

Interné informačné noviny zamestnancov spoločnosti APIAGRA s.r.o.

## NAŠE PARTIE

V našej rozrastajúcej sa firme sme si ako kolegovia čoraz viac vzdialení, nakoľko náš počet neustále rastie. Mnohí z nás nepoznajú členov realizačných partii a preto sme sa rozhodli priblížiť si ich. V tomto čísle sa zoznámime s partiou Mikuláša Bugana.

### Mikuláš Bugan

41 rokov. Pracuje na firme krásnych 21 rokov. Býva v Námestove, je šťastne ženatý a má tri deti. Okrem športu obľubuje grilovačky a krásne ženy.



### Pavol Kelušák

34 rokov. Je našim kolegom už piaty rok. Pochádza z Oravského Veseľého, je ženatý a má krásnu dcérku. Medzi jeho záľuby patrí letná turistika a zimné športy.



### Tomáš Sítárik

28 rokov. Na firme už má odrobených 6 rokov. Pochádza z Rabče a je šťastne slobodný. Najradšej si zahrá futbal, no obľubuje všetky športy.



### Ivan Boroviák

22 rokov. Zamestnaný vo firme druhý rok. Pochádza z Klina a je slobodný. Medzi jeho záľuby patria plávanie a tanec.



### Peter Meda

33 rokov. V našom parťáckom kolektíve je prvý rok. Má dve deti a je šťastne ženatý. Jeho záľuby sú rybolov, turistika a ochrana prírody.



### Pavol Orčík

31 ročný nováčik so skúsenosťami. Vitáme ho medzi nami a tešíme na spoluprácu!



Ing. Branislav Bača

# VÝROBA INOVUJE A NAPREDUJE

V období 16.–17. augusta 2016 sa uskutočnila v APIAGRE inštalácia nového stroja SPIRO PLASMA. Tento nový stroj bol zamenený za starú plazmu DIAMS. Inštaláciou nového stroja za starý sa znížili hlavne prevádzkové náklady rádovo o cca 70%.



Na obrázkoch vľavo starý stroj, vpravo nová Spiro Plasma.



Text: Ing. Martin Cisárik, Foto: Ing. Andrea Matejčíková

# ČO ZNAMENÁ ISO 9001 A PREČO JE ZAVEDENÉ V APIAGRE?

Ide o medzinárodnú normu ISO 9001:2008 opisujúcu požiadavky na systém manažérstva kvality, ktorá je vydávaná Medzinárodnou organizáciou pre štandardizáciu so sídlom v Ženeve vo Švajčiarsku. **Systém manažérstva kvality (SMK) je systém manažérstva na usmerňovanie a riadenie organizácie s ohľadom na kvalitu.**

ISO certifikát - Ide o tzv. „základný“ certifikát, ktorý je založený na procesnom prístupe. Aby ho firma mohla získať musí zaviesť také riadenie organizácie, ktorého účelom je trvalé zlepšovanie práce a zvyšovanie spokojnosti zákazníkov. Kvalitné výrobky či kvalitný zákaznícky servis je preverený v prvom rade vernosťou klientov, no ISO certifikát je niečo ako medzinárodne nastavená kvalitatívna latka. V očiach zákazníka je teda firma s certifikátom kvality bezpečným výberom, pretože vie, že sa v nej dodržiujú isté kvalitatívne štandardy, bez ktorých by inak firma certifikát nezískala. Okrem vonkajšej „nálepky kvality“ firma spolu so zavedením manažmentu kvality zväčša vylepší vnútorný chod a zefektívni mnohé procesy. Ide o akési ujasnenie si firemných štruktúr, úrovni zodpovednosti, pracovných postupov, atď. V neposlednom rade pomáha firme získaný ISO certifikát pri uchádzaní sa o štátne zákazky a zahraničné kontrakty. Pri štátnych zákazkách býva ISO certifikát zväčša podmienkou a často ho vyžadujú aj potenciálni zahraniční odberatelia firmy. Je pre nich akousi zárukou, že dodávateľská spoločnosť z cudzej krajiny bude zodpovedným partnerom, ktorý dodá kvalitné služby alebo kvalitný tovar. Za kvalitu vykonanej práce je zodpovedný každý pracovník. Kvalitou si zvyšujeme kredit smerom k externému prostrediu, preto si musíme vzájomne pomáhať a predávať skú-

