

HORIZONT

VARNSDORF
TOS

Firemní noviny TOS VARNSDORF a.s.
HORIZONT - ročník 15 číslo 2 (235) - 30. 3. 2011

VARNSDORF
TOS

Investice v roce 2011

Na straně 3 - základní přehled nových investic v letošním roce

JÍDELNA JOTTO
TRADIČNÍ ČESKÁ KUCHYŇE
1. patro
OBĚDY 10⁰⁰ - 14⁰⁰

Dobrou chuť

Na straně 2 - podrobná informace o novém poskytovateli služeb stravování a systému objednávání obědů

První stroj GRATA prochází zkouškami.

Stravování

Jak většina Zaměstnanců jistě už ví, 31. března 2011 ukončí činnost ve firemní jídelně firma HJ GASTRO s.r.o. Hned následujícím dnem, tedy od pátku 1. dubna 2011, začíná službu stravování a kantýnský provoz poskytovat firma JÍDELNA JOTTO s.r.o. z Markvartic. Věříme, že pro mnohé zaměstnance a další strávníky to bude změna významná. Měli jsme možnost být u jednání zástupců naší firmy s panem Černošským, jednatelem JÍDELNA JOTTO, a tak nyní přinášíme co nej přesnější informace. Většina zaměstnanců TOS VARNSDORF byla s tím podstatným již seznámena.

Peníze ze současného systému se převedou i do nového (nemusíte ve čtvrtek 31. 3. 2011 vybrat „účet“ do mrtvé), a především – pro první den je výjimka – objednané jídlo na pátek 1. 4. 2011 lze platit přímo v ten den, tedy 1. 4. 2011 – v dalších dny už funguje normální řád.

Proč došlo ke změně

Základním důvodem, proč dochází ke změně poskytovatele služeb stravování, byla nespokojenost větší části zaměstnanců se sortimentem, kvalitou a stravitelností některých nabízených jídel. Alespoň o to se opřela odborová organizace při iniciaci změny. Samozřejmě, že každý člověk má jiné chutě, každý může mít jinak nastaven práh toho, co stráví a co už prostě nedokáže sníst, každý má svůj názor na ledacos, tedy i na firemní stravování. Změna byla iniciována, proběhlo výběrové řízení na nového poskytovatele služeb stravování ve firmě a z toho výběrového řízení vítězně vyšla firma JÍDELNA JOTTO.

Můžeme očekávat, že ke změně nám dojde ve všech kritizovaných aspektech. Dozvěděli jsme se, že JÍDELNA JOTTO vaří ze skutečných surovin, že vaří podle norem a pro nás bude vařit v kuchyni Preciosy v Kamenickém Šenově (zde se vaří pro nejbližší okolí). Další kuchyni má firma v Děčíně, kde mimo jiné provozuje veřejnou jídelnu v obchodním domě Korál. K referencím se ještě dostaneme. Na náš dotaz, co se stane, když napadne metr sněhu, nám pan Černošský odpověděl, že i za těchto nepříznivých klimatických podmínek jídlo dovezou. Disponují velkým autoparkem a pro tyto účely jsou vybaveni dodávkou i do obtížného terénu. Dojezdová vzdálenost z kuchyně je menší než 45 minut, používaný způsob přípravy jídla a systém jeho přepravy má zaručit co nejlepší kvalitu každého jídla.

Mění se cena oběda

A nyní k tomu, co na prvního apríla vypukne v jídelně. A věřte tomu, že to nebude žádný Apríl, ale barevná, voňavá a chutná skutečnost. V základní nabídce bude 5 běžných jídel a jako šestá bude minutka. Těch pět běžných jídel bude za běžnou cenu, šesté jídlo, říkáme tomu spíše jídlo minutkového typu, bude o 6 Kč dražší. Běžná cena pro zaměstnance je uvedena v dodatku kolectivní smlouvy, po dohodě s odbory

činí 29 Kč. Tolik zaplatí strávník. Vzor běžné celkové ceny jídla je tento: jídlo stojí 52 Kč, k tomu připočtete DPH 20%, jste na 62,40 Kč. Z této částky dotuje TOS VARNSDORF 33,40 Kč (příspěvek firmy na stravování je tedy 53,5 %). V ceně jídla za 29 Kč je také polévka a sodová voda k pití.

