



Milé kolegyně a kolegovia,

keď sa blížia Vianoce, akoby sa celý svet na chvíľu nadýchol a spomalil. Mnohí z nás si ani neuvedomia, ako veľmi to potrebujeme, kým to nenastane. Po mesiacoch, keď sa naháňame za termínmi, riešime problémy, plánujeme, organizujeme a niekedy už len mechanicky prechádzame cez dni, prichádza čas, ktorý nás zastaví prirodzene, bez nátlaku. Vianoce majú zvláštnu schopnosť pripomenúť nám, že život je viac než len výkon a kalendár plný úloh. Možno je to tým, že k Vianociam sa viaže mnoho spomienok. Keď vôňa mandarínok alebo ihličia vyvolá obrazy z detstva, keď vianočné piesne znejú známejšie ako čokoľvek iné a keď aj obyčajné svetielka na ulici dokážu vyčariť úsmev ľuďom, ktorí sa bežne cestou do práce len sústredene mračia. Vianoce sú tak trochu návratom k sebe.

K tomu, čo nás teší. K tomu, čo je podstatné. A to platí aj v práci. Nie preto, že by firemné prostredie bolo automaticky čarovné, ale preto, že ľudia ho takým robia. Rok čo rok ukazujeme, že aj v úplne obyčajných dňoch sa dá nájsť kus spolupatričnosti – v rozhovoroch počas prestávok, v ochote pomôcť kolegovi, ktorý to práve potrebuje, v pocite, že patríme k niečomu väčšiemu než len k súboru úloh. Končiaci rok je dobrým momentom na to, aby sme sa obzreli späť. Nie so stresom, že čo všetko ešte mohlo byť lepšie, ale s úprimnou hrdosťou na to, čo sa nám podarilo. Každý zvládnutý projekt, každý zlepšovák, každá situácia, ktorú sme vyriešili s chladnou hlavou.

A aj tie chvíle, keď sme ju nemali, ale nakoniec sme to ustáli – lebo aj to je súčasťou cesty. Niekedy práve tie menej dokonalé momenty naučia najviac.

Vianoce nám každoročne pripomínajú, že ľudskosť nie je detail. Je to základ. Môžeme mať moderné technológie, ambiciózne ciele, profesionálne postupy – ale to, čo robí každý deň hodnotným, sú vzťahy. A práve o tom je toto obdobie. O uvedomení, že svetlo nepatrí len na stromček. Každý z nás vie rozsvietiť malé svetlá počas celého roka; keď sa podelíme o skúsenosť, keď niekomu uľahčíme deň, keď dokážeme byť trpezliví, keď si všimneme, že niekto potrebuje podporu. Vianoce tieto malé gestá nezväčšujú – len nás učia ich vidieť.

Pre mnohých sú najkrajšie sviatočné momenty tie úplne jednoduché: chvíľa ticha, keď zrazu všetko stíchnie; smiech s rodinou či priateľmi; teplý čaj po dlhom dni; pociť, že na okamih nemusíme nikam utekať. A možno aj ten dobrý pocit, keď vieme, že práca, ktorú robíme, má zmysel a že ju robíme spolu s ľuďmi, na ktorých sa dá spoľahnúť.

Prajeme vám, aby ste tieto sviatky prežili presne tak, ako to potrebujete. S pokojom, ktorý sa nedá kúpiť. S ľuďmi, ktorí sú pre vás dôležití. S dobrou náladou. A do nového roka želáme nielen zdravie a úspechy, ale aj odvahu hľadať rovnováhu, tešiť sa z malých vecí a nebať sa byť ľudskí – v práci aj mimo nej.

Vedenie spoločnosti

PERSONÁLNY ÚSEK

Zuzana Bezeková, foto: Juraj Kovács

Mikulášske popoludnie plné radosti a tvorivosti

Tohtoročné Mikulášske popoludnie prinieslo deťom aj rodičom nový, ešte osobnejší zážitok. Mikuláš bol totiž po celý čas – celé tri hodiny – priamo medzi deťmi. Usadil sa vo foyer, kde ho mohli malí návštevníci kedykoľvek navštíviť, zaspievať mu, zarecitovať, porozprávať sa s ním alebo si odniešť pamiatku v podobe spoločnej fotografie. Táto forma blízkeho stretnutia priniesla množstvo úsmevov a krásnych momentov.

Po príchode si detičky opäť mohli vyskúšať tvorivé dielničky, ktoré boli tento rok naozaj výnimočné – nielenže si vyrobili vlastné výtvy, ale si na nich aj pochutili! Voňavé medovníčky, ktoré si zdobili podľa vlastnej fantázie, rozvonjali po celom priestore a vytvárali tú pravú predvianočnú atmosféru.

Program pokračoval vystúpením Divadla Materinky, ktoré si pre deti pripravilo predstavenie „Ako škriatok a Pani Zima zdobili stromček“. Malí diváci neboli iba pozorovateľmi – škriatkovi aktívne pomáhali a stali sa súčasťou deja. Smiech, radosť a detské zapojenie dodali predstaveniu nezabudnuteľné čaro.