## NAŠE REALIZÁCIE

### WEST STATION

úspešne sme skolaudovali West Station I (WSO I), rovnako v mesiaci august bude podpísaná zmluva na West Station II (WSO II). Od 1.9.2016 začínajú práce na Shell&Core. Ing. František Kršák

### METRONOM



Stavba Metronom sa nachádza v Prahe o nájomnej ploche 34 000 m<sup>2</sup>. V súčasnosti realizujeme nájomníka SAP 2.etapa. Chystajú sa ešte ďalší napr. BMW. Výstavbu má na starosti Mikuláš Bugan. Ing. Branislav Bača

senosti. Každý z nás dokáže prispieť k zvýšeniu kvality. Robme to najlepšie a robme to spoločne, pretože sme TEAM = „Together Everyone Achieves More“ (preklad: Spolu každý dosahuje viac).



Ing. Luboš Šocha

# NOVÉ ODDELENIE MARKETINGU V APIAGRE

**Marketing, reklama, zviditeľnenie, propagácia, prezentácia. Tieto synonymá sú dnes neodlučiteľnou súčasťou každej úspešnej spoločnosti. K dobrej, kvalitnej reklame firmy nesmie chýbať marketingové oddelenie, ktoré zabezpečuje dobré meno firmy a propagáciu na trhu plnom konkurencie.**

Na základe týchto faktov sa vedenie spoločnosti APIAGRA s.r.o. rozhodlo vytvoriť nové marketingové oddelenie, ktoré naplno funguje od 1.7.2016 pod mojim vedením. Som poctená možnosťou stať sa súčasťou realizácie tohto inovatívneho nápadu, nakoľko robiť reklamu a propagáciu je jedným z mojich koníčkov. Marketingu sa venujem od roku 2011. Reklama je spôsob akým širíme povedomie o mene firmy, jej výrobkoch, realizáciách, produktoch či službách.

Ako ste si iste všimli, našou prvou internou marketingovou aktivitou sú noviny pre zamestnancov. Nápad na vydanie firemných novín som dostala hneď na začiatku. Všetci sa hrnuli na pozíciu šéfredaktora, no najdlhšia zápalka ostala v mojich rukách a tak som sa menovala „samozvanou“ šéfredaktorkou. Realizátori nás budú každomesačne v skratke informovať o novinkách na aktuálne realizovaných zákazkách. V rubrike výroba nás kolega Ing. Cisárik zasväti do tajov výrobných procesov a noviniek z oblasti produkcie hravou aj poučnou formou. Privítame nových členov nášho tímu a lepšie spoznáme realizačné partie. V receptári ochutnáme magické zákusky či gurmánske špeciality šéfkuchárov.



Dozviete sa o firemných akciách či akciách v okolí nášho pracoviska. Nezabúdame ani na zábavu a relax pri humorných vtípoch či lúskaní obľúbeného sudoku. Poviete si. Hm, len noviny? Nie, to zďaleka nie je všetko. K marketingu nesmie chýbať výstižná prezentácia, ktorú som vytvorila v mesiaci júl. S rozhladeným Ing. Cisárikom momentálne pracujeme na novom katalógu výrobkov, aktívne fotografujem nové produkty priamo vo výrobe. S Ing. Sochovou pracujeme v pote tváre na nových promo videách, ktoré natáčame priamo pri realizácii VZT, plánujeme propagačné video z výroby, reklamné aktivity na internete, oživenie webovej stránky, písanie článkov do odborných časopisov a mnoho iného, čo posunie našu konkurencieschopnosť výrazne vpred. V mojej náplni práce sú aj interné audity a manažérstvo kvality, ktoré postupne riešime s odborníkom v ISO certifikácii Ing. Sochom.

Na záver mini výzva pre vás milí kolegovia. Veľmi ma poteší, keď prispejete hoci aj malou čiastkou do novín článkom, novými inštruktami, inzerátom či dobrým vtípom. Každý nápad aj každá konštruktívna pripomienka je vítaná.

Ing. Andrea Matejčíková

## RECEPTÁR

# LAHODNÝ RAW CHIA CAKE OD KUCHÁRA PEPEHO

**Korpus Ø 18cm**

50g figy sušené  
(vopred 30 minút namočené)  
30g [incan bobule](#) sušené =  
machovka peruánska al. hozienska  
(vopred 30 minút namočené)  
120g mandle čerstvo zomleté  
25g [kokosový olej](#)  
1 čl [kokosový cukor](#)  
Štipka soli a škorice

**Plnka**

350g kešu orechy  
(2 hodiny vopred namočené)  
50g [kokosový olej](#)  
1 banán  
3 lyžice [Chia semiačka](#)  
2 lyžice [agávového](#) sirupu  
1 lyžica citrónová šťava

**Vrch**

Lesné ovocie, namočené figy a bobule incan necháme chvíľu vysušiť. Rozmixujeme na kašu, pridáme zvlášť pomleté mandle, soľ a škorice.

