



PODRAVKA

Ambiciozni planovi prerade povrća u tvornici Kalnik

SSJ-1330-5204

Podravka je udomaćena u Sloveniji (8 - 9)
Lero - videoreklama sezone (11)



Novi okusi Podravka sladoleda



Užitak u sladoledu...sa srcem!

www.podravka.com

IMPRESSUM

NOVINE DIONIČKOG
DRUŠTVA PODRAVKAPODRAVKA, prehrambena
industrija, d.d. Koprivnica

Za izdavača: Dijana Jendrašinkin

Urednica: Ines Banjanin

Redakcija lista: Ines Banjanin,
Boris Fabijanec, Berislav
Godek, Vjekoslav Indir, Dijana
Jendrašinkin, Mladen Pavković,
Branko Peroš, Nikola Wolf

Lektura: Ivana Korošec Vujica

Grafička priprema i dizajn:
www.borisbenko.com

Naklada: 8.000 primjeraka

Adresa: Ulica Ante Starčevića
32, 48000 KoprivnicaTelefoni: 048/651-220 (urednik)
048/651-503, 651-505 (novinari)

Faks: 048/621-061

e-mail: novine@podravka.hr

Tisak: Kersch Offset



Uvodnik

Drage Podravkašice i Podravkaši, od posljednjeg lista "Podravka" koji je izašao u lipnju nadam se da ste kvalitetno iskoristili preostale dane starog godišnjeg odmora i da ste "napunjenih baterija" spremni zakoračiti u nove radne izazove u mjesecu pred nama.

Srpanj nam donosi mnoga zbivanja u koja je Podravka uključena, primjerice Splitski festival koji se održava ovog vikenda ili ATP Studena Croatia Open Umag, koji će se održati krajem mjeseca, ali prije nego što okrenete sljedeću stranicu, ukratko ćemo se prisjetiti što je to, osim produženih vikenda u povodu blagdana Tijelova, Dana antifašističke borbe i Dana državnosti, obilježilo protekli lipanj.

U temi broja, na 4. stranici možete doznati više o novoj investiciji u liniju za proizvodnju ajvara te ambicioznim planovima prerade povrća u Tvornici Kalnik.

Vegetin je rođendan proslavljen u Zadru i Splitu, o čemu možete pročitati na 5. stranici. Međutim, Vegeta je proizvod poznat na svim kontinentima, a zavidnoj broji od 40-ak zemalja u kojima ga možete pronaći pridružilo se i ciparsko tržište. O tome, kao i značajnom priznanju dobivenom u Poljskoj, također možete doznati na 5. stranici.

U Podravki je početkom proteklog mjeseca održan Skup radnika, o čemu više, kao i o novostima iz Radničkog vijeća, možete čitati na 6. i 7. stranici. Kao što sam već i ranije spomenula, srpanj je značajan i po velikoj sportskoj manifestaciji ATP Studena Croatia Open Umag u povodu koje su se na konferenciji za novinare u Zagrebu okupili predstavnici organizatora, partnera, sponzora... među kojima i Podravka kao "title" sponzor turnira, pa i o samoj konferenciji možete pročitati na tim stranicama.

Krajem mjeseca posjetili su nas kolege sa slovenskog tržišta i njihovi partneri-distributeri, a o Podravkinom uspjehu na tom tržištu možete doznati kroz razgovor

s direktoricom Prodaje Podravka d.o.o. iz Ljubljane, Aljom Učakar.

Osim kolega iz Slovenije, posjetila nas je i bjeloruska delegacija za poslove certificiranja, nužna kako bi se naši proizvodi mogli nesmetano isporučivati na to tržište, a ugostili smo i predstavnike najvećeg ukrajinskog trgovačkog lanca Fozzy Group. Bili smo domaćini i gospodarstvenicima iz Kineske gospodarske komore koji su boravili u Zagrebu, a u Koprivnici smo ugostili mlade nogometaše iz Francuske. Više o našim poslovnim suradnicima i gostima možete doznati na 9. i 10. stranici.

Vjerujem da ste na televiziji imali prilike vidjeti i Matkov autentični ljetni "ulet", jer prema napisima portala "Indeks" upravo je spot za Lero proglašen videoreklamom sezone. U povodu otvorenja ljetne sezone za Podravkaše je na Studena baru održan Lero party što je bila prilika da se svi upoznaju s bogatstvom voća iz široke palete Lero proizvoda.

Završena je i nagradna igra "Čokolino" višebojac kupone skupi i super nagrade pokupi" i izvučeni dobitnici, a u Auto Zubaku u Koprivnici uručen je ključ novog Golfa dobitnici u nagradnoj igri "Podravka juhe i Konzum Vas nagrađuju". Dražen Mustać dobitnik je dviju medalja u Osijeku i Čakovcu pa o Draženu i njegovom uspjehu govorimo na 12. stranici. Nadam se da ćete i u ovom broju novina pronaći nešto za sebe pa ako planirate tijekom ljeta boraviti na suncu, na 15. stranici možete otkriti kako odabrati pravu zaštitnu kremu za sunčanje i koji je vaš faktor. Zanimljiv tekst o muškarcima u kuhinji "Kad on kuha", pročitajte na stranicama Coolinarike, a možda vas i inspirira da zauzmete mjesto u kuhinji i okušate se u pripremi "Torte od pistacija i krušaka".

I na kraju, podsjećam na nagradnu igru Lerovite namijenjenu Podravkašima, koja traje do 6. srpnja, a u sljedećem broju lista "Podravka" koji izlazi 17. srpnja, objavit ćemo imena dobitnika.

Glavna urednica: Ines Banjanin

Cjenik oglasnog
prostora u listu 'Podravka'

(1/1)

oglasni prostor cijele stranice
165 x 225 mm
2.000,00 kn

(1/2)

oglasni prostor polovice stranice
80 x 225 mm
1.000,00 kn

(1/4)

oglasni prostor četvrtine stranice
80 x 110 mm
500,00 kn

Piše: Boris Fabijanec

Ambiciozni planovi prerade povrća u tvornici Kalnik

U Podravkinoj tvornici Kalnik užurbano se postavlja nova linija za proizvodnju ajvara kojom će se povećati proizvodnja za 50 posto. Vrijednost investicije je oko 4 milijuna kuna, a nova linija omogućit će ostvarivanje ovogodišnjih ambicioznih planova za preradu povrća, posebice paprike. Naime, prema riječima direktorice Kalnika Slavice Kolesar, ovogodišnji plan prerade i proizvodnje paprike je 5000 tona. Planovi tvornice su i općenito znatno veći u odnosu na 2008. godinu i to za 35 posto, a kao što Slavica naglašava, povećanjem plana proizvodnje htjela se, prije svega, izbjeći desertiranost proizvoda.

- Podravkin ajvar je vrlo kvalitetan proizvod i više od 70 posto se izvozi na njemačko i švedsko tržište. Novu liniju postavljaju stručnjaci Pecona, domaće tvrtke koja je liniju i izradila, a prema predviđanjima, uskoro će se na njoj početi odvijati i probna proizvodnja, ističe Slavica Kolesar.

Inače, u tvornici je u tijeku prerada graška koja se zbog loših vremenskih prilika malo produžila. No, bez obzira na loše vrijeme, ovogodišnji grašak je odlične kvalitete i planirana proizvodnja će biti ostvarena. Nakon graška na redu je sezona prerade krastavaca koja će početi oko 13. srpnja, kada će se raditi u tri smjene svih

sedam dana u tjednu. U to vrijeme započet će i prerada mahuna pa potom prerada ljetne cikle. Sve u svemu, sezona se zahuktava i kao što Slavica Kolesar ističe, do kraja listopada će se raditi u tri smjene, bez obzira na subote i nedjelje te će se, već tradicionalno, angažirati sezonska radna snaga kako bi se ovogodišnji ambiciozni planovi uspješno ostvarili.



> Nova linija za proizvodnju ajvara povećat će proizvodnju za 50 posto



> Vegeta u ponudi ciparskih trgovačkih lanaca

Piše: Boris Fabijanec

Poklon Vegeti za njezin 50. rođendan

U veljači ove godine Podravka je u Turskoj osnovala svoje predstavništvo u kojemu je malobrojna ekipa predvođena direktorom tržišta Turska Zdravkom Dimačem počela ostvarivati ambiciozne izvozne planove vezane uz Vegetu. I dok se polako, ali sigurno osvaja tursko tržište s prvim brandom Podravke, turski Podravkaši su uspješno odrađili i ulazak Vegete na ciparsko tržište.

- Smatram da je ovaj poslovni uspjeh lijep poklon Vegeti za njezin pedeseti rođendan, jer se u svojoj povijesti nije nikad prodavala na ciparskom tržištu. Naime, tamo je glavni brand u dodacima jela TuzoT, koji je zapravo

svojevrsna kopija Vegete. Uspješnim poslovnim pregovorima s našim ciparskim distributerom uspjeli smo Vegetu pozicionirati na police ciparskih trgovina i od toga posla očekujemo puno, rekao je Zdravko Dimač.

U prvom turu na to je tržište poslano pet tona Vegete, a prema ugovorima s distributerom, godišnje će se plasirati oko 50-ak tona Vegete. Ambiciozan plan, kao uostalom i plan za tursko tržište, gdje se očekuje prodajna realizacija Vegete oko 150 tona, a prema Dimačevim riječima, kroz dvije, tri godine Vegeta će u Turskoj biti u rangu lidera u kategoriji dodataka jelima.

Vegeta dobila priznanje "Hit FMCG" u Poljskoj

Vegeta je na tržištu Poljske dobila još jedno vrijedno priznanje, "Hit FMCG". Riječ je o nagradi što je dodjeljuje časopis za trgovce "Życie handlowe", a ocjenjivačku komisiju čine vodeći ljudi najpoznatijih trgovačkih lanaca.