Nechýbala ani obľúbená minidiskoteka. Dvojčky Dominika a Veronika, známe svojim tancom a energiou, opäť roztancovali všetky deti. Spoločne si zatancovali, zabavili sa a rozprúdili tú správnu predmikulášsku náladu.

Mikuláš, ktorý trpezlivo čakal na každé dieťa, nakoniec obdaroval všetkých prítomných krásnymi balíčkami a venoval im pár milých slov.

Veríme, že tohtoročné Mikulášske popoludnie prinieslo deťom veľa šťastia, rodičom radosť z ich rozžiarených tvárí a všetkým spolu príjemne strávený predvianočný čas.





PERSONÁLNY ÚSEK

Text: redakčná rada
Foto: archív Duslo

Zmena na pozícii generálneho riaditeľa

Generálnym riaditeľom spoločnosti Duslo bude k 1. januáru 2026 menovaný Mgr. Pavel Hanus, doterajší člen predstavenstva spoločnosti. Vo funkcii nahradí Ing. Petra Bláhu, ktorý sa bude venovať novým projektom. Za vykonanú viac ako 12-ročnú prácu pre Duslo, a.s. mu srdečne ďakujeme.

Ing. Petr Bláha prišiel do našej spoločnosti v roku 2013 ako skúsený manažér. Pod jeho vedením sa Duslo zaradilo medzi moderné chemické spoločnosti európskeho významu. Vďaka jeho húževnatosti, pracovitosti a jeho manažérskym schopnostiam sa mu podarilo vytvoriť okolo seba tím ľudí, na ktorých sa dá spoľahnúť a ktorým na prosperite Dusla naozaj záleží. Počas jeho pôsobenia bola v našej spoločnosti zrealizovaná najväčšia investičná akcia nielen v histórii Dusla, ale aj celej skupiny Agrofert – výstavba novej výrobné čpavku. Realizáciou tejto investície sa Duslo stalo jedným z najmodernejších a najefektívnejších výrobcov čpavku v EÚ. Aj vďaka tomu sa nám podarilo ustáť negatívne vplyvy energetickej krízy, ktorá nastala v poslednom kvartáli roku 2021 a trvá prakticky do dnešných dní. Okrem toho bolo počas jeho pôsobenia zrealizovaných množstvo ďalších investičných projektov, zameraných

hlavne na zvýšenie efektívnosti výroby, zlepšenie ekologických parametrov výroby, ale aj na modernizáciu vstupných priestorov do Dusla, parkoviska pre zamestnancov, novej jedálne atď. Ing. Petr Bláha háji záujmy Dusla, ale aj záujmy slovenského priemyslu ako takého v Klube 500, v Zväze chemického a farmaceutického priemyslu Slovenskej republiky, v Asociácii zamestnávateľských zväzov a združení Slovenskej republiky. Okrem starostlivosti o plynulé fungovanie spoločnosti mal vždy na zreteli aj potrebu utužovania vzťahov na pracoviskách. Bowlingová liga, Súťaž vo varení gulášov, Zamestnanecký deň – to sú mimoriadne obľúbené podujatia organizované pre zamestnancov spoločnosti. Významnou mierou sa tiež zaslúžil o utužovanie vzťahov s okolitými obcami, školami a športovými klubmi v regióne. Svojím pôsobením v Dusle potvrdil, že významné miesto medzi TOP manažérmi nielen Slovenska mu naozaj patrí a my



Ing. Petr Bláha

sme mali to šťastie, že tu viac ako 12 rokov pôsobil. Chceme mu aj touto cestou poďakovať za všetko, čo pre Duslo urobil. Uvedomujeme si, že stopa, ktorú za sebou v Dusle zanecháva, je naozaj výrazná a nezmazateľná. Želáme mu do ďalších dní a rokov hlavne pevné zdravie, veľa šťastia, úspe-



Mgr. Pavel Hanus

chov a veľa energie do ďalších úspešných projektov. Veríme, že na svoje pôsobenie v Dusle bude spomínať iba v dobrom.

Mgr. Pavlovi Hanusovi želáme veľa síl, energie a dobrých rozhodnutí v novej funkcii.

Servisné dni III. piliera

Odborné poradenstvo prinášame priamo do podniku

V októbri a novembri sme pre vás zorganizovali servisné dni, počas ktorých ste sa mohli priamo v podniku poradiť s odborníkmi z NN **Tatry Sympatia** o doplnkovom dôchodkovom sporení v III. pilieri. Všetko podstatné ste tak mohli vybaviť rýchlo a pohodlne počas pracovného dňa, bez nutnosti navštíviť pobočku.

Cieľom servisných dní je sprístupniť vám odborné informácie čo najjednoduchším spôsobom a umožniť vyriešiť všetky požiadavky na jednom mieste. Osobná konzultácia priamo v podniku prináša praktickosť, úsporu času a jasný prehľad o vašom sporení.

