

noviny DUSLO

ročník VI., číslo 4, december 2017, výroba grafiky MAFRA Slovakia

pre zamestnancov spoločnosti



člen koncernu



Mobilná aplikácia Duslo

strana 2

ChemDay 2017

strana 5

Pečieme na Vianoce

strana 8



Vážení spolupracovníci, dámy a pánové,

dovolte mně, abych Vás v tomto předvánočním čase opět pozdravil. Blíží se závěr roku, pro Vás, kteří jste věřící, je to čas příchodu Spasitele a pro nás ostatní je to čas, kdybychom se měli zamyslet nad událostmi celého roku 2017, zhodnotit, jaký rok vlastně pro koho byl, užít si s rodinami vánoční svátky a taky, jaký asi bude rok následující. Celé období Vánoc má své kouzlo a spojuje historické tradice křesťanské víry s tradicemi společenskými. Tyto staleté zvyky, tradice a obyčejy lidí stále spojují, byť hlavně v poslední době sledujeme, že místo duchovního rozměru se stávající více komerčními a vyznačující se hlavně shonem, rostoucí nervozitou až latentní agresivitou v honbě za dary či dárky pro nejbližší. Když přestaneme vnímat Vánoce jako symbol komerce, zjistíme, kolik moudrosti je v těchto zvycích. Čas zpomalení a setkávání s blízkými, čas zamyšlení i plánování. Také zavzpomínáme i na Ty, kteří nejsou mezi námi, ale hodně pro nás znamenali.

Dnes vnímám, že to jsou právě tyto zvyky a tradice, které v nás udržují nezapomenutelné zážitky. Všichni si pamatujeme rozzářené oči našich dětí pod vánočním stromčkem plným dárků, vůni čerstvého lesa z vánočního stromčku, chuť kapra a bramborového salátu, jakož i vůni purpury.

A právě tento vánoční čas je před námi.

Přeji všem našim zaměstnancům, kolegům a obchodním partnerům příjemný čas adventu, klidné a pohodové Vánoce. Dětem mnoho dárků a nám dospělým přeji hlavně zdraví a radost ze života. Chraňme si ji společně – je to vzácný dar...

Ing. Petr Bláha, generální riaditeľ



Mikuláš pre naše deti

Aj v tomto roku sme deťom a vnukom našich kolegov pripravili Mikulášske popoludnie. V nedeľu 3. decembra 2017 prichádzali do Domu kultúry v Šali s rozžiarenými očami a veľkým očakávaním.

Najmä tie menšie nevedeli, čo ich čaká, počiatočné obavy však zahnali sladkosti, ktoré pri príchode rozdávali rozprávkoví škriatkovia.

Hlavným programom bolo mikulášske predstavenie šalianskych Materiniek, do ktorého sa zapájali všetky deti. Prichádzali na javisko, vyháľali sa myšacím pasciam a rozprávkovému kocúrovi, tancovali a spievali, stavali domček z papierových skladačiek a skryli sa doň pred vlkom a postavili aj snehuliaka...

Nechýbali mikulášske baličky od pravého Mikuláša, ktorému odvážne deti zarecitovali krátku básničku alebo zaspievali koledu.

Privítali sme aj návštevu z Domova sociálnych služieb pre deti a dospelých v Šoporňi – Štrkovci, ktorá do programu prispela tanečným vystúpením. Veľmi očakávaná bola záverečná minidiskoteka, kde si deti zatancovali s Mikulášom, anjelikom, škriatkami, čertom...

Spokojné tváričky malých návštevníkov svedčili o tom, že Mikulášske popoludnie sa vydarilo.

Mgr. Daniela Javorská, Personálny úsek
Foto: Štefan Móri

Mikulášske
popoludnie
2017



Novinky



Mobilná aplikácia DUSLO

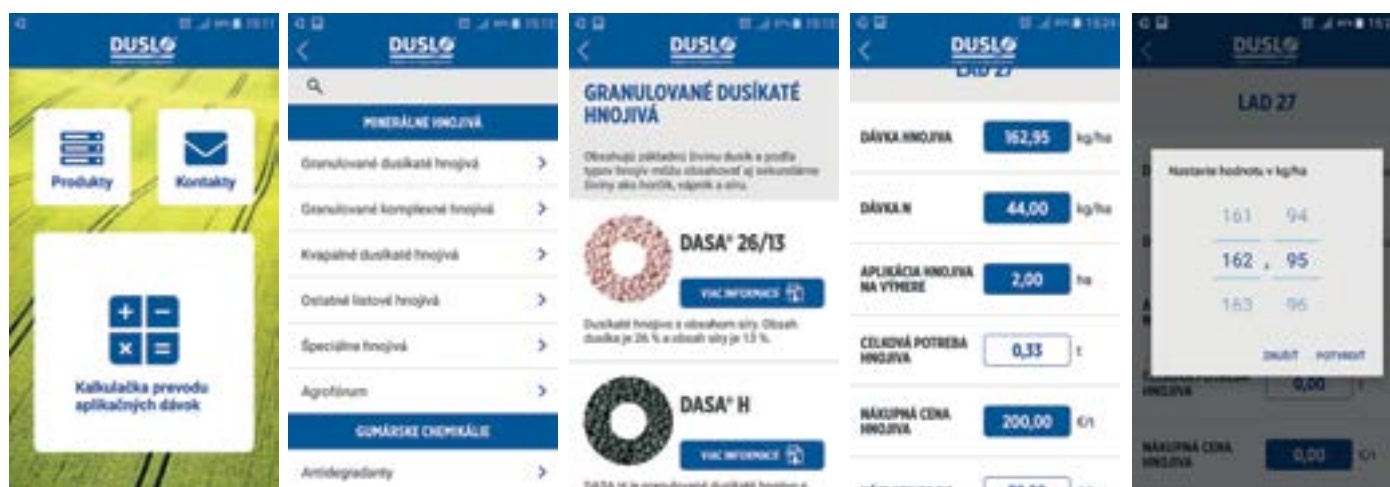
Dovoľujeme si vás informovať, že v týchto dňoch sme spustili na internete novú „Mobilnú aplikáciu Duslo“, ktorá je kompatibilná s operačnými systémami Android (4.1 a vyšší) a iOS (8.0 a vyšší).