U skladu s definiranim kriterijima ocjenjivači, osobe koje vode ili odgovaraju za nabavu u najvećim trgovačkim lancima u Poljskoj, najprije ocjenjuju proizvode, a u drugoj fazi taj izbor objektivnim istraživanjima potvrđuje istraživačka agencija Nielsen na temelju izvješća u proteklih godinu dana o proizvodima koji trgovcima donose najveću zaradu. Prvo mjesto u kategoriji univerzalnih začina dobila je Vegeta, dok je drugo mjesto pripalo Podravkinjoj marki Warzywko.

- Nagrada je značajna, jer je trgovcima pokazatelj kojim proizvodima se isplati trgovati. Iznimno nam je drago da je Vegeta na taj način dokazala da nije samo snažan brand među potrošačima, već također obavezan proizvod u ponudi svake trgovine koja želi zaraditi – i to već 50 godina, napomenuo je direktor tržišta Poljske Dalibor Šijak.

Vegetina proslava u Zadru i Splitu

Nakon Osijeka i Rijeke, Vegetin pedeseti rođendan obilježen je 13. lipnja u Zadru, a 27. lipnja u Splitu. Na zadarskoj Obali kneza Branimira Vegeta je svojim vjernim potrošačima pripremila degustacije, nagradne igre, dječju igraonicu za najmlađe te atraktivan kulinarški show po uzoru na popularnu emisiju „Male tajne velikih majstora kuhinje“. U glazbenom dijelu programa Zadrane je zabavljala Natali Dizdar koja se pridružila Podravkinim specijalistima kulinarstva u pripremi ukusnih jela s Vegetom, dok je u Splitu to učinio Luka Nižetić. Zavidne kulinarске sposobnosti mogli su pokazati i Zadran i Splićani, natječući se u pripremi jela i nagradnim igrama. Pozitivna i vesela atmosfera koja se širila jadranskom obalom privukla je mnoge posjetitelje koji su poželjeli kuhati, degustirati, natjecati se ili zaplesati u ritmu salse, dok su oni najmlađi pak, uživali u zabavi s tetom Vegetom.



Splitska riva obukla je Vegetino jubilarno zlatno ruho



Jubilarni ATP turnir Studena Croatia Open Umag

> Ovo je četvrta godina kako je Podravkin brand Studena "title" sponzor umaškog turnira

Ove se godine od 27. srpnja do 2. kolovoza održava jubilarni 20. ATP turnir Studena Croatia Open Umag, a tim je povodom u Zagrebu održana rođendanska konferencija za novinare.

Tijekom dva desetljeća održavanja ATP turnir Studena Croatia Open Umag pre-rastao je okvire sporta i postao jedno od najvažnijih društvenih događaja u Hrvatskoj i regiji.

Podravka i dalje podržava projekte vezane uz sport, rekao je član Uprave Podravke Marin Pucar, podsjetivši na sportsko natjecanje "Čokolino višebojac" te podršku koju Podravka i Studena pružaju Blanki.

- Tijekom godina gradili smo partnerstvo i stvarali prijateljstvo. Ovo je četvrta godina kako je Podravkin brand Studena "title" sponzor turnira i mogu reći da Studena i Umag iz godine u godinu zajedno rastu. Taj entuzijazam živjet će i dalje pa vjerujem da ćemo svake godine postaviti letvicu više. Ove je godine taj projekt obogaćen, a značajni partneri svakako su Istraturist i direktor ATP turnira Slavko Rasberger, izjavio je Marin Pucar.

Slavko Rasberger prisjetio se početaka ovog značajnog sportskog događaja, koji je postao sinonim za vrhunski sport, čemu u prilog svjedoči i pet puta dodijeljeno priznanje "Award of Excellence".

- Ovaj je turnir savršen primjer modernog koncepta turizma i idealan spoj najboljih izvoznih proizvoda: sporta i turizma. Istraturist i ove godine želi omogućiti novi koncept ponude koji će se razlikovati od dosadašnjih, jer je riječ o najvažnijem događaju ovoga ljeta na Jadranu, rekla je predsjednica Uprave Istraturista Gordana Tomićić.

Okupljenim uzvanicima i novinarima obratio se i predsjednik Hrvatskog olimpijskog odbora Zlatko Mateša, koji je izjavio kako se umaški turnir s pravom može nazvati tradicionalnim, a najvažniji čimbenici u održavanju te dvadesetogodišnje tradicije upravo su ljudi.

Direktor Hrvatske turističke zajednice Niko Bulić rekao je kako je ATP Studena Croatia Open Umag turnir postao brand, a inspiriran poznatim sloganom svoj je govor završio porukom: "Kad srce kaže tenis, kaže Umag".

Svoju je potporu turniru dao i zamjenik gradonačelnika grada Umaga Mauro Jurman te predsjednik uprave umaške tvornice "Hempel" Marijan Kovačić, a događaju su prisustvovali predstavnici Ministarstva znanosti, obrazovanja i sporta, Ministarstva turizma te predstavnici gospodarskih subjekata koji podržavaju ovaj projekt.

Radničko vijeće Podravke ponovo u punom sastavu

Radničko vijeće Podravke na svojoj je sjednici aktiviralo mandat Nikolini Notersberg, prvoj neizabranoj kandidatkinji s liste Sindikata PPDIV-a u prošlogodišnjim izborima za Radničko vijeće. Na listi Sindikata PPDIV-a u izborima za RV Nikolina Notersberg bila je rangirana kao deveti kandidat, a kako je temeljem konačnih rezultata izbora lista Sindikata PPDIV-a dobila osam predstavničkih mandata, prvi neizabrani kandidat i tako redom postali su temeljem Zakona o radu (čl. 149. st. 6.) prvi zamjenski kandidati za slučaj da nekom od članova RV s pripadajuće liste iz bilo kojeg razloga prestane mandat.

Ostavkom Marijana Lisjaka početkom lipnja na mjesto člana Radničkog vijeća stvorile su se i sve pretpostavke za aktiviranjem mandata prvom zamjenskom članu pa je tako Nikolina Notersberg i formalno postala novi punopravni član Radničkog vijeća Podravka koje sada ponovo može raditi u punom sastavu od 15 članova. Prilikom donošenja odluke o aktiviranju mandata Nikolini Notersberg članovi Radničkog vijeća Podravke rukovodili su se odredbama ZOR-a i mišljenjem Ministarstva rada i socijalne skrbi RH. Na upit Republičkog sindikata radnika hrvatske pošte i telekomunikacija 2002. godine, između ostalog je utvrđeno da "Člana radničkog vijeća kojem je iz bilo kojeg razloga prestalo članstvo u vijeću zamjenjuje u svojstvu člana prvi po redoslijedu s iste liste kandidata neizabrani kandidat, a ako taj daje ostavku, prestaje biti i član i zamjenik člana, pa član tog vijeća postaje drugi po redoslijedu neizabrani kandidat s iste liste kandidata".

Radničko vijeće na sjednici se između ostalog i pozitivno očitovalo o Prijedlogu poslodavca za izmjene Pravilnika o poslovnoj organizaciji, koje su ovaj put bile usmjerene na službu centralnog Održavanja. Uvodno obrazlažući temu članovima Vijeća, direktor Podravkinog sektora Ljudski potencijali Marko Raničević istaknuo je da bi ovakvim predloženim organizacijskim promjenama, ako budu i usvojene, napokon završio proces restrukturiranja Podravkinog Održavanja koji je aktualan u posljednjih desetak godina. (K.H.)



> Trebamo raditi više
i iz krize ćemo izaći jači

Skup radnika Podravke

Skup radnika Podravke održan je u petak, 5. lipnja u restoranu prehrane Podravkine poslovne sedmerokatnice.

O radu Radničkog vijeća Podravke u proteklih šest mjeseci govorila je zamjenica predsjednika Radničkog vijeća Podravke d.d. Ksenija Horvat, a direktorica sektora Kontroling Lidija Kljajić izvijestila je o rezultatima poslovanja Grupe Podravka u prva tri mjeseca ove godine te o poslovnim očekivanjima do kraja godine. Komentirajući rezultate poslovanja predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak rekao je kako će neki biznisi dati bolje, drugi lošije rezultate, ali Podravka će održati svoje prihode na razini Grupe i imamo šansu iz krize izaći jači nego prije.

Odgovarajući na pitanja radnika, rekao je kako su promjene u kompaniji vidljive, a restrukturiranje se provodi s ciljem povećanja efikasnosti i smanjivanja troškova, ali nije negativno usmjereno prema radnicima. Obaveze prema radnicima bit će ispunjavane kao i do sada i tu neće biti promjena, rekao je.

- Smjer promjena kreće se prema tome da trebamo svi raditi više i to je način da "izvučemo" ovu godinu, rekao je predsjednik Šestak, dodavši kako su promjene koje su započele u proizvodnji, trenutno u tijeku u Logistici, a potom slijede i druge cjeline.

Također je podsjetio kako će u skladu sa socijalno odgovornim ponašanjem poslodavca i na Danici uskoro biti formiran Pogon za doradne poslove, u kojemu će se zbrinjavati zaposlenici u skladu s njihovom liječničkom dokumentacijom.

- Smjer promjena je takav da svi moramo raditi više i čeka nas više posla koji mora rezultirati boljitkom za kompaniju, a time i za sve nas. Podravka je jedna od kompanija koja ima jasan razvojni put i nećemo posustati, rekao je predsjednik Uprave Podravke, još jednom podsjetivši zaposlenike neka vjeruju u kompaniju u kojoj rade i koju smatraju svojom i ne razmišljaju o pravima, bez da pritom razmišljaju o obavezama prema kompaniji.

Jedan od načina da svi zaposlenici naše kompanije daju svoj doprinos bit će i iskušavanje novih proizvoda i njihovo ocjenjivanje popunjavanjem upitnika. Predsjednik je skup radnika završio riječima kako su ljudi i brandovi najvažniji za našu kompaniju.

Ugovor o donaciji Podravke Fondu za potporu teško oboljelima

Podravka i Sindikat PPDIV-a Podravke, kao osnivač Fonda za potporu teško oboljelima, potpisali su ugovor o donaciji. Prema Ugovoru, Podravka će Fondu donirati 50.000,00 kuna za 2009. godinu namijenjenih pružanju pomoći u liječenju i nabavi lijekova teško oboljelima. Ugovor su potpisali Zdravko Šestak, predsjednik Uprave Podravke i Ksenija Horvat, glavna povjerenica sindikata PPDIV Podravke.

