

Svět pod záplavou dobrých zpráv ...



Můj kolega, jehož optimistická tvář doprovází dnešní úvodník, používá jedno životní krédo, které rád cituji: „Hledáš-li pomocnou ruku, najdeš ji na konci své druhé paže!“. Toto jednoduché, nicméně pravdivé motto budeme v roce 2012 určitě potřebovat. Od valné části politiků, finančních spekulantů a ostatních manipulátorů s penězi, jež jim nepatří, určitě žádné dobré zprávy čekat nemůžeme. Tito lidé rozkradou libovolné množství peněz, a pokud budou mít nadále možnost „rozdělovat“ svěšené peníze, „dluhová“ krize nikdy neskončí! A to se ještě aktuálně můžeme dočíst v tisku, že kromě zmiňované tu máme ještě krizi bankovní, politickou, krizi vyplývající z rozdílné kvality evropských ekonomik, apod. Zkrátka nejvyšší čas, změnit kontinent a poslední zhasíná! Nicméně to bychom byli jako jeden nejmenovaný pohaslý a kontroverzní lobbista, kterému pšenka už moc nekvete a údajně uvažuje o emigraci. Přiznejme si, že přerozdělovat veřejné peníze bez masivních ztrát je možné pouze ve státech, kde se veřejné prostředky tolik nerozkrádají. My mezi ně rozhodně nepatříme. U nás potřebujeme maximální veřejnou kontrolu a odvážné politiky, kteří se nebudou bát nabourat zaběhnuté korupčně nastavené modely státních zakázek a jiných osvědčených plotich. Vypadá to, že se poslední dobou takoví politici už i u nás začínají objevovat, tak snad svítá na lepší časy! V mezičase bych ale nenelil a využil bych tu druhou pomocnou ruku!

Usilujme i nadále o vyrovnané roční rozpočty (tedy alespoň na konci roku, kdy je třeba srovnat kontokorent), investujme do budoucnosti, podporujme a vzdělávejme své děti a stavebně spořme (přestože se podpora snižuje), zkrátka pomozme si sami, nikdo jiný to za nás neudělá! Nenasedejme dobrovolně do „letadla“, do kterého se nás snaží usadit ti, kteří milují „přerozdělování“ a „půjčování“ si z budoucnosti. Jedině tak zaplavíme svět dobrými zprávami! Takže mnoho dobrých zpráv v roce 2012 a ještě předtím klidné a pohodové Vánoce Vám přeje dobrými zprávami oplývající Promat tým!

Za Promat-team M. Příbyl

Konference Objekty Lighthouse group 2011



Stejně jako v uplynulých 3 letech, tak i na letošního svatého Martina (11. 11. 2011) uspořádaly společnosti Promat s.r.o. a Sipral a.s. konferenci zaměřenou na prezentaci realizací významných objektů. Tento rok padla volba na stavební skvosty ze skupiny Lighthouse Group. Nákupní centrum Galerie Harfa, administrativní centrum Lighthouse tower a rezidenční a administrativní projekt Prague Marina – byly letos středem zájmu nejen prezentujících firem. Na představení vybrané trojce podíleli developeri z Lighthouse Group, izraelský architekt Prof. Moshe Tzur, architektonická a projekční kancelář HELIKA a.s., architektonická kancelář A.D.N.S. production s.r.o. a coby generální dodavatel staveb firma Metrostav a.s. Samozřejmě své slovo k objektům i stavařině vůbec přednesli i hlavní pořadatelé konference – zástupci firem Sipral a Promat.

Akce se konala v prostorách Galerie Harfa na Praze 9, která byla shodou okolností otevírána právě rok před konáním konference. I letos byl zachován scénář prezentací spojených se samotnou prohlídkou objektů s komentovaným výkladem k jednotlivým stavbám. Věříme, že se akce líbila nejen nám, organizátorům a pořadatelům „svatomartinské“ tradice, ale i (hlavně) účastníkům, kteří si odnesli snad i více než jen dobrý pocit ze svatomartinské husy a kvalitního svatomartinského červeného.

Za Promat-team J. Ohanka

Česká námořní rallye (ČNR)



Ve dnech 1. - 8. 10. 2011 se v chorvatských vodách jel již 15. ročník ČNR. Prestižního závodu se zúčastnilo 20 závodních one design lodí Elan 340, Promat byl rovněž zastoupen posádkou Saši Nedvědického. Mezi startujícími byli i stříbrní medailisté z MS ORC, vynikající okruhová jachtařka Veronika Fenclová, připravující se na olympiádu v Londýně, medailisté z minulých ročníků. Skvěle obsazený závod se mohl pochlubit několikanásobně vyšší účastí, než nedávno konané mistrovství republiky.

