, které nám umožňují nabídnout zákazníkům ucelenou paletu barevných pigmentů. Z výrobního portfolia železitých pigmentů se ve společnosti Precheza a.s. přímo vyrábí pouze červené železité pigmenty, a to kalcinačním způsobem. Ostatní odstíny jsou nakupovány nebo jsou z dovezených surovin míchány.

Nejčastěji se jedná o nákup různých druhů černých železitých pigmentů určených buď pro přímý prodej, či pro výrobu hnědého pigmentu, jehož odstín docílíme mícháním s naším produktem – červeným pigmentem FEPREN TP303, případně TP200. Žluté

železité pigmenty prodáváme rovněž přímo zákazníkům a v malé míře vyrábíme oranžový pigment mícháním opět s našimi červenými pigmenty FEPREN TP303 nebo TP200. Na přání zákazníků jsme připraveni zajistit i zelený pigment (na bázi

chromu) a modrý pigment (na bázi kobaltu). U těchto dvou pigmentů jde však o malé objemy a hlavním cílem je především doplnění barevné škály námi nabízených produktů. Navíc jsou výrazně dražší a jejich aplikační využití je rovněž nižší.

Výroba černých a žlutých železitých pigmentů probíhá u našich partnerů buď v Evropě (zejména Polsko a Německo) či v Číně. Technologie výroby dovážených železitých pigmentů je různá. Můžeme se setkat s pigmenty vyrobenými kalcinací, procesem Penniman-Zoph, srážením nebo Lauxovým procesem.

V případě dodávek z Číny je nutno počítat s přibližně šestitýdenním transportem a celním odbavením dodávky. Obvykle před expedicí požadujeme z důvodu dodržení našich vysokých

Pokračování na str. 3



Odběr vzorků pro vstupní kontrolu

Komerční úsek

Nákup železitých pigmentů — pokračování ze strany 2

kvalitativních standardů zaslání vzorku před dodávkou. Až po jeho schválení, na základě výsledků analýz z našich laboratoří, následuje expedice zboží z výrobní destinace. Jak je z tohoto postupu patrné, jde o časově poměrně náročný proces, a proto pigmenty obvykle objednávané na pololetní bázi. Po dodávce jednotlivých druhů pigmentů do Prechezy opět kvalitu dodaných surovin kontrolujeme pomocí analýzy vzorků odebraných z dané dávky. Následně jsou suroviny uvolněny ke zpracování.

Pro míchání jednotlivých odstínů se na provozu ŽPM používá homogenizační zařízení Nautamix. Jedná se o kuželovitou nádobu, ve které jsou umístěny dva proti sobě se pohybující šneky. Ty zajišťují požadující promíchání jednotlivých



Žlutý pigment

Červený pigment

Černý pigment

surovin, které jsou na základě receptury do homogenizátoru nadávkovány. Po několikahodinové homogenizaci je odebrán vzorek k analýze kvality vyrobeného pigmentu. Pokud je výsledek vyhovující, může se připravená šarže vybalit. Směsné železitě pigmenty, které jsou v Precheze z nakupovaných železitých

pigmentů vyráběny, nachází uplatnění převážně ve stavebnictví. Používají se pro probarvování betonových směsí pro výrobu betonového zboží, střešních tašek či betonových konstrukcí. Další zajímavou aplikací směsných železitých pigmentů je probarvování dekorativní mulčovací kůry. Při vhod-

ně zvolené technologii jsou směsné železitě pigmenty použitelné také pro výrobu nátěrových hmot nebo pro probarvování plastů.

Touto reportáží ukončujeme seriál článků o důležitých surovinách, které jsou používány naší společností k vý-

robě produktů – pigmentů, kyseliny sírové a sádrovců. Děkujeme všem čtenářům, že nám zachovávali přízeň po celý rok, a rovněž je nutno poděkovat všem autorům, kteří se na jednotlivých reportážích podíleli.

Michal Ondráček, Marek Fiala



Skladování železitých pigmentů

Foto: archiv PRECHEZA

Reportáž Blanky a Marka

Miniseriál – 6. díl: Kuchyně a jídelna

V rámci posledního dílu našeho miniseriálu jsme si dali za úkol navštívit kuchyň s jídelnou. Přiznáváme, že jsme se opravdu těšili, protože jídlo a vše okolo něj je naším koníčkem. A trůfáme si říct, že je oblíbeným a vděčným tématem obecně. Většina z nás se zájmem sleduje různé kulinářské pořady, kupuje všemožné kuchařky nebo hledá inspirace na internetu, který je doslova prošípován recepty od profíků i amatérů. Mimo to sbíráme recepty u známých, v časopisech, prostě kde se dá, a opatrujeme je jako oko v hlavě. Vždyť dobrý rodinný recept je poklad neskutečné hodnoty předávaný po generace.

Jsou to již tři roky, co provoz kuchyně a jídelny nezajišťuje společnost Sode-xo, ale samotná Precheza. V současné době je v závodní jídelně zaměstnáno 14 lidí, kteří mají na starost nejen vaření, ale všechno, co se týká chodu kuchyně, jídelny a kantýny v areálu. Vedoucí je paní Marie Hlaváčová. Spolu s šéfkuchařem Ludkem Matušíkem nás provedli celým provozem.

Kuchyň zajišťuje každý pracovní den v roce přípravu jídel pro zaměstnance Prechezy a pro pracovníky externích firem toho času pracujících v našem areálu. Denně se v ní uvaří okolo 400 porcí jídel. Z tohoto množství jsou 3/4 určeny pro přímou spotřebu a cca 100 porcí je samostatně chystáno za účelem mražení a prodeje ve formě nám známých mraženek. A teď se podržte! V současné době mají v kuchyni zavedených cca 700 receptur na jídla podávaná v jídelně a cca 75 receptur pro mražená menu. A přichází kontrolní otázka: Kolik druhů jídel si doma vaříte vy?

Denní milou starostí mnohých zaměstnanců je kontrola toho, co je pro

daný den na výběr z jídelníčku, aby si už dopředu vybrali, co je láká. Většinou však nakonec rozhodne pohled do vitríny s pečlivě naaranžovanými pokrmy. Co všechno ale vlastně tvorbu jídelníčku ovlivňuje? Začíná to s předstihem až tři týdnů, kdy se připravuje jídelní lístek, do kterého se jídla kombinují tak, aby se vystřídaly různé druhy masa a příloh. Přitom je nutno brát do úvahy i aktuální dostupnost surovin na trhu, sezónnost, poptávku strážníků po určitých typech jídel a dokonce i počasí! Vždyť v horkých letních dnech si dá pečenou kachnu se zelím a šesti asi málokdo. Naopak smažený sýr či hovězí roštěná patří mezi oblíbená jídla ve všech ročních obdobích. Nutno podotknout, že všechna smažená jídla (sýr, řízek, žampiony, atd.) jsou u strážníků obecně velmi oblíbená.

