

Godina XLII
Broj 1678 Petak 31. listopada 2003.

List dioničkog društva "Podravka" Koprivnica



Nagrađeni gastro-potrošači iz svih krajeva zemlje posjetili Podravku i upoznali se s našim gastro-programom
3. str.



Snježana Petika proglašena sedmi put za najbolju rukometašicu u Hrvatskoj
7. str.

Obilježavanje Dana grada Koprivnice

Piše: **Mladen Pavković**

Otvorenjem 35. samostalne izložbe slika Josipa Gregurića, člana Likovne sekcije "Podravka 72", koja je u utorak pred velikim brojem posjetitelja otvorena u Galeriji naivne umjetnosti Hlebine, počelo je ovogodišnje obilježavanje 4. studenoga - Dana grada Koprivnice.

U ponedjeljak u 12 sati bit će svečano otvorene nove prostorije Gradske knjižnice i čitaonice "Fran Galović", a ujedno će to biti i "Dan otvorenih vrata Knjižnice i čitaonice".

Najsvečanije će biti u utorak, 4. studenoga, na sam Dan grada. U 11 sati održat će se svečana sjednica Gradskog vijeća, a potom će gradonačelnik prirediti već tradicionalni prijem u hotelu "Podravina".

U večernjim satima članovi Zapovjedništva slavne 117. "R" brigade u restoranu "Klas" obilježit će 12. obljetnicu odlaska na ratište.

Ljubitelji ozbiljne glazbe doći će na svoje u 19 sati u dvorani "Domoljuba", gdje će nastupiti poznata operna umjetnica Sandra Bagarić, uz klavirsku pratnju Darka Domitrovića.

Obilježavanje Dana grada nastaviti će se i narednih dana. Tako je za srijedu predviđeno otvorenje adaptiranog Doma umirovljenika, te otvorenje etnografske izložbe u Muzeju grada Koprivnice.

Dan kasnije, tj. u četvrtak, u priepodnevnom satima otvorit će se Automobilski dijagnostičko - servisni centar Autokluba Koprivnica, a zatim u 13 sati u Izložbenom prostoru Podravke bit će otvorena izložba "Vez u bijeloj kuhinji". Članovi Likovnog kluba "Paleta" predstaviti će svoje radove u 18 sati u Domu mladih, dok će sat kasnije KUD Koprivnica u dvorani "Domoljub" održati koncert - KUD Koprivnica svome gradu.

Od ostalih događanja svakako treba istaknuti promociju novog broja "Podravskog zbornika" u petak 7. studenoga u 13 u Gradskoj vijećnici, zatim otvorenje izložbe donacija Željka Hegedušića u Galeriji grada (18 sati), projekciju "Starih filmova u Koprivnici" koja će se održati sat kasnije u Domu mladih, te veliki koncert "Parnog valjka" u Sportskoj dvorani.

Naredne subote također će biti zanimljivo. Od 9 sati bit će organizirana humanitarna prodaja jabuka na Zrinskom trgu za potrebe uređenja Skloništa za zlostavljene osobe, te nastupe djece i mladeži i gradskog Puhačkog orkestra.

Obilježavanje će završiti u nedjelju 9. studenoga već tradicionalnom utrkom atletičara ulicama grada.

U Podravki održan Drugi susret profesionalnih vatrogasaca u gospodarstvu Hrvatske

Profesionalni vatrogasci dokazali visoku osposobljenost



Podravkinci vatrogasci u samom su vrhu među profesionalnim vatrogascima u hrvatskom gospodarstvu

Piše: **Mladen Pavković**
Snimio: **Nikola Wolf**

U tvorničkom krugu Podravke prošlog smo petka, unatoč hladnoći, imali prigode vidjeti nekoliko zanimljivih vatrogasnih vježbi. Na taj način vatrogasci su još jednom pokazali i dokazali svoju stručnost, brzinu i visoku osposobljenost u obavljanju postavljenih zadataka. Naime, održan je to Drugi susret profesionalnih

vatrogasaca u gospodarstvu Hrvatske, kojem su prisustvovala ekipe iz Plive, Petrokemije, Varteksa, Brodogradilišta Split, Ine, Aerodroma Zagreb i naravno Podravke.