- Iznimno nam je drago da možemo pomoći onima kojima je pomoć najpotrebnija. Za svaku pohvalu je što unutar Podravke djeluje jedan takav Fond, čije djelovanje vjerujem svrstava kompaniju među rijetke koje ga imaju. Da je riječ o doista važnom potencijalu koji imamo govori i činjenica da plaćamo osobu s punim radnim vremenom koja brine o potpuno transparentnom poslovanju Fonda za potporu teško oboljelima – napomenuo je predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak.

- Zahvaljujemo Podravki na ovoj donaciji, jer podsjetimo, prilikom osnivanja Fonda kompanija nam je donirala milijun kuna. Ta su nam sredstva omogućila da spasimo mnoge živote i pomognemo u trenucima koji su za mnoge bili presudni – istaknula je glavna povjerenica sindikata PPDIV Podravke Ksenija Horvat.

Fond za potporu teško oboljelima osnovao je 1994. godine Sindikat PPDIV, Sindikalna podružnica Podravka, a danas fond ima više od 5100 aktivnih članova. Fond ima karakteristike humanitarne fondacije sa zadaćom da teško oboljelim članovima Fonda omogućiti pomoć u: kupnji i nabavi lijekova koji nisu na listi HZZO-a ili su na listi pod određenim kriterijima, plaćanju troškova složenih i skupih operativnih zahvata i lijekova koje HZZO nije u mogućnosti odobriti svojim osiguranicima, sukladno svojim smjernicama, nabavci i kupnji kvalitetnijih ortopedskih, slušnih, očnih i drugih pomagala od onih za koje nadležni fondovi, odnosno propisi, osiguranicima priznaju pravo na sredstva za tu namjenu.

Fond je isprva osnovan za potrebe radnika cijele Grupe Podravka. No, ubrzo nakon osnivanja njegovo je djelovanje prošireno, tako da njegovi članovi, a samim time i korisnici, mogu biti i svi građani Koprivničko-križevačke županije. Pravo na pomoć po članu Fonda ostvaruju i njihova djeca do navršene 18. godine života. Najniži iznos za pružanje pomoći članu Fonda iznosi 2.500,00 kn, a maksimalni iznos pružene pomoći članu Fonda u jednoj kalendarskoj godini iznosi 50.000 kuna. Valja dodati kako novac u Fond mogu uplaćivati i osobe koje nisu zaposlenici Podravke.



Podravka je udomaćena u Sloveniji



Razgovarao: Boris Fabijanec

> Timskim radom do 20 posto
veće ovogodišnje prodaje

> Razgovor: Alja Učakar – direktorica Prodaje Podravka d.o.o. Ljubljana

Posjet slovenskih Podravkaša koprivničkoj centrali bio je prigoda za razgovor s direktoricom Prodaje Podravke d.o.o. Ljubljana Aljom Učakar. Naime, Podravkina prodaja u Sloveniji ove godine raste za dvadesetak posto u odnosu na isto prošlogodišnje razdoblje, a dodatnu zbunjenost ovim odličnim prodajnim rezultatima, uz sveprisutnu krizu i recesiju, unosi i činjenica kako su politički odnosi Hrvatske i Slovenije prilično zahladnjeli. Iz tih je razloga i prvo pitanje za Alju Učakar bilo kako komentira ovogodišnje poslovne rezultate?

- S obzirom na sadašnje vrijeme krize i recesije, potrošači su počeli dodatno razmišljati kako troše svoj novac. Mislim da sve manje i manje zalaze u restorane i sve više jela spremaju kod kuće i tu vidim taj dodatni prodajni impuls Podravkinih proizvoda u Sloveniji. Trenutno je kod nas u rastu kategorija

mesa, riblji program Eva, dječji program, osobito nakon kupnje branda Čoko i Čokolešnik. Kod ova zadnja dva branda posebice je zanimljivo da smo u odnosu na prodajne planove Droge Kolinska za ovogodišnje razdoblje mi znatno efikasniji i bolji. Također, željela bih naglasiti kako je naša primarna dječja hrana Lino u porastu, i u kategoriji dječje hrane u Sloveniji to je i dalje prvi brand po potrošnji. Kontinuirano ga pratimo raznim marketinškim akcijama za najmlađe, pa smo nedavno i organizirali jednu takvu akciju u slovenskim dječjim vrtićima, gdje su djeca na temu medvjedić Lino izrađivala svoje crteže, nakon čega smo izvukli deset najboljih. Naravno, naš medvjedić Lino je obišao djecu u nekoliko vrtića i ne moram vam govoriti kakvu je ludnicu stvorio kod najmlađih. Osim spomenutih kategorija, rastemo i u dodacima jelima – Vegeta i Fant i dalje su u prodajnom porastu.

Iskreno govoreći, s obzirom na to da politički odnosi Hrvatske i Slovenije u najmanju ruku nisu baš najbolji, očekivalo bi se da će i prodajni rezultati Podravke u Sloveniji slabiti. Kako to objašnjavate?

- Prije svega, mislim da je Podravka kao brand sa svojim proizvodima već dugo udomaćena u Sloveniji te da se slovenski potrošač toliko ne opterećuje politikom i svim onim negativnim konotacijama koje ona nosi sa sobom. Osim toga, nama su pogodovale određene promjene u slovenskoj industriji hrane. Tu ponajviše mislim na promjene u Drogi Kolinskoj kada je bilo i određenih vremenskih intervala u kojima je došlo do desortiranosti proizvoda te tvrtke na tržištu, gdje smo mi kvalitetno uskočili. Naime, Podravkaši u Sloveniji vrlo dobro prate tržišnu situaciju i promjene jer da bi se uspjelo na slovenskom tržištu, prije svega treba biti brz i fleksibilan, a Podravka u Sloveniji ima jako dobar, mlad i ambiciozan prodajni tim.

Upravo je to naglasio i zamjenik predsjednika Uprave Podravke Miroslav Vitković kada je slovenskim Podravkašima u Koprivnici govorio o vašem novom direktoru Davoru Švarcu koji ima zaisa veliko internacionalno iskustvo i koji je jedan od stručnjaka naše tvrtke u segmentu animacije i stvaranja timske atmosfere. Kako zapravo surađujete s Davorom Švarcom?

- U Podravki Ljubljana zaposlila sam se prije šest godina, tako da sam na početku karijere surađivala s direktorom Željkom Komazinom, koji je jedan od ljudi s kojim bi svatko poželio raditi. Na žalost, Željko se razbolio i na njegovo mjesto krajem prošle godine dolazi Davor koji je također svojim stavom, ponašanjem, a prije svega profesionalnošću uveo jedan novi, vedriji, timski duh u kojemu ne caruje podjela na šefa i radnika, već atmosfera u kojoj svatko ima mogućnost dati svoj najveći obol uspješnosti posla. Kao što je i gospodin Vitković rekao – u vrijeme krize i recesije ljudi su ti koji mogu izvući situaciju, a Podravka je oduvijek bila poznata po kvaliteti proizvoda te velikom ljudskom i poslovnom potencijalu svojih kadrova. Slovenski Podravkaši su to prepoznali, a da smo uspješni dokazuju i ovogodišnji prodajni rezultati koji nas samo tjeraju da i do kraja godine pokažemo još bolje i više kako bismo se na kraju godine mogli pohvaliti da smo jedan od najboljih Podravkinih Internacionala, a naravno, htjeli bi biti i najbolji, rekla je na kraju razgovora Alja Učakar.



Predstavnici Podravke u Sloveniji predvođeni direktorom Podravke d.o.o. Ljubljana Davorom Švarcom sa svojim su partnerima-distributerima posjetili Koprivnicu. Tom prigodom, u poslovnoj sedmerokatnici naše kompanije, slovenske je Podravkaše dočekaio zamjenik predsjednika Uprave Miroslav Vitković koji im je poželio dobrodošlicu te istaknuo: - Posebno mi je drago što

vas u Sloveniji vodi doajen prodaje Podravkinih internacionala Davor Švarc koji zna stvoriti timsku atmosferu jer u ovo vrijeme krize i recesije samo su ljudi ti koji mogu izvući situaciju. A vama to ide više nego dobro budući da bilježite 20-ak posto rasta prometa na slovenskom tržištu. To je vrijedan rezultat i ja kao član Uprave Podravke vam jamčim da ćete i dalje od nas imati dodatnu potporu u vašim na-

stojanjima da povećate poslovne rezultate, rekao je.

Tijekom boravka u Podravki, gosti su detaljnije upoznati s planovima kompanije nakon čega su obišli tvornice juhe i Vegete. Naravno, imali su prigode isprobati i brojne gastronomske delicije u Pivnici i Podravskoj kleti, a idućeg dana boravka u Podravini obišli su i Galeriju naivne umjetnosti u Hlebinama.

Razgovor o suradnji s kineskim gospodarstvenicima

Delegacija Kineske gospodarske komore predvođena Bihanom Zhenhuom posjetila je 18. lipnja Podravku u Zagrebu. U okviru prvog službenog posjeta predsjednika Narodne Republike Kine Hu Jintaoa Hrvatskoj u Zagrebu je 20. lipnja održan Hrvatsko-kineski poslovni forum, koji je okupio gospodarstvenike iz Kine te hrvatske poduzetnike. S kineskim predsjednikom u Zagreb je doputovalo i više od 200 kineskih poduzetnika, zainteresiranih za infrastrukturne projekte u Hrvatskoj, ali i za plasiranje hrvatskih proizvoda na tom tržištu. Prije samog Foruma kineska delegacija upoznala se s poviješću, tradicijom, značajem i asortimanom proizvoda naše kompanije kao i dosadašnjim koracima učinjenima u smjeru uspostavljanja trgovinskih odnosa na području Kine i Dalekog istoka. Unatoč

tome što je u sastavu ove delegacije bio vrlo mali broj kompanija koje se bave prehranom, očekivanja Podravke bila su pronaći potencijalne uvoznike/distributere koji već distribuiraju prehrambene proizvode na kineskom tržištu.

