

NADGRADNJA VOZLIŠČA PRAGERSKO

Gradbeno dovoljenje naposled pravnomočno



Na uradnem začetku del podžupan Stanislav Mlakar, poslanka mag. Karmen Furman, minister za infrastrukturo Jerneje Vrtovec in predsednik KS Pragersko Matej Arnuš

Dela so se začela. Gradbeno dovoljenje za nadgradnjo železniškega vozlišča Pragersko je konec avgusta naposled postalo pravnomočno.

Naložba, vredna skoraj 89 milijonov evrov, se je začela. Gradbena dela bodo potekala dve leti.

Gre za velik projekt, v okviru katerega bodo temeljito posodobili to vozlišče. Železniška postaja Pragersko bo dobila sodnejšo podobo. Na postaji bo izvedena nadgradnja perona z nadstrešnicami, zgrajen bo nov podhod z dvigali, obnovljeno bo postajno poslopje in urejeni bosta dve parkirišči. Na območju postaje bosta postavljena tudi dobra 2 kilometra protihrupnih ograj. Nadgrajenih tudi 18 kilometrov tirov, zamenjanih 30 kretnic, nadgrajene bodo vozna

mreža in signalnovarnostne naprave.

Ne bo več čakanja pred prehodom

Zgrajen bo tudi nov cestni podvoz pod železniško progo, ki bo nadomestil sedanjí nivojski prehod, s čimer se bo povečala pretočnost prometa in izboljšala varnost v cestnem in železniškem prometu. V času gradnje podvoza, predvidoma od novembra 2021 do začetka leta 2023, bo za ves promet zaprta Ptujška cesta na območju železniške postaje Pragersko. Obvoz bo mogoč po vzporednih cestah. Za pešce in kolesarje bo na območju železniške postaje urejen začasni prehod.

Dosedanja dela

Junija je izvajalec začel s pripravljalnimi deli na terenu, ki so obsegala pripravo gradbišča, izvedbo dostopnih poti in pripravljalnih del za prestatitev plinovoda. Trenutno so v teku rušitve objektov, pripravljalna dela na dostopnih poteh, prestativti plinovoda in tirih ter tirnih napravah.



Nova jedilnica.

V novi jedilnici na voljo kar 7 menijev

V podjetju Aluminium Kety Emmi v Slovenski Bistrici nadaljujejo s prenovo upravne zgradbe.

1. septembra so v pritličju zgradbe odprli povsem prenovljeno kuhinjo z jedilnico, v kateri je prostora za približno 100 zaposlenih. Razširili so tudi ponudbo menijev. Odslej je zaposlenim vsak dan na voljo kar sedem različnih menijev, od klasičnih, tradicionalnih, do menijev na žlivo, vegi in extra menijev, v ponudbi pa imajo

tudi sadni meni oz. smoothie.

Vpeljali so nov sistem naročanja hrane, pri katerem si zaposleni preko računalnika oz. terminala malico naročijo vsaj en dan vnaprej. Tako se pripravljajo najbolj optimalne količine hrane in ni nepotrebnih viškov. Sistem malic bodo razvijali tudi v prihodnje, saj želi podjetje na dolgi rok zagotavljati sveže pripravljeno, toplo prehrano. Številne raziskave namreč kažejo pozitivne učinke uživanja sveže pripravljene in uravnovežene obroka med delom. Malico za zaposlene v EMMI-ju sicer pripravlja zunanji ponudnik, bistriško podjetje Viteo. (mk)



aluminium kety
emmi

Kolodvorska 37 a,
2310 Slovenska Bistrica
T: +386 2 80 50 500
www.emmi.si / info@emmi.si



Aluminiju dajemo sijaj