ČNR byla zahájena v marině Hramina na Murteru, jelo se několik rozjížděk, včetně navigační. Počasí jachtařům zprvu nepálo, vál slabý vítr a tak souboje vyhrávali ti, kteří mají větší zkušenosti v takovýchto podmínkách. V druhé půli týdne se počasí změnilo a v pátek byla odpoledne na moři opravdová čina. Kompletní výsledky najdete na http://www.yachting.cz/tps_centrum/15cnr/vysledky-all.pdf. Všichni dorazili zdárně do cíle, bez zranění a větších šrámů na lodích.

Za Promat-team L. Zajíc

Z Promatího kalendáře

- **Vánoční provoz Promat s.r.o.** – v kanceláři v Praze je provoz během vánočních svátků a v době před Silvestrem 2011 výrazně omezen – podrobnější info na webových stránkách Promat www.promatpraha.cz/novinky?nid=97
- **5. 1. 2012** naše oblíbená skupina – **Prague Cello Quartet** – bude v Praze křít své nové CD (Selesiánské divadlo v Kobylisích). A o šest dnů později (11. 1. 2012) proběhne i moravský křest v Besedním domě v Brně. Zúčastnit se můžete i Vy (více informací najdete na našem webu či na www.pcq.cz)
- **27. - 28. 3. 2012** - Konference s mezinárodní účastí **Červený kohout 2012** – půlkulatý 15. ročník v Hluboké nad Vltavou. Program konference je zaměřen na požární bezpečnost staveb a požární prevenci, pod záštitou GR HZS Brig. gen. Ing. Miloše Svobody. Více informací na www.dumtechniky.cz
- **14. - 21. 4. 2012** něco pro příznivce yachtingu: **13. ročník Velikonoční regaty**
- **25. - 27. 4. 2012** pořádá společnost T.E.P. v Poděbradech tradiční, již třicáté **Nové trendy v BOZP, PO a OŽP**; zájemci najdou více informací na www.tep-kubickova.cz

Za Promat-team J. Chmelař, J. Ohanka, V. Stanke a L. Zajíc

Promat private



Pavel Januš

☎ 602 294 066

✉ janus@promatpraha.cz

Technik divize Požární bezpečnost staveb

Oblíbená kniha nebo autor?

Kniha: E. M. Remarque – 3 kamarádi, z autorů dále R. Fulghum, J. M. Simmel.

Můj oblíbený film?

Vesničko má středisková, Rozmarné léto.

Jakou hudbu rád/a poslouchám?

Pink Floyd, Roger Waters.



Ing. Petr Kejkliček

☎ 602 170 898

✉ kejklicek@promatpraha.cz

Technik divize Požární bezpečnost staveb

Oblíbená kniha nebo autor?

Michal Viewegh - Vybjíjená.

Můj oblíbený film?

Šestý smysl.

Jakou hudbu rád/a poslouchám?

Podle nálady, skoro všechny žánry.

Doporučujeme

MALBEC Kaiken, jakostní odrudové (90 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon), suché červené víno, ročník 2010, vinařství Kaiken, oblast Mendoza, Argentina, www.mkral.cz

Barva: temnější, rubínová s karmínovými okraji.

Vůně: výrazná, bohatá, zřetelné aroma lesních plodů a švestek, s náznakem vanilky a hřebíčku, těsně po nalití skleničky je možno cítit i animální tóny.

Chut: lehká, plná, s jemnou tříslovinou, s výraznými tóny ostružin, borůvek a přezrálých višní, zprvu nasládlá (čokoláda), v dochuti naopak nahořklá, při delším stání se chuť vyrovná a lehce opadne.

Stolování: hodí se k masitým jídlům (např. krůtí maso, nebo i lička) a dále k těstovinám s masovým ragú, pancettou, nebo salsicciou, případně k plísňovým sýrům, či vyzrálým sýrům holandského typu (Gouda).

Osobní dojem: při degustaci je zajímavé vyzkoušet ochutnat víno ze skleniček na bílé víno, udržel si totiž podstatně déle aroma, než při degustování z klasických skleniček na červené víno typu Bordeaux. Víno lze zkrátce charakterizovat jako víno několika chutí i tvář. Je až neuvěřitelné, jak se víno při ochutnávce mění, což určitě souvisí s relativní mladostí vína.