Aj preto budeme **servisné dni organizovať pravidelne**.

- Počas stretnutí môžete riešiť napríklad:
- ukončenie zmluvy (pri odchode do dôchodku, po dovŕšení 50 rokov či pri predčasnom výbere),
 - zlúčenie viacerých zmlúv do jednej,
 - úpravu fondu alebo investičnej stratégie,
 - určenie či zmenu oprávnených osôb,
 - prehľad o nasporených sumách,
 - a ďalšie otázky týkajúce sa III. piliera.

Veríme, že pravidelné servisné dni vám prinesú väčší komfort pri správe doplnkového dôchodkového sporenia a uľahčia rozhodovanie o všetkých dôležitých krokoch vo vašom III. pilieri.

Najbližší servisný deň plánujeme v **januári 2026**.

Tešíme sa na vašu účasť!



Nový projekt pre Duvilaxy

Desiatky rokov sa s našimi produktami Duvilax zúčastňujeme veľkých projektov na Slovensku i v okolitých štátoch. Postupne sme sa dokázali presadiť aj vo firmách pôsobiacich v rozličných odvetviach priemyslu vo vzdialenejších krajinách, a to v Taliansku, Francúzsku, Mexiku, Indii, Vietname, USA a Číne.

Jedným z nových projektov sa javí spolupráca so slovenskou spoločnosťou z oblasti drevospracujúceho priemyslu na dodávky dvojzložkového lepidla s výrazne zrýchlenou tvorbou lepeného spoja. Ide o veľkú výzvu a významný projekt, nakoľko odberateľ dopytoval niekoľko tisíc ton lepidla a aj požiadavky na kvalitu lepidla a jeho aplikačné vlastnosti sú veľmi náročné. V spolupráci s VUCHT-om sa podarilo za krátky čas vyvinúť lepidlo s pomerne nízkou sušinou, ktoré v spojení s druhou zložkou - PU tvrdivom spĺňa požiadavku odberateľa. Flexibilizačná prísada v lepidle pôsobí ako aktivátor. Zlepený spoj musí dlhodobo odolávať poveternostným podmienkam, vysokému pnutiu a tiež mechanickému namáhaniu. Vo finále lepený spoj dosahuje vyššiu pevnosť, než je pevnosť lepeného materiálu.

Okrem uvedených požiadaviek lepidlo musí spĺňať tiež požiadavky EN 204, ktorá rozdeľuje termoplastické lepidlá na drevo do štyroch tried. Duvilax BEZ-37 v kombinácii s vytvrdzovadlom musí spĺňať najvyššiu triedu odolnosti, a to D4. Pre upresnenie - lepený spoj je vystavený šiestim hodinám varu, následne ďalšie dve hodiny vode

s teplotou 20°C a po vysušení lepeného materiálu musí byť pevnosť spoja vyššia ako 4N/mm². Okrem tohto normovaného testovania bol lepený materiál vystavený aj omnoho náročnejšiemu testovaniu u zákazníka, pričom samotný spoj odolával varu 72 hodín. Po vysušení vykazoval lepený spoj vyššie pevnosti, než predpisuje norma EN204.

Počas doby potrebnej na vývoj lepidla bola v Žarnovici vybudovaná nová moderná prevádzka na výrobu aglomerovaných veľkoplošných materiálov, tzv. preglejok v rôznych hrúbkach. Výrobňa patrí medzi najmodernejšie v Európe a jedinečná je tým, že celý priebeh prípravy od lúpania dyhy, jej sušenia, lepenia, lisovania a následného formovania a zabalenia hotového produktu prebieha kontinuálne na jednej linke. Náročnosť procesu spočíva v tom, že operácie na seba bezprostredne nadväzujú. Akékoľvek omeškanie alebo rozladenie na niektorom stupni linky by malo za následok jej odstavenie. Dve tretiny linky sú závislé od kvality zlepeného spoja. To je dôvod, prečo sú na lepidlo kladené tak vysoké nároky.

V menej náročných podmienkach na prevádzke v Ružomberku sme už lepidlo otestovali a jeho kvalita sa potvrdila. Linka v Žarnovici je pripravená na spustenie do prevádzky. Očakávame, že v dohľadnej dobe prebehne testovanie aj v týchto náročných podmienkach. Veríme, že test bude úspešný a vytvorí sa priestor na výrobu a realizáciu nového produktu.



OBCHODNÝ ÚSEK

Alica Baloghová, foto: archív GreenChem B.V.

Duslo v obrazoch

GreenChem B.V. je sesterská spoločnosť Dusla v rámci koncernu AGROFERT a taktiež náš dlhoročný stabilný obchodný partner v oblasti predaja AdBlue, automotive močoviny a niektorých ďalších technických produktov.

