

Makedonski stručnjaci upoznali se s Podravkinim znanjem i iskustvima



Str. 3

Podravkini promotori kulinarstva vrlo su dobri ambasadori naših proizvoda



Str. 4 - 5

ISSN - 1330-5204

Godina XLVI • Broj 1849 • Petak, 31. kolovoza 2007.



www.podravka.com

PODRAVKA

LIST DIONIČKOG DRUŠTVA 'PODRAVKA' KOPRIVNICA

U Koprivnici izgrađena nova Gimnazija i Sportska dvorana

Jednu od novih učionica Gimnazije namijenjenih za nastavu informatike potrebnom računalnom opremom u cijelosti je opremila Podravka u cilju da se gimnazijalcima omogući nastava na najsuvremenijim nastavnim pomagalicama



Piše: **Vjekoslav Indir**
Snimke: **Nikola Wolf**
i **Berislav Godek**

Postojeća zgrada srednjih škola u Koprivnici izgrađena je 1972. godine i u njoj su smještene tri srednje škole - Gimnazija, Srednja škola i Obrtnička škola - s oko 2600 srednjoškolaca. U odnosu na tako veliki broj učenika pokazala se za današnje potrebe nedovoljnog kapaciteta i potpuno ne-

funkcionalna. Koprivnički srednjoškolci su do sada pohađali nastavu u uvjetima koji nisu zadovoljavali ni najelementarnije potrebe, pa tako ni hrvatske a kamoli europske pedagoške standarde. U nedostatku učionica, sanitarije i hodnici su pretvoreni u učionički prostor, a nastava se odvija u tri smjene, što je u pedagoškom, didaktičkom i humanitarnom pogledu - neodrživo.

Uzimajući sve navedene razlo-

ge, izgradnja gimnazije u Koprivnici, postala je tako jedan od najvažnijih prioriteta u razvoju Koprivnice i Koprivničko križevačke županije.

Gimnazijalci u novoj školi

Stoga je prije godinu dana započela dugo iščekivana gradnja nove zgrade gimnazije i sportske dvorane u Ulici Željka Selinger u Koprivnici, pored Opće bolnice "Dr. Tomislav Bardek". Točnije, gradnja je započela u sr-

pnju prošle godine, a sve je dovršeno na vrijeme - izgrađena je škola s dvoranom koja ima površinu od oko 11.600 četvornih metara, sadrži 40-ak potpuno opremljenih učionica, koje će u jednosmjenskoj nastavi koristiti nešto više od 700 učenika koprivničke Gimnazije. Autori zgrade su mladi splitski arhitekti Lea Pelivan i Tomo Pleić. Investitor i izvoditelj radova je bila Tehnika d.d. Zagreb. Time je ostvarena želja profesora i učenika da započnu novu školsku godinu u novoj zgradi gimnazije. Nastava će se ubuduće izvoditi u standardnim i specijaliziranim učionicama, a potrebni i prateći sadržaji bit će organizirani u maksimalno tri etaže (prizemlje i dva kata) uz mogućnost smještaja pomoćnih sadržaja u podrumski prostor.

Uz unutrašnje prostore uređeni su i vanjski prostori za tjelesnu i zdravstvenu kulturu, školski trg i parkiralište.

Jednu od novih učionica Gimnazije namijenjenih za nastavu informatike potrebnom računalnom opremom u cijelosti je opremila Podravka u cilju da se učenicima Gimnazije omogući nastava na najsuvremenijim nastavnim pomagalicama.

U novoj zgradi izgrađena je i školska sportska dvorana koja ima više od 4.000 kvadratnih metara površine, a u koju su uključeni i svi prateći sadržaji (svlačionice, tuševi, sanitar-

ni čvorovi, spremišta rekvizita, vanjskih sprava, kabinet nastavnika, ambulanta, uredi) koji će osim za potrebe školstva služiti i potrebama gradskih klubova. Veličina dvorane zadovoljava uvjete za odigravanje rukometnih utakmica, a u unutrašnjem prostoru dvorane nalazi se fiksna tribina koja ima 1.080 sjedećih mjesta, te teleskopske tribine na drugoj strani koje će moći primiti oko 1.000 gledatelja.

Javno-privatno partnerstvo

Izgradnja nove gimnazije i dvorane financirana je po javno-privatnom partnerstvu, europskom modelu financiranja kapitalnih projekata, koji je u Hrvatskoj primijenjen prvi puta.

Svečano otvorenje nove zgrade gimnazije bit će u ponedjeljak,

3. rujna, a na svečanosti otvorenja očekuje se i predsjednik Vlade Republike Hrvatske dr. Ivo Sanader sa suradnicima.

Podravka i Podravkini promotori kulinarstva tog će dana za sve uzvanike, dake i profesore Gimnazije pripremiti i podijeliti preko tisuću porcija tjestenine s umakom od rajčica bolognese i salsom Podravka, uz kompot od ananasa, te Studena ledenim čajem i Lero sokovima.

Novu sportsku dvoranu otvorit će već danas (u petak, 31. kolovoza) rukometašice iz četiri jaka europska kluba na Memorijalnom turniru u spomen na Josipa Samaržiju Bepa. Na turniru sudjeluju koprivničke rukometašice Podravke Vegete, bečkog Hypa, ljubljanskog Krima i podgoričke Budućnosti. ■



Jednu od novih učionica za nastavu informatike u cijelosti je opremila Podravka



Nova sportska dvorana moći će primiti nešto više od 2000 gledatelja

NAŠA POSLA**Brandovi
važniji od tvornica**

Kupnjom brandova dobiva se isključivo ono što je kompaniji potrebno da zaokruži svoju ponudu na određenom tržištu, a istodobno se mogu uspješno popuniti i vlastiti proizvodni kapaciteti

Piše: **Željko Krušelj**

Ekonomske analitičarima nije promaklo da Podravka, unatoč nešto nižih polugodišnjih prihoda i ostvarenim dobiti, bilježi značajni organski rast prodaje svojih ključnih brandova, u prosjeku od značajnih šest posto. Logični je to rezultat dugoročne Podravkine strategije razvijanja vlastitih brandova, što se kod nekih od njih, poput Vegete i juha, može pratiti već gotovo pola stoljeća. U tom je kontekstu iznimno važno što neki od tih brandova na inozemnim tržištima dobivaju i znak Superbrands, dokazujući i time svoju kvalitetu i status među kupcima.

Organski je rast, međutim, i rezultat novog koncepta preuzimanja tržišno afirmiranih brandova, što se u praksi pokazuje boljom metodom od kupnje cijelih tvornica ili tvrtki. U potonjoj varijanti u pravilu se preuzima i ono što Podravki nije neophodno, nerijetko i što stvara gubitke. Uobičajeni problem viška zaposlenih i dupliranja nekih službi ne treba posebno naglašavati. Kad je, pak, o aktiviranju brandova riječ, dobiva se isključivo ono što je kompaniji potrebno da zaokruži svoju ponudu na određenom tržištu, a istodobno se mogu uspješno popuniti i vlastiti proizvodni kapaciteti, ili se traže proizvođači koji uz garantiranu kvalitetu nude povoljnije cijene.

Otom konceptu, nakon preuzimanja branda ribljih konzervi Eva i bezalkoholnih napitaka Lero, kao i u Poljskoj dodatka jelima Warzywko i Perfecta, ovih je dana u dodatku Večernjeg lista Manager.hr govori Saša Romac, član Uprave zadužen za marketing i brandove. On je posebno istaknuo slučaj revitalizacije Eva branda, koji bilježi rast prodaje od 38 posto. Dobri se rezultati očekuju i od Lero sokova. To dodatno potvrđuje opredjeljenje da će se u budućnosti preuzimati kompletne prehrambene tvrke samo u slučaju kad nije moguće izdvojeno kupiti određeni brand, ili kad one u strateškim kategorijama, naglašava Romac, drže prvu ili drugu poziciju na svojim tržištima.