Podravka vidi Kinu prvenstveno kao izvozno tržište zbog očito velikog potencijala. Osim mnogoljudnosti, standard Kine sve više raste čime se mijenjaju i zahtjevi tamošnjih potrošača. Uz vrijedne informacije i savjete o predloženim načinima nastupa na tom tržištu, kineski gospodarstvenici pružili su i one o aktualnom stanju, uvoznim procedurama i tržišnim trendovima. Nakon ovog posjeta, Podravka je po dovršetku plenarnog dijela samog Foruma započela dogovorene individualne poslovne razgovore s kineskim gospodarstvenicima. (I. K. V.)



Piše: Boris Fabijanec
Snimio: Nikola Wolf

Uskoro veći iskorak Podravke na ukrajinskom tržištu

Predstavnici najvećeg ukrajinskog trgovačkog lanca Fozzy grupa – zamjenica komercijalnog direktora Galina Malarova, direktor direktnog uvoza Semjon Homusko i voditelj kategorije hrana Roman Šostak, posjetili su Podravku. Njihov domaćin bio je član Uprave naše tvrtke Marin Pucar sa suradnicima koji su tom prigodom ukrajinskim gostima prezentirali potencijale Podravke.

Inače, Fozzy Group je najveći maloprodajni lanac u Ukrajini s ukupno ostvarenim prihodom od 970 milijuna eura u prošloj godini te 5-postotnim udjelom u ukupnom obrtaju maloprodaje. Razvoj temelje na 3 formata trgovine i to Fozzy – hipermarket, Silpo – supermarket i Fora - lanac trgovina

iza ugla. Broj prodajnih mjesta krajem prošle godine je bio oko 300. Planovi su im da do 2012. godine zauzmu oko 10 posto udjela na ukupnom tržištu.

Tijekom boravka ukrajinske delegacije u Podravki, uz prezentaciju kompanije domaćini su organizirali posjet Tvornici Vegete i juha, a isto tako su obavljani prvi razgovori oko mogućnosti suradnje i to na dva projekta. Prvo, da se asortiman Podravke proširi na sve formate trgovine unutar Fozzy grupe (sada smo prisutni samo u hipermarketu), a zatim da se razmotre mogućnosti proizvodnje trgovačke marke Premija za Fozzy. Dogovoreno je i da se uskoro organizira operativni sastanak u Kijevu, gdje bi se detaljnije razradili uvjeti suradnje s rokovima.

Mladi francuski nogometaši posjetili Podravku

U organizaciji Škole nogometa grada Koprivnice, nogometni pioniri klubova NK Slaven Belupo i NK Koprivnica ugostili su proteklog vikenda kolege vršnjake iz grada Vertoua kraj Nantesa u Francuskoj.

Njihov boravak od petka do ponedjeljka bio je u potpunosti ispunjen druženjem i obilascima te upoznavanjem zavičaja svojih hrvatskih kolega. Prije sportskih susreta planiranih za petak poslijepodne s kategorijama NK Slaven Belupo, mladi francuski nogometaši posjetili su Podravku i upoznali se s tradicijom i dalekom poviješću naše kompanije, posjetivši tvornicu Voće, mjesto odakle je krenuo razvoj Podravke. U pratnji roditelja i trenera u subotu su sudjelovali još i na međunarodnom turniru u Varaždinu, a u nedjelju su posjetili Đurđevačke peske i đurđevački Stari grad u organizaciji NK Graničar iz Đurđevca. Organiziranim boravkom u obiteljima Slavenovih pionira naši su domaćini iskazali zahvalu za jednako gostoprimstvo u Francuskoj prijašnjih godina gdje naši nogometaši već tradicionalno gostuju. (I. K. V.)



Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

Certificiranje proizvoda za tržište Bjelorusije

U okviru ukupnih aktivnosti koje se poduzimaju na povećanju prodaje Podravkinih proizvoda, voditelj poslova tržišta Istočne Europe Antun Lončar ugostio je bjelorusku delegaciju za poslove certificiranja. Kako bi se naši proizvodi mogli nesmetano isporučivati na ovo veliko tržište, potrebno je provesti propisane postupke certificiranja za koje su rukovoditeljica odjela za registraciju Minskog centra higijene Vasilina Kuzmina i glavna savjetnica Ministarstva zdravstva Republike Bjelorusije Tamara Bryeclavovna i posjetile našu kompaniju. U njihovu pratnji i upoznavanju s Podravkom bila je i asistentica direktora našeg predstavništva u Moskvi Irina Sofronkina.



Videoreklama sezone

> Spot iz Lero kampanje proglašen je videoreklamom sezone, prema napisima portala Index.hr

U moru reklama koje gledatelji doživljavaju kao iritantne i neiritantne, među novijima se istakla Lerova reklama u kojoj zgođušnu plavušicu na šanku bara na plaži dok čeka napitak zaskoči zagelirani zavodnik brižno odnjegovane bradice s podignutom kularinom kojem su najveći adut galebarski one lineri "Šta si se stisla?", "Ja san Mate i iman nešto za te..." "O popularnosti i dobrom prihvaćanju reklame grupa na Facebooku, "za sve kojima je ludilo reklama" i koja broji preko 600 članova i čiji broj rapidno raste, zapravo je grupa za sve kojima je "ludilo" Matko. Vidi se to po komentarima

članova, koji su redom oduševljeni Matkovim autentičnim nastupom u reklamama i njegovim uletima, što ovu reklamu zapravo izdvaja među onima "preglumljenima". Na Youtubeu je dva klipa s Matkom šankerskim zavodnikom u tjedan dana pogledalo više od 11 tisuća ljudi. Ove brojke su fantastične kad se uzme u obzir da je reklama namijenjena samo domicilnom tržištu, ali Matkove ulete će bez sumnje čuti i mnoge strankinje nesretnice od Osla do Olova koje ovo ljeto pohode našu obalu. Podsjetimo, Lero kampanja započela je na nacionalnim televizijama u drugoj polovici svibnja, kada je ovaj dalmatinski lero krenuo u akciju. Na najbolje ulete kojih se mogao sjetiti zgodna plavuša na prekrasnoj jadranskoj plaži nije reagirala, jer je već bila zauzeta pravim Lerom. (I. K. V.)



Lero party

U povodu otvorenja ljetne sezone na Studena baru održan je Lero party. Tijekom cijelog poslijepodneva Podravkaši su mogli kušati maštovite koktele koje su pripremali Podravkini promotori i konobari. I dok neke tek očekuje susret s dalmatinskim Lerom, druge je Podravkin Lero osvojio bogatstvom voća, sadržanog u širokoj paleti proizvoda.

Road show - promotivna akcija Podravke i Electroluxa

Podravka i Electrolux uspješno surađuju već 10 godina, a zajednička promotivna akcija Road show započela je 2001. godine i od tada se održava svake godine u svibnju i lipnju na području cijele Hrvatske. Ove se godine deveti po redu Road Show održao u 13 trgovačkih centara od Osijeka do Splita.

Cilj akcije je približavanje i briga o krajnjim potrošačima Podravke i Electroluxa uz istovremenu edukaciju o primjeni proizvoda. Ovogodišnja turneja bila je prvenstveno posvećena proslavi Vegetinog 50. rođendana, a Electrolux je također obilježio vrijedan jubilej - 90 godina postojanja. Uz kulinarske dvoboje održane na prodajnim mjestima, provedena je i akcija prodaje uz prim za Vegetu. U svakom dvoboju natjecala su se po dva kandidata (jedan za Vegetu, jedan za Electrolux), a uz pomoć promotora kulinarstva pripremala su se jednostavna jela bazirana na Podravkinom asortimanu proizvoda uz obaveznu upotrebu Vegete. Kvalitetu pripremljenih jela i spretnost u kuhanju ocjenjivao je žiri iz publike, a sudionici su nagrađivani Electroluxovim malim kućanskim aparatima te Podravkinim poklon paketima. Nakon svakog dvoboja potrošači su mogli degustirati pripremljena jela, a u pauzama između dvoboja organizirana je i nagradna pitalica na temu Vegete.

Posjetitelji su uz uzorke Vegete i knjižice receptata mogli dobiti i niz zanimljivih savjeta kako pojednostaviti pripremu obiteljskog ručka uz Podravkine proizvode. Natjecanja su vodili profesionalni televizijski voditelji ili animatori, a potrošači su iznimno dobro prihvatili ovu akciju koja se razlikuje od naših uobičajenih aktivnosti na prodajnim mjestima i za sada je bez konkurencije. A jedno od najčešćih pitanja bilo je – možemo li akciju ponoviti ujesen. (M. Š)



Piše: Branko Peroš, Snimio: Berislav Godek

Dvije medalje za Dražena Mustača

Dražen Mustač iz Podravkinog skladišta reklamnog materijala s ponosom pokazuje zlatnu i srebrnu medalju koje je nedavno osvojio na natjecanjima invalidnih osoba u Čakovcu i Osijeku.

U Čakovcu je održan 10. jubilarni festival sportske rekreacije osoba s invaliditetom Hrvatske na kojem su nastupile osobe s invaliditetom iz deset udruga (Varaždina, Ivanca, Pazina, Pule, Petrinje, Murske Sobote, Donje Stubice, Čakovca i Koprivnice). Oni su se natjecali u osam disciplina: beli, gađanju kolutovima, pikadu, višećoj kuglani, bacanju loptica u koš, vožnji u kolicima, šahu i stolnom tenisu. Upravo je u stolnom tenisu (sjedeći položaj) Dražen Mustač bio najbolji i osvojio zlatnu medalju u njemu najdražem rekreativnom sportu kojim se kao osoba s invaliditetom bavi već dvadesetak godina, a prije dvije godine na natjecanju invalida u Koprivnici također je osvojio zlatnu medalju u toj disciplini.

No, nije stolni tenis jedino što Dražen voli igrati. U Osijeku su nedavno održani 8. susreti osoba s invaliditetom gdje je sudjelovao u sportsko-rekreativnoj disciplini višeća kuglana i u tom je natjecanju osvojio srebrnu medalju.