Za Promat - degustační team - M. Příbyl



Maurerův výběr GRAND RESTAURANT 2012

1. prosince vyšel nezávislý průvodce po nejlepších a nejzajímavějších restauracích - Maurerův výběr GRAND RESTAURANT. Na prvním místě se umístila Terasa U Zlaté Studně pod vedením šéfkuchaře Pavla Sapíka. Druhé místo získal Radisson Blu hotel, Alcron, třetí příčku obsadil Radisson Blu hotel, La Rotonde. Letos nezávislí hodnotitelé oznámkovali 705 gastronomických podniků v naší zemi. TOP 10 restaurace budete moci ochutnat na zimním Grand Restaurant Festivalu, který probíhá od 15. 1. do 15. 2. 2012.

Absolutní vítěz za rok 2011 restaurace Terasa U Zlaté Studně se pyšní nejkrásnějším výhledem na Prahu a nejlepší kuchyní v podání šéfkuchaře Pavla Sapíka, který v sezóně 2001/2002 získal stříbro jako Kuchař roku. Podnik se dostal také na první místo v prestižní anketě TripAdvisor v kategorii restaurace v Praze. „Pavel Sapík se narodil v kuchařské rodině s velkou kulinářskou tradicí, absolvoval řadu zahraniční stáží, je dlouholetým členem Národního týmu kuchařů a cukrářů. Je to opravdový profesionál. Terasa U Zlaté Studně patří právem ke špičce na české gastronomické scéně,“ vysvětluje vydavatel Grand Restaurantu Pavel Maurer.

Letošní vítězný podnik se představí veřejnosti na III. ročníku Grand Restaurant Festivalu. Nenechte si ujít možnost ochutnat carpaccio z červené řepy s mousses z uzeného úhoře a vařeným křepelčím vejcem, svičkovou na smetaně podávanou se žemlovými knedlíky a povidlové tašky s ořechy a přepuštěným máslem.

Za Promat-team L. Zajíc

Autonomní hlásič požáru Promat®



Od 1. 7. 2008 platí vyhláška č. 23/2008Sb, o technických podmínkách požární ochrany staveb, která stanoví podmínky a požadavky na umístění „zařízení autonomní detekce a signalizace“ u objektů.

Ze statistik je prokázáno, že tři ze čtyř obětí požáru neuhorí, ale zemřou v důsledku nadýchání se toxickými zplodinami hoření. Největší nebezpečí hrozí v noci, kdy lidé spí a tím je mnohem složitější lokalizace kouře a vlastního požáru... Proto jsme pro Vás v nedávné době uvedli novinku v našem sortimentu: „Autonomní hlásič požáru Promat®“. Jedná se o jednoduché zařízení nezávislé na okolním zdroji elektrické energie, které pracuje samostatně. Je schopno rozpoznat a tím Vás včas upozornit opticky a zvukově na možnost vznikajícího požáru. Je vhodný pro instalaci do domácností i kancelářských prostor, kde není nutné připojení na další speciální zařízení. V současné době máme pro Vás k dispozici dva typy hlásičů:

- Hlásič požáru Promat® Basic
- Hlásič požáru Promat® Trend

V případě Vašeho zájmu kontaktujte prosím naše obchodní nebo technické oddělení nebo přímo na email: hlasicepromat@promatpraha.cz

Za Promat-team P. Kejkliček

Sklady Promat

V minulém čísle jsme Vás informovali o zrušení skladu Rudná, resp. o hledání nového poskytovatele - pronajímatele skladových prostor. Hledání vhodného kandidáta bylo úspěšné, ale již nestihlo uzávěrku ProČasu 23. Nyní tedy přesnější údaje nového místa se skladovou zásobou materiálů Promat:

Roline Internationale Spedition, s.r.o.