Romac naglašava kako su svi ti ohrabrujući podaci i rezultat marketinških kampanja od kojih su neke istodobno lansirane na čak 11 tržišta. ■

Osvrt: Podravkini brandovi**Proizvod koji je građen na okusu i kvaliteti mora rezultirati povjerenjem i vjernošću potrošača**Piše: **Boris Fabijanec**

Ubrzom i dinamičnom vremenu u kojemu se jedan proizvod smatra novim tri godine, bez prepoznatljivog, dobrog branda nema opstanka na tržištu. Sveprisutni Podravkini brandovi poput Vegete i Čokolina, uz niz drugih naših brandova, kao i samo ime kompanije - Podravka nose i Superbrands, znak Agencije za istraživanje tržišta, a status superbranda kompanija i Vegeta imaju i

u Slovačkoj, Mađarskoj, Poljskoj i Rusiji, gdje Vegeta ove godine slavi 40-godišnjicu prisutnosti i drži tržišni udio od 65,5 posto. Knorr u Rusiji drži svega 18, a Maggi 10 posto pa Rusi Vegetu već podrazumijevaju kao domaći brand.

- Ne postoji jedinstvena formula uspjeha u poslu. No, sigurno je da prvo treba imati dobar proizvod koji ćete s vremenom unapređivati, usavršavati, za koji će se kupci emotivno vezati i koji će izrasti u velik brand na međunarodnoj pozor-

nici te ispuniti svoj potencijal i očekivanja. Cinjenica je da privatne, generičke marke zauzimaju sve veći značaj na tržištu, ali pozicija Podravkinih brandova nije ugrožena. Ono što Vegetu, Čokolino, Dolcelu, Studenu, čajeve i ostale marke razlikuje od konkurencije jest tradicija, kvaliteta, emocionalni faktor i povjerenje koji su građeni godinama. Naši brandovi idu u kategoriju "best value for money", tj. najbolji omjer cijene i kvalitete. Sve u svemu, sjajni brandovi, internacionalna

mreža i znanje (know how) naše su komparativne prednosti. Konstantnim inoviranjem asortimana i promotivnim aktivnostima, marka Podravka postala je sinonim za prehrambene proizvode, tj. sinonim za hranu, kako na hrvatskom, tako i na europskom tržištu - ističe član Uprave Saša Romac, uvjeren kako proizvod koji je građen na okusu i kvaliteti, što su uostalom i postulati naše kompanije, mora rezultirati povjerenjem i vjernošću potrošača. ■



Krug poznatih Podravkinih brandova konstantno se proširuje

Susret Podravkinih umirovljenika i jubilaraca 21. rujna

Tradicionalni susret Podravkinih umirovljenika i jubilaraca održat će se ove godine u petak, 21. rujna, na parkiralištu kod tvornice Vegete i Podravka jela na Danici. Predviđeno je da će na ovom jedinstvenom skupu sadašnjih i bivših Podravka u ovom trenutku ima 2322 umirovljenika koji su svojim radom doprinijeli stvaranju privrednog prehrambenog giganta, te 158 jubilaraca sa 30,

S 30-godišnjeg susreta Podravkinih umirovljenika



35 i 40 godina rada u Podravki. Podravka na ovaj način oda je svojevrsno priznanje i potvrđuje skrb za djelatnike koji su utkali svoj rad na nastajanje današnje kompanije.

Svaki umirovljenik koji je u Podravki proveo najmanje pet godina neprekidno i otišao u mirovinu iz tog radnog odnosa ima pravo na godišnju novčanu potporu u iznosu od 24 kune bruto po godini radnog staža u Grupi Podravka, a Podravka će im darovati i poklon pakete s proizvodima. ■

Tvornica Povrće Umag**Kampanja otkupa i prerade rajčice odvija se u planiranim okvirima**

Otkup i prerada rajčice u Umagu teku prema planu

Podravkinjoj umaškoj tvornici Povrće u tijeku je kampanja otkupa i prerade rajčice. Sezona je počela nešto ranije nego prijašnjih godina, 1. kolovoza, najviše zahvaljujući toplim i sunčanim danima tijekom ljeta. Do sada je prerađeno više od 3.000 tona vrlo kvalitetne rajčice s relativno visokom suhom tvari, što rezultira dobrim iskorištenjem te vrlo kvalitetnim finalnim proizvodima kao što su koncentrat, sok, pasirana rajčica i drugi proizvodi. Kampanja otkupa i prerade rajčice odvija se u planiranim okvirima, iako povremeno dolazi do zastoja koji se rješavaju u hodu i otklanjaju na najbrži mogući način, jer rajčica kao sirovina ne trpi dugo stajanje na suncu. Također, treba istaknuti kako je ovo ljeto bilo izrazito toplo s visokim tempe-



raturama, ali većina kooperanata umaške tvornice Povrće, njih 70 posto, imaju sustav za navodnjavanje te su tako uspjeli spasiti rajčicu, dok je kod onih koji nemaju riješeno navodnjavanje rajčica naprosto propala zbog enormne suše. Prema procjenama stručnjaka u tvornici Povrće, u ovoj sezoni preradit će se između 4.000 i 5.000 tona rajčice, što je uostalom i bila procje-

na prilikom same sadnje presađenica. Naravno, to nije dovoljno za ukupne Podravkine potrebe (uključujući i ostale potrebe drugih tvornica), pa će se ostala potrebna rajčica morati pronaći na stranim tržištima, kao što je bilo i prijašnjih godina.

- Za realizaciju sezone uz vlastitu zaposlenost, razliku od 22 radnika riješili smo kroz prijem radnika "Dekre" s kojima smo



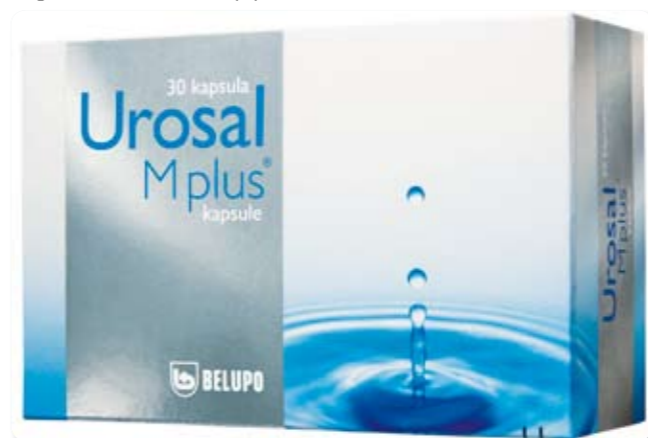
Milisav Manjić

ove godine uglavnom zadovoljni. Što se tiče radnog vremena zaposlenika, prilagođavamo ga prema potrebama koje diktiraju meteorološki uvjeti kao i zastoji u proizvodnji koji su do sada imali djelomični utjecaj - rekao je direktor umaške tvornice Povrće Milisav Manjić.

Inače, tvornica Povrće iz godine u godinu bilježi sve bolje rezultate pa je tako za prvih sedam mjeseci ove godine u odnosu na isto razdoblje prošle godine rezultat proizvodnje veći, a i prodaja bilježi porast. Sve bolje i bolje je poslovanje Podravkine umaške tvornice zahvaljujući prije svega poslovođenju tvornice koje se prije nekoliko godina uhvatilo ukorak s brojnim nagomilanim problemima te tvornice. Također, za sve bolje poslovne rezultate zasluže ima i visoka kvaliteta proizvoda od rajčice koju su hrvatski kupci odavno prepoznali. Neupitna je kvaliteta u odnosu na proizvode koji se mogu naći na našem tržištu, iako umaška tvornica ima problema s tehnologijom, ali znanje i iskustvo istarskih Podravkaša dokazuju da se i sa starijom tehnologijom može proizvesti vrhunski proizvod. B. F.

Novo iz Belupa**Belupo lansirao novi lijek za povećanu prostatu**

Problemi s prostatom sve su učestaliji te mnogi muškarci uočavaju tegobe već nakon 40., a u većem broju nakon 50. godine. Učestalo i otežano mokrenje, najčešće tijekom noći, slab i isprekidan mlaz mokraće, nepotpuno pražnjenje mjehura, osjećaj pečenja i žarenja kod mokrenja, sve su to simptomi koji izrazito otežavaju život te ih je bitno na vrijeme prepoznati i liječiti. Stoga je Belupo proširio svoju paletu lijekova za tegobe s mokrenjem te uz već dobro poznati Urosal lansirao na tržište Urosal M plus, novi biljni lijek, namijenjen liječenju benignog povećanja prostate i pratećih neugodnih simptoma. Urosal M plus uzima se samo jednom dnevno, sadrži ekstrakt ploda palme Sabal, čija je učinkovitost potvrđena brojnim kliničkim studijama, a može se bez recepta nabaviti u svakoj ljekarni.

**Novi dizajn Belupovog Vitasenga**

Vitaseng pozitivno usmjerava ljudsko tijelo i aktivira ga u borbi protiv stresa.