Dražen pritom napominje da vrlo rado odlazi na druženja i natjecanja osoba s invaliditetom, a kako obožava sport, neobično mu je drago kad može sudjelovati u bilo kojoj natjecateljskoj disciplini primjerenoj invalidima.



> Studena i Lero podržavaju zdrav i aktivan život

> Prihod od humanitarne utrke bit će uplaćen u Zakladu Ana Rukavina

Kretanjem do zdravlja

Društvo športske rekreacije "Aktivan život" organiziralo je seriju predavanja pod nazivom „Kretanjem do zdravlja“. Nakon teorijskog uvoda, 25. lipnja na Savskom nasipu, kod Bočarskog doma, održana je humanitarna utrka „Volim trčanje“. Utrka je bila podijeljena u četiri dijela: Baby maraton, DM dječji maraton, Utrka građana i Natjecateljska utrka, a sudjelovali su svi – najmlađi natjecatelj je imao godinu dana, a najstariji 72 godine. Cjelokupni prihod od novca uplaćenog za startninu, 7.000 kuna, bit će uplaćen u Zakladu Ana Rukavina.

Natjecatelje je poslužilo vrijeme, pa je tako prvo Marija Vrajić oborila rekord staze u Utrci građana (5 km) s vremenom 17:49, da bi zatim Goran Murić oborio rekord u Natjecateljskoj utrci (11 km) s vremenom od 40:59. Cilj utrke je popularizacija trčanja među građanima, te promicanje zdravoga i aktivnoga života koji pojedincima omogućava da unaprijede svoje zdravlje. Sva događanja DŠR „Aktivan život“ organizirali su uz pokroviteljstvo Gradskog ureda za zdravstvo Grada Zagreba i tvrtke ADIDAS Croatia te sponzora Studenu i Lero. (T. V.)

Čokolino višebojac kupone skupi i super nagrade pokupi

Izvučena su imena dobitnika u nagradnoj igri "Čokolino višebojac kupone skupi i super nagrade pokupi".

Nagradno izvlačenje održano je 16. lipnja u gastronomskom centru Štagelj, a nadgledala ga je četveročlana komisija sastavljena od Podravkaša zaposlenih u službi Marketing tržišta RH. Prema riječima direktorice te službe Vesne Višnić-Vutuc, riječ je o prvoj nagradnoj igri za Čokolino žitarice i ona je dokaz koliko se pažnje posvećuje novim proizvodima. Za sudjelovanje u nagradnoj igri potrošači su trebali skupiti tri kupona s proizvoda Čokolino žitarica - Čokolino Crunch, Čokolino Maxi, Čokolino Crocs ili Čokolino Crisp, ispuniti ih osobnim podacima i poslati na adresu: "Čokolino višebojac", p.p. 222, 48000 Koprivnica.

- Nagradna igra osmišljena je kao poveznica između projekta Čokolino višebojac i proizvoda iz



Snimio: Berislav Godek

asortimana Čokolino žitarica, a način sudjelovanja oglašavan je na samim proizvodima Čokolino žitarica, kao glavnim nositeljima aktivnosti. Prvenstveno je namijenjena mlađim potrošačima pa su i nagrade prilagođene njima. Glavna je nagrada 10 mobitela Nokia 5800 XpressMusic u Simpa paketu, a druga, djeci posebno zanimljiva je 20 nogometnih lopti s potpisom Zvonimira Bobana i hrvatske nogometne reprezentacije,

rekla je voditeljica grupe proizvoda Ivana Alvir. Također su izvučeni dobitnici Simpa bonova za mobitele te dobitnici Podravkinih poklon paketa. Rezultati nagradne igre koja je trajala od 1. svibnja do 12. lipnja u kojoj su mogli sudjelovati svi građani s prebivalištem u Hrvatskoj, osim djelatnika Podravke i članova njihove uže obitelji, objavljeni su u Jutarnjem listu te na internetskim stranicama www.podravka.com.

Uručena glavna nagrada potrošačima juha

Novi osobni automobil VW Golf 1.6 Trendline u nagradnoj igri "Podravka juhe i Konzum Vas nagrađuju" dobila je Marija Gabaldo iz Slavonskog Broda. U salonu automobila Auto Zubak u Koprivnici ključeve joj je uručila voditeljica grupa proizvoda tržišta Hrvatske Mirjana Perlok.

Glavnu nagradu dobitnica je osvojila sudjelujući u nagradnoj igri koju su zajedno organizirali Konzum i Podravka, a trajala je od 19. ožujka do 30. travnja ove godine.



Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

Pandora

www.pandora-salon.hr

Ivana Meštrovića 18A, 48000 Koprivnica

Tel: 048 625 378

Nezadovoljni ste vašim STASOM?

Želite OBLIKOVATI SVOJE TIJELO?

Bojite se operativnih zahvata?

**DOZVOLITE KAVITACIJI
DA VAM POMOGNE**

Što je kavitacija?

Kavitacija je prirodna pojava koja nastaje pod utjecajem niskofrekventnog ultrazvučnog vala. Ultrazvučno polje pokreće stvaranje mjehurića koji rastu do određene veličine, a zatim se slažu jedni na druge. Pritom se otpušta energija u obliku topline (zanemariv učinak) i tlaka (učinak koji prevladava). Učinak tlaka razbija masne stanice u potkožju jer njihove membrane nisu otporne na nastale vibracije. Time je osigurana velika točnost i selektivnost terapije dok ostala tkiva (površina kože, žile, živci, mišići) ostaju netaknuta.

Hoteli Plat i Vile



Posebna ponuda za ljetovanje

HOTELI PLAT i VILE smješteni su na krajnjem jugu Hrvatske u jednoj od najljepših županija, tek 12 km od Dubrovnika i 8 km od Cavtata i zračne luke.

Za zaposlenike Podravke Hoteli Plat nude posebnu ponudu smještaja u svojim objektima.

Više informacija i rezervacije: na e-mail: Toni Ljubišić, 00385 20 489 000; 489 100 te na e-mail: sales@hoteli-plat.hr s napomenom da se radi o posebnoj ponudi za djelatnike Podravke; informacije o objektima možete dobiti i na www.hoteli-plat.hr

Za navedene aranžmane omogućena je obročna otpлата ustegom od plaće (najviše 6 rata).

Ukoliko se odlučite za ovaj način plaćanja, nakon što se izvrši rezervacija, u Odjel za obračun plaća potrebno je poslati sve informacije kako bi se moglo odraditi obročno plaćanje. Kontakt osoba za dogovor oko obročne otplate je gđa Nevenka Husnjak, e-mail: nevenka.husnjak@podravka.hr ili tel. 651-192 ili 651-702.

HOTELI PLAT D.D., DUBROVNIK
PLAT BB, 20207 MLINI

POSEBNA PONUDA

SEZONA I	10.10.-1.11.09.
SEZONA II	19.09.-9.10.09.
SEZONA III	6.6.-10.7., 29.8.-18.9.09.
SEZONA IV	11.7.-28.8.09.

CIJENE IZRAŽENE U KUNAMA PO OSOBI PO DANU, NA BAZI POLUPANSIONA. SVE SOBE SU S BALKONIMA:

HOTEL ORPHEE ***	I	II	III	IV
1/2, MORSKA STRANA, A/C	140,00	190,00	230,00	310,00
1/1, MORSKA STRANA, A/C	210,00	280,00	350,00	460,00
ODBITAK ZA N+D	30,00	30,00	40,00	45,00
EKSTRA KREKET ODBITAK	20%	20%	20%	20%

CIJENE IZRAŽENE U KUNAMA
PO APARTMANU DNEVNO - SAMO NAJAM:

VILLE PLAT ***	I	II	III	IV
STUDIO APART. 2 OSOBE	220,00	280,00	390,00	490,00
STUDIO APART. 3 OSOBE	270,00	330,00	530,00	660,00
APARTMENT 4 OSOBE	350,00	440,00	690,00	870,00
DOPLATA N+D PO OSOBI	20,00	20,00	30,00	40,00
DOPLATA PP PO OSOBI	60,00	60,00	70,00	80,00

POPUSTI ZA DJECU (SAMO ZA HOTEL):

DIJETE DO 2 GODINE (BEZ HIRANE)	GRATIS
DIJETE OD 2 DO 12 GOD. SA 1 ODRASLIM	30%
DIJETE OD 2 DO 12 GOD. SA 2 ODRASLA	50%

Solaris Hotels Resort



Posebna ponuda ljetovanja za djelatnike Podravke

Solaris Hotels Resort za sezonu 2009. zaposlenicima Podravke nudi posebnu ponudu ljetovanja prema izboru u 4 hotela smještena u atraktivnom naselju.

Solaris Hotels Resort je hotelsko naselje smješteno u borovoj šumi neposredno uz morsku obalu s 4 kilometra predivnih plaža – što ih čini savršenim mjestom za odmor u Hrvatskoj.

Ovo hotelsko naselje ima prije svega imidž odredišta prilagođen upravo obiteljskom odmoru u Dalmaciji kroz svoje brojne sadržaje (sadržaji za djecu, Wellness Spa Centar, Dalmatinsko selo, sportske i zabavne aktivnosti...)

Aranžmani ljetovanja za Podravkine zaposlenike su 5-dnevni, prema ponudi u prilogu (na navedene cijene za Podravkine zaposlenike odobrava se 20% popusta). Za ove aranžmane omogućena je obročna otpлата ustegom od plaće (najviše 6 rata).

Nakon što se izvrši rezervacija, u Odjel za obračun plaća potrebno je poslati sve informacije kako bi se moglo odraditi obročno plaćanje. Kontakt osoba za dogovor oko obročne otplate je Nevenka Husnjak, e-mail: nevenka.husnjak@podravka.hr ili tel. 651-192 ili 651-702.