Po riječima Zvonka Gudana, prvog čovjeka Podravkinih vatrogasaca, koji su bili domaćini susreta, prvi cilj bio je izvesti mokru vježbu, srušiti postavljene mete i to među ostalim prijenosnom motornom vatrogasnom štrcaljkom, a drugi izvesti vježbu

gašenja suvremenim požarnim aparatima.

Podravkaši su bili najbolji u rušenju mete sa štrcaljkom, dok je prvo mjesto u vježbi gašenja s aparatom osvojila ekipa Varteksa.

Vježbe su promatrali i predstavnici Hrvatske vatrogasne zajednice, te čelnici u županijskom vatrogastvu. Svi su oni izrazili zadovoljstvo viđenim. Međutim, skrenuli su pozornost i na sve manji broj vatrogasnih

društava u poduzećima, odnosno na još uvijek nedovoljnu brigu o vatrogascima, čija je oprema jednim dijelom dobar i zastarjela. No, unatoč takvim uvjetima, vatrogasci i te kako dobro obavljaju svoje radne zadatke, a to se vidjelo i na ovom natjecanju.

Nakon radnog dijela, vatrogasci su ostali na kraćem zajedničkom druženju, gdje su razmijenili iskustva i dogovorili naredne susrete.

Razgovor s Marijanom Posavcem, direktorom Podravkinog poduzeća u Rumunjskoj

Rumunji prepoznali Vegetu, a Podravka i Lino sve bliže tome

Razgovarao: **Hrvoje Šlabek**
Snimio: **Nikola Wolf**

Podravkin International u Rumunjskoj najmlađe je Podravkino poduzeće u nekoj stranoj zemlji. I tamošnje predstavništvo, čime je zapravo počela obrada toga tržišta, osnovano je tek prije dvije godine. Percepcija neupućenoga Hrvata o Rumunjskoj vjerojatno govori o nerazvijenoj zemlji s niskom kupovnom moći i standardom, no ta će država, prema svemu sudeći, preteći Hrvatsku u ulasku u Europsku uniju.

Makroekonomski pokazatelji, koje je u razgovoru iznio **Marijan Posavec**, direktor rumunjskoga Internationala, također iznenađuju. Posavec je kazao i s kakvim se problemima Podravka susreće u Rumunjskoj, a pobrojao je i što sve valja učiniti kako bi tamošnje poslovanje bilo dugoročno uspješno.

Inflacija, korupcija - kompleksno poslovanje

- U prvoj polovici ove godine Podravkina projektna tržišta, među kojima je i rumunjsko, zabilježila su rast prodaje od 28 posto. Kakva je konkretno situacija bila u Rumunjskoj?

- Prodaja Podravke Internationala u Rumunjskoj u prvoj je polovici 2003. godine bila na istom nivou kao i prošle godine. Nekoliko je osnovnih čimbenika odredilo ukupnu prodaju na tržištu Rumunjske u prvoj polovici ove godine, kao što su izuzetno jake aktivnosti konkurencije, gdje se ističe uvođenje privatne marke u grupi dodataka jelima i lansiranje novih dodataka jelima, pad vrijednosti domaće valute, rumunjskoga leja, u odnosu na čvrste valute, promjena sistema distribucije u drugom kvartalu 2003. godine, koji će donijeti rezultate u drugoj polovici, a naročito krajem godine.

- Zašto se to tržište vodi kao projektno?

- Početkom 2003. godine tržište Rumunjske svrstava se u projektna tržišta prvenstveno zbog toga jer je poslovanje u Rumunjskoj, kao zemlji



Marijan Posavec

u tranziciji, suočeno s mnogim problemima poput inflacije, korupcije, niske kupovne moći stanovništva, te je vrlo kompleksno. S obzirom na to da je tržište Rumunjske u razvoju, nameće se potreba za konstantnim razvijanjem raznih varijanti, od kojih neke dobivaju i strateško značenje tj. postaju projekt. Konkretno, menadžment Projektnih tržišta, Strateškog marketinga i Internationala Rumunjska u završnoj je fazi izrade elaborata koji će predložiti ubrzani razvoj Podravke na ovome tržištu.