Rozšiřuje se nabídka jídel

Mezi běžnými obědy najdete nabídku především české kuchyně, očekávejte porce podle normy C (to je např. pro jednu porci příloha 8 plátků houskového knedlíku nebo 9 plátků bramborového knedlíku atd.), mimimálně jednou týdně budou v nabídce sladká jídla, najdete i bezmasá jídla, v létě se setkáte se saláty (nejen zeleninovými a těstovinovými, ale například i kuřecími). Toto platí pro ty, co si jídlo objednají včas a řádně.

Minutky a mraženky

Pokud nastane situace, že strávník půjde na dodatečně objednaný oběd, má možnosti dvě. Buď si vybere jídlo minutkového typu, sestavené z dostupných surovin pro ten který den, anebo se rozhodne pro zchlazené (nebo zamražené) jídlo, jichž bude po plném náběhu k dispozici až 15 druhů. Tyto „mraženky“ však mají specifickou dobu přípravy (tj. uvedení do konzumovatelného stavu), nelze je jen na 5 minut vložit do mikrovlnky. Proto je nutné v tomto případě při výběru dodržet dohodnutý postup. Ten popíšeme za chvíli. Za „záchrannou minutku“ zaplatí strávník stejně jako za minutku (35 Kč), za „mraženku“ pak běžnou cenu (tedy 29 Kč).

Jak řádně objednat

Ostatně – jíst si může každý koupit na každý den, kolik chce, ale jenom jedno jídlo je firmou TOS VARNSDORF dotované (jídlo číslo 1 až 6) a to ten tehdy, objedná-li si včas. Pro jídla v nabídce číslo 1 až 6 nejpozději do 14:00 předchozího pracovního dne (standardně), pro „záchrannou minutku“ či „mraženku“ do 8:00 aktuálního dne. Objednávání jídel a jejich úhrada se bude asi chvíli usazovat, než si na to všichni strávníci zvyknou, proto raději ještě jednou důkladně zrekapitulujeme. Platí se za objednanou stravu, nikoli za odebranou (tento princip samozřejmě platí jen pro dotovaná jídla, protože u „jídla navíc“ platíte za odebraná). Zaměstnanec může objednat od chvíle, kdy je zveřejněn jídelníček. Může však objednat jen tolik jídel, kolik „devětatřicetikorun“ má předplaceno. Doposud se dalo objednat bez předplacení, nyní můžete objednat jen to, na co stačí váš „účet“. Uložím-li v pátek při obědě do svého „účtu“ (tedy zaplatím v jídelně u pokladny) tolik peněz, že na „úctu“ je mimimálně 145 Kč, mohu objednat celý další týden (je-li ten pracovní týden pětidenní) najednou (ale nejpozději do 14:00, abych měl jistotu, že v pondělí dostanu některé z jídel 1 až 6).

Dobrou chuť

Jak objednat dodatečně

Pokud v pátek neobjednám a o víkendu si to uvědomím (platí to obecně pro každý den, jen si místo víkendu dosadíte odpoledne, večer nebo noc), tak už vím, že jídla 1 až 6 nedostanu. Mám ještě šanci dostat „mraženku“ nebo „záchrannou minutku“, ale to musím buď telefonicky do jídelny do 8:00, nebo osobně v jídelně do 7:00 oznámit, že jsem neobjednal, ale chci dnes obědvat (dozvím se přitom, jaký je právě výběr chlazených jídel). Stále mám šanci na dotované jídlo ten konkrétní den. Když to však neoznámím ani do 8:00 a přijdu na oběd, pak už nedostanu nic a budu slušně upozorněn, že mám smůlu.