Na tržištu se odnadašno pojavio preparat Vitaseng u izmijenjenom dizajnu ambalaže.

Vitaseng tablete su biljni pripravak koji sadržava standardizirani ekstrakt korejskog ginsenga. On pozitivno usmjerava ljudsko tijelo i aktivira ga u borbi protiv stresa. Suvremene znanstvene studije pokazuju da ginsenzoidi, aktivne tvari korejskog ginsenga, poboljšavaju psihofizičke sposobnosti i reflekske, poboljšavaju sposobnost pamćenja i učenja, smanjuju osjećaj umora, malaksalosti, napetosti i bespomoćnosti, te skraćuju vrijeme oporavka organizma nakon prekomjernih fizičkih napora.



Predstavnici makedonskih institucija i sudionika programa Seal of Quality posjetili Podravku

Makedonski stručnjaci upoznali se s Podravkinim znanjem i iskustvima

Predstavnici makedonskih institucija i sudionika programa Seal of Quality posjetili su ovog utorka Podravku. Edukaciju i studijsko putovanje u Hrvatsku za predstavnike makedonskih institucija i sudionike programa Seal of Quality za Američku agenciju za međunarodni razvoj USAID organizira poduzeće Biotechnicon poduzetnički centar d.o.o. Edukacije i studijsko putovanje imaju nekoliko osnovnih ciljeva, poput stjecanja informacija o upravljanju sustavima zdravstvene ispravnosti, upravljanja kvalitetom te odgovornosti i nadležnosti pri kontroli uvedenih sustava. Cilj je također i stjecanje informacija o postupcima usklađivanja hrvatske regulative s regulativom EU te informacija o ocjenjivanju sukladnosti, registraciji i certifikaciji znakova zaštite izvornosti, zemljopisnog podrijetla, tradicionalnog ugleda ili o postupku dobivanja privatnih znakova poput "Izvorno hrvatsko" i "Hrvatska kvaliteta".

Prilikom posjeta gosti su obišli Podravkine pogone na industrijskoj zoni Danica: Mesnu industriju Danica i Tvornicu Vegete i Podravka jela, a budući da su iskazali veliki interes za Podravkin centralni laboratorij, omogućen im je uvid i u te prostorije.

U poslovnoj zgradi Podravke održan je sastanak na kojemu ih je Ivana Korošec Vujica iz Korporativnih komunikacija upoznala s poviješću, vizijom, misijom i poslovanjem Grupe Podravka, a za pitanja o poziciji Podravke na makedonskom tržištu gostima je na raspolaganju bio Matko Žnidarić iz Sektora Tržište jugoistočne Europe.

Direktorica Kontrole kvalitete Jasmina Ranilović govorila je o kontroli kvalitete i razvoju tehnologije, odnosno o odgovornostima pri kontroli kvalitete, laboratorijskim analizama, ovlaštenjima laboratorija kontrole kvalitete, ocjenjivanju pouzdanosti laboratorijskih rezultata te o nizu hrvatskih zakona vezanih uz tu temu.

Pomoćnica direktora sektora Poslovna kvaliteta Nivenka Vdović predstavila je sektor Poslovna kvaliteta te govorila o sustavu upravljanja kvalitetom, sustavu upravljanja sigurnošću hrane te certifikatima i partnerskim odnosima s kupcima.

Budući da je trenutno u fazi priprema i organizacija teorijske nastave, okruglih stolova, rasprava i posjeti hrvatskim poduzećima, ovaj je posjet makedonskih stručnjaka bio prilika za upoznavanje aktivnosti Podravke, kao i za uspostavu novih kontakata. Goste su zanimala iskustva Podravke u upravljanju sustavima zdravstvene ispravnosti, upravljanju kvalitetom te odgovornosti i nadležnosti pri kontroli uvedenih sustava kao iskustva vezana uz stjecanje, održavanje, kontrolu, a Podravkini su im stručnjaci izašli u susret odgovarajući na brojna stručna pitanja.

Ines Banjanin



Stručnjaci iz Makedonije sa zanimanjem su razgledali naše proizvodne pogone i saslušali stručna iskustva kolega iz Podravke



PODRAVKA NA BURZI

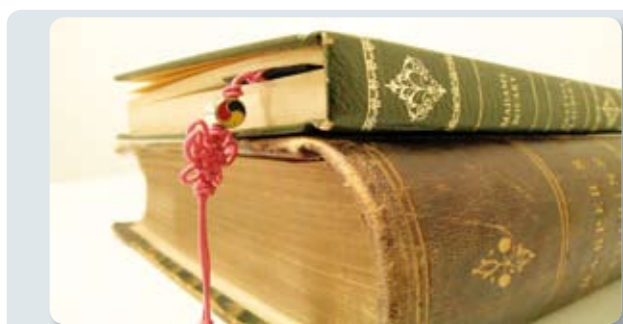
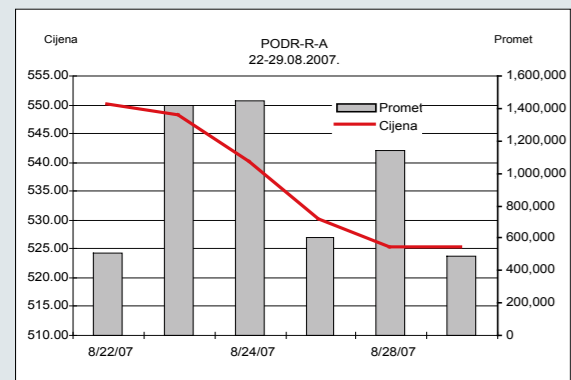
Kraj kolovoza donio je značajne promjene

Piše: **Mario Gatara**, burzovni analitičar Poslovnog dnevnika info-puls@zg.htnet.hr

Dobar dio ljeta na do-maćem tržištu kapitala doista je protekao u letargiji, bez većih uzbuđenja i u uvjetima zamjetno skromnijeg obujma trgovine, no zato je kraj kolovoza donio značajne promjene, barem kada su dionice Podravke u pitanju. I to s negativnim predznakom, signalizirajući na neki način rezigniranost ulagača, najprije zbog značajnog pada cijene, a onda i zbog činjenice da se kupci nisu previše otimali za cjenovno znatno korigirane dionice. Što bi možda

i moglo poslužiti kao neka- kva utjeha fanovima, jer intenzivno klijanje cijene sve- jedno nije generiralo značaj- niji obujam trgovine, pokazu- jući kako je riječ uglavnom o pojedinačnim inicijativama koje za sada nisu naišle na značajniji odjek na tržištu. No ta činjenica teško mo- že ublažiti gorak okus činje- nice da se cijena dionica u jednom trenutku naprosto strmoglavila i skliznula sve do 505 kuna (najniže razine od sredine ožujka). Inače, CROBEX od početka godi- ne bilježi rast vrijednosti od 48%, dok je pozitivan pomak cijene dionica Podravke, čak i nakon oporavka (rasta do 525 kuna), sveden gotovo u jednoznaменkaste okvire.

Datum	Vrijednosnica	Cijena	Promet
22.8.2007	PODR-R-A	550.00	510,217.50
23.8.2007	PODR-R-A	547.90	1,415,189.90
24.8.2007	PODR-R-A	540.00	1,451,322.05
27.8.2007	PODR-R-A	530.00	607,523.05
28.8.2007	PODR-R-A	525.00	1,142,089.71
29.8.2007	PODR-R-A	525.00	490,666.02



Pučko otvoreno učilište Koprivnica organizira tečaj brzog čitanja

Brzo čitanje spada među najznačajnije postupke efikasnog učenja. Svaki zdrav čovjek posjeduje sposobnosti potrebne za savladavanje tehnike brzog čitanja. Prosječna brzina čitanja iznosi između 250-300 riječi na minutu. Završetkom tečaja brzina čitanja se povećava dva do četiri puta.

Brzo čitanje ne znači samo brzo i kraće vrijeme čitanja, već u tom brzem i kraćem vremenu što efikasnije, tj. sve brže i bolju sposobnost prepoznavanja signala, činjenica i ideja, brže i bolje donošenje zaključaka i zauzimanje stavova, brže i bolje razumijevanje i konačno brže i bolje pamćenje.

Osim primjene u učenju, ova metoda se uspješno primje- njuje i u poslovnom svijetu te pomaže menadžerima da ušte- de svoje vrijeme.