Logistický areál Rudná, hala B3b

K Vypichu 979, Rudná

Kontaktní osoby: Zdeněk Achberger, Radomír Martínek

Provozní doba: 8:00 - 19:00

obchod@promatpraha.cz

www.roline-holding.cz

Tel.: +420 226 223 167

+420 733 163 815

Fax: +420 226 223 169

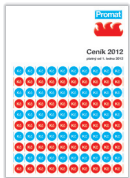
GPS: N 50° 01' 15"

E 14° 12' 18"

Za Promat-team J. Ohanka



Novinky



Ceník materiálů Promat pro rok 2012



<http://www.promatpraha.cz/pozarni-bezpecnost-staveb/technicke-informace/technicke-info-2011>

Za Promat-team J. Ohanka



Výsledné pořadí TOP 10:

1. Terasa U Zlaté Studně,
2. Radisson Blu hotel, Alcron,
3. Radisson Blu hotel, La Rotonde,
4. La Degustation Bohême Bourgeoise,
5. V Zátíší,
6. Koishi fish & sushi,
7. Le Terroir,
8. Obecní dům, Francouzská restaurace Art Nouveau,
9. Chateau Mcely, Piano Nobile,
10. Sansho

Košile VAVI

VAVI je rodinný podnik. Založila ho v roce 1990 Věra Vávrová. Dnes šijí pod taktovkou Jiřího Vávry - syna, dámské i pánské košile všeho druhu, podle přání jejich zákazníků. V kamenných prodejnách VAVI i v jejich elektronickém obchodě si můžete sestavit svou vlastní košili tak, že si vyberete typ límce, manžety, zakončení rukávů, střih a materiál. Jedním z pravidelných zákazníků jsme už léta i my. Určitě znáte jednoho nebo více našich technických poradců, kteří za Vámi podle potřeby přijedou a poradí. Oblečení jsou v košili s logem Promat, které pro nás firma VAVI vyrobila. Doufáme, že popř. i Vám udělají košile šité na zakázku radost stejně tak, jako nám.

Osobní dojem: firma nabídne pouze to, co může splnit a plní své dané slovo. Pokud si objednáte košile s označením non iron, získáte košili, kterou když dobře vyvěsíte po vyprání na ramínku, tak ji opravdu nemusíte žehlit. Je hodně dobrých českých firem a třeba o nich ani nevíte, tak tady je jedna z nich.

Za Promat-team J. Landová



Perníková roláda

Máte-li rádi vánoční perníčky, můžete zkusit perníkovou roládu. Kromě klasických ingrediencí na perníčky potřebujete navíc povidla, sekané oříšky a najemno nakrájené sušené ovoce (meruňky, rozinky, fíky, datle... vaší chuti se meze nekladou). Z těsta vyválejte plát o síle asi 2 mm, namažte jemně povidly a posypte směsí nasekaných oříšků a sušeného ovoce. Zaviňte jako roládu o průměru asi 3 cm. Nakrájejte na 1 cm silná kolečka a pečte 8 minut na 180 st.

Perníkové těsto natáhne vlhkost z povidel a ovoce a bude hezky vláčné. Nakonec je můžete namočit v čokoládě... nebo taky ne.

„Moje“ těsto na perníčky (můžete ale použít i svoje osvědčené) je: 125 g medu, 100 g cukru moučka, 100 g másla, 250 g hl. mouky, 125 g. poloh. mouky, 1 lžička sody, 1 vejce, 1/2 balíčku koření do perníku. Ve vodní lázni rozehejete med s máslem a moučkovým cukrem a přidáte k ostatním surovinám. Těsto nechte odležet min. 1 hodinu v lednici. Ať vám chutná!

Za Promat-team K. Dvořáková

Pivovar Antoš

Minipivovarů s restaurací je už po Čechách rozseto poměrně hodně, což je dobrá zpráva pro milovníky tohoto moku. Míst, kde se k tomu i výborně vaří, však tolik není. Mezi takové ale bezesporu patří letos otevřený Pivovar Antoš ve Slaném. Vybrat si můžete z několika druhů místních piv od nejdávanějšího Antošova ležáku po pšeničné pivo Slánská pšenka.

Jídelní lístek není zbytečně nafouklý a je na první pohled přízpůsoben hlavnímu lákadlu – chmelovému moku. Vyberete si proto rychle a kuchyně je zde opravdu výtečná. Doporučit můžeme výborně připravené jehněčí kolínko se staročeskou kaší z tradiční pivovarské kuchyně, křehké steaky a v neposlední řadě zvěřinu z křivoklátských lesů. Obsluha je příjemná a nenechá na sebe dlouho čekat. Zbývá jen si přát víc takových míst...

Za Promat-team M. Skotnicka



Promat

Promat s.r.o.

V. P. Čkalova 22/784
160 00 Praha 6 - Bubeneč

tel.: +420 233 334 806

fax: +420 233 333 576

skype: promat.praha

GSM: 605 PROMAT

606 PROMAT

776 PROMAT

promat@promatpraha.cz

www.promatpraha.cz

24

prosinec 2011
redakce@promatpraha.cz

ProČas