Skládání jídelníčku lze připodobnit ke skládání puzzle. Je důležité, aby všechny díly této skládky do sebe zapadly. Věděli jste například, že žádné jídlo by se na jídelníčku nemělo objevit dříve než za pět až šest týdnů?

Když je jídelníček připravený, je potřeba všechny suroviny zajistit a objednat. A ne vždy je zaručeno, že to, co si naše kuchyně objedná, je k dostání v požadovaném termínu. Jindy zase některá ze surovin náhle pochybí a je nutné operativně zajistit její nákup.

„Ze zkušeností musíme odhadovat, kolik porcí daných jídel se prodá a také brát v úvahu i kombinace jídel na jídelníčku,“ říká vedoucí závodní jídelny paní Hlaváčová. Nelehký úkol. Většinou z nás se už jistě stalo, že když si naplánuje něco k obědu, tak zrovna tu klíčovou ingredienci v obchodě nemá. Pak přijde čas na operativní změny a přesně tak je tomu i v naší kuchyni. Je tedy nezbytné mít v zásobě i „plán B“. Dříve si jídlo strážníci objednávali dopředu, ale tento systém by v současnosti už nikdo nechtěl. Přijít a vybrat si z vitríny dle aktuální chuti je přece tak pohodlné! Pro kuchaře plánující přípravu jídelníčku a množství potřebných surovin, potažmo porcí, je to ale každodenní výzva. A taky, možná trochu nespravedlivý, terč kritiky, třeba když nečekaně přijde na oběd mnohem víc

lidí, než je běžné. A tak se musí improvizace rozjet na plné obrátky, protože nejhorší strážník je ten, který má hlad, a vy mu nemáte co nabídnout.

Máme jídelníček, máme suroviny a hurá do vaření. Provoz v kuchyni začíná běžně v 6 hodin ráno. V drtivé většině případů jsou ale vybrané suroviny chystány už v předcházejícím odpolední, jinak by se to prostě všechno nestihlo. To máte: porcování a krájení masa, loupání a krájení zeleniny, příprava příloh, vaření polévek, míchání salátů. A nezapomínejme, že se myslí i na strážníky s různými omezeními příjmu potravy – alergie.

Mezi přípravou jídel pro běžnou konzumaci v jídelně se musí ještě stihnout příprava mraženek a jejich šokové zmrazení. Představa, že se zamrazují přebytky je rozhodně zcestná. Aby si jídlo uchovalo dlouho trvanlivost, konzistenci i chuť, musí být po uvaření co nejdříve naporcováno, zabaleno a šokově zamrazeno. Byli jsme přítomni přípravě jednoho typu takové mraženky – špagety s pikantní masovou směsí. Sehranost týmu při této činnosti nás velmi překvapila. Za pár minut byly hrnce prázdné a všechny porce zabaleny a uloženy v mrazáku. Připomínalo nám to výměnu pneumatik při závodech F1. Po desáté hodině dopolední se již musí začít chystat výdej jídel a od půl jednáté do půl jedné (v současné době tedy jen do dvanácti) se vše točí jen kolem distribuce obědů a úklidu po právě uvařeném a také sněženém jídle. Poté se nachystají některé potraviny na

další den a nakonec musí zaměstnanci kuchyni i jídelnu pečlivě uklidit.

Nezapomínejme, že i v kuchyni kolikrát potřebují něco rychle opravit, a čekat, než přiběhne technik s kufříkem nářadí, by znamenalo ztrátu drahocenného času. A tak jsou často naši kuchaři i příležitostnými drobnými údržbáři. Prostě jako mnozí z nás doma.

Návštěvu jídelny jsme absolvovali na začátku nástupu druhé vlny COVID-19.

„Tato doba nám přinesla jistá zjednodušení – méně druhů jídel k výdeji či jídlo do jídelnoslužby. Na druhou stranu se ještě více dbá na vyšší standard hygieny. Všichni musí podstupovat denní měření kontroly tělesné teploty a nezapomínejme na náročnější práci při výdeji jídel v rouškách,“ upozornila paní Hlaváčová. V současné době jsou prostory kuchyně dovybaveny i ozonizátorem pro zajištění co možná nejbezpečnějšího prostředí.

A co říci závěrem? Asi to, že jen málokdo z nás by snesl každodenní kritiku od lidí. Ne vždy se zavděčíte všem ve své vlastní rodině s vámi připravovanými jídly, co teprve když vaše kuchařské řemeslo denně hodnotí a kontroluje na čtyři stovky špičkových kritiků! A ruku na srdce, v oblasti jídla jsme si všichni tak jisti v kramflecích a víme přece nejlíp, jak to má chutnat.

Tak přejeme všem v kuchyni mnoho zdaru a ještě více spokojených strážníků, a jdeme si přechystat, cože to pro nás dnes uvaříli.

Dobrou chuť.

Blanka Pinková, Marek Ostrčil



Foto: archiv Precheza, karikatura Milan Ertl

Personalistika

Nabídka lázeňských a rekondičních pobytů pro zaměstnance pro rok 2021

Pro rok 2021 PRECHEZA zajišťuje pro své zaměstnance rekondiční a lázeňské pobyty. Rekondiční pobyty jsou pětidenní a jsou určeny zaměstnancům, kteří pracují ve ztíženém pracovním prostředí. Pobyt probíhá v rámci zákonné dodatekové dovolené a zaměstnanci jej hradí zaměstnavatel. Za případné spolucestující platí zaměstnanec smlouvanou cenu. Lázeňské pobyty jsou určeny pro všechny zaměstnance společnosti. Jsou sedmidenní a lze na ně využít příspěvek zaměstnavatele ve výši 3000 Kč. Jak lázeňské, tak rekondiční pobyty za spolucestující je možné platit body benefitního programu Benefit Plus. Informace o procedurách, cenách a rezervacích mohou zaměstnanci získat na personálním útvaru.

Rekondiční a lázeňské pobyty

SPA RESORT LEDNICE****

Spa Resort Lednice je vysoce komfortní, nově vybudovaný lázeňský hotel, který je součástí vznikající lázeňské zóny v Lednici. Hotel je vybaven komplexním balneoprovozem a restaurací se zimní zahradou. Léčivým přírodním zdrojem je jodobromová voda, kterou si dosyta vyzkoušíte v nedávno otevřeném bazénu. Výčet volnočasových aktivit je velmi dlouhý, přeci jen budete pobývat na nejkrásnějším místě jižní Moravy.