Tehnika brzog čitanja uklanja loše navike čitanja u sebi i vraćanja na tekst, ograničava zadržavanje na određenoj točki u tekstu, širi vidno polje, povećava brzinu premdještavanja oka pri čitanju. Naročito dobri rezultati pokazali su se kod osoba koje pate od disleksije.

Tečaj traje 20 nastavnih sati. Sve dodatne informacije mo- gu se dobiti u Pučkom otvorenom učilištu Koprivnica, na broj telefona 048/621 - 106 ili 048 /240 - 303.

Ksenija Krušelj

Predstavljamo Podravkine promotore kulinarstva

Gdje su Podravkini promotori kulinarstva - tu je dobra hrana

Ekipa od pet kuhara neumorno iz dana u dan predstavlja Podravku na način direktnog kontakta s našim potrošačima

Piše: **Vjekoslav Indir**
Snimke: arhiva

Gotovo je nemoguće zami- sliti u našem kraju, ali i diljem Lijepe naše, pa i izvan naših granica, bilo koje važnije okupljanje ljudi na kojemu se nećete susresti s Podravkinom ekipom kulinarskih promotora - vrsnih Podravkinih majstora ku- linarstva. Ekipa od pet kuhara iz Podravkinog Marketinga, koji čine jedan dobro uigrani tim, neu- morno iz dana u dan predstavlja Podravku na način direktnog kon- takta s našim potrošačima. Oni, dakle ostvaruju na najučetlji- vijiji način kontakt s potrošačima spremajući hranu direktno "na li- cu mjesta", a potrošači konzumi- rajući tu hranu poistovjećuju se s Podravkom i upoznaju nezabo- ravne okuse i virtuoznost samog spremanja hrane od različitih sa- stojaka i namirnica koje dolaze s Podravkinih proizvodnih traka.

Hodajući marketing

Podravka je prehrambena kom- panija i vrlo važno je da reklamiramo naše vrhunske prehrambe- ne proizvode. Tako se došlo i na ideju za formiranjem ovakvog ti- ma uigranih ljudi i upravo zato za njih u šali njihova direktorica Vla- tka Grünold kaže da su to stru- čnjaci iz tima "hodajućeg marke- tinga" i da su najbolji znalci svog posla. I tako Podravkini promoto- ri kulinarstva ne samo što na ra- zličitim događanjima i manifest- acijama praktično pokazuju ljudi-

ma kako se mogu s Podravkinim proizvodima spravljati vrhunske delicije, već su i svojevrsni edu- katori i drugih ljudi iz našeg bizni- sa, a i šire. Ne samo što o kulinar- stvu uče naše prodajno i ino ope- rativno osoblje, ne što o tome uče i naše potrošače, već su i demon- stratori i predavači i na višim ško- lama. Promičući neposredno ta- ko naše proizvode i kod malih ali i velikih potrošača, posebice ve- likih gastro kupaca, oni nastoje objasniti i ekonomske prednosti upravo korištenja pojedinih Po- dravkinih proizvoda.

Svi ih se sjećamo sa prošlih Olimpijskih igara gdje su sprema- li delicije našim sportašima i oso- bama vezanim uz vrhunski sport. Stoga s pravom očekuju da budu i sljedeće godine na Olimpijskim igrama u Kini... Svake godine ne- zamislivo je da ATP u Umagu kao i Dani rajčica prođu bez njih, Podravski motivi u Koprivnici si- gurno ne bi bili to što jesu da ne- ma ekipe Podravkinih promotora kulinarstva. Da su majstori svog zanata potvrđuju i na Renesan- snom festivalu u Koprivnici gdje upravo oni dočaravaju povrata- na okus hrane iz minulih vreme- na, iz doba renesanse i srednjeg vijeka. Sudjeluju i na brojnim dru- gim kulturnim, zabavnim i sport- skim manifestacijama, sajmovi- mana i drugim događanjima. Čla- novi su bezbrojnih udruga, od kuhara do hotelijera, u kojima ne- sebično promoviraju Podravku i Podravkine proizvode. U surad- nji s Kulinarskim centrom rade



Podravkini kuhari pripremali su izvrsnu hranu za naše sportaše i na Olimpijskim igrama u Ateni

također i na razvoju novih recepta- ta za spremanje hrane. Ideja, koja se s vremenom pokazala izrazito uspješnom, započela je u Gastro timu Podravke gdje su ustrojani prvi gastro promotori od kojih je sve i krenulo. Na samom početku bili su tu Podravkini kuhari Vilim Cvek i Dražen Đurišević, a danas taj tim čine Dražen Đurišević, Zlatko Sedlanić, Branko Takać, Mišel Tokić i Zoran Delić.

- Danas smo već postali pozna- ti ne samo u Hrvatskoj već i šire. Ne da nas zovu na sva važni- ja događanja već jednostavno ka- da nas vide - onda svi znaju da slijedi dobra i ukusna hrana. Po- stali smo svojevrsni zaštitni znak dobre i ukusne hrane. Neobično

nam je drago kad nas vide jedan Balić, Šola, Červar i druga pozna- ta imena, te kad nam oni kažu - "a tu ste vi, onda će biti dobra hra- na!" Vjerujte to nam jako puno znači. Zovu nas i u druge sredine pa tako smo i u našeg predsjedni- ka Stjepana Mešića već u nekol- ko navrata spremali hranu. Izuze- tna čast mi je bila da sam na ne- tom završenom ATP u Umagu bio kuhar koji je na brodu spre- mao delicije Predsjedniku RH. Kada sama mu ponudio jelovnik, on mi je dao povjerenje i mogu- ćnost da ja odaberem najbolje, što je za mene bila čast - govori nam Zlatko Sedlanić.

Kuhari - znak prepoznavanja

Zlatko je jedan od promotora kojega kao i Dražena Đuriševića vrlo često vidimo i na televiziji i u novinama da prezentiraju rece- pte u kojima se ne nalazi samo jedan Podravkin proizvod ne- go i više njih. Puno je važnih re- storana u Hrvatskoj gdje su svo- jim savjetom utjecali na jelovni- ke i delicije koje se tamo nude. Kako i ne bi koristili savjete Po- dravkinih promotora kulinarstva kada su oni postali, možemo slo- bodno reći, svojevrsni znak pre- poznavanja Podravke i hrane ko- ju Podravka proizvodi. Kažu nam u razgovoru Dražen i Zlatko ka- ko su za svoj posao, a posebno da bi unaprijedili svoj nastup, upisali i školu i učili pedagoške i psiholo- ške predmete kako bi im nastup prema potrošačima bio što bo- lji i kvalitetniji. Nije jednako pre- zentirati naše proizvode potroša- čima u domovima umirovljenika ili djeci u vrtiću i školi. Najdraže

im je raditi prezentacije i predava- nja svojim budućim kolegama ku- harima u ugostiteljskim školama, jer oni su nam sutra budući najve- ċi kupci. Govori nam tako Zlatko kako mu često veliki kupci koji češće dolaze u Koprivnicu i pris- stvuju njihovim prezentacijama spremanja hrane iz raznih naših proizvoda kažu kako nakon sva- ke njegove prezentacije oni u svoj asortiman uvrštavaju barem je- dan novi Podravkin proizvod.

Time je apsolutno postalo, to što ova ekipa Podravkinih promo-

tora radi od neprocjenjive važno- sti za Podravku. Kaže nam Dra- žen kako su doslovce rastrgani i svakog dana na putu od hotela s pet zvjezdica, do edukacija udruga žena u malim mjestima... jer svi ih žele da im pomognu.

A njima kuhanje nije samo po- saao - to im je i ljubav. Za svoj rad primili su bezbroj priznanja, a njim- je najveće priznanje kada ih hvalje oni kojima i spremaju ha- ranu. Dražen kaže kako su mu najveća priznanja pohvale ko- je prima od običnih ljudi i žena

koje su kuharice. Zlatko, pak, ni- je bez razloga za svoj dugogodi- šnji rad 1999. godine u Mađar- skoj okrunjen titulom "Kraljev- skog kuhara".

Svoj veliki edukativni rad ove ekipe promotora kulinarstva Po- dravke možda će jednog dana okruniti i "Kulinarskom akademi- jom" za što su oni spremni a i svo- jim znanjem i radom zaslužili.