„Mobilná aplikácia Duslo“ v rýchlej a prehľadnej forme poskytuje

- Informácie o sortimente našej spoločnosti
- Praktické rady pre výživu rastlín
- Kontakty na distribučnú sieť Agrofert resp. zamestnancov spoločnosti Duslo, ktorí Vám v prípade potreby poskytnú doplňujúce informácie o jednotlivých produktoch
- Nechýba praktická kalkulačka prevodu aplikačných dávok hnojív

Nástroj kalkulačky vám pomôže pri rozhodovaní sa pre konkrétny typ hnojiva a zároveň Vám dá cenné informácie o celkových a jedincových nákladoch na hektár (resp. celkovej spotrebe kg čistých živín na hektár).

Aplikáciu si môžete stiahnuť do svojich telefónov alebo tabletov prostredníctvom Google Play a App Store.



Mobilná aplikácia ďalej obsahuje informácie o gumárskych chemikáliách, disperziách a lepidlách Duvilax a ostatných špeciálnych výrobkoch anorganickej aj organickej chémie. Priamo v aplikácii je možné prezerat si Produktové listy, resp. v prípade podrobnejších informácií prekliknúť sa na webovú stránku.



Inštalácie

Inštalácia pre Android



Inštalácia pre iOS



Ples DUSLO

19. 1. 2018 o 19.00 hod
v Estrádnej sále
DK Šaľa

Moderátorka
Veronika Paulovičová
Hudobná kapela
Midnight Spirits

Ludová hudba
Ludovka
Tanečné vystúpenie
Mario Lopez
Dance Company
Host večera

Vstupné 35 € / 25€*

V cene vstupného študent
a teplý bufet, 3,5 dcl vína,
1 l minerálky

Rezervácie vstupeniek do 10. 1. 2018
maria.csanyiova@duslo.sk
031 775 2535 | 0918 479 067

*zamestnanec Duslo, a.s. a VUCHT a.s. a partnerom

DUSLO
ENERGY OF YOUR GROWTH

60
ROKOV

Rekonštrukcie na Organike



Kotolňa výrobné Irganoxov

V septembri prebehla plánovaná odstávka výrobné Irganoxov, v rámci ktorej bola realizovaná výmena plynovej kotolne s celkovými nákladmi 400 tis. eur. O investícii bolo rozhodnuté z dôvodu čoraz vyšších nárokov našich odberateľov na dodané množstvo.

Výrobná Irganoxov má dlhodobé významné postavenie na Výrobnom úseku Organika. Počas jej existencie sa niekoľkokrát zvyšovala kapacita výroby intenzifikáciami výrobného zariadenia a optimalizáciou využitia fondu pracovného času. Na zariadení sa vyrába niekoľko typov výrobkov v množstvách podľa požiadaviek odberateľov. Konkrétne typy sú Irganox® L57, Irganox® 5057, Irganox® L67 a Dusantox® ODPa. V posledných rokoch narastá záujem o spomenuté výrobky a výroba ide v podstate celý rok na maximálny výkon s minimalizáciou prestopových časov, spôsobených transformáciami výroby na jednotlivé typy a nutnou údržbou zariadenia.

V súvislosti so zvyšujúcimi sa nárokmi na výrobu bolo potrebné riešiť aj zdroj technologického tepla, ktorý sa ukázal ako nepostačujúci. Bolo to spôsobené tým, že v rámci intenzifikácií boli pred-



Nová kotolňa



Stará kotolňa počas demontážnych prác

nostne vynaložené prostriedky do výrobného zariadenia a požiadavky zákazníkov sme zatiaľ dokázali pokryť dobrou organizáciou práce a plánovaním výroby. Keďže je predpoklad ďalšieho zvyšovania objemu výroby, pristúpili sme ku kompletnej rekonštrukcii kotolne. Pôvodná kotolňa od švajčiarskeho výrobcu, firmy Regiomat®, bola v prevádzke od roku 1999 a dokázala odovzdať tepelný výkon 1 600 kW. Zdrojom tepla je spaľovanie zemného plynu, ktorý vyhrieva tepelný nosič na báze syntetických olejov a ten následne dodáva potrebné teplo jednotlivým spotrebičom.

Návrh novej kotolne vychádzal z výpočtov potrebného okamžitého výkonu a rezervy pre možné zvyšovanie výroby. Preto sme sa rozhodli inštalovať nový kotol s výkonom 3 000 kW vrátane príslušenstva, a to vzhľadom na dobré skúsenosti opäť od firmy Regiomat®.

V rámci rekonštrukcie boli namontované nové nosné ocelové konštrukcie a obslužná plošina, samotný kotol s cirkulačnými čerpadlami, prepojovacie potrubia s armatúrami, rozvádzač s ovládacími a blokačnými členmi, nový komín. Rekonštrukciu sa vďaka dobrej spolupráci s dodávateľom podarilo ukončiť v plánovanom termíne, časovo obmedzenom na dva týždne. Po vykonaní všetkých potrebných skúšok a revízií, po dosiahnutí požadovaných výkonových parametrov a ukončení komplexných skúšok bola kotolňa odovzdaná do skúšobnej prevádzky.

Modernizácia tohto pomocného prevádzkového uzla podniku zabezpečí pokrytie súčasnej spotreby tepla a rezervu pre plánované rozširovanie výroby.

Bc. Ivan Kompaník, Úsek výroby Organika

Vodná chladiaca stanica v prevádzke Sulfenaxov

Takmer v každej chemickej prevádzke sú využívané procesy spojené so zmenou teploty technologických prúdov, alebo s odberaním reakčného či kondenzačného tepla. Nie je to inak ani v prevádzke na výrobu gumárenských urýchľovačov v Bratislave. Na odoberanie tepla sa používa viacero typov chladiacich zariadení, pričom najvýkonnejší a najefektívnejší je spôsob využívajúci odvádzanie tepla obsiahnutého v chladiacej vode do vonkajšieho ovzdušia v chladiacich vežiach. Existujúci vodný chladiaci systém využívajúci uvedený spôsob je v prevádzke od roku 1992, čo sa neodmysliteľne podpisuje na jeho fyzickej aj morálnej kondícii. Jeho nedostatkom je tiež, že cirkulačný okruh chladiacej vody odvádzajú teplo z viacerých zariadení s veľmi rozdielnou teplotou, čo obmedzuje dosiahnutie požadovanej účinnosti chladenia v zariadeniach s nižšou teplotou. Nedostatkom z hľadiska účinnosti chladenia je tiež absencia úpravy chladiacej vody, ktorá by zamedzila tvorbe usadenín na výmenných plochách chladiacich aparátov.