HOTEL VEGA**** Lázně Luhačovice

Hotel Vega je umístěn na svazích pod Komoncem, na místě, kde si hosté užívají malebné přírody bez městského hluku plnými doušky. Součástí hotelu je krytý bazén a saunou a v nabídce masáže najdete neobvykle bohatou nabídku wellness procedur, jako například indické či havajské masáže. Hotel je ideálním místem pro vaši aktivní dovolenou v klidném prostředí u lesa a současně nedaleko lázeňské kolonády.

WELLNESS HOTEL POHODA**** Lázně Luhačovice

Již z názvu lze usuzovat, co vás v tomto hotelu potká především. Ano, je to pohoda, přátelský přístup a rodinná atmosféra. Čekají vás moderní pokoje, klimatizovaná restaurace s dětským koutkem a především wellness centrum s plaveckým bazénem a mnoho dalšího. Hotel se nachází v klidné části Luhačovic, kterou ocení především milovníci přírody, architektury, dlouhých procházek a cykloturistiky.



Foto: Ingimage

HOTEL TERRA*** Janské Lázně

Lázeňský hotel Terra je jedním z lázeňských objektů Janských Lázní, které leží na české straně Krkonoše a rozprostírá se na úpatí Černé hory. Lázně patří k nejstarším u nás a světově známými se staly v 1. pol. 20. století pro úspěšnou léčbu následků obrny, především dětské. Léčivým zdrojem jsou termální minerální voda a lokální podhorské klima. V okolí lázní existují rozmanité možnosti pro letní turistiku či cykloturistiku i zimní aktivity.

PRIESSNITZ**** Lázně Jeseník

Lázeňské i rekondiční pobyty v krásném prostředí Jeseníků nabízejí speciální program pro upevnění zdraví a úlevu od bolesti zad a kloubů. Unikátní procedury nabízí venkovní Balneopark Vincenze Priessnitz. V Lázních Jeseník je možné využít také Lázeňský dům BEZRUC*** a LD JAN RIPPER***. Pobyt ve všech zařízeních poskytuje výjimečné horské ovzduší a tradiční Priessnitzovu lázeňskou léčbu v kombinaci s moderními léčivými metodami.

WELLNESS HOTEL DIANA*** Velké Losiny (pouze jako rekondice)

Hotel je umístěn v malebném podhůří Jeseníků, v nadmořské výšce 550 metrů nad mořem a stojí na okraji kouzelného lesa, na svazích Lázeňského vrchu západně od Velkých Losin uprostřed překrásné zeleně. Od hotelu je nádherně vidět nejen hlavní hřeben Hrubého Jeseníku, ale také i na široké údolí hučivé Desné s lázněmi a zámek ve Velkých Losinách.

SPA & KUR HOTEL HARVEY**** Františkovy Lázně (pouze jako lázeňský pobyt)

V decentním prostředí citlivě zrekonstruované neoklasické budovy na vás čeká prvotřídní servis čtyřhvězdičkového hotelu, léčebné, spa a wellness programy pod vedením profesionálních terapeutů a lékařů. Hotel Harvey leží na samém okraji lázeňské zóny, v klidném a tichém prostředí u centrálního lesoparku, přitom jen pár kroků od lázeňského centra Františkových Lázní.

LÁZNĚ BOCHOŘ (pouze jako rekondice)

Zaměstnanci, kterým pobyt mimo domov nevyhovuje, a přesto mají zájem o rekondici, mohou využít služeb Lázní Bochoř. Toto zařízení nabízí odborné masáže a koupele v léčivé sirnato-železitě vodě, která díky svému složení pomáhá při léčbě pohybového ústrojí a revmatických onemocnění.

WELLNESS HOTEL PATINCE**** Termály Jižní Slovensko (pouze jako lázeňský pobyt)

Hotel se nachází v areálu termálního koupaliště Patince se zážitkovým krytým bazénem, který je součástí bazénového světa. Pokoje jsou plně klimatizované, s vlastní koupelnou a sociálním zařízením a většina pokojů má i balkon. Pro rodiny je připraveno pět mezoneťových pokojů pro čtyřčlenné rodiny.

HOTEL SKI*** Vysočina (pouze jako lázeňský pobyt)

Hotel byl nedávno renovován a je velmi pohodlný a příjemný. Zcela jistě osloví lyžaře, milovníky turistiky i ty, kteří se nechají hýčkat v perfektně vybaveném wellness. O aktivní odpočinek se postará fitness centrum, nedaleká sjezdovka, lyžařské tratě i nádherná příroda Vysočiny a také památky lákající k navštívení. V rámci hotelového komplexu jsou k dispozici dva tenisové kurty, minigolf a posilovna.

Alena Okáčová

Zdroj: Nabídka pobytů Hotel.cz

Jubileum životní

LISTOPAD

60 LET **Ondruška Lubomír**
mechanik MaR

ODCHOD DO DŮCHODU

Doupal Lubomír
skladník

PROSINEC

50 LET **Dostál Ivo**
jeřábník

60 LET **Hrobárová Pavla**
účetní

ODCHOD DO DŮCHODU

Calaba Miloš
provozní elektrikář

v zaměstnání

LISTOPAD

20 LET **Pinková Blanka**
ved. výzkumný pracovník

35 LET **Lorenc Ivo**
vrchní mistr II. odd.

PROSINEC

20 LET **Menšík Martin**
chemik-bělení

Váňa Pavel
chemik-Pregips 2

30 LET **Bajgar Robert st.**
provozní zámečnick

Vágner Otakar
provozní zámečnick

35 LET **Morsut Jan**
mechanik MaR

Pomáháme Ježíškovi

Vánoce bez dárku pod stromečkem – to je smutná realita stovek dětí, které vyrůstají v neúplných rodinách. Ačkoliv se osamělé maminky a tatínkové snaží, neúspěšná finanční situace jim často neumožňuje pokrýt ani základní potřeby a na „nadstandard“ v podobě vánočního dárku pro dítě zkrátka peníze nezbývají. Těmto rodinám dlouhodobě pomáhá

„Fond pro rodiče samoživitele v nouzi“

Nadace AGROFERT, která i letos vyhlásila mezi firmami koncernu AGROFERT akci „Pomáháme Ježíškovi“. Do této dobročinné akce se zapojili i zaměstnanci Prechezy. Letos pomáhají Ježíškovi zaměstnanci účtárny, výzkumu, laboratoří a personalistiky a díky nim sedm dětí najde pod stromečkem dárek, po kterém touží. Všem patří obrovský dík.