Začiatkom roka 2025 GreenChem požiadal Duslo o súhlas s natočením obrazových materiálov s cieľom pripraviť svoj nový marketingový materiál. Samotné natáčanie a fotografovanie sa na pôde Dusla uskutočnilo v polovici marca 2025. Obrazové záznamy by nebolo možné vyhotoviť bez odborného sprievodu, ktorí zabezpečili nasledovní zamestnanci Dusla: Zsolt Csikós, Rastislav Tóth, Zoltán Király, Miroslav Garčár, Hiyam Vágnerová a Alica Baloghová.

So súhlasom GreenChemu sa chceme s čitateľmi podeliť o profesionálne kvalitné zábery, ktoré zachytávajú Duslo z rôznych perspektív.



● Velín na výrobní čpavku 4



● Pohľad zhora – v popredí príloviačacia veža močoviny a „Parabola“ – sklad voľne loženej močoviny



● Príchod autocisterny na plnenie AdBlue



● Duslo z vtáčej perspektívy



Balenie automotive močoviny do 1000 kg big bagov



Proces prilovania močoviny vo vnútri prilovacej veže



Plnenie Adblue do autocisterny



Parabola – sklad voľne loženej močoviny



Balenie AdBlue do kanistrov



Nakládka automotive močoviny v 900 kg Qbagoch do kontajnera

ÚSEK NÁKUPU A LOGISTIKY

Andrea Plevková

Svetový deň kvality 2025

Zástupcovia Dusla z Odboru riadenia a kontroly kvality sa už tradične v dňoch 20. – 21. novembra 2025 zúčastnili najväčšieho odborného podujatia na Slovensku v oblasti manažérstva kvality – 29. ročníka medzinárodnej konferencie pod názvom „Kvalitou k zisku a riadeniu rizík“, ktorá sa konala pri príležitosti Svetového dňa kvality a Európskeho týždňa kvality 2025 vo Vysokých Tatrách v hoteli Patria.

Konferencia je už tradične najvýznamnejším a najrozsiahlejším fórom na Slovensku, kde sa stretávajú nielen odborníci z oblasti kvality, ale tiež vrcholoví manažéri výrobných aj nevýrobných podnikov, organizácií poskytujúcich služby, orgánov štátnej správy, územnej samosprávy a iných podnikateľských subjektov.

Témy konferencie boli veľmi zaujímavé a aktuálne. Týkali sa - zmeny vo FORMEL Q, aktualizácie normy ISO 9001, novej normy VDA 6.8 - zvýšenie spoľahlivosti dodávateľského/zasobovacieho reťazca, technickej čistoty, využitia umelej inteligencie a manažérstva rizík. Bonusom bol príspevok spisovateľa, lektora kritického myslenia a šachistu Jána Markoša, ktorý vystúpil s prednáškou Kvalita informácií a kvalita mysle.



Audity a inšpekcie v roku 2025

Aj v dnešnej ťažkej dobe a jej následkov napr. v podobe nepredvídateľných cien energií a surovín sme dokázali obstáť na trhu ako významná, prosperujúca chemická firma, ktorá preukazuje svoju konkurencieschopnosť aj plnením požiadaviek medzinárodných ISO noriem v oblasti kvality, ochrany životného prostredia, ochrany bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a šetrenia s energiou a zvyšovaním efektívnosti výroby. Plnenie požiadaviek ISO noriem v Dusle každoročne preveruje akreditovaný certifikačný orgán 3EC International. Aj tento rok bola efektívnosť SIM (systém integrovaného manažérstva) preverená na recertifikačnom audite, ktorý sa konal v dňoch 13. až 15. októbra 2025. Výsledkom auditu bolo deväť príležitostí na zlepšenie a žiadna nezhoda, čo potvrdzuje vysokú úroveň systému integrovaného manažérstva v podniku. Opäť sme obhájili získanie nových štyroch ISO certifikátov podľa ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001 a ISO 50001 pre pracovisko Šaľa a Strážske, ktoré platia do 15. novembra 2028. Pre pracovisko v Bratislave – Čistiarňu odpadových vôd, bola vydaná príloha k certifikátu podľa ISO 14001.

Vo výrobe krmnej močoviny bol dňa 16. septembra 2025 vykonaný 2. dozorný audit podľa kódexu FAMI-QS, verzia 6 a Feed Fraud prevention and defense module. Auditovala nemecká spoločnosť TÜV SÜD so zastúpením v Českej republike. Uvedený kódex je zavedený už niekoľko rokov na Úseku výroby anorganika, na prevádzkach Močovina, UGL a DAM a na expedícii močoviny. Močovina krmná prílohaná DURUMIN * alebo

40%-ný roztok močoviny ROMČ 40 sa používa ako doplnková látka do krmív pre hovädzí dobytok.

Certifikát FAMI-QS platí do 9. novembra 2026, takže na budúci rok čaká Duslo recertifikačný audit.

Na Úseku výroby anorganika prebehlo v roku 2025 viacero auditov a inšpekcií. V dňoch 28. až 29. januára 2025 sa uskutočnila kontrola hodnotenia uhlíkovej stopy podľa ISO 14065, ISO 14064-3 a podľa ISO 14067.