Uvedené fakty boli dôvodom pre rozhodnutie o rekonštrukcii vodného chladiaceho systému, pričom sa technici zamerali na dosiahnutie maximálnej efektívnosti. Systém bol rozdelený na dva okruhy s rozdielnou pracovnou teplotou, pričom okruh s nižšou teplotou zabezpečuje odvádzanie tepla vznikajúceho pri oxidačnej reakcii a tiež tepla z chladiacich kondenzátorov čpavkovej chladiarne. Okruh s vyššou teplotou odvádzajú teplo z kondenzátorov rektifikačných kolón. Zvýšenie efektívnosti procesu chladenia je dosiahnuté vďaka inštalácii moderných chladiacich veží, ako aj vďaka automatizácii pri riadení pripájania chladených aparátov do okruhov využitím automatických armatúr, pri riadení prietoku chladiacej vody zmenou otáčok cirkulačných čerpadel. Súčasťou investície je tiež systém úpravy vody zamedzujúci tvorbu usadenín vodného kameňa a nečistôt prenikajúcich do chladiacej vody z ovzdušia.

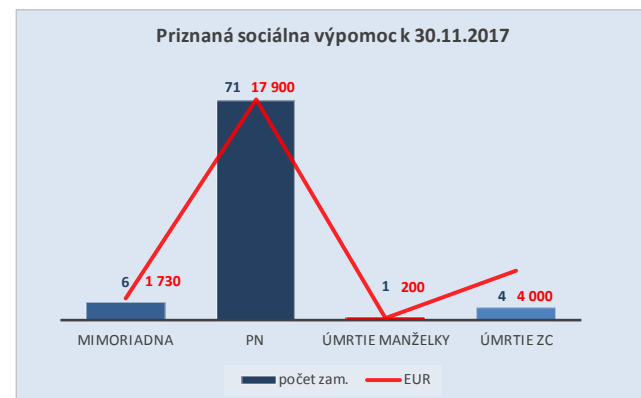
Realizácia investície vyžadovala súčinnosť pracovníkov realizátora, spoločnosti SAM — SHIPBUILDING AND MACHINERY. a. s., s technikmi OTR Úseku výroby Organika a prevádzky Sulfenaxov, keďže prebiehala za plnej prevádzky s výnimkou časti napojenia do existujúcej infraštruktúry prevádzky. Pre zabezpečenie pracoviska z hľadiska bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, ako aj požiarnej ochrany bola nevyhnutná úzka spolupráca s technikmi BTS a s pracovníkmi ZHÚ. Stavba prešla komplexnými skúškami, ktoré sa končili garančným testom a bola uvedená do skúšobnej prevádzky. Jej prínos pre zvýšenie prevádzkovej spoľahlivosti a technickej úrovne prevádzky Sulfenaxov oceníme najviac pri plánovanom zvyšovaní výrobných kapacít.

Ing. Karol Jurkovič, Úsek výroby Organika

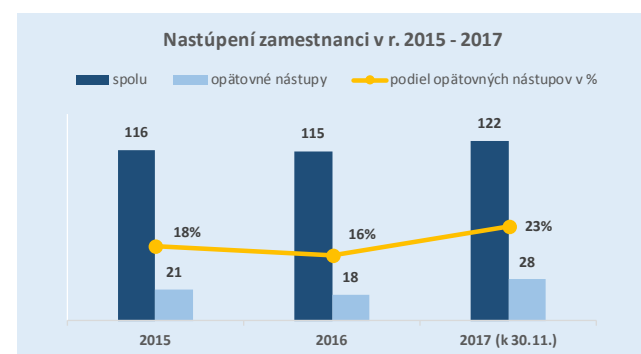


Vodná chladiaca stanica po rekonštrukcii

O zamestnancoch



Sociálna výpomoc bola vyplatená 82 zamestnancom v celkovej sume 23 830 EUR



Podiel opätovných nástupov, tzn. bývalých zamestnancov, na celkovom počte prijatých zamestnancov má stúpajúcu tendenciu.

Informujeme Vás...



Audit Responsible Care fy BASF

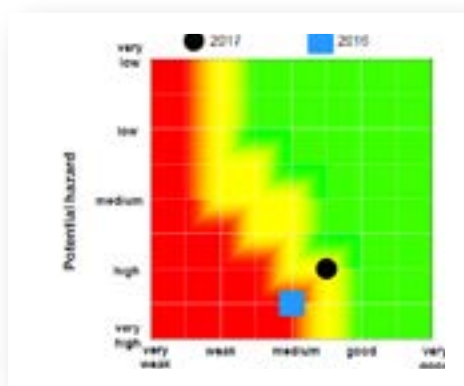
V dňoch 7. a 8. novembra 2017 uskutočnili pracovníci firmy BASF už druhý audit Responsible Care vo výrobní Irganox. Firma BASF je výhradným odberateľom výrobkov rady Irganox.

Responsible Care je iniciatíva chemického priemyslu, ktorej cieľom je neustále zvyšovať starostlivosť o životné prostredie a o zdravie a bezpečnosť pri výrobe a používaní chemických výrobkov. Iniciatíva vznikla v roku 1984 v Kanade a postupne sa rozšírila po celom svete.

Program Responsible Care je celosvetový záväzok chemického priemyslu zameraný na zladenie podnikateľských činností so stále náročnejšími hľadiskami bezpečnosti, ochrany zdravia ľudí a životného prostredia. V súčasnosti sa zdôrazňuje, že predstavuje etiku v podnikaní v chemickom priemysle. Zakladateľ hnutia — Asociácia kanadských chemických výrobcov, charakterizuje pojem novej zodpovednej etiky v podnikaní v oblasti chémie takto: (tabuľky vedľa)

Stará etika
robiť len minimum, len to, čo vyžaduje legislatíva
byť nenápadný
len obmedzená zodpovednosť za výrobok
predpoklad, že produkt je „nevinný“
poskytovať informácie o nebezpečenstve, len ak je to nevyhnutné
každá spoločnosť sama pre seba

Nová etika
robiť správne veci
byť viditeľný, že robím správne veci
dohľad nad životným cyklom výrobku
odhadovanie rizika produktu
rešpektovať právo verejnosti, zamestnancov, poznať všetky riziká
vzájomná pomoc a spolupráca



● Výrobnia Irganox

● **Hodnotenie potencionálneho rizika — umiestnenie výslednej hodnotiacej známky v červenej farbe — vysoké riziko, v žltej, — stredné riziko, v zelenej — nízke riziko) medziročný posun z vysokého rizika do stredného rizika.**



Po audite v októbri minulého roku sme evidovali niekoľko nedostatkov s rozličnou mierou závažnosti. Medzi inými bolo nutné zmeniť náš pohľad na formy dokumentovania zaužívané v Dusle. Súčinnosť pracovníkov dotknutých odborov bola na dobrej úrovni a pri audite v novembri 2017 sme deklarovali odstránenie zistených nedostatkov.

