

BOFOS info

ELEKTRONSKI BILTEN SAMOSTALNOG SINDIKATA ZAPOSLENIH U BANKAMA,
OSIGURAVAJUĆIM DRUŠTVIMA I DRUGIM FINANSIJSKIM
ORGANIZACIJAMA SRBIJE

JUL- AVGUST - SEPTEMBAR 2017. / IZDANJE BR 65

Uz timski rad sve je moguće...



- *Nova Sindikalna organizacija*
- *Najava: seminar u Beogradu*
- *Seminar Nemačka*
- *Recepti sa BOFOSIJADE 2017*
- *Odlomci iz publikacije "Praktikum uspeha"*
- *Vesti...vesti...vesti*

NOVA SINDIKALNA ORGANIZACIJA



Na osnovu Rešenja o izvršenom upisu u Registar sindikata od 18. 07. 2017. godine, koje je izdalo Ministarstvo za rad, zapošljavanje, boračka i socijalna pitanja, formirana je **Sindikalna organizacija samostalnog sindikata zaposlenih u Garancijskom fondu APV**.

Predsednik novoosnovane Sindikalne organizacije je **Nenad Đuretić**, a sekretar **Saša Nakov**. Nova Sindikalna organizacija osnovana je za zaposlene u Garancijskom fondu APV, a sedište Sindikalne organizacije se nalazi u Novom Sadu.

Nakon osnivanja ove Sindikalne organizacije, predstavnici SS BOFOS: predsednica **Mara Erdelj**, potpredsednici: **Miroslav Kovačević** i **Tihomir Jovičić**, kao i predsednik SO SS GF APV, **Nenad Đuretić** i sekretar SO SS GF APV **Saša Nakov**, sastali su se sa direktorom Garancijskog Fonda APV, gospodinom **Đorđem Rakovićem** i **Nenadom Miljušem**, Izvršnim direktorom Garancijskog Fonda APV. Sastanak je održan sa ciljem da se rukovodstvu kompanije predoči sadržaj, metode i način rada SS BOFOS i radi dogovora u vezi sa budućom saradnjom između rukovodstva Garancijskog Fonda APV i Sindikata. Sastanak je protekao u prijateljskoj i pozitivnoj atmosferi, a slika koju su predstavnici SS BOFOS stekli je da je odnos Poslodavca i Sindikata u Garancijskom Fondu APV, zaista, za primer.

NAJAVA: SEMINAR U BEOGRADU



Samostalni sindikat zaposlenih u bankama, osiguravajućim društvima i drugim finansijskim organizacijama Srbije SS BOFOS, u saradnji sa Svetskom organizacijom radnika - WOW i Evropskim centrom za radnička pitanja (EZA), a uz podršku Evropske komisije u periodu od 25. – 27. oktobra u Beogradu, organizovaće seminar na temu Socijalni dijalog u finansijskom sektoru: Kvalitet radnog života / kvalitet života: Birmo oba!, a u okviru projekta "Jačanje socijalnog dijaloga - oblikovanje evropskih integracija": Specijalni projekat za radničke organizacije na zapadnom Balkanu 2017.

Na seminaru će biti reči o elementima radnog okruženja koji utiču na ukupan život radnika, kako na poslu tako i izvan posla, a učesnici će imati priliku da čuju i primere dobre prakse od strane poslodavaca iz nekoliko BOFOS-ovih članica.

Takođe, učesnici iz različitih zemalja će imati priliku da čuju brojne predavače iz Srbije i inostranstva, kao i da nakon prvog dana seminara obiđu kulu Gardoš.



SEMINAR NEMAČKA



Od 27. do 30. juna održan je seminar u organizaciji Evropskog centra za radnička pitanja (EZA) pod nazivom: Kretanje novim putevima – efikasno korišćenje novih metoda u obrazovnom radu u gradu Herzogenrath u Nemačkoj.

Pripremila: Jelena Pejić, članica Odbora SOVB Filijala Beograd

Bilo mi je zadovoljstvo da prisustvujem i učestvujem na jednom ovakvom seminaru koji je bio dobro organizovan i na kojem su učesnici bili aktivni. Organizatori su se maksimalno angažovali i vodili računa o svim pratećim detaljima (hrana, smeštaj, izleti, prevoz, prevodioci).