Pokud ráno (do 8:00) ohlásím, že nemám objednáno, ale chci dodatečně objednat, musím současně nahlásit, kdy přijdu na oběd (tyto druhy jídel se připravují déle). Za pět minut „mraženku“ nepřipravíte, takže budete muset čekat anebo si ji vezmete na dílnu či do kanceláře a tam podle doporučeného postupu v mikrovlnce ohřejete.

Jak objednat pro návštěvu

Samostatným případem jsou návštěvy. Pro „placení“ platí stejný princip jako nyní (karty), ale se stejnou změnou jako u zaměstnanců – musí se s určitým předstihem objednat. Pokud dopředu víte, kolik lidí přijde na návštěvu a budete je chtít vzít do jídelny na oběd, objednejte obědy nejpozději do 14:00 předchozího pracovního dne. Pokud se návštěva zjeví nečekaně až ten den, a přesto s nimi chcete jít do jídelny na oběd, platí stejný postup jako pro zaměstnance. Do 8:00 lze objednat „záchranná minutka“ nebo „mraženka“. A to ještě budete půl hodiny čekat na regeneraci jídla. Po 8:00 už neobjednáte ani nedostanete ten den nic.

Jak nejit na objednaný oběd a přitom nepřijít o 29 (35) Kč

Jiné oproti současnému stavu je to také v případě, že zaměstnanec neodebere objednané jídlo. Zde mohou nastat dvě základní situace. Strávník je vzorný a fakt, že nebude ten který den obědvat, nahlásí do 14:00 předchozího pracovního dne. Pak se mu sice peníze vrátí, ale ne fyzicky. Vrátil se na „účet“, vložené peníze může použít v některém z dalších dnů. Druhá varianta platí ve chvíli, kdy strávník není vzorný (zapomněl na to, že by se měl odhlásit) anebo zasáhla vyšší moc (přišla nemoc či nečekaná služební cesta či jiná událost, která zabránila v ten den jít na objednaný oběd). Do 7:00 toho kritického dne ještě nemusíte zoufat, stačí telefonicky (nebo osobně) v jídelně oznámit, že na oběd nepřijedete a rušíte objednávku. Zoufat můžete až od 7:00, protože pak už přicházíte o v ten den neprojezených 29 Kč (nebo 35 Kč). Samozřejmě, že jako objednatel, tak i rušit objednávku lze v řádných termínech i několik dnů najednou (mám-li v pátek objednáno na celý příští týden, ale v pondělí bě-



hem dne se rozhodnu, že zbytek týdne si vyberu dovolenou, tak v pondělí do 14:00 zruším bez jakýchkoli komplikací 4 obědy tohoto týdne). Zrušit obědy se dá na PC (kdo má přístup do aplikace) nebo (doufáme) na dotekovém monitoru v jídelně (lidově „bankomat“), určitě také u pokladny nebo telefonátem do jídelny. Rušení obědů ráno do 7:00 využíváte skutečně jen v mimořádných případech, ono se totiž případně zneužívání této nadstandardní možnosti bude sledovat.

Kantýna

Nezapomínejme na kantýnu. Ta bude v provozu v pracovní dny od 5:30 do 7:00 a od 10:00 do 14:00 (mimořádnosti a výjimky budou včas oznamovány). Sortiment bude běžný, obdobný tomu, který známe nyní.