Po vykonaní tohtoročného auditu nás čakajú ešte zmeny v systéme hodnotenia rizika, v riadení dokumentácie, kde sa bude vyžadovať, nadnesene povedané, „revolučná zmena“, a zlepšenie sa dá očakávať aj po dobudovaní centrálnych laboratórií.

Podakovanie za významné zlepšenie pracovného prostredia na prevádzke Irganox patrí hlavne pracovníkom výroby, ktorí pri plnení bežných pracovných povinností stihli výrazne zdvihnúť latku v kvalite pracovného prostredia na prevádzke.

Kedže po vykonaní auditu sme sa v hodnotení potencionálneho rizika dostali z „červeného“ do „oranžového“ pásma (pozri obrázok), ďalší kontrolný audit nás čaká až po troch rokoch. Celkový dojem z auditu bol pozitívny a predpokladáme, že bude aj dobrým východiskom pri rokovaniach o dlhodobej zmluve s firmou BASF.

Ing. Ľuboš Sokol, Úsek výroby Organika

Čo nové v certifikácii

Vážený kolegovia, pozývam vás na pár minút do sveta ISO noriem a systémov.

Pre niekoho je to svet fantázie, pre iného sci-fi, svet neznámy. Pri prvom čítaní noriem mám vždy pocit, že sú písané nám neznámym jazykom, akoby jazykom Elfov. No to je len prvý dojem. Normy nám dávajú návod, ako si zaviesť systém šitý na mieru a ako sa správne hodnotiť. Každá spoločnosť potrebuje systém a pravidlá, inak by nastal chaos a každý by si robil, čo chcel a ako chcel. Duslo má už niekoľko systémov, ale verte mi, že viac je tých, ktoré ešte nemá a ktoré mnoho iných spoločností už používa.

Využívam tento silný mediálny nástroj, akým bezpochyby noviny sú, aby som vás informovala, čo nás v blízkej budúcnosti čaká a neminie.

Odborníci z Medzinárodnej organizácie pre normalizáciu rozhodli, že normy ISO treba zrevidovať, lebo už nevyhovujú súčasným potrebám rýchlo sa

meniaceho sveta. Asi sa riadia známym heslom „zmena je život“.

Pracovali usilovne niekoľko rokov, prekopali normy ISO 9001 a 14001 od základov a poslali ich do sveta.

Všetky organizácie, ktoré sa doteraz pýšili certifikátom ISO a chcú sa aj naďalej, musia požiadavky revidovaných noriem implementovať do svojich systémov. Termín prechodného obdobia sa skončí v septembri 2018. Čo to znamená pre nás? Ak chceme byť naďalej certifikovaní, musíme urobiť to isté. Požehnanie od manažmentu už na to máme. Dobrá správa je, že všetky normy budú mať rovnakú štruktúru, rovnaké názvy kapitol a že nevyžadujú kompletnú zmenu dokumentácie. Objavuje sa v nich totiž niekoľko nových pojmov a definícií. Uvediem iba jeden príklad, „dokumenty a záznamy“ sú nahradené pojmom „zdokumentovaná informácia“. Pousmiali ste sa? Ja tiež.

Najzávažnejšia zmena, s ktorou sa musíme popasovať a ktorá nám dá najviac zabráť, je, že musíme „začať uvažovať a rozhodovať na základe rizík“, a ešte to musí byť aj zdokumentované. Ako inak? Znie to veľmi múdro, ale je to veľmi jednoduché a pritom nič nové pod slnkom, iba to normy ISO takto striktné doteraz nevyžadovali. Malý príklad zo života: Predstavte si, že máte prvé dieťa a prvýkrát ho posielate do školy. Cestou musí prejsť cez sídlisko, zdolať rušnú križovatku so semaforom a niekoľko priechodov pre chodcov. V hlave si premietate

všetky nebezpečenstvá, ktoré mu hrozia, a radšej mu zabezpečíte sprievod staršieho brata či dedka, alebo ho jednoducho každý deň naložíte do auta a vyložíte ho rovno pred vchodom do školy. Je to každodenná realita našich miest a už aj dedín.

Čo ste vlastne urobili? Identifikovali ste riziká, zvažili ich závažnosť a pravdepodobnosť výskytu a prijali ste opatrenia. To je manažment rizík, ktorého používanie od nás normy ISO teraz požadujú. Trocha som to zjednodušila, ale princíp je rovnaký. K téme manažmentu rizík a implementácii niektorých nových požiadaviek už prebiehajú školenia. Predmetom školení sú aj postupy a formuláre.

Pre hodnotenie rizík vo výrobných procesoch sme zvolili metódu FMEA, ktorú používame pri výrobe gumárenských chemikálií a máme s ňou skúsenosti. Ale ani podporné procesy neostanú bokom. Každý proces musí identifikovať svoje riziká a riadiť ich. Použijeme podobný postup ako pri FMEA, len trochu jednoduchší. Druhá závažná zmena, z ktorej mám hlavu v smútku, je uvedená v kapitole 4 noriem ISO s názvom „Súvislosti organizácie“. Skúste si ju prečítať a pochopíte moju narážku na jazyk Elfov. Preložené do ľudskej reči — máme identifikovať všetky interné aj externé vplyvy, ktoré sú pre nás a naše činnosti dôležité a s ktorými musíme počítať, ak chceme fungovať a byť úspešní. Nežijeme predsa vo vzduchoprázdne; je tu štát a jeho legislatíva, Agrofert, akcionár, naši zákazníci a dodávatelia, najbližšie okolie, v ktorom pôsobíme, a tak isto aj my zamestnanci. To všetko sa myslí pod



pojmom „zainteresované strany“. Všetky naše procesy (napr. nákup, predaj, výroba, vzdelávanie...), ako sú uvedené v príručke SIM, musia svoje zainteresované strany a ich vplyv a požiadavky identifikovať a zdokumentovať. Možno to bude trochu bolieť, ale verím, že to zvládneme, ako sme zvládli mnoho iných výziev v minulosti.