Dňa 11. marca 2025 prebehla inšpekcia z Ústredného kontrolného a skúšobného ústavu poľnohospodárskeho (ÚKSUP). Bola odobratá vzorka močoviny krmnej a zaslaná na ÚKSUP na analýzu.

Dňa 24. apríla 2025 sa na výrobe čpavkovej vody technickej konal audit spol. Evonik Fermas, Slovenská Ľupča.

V týchto dňoch prebieha konanie k vydaniu predĺženia Osvedčenia pre použitie našej močoviny do krmiva pre prežúvavce. Toto osvedčenie má platnosť do 13.2.2026.

Do konca roka nás ešte čaká 3. dozorný audit funkcie údržby a 4. dozorný audit ECM pre systém údržby nákladných vozňov a lokomotív podľa riadenia Európskej komisie EÚ č. 779/2019, ktorý sa uskutoční 10. decembra. Auditovať bude certifikačná spoločnosť CertiWise, s.r.o. Bez tohto certifikátu by Duslo nemohlo expedovať svoje výrobky železničnou dopravou po Európe.

Veľká vďaka za dodržiavanie nastavených systémov patrí všetkým zamestnancom spoločnosti Duslo.



Chceme sa neustále zlepšovať

V rámci zodpovedného podnikania a spoločenskej zodpovednosti sme v júni 2025 vypracovali Správu o spoločenskej zodpovednosti CSR, ktorá je prístupná všetkým zamestnancom aj zákazníkom na webovej stránke www.duslo.sk v časti Zodpovedné podnikanie. Spoločensky zodpovedné podnikanie je kontinuálny záväzok podnikov správať sa eticky, prispievať k trvalo udržateľnému ekonomickému rozvoju a zároveň k zlepšovaniu kvality života zamestnancov, ich rodín, rovnako ako lokálnej komunity a spoločnosti ako celku.

V pláne je dať pod zavedené systémy aj požiadavky systému kybernetickej bezpečnosti. Kybernetická bezpečnosť je súbor procesov, osvedčených postupov a technologických riešení, ktoré pomôžu chrániť kritické počítačové systémy, údaje a sieť pred digitálnymi hrozbami a útokmi. Od 1.1.2025 nadobudla účinnosť novela zákona č. 69/2018 o kybernetickej bezpečnosti, v súlade so smernicou EÚ NIS2 a 1.9.2025 vstúpili do platnosti vykonávacie vyhlášky. Novela zákona a prislúchajúcich vyhlášok určuje zákonné povinnosti pre relevantné subjekty, vrátane minimálnych bezpečnostných opatrení, metodiky analýzy rizík a kybernetického auditu kybernetickej bezpečnosti. Pre oblasť kybernetickej bezpečnosti aktuálne prebieha pravidelný audit vykonávaný externým certifikovaným

auditorom. Audit kybernetickej bezpečnosti sa vykonáva povinne každé dva roky.



PERSONÁLNY ÚSEK

Text a foto: Miroslava Molnárová

Letná súťaž ambasádorov oživila sociálne siete Dusla

Naši ambasádori, kolegovia, ktorí s nadšením tvoria obsah o živote v Dusle a pomáhajú prezentovať našu spoločnosť na sociálnych sieťach, sa počas leta zapojili do súťaže o najzaujímavejší príspevok. Každý si mohol vybrať z troch zadáných tém a pripraviť príspevok, ktorý bol následne zverejnený na oficiálnych profiloch Dusla.

O víťazovi rozhodli fanúšikovia – príspevok s najväčším počtom reakcií získal prvenstvo.

- 1. miesto: **Lucia Figurová** (tretia sprava) z Obchodného úseku
- 2. miesto: **Martina Žišková** (druhá sprava) a Diana Benesová (prvá sprava) z odboru životného prostredia
- 3. miesto: **Kristián Botka** (štvrtý sprava) z oddelenia investičnej výstavby

Na spoločnom stretnutí prebehlo vyhodnotenie a odovzdanie cien, pričom ocenení boli všetci ambasádori, ktorí sa do súťaže zapojili – za kreativitu, nápaditosť a ochotu ukázať Duslo aj z iného pohľadu. Ceny odovzdala personálna riaditeľka JUDr. Silvia Karáriková (prvá zľava) a Miroslava Molnárová (druhá zľava).

Veľké poďakovanie patrí aj ostatným ambasádorom, ktorí síce neboli súčasťou súťaže, no pravidelne tvoria obsah, zdieľajú zaujímavé momenty z pracovného aj tímového života a pomáhajú šíriť dobré meno našej spoločnosti.

Ďakujeme všetkým za ich čas, energiu a chuť prezentovať Duslo ako miesto, kde pracujú ľudia s entuziazmom a srdcom.



AGROFERT

Podpora duševního zdraví:
Nový benefit pro zaměstnance

V rámci naší firemní strategie, která klade důraz na celkový well-being, chceme zaměstnancům poskytnout aktivní podporu. Duševní pohoda je totiž klíčová pro osobní i profesní život, a proto nabízíme možnost využít online psychologických sezení. Terapie přes Hedepy je diskrétní, rychlá a dostupná odkudkoliv. Je to prostor, kde můžete mluvit o čemkoli a kde vám bude nasloucháno.