A mnogi su se već uvjerali u maj- storstvo Podravkinih promotora kulinarstva, jer što oni sprem- e mnogo rado i u slast kušaju. ■



Zoran Delić, Zlatko Sedlanić, Mišel Tokić i Dražen Đurišević



Branko Takać



Pripremanje kraljevske gozbe



Kuharski šou



Pripremanje i prezentacija jela za učenike srednjih škola, buduće kuhare

MOJ HOBI

Darko Rakić iz Održavanja

Darko voli mnoge sportove, a ribolovom je opsjednut

Piše: **Slavko Petrić**
Snimio: **Berislav Godek**

Koprivničko predgrađe Danica bilo je Darkov prvi prozor u svijet, ali i poligon za akcije koje su mu kasnije u rekreativnom smi- slu obilježile življenje. Dje- čačko natjeravanje bubu-ma- re dopunjavao je kupanjem i pecanjem na Ungerovim gra- bama blizu Đelekovca, a za osnovnoškolskih dana sport je opet bio Rakićeva odredni- ca. Nogomet na prvom mje- stu, zatim stolni tenis i ruko- met, a naslov šahovskog prva- ka u sedmom razredu školski je trofej koji se pamti. Nogo-

met ga je odvećao u junio- re koprivničkog Slavena, a pr- vo kaljenje u seniorskoj posta- vi imao je u peteranskoj Pano- niji za koju je igrao na mjestu prvog napadača s devetkom na leđima. Zbogom lopti nije značio i zbogom zelenom te- renu na kojem je bio dijelitelj pravde punih deset godina u regionalnim relacijama, gdje je najteže posao imao doka- zivati nogometnu pravdu baš onima s kojima je i sam igrao.

Od svoje desete godine do danas Darko je i ribolovom opsjednut. Prvo članstvo u RK Koprivnica, a s dolaskom na posao u Podravku '79. godine počinje njegova prava preoku-

pacija ovim sportom kojoj ne- ma kraja. Jakupić, Tot, Vitelić i Benotić, Podravkini ribolov- ni "mušketiri" bili su mu prvi klupski oslonci i učitelji u Ri- bolovnom društvu Podravka, a kasnije je slijedio ribolovne staze s Baričevićem, Bukovčanom, Picerom... Nije bježao ni od klupskih funkcija, tako da je i danas predsjednik Podrav- kinih ribolovaca. Rakić, ko- ji je prvi puta kao natjecatelj za Podravku nastupio u Be- lišću prije 20 ljeta, kao pred- sjednik bilježi velike uspjeh- e djevojaka na državnim pr- venstvima u bivšoj Jugoslavi- ji, a u Hrvatskoj bio je i trener ekipe Treščin, Starčević, Pi-

cer koja je 1999. osvojila Kup Hrvatske, a slične uspjehe po- navljala je još u nekoliko na- vrata. Predsjednik, natjecatelj i trener - nerazdvojan od ri- bičkog sporta - sada je i ribič- ki sudac. Sve to što Rakić radi za njega je veliko zadovoljstvo, velika preokupacija u slobod- no vrijeme. Tolika da je i svo- ju garažu pretvorio u ribolov- no skladište, dok je auto parki- ran na otvorenom s obrazlože- njem da je za "limenu kutiju" to zdravije. Ribolov je i u dom Rakićevih ušao na sirom otvo- rena vrata.

Pobrojimo li, osim predsjed- ničke funkcije u Podravki, istu takvu Darkovu funkciju u žu-

panijskom savezu, hrvatskom državnom te dopredsjedničku u županijskoj zajednici spor- tova, postavlja se pitanje gdje ovaj čovjek nađe vremena za ribolov. Uvijek, i baš uvijek, na Šoderici, od prvih dana.

Za kovinoglođača, koji je nauk obavio u koprivničkoj ŠUP-u, šegrtovanje u Rapidu, a već gotovo trideset godina kako se finom obradom me- tala bavi u Podravkinom Odr- žavanju, ribolov znači preda- vanje prirodi i zdravlju. Jed- nakim sportskim zanosom predavao se i natjecanjima u nekadašnjim RSI Podrav- ke gdje pamti vještice derbije u nogometu s Marketingom,



kao i najljepše golove koje je postizao. Za svoje Održava- nje, osim nogometa, igrao je i stolni tenis i šah, kugla... i te igre smatra najboljim nači- nom druženja, zblizavanja i radničkog života koji pozna- je. Osim ribolova, pozorni- je prati nogomet i reprezenta- tivne nastupe u svim sportovi- ma. Na koprivničke utakmice ne ide jer se podudaraju s nje- govim obvezama. Naime, u to vrijeme i ribički najčešće "igra- ju" svoje utakmice s kojih Dar- ko ne izostaje. ■



Marijan Gal izlaže u Šibeniku

Marija Gal, po svojoj umjetničkoj orijentaciji slikar u disciplini ulja na platnu, po temeljnom određenju informatičar, predstavio se retrospektivnom izložbom u kojoj objedinjuje jedno i drugo: njegova ulja počivaju u mediju elektronske slike. Izložba je otvorena prošlog petka u gradskoj knjižnici "Juraj Šižgorić" u Šibeniku i bit će postavljena do 19. rujna ove godine.

Kombinacijom elektronskog i klasičnog slikarskog medija Gal stvara zanimljive i fantastične strukture među kojima očitavamo motive geometrijskog porijekla. Diskretan kolorit i kakvoća često svjedoče o autorovoj senzibilnosti za stvarnost koja ga okružuje. Dekorativna su, ali i ekspresivna platna, individualizirana, ali i stilizirana. Znakovi su to zaustavljeni u vremenu i zgusnuti u značenju, svedeni na pojam, stanje, princip ili možda emociju. A.V.



OBAVIJESTI

Prodaja šećera

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike Podravke da organizira prodaju šećera proizvođača Viro d.d. Virovitica, pakiranog u vreće od 50 kg po cijeni od 274,50 kn/vreća, uz plaćanje na 3 rate putem ustega na plaći. Radnici mogu kupiti maksimalno dvije vreće po osobi. Šećer će se izdavati isključivo uz predodređeno osobne iskaznice. Šećer će se izdavati na Danici, parkiralištu ispred skladišta S002 (kod Sjemenarstva) **od 13,30 do 15,30 sati** prema sljedećem rasporedu:

5. 9. (srijeda): Belupo, Danica, Inženjering, Upravljanje međ. ključ. kupcima, Centralno planiranje i priprema, Marketing, Tržište RH i ostala tržišta, Logistika, Strateški razvoj, Korporativno komuniciranje, UKP

6. 9. (četvrtak): Tvornica Vegeta, Tvornica juha polugotovih jela, ZP proizvodnje, Tvornica koktel peciva, Tvornica dječje hrane i kremastih proizvoda, Tvornica voća, Mlin i pekara, Razvoj proizvoda, Kontrola kvalitete i razvoj,

7. 9. (petak): Zaštita, Ured direktora i upravljanje uslugama, Energetika i održavanje, Ljudski potencijali i pravo, Kontroling, Riznica, Računovodstvo, Informatika, Nabava.

KINOPREDSTAVE

Kino Velebit u Koprivnici

- 31. 8. i 1. 9. "SEZONA LOVA", američki animirani, sinkroniziran na hrvatski jezik - u 17 sati (revija filmova za djecu)
- 31. 8. i 1. 9. "KAD SAM BIO PJEVAČ", francuska drama - u 19 sati
- 2. i 3. 9. "KAD SAM BIO PJEVAČ", francuska drama - u 17 i 19 sati
- 4. i 5. 9. "NINJA KORNJACE", američki animirani, sinkroniziran na hrvatski jezik - u 17 sati (revija filmova za djecu)
- 4. i 5. 9. "KAD SAM BIO PJEVAČ", francuska drama - u 19 sati

JELOVNIK

- 3. 9. ponedjeljak - Fino varivo, hrenovke, voće
- 4. 9. utorak - JUNEĆI paprikaš tjestenina, salata
- 5. 9. srijeda - Pohana svinjetina, krumpir na seljački, salata
- 6. 9. četvrtak - Pileći paprikaš, riža sa šampinjionima, salata
- 7. 9. petak - Špek fileći, pire krumpir, salata

KUTAK ZA UMIROVLJENIKE

Imate li uvjete za mirovinu u 2007. godini?