Vypracovali sme harmonogram implementácie a keď ho budeme bod za bodom plniť, do júna 2018 budeme pripravení na recertifikáciu.

Ďalšie zmeny už radšej spomínať nebudem, na to ešte bude príležitosť, a hlavne, nechcem vás pred Vianocami veľmi „otráviť“. V roku 2018 sa budeme pri rizikových analýzach stretávať možno častejšie, ako vám to bude milé, ale nejako to už s nami vydržíte. Držme si palce :).

Ing. Tatiana Valiová,
Úsek nákupu a logistiky



Informujeme Vás...



ChemDay 2017

Duslo už dlhší čas spolupracuje so Slovenskou technickou univerzitou v Bratislave, najviac s Fakultou chemickej a potravinárskej technológie a zúčastňuje sa na niektorých jej aktivitách.

14. novembra 2017 sa v priestoroch univerzity v Bratislave uskutočnil 1. ročník ChemDay. Jeho cieľom bolo vytvorenie platformy pre vzájomné stretnutie a komunikáciu firiem z oblasti chemického a potravinárskeho priemyslu a študentov fakulty, a to najmä vytvorenie partnerských vzťahov medzi zamestnávateľmi a študentmi, motivácia študentov k efektívnejšiemu a cieľavedomejšiemu štúdiu odboru, pre ktorý už v priebehu štúdia nachádzajú uplatnenie v praxi, skĺbenie požiadaviek fakulty na znalosti a zručnosti študentov s reálnymi potrebami firiem na profil absolventa, umožnenie spolupráce firiem so svojimi budúcimi zamestnancami už v priebehu ich vysokoškolského štúdia a tiež umožnenie plynulého prechodu študentov z univerzity na trh práce a zlepšenie ich uplatnenia v praxi.

Zástupcovia Dusla zodpovedali otázky študentov, niektoré z nich išli až do podrobností o výrobných procesoch adaptácii nových zamestnancov na pracoviskách... Hovorili aj o možnostiach odbornej praxe na pracoviskách podniku, o poskytnutí konzultácií k bakalárskym a diplomovým prácam, o podmienkach pri nástupe do zamestnania atď.

ChemDay považujeme za vydarené, veľmi dobre pripravené podujatie a veríme, že ďalšia vzájomná spolupráca bude prospešná pre obidve strany.

Mgr. Daniela Javorská, Personálny úsek



Ako sa správať pri úniku nebezpečnej látky

● **Protihavarijný výcvik KD3 – činnosť obsluhy prevádzky pri zásahu**

15. novembra 2017 došlo v areáli Dusla k mimoriadnej udalosti, pri ktorej bola na Sklade čpavku poškodená potrubná trasa, z ktorej unikol čpavok. Poškodenie bolo spôsobené nárazom kamióna, vodič ktorého viacnásobne nerespektoval dopravné značenie v podniku. Zamestnanci uzavreli trasy čpavku a následne hasiči Dusla kropili unikajúci čpavok, aby zabránili jeho úniku do ovzdušia. Zásah bol ukončený po dva a pol hodine, samotný kamión bol spod potrubnej trasy vytiahnutý až na druhý deň ráno. Pri úniku čpavku nedošlo k bezprostrednému alebo následnému ohrozeniu zdravia ľudí, životného prostredia alebo majetku.

● **Likvidácia následkov úniku čpavku**



Aj s ohľadom na túto udalosť pripomíname hlavné zásady správania pri obdobnej situácii.

V prípade úniku nebezpečných látok sú zamestnanci vyznamení varovnými signálmi prostredníctvom sirén, ktoré sú následne doplnené hovorenou informáciou.

Ak zaznie varovný signál:

- Podľa tónu signálu a dĺžky jeho trvania zistíte, pred čím vás varuje.
- Počúvajte následnú hovorenú informáciu.
- Rešpektujte informácie poskytované prostredníctvom rozhlasu.
- Nepribližujte sa k miestu úniku, ak nevykonávate záchranné práce, nakoľko v mieste epicentra je koncentrácia škodlivín najväčšia a teda najnebezpečnejšia.
- Vyhľadajte vhodné miesta úkrytu. Pokiaľ sa nachádzate v budove, je nutné zostať v nej, až kým Vám budú poskytnuté ďalšie dôležité informácie. V budovách vyhľadajte miestnosti na odvrátenej strane úniku a prevažne na horných poschodiach, pretože väčšina chemických látok je ťažšia ako vzduch a bude sa držať pri zemi.
- Ak sa ukryjete v miestnosti, je potrebné utesniť okná, dvere a iné otvory, ktorými by mohol prúdiť vzduch. Môžete použiť lepiace pásky či namočené kusy látky, pretože voda rozpustí väčšinu nebezpečných látok. Je nutné uzavrieť tiež svetlíky, ventilácie či klimatizácie, pokiaľ nemajú uzavretý okruh.
- Ak sa nachádzate v automobile, evakuujte sa z priestoru, pričom je potrebné uzavrieť okná, vypnúť vnútorné vetranie a klimatizáciu.
- Ak ste mimo budov a nachádzate sa v smere vetra a v časovej tiesni resp. v blízkosti miesta udalosti, zachovajte rozvahu, zorientujte sa podľa situácie (sledujete smerové veterné rukávy) a urýchlene opustite priestor ohrozený nebezpečnou látkou.
- Zbytočne netelefonujte, aby ste počas mimoriadnej situácie nepreťažovali telefónnu sieť.
- Dodržiavajte pokyny vedúcich pracovníkov a záchranných zložiek.

Ak ste určený ako osoba podieľajúca sa na likvidácii havárie, nezabúdajte, že najdôležitejšia je vaša ochrana – aby sa zo záchrancu nestal záchraňo-



vaný. Poskytnite prvú pomoc alebo pomoc pri záchrane majetku len vtedy, ak sa sám nevystavujete nebezpečenstvu. To znamená, že ste si istý, že v priestore nie je nebezpečná koncentrácia škodlivých látok, ktorá by vás mohla ohroziť, a v ovzduší je aj dostatok kyslíka. Túto istotu máte len vtedy, ak použijete analyzátor ovzdušia pre príslušnú látku. Ak analyzátor nemáte k dispozícii, použijete autonómne dýchacie prístroje, na ktorých používanie ste vyškolený. Tieto sa nachádzajú na každej prevádzke, v ktorej môže dôjsť k úniku nebezpečných látok. Ochranná maska alebo respirátor nie je dostatočnou ochranou na vykonávanie záchranných prác, pretože poskytuje ochranu len do určitej koncentrácie látok, ktorú v tom čase neviete zistiť, a rovnako nenahradí kyslík chýbajúci v ovzduší. Ochrannú masku alebo respirátor používajte len na evakuáciu z ohrozeného priestoru. Myslite aj na to, že nie je možné odhadnúť, ako sa bude zariadenie správať – či malá netesnosť nemôže prerásť do veľkého úniku, pri ktorom chýbajúca ochrana môže spôsobiť fatálne následky.