Više informacija i rezervacije na e-mail: info@solaris.hr; call centar 022/361-001 - s posebnom napomenom da se radi o posebnoj ponudi paketa za djelatnike Podravke; informacije možete dobiti i na www.solaris.hr

www.solaris.hr	14. 6. - 4. 7.		23. 8. - 5. 9. 5. 7. - 25. 7.		26. 7. - 22. 8.	
	5-dnevni aranžman	dodatni dan	5-dnevni aranžman	dodatni dan	5-dnevni aranžman	dodatni dan
IVAN						
dvokrevetna standard	2.625,00	525,00	2.990,00	598,00	3.285,00	657,00
doplata za dijete	1.295,00	259,00	1.477,50	295,50	1.625,00	325,00
jednokrevetna soba	3.685,00	737,00	4.450,00	890,00	4.890,00	978,00
JURE						
dvokrevetna standard	2.480,00	496,00	2.775,00	555,00	3.100,00	620,00
doplata za dijete	1.222,50	244,50	1.370,00	274,00	1.532,50	306,50
jednokrevetna soba	3.430,00	686,00	4.125,00	825,00	4.635,00	927,00
NIKO						
dvokrevetna standard	2.445,00	489,00	2.735,00	547,00	3.065,00	613,00
doplata za dijete	1.205,00	241,00	1.350,00	270,00	1.515,00	303,00
jednokrevetna soba	3.395,00	679,00	4.050,00	810,00	4.560,00	912,00
JAKOV						
dvokrevetna standard	2.150,00	430,00	2.445,00	489,00	2.775,00	555,00
doplata za dijete	1.057,50	211,50	1.205,00	241,00	1.370,00	281,00
jednokrevetna soba	2.990,00	598,00	3.610,00	722,00	4.125,00	853,00



> Kozmetička sredstva za zaštitu od sunca izuzetno su važna, jer nam pomažu u zaštiti od opasnog UV zračenja

Koji je vaš faktor?

Pripremio: Goran Perko, dr. med., Izvor: www.zdravobudnik.hr

Njezaobilazan sastavni dio priprema za ljetno i odmor je i odabir odgovarajuće zaštite od sunca. Tržište je preplavljeno različitim kozmetičkim proizvodima koji nam obećavaju učinkovitu zaštitu od sunca pa smo nerijetko zbunjeni i ne znamo što odabrati. Kako pronaći onaj koji je najbolji za nas?

Kozmetička sredstva za zaštitu od sunca izuzetno su važna, jer nam pomažu u zaštiti od opasnog UV zračenja. Neka od njih djeluju tako da raspršuju, odnosno reflektiraju sunčeve zrake od površine našeg tijela, dok druga apsorbiraju UV zrake prije nego što one dođu do kože.

Nekada su zaštitna sredstva sadržavala samo zaštitu od UV B zraka, stoga se SPF (Sun Protection Factor) odnosi samo na UV B zaštitu. Međutim, novija istraživanja pokazuju da i UVA zrake mogu povećati rizik za nastanak karcinoma kože. UV A zrake ne uzrokuju nastanak sunčanih opeklini, ali one prodiru dublje u kožu te su odgovorne za njeno isušivanje i stvaranje bora. Procjenjuje se da je oko 90% promjena kože povezanih sa starenjem zapravo uzrokovano izlaganjem UV A zrakama tijekom života. Evo, već smo razjasnili jednu dilemu. Kod odabira zaštitnog sredstva svakako moramo obratiti pažnju da ono sadrži i UV A i UV B zaštitu. Dakle, na deklariranom sastavu mora biti neki od sljedećih sastojaka: benzofenoni (oxybenzone), cinamati (octylmethyl cinnamate i cinoxate), sulisobenzoni, salicylati, titan

dioksid, cink oksid, avobenzon ili ecamsule. Nadalje, potrebno je odrediti odabir SPF-a. SPF označava koliko je zaštitno sredstvo učinkovito u prevenciji opeklini uzrokovanih UV B zrakama. Drugim riječima, ako vaša koža bez zaštite pocrveni na suncu za 10 minuta, SPF 15 će to vrijeme produžiti 15 puta, što znači da će se u tom slučaju crvenilo kože pojaviti nakon 150 minuta izlaganja suncu.

Za ljude s vrlo osjetljivom kožom, one čiji su članovi uže obitelji oboljeli od karcinoma kože i djecu, preporučuje se zaštitni faktor 30 ili više. Ako namjeravate biti fizički aktivni (sportske aktivnosti ili slično) ili se kupati, važno je da odaberete zaštitno sredstvo otporno na vodu i znoj. Sredstvo otporno na vodu mora ostati učinkovito i nakon 40 minuta provedenih u vodi. Ali i ta sredstva nisu potpuno vodootporna, što znači da ih nakon kupanja moramo ponovo nanijeti na kožu ako želimo učinkovitu zaštitu.

Osjetljiva dječja koža može biti lako nadražena kemikalijama koje se nalaze u zaštitnim kremama za odrasle, stoga je kod djece potrebno izbjegavati zaštitne kreme koje sadrže para-amino benzojevu kiselinu (PABA) i benzofenone (dioxibenzoni, oxybenzone ili sulisobenzoni). U sredstvima za zaštitu dječje kože primjenjuju se titan dioksid i cink oksid koji manje nadražuju kožu. Za djecu stariju od 6 mjeseci preporučuje se SPF 15 ili više, dok se

bebe mlađe od 6 mjeseci ne bi uopće trebale izlagati jakom ljetnom suncu.

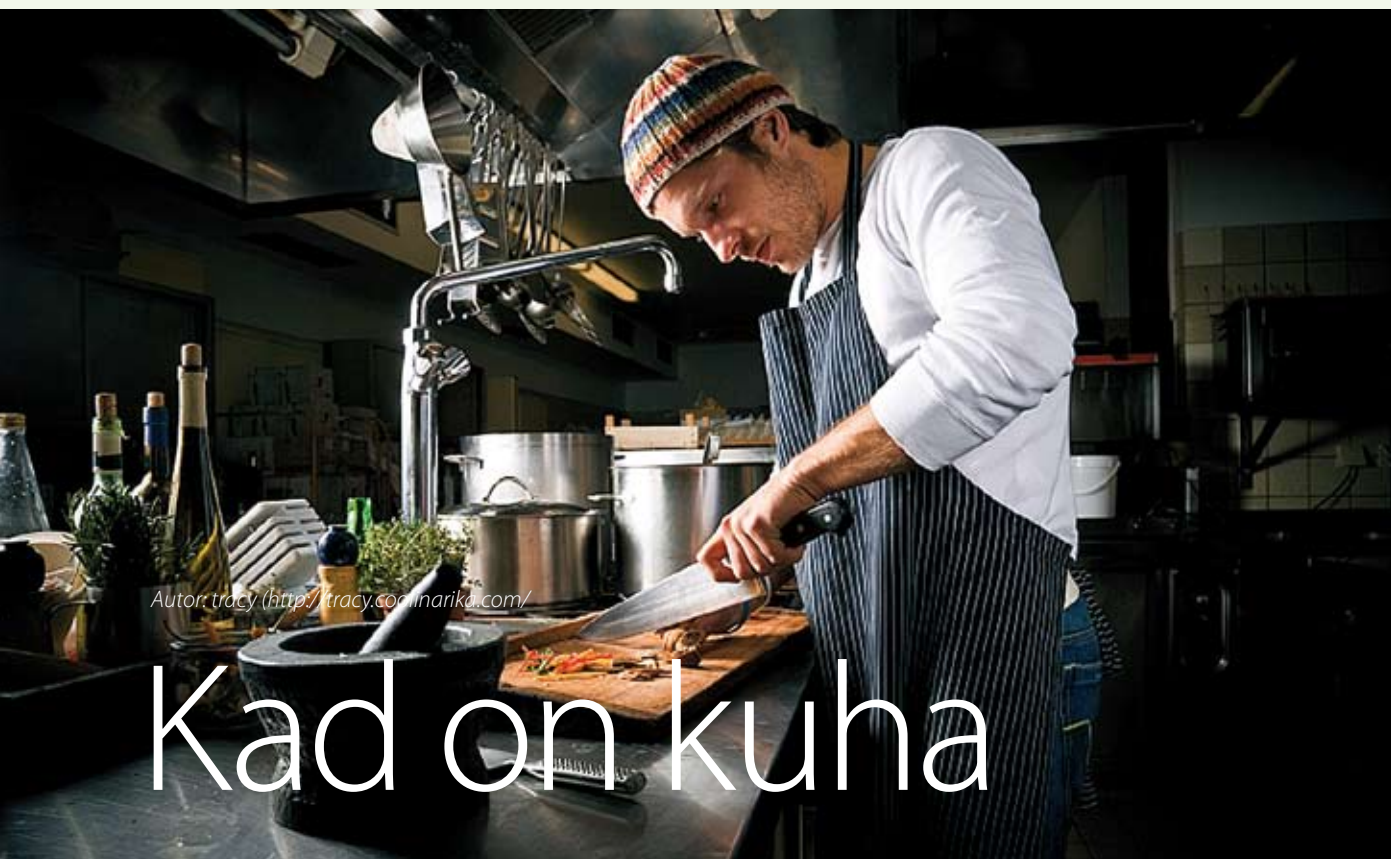
Osobe osjetljive kože sklone alergijama također bi trebale koristiti zaštitna sredstva za djecu i izbjegavati sredstva koja sadrže alkohol, mirise i konzervanse.

Iako je odabir odgovarajućeg zaštitnog sredstva vrlo važan, još je važnije da ga koristimo na ispravan način:

zaštitno sredstvo treba nanijeti na kožu 15-30 minuta prije izlaska na sunce i u dovoljnoj količini. Nemojte preskočiti dijelove tijela kao što su vrhovi uški, stopala, stražnja strana nogu, tjeme kod čelavih osoba. Ne zaboravite zaštititi i usne odgovarajućim balzomom s UV zaštitom.

Sloj zaštitnog sredstva morate ponovo obnoviti nakon 2 sata, a i češće ako se kupate ili znojite. Obratite pažnju na rok trajanja zaštitnog sredstva, jer zaštitni faktor s vremenom gubi svoju učinkovitost. Zaštitna sredstva se trebaju nanositi i kada je oblačno, jer se i do 80% opasnih UV zraaka može probiti kroz oblake.

