



S námi Vám žádná změna neunikne

Zpravodaj Klubu personalistů ČR, z. s.

4/2014

AKTIVITY V KVĚTNU A ČERVNU

15. 5. 9.00 - 12. 00 hod.

Koučink jako moderní nástroj vedení

Lektoři: Lucie Novotná, Petr Džambasov
Technologický park, budova A
zasedací místnost OHK Chomutov

22. 5. 9.00 - 14. 00 hod.

Informační seminář

Získejte dotaci pro vaše podnikání

Hotel Vista, Ostrava

29. - 30. 5.

Klubové setkání na téma Psychologické aspekty personální práce

Červený Hrádek u Jirkova

12. června 9.00 - 12.00 hod.

Srážky ze mzdy, exekuce a insolvence fyzických osob - osobní bankrot

Lektor: Ing. Igor Delinčák
Technologický park, budova A
zasedací místnost OHK Chomutov

Přihlášky a další informace:

www.klubpersonalistu.cz/cz



Z klubového setkání v Kovohutích Příbram

PŘIPRAVUJEME

Klubové setkání 29. - 30. května

Psychologické aspekty personální práce

Na zámku Červený Hrádek se odehrálo několik historických událostí, například zde byla v roce 1938 předjednávána Mnichovská dohoda. V listopadu roku 2012 se zde uskutečnilo úspěšné setkání Klubu personalistů ČR, o.s.

A do těchto prostor vracíme letos na jaře, abychom si užili nejen vzdělávacích aktivit, ale i krás zámeckého parku.

Na čtvrtek 29. května jsme pro vás připravili workshop věnovaný psychologickým aspektům personální práce. Přestože práce HR manažera je stále více směřována na finanční hlediska, jsou psychologické aspekty neoddelitelnou součástí práce personalistů. Jde o spokojenost pracovníků na pracovišti, výběr pracovníků i stavbu vhodných projektových týmů, pomoc při vyrovnávání pracovního a osobního života. Ale třeba i hlediska bezpečnosti.

S hlavním referátem vystoupí na klubovém setkání Dr. Luděk Stehlík ze společnosti Assessment Systems, který se bude věnovat jedné z metod prevence podvodného jednání zaměstnanců - Employee Risk -, která umožňuje rizika do určité míry redukovat.

V diskusi vystoupí další specialisté praktičtí personalisté a psychologové.

V pátek 30. 5. pak společně prožijeme na Uhelném safari a prohlédneme si Areál Benedikt, Hipodrom Most, vyhlídkovou terasu lomu Vršany, vodní dílo Vrbenský (Matylda), areál děkanského kostela a budoucí jezero Most.

Employee Risk – Prevence podvodného a nebezpečného jednání zaměstnanců

Existuje mnoho faktorů, které mohou ohrožovat podnikání. Jedním z nejdůležitějších jsou samotní zaměstnanci.

Z průzkumu společností Surveilligence, TPA Horwath a asociace ACCA, kterého se zúčastnilo 125 organizací se sídlem v ČR nebo na Slovensku, vyplývá, že v letech 2010 – 2011 zhruba 80 % českých a slovenských firem přišlo v důsledku nějaké formy podvodu nejméně o čtvrt milionu korun a v desetině případů škoda přesáhla dokonce 10 milionů korun. Většinu firem přitom okradli jejich vlastní zaměstnanci. Podle údajů ČSÚ v roce 2011 bylo v České republice nově hlášeno celkem 47 111 případů pracovní neschopnosti pro pracovní úrazy, které měly souhrnně za následek 2,593 mil. kalendářních dnů pracovní neschopnosti. Tyto údaje ukazují, že vlastní zaměstnanci mohou pro své vlastní zaměstnavatele představovat nezanedbatelné riziko.

PROGRAM:

Čtvrtek 29. 5. 2014

12.00 sraz účastníků v Červeném Hrádku

13.00 – 14.30 Jak pomáhají psychologické disciplíny personalistům

Praktické ukázky produktů společnosti Assessment Systems a cut-e.

14.30 - 15. 30 Blok prezentací

16.00 Společný workshop o nových trendech v personální práci. Testování na vlastní kůži připraví vzdělávací společnost Edost.