Piše: **Željko Šemper**

Do kraja godine preostala su još četiri mjeseca, provjerite svoj radni staž i godine života. Ova 2007. godina je posljednja godina prijelaznog razdoblja koja je povoljnija, s blažim uvjetima za odlazak u starosnu mirovinu. Ako imate potrebne uvjete i odlučite se za mirovinu Hrvatski zavod za mirovinsko osiguranje omogućio je svojim osigurancima pri bržem ostvarivanju prava na mirovinu da pokrenu postupak prethodnog kompletiranja potrebne dokumentacije, odnosno da šest mjeseci prije podnošenja zahtjeva obavijeste Zavod o svojoj namjeri skorog odlaska u mirovinu. Tiskanica "Obavijest o namjeri podnošenja zahtjeva za priznavanje prava na starosnu ili prijevremenu starosnu mirovinu" dostupna je u područnim službama i na internetskoj stranici Zavoda (www.mirovinsko.hr). Postupak budućim umirovljenicima omogućava brže ostvarenje svojeg prava nakon podneska zahtjeva za umirovljenje. Zahtjev za priznanje prava na starosnu i prijevremenu starosnu mirovinu može se podnijeti najranije dva mjeseca prije ispunjenja potrebnih uvjeta. Postupak za ostvarivanje prava pokreće se podnošenjem zahtjeva nadležnoj područnoj službi Hrvatskog zavoda za mirovinsko osiguranje.

Starosna mirovina

Prema članku 30. ZOMO-a pravo na starosnu mirovinu ima muškarac kada navrší 65 godina života, odnosno žena kada navrší 60 godina i 15 godina mirovinskog staža. Krajem prijelaznog razdoblja od 1.1.2008. to su jedini uvjeti za starosnu mirovinu. Iznimno, prema članku 178. ZOMO-a, u prijelaznom razdoblju do kraja 2007. godine pravo na starosnu mirovinu stječe osiguranik kada navrší 64 godine i šest mjeseci života (muškarac), odnosno 59 godina i šest mjeseci života (žena) i 15 godina i šest mjeseci mirovinskog staža.

Iznimno, prema članku 179. ZOMO-a, u pri-

jelaznom razdoblju do kraja 2007. godine pravo na starosnu mirovinu stječe osiguranik kada navrší 40 godina mirovinskog staža (muškarac), odnosno 35 godina mirovinskog staža (žena) i kada navrší 59 godina i šest mjeseci života (muškarac), odnosno 54 godine i šest mjeseci života (žena).

Prijevremena starosna mirovina

Prema članku 31. ZOMO-a pravo na prijevremenu starosnu mirovinu ima osiguranik kada navrší 60 godina života i 35 godina mirovinskog staža (muškarac), odnosno kada navrší 55 godina života i 30 godina mirovinskog staža (žena).

Iznimno, prema članku 182. ZOMO-a, u prijelaznom razdoblju do kraja 2007. godine pravo na prijevremenu starosnu mirovinu stječe muškarac kada navrší 59 godina i šest mjeseci života i 35 godina mirovinskog staža, odnosno žena kada navrší 54 godine i šest mjeseci života i 30 godina mirovinskog staža.

Zbog prijevremenog umirovljenja mirovina se još samo do kraja ove godine umanjuje za 0,34 posto za svaki mjesec ranijeg umirovljenja (4,08 posto po godini ili 20,4 posto za pet godina), a od 1. siječnja 2008. godine to umanjevanje, nakon izmjene ZOMO-a, iznosi samo 0,15 posto mjesečno (1,8 posto po godini ili devet posto za pet godina).

Usklađenje mirovina od 1. srpnja 2,6 posto

Prema podacima Državnog zavoda za statistiku potrošačke cijene u I. polugodištu 2007. godine u odnosu na II. polugodište 2006. godine porasle su za 1,9 posto. U istom razdoblju plaće su rasle 3,3 posto, što ukupno daje zbroj 5,2 posto. Kad se to, prema "švicarskoj" formuli podijeli s dva, dobijemo povećanje mirovina od 2,6 posto. To povećanje umirovljenici će primiti u rujnu, u mirovini za kolovož, kao i zaostatak za srpanj. Novim umirovljenicima na takvu sada usklađenu mirovinu, od 1. listopada izračunava se dodatak prema postotku iz godine umirovljenja, koji će primiti u studenom na mirovini za listopad.

Spolni odgoj nije samo pružanje činjenica o seksualnom životu

Edukacija treba biti trajno prisutna sve do tinejdžerske dobi. Razumljivo, za uspješni seksualni odgoj treba osigurati obrazovane, za taj posao osposobljene, vješte odgajatelje. Roditelji moraju dati svoju suglasnost za takve programe.

um. Idealno, obiteljski dom je najbolje mjesto da se podučavaju činjenice o seksu. Nažalost, čak ako roditelji i svjesno pokušavaju pripremiti svoju djecu, dođe nekad vrijeme u tinejdžerskoj dobi kad se komunikacija prekida i kada roditelji imaju veliku poteškoću diskutirati ta osjetljiva pitanja sa sinovima i kćerima.

Ima dosta roditelja koji se boje da će podučavanje reprodukcije pokazati djeci tehnike i ohrabriti seksualno eksperimentiranje. Neki roditelji nemaju povjerenja u sposobnost učitelja i profesora da se nose s tim temama. Drugi se pak opiru na osnovi moralnih ili religioznih stajališta. Bez obzira kakva je i od kuda dolazi kritika, nepobitna činjenica stoji: većina djece svoj seksualnu edukaciju dobije negdje drugdje.

Ipak, većina eksperata za to područje tvrdi da ustvari nemamo izbora nego podučavati o seksu u našim školama. Ne treba uopće o tome raspravljati,

prepirati se, trebaju li ili ne trebaju škole ulaziti na to područje, kad djeca dobivaju informacije o seksu (jedne ili druge vrste) od rane mladosti: od svojih roditelja, otvoreno ili na drugi način; od svojih prijatelja, iz filmove, televizije, CD-a, magazina, reklama, društva i ulice.

Jedino je pitanje kako i gdje intervenirati s dobro planiranim programima, kako bi se uravnotežila ova masovna, negativna, izopačena seksualna edukacija.

Današnja prosvjetiteljska seksualna edukacija trebala bi biti ne samo pružanje činjenica o reprodukciji i samom seksualnom činu. Ona bi trebala imati posla s totalnom seksualnošću: što čini nekoga muškarcem ili ženom; način kako čovjek razmišlja, djeluje, oblači se, kako stupa u brak. Seks nije nešto što mi činimo, nego nešto što mi jesmo. Treba razlikovati seksualnu edukaciju od seksualnih informacija.

Većina stručnjaka smatra da

ozbiljan seksualni odgoj treba početi u dobi kad su djeca u petom ili šestom razredu. Treba pristupiti djeci prije nego bude kasno. U toj dobi i dječaci i djevojčice postaju jako zainteresirani za svoje tijelo, ali na jedan otvoren i prirodan način. Ta edukacija treba biti trajno prisutna sve do tinejdžerske dobi. Razumljivo, za uspješni seksualni odgoj treba osigurati obrazovane, za taj posao osposobljene, vješte odgajatelje. Roditelji moraju dati svoju suglasnost za takve programe.

Najveća ljudska sreća postiže se samo u trajnom zajedništvu, duboko usađenom u ljubavi, nježnosti i poštivanju druge osobe. Čovjek želi voljeti i biti voljen od druge osobe. To je život i to je normalno. Čovjek se nikada ne smije toga stidjeti. Međutim, čovjek mora biti i samodiscipliniran i kontrolirati te nagone; razumjeti ih, a ne bojati ih se.