I na kraju, ne zaboravite da samo korištenje zaštitnog faktora nije dovoljno u zaštiti kože od štetnog djelovanja sunca. Stoga je vrlo važno da, uz kvalitetne zaštitne kreme, poduzmete i druge mjere opreza kao što su boravak u hladovini, nošenje kvalitetnih sunčanih naočala, boravak u zatvorenim prostorijama u vrijeme dok je UV zračenje najjače (od 10.00 do 16.00 h), nošenje šešira i zaštitne odjeće i sl.



Autor: tracy (<http://tracy.coolinarika.com/>)

Kad on kuha

> "Ulazak muškaraca u "obične", obiteljske kuhinje stvar je posljednjeg stoljeća

Sjedila je za kuhinjskim stolom u bijeloj vjenčanici. Ruku prebačenih preko naslona stolice, gledala me blistavim pogledom mladenke koja se sprema za oltar. "Ne brini, znam u što se upuštam... On je sjajan, volim ga. Apsolutno je nesposoban za rješavanje papirologije, znaš ono, banke, krediti, plaćanje na rate, kartice i slično. U braku ću isključivo i uvijek sama morati brinuti o tome, kao i o nabavci, roditeljima i ostalim obiteljskim problemima. Ali, s druge strane, sigurna sam da će biti sjajan domaćin. Vjeruj mi, u samo nekoliko mjeseci dostigao me u kuhanju. To je zato jer mu mama nije dala da se približi loncima, kao "nije to za muško...", a on je jedva dočekao. Možda će mi dozvoliti da ponekad ispečem kolače, jer ih ne voli i ne jede. Evo, već si je kupio meksičku i talijansku kuharicu, wok, mali ekspres lonac i koje-kakve kuhinjske igračke. Njega to opušta, veseli, a uz to je uredan i strpljiv. Jedini će problem biti održavanje težine", nasmijala se i napuhnula obraze.

Bilo bi pogrešno reći da su od pamtivijeka samo žene kuhale. I, dan danas, nakon 15 godina, njihov brak funkcionira na isti način. Nema što, neke žene su vječni gosti u vlastitoj kuhinji, neke se mogu pohvaliti specijalnim večerama kojima su ih poslužili, neke vremenom postanu dio inventara. Nema pravila, svako dijeljenje frižidera, štednjaka i sudopera je jedinstveno. Netko voli boraviti samo uz jedan od komada bijele tehnike, netko se izmjenjuje, netko treba voditi računa o cjelokupnom setu. Najvažnije je da se nitko ne osjeća zapostavljenim, iskorištenim i podcijenjenim. Bilo bi pogrešno reći da su od pamtivijeka samo žene kuhale. U kuhinji su boravili i muškarci. Kuhali su za slavu i novce. Francuski kraljevi su imali muške kuhare, kao i venecijanski duždevi ili američki predsjednici. Ulazak muškaraca u "obične", obiteljske kuhinje stvar je posljednjeg stoljeća. Kod mene se povijesna promjena još nije dogodila. On je još uvijek na razini jutarnje kave i podgrijavanja gotove hrane u mikrovalnoj pećnici. Ponekad se okuša

u kompliciranijim pothvatima poput tostiranja kruha ili cijedenja tjestenine. Nije da ga opravdam, ali stvarno ima "dvije lijeve". Istovremeno, ne gubim nadu. Kad moram na put i nema me po tjedan ili dva, iz principa (možda i manje plemenite lijenosti i osvetoljubivosti) ne ostavljam spremljenu hranu u hladnjaku i zamrzivaču i ne telefoniram nakon svakog obroka da se uvjerim da se nisu potrovali. Nije da mi ne dođe... ali se suzdržim!

Uvijek kad sam u gostima kod prijateljice iz gornjeg dijela teksta, uživam u još uvijek nesvakidašnjoj podjeli uloga. On sve bolje i bolje kuha. Ona više ne mora napuhavati obraze. Savršeni domaćin sad već ima i jockere, punu policu kuharica i svakovakih kuhinjskih pomagala. Razradio je i tjedni plan kuhanja i nabavke, a uz to se bavi i perilicom. Savršenstvo, zar ne?! Pa ipak, ponekad mi ona prizna da se zaželi kuhače i nečega što je kuhala njena, a ne njegova mama. I čim ga nema, zauzme položaj uz štednjak i uživa!

Torta od pistacija i krušaka

Za biskvit istucite bjelanjke u čvrsti snijeg, a žumanjke zajedno sa šećerom pjenasto izmiješajte.

Žumanjcima dodajte brašno, pistacije i naribanu limunovu koru. Pripremljenu smjesu sa žumanjcima lagano umiješajte u čvrsti snijeg od bjelanjaka. Četvrtasti pleh veličine 32x40 cm obložite pek papirom i pospite brašnom. Pola količine biskvitne smjese rasporedite na pripremljen pleh i pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C oko 10 minuta. Poslije ispecite još jedan biskvit od ostataka biskvitne smjese. Od pečenih biskvita izrežite 4 okrugle kore promjera 18 ili 20 cm, ovisno o veličini kalupa za torte.

Za kremu od pistacija škrobno brašno pomiješajte sa šećerom i sve zajedno razmutite s oko 300 ml hladnog mlijeka. Preostalo mlijeko zakipite zajedno s naribanom koricom limuna. Mlijeko maknite s vatre, umiješajte razmućeno škrobno brašno sa šećerom i kuhajte stalno miješajući pjenjačom oko 15-ak sekundi. Nakon toga kremu malo ohladite, dodajte joj maslac i mljevene pistacije. Za kremu od krušaka škrobno brašno i šećer

razmutite u malo hladnog soka, a preostali sok zakipite. Posudu sa sokom odmaknite s vatre, pjenjačom umiješajte razmućeno škrobno brašno, posudu vratite na vatru da prokluča. U malo prohlađenu kremu umiješajte maslac.

Pripremljenu biskvitnu koru stavite na dno okruglog kalupa, premažite je marmeladom od marelica i s pola količine pripremljene kreme od krušaka. Na to stavite drugu biskvitnu koru, premažite je s pola količine marmelade od limuna, pa po tome rasporedite pola količine kreme od pistacija. Nastavite s premazivanjem biskvitnih kora dok ne potrošite marmelade, kreme i sve pripremljene kore. Tortu stavite u hladnjak na 2 do 3 sata.

Pomiješajte vodu, šećer i sok od višanja. U tu mješavinu stavite i oguljene kruške, pa ih kratko prokuhajte (10-15 minuta) ovisno o vrsti. Slatko vrhnje zajedno sa šlagfixom i vanilin šećerom čvrsto istucite. Ohlađenoj torti maknite obruč i premažite je šlagom. Tortu pospite mljevenim pistacijama i ukasite pripremljenim kuhanim kruškama i kivijem.

> Kremasta i lagana, prosto se topi. Biskvit i jedna krema s pistacijama i limunom, druga krema od kruške. Količina dovoljna za jednu tortu i jednu šarloticu.



> Alek

Cool chef mjeseca travnja '09.

Naša draga Vukovarčanka alek koja živi u Hong Kongu i redovito unosi maštovite recepte i savršene dekoracije nikako nije mogla proći nezapaženo. Njezini ukrasi za torte i dekoracije od šećera, fondana, royal icinga i gumpaste, praktične nepečene torte i šarlote, doslovno ostavljaju bez daha, stoga titula cool chef mjeseca travnja odlazi u prave ruke.

Sastojci:

Za biskvit:

7	bjelanjaka
6	žumanjaka
100 g	šećera
45 g	Pšeničnog oštrog brašna tip 400 Podravka
40 g	mljevenih popečenih pistacija
	naribana limunova korica

Za kremu od pistacija:

6 žlica	Gussnela Dolcela
6 žlica	šećera
500 ml	mlijeka
	naribana limunova korica
90 g	maslaca
120 g	mljevenih popečenih pistacija

Za kremu od krušaka:

6 žlica	Gussnela Dolcela
40 g	šećera
500 ml	soka od krušaka
80 g	maslaca

Za nadjev i ukrašavanje:

100 g	Marmelade marelica
	Podravka
100 g	marmelade od limuna
250 ml	vode
20 g	šećera
100 ml	soka od višanja
1-2	kruške
200 ml	slatkog vrhnja
1	Šlagfix Dolcela
1	Vanilin šećer Dolcela
50 g	mljevenih popečenih pistacija
1-2	kivija

Posluživanje:

Ohlađenu tortu narežite na kriške i poslužite.

Savjet:

Biskvitnu smjesu prije pečenja možete podijeliti na dva dijela i peći u pek papirom obloženom okruglom kalupu promjera 18 ili 20 cm i onda svaki biskvit prerezati po pola tako da dobijete 4 kore. Za pripremu kreme od krušaka možete upotrijebiti i kompot od krušaka Podravka, a slatko vrhnje možete zamijeniti biljnim šlagom 5+ Dolcela.

Vrijeme pripreme: 2h

Energetska vrijednost na 100 g:

220 kcal / 920 kJ

Na osnovu statuta kompanije "Podravka" d.d. objavljuje se prodaja rashodovanog teretnog vozila putem

JAVNE PRODAJE – ZATVORENIM PONUDAMA

dana 8.7.2009. g. u prostorijama "Podravka" d.d. Tržište RH, Koprivnica, A. Starčevića 32 u 12.00 sati. Ponude i uplata jamčevine primaju se do 11.00 sati na blagajni Podravke.

Marka i tip: IVECO 50 C11

Vrsta vozila: Pekarsko-furgon

Stanje: neispravan

Inventurni broj: 12717

Godina proizvodnje: 2001.

Početna cijena (kn): 10.000,00

Navedeno sredstvo može se razgledati 8.7.2009. g. u dvorištu "Podravka" d.d. - Vanjski transport, Đelekovečka cesta br. 9, Koprivnica, u vremenu od 8.00 – 11.00 sati.

Pravo nadmetanja imaju sve pravne i fizičke osobe koje uplate jamčevinu u iznosu od 10% početne cijene.

Sredstvo se prodaje po sistemu "viđeno-kupljeno" bez prava na naknadnu reklamaciju. Porez i sve troškove prijenosa snosi kupac.