17.00 – 18.00 *Procházka zámeckým parkem*

20.00 – 22.00 společný společenský program

Pátek 30. 5. 2014

8.00 Snídaně

8.30 společný přejezd do Mostu na Uhelné safari

9.00 – 12.00 **Uhelné safari**

Vršanská uhelná a Severní energetická organizují exkurze do těžebních lokalit (do lomů) za plného provozu a na rekultivace, budeme mít možnost zblízka se seznámit s technologií těžby hnědého uhlí, ale i obnovou krajiny po těžbě. <http://www.uhelnasafari.cz/cz/>

Přihlášky na <http://www.klubpersonalistu.cz/cz/psychologicke-aspekty-personalni-prace-id2014050001>



**Bílá
vrána**

CÍLEM CELONÁRODNÍ SOUTĚŽE BÍLÁ VRÁNA JE POUKÁZAT NA NESMYSLNOST PŘEDSUDKŮ, KTERÉ MÁME JAKO SPOLEČNOST, A PŘEDSTAVIT VEŘEJNOSTI **LIDI Z DĚTSKÝCH DOMOVŮ** JAKO OSOBNOSTI STEJNĚ SCHOPNÉ JAKO JSOU JEJICH VRSTEVNÍCI. NAŠÍ SNAHOU V KONEČNÉM DŮSLEDKU JE SEJMOUT Z NICH TEN POMYSLNÝ CEJCH, ŽE VYRŮSTALI V ÚSTAVU, A PRO TY, KTERÉ CESTA Z DĚTSKÉHO DOMOVA TEPRVE ČEKÁ, PŘINĚST POZITIVNÍ VZORY A INSPIRACI.

Chceme ocenit také **zaměstnavatele**, kteří byli ochotni těmto lidem dát šanci začít správně.

Do soutěže BÍLÁ VRÁNA se mohou přihlásit:

Lidé, kteří prošli ústavní výchovou

Zaměstnavatelé

Uzávěrka přihlášek do 30.6.

Slavnostní večer a vyhlášení výsledků říjen 2014

Záštita soutěže: Záštitu nad soutěží Bílá vrána převzala **senátorka Doc. MUDr. Milada Emmerová, CSc.**

Realizátor a organizátor:



PŘIHLÁŠKA : [HTTP://WWW.ZACNISPRAVNE.CZ/SOUTEZ-BILA-VRANA/BILA-VRANA-ZAMESTNAVATELE/](http://www.zacnispravne.cz/soutez-bila-vrana/bila-vrana-zamestnavatele/)

Z KLUBOVÉHO SETKÁNÍ V KOVOHUTÍCH PŘÍBRAM

Klubové setkání v Kovohutích Příbram bylo pro všechny účastníky velkým zážitkem. Překvapila je čistota provozů, přehlednost pracovišť i propojení hutí s přírodním prostředím. Dozvěděli jsme se řadu informací o tom, jak dnes hutě, které mají historii sahající do 14. století, pracují. Do historie Kovohutí jsme nahlédli ve firmním muzeu, mohli jsme si vyzkoušet i lití olova a ražbu medailí. Semináře o bezpečnosti práce pak probíhaly v rekonstruovaném školicím středisku, které zachovává původní vzhled budov. Kovohutě Příbram mají propacovanou firemní kulturu, zavedená je spolupráce s městem, školami i rodinami zaměstnanců. O ekologii ani nemluvě. Mimochodem, víte, že Kovohutě jsou vydavatelem časopisu Xantypa?

Je milou povinností poděkovat panu generálnímu řediteli Kovohutí Příbram Jiřímu Dostálovi a všem pracovníkům Kovohutí za péči, se kterou se nám věnovali.





E-learning forum

Letošní E-learning forum s podtitulem Vzdělávání v síti změně se od předchozích 14. ročníků této akce lišilo výrazným zaměřením na firemní praxi. Organizátorům - Semis, spol. s r.o. a I. Vox, a. s., se podařilo získat zajímavé prezentátory, kteří působí v různých velkých a různě zaměřených firmách a mohli tak přinést zkušenosti z odlišných prostředí. Jako vždy mělo velký úspěch vystoupení Františka Hroníka z Motivu P, který hovořil o trendech v e-learningu. zajímavé bylo také vystoupení panů Jindry a Vinše ze společnosti Aisis "Výukové video jako součást e-learningové kurzu". Odpolední jednání bylo rozděleno do dvou sekcí - první se zabývala sociálními sítěmi, m-learningem a odbornými portály, druhý pak přehledce e-learningových řešení.