Alena Okáčová



Foto: archiv PRECHEZA

Charitativní akce



Vánoční hvězda je symbolem na cestě za zdravím

Sbíráka již 23 let pomáhá těžce nemocným dětem, které se léčí na Dětské klinice Fakultní nemocnice v Olomouci. Šance Olomouc, o. p. s., ve spolupráci s rodinami léčených dětí, zdravotním personálem, členy a přáteli Šance, ale především dobrovolníky, prodávají květinu Poinsettia jako symbol vánočních svátků, který nemocným dětem pomáhá na jejich cestě za zdravím. Projekt, který přináší radost na straně jedné a pomoc na straně druhé, podporují zaměstnanci společnosti Precheza již několikátým rokem. V letošním roce jsme zakoupili více než 200 kusů vánočních hvězd v hodnotě téměř 17 tisíc korun. Všem, kteří si květinu zakoupili, patří upřímné poděkování.

Jitka Koppová

Podrobnější informace o sbírce najdete na www.vanocnihvezda.eu

Přání redakce

Milí čtenáři, jménem redakce našich novin děkuji za vaši přízeň a přeji klidné prožití vánočních svátků s těmi, které máte rádi. Pro přání do roku 2021 použiji Dalajlámův citát: „Buďte laskaví vždy, když je to možné. Vždy je to možné...“ Laskavost k sobě i druhým je skvělým způsobem, jak dodat svému životu smysl a potěšit i ostatní lidi. Přeji ať laskavost přináší do vašeho života harmonii, vyrovnanost a pohodu.

Jitka Koppová



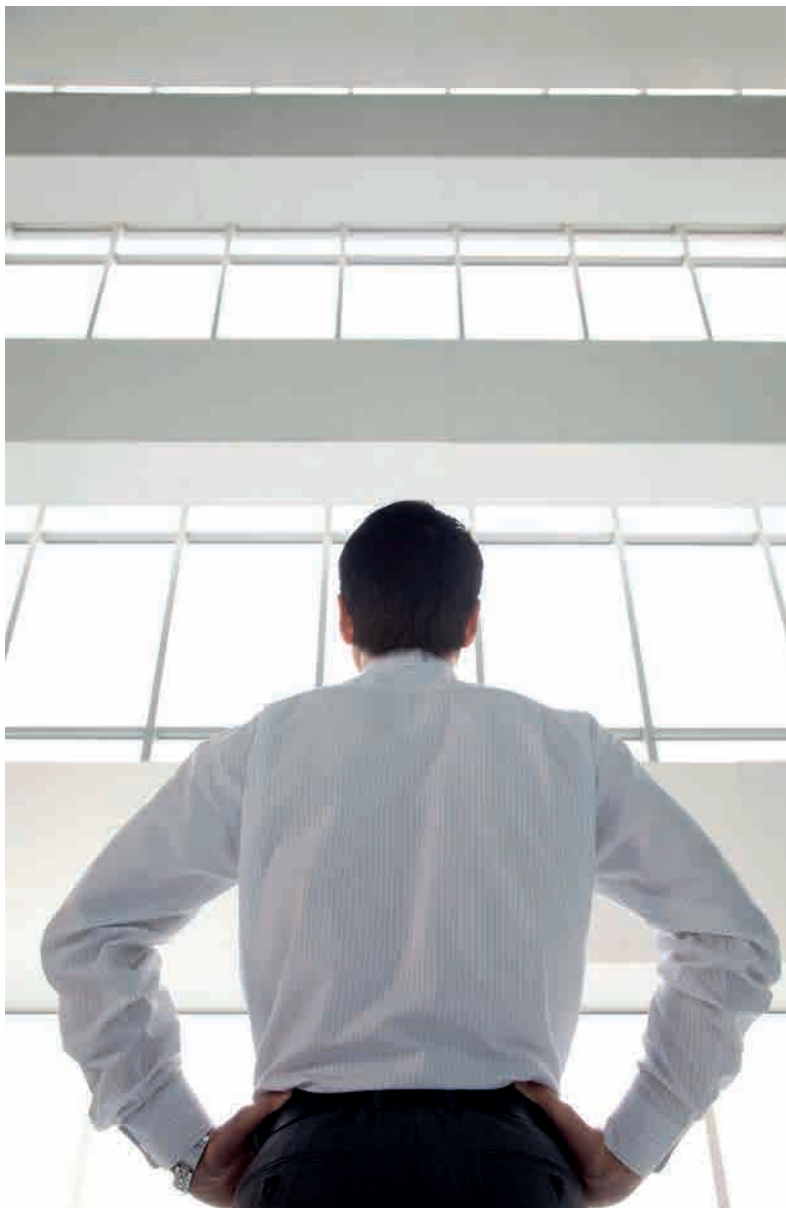
Foto: Ingimage

Systémy řízení

Byznys kontinuita a byznys excellence

Byznys, to zná každý (i když se té stolní hře už dlouho říká Monopoly). Excellence je oslovení pro vyslance. A jak to u všech všudy souvisí s kontinuitou?

Není tomu dlouho, co jsme se dověděli, že existuje cosi, co si říká Národní cena za kvalitu, a že nad tím je ještě vyšší level, Evropská cena za kvalitu. A že cenu za kvalitu, národní nebo evropskou, může získat jenom jeden podnik (pořadí jeho ředitel) ročně. A to je něco, co umí pošimrat ego, a to ten, jehož ego je šimráno, nemusí ani zdaleka být ředitel krátce před penzí. I začaly se dít věci na téma „jak ulovit národní cenu za jakost“. Nejen v našem Chemikovi se začaly objevovat články na téma „Evropská nadace pro management kvality, to je ono“ a „nechceme nebýt izostejní, ale excelentně výjimeční“ a jak se sluší a patří, vznikl i projekt lovu ceny za kvalitu. Ve vyšších sférách zavládl entuziasmus, naproti tomu v podniku zaměstnaný dělný lid oběho pohlaví se k tomu postavil jak jest jeho zvykem, tedy s předběžnou opatrností a mírným skepticismem (nebo jak se to řekne, když je projevený zájem o hodně menší než velmi malý). Jelikož nedílnou součástí každého projektu je realizační vystřízlivění, nevyhnul se tomu ani projekt lovu ceny za kvalitu. Což o to, základy z ISO 9001 jsme měli (politika, cíle, procesy), ale co s nadstavbou, která odlišuje izostejné od excelentních? Trvale stoupající podíl na trhu – hodnotte to, když je váš hlavní produkt na relevantním trhu tunově i cenově na úrovni statistické chyby a ty ostatní pod hladinou významnosti. Trvale stoupající pozitivní vnímání podniku jeho okolím (v novoizovštině zainte-