Prvog dana predavanje je držao profesor Ulrich Deller sa katoličkog Univerziteta Nordrhein-Westfalen koji nam je govorio o značaju obrazovanja i istakao da čovek celog života uči i da bi bio deo društva mora da prihvata inovacije.

Drugi dan seminara je bio izuzetno aktivan. Predavač je bila Ilona Matheis, rukovodilac Akademije za naučno dopunsko obrazovanje na Tehničkom Univerzitetu Koln. Tema je bila „Aktivirajuće metode u obrazovanju odraslih”. Nakon njenog teoriskog izlaganja imali smo priliku da se podelimo u grupe i radimo na projektu: „Kako dobro osmisliti seminar” sa metodama koje nam je predočila. Zajedno sa koleginicama iz Makedonije osmislili smo projekat na temu: Uznemiravanje i zaštita od uznemiravanja na radnom mestu.”

Zaključak je da, iako smo svi imali različite teme i koristili različite metode, da bi se postigao cilj potrebno je biti fleksibilan i koristiti različite metode u drugačijim situacijama.

I prvog i drugog dana nakog izlaganja predavača imali smo mogućnost da predavačima i organizatorima postavljamo pitanja.

Imali smo prilike da preko organizovanih izleta obiđemo dva prelepa mala grada: Ahen, poznat po gradskoj većnici i Katedrali Karla Velikog gde je i sahranjen, kao i gradić Maastricht u Holandiji koji je jedan od najstarijih gradova u Holandiji i poznat je po Ugovoru iz 1992 koji je bio uvod u osnivanje Evropske unije. Lepo smo se družili, razmenjivali mišljenja i iskustva sa kolegama iz drugih zemalja i imali prilike da vidimo kako uređene zemlje funkcionišu po pitanjima edukacije i osposobljavanja zaposlenih. Verujem da iz toga i mi možemo dosta toga da iskoristimo i upotrebimo.



RECEPTI SA BOFOSIJADE 2017

Kuvar: Dejan Torbica SO SS NBS

Jelo: BEZOBRAZNI GULAŠ



Zove se ovako zbog vrsta mesa od kojih se pravi, nekada su ga samo mesari mogli sebi priuštiti - na bezobrazluk. Moglo im se - a valja! Količina mesa ne zavisi od broja ljudi za koje se sprema, već od količine bezobrazluka. Recept je za kilogram!

NAČIN PRIPREME:

U loncu (ili još bolje kotliču) izdinsta se luk, pa se redom dodaje slanina (par minuta dinstanja), zatim meso seckano na krupnije kockice, pa paprike i svi ostali začini. Kad ispari sva tečnost dodaje se postepeno vino, čaša po čaša. Pre poslednje doda se malo aleve paprike.

Obezbediti bar još dve-tri buteljke istog semiona, da se popije uz gulaš.

SASTOJCI:

- 1 kg mesa (juneći biftek i/ili ramstek, svinjski file i/ili kare i obavezno jagnjeći but),
- 250 g suve slanine,
- 1,5 kg sitno seckanog luka,
- beli i crni biber u zrnu,
- mleveni biber,
- 4 lista lovora, grančica ruzmarina,
- 0,5 kg rezane paprike,
- po dve suve i sveže ljute papričice,
- buteljka semiona.

RECEPTI SA BOFOSIJADE 2017

Glavni kuvar: Jelena Stepanović SO SS NLB
Pomoćnik kuvara: Dejan Trajković SO SS NLB

Jelo: SVINJSKI GULAŠ



NAČIN PRIPREME:

U kotlić sipati ulje, pa dodati crni luk da se dobro izdinsta i po potrebi dodavati vode. Kada luk bude dobro upržen, dodati meso isečeno na kockice i naliti vode, toliko da može lepo da se krčka.

U toku kuvanja po potrebi dolivati vodu. Kada meso bude kuvano, dodati začine, paradajz iseckan na kockice, alevu papriku i lovorov list. Ostaviti da se krčka još petnaestak minuta. I to je to.
Priyatno!