Nedostatan mladi čovjek postaje nedostatan roditelj. ■

SPORT

Prva hrvatska nogometna liga - 6. kolo

Na Kantridi drugi prvenstveni poraz Slaven Belupa

RIJEKA - SLAVEN BELUPO 1:0 (1:0)

Uderbiju kola, pred kamerama HTV-a, sastale su se na Kantridi dvije momčadi iz vrha prvenstvene ljestvice - drugoplasirani Slaven Belupo i trećeplasirana Rijeka. Domaći nogometaši željeli su pobjedu pred više od 6.000 navijača, a Koprivničanci - koje je na Kantridu došlo bodriti 50-ak najvjernijih navijača - željeli su nastaviti pobe-donosni niz. Već početkom utak-mice prvu prigodu imali su Slavenaši. Korner je u 3. minuti izveo Poljak, Radeljić je glavom tukao iz blizine, a netko od domaćih branika zaustavio je loptu na crti. Riječani uzvra-čaju u 7. minuti. Prvo se pred Ivesom stvorila velika gužva, koji brani udarac Đalovića. Lopta je od Ivanova došla do Bulea, koji ubacuje do dobro po-stavljenog Đalovića koji poga-da Ivesinu mrežu. Vodstvo Ri-ječana i oduševljenje Armade. Koprivničancima je trebalo ne-koliko minuta da se vrate u

domaća je obrana izbila u kor-ner. Rijeka je opasno zaprijeti-la u 59. minuti. Po lijevoj strani prošao je Šharbini i onda ideal-nom loptom uposlio Škoru, či-ji udarac iz blizine zahvaljujući odličnom refleksu brani Ivesa. Jurčić je Vručinu u 68. minuti zamijenio Kresingerom. Upra-vo je Kresinger u 73. minuti tukao, njegov je udarac bloki-ran, a odbijenu loptu Šehić ša-lje iznad grede. Snažno je u 75. minuti opalio Sopić, no Žilić je obranio, a lijep pokušaj Delića odlazi iznad gola. U 78. minu-ti sam je po Slavenovoj polovi-ci prošao Brajković, ali njegov je udarac obranio Ivesa. Do kra-ja utakmice domaći nogometa-ši značajki su usporili tempo te na kraju osvojili tri prven-stvena boda i popeli se na dru-go mjesto prvenstvene tablice, dok su Slavenaši sa 12 osvoje-nih bodova na trećem mjestu, ispred Hajduka koji ima isti broj bodova.

U nedjelju dolazi Hajduk
U nastavak su bolje ušli go-stujući nogometaši. U 48. mi-nuti Šehić nakon ubačaja Po-ljaka tuče glavom iznad gre-de, a u 54. minuti udarac Jajala

Gradski stadion. Utakmica će početi u 20,05 sati, a prenosit će je HTV na drugom programu.

Jurčić: Zaslužili smo bod

- Prema prikazanoj igri više smo zaslužili rezultat 1:1 nego poraz 1:0. Bila je to odlična uta-kmica u kojoj su naši momci zaista pružili sve od sebe, no je-dnostavno nije išlo. Nakon pri-mljenog pogotka preuzeli smo inicijativu na terenu, ali imamo premali fond igrača. Vrtimo se oko brojke 13, što svakako ni-je dovoljno. Sve u svemu, ne mogu dečkima ništa zamjeriti, jer su potrošili svoj posljednji atom snage. Također, vesele me čestitke i komplimenti na prika-zanoj hrabroji i otvorenoj igri - rekao je nakon riječke utakmi-ce trener Slaven Belupa Kruno-slav Jurčić.

Protiv Rijeke za Slaven Belu-po su igrali: Ivesa, Poldrugar, Radeljić, Kristić, Šiklič, Jajalo (od 56. Delić), Posavec (od 84. Radeček), Sopić, Poljak, Šehić, Vručina (od 68. Kresinger).
B. Fabijanec

Kup Podravke 2007. u sportskom ribolovu

Na popularnom Podravkinom nadmetanju ribiča okupilo se oko 160 natjecatelja



Prošle je nedjelje održan 41. po redu Kup Podravke u sportskom ribolovu. Odaziv hrvatskih klubova na ovo ribičko natjecanje bio je iznad svih očekivanja tako da se za udčarenje po predivnom

vremenu na Šoderici oku-pilo čak 37 ekipa. Osim domaći-na, koji je nastupio s dvije eki-pe, bili su tu ribiči iz Zagreba, Varaždina, Čazme, Novog Ma-rofa, Vidovca, Đurđevca, Ko-toribe, Ludbrega, Donjeg Mi-

roslavca, Ferdinandovca, Viroviti-ce, Hleblina, Torčeca... U ovom je popularnom Podravkinom nadmetanju ribiča sudjelovalo ukupno oko 160 sportskih ri-bolovaca, koji su se nadmetali u tri sektora, da bi se nakon tri sata pecanja najvještijima poka-zali ribiči Trnja iz Zagreba. Oni su prvo mjesto osvojili s najma-njim brojem (16) sektorskih bo-dova. Drugo mjesto pripalo je udčarima iz Vidovca (21), dok je treće mjesto pripalo sastavu Hlebine (24). Na četvrtoj pozi-ciji završili su ribiči Varaždina, dok su peti bili ribolovci varaždinskog Azzura.

Od Podravkinih sastava bolji je bio onaj u sastavu Kruno Bla-žek (606 g.), Stjepan Picer (673) i Biserka Treščin (344) koji su pod vodstvom trenera Mate Ba-

ričevića osvojili deseto mjesto. Podravka II se, pod vodstvom trenerice Terezie Rakić, plasi-rala na 17. mjesto, a za nju su lo-vili Tihomir Kovačić (301), Ma-rio Leinich (689) i Vedran Bla-žek (407). Najuspješniji ribič na ovom natjecanju bio je Dražen Bajzek (Azzuro) s ulovljene ri-be ukupne težine 2390 grama, drugi Miljenko Perko (TSH Ča-kovec sa 1831 i treći Saša Mu-stać (Hlebine) sa 1654 grama.

Natjecanje Kup Podravke i ove su godine više nego uspješ-no proveli članovi Športskog ribolovnog kluba Podravka po-potpomognuti sponzorstvom Po-dravke i nekih njenih tvornica. Osim pehara, kao nagrada naj-boljima, svi sudionici dobili su i poklone u vidu Podravkinih proizvoda. **S. Petrić**

Memorijalni turnir rukometašica "Josip Samaržija Bepo" u Koprivnici

Europska rukometna krema otvara novu sportsku dvoranu

Na sportskom planu Koprivnica će danas (petak) i sutra (subota) biti u znaku europskog rukometa. Naime, u novoj sportskoj dvorani koprivničke gimnazije igrat će se 2. Memorijalni turnir "Josip Samaržija Bepo" u spomen na istaknutog trenera Podravkinih rukometašica. Na turniru sudje-luju četiri ekipe sudionice ovogodišnje Lige prvakinja (Hy-po, Krim, Budućnost i Podravka), a kako je na konferenciji za novinare istaknuo direktor RK Podravka Vegeta Mari-jan Domović, novu sportsku gimnazijsku dvoranu otvorit će baš rukometašice što će biti i simbolički čin sjećanja ka-da su prije 52 godine pod vodstvom Samaržije gimnazijalke krenule igrati rukomet u klubu koji je kasnije postao europski poznat. Podravka Vegeta će otvoriti memorijalni turnir s bečkim Hypom danas (u petak) u 18 sati. Poslije njih u 20 sa-ti igrat će Budućnost iz Podgorice i ljubljanski Krim. Turnir će se nastaviti u subotu utakmicom Podravka Vegeta - Budu-ćnost u 10 sati, a nakon njih u 12 sati igrat će Krim i Hypo. U popodnevnom završnom dijelu u 17 sati počet će susret Hy-po - Budućnost, a u 19 Podravka Vegeta - Krim, nakon čega će biti objavljeno i proglašenje - priznanja će predavati bivše najistaknutije Podravkine rukometašice. Sve utakmice sudit će međunarodni suci, a ulaz u dvoranu biti će besplatan.

Kako s Memorijalnog turnira "Josip Samaržija Bepo" neće biti televizijskog prijenosa, ovo je poziv gledateljima da kvalitetni rukomet vide uživo u novoj gimnazijskoj dvorani. **S. Petrić**

Turneja rukometašica Podravke Vegete u Francuskoj i Njemačkoj

Prijateljska utakmica na turneji rukometašica Podravke Vegete u Francuskoj s Metzom ne bi bila posebno zanimljiva da se za vrijeme utakmice nije zbilo događaj koji se rijetko bilježi na sportskim borilištima. Naime, u 22. minuti susreta između francuskih i hrvatskih prvakinja trener Podravkašica Zdravko Zovko pozvao je svoje igračice da prekinu utakmicu kako bi upozorio suce na pristrano dijeljenje pravde u utakmici koja ni jedni-ma ni drugima nije ništa značila. Drugim riječima, prekardališi su u navijanju. Utakmica je, dakako, nastavljena, a domaće igra-čice pobijedile su sa 33:31. Inače, domaći su rukometašice vodi-le tijekom cijelog susreta. Podravka je igrala prilično slabo, rastr-gano, vratarku nisu bile na visini zadatka. Na kraju Podravkašice su smanjile na 30:29, ali jedan sedmerac bez razloga bio je dovo-ljan za konačnu pobjedu Metza.