resovanými stranami), měřené zvyšujícím se počtem pochval a snižujícím se počtem stížností? Jak je to se spokojeností zainteresovaných stran, to zná každý, kdo četl pohádku O rybáři a jeho ženě (*Zlatá rybko, slyš má slova, jsem tu se svým přáním znova...*). Chválit není povinnost, a kromě toho se v našich zeměpisných šířkách veřejné pochvaly moc nenosí. Na straně druhé, stěžovat si je právo, které se naše okolí rozhodne uplatnit nebo neuplatnit, a tudíž je počet stížností náhodné číslo, které naprosto nesouvisí ani s aktivitami našeho podniku (projekty, místní spolupráce, zlepšování image, ...), ani s kvalitou prodáváných výrobků a světe div se, ani s momentální situací na trhu. A aby toho nebylo málo, poslední hřebíček do rakve našeho snažení byla informace, kolik by nás stála jen přihláška a hodnotící audit, vnitřní náklady nepočítaje. Celý projekt lovu národní ceny za kvalitu nakonec skončil kritickým zhodnocením „očekávaná hodnota v penězích versus očekávaná hodnota užitná“, nebo, chcete-li, „cena versus výkon“. Sice už dlouho nedělám marketing, ale: nejméně čtyři roky po sobě bychom sbírali jen samé pochvaly, nejméně čtyři roky po sobě by se nám vyhýbaly stížnosti, pak bychom shromáždili potřebný obolus, manažer kvality by přesvědčil hodnotící komisi, že jsme ze všech nejlepší a delegace ředitelů by si z pražského hradu odvezla předsedou vlády podepsaný diplom za první místo. Pomohlo by to kšeftu? Kdo si myslí, že ano, nechť mi tady a teď vyjmenuje pět posledních držitelů Národní ceny za kvalitu včetně toho, jaký přínos pro jejich byznys měla. Kdo si

myslí, že ne, nekamenujte. Úmysl byl, ostatně jak to u většiny úmyslů bývá, původně dobrý. Zpátky do každodenní reality. Naši obchodní partneři spíše než diplom za první místo ocení spolehlivé dodávky z hlediska termínu, množství a kvality provedení, ti náročnější pak i bezpečnost výrobků a způsob, jakým tuto bezpečnost zajišťujeme, všichni pak jasně nastavení smluvních podmínek, spolehlivou komunikaci a neposlední řadě i výhodnou cenu. Být perspektivní pak znamená vědět, že k trvalému úspěchu na trhu je nutno „dodávat“ místo „dodát“, případně „vyrábět“ a ne „vyrobit“. Abychom byli schopni vyrábět a dodávat (opakovaně) a ne vyrobit a dodat (jednou), a to i v časech, které tomu nejsou dvakrát nakloněné (čímž nemyslím momentálně populárního bacila, ale zajištění dodávek v době generálních zářezů), k tomu slouží manažerské systémy pro zajištění kontinuity podnikání. Náš podnik a jeho provozy proto má *Business Continuity Plans*, plány pro kontinuitu podnikání. Protože jsou naše manažerské systémy preventivní, je v těchto plánech preventivně stanoveno, co dělat, aby nám kontinuitu podnikání nic nenarušilo a také co dělat, pokud se nám ji narušit přece jen něco pokusí. Jeden z mráčků na jasném nebi zářivé kontinuity podnikání ale je, že má technickou normu (ISO 22301). Dá se tedy certifikovat a je proto jen otázkou času, kdy po nás certifikaci bude někdo chtít. No, čekají nás ještě velmi zajímavé časy. Nás všechny, protože nejen jakost, ale i kontinuita tohoto podniku je věcí nás všech.

Pavel Mollin

Technologie a inženýrství

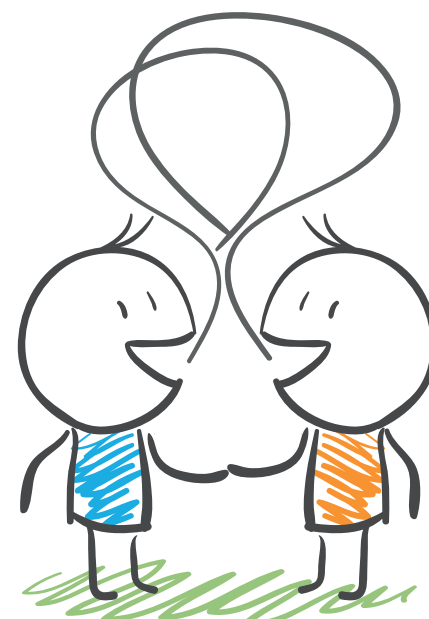
Zajímavá čtení

V dnešní době se na nás snad více než dříve valí různé fake news a „zaručeně věrohodné informace“, které často stojí proti sobě. Je proto potřeba tato přicházející data, pokud možno, správně třídit a vyhodnocovat.

Není vůbec jednoduché se orientovat v záplavě často neověřených informací, nejrozumnějších názorů odborníků, laiků nebo politiků. Také média mohou faktická data zkreslit či posunout úroveň jejich důležitosti. K tomu, abychom zvládli informace správně vyhodnocovat nám může pomoci třeba přednáška prof. Cyrila Höschla **Anatomie správného rozhodnutí**. Je možno ji shlédnout např. na youtube: (<https://www.youtube.com/watch?v=NwYqWpO4LH4>). Jedná se o záznam besedy a přednášek různých autorů z Ekologických dnů v Olomouci ze soboty 3. 10. 2020. Kromě jiného mě v přednášce zaujalo rozdělení myšlení na rychlé a pomalé. Často se má za to, že je správné se rychle rozhodovat, což platí, ale jen v některých situacích. Určitě pokud jde o poskytnutí první pomoci apod. Na druhé straně v jiných situacích je potřeba používat pomalé myšlení.