- Možné příznaky, že by vám terapie mohla prospět:
• Cítíte dlouhodobý pocit bezmoci a smutku.
• Vaše problémy se nezlepšují navzdory vašemu úsilí a pomoci rodiny a přátel.

Jak to funguje?

Na stránce hedepy.sk vyplníte krátký dotazník. Systém vám doporučí terapeuta na míru vašim potřebám. Při rezervaci prvního sezení zadáte speciální slevový kód pro SK (AGROFERT10) a cena prvního sezení se vám sníží o 10 €. Terapie přes Hedepy je diskrétní, rychlá a dostupná odkudkoliv. Je to prostor, kde můžete mluvit o čemkoli a kde vám bude nasloucháno. Pečujte o sebe i o své duševní zdraví – zasloužíte si to.



- Máte potíže soustředit se na práci nebo vykonávat jiné každodenní činnosti.
• Nepřiměřeně se obáváte, očekáváte nejhorší nebo jste neustále v napětí.
• Vaše chování, jako je například nadměrné pití alkoholu, užívání drog nebo agresivita, škodí vám nebo ostatním.
• Chcete lépe poznat sebe sama, porozumět vašim vztahům a rozvíjet potenciál tak, aby váš život směřoval k větší spokojenosti, pocitu naplnění a ke zdraví.
Navíc jsme se domluvili, že všichni zaměstnanci koncernu AGROFERT mají slevový kód na první sezení.

Letem světem intaranetem

Koncernový intranet vám nabízí všechny informace na jednom místě. Ať už hledáte nejnovější zprávy, benefity, kontakty, důležité směrnice či jiné nepostradatelné dokumenty, knihovnu nebo jen kalendář akcí. Abyste se k informacím dostali opravdu odkudkoli, tak není pro přístup potřeba firemní připojení. Připojit se zvládnete i ze soukromého počítače či vašeho telefonu. Stačí jen zadat vaše přihlašovací údaje.

Využijte benefitní program koncernu AGROFERT a objednejte dárky výhodně.

Nakupujte s Electroluxem/AEG
Využijte výhodnou nabídku a nakupujte spotřebiče a příslušenství přes jedinečný odkaz nebo QR kód, který najdete v Našem Intranetu. V Čechách i na Slovensku.

Ovečkárna
Nic nezahřeje tak dobře jako opravdová vlna. Nově pro naše zaměstnance máme od Ovečkárna.

cz slevový kupon 20 % na vše. Platnost je pouze do Vánoc.

Výhodné nákupy na Alza.sk
Představte si, že byste mohli každý den nakupovat za nižší ceny a čerpat i další výhody na e-shopu Alza.sk. Přesně takovou příležitost vám nyní přinášíme díky partnerskému programu Alza Benefit!

Tyto i další výhody najdete v sekci Benefity na Našem intranetu, včetně postupu, jak si o ně zažádat nebo případně slevových kódů. Tak je nezapomeňte využít.

Nemáte aktivní účet k intranetu?
Na výplatní pásce jste dostali své unikátní přístupové údaje – přihlašovací jméno a také speciální čtyřmístný pin. Ty pak jen zadáte do přihlašovacího okénka, které naleznete na adrese www.nasintranet.cz. Pokud jste je neobdrželi, kontaktujte vaše personální oddělení nebo napište na podpora@nasintranet.cz

Jak to chodí u nás
v AGROFERTU...

Podívejte se na naši audiovizuální sérii ze života lidí a firem z našeho koncernu. Každý měsíc přidáváme nová videa na náš youtube kanál.

AGROFERT: Jak to u nás chodí o Vánocích?

Vše se točí okolo stromčeků, voňavých vánoček i sladkého cukroví. Podívejte se na video.



FIREMNÉ

Čerpajte zamestnanecké výhody. Využite celú radu benefitov, ktoré vám poskytuje Duslo.

JE NAY
Benefit - členstvo v NAY Extra klube!

Thermalpark Nitrava v Poľnom Kesove
Časovo obmedzené

Rekreačný pobyt - Brusno
Časovo obmedzené

Rekreačný pobyt - Piešťany
Časovo obmedzené

Multisport Program

UniCredit Bank
Časovo obmedzené

Príspevok zo Sociálneho fondu na zdravotné vyšetrenia

Rekreačný pobyt - Turčianske Teplice
Časovo obmedzené

Zamestnanecká SIM karta

Zamestnanecká Slovnaft karta

Zdravotná starostlivosť blízko zamestnancom Dusla

Poistenie zamestnancov a rodinných príslušníkov s výhodným plnením

HYZA v Dusle

Deň zdravia s UNION ZP

TIPY NA RECEPT

Zdroj: www.valachshop.sk

Medovníčky či perníčky? Je v tom vôbec rozdiel?