Jak na prvního dubna

Naučte se pracovat s vyšším stavem „účtu“. A upozorňujeme, že peníze ze současného systému se převedou i do nového (nemusíte ve čtvrtek 31. 3. 2011 vybrat „účet“ do mrtvé), a především – pro první den je výjimka – objednané jídlo na pátek 1. 4. 2011 lze platit přímo v ten den, tedy 1. 4. 2011 – v dalších dny už funguje normální řád. Doporučujeme, abyste do „účtu“ vložili více peněz najednou pro možnost objednávání v průběhu dalšího týdne. Když v pátek vložíte 145 Kč, můžete pak až do dalšího pátku objednávat bez dalších vkladů. Každý jistě svůj systém vkládání, objednávání a odebírání obědů časem vyladí, celý ten systém se za pár týdnů usadí a doufáme, že každý strávník najde v jídelničce své favority.

Firma JÍDELNA OTTO tvrdí, že jí nejde jen o komerční zisk, ale že chce vytvořit atmosféru, vztah mezi strávníkem a firmou poskytující tuto službu, aby vznikla vazba, která pomůže „lépe trávit“. Ostatně, zde jsou reference: JÍDELNA OTTO nevaří jen v Kamenickém Šenově (pro závody Preciosa), ale také v Děčíně (velkým odběratelem je firma Alcan Děčín), kromě již zmíněné veřejné jídelny a dodávek radě firem provozuje také tzv. ambulantní rozvoz individuální stravy do různých závodů, institucí a úřadů v Děčíně a Ústí nad Labem (např. do poboček VZP). Ale jak to dopadne u nás, ukáže až čas. Ten je spravedlivý soudce.

LP 2011



Investice v roce 2011

Investice

Pro letošní rok jsou do plánu investic zařazeny některé zajímavé projekty. Zeptali jsme se Ing. Milana Tesaře, vedoucího odboru OSMI (správy majetku a investic), na to, s čím se budeme setkávat v roce 2011.

O novém poskytovateli služby stravování píšeme na jiném místě. Zde se jen ptáme, zda dojde v této souvislosti k nějakým stavebním či prostorovým úpravám v jídelně.

V prostorách jídelny nedojde k žádným stavebním úpravám. Jídelna byla pouze v rámci drobné údržby vymalována, nechali jsme opravit část podlahy a vyčistit podlahovou krytinu. Zde jen musím zdůraznit, že tyto práce byly zařazeny do plánu bez ohledu na změnu dodavatele stravovací služby.

Brzy u nás bude instalováno obráběcí centrum MORI SEIKI. Kde bude umístěno? A jaký pro nás bude mít přínos? Přírodní katastrofa v Japonsku se dotkla, jak jsme se dozvěděli, rovněž výrobního závodu MORI SEIKI. Také radiační situace nedaleko továrny není právě ideální - projeví se to nějak? Nezpzdí se dodávka? Bude se měřit případná radioaktivita dodaného zboží?

Obráběcí centrum MORI SEIKI NT 6600DCG/4000BS je směřováno

do lehké mechaniky, tj. do tzv. maďarské haly. Samotné umístění jsme několikrát projednávali a ze všech hodnocených variant bude realizována varianta v první lodi haly, počítáno od kalíry.

Samozřejmě jsme se zajímali o to, jestli je zemětřesením a vlnou tsunami výrobní závod v Čibě. Podle informací z oficiálních webových stránek firmy MORI SEIKI je vše v pořádku a místní poškození vlnou jsou již odstraněna. Není tedy důvod ke zpochybnění dodávky stroje. K možnosti zvýšené radioaktivity v místě nemáme informace. Samotná Čiba se nachází asi 200 km od poškozených reaktorů elektrárny Fukušima. Předpřijímka stroje je plánována na červen tohoto roku, dodání a montáž na třen, předání by mělo proběhnout v listopadu až prosinci 2011. Dále je nutné se zde zmínit o tom, že stroj je součástí projektu, na který se nám podařilo získat dotaci z dotačního programu **INOVACE** (Operačního programu podnikání a inovace) Ministerstva průmyslu a obchodu České republiky.

Právě probíhá výběrové řízení na pořízení nové iontové nitridace. V čem bude toto nové zařízení lepší než stávající? A kdy se dočkáme instalace?