Vzpomeňme třeba na různé „chytáky“ v hádankách. Mimochodem se kromě různých způsobů ovlivňování lidského rozhodování prof. Höschl zabývá také využitím pravděpodobnosti při rozhodování. V osmnácti jsem si koupil knížku od RNDr. Jiřího Mrázka, CSc., **Kde začíná budoucnost** (první vydání r. 1980, druhé vydání r. 1982, obě jsou v antikvariátech a bazarech stále k sehnání). I když autor uznává, že budoucnost je skrytá, zkouší odhadnout vývoj vědy a techniky (využívání počítačů, energetiky, vesmírných letů, rozvoj elektrolýty baterií, objevování vlastností černých a bílých děr ve vesmíru, ...). Styl jeho psaní je velmi čtivý. Nedávno jsem tuto knihu zhlédl v knihovně. Bylo zajímavé porovnávat představy z konce sedmdesátých let s dnešní realitou. Zvlášť mě překvapila jeho předpověď využívání počítačové sítě k získávání informací a psaní dopisů,

i když nepoužil slova internet nebo e-mail. Říká, že oceán informací se tím nezmenší, ale budeme v něm umět plavat rychleji. V uvedené knížce autor mimo jiné pojednává o zvyšování emisí oxidu uhličitého v atmosféře a postupném zvyšování teploty země, tání ledovců a zvyšování hladiny moří a oceánů. Vzpomněl jsem si na cíl EU snížit emise CO₂ o 55 % oproti roku 1990 do roku 2030 v celé EU. V roce 2030 to bude 50 let od prvního vydání uvedené knihy! Nevím, je-li cíl reálný, ale třeba ano. Zvlášť pokud se vydáme jednou z možných cest, kterou je využívání vodíku. Nalistoval jsem kapitolu zabývající se vodíkovým hospodářstvím: „...K čemu by tedy šel jediný krok – aby ten vodík byl opravdu lacinější než benzín. Dnes, při tradiční výrobě elektrolýzou, je stále ještě dvakrát dražší. Při hromadné výrobě v systému vodíkového hospodářství se však...“



Ilustrace: Ingimage

„...Bude tedy vodík nepřítelem dnešního rozvodu elektřiny? Nahodá pozvolna sloupy vysokého napětí, obepínající v současnosti naši planetu? Patrně ne. Rozvodné systémy pro elektřinu a vodíkové soustavy si nejspíš nebudou konkurovat, ale doplňovat se tak, jak to bude z hlediska ochrany životního prostředí nejvýhodnější...“ „...Kdy se dočkáme tohoto spojení vodíkového hospodářství a rozvodu elek-

třiny – byť to bylo po supervodivých linkách? Určitě ne dřív než za padesát let. Ale o překvapení není v dějinách vědy i techniky nikdy nouze...“ Letos budou Vánoce pravděpodobně o mnoho klidnější. Vzájemná setkání budou podstatně omezenější. Třeba jsem Vás trochu inspiroval, čím nahradit takto ochuzené trávení nastávajícího volného času. Pěkné svátky přeje

Pavel Bernard

Autoklub PRETIOX

Autoslalom prověří každého, jak umí řídit

Řídím skoro třicet let. Někáké ty zkušenosti za volantem tedy mám. Ale jsem opravdu dobrý řidič? Jednoduchou cestu jak to zjistit, a za pár korun si užít celý den zábavy provoněné benzínem, nabízí disciplína zvaná Autoslalom. U nás na Přerovsku se jezdí Pretiox slalom, jehož XXV. ročník hostilo první říjnový víkend letiště u Bochoře. On je to tedy oficiálně závod mistrovství republiky a Zóny střední Evropy zapsaný v kalendáři FIA s hojnou mezinárodní účastí, ale mimo to jsou vypsány kategorie i pro amatéry, jako jsem já.

Sobota je slunečná a velmi, velmi větrná. Vytáhl jsem z garáže rodinného kombíka, vzal přílbu (stačí obyčejná na skútr), tisícovku pokrývající startovné, pojištění a oběd a vyrazil zkusit své schopnosti.

Startovní pole je velmi různorodé a zábavné. Závodních speciálů z trubek potažených laminátem, které se probouzí s hlasitým kašláním, při přidání plynu vyplivují plameny a při ubrání jim turba odfrkují přes blow-off ventil, těch jsem si moc nevšiml. To je úplně jiná liga. Sympatičtější mi byli hrdinové z dob minulých, najdou se tu okruhové i původně rallyové stroje všeho druhu – Favority, Fabie, Peugeoty 205 GTI, Citroeny VTS, Lancia HF integrale, malinké Autobianchi manželů až z Chorvatska atd. V mé amatérské kategorii mě zaujaly dva stroje. Prvním byl Trabant 601, do kterého majitel nacpal dvě závodní sedačky, div opěrky hlavy nelezly ven střechou. Podle zvuku to ale Trabant naštěstí byl. Toho bych porazit mohl. Tím druhým byl ořezlý kombík Renault Mégane. Pod vyklo-



peným víkem kufru seděl na nárazníku usmívající se chlapík, jehož kombinéza a závodnické boty ostře kontrastovaly se stavem auta – jako by si cestou na vrakoviště odskočil užít si s ním ještě trochu zábavy. To tedy bude souboj: dvacetiletý vrak s (kdysi) 95 koníky versus 205k mého zánovního Mégane GT, na druhé straně ovšem zkušený

závodník versus úplný amatér. Seznamovací jízda za vozem ředitele závodu mi napověděla, že jednoduché to asi nebude. Na dvoukilometrové trati se mezi kužely každou vteřinu něco děje, bude to chtít stoprocentní koncentraci. Čeká mě jedna tréninková jízda a pak tři ostré, z nichž se dvě lepší započítávají do výsledného času.

Trénink: první tři zatáčky jakž takž dobré, následuje prudká pravá a do další branky ostře vlevo se vejdu jen tak tak, při výjezdu na rovinu jsem pozdě podřadil, do další technické pasáže brzdím až moc a zbytečně ztrácím vteřiny, na konci otočka o 180° a rychle zpátky opačném pořadí. I když potřebujete vlastně jen první tři rychlostní stupně a jezdí se v relativně malých rychlostech, za volantem je to hrozný kalup, kdy nevíte, co dřív. Uff!

Parkuji a jdu se podívat na soupeře. Kvalitu jezdčů poznáte po pár projetých brankách: komu to moc nejde, bojuje s autem i s každým metrem trati, podobně jako já. Komu to jde lépe, jede plynuleji a mezi kužely se trefuje přesněji. Rezavý Mégane jede na hranici možného – proti speciálům se sice kymácí jak loďka v bouři, ale řidič umí pracovat s hmotností auta, vede ho mezi kužely čistě a přesně. Je to spíš tanec než jízda. Moje měřené jízdy jsou sbírkou pokusů a omylů. Adrenalin mě žene dopředu, snažím se jet co nejlépe, ale místy jedu zbytečně opatrně, místy zase až moc zbrkle a dělám pak ze slalomu bowling. Posunutý či sražený kužel jsou ale dvě vteřiny navíc a naděje na dobý čas je rázem ta tam. Na konci každé z jízd cítím na zádech čůrku potu a jsem rád, že jede skoro šedesát soutěžících – stihnu si aspoň mezi jízdami trochu odpočinout. Před lety jsem se svezl sportákem na okruhu, ale proti slalomu to je nuda, projedete jednu zatáčku a další následuje až za několik nekonečných vteřin.