Veríme, že k takejto situácii nedôjde, dodržiavanie týchto zásad však môže výrazne ovplyvniť vašu bezpečnosť a zdravie v prípade havárie.

Ing. Tomáš Dominik, Úsek generálneho riaditeľa

Informujeme Vás ...



Pracovné a životné jubileá našich kolegov v októbri, novembri a decembri 2017

Pracovné jubileá

20 rokov práce v podniku

Néma Pavol	Technický úsek
Chudáčik Vladimír Ing.	Úsek nákupu a logistiky

25 rokov práce v podniku

Gaštan Ján	Úsek generálneho riaditeľa
Nemčovič Marián	Úsek generálneho riaditeľa
Hanák Branislav Ing.	Finančný úsek
Lenčes Marián	Technický úsek
Vajda Ján	Úsek výroby Strážske
Arian Zabihullah	Úsek výroby organika

30 rokov práce v podniku

Kompasová Alena Ing.	Úsek generálneho riaditeľa
Vážna Antónia MUDr.	Personálny úsek
Mészáros Ladislav	Technický úsek
Tóth Tibor	Technický úsek
Búranová Jana	SBU Energetika
Filo Ján	SBU Energetika
Čekan Roman	Úsek výroby anorganika
Baboš Jozef	Úsek výroby organika
Hulák Július	Úsek výroby organika
Švec František	Úsek výroby organika

35 rokov práce v podniku

Deák Ján Ing.	Technický úsek
Števková Eleonóra	Úsek nákupu a logistiky
Straňák Ivan	SBU Energetika

Životné jubileá

50 rokov

Klíbik Anton	Úsek generálneho riaditeľa
Krútil Marián	Úsek generálneho riaditeľa
Klačanová Anna Ing.	Personálny úsek
Kelemenová Lívia Ing.	Finančný úsek
Dičér Tibor	Technický úsek
Štefanovič Ivan	Technický úsek
Tóth Jaroslav	Technický úsek
Vas Jozef Bc.	Technický úsek
Odrášková Adriana	Úsek nákupu a logistiky
Vodár Pavel	Úsek nákupu a logistiky
Gocman Ján	SBU Energetika
Gerhát Štefan	Úsek výroby organika
Ivančík Jozef	Úsek výroby organika

60 rokov

Antalová Mária	Úsek generálneho riaditeľa
Nožičková Mária	Personálny úsek
Bako Ján Ing.	Technický úsek
Brodanský Miroslav	Technický úsek
Deák Ján Ing.	Technický úsek
Chityel Michal	Technický úsek
Sýkora Štefan	Technický úsek
MLčuchová Margita	Úsek nákupu a logistiky
Straňáková Ľubomíra	Úsek nákupu a logistiky
Ternényová Estera	Úsek nákupu a logistiky
Trecáková Ružena	Úsek nákupu a logistiky
Benčík Štefan	SBU Energetika
Rák Ladislav	SBU Energetika
Sysel Ľubomír	SBU Energetika
Bekő Ladislav	Úsek výroby anorganika
Kušnír Ján	Úsek výroby anorganika
Baran Matej Ing.	Úsek výroby Strážske
Ježovič Jaroslav	Úsek výroby organika
Nyiregyházi Ján	Úsek výroby organika
Uhliar Ondrej	Úsek výroby organika



(Uvádza len zamestnancov, ktorí dali súhlas so zverejnením osobných údajov o dosiahnutom jubileu.)

Oľga Solíková, Personálny úsek

STABILITA, d. d. s.

Ak ešte nemáte uzatvorené doplnkové dôchodkové sporenie, môžete sa rozhodnúť začať sporiť v III. pilieri okrem NN Tatry - Sympatia, DDS Tatra banky, DDS AXA aj vo štvrtej DDS STABILITA, s ktorou je uzatvorená zmluva od 1. 11. 2017.

Ak sa rozhodnete pre uzatvorenie zmluvy do 31. 1. 2018, STABILITA vám pri podpise zmluvy poskytne darčekový kupón LE CHEQUE DEJEUNER v hodnote 20 €.

Zamestnávateľ prispieva na doplnkové dôchodkové sporenie vo výške dohodnutej v kolektívnej zmluve zamestnancom vykonávajúcim rizikové práce mesačný príspevok najmenej vo výške 2 % z vymeriavacieho základu zamestnanca, resp. vo výške dvojnásobku príspevku zamestnanca, najviac vo výške 22,50 €;

ostatným zamestnancom vo výške rovnajúcej sa výške príspevku zamestnanca, najviac vo výške 19,00 €.

Oľga Solíková, Personálny úsek



Dôchodkový vek — v roku 2017 a 2018

Od 1. januára 2017 dochádza k zmene dôchodkového veku, ktorá sa týka poistencov narodených po 31. decembri 1954. Výnimkou sú poistenci, ktorým sa zachováva znížený dôchodkový vek, t. j. ženy v závislosti od počtu vychovaných detí a poistenci v závislosti od získanej doby zamestnania v I. pracovnej kategórii alebo doby služby v I. alebo II. kategórii funkcií.

Dôchodkový vek na príslušný kalendárny rok ustanovuje Ministerstvo práce, sociálnych vecí a rodiny SR vždy do konca októbra predchádzajúceho kalendárneho roka.

Podľa opatrenia (č. 269/2016 Z. z.) v roku 2017 je dôchodkový vek 62 rokov a 76 dní.

Podľa opatrenia (č. 227/2017 Z. z.) v roku 2018 je dôchodkový vek 62 rokov a 139 dní.