Máte dobré informace, skutečně tento týden končí lhůta na předklá-

dání nabídek na dodávku nové iontové nitridace. Od nového zařízení si slibujeme výrazný kvalitativní posun technologie iontové technologie, zvláště pak nového způsobu regulace a řízení plazmy, zdroje iontového náboje. Druhým důležitým cílem je zvětšení pracovního prostoru, zejména ve vztahu k délce zakladeného materiálu. Samotná realizace je plánována na přelom roku 2011 a 2012.

A nyní asi to nejviditelnější: rozběhne se projekt školícího střediska? Na jak dlouho je naplánována realizace, čím se začne nejdříve? A jak bude projekt pokračovat dál, co všechno bude v dohledné době rekonstruováno či nově postaveno?

Ano, i v tomto případě máte pravdu. Zahájení stavby je plánováno na druhou polovinu roku 2011. Stavba musí být ukončena do konce roku 2012. Včasně dokončení stavby je jednou z podmínek obdržení dotace z dotačního programu „Školící střediska“, který je opět součástí Operačního programu podnikání a inovace. Školící středisko vznikne rekonstrukcí objektu bývalé klempírny (první hala od vrátnice). V přízemí je řešen vstup do střediska a showroomu.

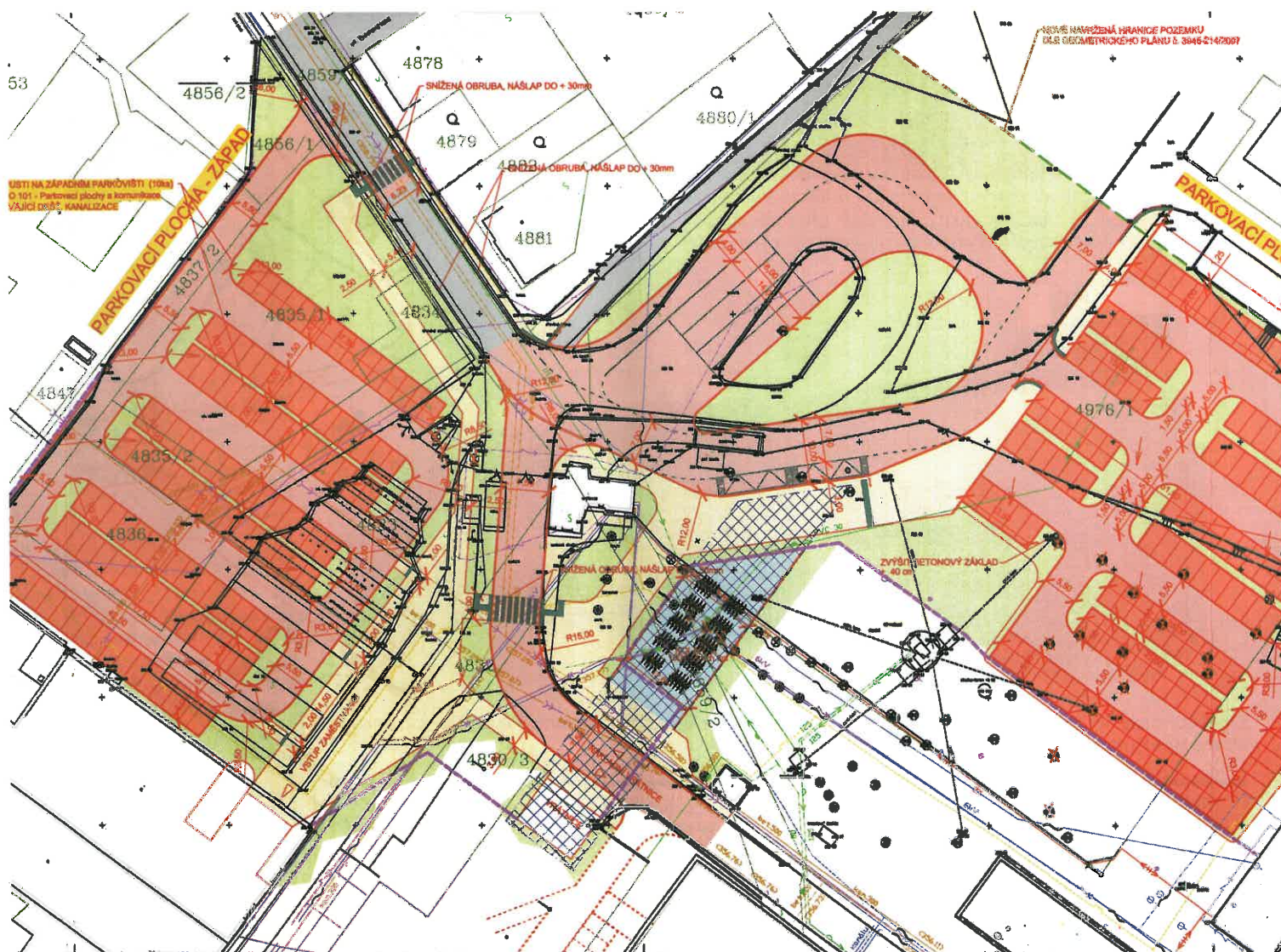
Showroom umožní instalaci i menšího stroje pro potřeby školení. V patře bude umístěn konferenční