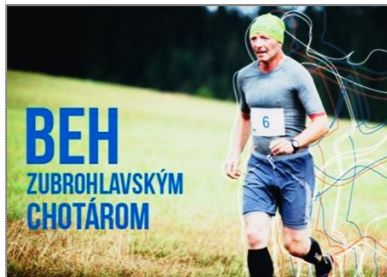
Dohládka vymixujeme a vystelieme tortovú formu vymastenú trochou kokosového oleja. Dáme na 15 minút do mrazničky. Na plnku rozmixujeme kešu orechy, pridáme banán a kokosový olej. Dohládka vymixujeme. Primiešame chia semiačka a agáve. Premiešame a naplníme na stuhnutý korpus. Dáme na 15 minút do mrazničky. Na záver ozdobíme lesným ovocím a môžeme sa nechať unášať lahodnou chuťou tohto koláčika.



Zdroj: [www.krez.sk](http://www.krez.sk)

Ďalšie skvelé recepty od kuchára Pepeho môžete nájsť na jeho Facebook stránke Kuchár Pepe

## BEH ZUBROHLAVSKÝM CHOTÁROM MEMORIÁL PEŤA STOKLASU



**11. SEPTEMBRA**

[www.behzubrohlava.sk](http://www.behzubrohlava.sk)

**HROMADNÝ ŠTART 11:00 h**

**ŠTART – CIEĽ** Kaplnka za Kýčerou, Zubrohlava

**DĹŽKA TRÁS** 5km, 11km

**REGISTRÁCIA** online na [www stránke](http://www.stránke)

na mieste od 9:00 do 10:40 h

## inzercia PRACOVNÁ PRÍLEŽITOSŤ

**Do nášho tímu hľadáme nového člena.**

Jeho pracovnou náplňou bude:

- ✓ Obsluha výrobných strojov
- ✓ Výroba vzduchotechnického potrubia
- ✓ Finálna úprava a tmelenie potrubia
- ✓ Kontrola zhotovených vzduchotechnických výrobkov

**Tel.: 0918 633 833**

**Hľadáte prácu?**

**Ste nezamestnaní?**

**Jedinečná príležitosť pre vás!**

## RUBRIKA ZÁBAVA

Zdroj: internet

V džungli zajmú domorodí ľudozrúti Nemca, Američana a Slováka. Náčelník im vraví: „Aby sa nepovedalo, že vám nedám šancu na oslobodenie, tak vám dám úlohu. Každý dostane 2 sklenené gule a ak mi ukáže niečo čo som ešte nevidel, budete slobodní.“ Každého zatvorí do chatrče a dajú deň na nacvičovanie. Na druhý deň sa náčelník vyberie do chatrče, kde je Nemec a pýta sa, čo mu predvedie. Nemec položí gule na zem a tie sa kotúľajú po zemi, po stenách, dokonca aj po strope.

Náčelník nato hovorí: „Veľmi pekné, pôsobivé, ale to som už videl. ZABIŤ!“ Potom vojde do chatrče s Američanom, položí mu rovnakú otázku a čaká, čo mu predvedie. Američan vyhodí gule a tie lietajú a blikajú. Náčelník je z toho nadšený a vraví: „Toto je fakt dobré, veľmi dobré, ale tiež som to tu už videl. Takže ZABIŤ.“ Nakoniec sa vyberie za Slovákom,

vojde do chatrče, ale po Pol minúte vychádza a púšťa Slováka na slobodu. Ostatní domorodci sa ho pýtajú: „No čo?“ Náčelník krúti hlavou a hovorí: „Tak toto som ešte nevidel. On jednu guľu stratil a druhú rozbil..“



**Když se vám stane něco špatného, vždycky je nablízku nějaká kráva, která se tím baví... :)**

# SUDOKU

3	6		9	2			8	
		8		3		5	9	
	4		1			7		
			4	6			3	
5	8	6				1	4	2
4			2	1				
	3			7			5	
8		9		4		6		
7				6	5		9	4