SASTOJCI:

- 2 kg crnog luka
- 4 kg svinjskog mesa
- 1 kg paradajza
- lovorov list
- začini (so, biber, začin "C", aleva paprika...)
- ulje
- voda

RECEPTI SA BOFOSIJADE 2017

Kuvar: Robert Roža KSO DDOR ado

Jelo: GOVEĐI GULAŠ



NAČIN PRIPREME:

Luk pržiti sa slaninom
posle dodati šargarepu,
beli luk i svežu papriku.
Posle tri sata kuvanja doati
ostalo.

Prijatno!

SASTOJCI:

- dobra volja :)
- govedina 2 kg
- 0.25 kg očišćenog luka ,
- pola glavice belog luka ,
- so biber kim, po ukusu,
- 02 dl kvanog paradajza
- 0.2 dl belog vina
- komad sveže parike (crvene)
- komad izrendane šargarepe
- dva parčeta dimljene slanine.

RECEPTI SA BOFOSIJADE 2017

Kuvar: Irena Krstanoska, Sindikat
finansijskih dejnosti, Makedonija

Jelo: Povelete



NAČIN PRIPREME:

Krompir i meso se proprže i onda se dodaju pečurke. Kada se sjedini dodati lovor, vegetu, so, biber, crvenu mlevenu papriku i tomatelo. Od mlevenog mesa napraviti ćuftice i propržiti na tiganju da se zarumeni. Kada je meso sa krompirom i pečurkama gotovo stavi se u pleh sa ćuftama i stavi u rernu na 200 C dva sata. Nakon toga posuti rendanim kačkavaljem i vratiti u rernu još 5 minuta da se zapeče. Prijatno!

SASTOJCI:

- 2 kg kromra dobro iseckan i propržen
- 2 kg svinjskog mesa meso (plečka ili but)
- 2 kg telećeg mesa
- 1 kg svežih pečurki
- nekoliko listova lovora
- vegeta, so, biber, crvena mlevena paprika i tomatelo.
- 1 kg mešanog mlevenog mesa.

RECEPTI SA BOFOSIJADE 2017

Kuvar: Irena Krstanoska, Sindikat
finansijskih dejnosti, Makedonija

Jelo: Pita



NAČIN PRIPREME:

Sastojci se zamešaju i zatim se napravi testo koje se razvlači na čaršafu, dok se širi treba da se popraska sa mlakim maslom (ili uljem). Peče se na 200 C u prethodno zagrejanoj rerni 40 minuta.

SASTOJCI:

- 1 litar mlake vode
- ½ svežeg kvasca
- 100 ml ulja
- 2 kašičice soli
- 2 kg brašna.



RECEPTI SA BOFOSIJADE 2017

Kuvar: Emina Karo, Sindikat BASS, Turska

Jelo: Turska halva sa sladoledom 'Dondurmali irmik helvasi'



NAPOMENA: Ova halva se pravi od posebne vrste griza - pšenice koje se zove irmik.

NAČIN PRIPREME:

U šerpu se stavi putera i ulja i doda halva tačnije irmik koji treba konstantno mešati dok ne promeni boju u svetlo smeđu tačnije blago porumeni, zatim u drugoj šerpi staviti mleko i šećer da proključaju i zaliti halvu, dobro mešati dok se ne dobije kompaktna smesa u koju treba dodati putera. Nakon toga treba pustiti da se halva dobro ohladi, uzeti kutlaču u koju treba staviti streč foliju napuniti halvu i ostaviti udubljenje za sladoled, napuniti sladoledom (najbolje mlečni) ali može i sladoled od vanile, zatim zatvoriti halvom preklopiti kako bi smo dobili dizajnirane kugle posuti sa cimetom ili mlevenim pistaćima ili kokosom...

Prijatno!