Dôchodkový vek sa od 1. januára 2017 určuje nasledovne: **dôchodkový vek v príslušnom kalendárnom roku = dôchodkový vek v predchádzajúcom kalendárnom roku + stanovený počet dní***

* závisí od vývoja priemernej strednej dĺžky života (veku dožitia) v SR

Kto dovŕši dôchodkový vek v roku 2017

Muži	
Rok narodenia	Dôchodkový vek
1955	62 rokov a 76 dní

Ženy		
Počet vychovaných detí	Rok narodenia	Dôchodkový vek
0 - 1	1955	62 rokov a 76 dní
2	1956	61 rokov
3 - 4	1957	60 rokov
5 a viac	1958	59 rokov

Kto dovŕši dôchodkový vek v roku 2018

Muži	
Rok narodenia	Dôchodkový vek
1956	62 rokov a 139 dní

Ženy		
Počet vychovaných detí	Rok narodenia	Dôchodkový vek
0 - 1	1956	62 rokov a 139 dní
2	1957	61 rokov a 9 mesiacov
3 - 4	1958	60 rokov a 9 mesiacov
5 a viac	1959	59 rokov a 9 mesiacov

Kalkulačka, pomocou ktorej je možné presne určiť dôchodkový vek, je zverejnená na webovej stránke Sociálnej poisťovne (www.socpoist.sk) v sekcii „Kalkulačky - Kalkulačka na informatívny výpočet dôchodkového veku“. Ak sa na poistenca vzťahuje nový spôsob určenia dôchodkového veku, avšak jeho dôchodkový vek zatiaľ nie je možné určiť, bude na túto skutočnosť upozornený.

Oľga Solíková, Personálny úsek
Zdroj: Sociálna poisťovňa



Zaujímavosti o zamestnancoch



Koloman Tóth zažiaril na Natural Olympia

Náš kolega Koloman Tóth od roku 2003 úspešne reprezentuje Slovensko v naturálnej kulturistike.

Naposledy súťažil na 20. ročníku Natural Olympia v Las Vegas v USA v novembri 2017. Príprava bola podľa jeho slov veľmi náročná, ale vyplatila sa. Súťažil v konkurencii súperov z USA, Guatemaly, Austrálie, Kanady aj z Nemecka. K doteraz získaným šiestim titulom majstra sveta, deviatim titulom majstra Európy a trom titulom Mr. Olympia, mu pribudlo krásne druhé miesto.

Ako sa pán Tóth vyznal v rozhovore pre Agrofert Magazín v marci 2016: Naturálna kulturistika a cvičenie ho celkovo udržiava v psychickej a mentálnej kondícii, takže chce pokračovať ďalej. Vyznáva motto: „Cvičím, lebo som zdravý, som zdravý, lebo cvičím.“ Blahoželáme mu a prajeme ďalšie úspechy.

Mgr. Daniela Javorská, Personálny úsek



Duslo na Memoriáli Ľubomíra Hučka

V piatok 24. novembra 2017 sa desať našich kolegov zúčastnilo 20. ročníku medzinárodného futbalového turnaja — Memoriálu Ľubomíra Hučka, organizovaného Mestskou políciou v Šali.

Svoje futbalové zručnosti okrem futbalistov Dusla naplno predvedli zástupcovia tímov Mestskej polície Šala a Mesto Šala, Okresného riaditeľstva Policajného zboru v Šali, spoločnosti Synklad a futbalisti z družobných miest Šale - Telč (CZ), Konskie (PL), Oroszlány, Polícia Oroszlány (HU).

Po minuloročnej premiére na turnaji a obsadení 4. miesta mali futbalisti Dusla tentoraz vyššie ambície.

V základnej skupine si poradili s Mestom Oroszlány (7:0), s futbalistami Synkladu (4:1) a v priamom súboji o postup do finále zvíťazili nad minuloročným finalistom, Mestom Telč (3:1).

Vo finále sa dusláci stretli s víťazom druhej skupiny, Mestom Konskie. Po záverečnom hvizde svietil na výsledkovej tabuli remízový stav 2:2, v záverečnej lotérii zo značky pokutových kopov však futbalisti Dusla ťahali za kratší koniec a obsadili konečné druhé miesto.

Vo všetkých zápasoch sa naši kolegovia prezentovali rýchlym a kombinačným futbalom. Ocenenie za najlepšieho strelca turnaja si odniesol hráč Dusla — Filip Kučera.

Ďakujeme všetkým za výbornú reprezentáciu a blahoželáme ku krásnemu umiestneniu.

Ing. Marek Hanus, Úsek nákupu a logistiky



● Duslo reprezentovali:
spodný rad zľava
R. Blaško,
C. Sztrečko,
A. Lenčák,
V. Chudáčik, T. Kovács,
horný rad zľava
M. Hanus, F. Kučera,
E. Moťovský, M. Bleho,
L. Forgách.

Poukážky

Milí spolupracovníci,

Minulých dňoch ste dostali poukážky na nákup v Lekárni Duslo a balíčky s tovarom z Lekárne Duslo (pracovisko Strážske a Bratislava). Ak ste si ešte nevymenili poukážky za tovar, upozorňujeme, že máte čas len do 31. 12. 2017. Poukážky aj balíčky z Lekárne Duslo predstavujú formu plnenia zo Sociálneho fondu a ich prevzatím zamestnanec súhlasí s tým, že ich hodnota mu bude zdanená a bude mu vykonaný odvod na zdravotné a sociálne poistenie. Prevzatie poukážok a balíčkov je dobrovoľné.

Zároveň pripomíname, že poukážky Decodom sú platné do 31.1.2018 a poukážky Albi do 15. 1. 2018.

Mgr. Daniela Javorská, Personálny úsek

DUSLO
POMÁHAŤ MÁME V KRVÍ

VÁŽENÍ SPOLUPRACOVNÍCI,
V ROKU 2018 MÔŽETE DAROVAŤ KRV
V PRIESTOROCH
CENTRA ZDRAVOTNEJ
STAROSTLIVOSTI

9. 2. 2018
8. 6. 2018
5. 10. 2018

DARUJTE KRV - DARUJTE ŽIVOT. ĎAKUJEME

Zaujímavosti

Pečieme na Vianoce



Pridajte sa k nám na
facebook.sk/NaseDuslo



MUDr. Bukovský a zdravá strava

21. novembra 2017 sme medzi sebou privítali známeho odborníka a propagátora zdravého životného štýlu, MUDr. Igora Bukovského.

Témou jeho prednášky boli ochorenia tráviacej sústavy, ale návštevníci sa dozvedeli aj ďalšie zaujímavé informácie, o ktorých sa v bežnej tlači nedočítajú. MUDr. Bukovský odpovedal na početné otázky týkajúce sa napr. pravidiel stravovania, šetrného k organizmu.