Vegeta najkvalitetnija i najskuplja

- Otkad Podravka posluje u Rumunjskoj i što se u tome razdoblju u zemlji promijenilo u političkom i ekonomskom smislu?

- Organizacijski nastup Podravke na tržištu Rumunjske počinje u 2001. godini, najprije otvaranjem predstavništva, a potom i osnivanjem tvrtke Podravka International SRL, Rumunjska, koja počinje s aktivnostima u drugoj polovici 2001. godine i jedan je od najmlađih Podravkinih Internationala. Političku situaciju u Rumunjskoj možemo slobodno ocijeniti stabilnom. Površina zemlje je 237.500 četvornih kilometara, a u njoj živi 22

milijuna stanovnika od kojih je 90 posto Rumunja. Makroekonomski podaci pokazuju oporavak rumunjskoga gospodarstva, i to naročito lani te u prvoj polovici ove godine. Tako je, primjerice, prosječna neto plaća nakon nekoliko godina stagnacije na visini od oko stotinu američkih dolara mjesečno, lani porasla na 120 eura mjesečno. Ukupni društveni bruto proizvod lani je porastao za gotovo pet posto i po stanovniku je iznosio oko 2100 eura. Stopa nezaposlenosti u prvoj je polovici ove godine iznosila 8,9 posto. Evidentno je i smanjenje inflacije sa čak 35 posto prije dvije godine na lanijskih 25 posto, dok se za ovu godinu očekuje stopa inflacije od 15 posto.

Iznimno jaka konkurencija

- Kakva je danas Podravkina pozicija na tržištu, s kojim grupama proizvoda nastupa?

- Podravka u Rumunjskoj plasira tri grupe proizvoda. Prva su dodaci jelima, i to Vegeta, Vegeta Twist i Fant kao B-marka. Druga su Podravka jela s juhama u vrećicama, fiksevima i briketima, a treća dječja hrana Lino. Većina plasmana odnosi se na dodatke jelima, odnosno na Vegetu, najvećim dijelom zbog poznatosti te marke koja je velikim dijelom i generično ime za sve dodatke jelima u Rumunjskoj. Drugi razlog je i veličina ukupnog tržišta dodataka jelima, koja je nesrazmjerno veća od ukupnog tržišta dehidriranih juha u usporedbi s tržištima zemalja srednje Europe. U toj grupi Podravka nastoji ojačati poziciju do lidera Unilevera, koji drži dvije trećine tržišta. Spomenuo bih da je Vegeta najskuplji proizvod na polici, jer - kao što je poznato - odskače i kvalitetom u odnosu na konkurenciju. Tržište dehidriranih juha u vrećicama praktično je podijeljeno na dvije krovne marke - Unileverovu Knorr i Nestleovu Maggi. Tržišna pozicija Podravke s proizvodima iz grupe Podravka jela definirana je kao četvrta, i to iza Unilevera kao lidera, Nestlea i Galline Blance. Podravka je neosporno kvalitetna, iako malo poznata marka na rumunjskom tržištu. Ukupno tržište dehidrirane dječje hrane u Rumunjskoj vrlo je maleno, jer početak potrošnje takvih proizvoda datira unatrag nešto više od desetak godina. Podravka je lansirala svoju dječju hranu Lino početkom prošle godine.

- Kakva je konkurencija?

- U Rumunjskoj se susrećemo s iznimno jakim konkurencijom najvećih svjetskih 'igrača'. Tu su i privatne marke međunarodnih trgovačkih lanaca te mnogobrojni domaći mali proizvođači dodataka jelima, koji plasiraju svoje proizvode po izuzetno niskim cijenama. Ulaganje konkurenata u marketing veoma je veliko, naročito kada je riječ o Unileveru i Nestleu. Većina konkurenata u grupi dodataka jelima ima domaću proizvodnju, uključujući i Unilevera, koja definitivno amortizira inflatorna kretanja, jer je nabava većine sirovina u domaćoj valuti, a i cijena rada osjetno

je niža u odnosu na zemlje srednje Europe. Zbog niske kupovne moći građanstva cijena je jedan od najvažnijih faktora prilikom donošenja odluke o kupnji u Rumunjskoj.