SASTOJCI:

- pola kile irmika ili griza
- 1 litra mleka
- 10 kašika šećera,
- 70 grama putera
- 500 grama sladoleda





**ODLOMCI IZ
PUBLIKACIJE
“Praktikum
poslovnog
uspeha”
Olge Vučković
Kićanović**

SVRSISHODNA KONTROLA

Radi efikasnijeg funkcionisanja organizacije, racionalnijeg ponašanja, lakše identifikacije i korigovanja grešaka tokom celokupnog procesa rada, neophodno je vršiti kontrolu. Kontrola je neophodna na svim organizacionim nivoima – od kontrolisanja poslovanja kao celine do pojedinačnih elemenata i aktivnosti.

Kontrola može biti podsticaj za bolji rad menadžera i zaposlenih, ali i njihovo ograničenje. Kontrola je dobra samo ako je efikasna i svrsishodna.

Preterana kontrola je destimulativna, ubija kreativnost i urušava profesionalni integritet, što može biti okarakterisano kao mobing. Veoma je bitno da zaposleni kontrolu prihvate kao dobronamernu pomoću radu, a ne zlonamerno hvatanje u greškama. Pretertana kontrola stvara

strah u kome zaposleni ne daju maksimum, iz straha da ne pogreše.

Odsustvo kontrole može dovesti do konfuzije u poslovanju, utisak nezainteresovanosti menadžera za individualni učinak pojedinca, do „zabušavanja“ u radu i gomilanja grešaka.

Isak Adičes, ugledni konsultant kompanija i vlada širom sveta, poznat po zagovaranju upravljanja zasnovanog na uzajamnom poštovanju i poverenju, objašnjava suštinu uspešne kontrole: **„Potrebno je postići ravnotežu između fleksibilnosti i kontrolisanosti. Ja to zovem kontrolisanom fleksibilnošću. Ako ste suviše kruti ne valja, ako nema nikakve kontrole, ne valja. Suština je u pravom odnosu, koji donosi maksimalnu vrednost.“**

VEST: RUSKA B&N BANKA TRAŽI POMOĆ

Ruska B&N banka, dvanaesti najveći kreditor po veličini aktive, zatražila je od centralne banke spasilački paket pomoći. Ovo se dešava manje od mesec dana nakon što je još jedna velika ruska banka morala da bude spasavana. "Vlasnik B&N banke zatražio je od Banke Rusije



da razmotri mogućnost spasavanja banke", navodi se u saopštenju centralne banke, prenela je agencija Tas. Nekoliko sati kasnije centralna banka je izdala još jedno saopštenje u kojem je navela da će obezbediti sredstva B&N banci za održanje likvidnosti shodno zahtevu koji je ta banka podnela. U saopštenju nije precizirano o kolikom iznosu pomoći je reč. B&N banka, poznata u u domaćoj javnosti kao Binbank, osnovana je 1993. godine i deo je Safmar grupe koja obuhvata i naftne i kompanije iz sektora nekretnina. Glavni akcionari ove finansijske institucije su biznismeni Mihail Šišhanov i Mihail Gutserijev, sa vlasničkim udelima od 59,4 odsto i 39,4 procenta, respektivno. Iz banke je danas saopšteno da je Mihailu Šišhanovu poveren još jedan mandat na čelu Upravnog odbora banke i da će zajedno sa centralnom

bankom raditi na paketu pomoći.

Krajem avgusta, ruska centralna banka je morala da se uključi u spasavanje banke Otkritie, osmog najvećeg zajmodavca u zemlji, usled strahovanja za njenu stabilnost nakon velikog pada depozita klijenata u poslednjih nekoliko meseci. *Izvor: Tanjug*

VEST: TEK SPAŠENA BANKA KAŽNJENA S 11,2 MIL €



Evropska centralna banka kaznila je italijansku Banko Popolare di Vićenca sa 11,2 miliona evra (13,4 miliona dolara). Banka je ka-

žnjena zbog kršenja propisa o izloženosti riziku i neispunjavanja pravila o javnom izveštavanju o poslovanju, saopštila je ta finansijska institucija sa sedištem u Frankfurtu.

Popolare di Vićenca je jedna od dve posr-nule banke iz regije Veneto koju je u junu likvidirala italijanska država, pre nego što ju je preuzeo najveći italijanski kreditor, banka Intesa Sanpaolo.

Izvor: Tanjug