Kupac koji je u nadmetanju kupio sredstvo, dužan ga je platiti i preuzeti u roku tri dana od održanog nadmetanja.

Nakon toga roka, a u slučaju da kupac odustane od kupnje, gubi pravo na povrat jamčevine.



Izlet članova SINPOD-a

Sindikata SINPOD organizirao je za svoje članove izlet u Pulu i nacionalni park Brijune.

Izletnici su se okupili u rano subotnje lipanjsko jutro i autobusom se zaputili prema Istri. Po dolasku u Pulu, uz pratnju turističkog vodiča, mogli su osjetiti dašak bogate prošlosti razgledavši Amfiteatar, Dvojna vrata, Herculova vrata, Zlatna vrata, Rimski mozaik, Forum, Katedralu...

Putovanje je nastavljeno sljedećeg jutra do Fažane, a potom do Brijunskih otoka koji se prostiru uz jugozapadnu obalu istarskog poluotoka, od kojeg ih dijeli oko 3 km širok Fažanski kanal.

Obilaskom Velikog Brijuna doznali su više o kulturno-povijesnoj baštini, flori i fauni

otoka, životu Josipa Broza Tita na Brijunima te Paula Kupelwiesera koji je u 19. stoljeću preobrazio Brijune u mondeno ljetovalište i lječilište. Razgledali su izložbe prirodoslovne zbirke i sam otok na kojemu uz autohtone životinje žive i mnogobrojne vrste koje nisu svojstvene tom staništu. To su primjerice slonovi Soni i Lanka, pristigli sedamdesetih godina iz Indije, a brijunska legenda je i kakadu Koki, kojega je Tito darovao svojoj unuci Saši za deveti rođendan. Ova inteligentna i druželjubiva ptica svojom "pričom" zna privući posjetitelje do svoje "vile", ali te nedjelje nije bio raspoložen za "razgovor". Možda su ga zasmetali prolazni oblaci koji su i naše izletnike ispratili s Brijuna.

Karavana - 2500 kilometara diljem Hrvatske

Održana je još jedna uspješna Karavana "Da se ne zaboravi – 2500 kilometara diljem Hrvatske", koju su pod pokroviteljstvom Jadranke Kosor, ministricе i potpredsjednice Vlade RH, organizirale Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke i Udruga branitelja INE-Naftaplina. Oko 30-ak branitelja obišlo je tijekom četiri dana gradove i mjesta diljem Hrvatske u kojima su srušeni ili oštećeni katolički sakralni objekti. Karavanu je ispred zagrebačke Katedrale ispratila Jadranka Kosor, koja je istaknula da je od prvih dana davala podršku ovoj akciji te napomenula da će iduće godine, kada će se organizirati jubilara 10. karavana, ona biti na državnoj razini.

- Svake godine prijedemo 2500 kilometara diljem Hrvatske obilazeći groblja, spomenike, bivše ratne bolnice, masovne grobnice i drugo što je vezano uz Domovinski rat. Zapalimo na stotine svijeća. Naprosto ne damo da se stvaranje hrvatske države zaboravi, a poglavito ne oni koji su dali svoje živote, kazao je Mladen Pavković, predsjednik UBIUDR Podravka i inicijator ove manifestacije.

Festival poezije i dodjela nagrade "Zvonimir Golob"

Zlatna plaketa Kolindi Vukman



Početkom lipnja u koprivničkoj Knjižnici i čitaonici "Fran Galović" održan je 1. festival neobjavljene ljubavne poezije "Zvonimir Golob" i svečano uručena nagrada za najljepšu neobjavlenu ljubavnu pjesmu. Festival je otvorio dožupan Koprivničko-križevačke županije Ivica Pal, a predstavilo se četrdesetak pjesnika. Ovogodišnju nagradu za najljepšu neobjavlenu ljubavnu pjesmu primila je pjesnikinja iz Dubrovnika, Kolinda Vukman, koja je ovo priznanje osvojila u konkurenciji od 1026 autora koji su organizatoru, Udruzi branitelja, invalida i udovica Domo-vinskog rata Podravke (UBIUDR) poslali oko 3000 pjesama. Dosad su ovo priznanje dobili: Enes Kišević, Željko Krznarić, Zlatko Tomićić, Duško Gruborović, Stanka Gjurić i Maja Gjerek. Zbog iznimno velikog broja pristiglih radova, Prosudbeni sud u sastavu: Mladen Pavković, Kostadinka Velkovska, Josip Palada, Željko Lukić i Draženko Samardžić, odlučio je prigodnim priznanjem nagraditi još desetak autora: Tomislava Marijana Bilosnića, Srebrenku Iveković, Ivicu Jembriha, Dragu Štambuka, Ljiljanu Lukačević, Vladimira Živaljića, Ivicu Matoševića, Miru Perić Kraljik, Peru Pavlovića i Maricu Hasan.

Ova manifestacija organizirana je na sjećanje na Zvonimira Goloba - istaknutog hrvatskog književnika rođenog u Koprivnici.

Likovna kolonija na Ješkovu

Na prirodnom jezeru Ješkovo održana je likovna kolonija s humanitarnim aspektom. Nekolicina slikara okupila se u prekrasnom krajoliku uz Dravu, točnije na imanju Drageca Ciglara, stvarajući likovna djela za one kojima je najpotrebnije. Slike s kolonije bit će predstavljene na izložba-

ma i dane na aukciju diljem Europe. Svoj doprinos koloniji dali su i slikari likovne sekcije "Podravka 72" Brankica Radmanić, Marija Stipan, Zvonko Koščak, Zdravko Šabarić, Nada Zlatar Lukavski i Petar Petrović. Organizatori kolonije bili su Općina Gola i Golska likovna udruga. (N. Z. L.)



Izložba "Židovi u Koprivnici"

Muzejska izložba Židovi u Koprivnici iz fundusa Muzeja grada Koprivnice i privatnih zbirki (Zagreba, New Yorka, Toronta i Tel Aviva) kroz više segmenata - povijest, arhitektura, gospodarstvo, politički, kulturni i vjerski život, biografije, holokaust - donosi prikaz značaja židovske zajednice u Koprivnici od 18. stoljeća do 1941. godine i danas. Izložba je prilog vraćanju digniteta i duga zajednici koja je do početka II. svjetskog rata svoje potencijale uložila u razvoj građanskog društva i kozmopolitsku orijentaciju Koprivnice. Zbirka Judaica Muzeja grada Koprivnice snimljena je i pohranjena u Centru za židovsku umjetnost u Jeruzalemu (The Center for Jewish Art - The Hebrew Uni-

versity of Jerusalem) koji dokumentira i židovsko kulturno nasljeđe Hrvatske. Tako je navedena građa uz koprivničku sinagogu i židovsko groblje uvrštena u Indeks židovske umjetnosti cijelog svijeta.

Pod naslovom "Svaka žrtva ima svoje ime" na izložbi je prezentiran popis 214 Židova deportiranih u logore u noći 23./24. srpnja 1941. godine te imena koprivničkih Pravednika među narodima - Anke Crndić i braće Borisa i Žarka Dolinara.

Izložba je otvorena u sinagogi Maribor, a može se razgledati do 30. kolovoza. Omogućili su je Grad Maribor, Grad Koprivnica, Podravka i Ministarstvo kulture RH. Autor izložbe je Dražen Ernečić, viši kustos Muzeja grada Koprivnice, a organizatori izložbe su Sinagoga Maribor i Muzej grada Koprivnice.



Prva nagrada karikaturistu Ivanu Haramiji Hansu

Dugogodišnji suradnik lista "Podravka", karikaturist Ivan Haramija Hans, dobitnik je još jedne nagrade za karikaturu. Naime, osvojio je 1. nagradu na Hrvatskoj izložbi karikatura koja je s temama "ekologija" i "slobodni izbor" održana na otoku Lastovu. Na izložbi su sudjelovala 43 karikaturista iz cijele Hrvatske sa 108 karikatura, a osim prvonagrađenog Haramije drugi i treću nagradu osvojili su Bruno Budrović iz Slavonskog Broda i Srećko Puntarić iz Zagreba.

Iako je prva nagrada na izložbi na Lastovu Hansu veliko priznanje, on s neskrivenim ponosom ističe brojne međunarodne izložbe karikatura na kojima je sudjelovao tijekom tridesetak godina plodnog stvaralaštva i s kojih su mu stizale ne

samo čestitke i pohvale, već i brojna priznanja i nagrade. Hans godišnje sudjeluje i na dvadesetak izložbi karikatura u zemlji i inozemstvu, a od zemalja u kojima su njegove karikature bile vrlo zapažene, nagrađivane te uvrštene u bogato opremljene kataloge posebno ističe Kinu, Iran, Južnu Koreju, Tursku, Belgiju, Italiju, Makedoniju, Austriju, Portugal, Grčku (Rodod)...

Dodajmo tome da Ivan Haramija Hans, koji od 1973. godine redovito objavljuje karikature u listu "Podravka", trenutno sudjeluje na međunarodnoj izložbi karikatura koja se s temom "Ljubav na otoku" održava na otoku Cresu. (B. P.)



> Prvonagrađena
karikatura Ivana
Haramije Hansa s
temom "ekologija"
izložena na otoku
Lastovu

Podravkin restoran

Jelovnik za srpanj

06. 07. ponedjeljak

Varivo grah s tijestom,
rolana lopatica, salata

07. 07. utorak

Svinjetina u grašku,
prijana riža, salata

08. 07. srijeda

Pohana pureća prsa,
pirjano povrće, salata

09. 07. četvrtak

Juneći paprikaš,
tijesto, salata

10. 07. petak

Varivo kupus u rajčici,
kosani odrezak, kolač

13. 07. ponedjeljak

Varivo grah podravski,
hamburger, salata

14. 07. utorak

Umak bologneze,
tijesto špagete, salata

15. 07. srijeda

Kuhana junetina, umak
od hrena, pire krumpir

16. 07. četvrtak

Pileći paprikaš,
pirjana riža, salata

17. 07. petak

Pohani oslić,
kelj na lešo, salata