Privodeći kraju turneju po Njemačkoj rukometašice Podravke Vegete odigrale su utakmicu na humanitarnom turniru "Ljudi za djecu" u Giessenu s njemačkim drugoligašicama Mainzlarom i novim prvligašicama Sulzbach/Leidersbach. U reviji rukome-ta pred puno gledatelja, čiji prihod je išao za djecu oboljelu od leukemije, Podravka Vegeta je pobijedila TV Mainzlar sa 26:23 (12: 11), dok je u Fernwald - Steinbachu pobijedila nove prv-ligašice Njemačke Sulzbach/Leidersbach s visokih 40:31 (13:14). Podravkine su rukometašice u prvom dijelu dozvolile sporu igru te su u 20. minuti vodile samo sa 10:9 i dopustile da poluvrijeme pripadne Njemcima. Proradile su u nastavku Horvat i posebno Gaće te je ostvarena visoka pobjeda u kojoj je važno što se posli-je ozljede uspješno u igru vratila Ivanka Hrgović. **S. P.**

Šahovsko-nogometna zanimljivost

Vedran Bači - odličan šahist i nogometaš

Da Vedran Bači, trener mladih šahista Podravke, inače kadet-skih prvaka Hrvatske, dobro igra šah - to se podrazumijeva. No, mnogi ga znaju i kao dobrog nogometaša, a svoju vještinu u da-danju golova pokazao je i na nedavnom međunarodnom turniru šahista u češkim Pardubicama. Tamo je kao županijski šahovski prvak, koji je predstavljao Koprivnicu, nastupio na natjecanju u kojem je sudjelovao čak 1700 šahista iz 43 europske zemlje i u jakosnoj A grupi zauzeo 262. mjesto ostvarivši dvije pobjede. Pla-smanski je bio među najboljim Hrvatima, a bio je i bolji i od hr-vatskog reprezentativca Ante Šarica.

Na šahovskom turniru održano je i revijalno nadmetanje šahi-sta u malom nogometu. Hrvatska ekipa osvojila je u tom natje-canju drugo mjesto. Hrvati su poraženi u finalu od Nijemaca sa 4:3, ali je Bači s 11 pogodaka bio najbolji strijelac turnira, a pro-glašen je i najboljim nogometašem među šahistima u Pardubica-ma. Inače, osim što se bavi vježbanjem mladih šahista u Šlo-vskom klubu Podravka, Vedran Bači igra aktivno nogomet u Slo-gi iz Koprivničkog Ivanca. **S. P.**



ma, hrvači Podravke nastavili su s treninzima u Koprivnici,

u u dvorani škole "Podravsko sunce". **S. P.**



Podravkina svečana večera na SFF oduševila je sve uzvanike



Podravka na "Family Day SFF-a"



Održan XIII. Sarajevo Film Festival

Podravkino srce i srce Sarajeva ponovno kucali zajedno na svečanoj večeri

U glavnom gradu Bosne i Hercegovine kolovoz je rezerviran za Sarajevo Film Festival, međunarodni filmski festival koji je i ove godine bio glavno stjecište za sve producente i autore, osobito iz regije, ali i svijeta. Zbog činjenice da se poseban naglasak stavlja na regionalni program, ovaj festival je priznat od strane FIAPF kao specijalizirani

natjecateljski festival.

Pretposljednji dana festivala u već tradicionalnom okruženju okupilo se više od stotinu petdeset uzvanika Podravke i SFF-a uživajući u ugodnoj atmosferi ispunjenoj zvucima klapske glazbe...

Cijelim prostorom dominirao je vrhunski pripremljen stol s Podravkinim delicijama koje su naši gastro promotori na čelu

sa Draženom Đuriševićem po tko zna koji put priredili i opet nanovo zadivili prisutne svojim kulinarским umijećem...

Direktor SFF-a g. Purivatra izrazio je izuzetno zadovoljstvo što je Podravka prepoznala značenje ovog projekta još onda kad je on bio u puno užim okvirima, te je izrazio nadu da će Podravka i dalje biti uz SFF i na taj način nastaviti

širiti pozivnu energiju.

A zadnjeg dana festivala Podravka je zajedno s ostalim partnerima provela dan s građanima Sarajeva u poznatom Willsonovom šetalištu... Degustacije, nagradne igre, zabava i na koncu humanitarna gesta jer su prikupljena sredstva namijenjena za pomoć najugroženijima, obilježja su ovog tzv. "Family Day SFF-a".

Novo iz Podravke

Kviki štapići s kikirikijem

Štapić punjen kikirikijem sve je traženiji proizvod u Snack kategoriji. Zato su iz Podravke pod Kviki brandom lansirani štapići s kikirikijem i to Štapić s kikirikijem od 50 grama i Kviki maxi štapić s kikirikijem od 190 g. Štapići su punjeni kremom kikirikija što im daje pun okus, a pakiranja su praktična za manji ili veći snack obrok. Osim u gramaturi, proizvodi su različitog oblika (maxi štapić je deblji), a ispitivanja potrošača pokazala su različite preferencije potrošača čime Kviki postaje kompetentniji ponuđač od drugih koji nude samo tanje štapiće.

Širenjem asortimana slanog trajnog peciva s proizvodima u trendu ojačat ćemo lidersku poziciju Kviki snacka u toj podkategoriji.

Očekivanja od prodaje štapića s kikirikijem su velika. Isprobajte zašto!

Nina Lončarić

Služba Marketinga tržišta RH



Dobro došli u Lero svijet!

Lero asortiman sastoji se od tri sljedeće podgrupe proizvoda; sokovi, ledeni čajevi i voćni sirupi. Ledeni čajevi broje četiri različite vrste okusa; breskva, šumsko voće, zeleni čaj, te okus brusnice. Svi okusi dolaze u tri različita pakiranja; PET 1,5l, PET 0,5l, te 0,20l staklo.



Lero zeleni ledeni čaj, negazirano je osvježavajuće piće s okusom limuna. Proizvodi se od soka limuna i ekstrakta zelenog čaja. Udio voćnog soka iznosi minimalno 10%. Pasterizirano i konzervirano Na-benzoatom.



Lero ledeni čaj šumsko voće, negazirano je osvježavajuće bezalkoholno piće koje se proizvodi od voćnog soka šumskog voća, višnje, te ekstrakta crnog čaja. Pasterizirano i konzervirano Na-benzoatom.



Lero ledeni čaj breskva, negazirano je osvježavajuće bezalkoholno piće proizvedeno od voćnog soka breskve i ekstrakta crnog čaja. Udio voćnog soka minimalno iznosi 10%. Konzervirano Na-benzoatom.



Lero ledeni čaj brusnica, negazirano je osvježavajuće piće proizvedeno od voćnog soka brusnice i ekstrakta crnog čaja. Udio voćnog soka iznosi minimalno 10%. Pasterizirano i konzervirano Na-benzoatom. Ugodnog je kiselo-trpkog osvježavajućeg okusa.



RECEPT TJEDNA

Mediteranske lazanje

Tuna, škampi, masline, sir mozzarella, rajčice - što bismo još mogli poželjeti? Pa mediteranske začine, naravno! A u ovome receptu ih ima u obilju, pa ne čudi da su lazanje upravo tako i nazvane.

Sastojci za 4 osobe:

3 žlice maslinova ulja
2 pakiranja sjeckane rajčice s bosiljkom i origanom Podravka (780 g)
200 g očišćenih škampa
200 g Eva tune (komadi) u biljnom ulju
30 g očišćenih crnih maslina
1 žlica kapara
1 pakiranje lazanja (500 g)
300 g mozzarelle
30 g parmezana

Priprema:

Na maslinovo ulje dodajte sjeckanu rajčicu s bosiljkom i origanom. Kad zakipi, dodajte



škampe, natrganu tunjevinu, nasjeckane masline, kapare i pirjajte na laganoj vatri deset minuta.

Posudu za pripremu lazanja premažite maslacem, posložite listove lazanja, pa po njima rasporedite pripremljeni umak, pospite naribanom mozzarellom i tako slažite dok ne potrošite sav umak. Završite listovima lazanja. Pospite naribanim sirevima,

mozzarellom i parmezanom. Pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C 30 minuta.

Posluživanje:

Poslužite toplo uz čašu crnog vina.

Savjet:

S ovim umakom priprema lazanja bit će brža i lakša.

coolinarika.com
HIVNA, ZABAVA, DRUŽENJE - UVIJEK SA SRCEM



KARIKATURA



DRAGI JOHNE, NE ZNAM ZAŠTO SE TU U HRVATSKOJ OSJEĆAM KAO DOMA U AMERICI!?!
nana