sál, školící místnost systémů strojů, výpočetní techniky, prostor k videokonferenci, jednací místnost, sociální zázemí a také kancelář vedoucího, včetně zázemí pro přednášející.

Stavba školícího střediska a následně i vstupu do školícího střediska výrazně omezí využití přílehlých parkovacích ploch. Z tohoto důvodu je potřeba před zahájením stavby postavit nové parkovací plochy. Ty jsou navrženy v místě mezi bývalou jídelnou a hydroglóblem.

Ještě jsme se chtěli zeptat na to, zda v souvislosti se zahájením prací na školícím středisku dojde k nějakému stěhování výrobního zařízení. Protože hala, kde bude školící středisko vystavěno, bezprostředně sousedí s halou bývalé prototypové dílny, lze očekávat, že stavební činnost ovlivní i provoz v této hale a že přece jen k nějakému stěhování dojde. Nechme se však překvapit, zatím budeme mít na paměti, že jakmile se kopne do louky vedle autobusové zastávky, začíná se stavět. A pak bude nutné také vyklidit halu klempírny. Přikládáme plánek, který ukazuje, jak budou nové parkovací plochy včetně nově pojeté silniční smyčky v blízké budoucnosti vypadat.

Ing. Milana Tesaře se ptal LP 2011



Stalo se

Firemní ples se uskutečnil opět v Lidové zahradě. Malé jubileum přišlo v pátek 18. února oslavit poněkud méně tancechtivých hostů, než v několika předchozích ročnících. Letošní průběh byl sice naplněn téměř stejnou sestavou hostů, protože hlavním hráčem byla opět ústecká kapela BONUS, krev do žil pumpovala skupina DoDo a předtančení se opět ujala skupina dívek z rumburské školy. Těšme se na další ročník.