Pôvod slova „medovník“ je na prvý pohľad jasný. Pečivo, v ktorom je med. Presnejšie však ide o medový koláč. Teda medové cesto zväčša v tvare tortového korpusu. Naplnený medovým krémom, na povrchu posypaný vlašskými orechmi. Medovník/medový koláč je teda mäkký plnený koláčik.



Na prípravu cesta budeš potrebovať tekutý med

Názov „perník“ je údajne odvodený od českého „pepř“ (čierne korenie). Toto korenie bolo súčasťou pôvodnej receptúry “peperníku/peprníku” – dnešného perníku. Tradičný perník obsahuje zmes múky, mlieka, vajec, cukru a medu. Jeho súčasťou sú aromatické koreniny – zázvor, škoric, klinček, kardamóm, muškátový oriešok a aníz. Perníky sú tvrdšie, trvanlivejšie a vďaka koreninám aromatickejšie.

Perník a medovník sú teda dva rozdielne sladké koláčky. Názov však zľudovel a je naozaj jedno, ako svoj domáci medový výtvor budeš volať.

RADY A TIPY NA VÝROBU DOMÁCICH MEDOVNÍČKOV

Ak nemáš skúsenosti s výrobou medovníčkov doma, zaiste ti pomôže zopár rád a tipov. S nimi sa ti koláčiky vydaria!

- Cesto si priprav **deň vopred**. Ingrediencie sa lepšie prepoja, čo sa odrazí na skvelej chuti. Navyše sa ti s odležaným cestom **bude lepšie pracovať**.
- Najlepšie sa pracuje so surovinami izbovej teploty.
- Cesto musí byť dokonale premiešané, aby malo hladkú a jemnú štruktúru.
- Med použi **tekutý, nie skryštalizovaný**. Ak máš v mede kryštálky, ponor ho do vodného kúpeľa (teplota vody by mala byť cca 40 °C). Nechaj ho voľne rozpustiť. **Druh medu sa odrazí na farbe a chuti**. Za seba môžem povedať, že najlepšie chutia perníčky s **lesným tmavým medom**.

- Ak chceš mať perníčky hneď po upečení mäkké, **použi sódu bikarbónu**, nie prášok do pečiva. V tomto prípade sa rozhodne experimentovať neoplatí... (vlastná skúsenosť).
- Ak sa ti pri valkaní a vykrajovaní cesto príliš lepí na ruky, vlož ho na chvíľu do chladničky.
- Nespracúvaj celé cesto naraz, ale si ho **rozdeľ na cca tri rovnako veľké časti**. Lepšie sa ti s ním bude manipulovať.
- Dbaj na **správne uskladnenie upečených perníčkov**. Najlepšie na to poslúži plechová dózička, alebo sklenená uzatvárateľná dóza.
- Dĺžka pečenia má svoje pravidlá. Ak perníčky pečeš pridlhho, vysušia sa. Následne môžu stvrdnúť.
- Preosievanie cukru na polevu má tiež svoje opodstatnenie, na to nezabúdaj. Zaručuje **hladký, lesklý povrch**.



Bielková poleva dodá originalnosť

Vyskúšala som niekoľko receptov na výrobu medovníčkov a najviac sa mi osvedčil práve tento. Mnoho ľudí ich pripravuje v predstihu, aby stihli dostatočne zmäknúť. **Podľa tohto receptu ich máš však mäkké okamžite**. Ak ich upečeš v predstihu – hrozí riziko, že sa zjedia skôr než začnú sviatky.

Recept na dokonalé domáce medovníčky:
Na cesto budeš potrebovať:

- 750 g hladkej múky
- 350 g kryštálového cukru
- 4 vajíčka do cesta
- 125 g Hery
- 5 PL medu
- 1 ČL sódy bikarbóny
- 1 ČL soli
- 1 ČL mletej škorice
- 2-3 PL korenia do perníkov
- 1 PL kyslej smotany
- 5 rozdrvených klinčekov
- 1 vajce na potieranie

Na **polevu** budeš potrebovať:

- 1 vaječný bielok

Medovníčky ozdob podľa ľubovôle

OZNAM PRE STRAVNÍKOV

Dodávateľ stravy oznamuje, že bude čerpať celozávodnú dovolenku, a preto bude počas vianočných a novoročných sviatkov prevádzka fungovať v obmedzenom režime:

Jedáleň bude zatvorená od 23.12.2025 do 6.1.2026 (vrátane).

V uvedených dňoch bude k dispozícii iba chladená strava.

Bufet bude v dňoch 23.12.-30.12.2025 otvorený v čase 05.45-13.40 hod., dňa 31.12.2025 otvorený od 05.45-12.00 hod.

V dňoch 1.1.-6.1.2026 (vrátane) bude bufet zatvorený.

Noviny DUSLO
si môžete prečítať
aj on-line!