Prednáška bola spojená s ochutnávkou zdravých jedál, z ktorých návštevníci ochutnali čistozrnné chlebičky s nátierkami a zeleninou, raňajkové muffiny, balance mandelády a chutné raw dezerty.

Doma si ich aj vy môžete pripraviť podľa priložených receptov.

Veľký záujem o podujatie svedčí o tom, že starostlivosť o zdravie mnohým z nás nie je ľahostajná.

Mgr. Daniela Javorská, Personálny úsek



Esterházy rezy

Cesto: vyšľaháme 8 bielkov so štipkou soli, potom zašľaháme 150 g preosiateho práškového cukru.

Zľahka primiešame 150 g najemno pomletých mandlí, 40 g preosiatej hladkej múky, 50 g preosiateho práškového cukru, na hrot noža škoricu, kôru z jedného citróna.

Cesto rozdelíme na dva plechy, pečieme na silikóne, resp. na papieri pri teplote 170°C 25 – 30 min., kým trochu nezružovie, necháme vychladnúť na plechoch. Po vychladnutí pláty rozkrájame po dĺžke na tri diely.

Plnka: 2 dl mlieka a 1 vanilkový cukor privedieme do varu a za stáleho miešania pridáme 1 dl mlieka, v ktorom vopred rozmixujeme 3 žltky a 40 g vanilkového pudingu.

Do uvareného pudingu primiešame 3 lyžice mandľového likéru a necháme ho vychladnúť, po vychladnutí primiešame 300 g masla a 150 g práškového cukru.

Dva diely cesta natrieme plnkou, na tretí – horný diel zospodu natrieme nahriatu marhuľovú marmeládu, priložíme. To isté opakujeme s ďalšími tromi dielmi, dostaneme dva pásy zákuska.

Celý zákusok (aj boky) natrieme 1 bielkom vyšľahaným so 100 g preosiateho práškového cukru a štavou z polovice citróna a posypeme mandľovými lupienkami.



Oľga Solíková,
Personálny úsek

Marokánky

Suroviny:

250 ml šľahačky, 75 g masla, 200 g krupicového cukru (najlepšie hnedý), 100 g špaldovej múky (môže byť aj iná), trochu nasekaných mandlí, 300 g orechov, sušené ovocie (marhule, brusnice, čerešne, ananás, papája...)

Postup:

Do misky pripravíme nasekané orechy a mandle a zmiešame s múkou. Šľahačku s cukrom uvaríme vo vodnom kúpeli za stáleho miešania. Keď hmota zhrubne, primiešame maslo, prispeme nasekané ovocie a odložíme z ohňa.

Tekutú zmes nalejeme do misky s orechmi, premiešame a necháme chvíľku postáť.

Plech vyložíme papierom a urobíme malé placky (pri pečení sa trochu rozlejú), ktoré pečieme pri teplote 150 °C cca 20 min.

Po vychladnutí môžeme marokánky zospodu natrieť čokoládou (kto nemá rád veľmi sladké – nemusí).



Recepty zdravej stravy

Zdravé nátierky

Cicerová nátierka: konzerva cícera, 2 PL tahini pasty, 3 PL olivového oleja, cesnak, soľ, korenie podľa chuti – všetko spolu rozmixujeme ponorným mixérom.

Avokádová nátierka: 1 avokádo, strúčik cesnaku, soľ, korenie – avokádo pretlačíme vidličkou, roztláčime cesnak, pridáme soľ a korenie podľa chuti, môžeme pridať nadrobno pokrájané paradajky.

Bryndzová nátierka: 150 g bryndze, biely jogurt, jarná cibuľka, soľ, korenie, mletá červená paprika – všetko spolu zmiešame.

Nátierky podávame s celozrnným chlebičkom alebo bielkovinovým večerným chlebičkom.

Mandeláda:

- tvaroh
- grécky jogurt
- mandľové lupienky
- sušené slivky
- jablko – nastrúhané
- hrozno – na ozdobenie
- vlašské orechy – na ozdobenie
- jahody/maliny/figa/granátové jablko/čučoriedky – na ozdobenie podľa ponuky
- med – podľa chuti
- škoricu – podľa chuti
- slnečnicové semiačka

Zdravé pečenie – Muffiny (recept na 7 ks)

1. Banánovo-tvarohové

- 3 menšie banány
- 125 g tvarohu
- 100 g jemných ovsených vločiek
- 2 PL kokosového cukru (príp. trstinového)
- ¼ ČL prášku do pečiva (bezfosfátového)
- 1 vajíčko

Banány (2 ks) roztláčime na kašičku a zmiešame s ostatnými surovinami. Vznikne nám stredne hustá kaša. Podľa potreby pridáme vodu alebo ovsené vločky. Kašou naplníme muffinové formičky (ideálne silikónové). Banán (1 ks) nakrájame na kolieska a ozdobíme nimi muffiny. Dáme upiecť do vyhriatej rúry (obojsstranné pečenie pri 180 °C). Pečieme 45 min.

2. Kokosovo-čokoládové

- 100 g strúhaného kokosu
- 100 g jemných ovsených vločiek
- 2 PL kokosového cukru (príp. trstinového)

- 70 g horkej čokolády (70 % kaka a viac)
- ¼ ČL prášku do pečiva (bezfosfátového)
- 1 vajíčko
- 1 dl mlieks (môže byť rastlinné)

Všetky suroviny zmiešame. Vznikne nám stredne hustá kaša. Podľa potreby pridáme vodu alebo ovsené vločky. Kašou naplníme muffinové formičky (ideálne silikónové). Dáme upiecť do vyhriatej rúry (obojsstranné pečenie pri 180 °C). Pečieme 45 min.

3. Makové s hrozičkami

- 50 g maku
- 100 g jemných ovsených vločiek
- 2 PL kokosového cukru (príp. trstinového)
- 2 PL hrozičiek
- ¼ ČL prášku do pečiva (bezfosfátového)
- 1 vajíčko
- 1 dl mlieka (môže byť rastlinné)
- 20 ks mandlí (na ozdobu)

Mak pomelieme a zmiešame so všetkými surovinami. Vznikne nám stredne hustá kaša. Podľa potreby pridáme vodu alebo ovsené vločky. Kašou naplníme muffinové formičky (ideálne silikónové). Muffiny ozdobíme mandľami a celými ovsenými vločkami (niekoľko dáme na každý muffin). Dáme upiecť do vyhriatej rúry (obojsstranné pečenie pri 180 °C). Pečieme 45 min.

Ostatné recepty nájdete aj na intranete Duslo.