To tady neplatí. Ještě než auto protáhnete mezi kužely, oči už musí být zabodnuty v následující brance, jinak se do ní už správně netrefíte.

Silný vítr dělá potíže pořadatelům, posouvá kužely vytyčující trať, takže musí jízdy zastavit a dát na sebe kužely až tři, aby byly těžší (do toho už raději nešťouchat!). Ale nejen pořadatelům – s pobavením o přestávce sleduji, jak z jednoho speciálu na parkovišti odlétá víko kufru a vítr je žene po trávníku několik desítek metrů, než ho mechanik dohoní. To nebude z plechu...

A jak to celé dopadlo? Dobře. Auto i já jsme to přežili bez úhony, součet dvou lepších jízd – v mém případě té první a třetí – mě vynesl na padesáté místo žebříčku, těsně nad Trabantika. Ale ten vysmátý profil s pojízdnou popelnicí, ten mi v každé dvouminutové jízdě nadešel nelichotivých 15 vteřin. Koně pod kapotou tedy rozhodně nejsou všechno. A to je vlastně dobře, nemusíte v garáži přes zimu stavět mnohasetkoňové monstrum, abyste se při Autoslalomu dobře pobavili.

Závěrem nezbyvá než poděkovat pořadatelům za skvělý motoristický zážitek. Domů jsem odjížděl s vědomím, že zdaleka ne každý má nadání a zkušenosti jako Schumacher. Jezďte bezpečně a s pokorou. Ale hlavně se přijďte se podívat na další ročník, nebo lépe rovnou si i zajezdit. Stojí to za to.

Jan Vysloužil

Foto: archiv Autoklubu PRETIOX

Příroda kolem nás

Nevšední krása přírody v zimním čase

Zimní měsíce jsou obdobím spánku, klidu, příroda se ztiší, na polích je jako po vymření a lesní ticho jen sem tam protne varovný skřek sojky. Mohlo by se na první pohled zdát, že v tomto období nám příroda nemá mnoho co nabídnout. Je pravdou, že pastva pro oko a ucho není tak pestrá jako v jiných obdobích, extrémní teploty však nabízejí o mnoho zajímavější objevy.

Na prvním sněhu při teplotách kolem nuly můžeme pozorovat podivné smetě, co vypadá jako rozsypané saze. Při bližším ohledání však zjistíme, že jsou to miliony skákajících sněžných blech. Jsou to asi 1 mm velcí chvostoskoci rodu *Ceratophysella sigillata*, kteří se právě probudili z letního spánku a chystají se na aktivní život v následujících měsících. Jejich biorytmus není omezen geneticky a určuje jej pouze okolní teplota, ačkoliv mezi nimi i okolí probíhá také rozsáhlá chemická komunikace, vysvětlující jejich neuvěřitelně synchronní chování. Vyrojí se v neuvěřitelném množství v řádu několika hodin na rozlehlém území, kde se shlukují do stovek kolonií čítajících miliony jedinců. Nemají zdaleka tak pevnou schránku jako třeba brouci, a jsou tedy velmi citliví na sucho. Díky sněhové pokrývce jim nehrozí vyschnutí těla. Ideální je pro ně rozmezí teplot od -3 do +10 °C, bod tání jejich tělesných tekutin je kolem -2 °C. Díky speciálním protimrazovým látkám však nezmrznou ani při teplotách pod -8 °C, kdy jsou dokonce ještě schopni pohybu. V těchto nepříznivých mrazech se však skrývají pod sněhem. Mrazuvzdorné látky získávají z potravy. Obecně je přijímání potravy při teplotách pod nulou u bezobratlých živočichů vyloučeno,

jelikož její přítomnost ve střevech ještě snižuje odolnost proti mrazu. Chvostoskoci však z trávených řas získávají speciální sloučeniny chránící před mrazem. Spásají houby, bakterie a řasy z odumřelého dřeva. Kolonie tedy směřují ke stromům a šplhají po jejich kmenech, které za chvíli vypadají jako natřené fialovošedou barvou. Mohli bychom předpokládat, že takové aglomerace živočichů se mohou stát snadným terčem predátorů, chvostoskoci však vynalezli účinnou obranu – poplašný feromon, působící jako repelent. Jeho pach je podobný organickým rozpouštědlům a zřetelně jej cítí i člověk. Zajímavostí je také nepoměr pohlaví při rozmnožování cca 1,8:1 ve prospěch samic. Je to patrně kompenzace za vysokou mortalitu samic v tomto období, protože do dalšího rozmnožovacího cyklu se poměr pohlaví vyrovná. Zbývá najít odpověď na otázku z jakého důvodu vlastně tráví tyto živočichové, na rozdíl od všech ostatních, i mírné léto spánkem. Je důvodem benefit snížené predace a kompetice o potravu? Nebo je to zkrátka druh dávno adaptovaný na chlad doby ledové a letní spánek je jen jeho reakcí na oteplování klimatu? Na zimní měsíce k nám míří i vzácní hosté, na které nebudeme potřebovat lupu. Jde o tažné severské ptáky,

pro které se příroda bohatě připravila v podobě stromů plných jeřabin, jablek a jiného ovoce, keřů obsypaných šípky, koberců bukvic a žaludů, a mnoha jiných šišek a semenek, které naši tažní ptáci již nestihli spořádat. Známí havrani polní jsou jasným indikátorem příchodu zimy, příroda však připravila tuto královskou hostinu i pro mnohé méně známé druhy. Přilétají pěnkavy jiskavci, čechetky zimní, na vodních tocích potkáme morčáky, turpany, husy velké a běločelé, potáplice lední nebo severní. V zanedbaných ovocných sadech můžeme vidět hejna drozdů kvíčal, v některých letech i nálety nádherných a nepřehlédnutelných brkoslavů severních. Naši předci si nepravidelnost jejich výskytu nedovedli vysvětlit a in-vaze brkoslavů považovali za předzvěst příchodu války, moru nebo hladu. Severští ptáci k nám nemusí dorazit každoročně, jejich výskyt ovlivňuje řada faktorů. A i když přiletí, neznamená to, že tu stráví celou zimu – pokud se jejich podmínky pro přežití zhorší, táhnou dále směrem do Středomoří. Nejen vzácné živočichy, ale i přírodní zajímavosti můžeme obdivovat pouze v nejjednodušším období roku a i obyčejný mráz dokáže vykouzlit fantastické a jedinečné útvary na místech jindy docela všedních. Když se vydáte