Pridajte sa k nám
na facebook.sk/
NaseDuslo

- 140 g práškoveho cukru
 - šťava z 1 citróna
- Postup prípravy:**
- Cesto si priprav **deň vopred**!
 - Múku preosej do väčšej misky. Pridaj sódu bikarbónu, cukor a soľ. Postupne pridaj ostatné ingrediencie – korenie na medovníčky, škoricu a rozdrvené klinčeky. Následne Heru a 4 vajíčka. Nakoniec ešte medík.
 - Všetko poriadne vymiešaj – najideálnejšie vlastnoručne. Cesto mies dovtedy, kým je konzistenciou pekne hladké a lesklé.
 - Cesto obal do fólie, alebo sáčku a nechaj odležať do ďalšieho dňa v chladničke.
 - Pred valkaním si cesto vyber pol hodinky skôr z chladničky. Pracovnú dosku dobre pomúč hladkou múkou, aby sa cesto nele пило. Rozdeľ ho na tri časti. Postupne vyvalkaj najskôr jed-

- nu časť – na **hrúbku cca 4-5 mm**. Povykrajuj rôzne tvary. Vykrojené medovníčky poukladaj na plech vystlaný papierom na pečenie. Takto postupne spracuj aj zvyšok cesta.
- Vlož do rúry vyhriatej na teplotu **180 °C. Peč cca 6-7 minút**. Nie dlhšie!
- Po vybratí z rúry potri ešte teplé medovníčky rozšľahaným vajíčkom. Budú sa pekne lesknúť.
- Nechaj ich vychladnúť a priprav si **polevu na zdobenie**.
- Cukor **trikrát preosej** a pridaj ho k vaječnému bielku. Citrón dobre umy a odšťav. Šťavu prilej k poleve. Polevu vymiešaj. Ideálne elektrickým šľahačom, no **pri nízkych otáčkach**, aby sa nedostalo do polevy priveľa vzduchu. Inak má tendenciu popraskať.
- Medovníčky ozdob podľa fantázie.

Dobrá chuť!



PERSONÁLNY ÚSEK

Mária Odrášková

Blahoželáme a prajeme pevné zdravie a pohodu

Pracovné a životné jubileá
našich kolegov
október, november, december 2025

40 rokov práce v podniku

Kozárová Zdenka	Personálny úsek
Benko Jozef	Technický úsek
Štefanovič Ivan	Technický úsek
Tóth Jaroslav	Technický úsek
Varga Štefan	Technický úsek
Galló Ján	Úsek energetiky
Okruhlica Vladimír	Úsek energetiky
Jánoška Elemír	Úsek výroby anorganika
Lukáč Jaroslav	Úsek výroby anorganika
Gyurik Jozef	Úsek výroby organika
Ivančík Jozef	Úsek výroby organika
Lóži Dušan	Úsek výroby organika
Raska Róbert	Úsek výroby organika

Životné jubileá

50 rokov	
Gužík Ondrej Ing.	Technický úsek
Petrovič Róbert	Technický úsek
Sysel Slavomír	Technický úsek
Androvičová Andrea	Úsek nákupu a logistiky
Szabová Monika	Úsek nákupu a logistiky
Ondrus Marek	Úsek energetiky
Barus Stanislav	Úsek výroby anorganikay
Fecenko Marek	Úsek výroby anorganika
Kreizinger Imrich	Úsek výroby anorganika
Mokaň Patrik	Úsek výroby anorganika
Nozdrovický Štefan	Úsek výroby anorganika
Zástera Henrich	Úsek výroby anorganika
Dúcová Mária Bc.	Úsek výroby organika
Kollár Leoš Ing.	Úsek výroby organika
60 rokov	
Liška Ján	Úsek generálneho riaditeľa
Paluška Vladimír	Technický úsek
Václav Ladislav	Technický úsek
Pecháč Štefan	Úsek nákupu a logistiky
Žiacková Alžbeta	Úsek nákupu a logistiky
Izsóf František	Úsek energetiky
Minárik Ivan	Úsek výroby anorganika
Pápeš Miroslav	Úsek výroby anorganika
Knapp Zoltán	Úsek výroby organika
Kolárik Ivan	Úsek výroby organika
Leckéši Miroslav	Úsek výroby organika
Nagy Alexander	Úsek výroby organika

25 rokov práce v podniku

Báčová Žaneta	Technický úsek
Pápay Peter	Úsek energetiky

30 rokov práce v podniku

Németh Peter Dr. Ing.	Technický úsek
Baláz Marek	Úsek výroby anorganika
Bohunický Daniel	Úsek výroby anorganika
Kovács Juraj	Úsek výroby anorganika

35 rokov práce v podniku

Lencsés Róbert	Technický úsek
Rábek Pavol Bc.	Technický úsek
Pauko Štefan	Úsek nákupu a logistiky
Kučera Jozef	Úsek výroby anorganika
Pápay Ladislav	Úsek výroby anorganika
Popluhár Peter	Úsek výroby anorganika
Lózi František	Úsek výroby organika
Vaško Marián	Úsek výroby organika

Zamestnanci udelili zamestnávateľovi súhlas so zverejnením osobných údajov o dosiahnutom jubileu.