STRUČNĚ

*** German Academic Exchange Service zveřejnila studii, která se zabývá tím, **jaký ekonomický přínos zahraničních studentů pro zemi, kam přijedou studovat.** Studie se zaměřuje na zkoumání šesti evropských zemí - Německo, Rakousko, Nizozemsko, Polsko, Španělsko a Švýcarsko, a zahrnuje rozbor čistého ekonomického přínosu studentů (výdej peněz studentů, tvorba pracovních míst a výnos z daní), analýzu faktorů, které ovlivňují ekonomický přínos - školné, imigrace a daňová politika, pohled na přínos i po absolvování (pokud student zůstává v zemi a je zaměstnán) a výpočet, jak dlouho v každé zemi trvá, než přínos přítomnosti zahraničního studenta převáží nad náklady vynaloženými na jeho studium. Působení jednotlivých faktorů je různé, celkově však studie dochází k následujícím závěrům: zahraniční studenti přináší ekonomice hostitelské země pozitivní přínos, přínos roste s časem - čím déle student, případně absolvent zůstává v hostitelské zemi, a pokud pracuje, ekonomický přínos narůstá. Návratnost nákladů vynaložených na studium zahraničního studenta záleží mimo jiné na daňové politice - v případě, že 30 % zahraničních studentů zůstane po ukončení studia pracovat v Německu, náklady na jejich studium se vrátí během pěti let. Ve Švýcarsku to bude až 17 let.

* * * Americká Northwestern University nabízí studentům kurz „**Rízení vlastní online pověsti**“ (Managing your online reputation). Kurz má vést studenty k vytvoření stabilní a produktivní online identity, která umožní sledovat jejich zájmy a rozvíjet kariéru. V rámci kurzu studenti vyhledávají pomocí různých vyhledávačů, vytvářejí profily na platformách jako Google Plus nebo Tumblr a sledují odborníky na Twitteru. Studenti se učí nahlížet na svůj online profil očima budoucích zaměstnavatelů a získávat profesionální kontakty. Naučí se rovněž přemýšlet o tom, co je vhodné umístit na síti, a co ne. (Stejně jako pro studenty by takový kurz mohl být užitečný i pro učitele.)





Táta fest

KAŽDOROČNÍ HAPPENING NA

DEN OTCŮ

— — —

NEDELE 15. ČERVNA 2014

OD 14 DO 19 HODIN

PARK STROMOVKA U RESTAURACE ŠLECHTOVKA, PRAHA 7

AKUSTICKÝ VOZEMBOUCH SET:

TATA / BOJS

KONCERT: LAKOMÉ BARKY

AUTORSKÉ ČTENÍ: PAVEL HRNČÍR - PLECHOVÁ MÍNA

VYHLÁŠENÍ ANKETY: TÁTA ROKU PŘEDÁVÁNÍ ZNAČKY: TÁTOVÉ VITÁNÍ

SPORTOVNÍ AKTIVITY: LEZECKÁ STĚNA BOULDER, TRAMPOLINY

WORKSHOPY DRUM CIRCLE, KUTILOVÉ, „TÁTA“ MARTIN: TACCOS AND SALSA BAR

BOHATÁ TOMBOLA A MNOHO DALŠÍHO

WWW.TATAFEST.CZ WWW.ILOM.CZ WWW.UNIECENTER.CZ 

TÁTA FEST 2014 SE KONÁ POD ZÁŠTITOU HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY A MĚSTSKÉ ČÁSTI PRAHA 7



















Zmrzliny

Blíží se léto a s tím i teplé dny, kdy stoupá chuť na dobrou zmrzlinu. Tu si ale dokážete vyrobit sami doma, přičemž víte, že všechny suroviny jsou neproblematické, protože si je tam dáváte podle svého uvážení. A ani nemusíte vlastnit zmrzlinovač, který ale lze koupit a není to ani moc velká „investice“. Kdo začne s domácí výrobou zmrzlin, ke „kupovaným“ se již moc nevrací.

Domácí vanilková

Suroviny: 3 vaječné žloutky, 60 g moučkového cukru, 200 ml čerstvého plnotučného mléka, 250 ml 33procentní smetany, 1 vanilkový lusk (lze nahradit pěti kapkami vanilkového aromatu), 50 ml rýžového škrobu (lze nahradit třeba kukuřičným).