Foto: Karel Palacký

na zalesněný vrch Boreč v Českém středohoří, zjistíte, že se z hory během těch největších mrazů kouří. Kouř nezpůsobují nezodpovědní turisté rozděláváním ohně, nýbrž vzájemně spojené pukliny skrz celý masiv, do kterých na úpatí vnikne mrazivý vzduch, uvnitř se zahřeje, stoupá vzhůru a na vrcholu kopce vyletí ven. Vodní páry v tomto relativně teplém vzduchu se rychle sráží a v okolí nikdy nezamrzajících vzdušných vývěrů tvoří rozmanité rampouchy a ledové krápníky. Také se tu vyskytují zcela specifické teplomilné rostlinné a živočišné druhy. Vzácné játrovky a jasně zelené mechy. Vrchol Boreče je jediným místem naší republiky, kde roste borečka vzácná, středomořský druh játrovky, zařazený do kriticky ohrožených druhů.

V okolí potoků a řek zase můžeme v tomto období pozorovat krásné rampouchy a ledopády, mnohdy velmi rozsáhlé, a v jeskyních se díky kondenzaci páry objevuje rozmanitá ledová

výzdoba. Největší česká ledová jeskyně, v níž led vydrží skoro celý rok, se nachází v CHKO Lužické hory. Nejkrásnější bývá její výzdoba na jaře, kdy se z průsakové vody tajícího sněhu tvoří mohutné krápníkové záclony, ledová brčka a tvary připomínající trpaslíky. Nádherné barevné ledové kaskády se objeví i v CHKO Beskydy – několikametrové žluto-oranžovo-červené ledopády. Toto zabarvení je ovšem způsobeno mikroskopickou sněžnou řasou, čímž se tyto ledopády stávají botanickou raritou.

Doufáme, že letošní zima bude příznivá pro vytvoření všech těchto nádherných útvarů.

Kateřina Stojanová



Pomáháme tam, kde je potřeba

Deset analyzátorů na COVID-19 společně s 3 500 testovacích sad doputovaly, z rukou zástupců společnosti AGROFERT, Asociaci poskytovatelů sociálních služeb ČR. Zařízení a testy pomohou rychleji odhalit nákazu COVID-19 nejen v domovech pro seniory, ale i Alzheimer centrech a podobných sociálních zařízeních. Asociace nyní začne krabice s testy distribuovat. Dar těší i prezidenta APSS ČR Jiřího Horeckého. „První várku jsme poslali do nejpostiženějších domovů, kde měli padesát a více nakažených klientů či za-

městnanců,” říká Horecký. „Druhou část zaměříme jinam, jelikož domovy pro seniory nyní mají testování povinné a testy těmto pobytovým zařízením zajistí stát. My je tak poskytneme službám, kde se s hromadným testováním nepočítá, aby i ony mohly chránit své klienty a pracovníky. Půjde například o služby sociální prevence, azylové domy, adiktologické služby, denní stacionáře a další,” pokračuje Horecký. Jde zatím o první část pomoci a pomáhat budeme dál.

Jak udělat za noc ze zápasníka pekaře?

Podívejte se.

Attila Végh přijal výzvu Penamu a stal se přes noc pekařem. Jak s ní vypekl?

Pohodlně se usadte, namažte si krajíc chleba a podívejte se na nové video Penamu s Attilou, které vzniklo na podporu světového dne chleba.



SKENUJ A SLEDUJ



Podporujeme výuku chemie



Ochutnejte novinku od PENAMu – Ranní chlebík s vitamínem D

Nastartujte svůj den tím správným pečivem.

Dodá vám energii, potřebnou vlákninu a skvěle si pochutnáte. Najdete v něm chia semínka, červenou quinu a semínka dýně. Navíc dodáte tělu i potřebný vitamín D, který je nezbytný pro správné fungování imunity, takže jeho dostatečná zásoba může pomoci odolat chřipkám i nachlazení. Vitamín D také přispívá ke správnému vstřebávání vápníku a fosforu, k udržení normálního stavu zubů, kostí a také činnosti svalů. Nezapomínejte dbát na různorodou a vyváženou stravu, dostatek pohybu, spánku a zdravý životní styl.

Věděli jste, že...

... podle údajů ministerstva zdravotnictví trpí nedostatkem vitamínu D 60-70% české populace?

... v našich zeměpisných šířkách se prý dá čerpat vitamín D ze slunce pouze zhruba od poloviny dubna do druhého týdne v září?

... pro udržení stabilní hladiny vitamínu D by se mělo pobývat na slunci 3-4x týdně?

... většina opalovacích krémů blokuje tvorbu vitamínu D?

Pokud přes léto pracujeme převážnou část dne v uzavřených místnostech, je těžké vitamín D přirozeně načerpat ze sluníčka. V zimních měsících vitamín D nelze u nás čerpat ze slunce vůbec, proto je vhodné ho doplňovat i stravou nebo výživovými doplňky.



Svaz chemického průmyslu ČR na základě iniciativy členů Svazu vyhlásil soutěž pro pedagogy vyučující chemii na základních školách pro rok 2020. AGROFERT společně se svými chemickými podniky soutěž i v rámci letošního ročníku finančně podporuje. Cílem soutěže je podpořit zájem o výuku chemie uplatněním moderních přístupů a atraktivních prvků výuky jednotlivými učiteli a navazující sdílení dobré praxe a implementací osvědčených metod při výuce i na dalších školách. Tvůrci vítězných projektů získají zajímavý finanční dar a současně budou pozváni na lednovou konferenci, kde budou moci projekt prezentovat. Více informací o soutěži naleznete na webu Svazu chemického průmyslu ČR.

TIRÁŽ

NOVINY PRECHEZA | Noviny zaměstnanců PRECHEZA a.s. Přerov | Vydavatel: PRECHEZA a.s. Přerov | Evidenční číslo: MK ČR E 12616 | NEPRODEJNÉ | Adresa redakce: NOVINY PRECHEZA, nábreží Dr. E. Beneše 1170/24, 750 02 Přerov | Telefon: +420 581 253 848 | E-mail: redakce@precheza.cz