LP 2011



Patnáctý firemní ples

Krátce z práce

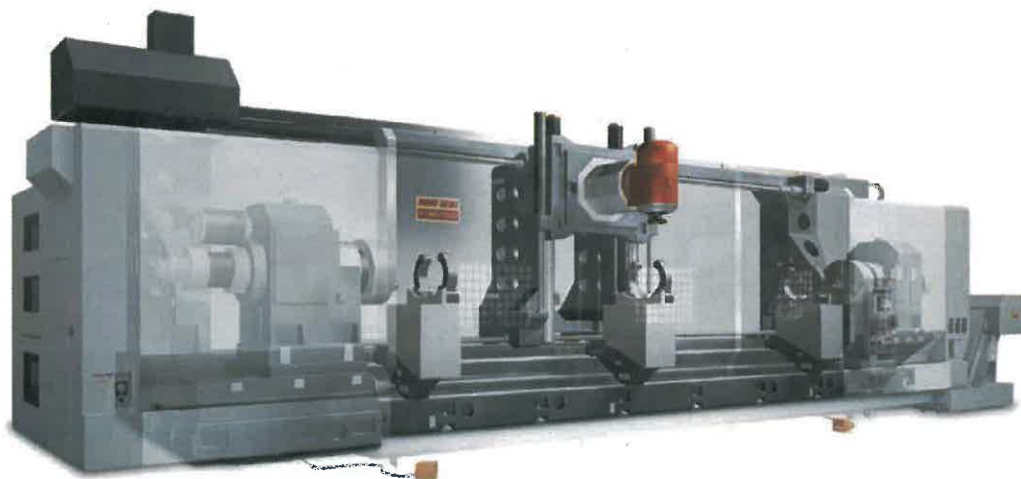
Několikrát jsme avizovali vznik nových dceřiných společností. Dnes můžeme oznámit, že v Sankt Peterburgu byla založena servisní kancelář pro Rusko. Také v Indii byl legislativní proces dokončen a vznikla obchodní a servisní kancelář TOS India Machine Tools, Pvt., Ltd se sídlem ve městě Bangalore. Čínské úřady rovněž dokončují administrativní úkony spojené se zaregistrováním naší obchodní a servisní kanceláře se sídlem v Šanghaji. Bude se jmenovat TOS Machine Tools (Shanghai) Ltd. a jejím úkolem bude nejen poskytování servisu našich strojů v Číně, ale také prodej těch typů strojů, které se nevyrábějí v Kunmingu.

Na Velký pátek, který letos připadá na 22. dubna 2011, bude opět Den otevřených dveří. Za jakých podmínek a co všechno firma otevře, to přineseme v příštím čísle. Za dva týdny nato proběhne Zákaznický den TOSday 2011. To bude ve čtvrtek 5. května.

LP 2011



V prvním březnovém týdnu jsme měli poměrně neobvyklé hosty. Pobývala zde početná delegace z Indonésie, byli to zástupci zákazníka, kteří přebírali stroj WRD 150. Na fotografii jsou v doprovodu pracovníků firmy a zástupce obchodního partnera Strojimport a.s.



Obáběcí centrum MORI SEIKI (přesně toto provedení bude u nás instalováno - ilustrace k článku na straně 3). Podrobnosti o tomto projektu přineseme v příštím čísle.



Pracovníci střediska montáží příslušenství Pepa Serin a Roman Křemenák na „brnkačce“ aneb při měření a seřizování napnutí řemenového náhonu pohonu palety na AVP pomocí zvukového měřiče tenzometru Gates.

J.Tom.

HORIZONT, firemní noviny, vydává pravidelně TOS VARNSDORF a. s., IČO 27327850.

Řídí redakční rada: předseda Ing. Ladislav Plaňanský (rovněž technický redaktor a sazba), členové redakční rady: Milan Junek, Martin Maštría, Jaroslav Tomášek a Vladislava Beranová.

Adresa redakce: TOS VARNSDORF a. s., Redakce HORIZONT, Říční 1774, 407 47 Varnsdorf, tel.: 412 351 210, e-mail: horizont@tosvarnsdorf.cz - Tisk: Tiskárna Š & Š Šedivý Krásná Lipa.

Toto číslo vyšlo ve Varnsdorfu ve středu 30. března 2011 v nákladu 600 výtisků.

Další číslo: 15. dubna 2011.

Příspěvky zasílejte buď poštou na adresu redakce nebo je předejte kterémukoli členu redakční rady. Pro elektronickou poštu použijte adresu:

horizont@tosvarnsdorf.cz