Postup: Když už lusk máte, je potřeba ho podélně rozříznout a nožem vyškrábnout jeho obsah. Ten se pak dá do hrnce s mlékem. Tyto ingredience mícháme a necháme zahřát. Není nutné, aby se mléko dlouho vařilo. Stačí jen velmi krátce. Důležité je především ho nepřipálit. Jde jen o to, aby natáhlo vůni vanilky. Mezitím si mixérem vymícháme žloutky s cukrem, což zabere několik minut. Výsledkem by měla být jemná našlehaná směs, která nemá daleko k pěně. Dalším krokem je přecezení mléka, aby v něm nezbyly žádné pevné kousky vanilky. Mléko by také mělo mírně vychladnout. Alespoň na 70 °C. Vanilkou ovoněné mléko poté lijeme do směsi našlehaných žloutků a cukru. **Mléko lijte do žloutkové pěny, nikdy ne naopak.** Jinak totiž hrozí, že se vzniklá směs začne srážet. Navíc tekutým mlékem snáz smícháme všechny ingredience. Vzniklou směs pak dáme do čistého hrnce a na mírném ohni necháme hřát, aby se dobře spojila. Přitom opatrně mícháme třeba vařečkou (není dobré našlehávat - pěna by nebyla vhodná). Cílem je vytvořit hustý krém. Když je hotový, je potřeba ho nechat trochu vychladnout. Potom přidáme rýžový škrob. Ten si připravíte tak, že dáte do hrnce hrnek rýže a dvě stě mililitrů vody, kterou necháte deset minut odstát. Rýži v ní vlastně properete. Odvar pak přilijete do krému a nakonec se přidá ještě smetana. Tím je krém na vanilkovou zmrzlinu hotový. Pak je dobré ho ještě nechat trochu vystydnout a nalít do nádoby zmrzlinovače. Pak už jen zapnout a čekat, až zmrzlinovač odvede svoji práci. To trvá přibližně 30 až 45 minut.

Krémové zmrzliny

Kdo má chuť na krémovou zmrzlinu, může zachovat stejný postup. Ovoce je dobré do zmrzlinové hmoty přidávat rozmixované společně se smetanou až v závěru, tedy těsně předtím, než se všechno svěří zmrzlinovači. A výsledek? Že bude výborný, bylo jasné už od začátku.

Pravá čokoládová – 150 g cukru krupice, 200 ml mléka, 200 ml 40% smetany, 100 g kvalitní čokolády, 1 vejce, špetka vanilky. Čokoládu rozpustíte v mléce s vanilkou a nechte vychladnout. Vejce vyšlehejte s cukrem, přidejte smetanu, čokoládovou směs, dejte do zmrzlinovače a nechte ztuhnout.



Jahodová zmrzlina – 150 g cukru krupice, 150 ml mléka, 100 ml smetany, 200 g očištěných jahod, 1 vejce. Vejce vyšlehejte s cukrem, přidejte rozmixované jahody, ostatní suroviny a dejte zamrazit do zmrzlinovače.

DO KNIHOVNY

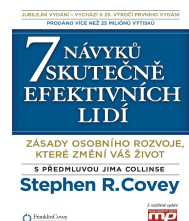
7 návyků skutečně efektivních lidí

Zásady osobního rozvoje, které změní váš život

Autor: Stephen R. Covey

Vydavatel: Management Press, 372 stran, ISBN 978-80-7261-268-0. 3. rozšířené vydání

Jubilejní vydání bestselleru uznávaného odborníka na vedení lidí a renomovaného autora, vycházející při příležitosti 25. výročí uvedení této knihy na knižní trh. Kniha, která je považována za jednu z nevlivnějších knih několika posledních desetiletí, vychází v nové úpravě s předmlouvou Jima Collinse a s předmlouvou autorových dětí. Závěr knihy patří syntéze Coveyho „nadčasových“ myšlenek týkajících se 7 návyků, které jsou prezentovány formou „posledního rozhovoru s autorem“.



Zaujala Vás naše nabídka? Máte zájem se připojit? Kontaktujte nás. www.klubpersonalistu.cz

Nově nás najdete i na Facebooku Klub personalistů ČR.

Tel.: 283 871 271, 606 865 940, e-mail: info@klubpersonalistu.cz, klub.personalistu@tiscali.cz

Klub personalistů ČR, o.s. Jankovcova 13, 170 00 Praha 7

Zpravodaj Klubu personalistů ČR, o.s., je bezplatně zasilán členům Klubu i ostatní odborné veřejnosti.

PŘÍSPĚVKY MŮŽETE ZASÍLAT NA ADRESU KLUBU. REDAKČNÍ ÚPRAVA MGR. LENKA SMRČKOVÁ.