Rumunjska između siromaštva i Europske unije

- Poznato je kako je Rumunjska na popisu zemalja koje će ući u Europsku uniju prestigla Hrvatsku. Kakav je tamo državni standard u smislu fer poslovanja, zakonodavstva i sličnoga, a kakav standard građana?

- Rumunjska bi u idućem krugu proširenja u 2007. godini, zajedno s Bugarskom, trebala postati punopravnom članicom Europske unije. Kada povlačimo paralelu između Rumunjske i Hrvatske u međunarodnim integracijskim procesima, moramo navesti kako je Rumunjska članica CEF-TA-e od samoga početka, dok je Hrvatska postala punopravan član te asocijacije krajem prošle godine. Rumunjska je, pak, postala članicom NATO-a krajem prošle godine. Što se zakonodavstva tiče, Rumunjska je većim dijelom prilagodila svoje norme standardima Europske unije, međutim u praksi se često puta susrećemo s problemom tumačenja i primjene novih zakonskih odredbi. Standard građana pod udarom je ekonomskih cijena komunalija, male prosječne neto plaće, inflatornih kretanja i drugoga. Statistički podaci govore kako je više od trećine stanovništva lani živjelo ispod granice siromaštva.

Podravkini će proizvoditi u budućnosti zauzimati značajnije mjesto na tržištu Rumunjske

- Kakva je Podravkina perspektiva do konca godine i dugoročno u Rumunjskoj, prema Vašoj procjeni?

Usprkos svim prije navedenim faktorima koji utječu na poslovanje Podravke u Rumunjskoj, očekivana realizacija na koncu ove godine bit će više od deset posto veća u odnosu na prošlu godinu. Dugoročno gledano, nekoliko će stvari definirati buduću nastup Podravke u Rumunjskoj. Prvo, povećanjem kupovne moći stanovništva rast će i ukupna potrošnja proizvoda, pa i dodataka jelima, juha i dječje hrane, jer je sadašnji nivo ukupne potrošnje po stanovniku osjetno niži od ukupne potrošnje po stanovniku u zemljama srednje Europe. Drugo, na naše će poslovanje utjecati i razvoj međunarodnih trgovačkih lanaca u narednom razdoblju, kao i sve veći utjecaj njihovih privatnih marki, a treće, utjecat će i potezi konkurencije. Smatram kako će Podravkini proizvodi u budućnosti zauzimati značajnije mjesto na tržištu Rumunjske, čemu u prilog idu činjenice da je Vegeta iznimno poznata marka, da se Podravka sve više prepoznaje kao ponuđač hrane te konstantno visoka kvaliteta naših proizvoda. Sve bi to, popraćeno još većim naporima Podravke na rumunjskome tržištu, tamošnji potrošači trebali prepoznati i cijeniti.

Podravkin periskop

Ljubav je zakon



Piše: **Vedran Kelek**
Sektor za razvoj poslovanja

Sve brži stil života modernog čovjeka ima za posljedicu sve manje vremena koje provodi s voljenim osobama. Zbog toga što nedovoljno pažnje posvećujemo svojim obiteljima i prijateljima, osjećamo svojevrsnu griznju savjesti. Taj nelagodni osjećaj neki proizvođači pokušavaju iskoristiti, pa ljudima ubranog stila života sve češće nude proizvode koji na neki način pomažu umanjiti taj osjećaj krivnje.

Tako je kompanija E. Wedel na poljskom tržištu lansirala vafl pod nazivom "P.S." Pored toga što je "P.S." prehrambeni proizvod, on je ujedno namijenjen i za prenošenje kratkih poruka. Pojedine varijante tog proizvoda imaju na omotu napisanu poruku poput: "Volim te", "Hvala ti", "Sretno", "Mislim na tebe" itd. Uz poruku je ostavljen prazan prostor za potpis. Slični proizvodi su rašireni u SAD-u gdje ih najviše kupuju uoči Valentinova. Zanimljivo je da Amerikanci, za razliku od Poljaka, direktne poruke na proizvodu smatraju agresivnim, dok najveći uspjeh imaju proizvodi s porukama neizravnog sadržaja.

Nizozemska kompanija Felivicin se upravo nalazi usred početne faze lansiranja proizvoda "Chokotelegram" u trgovine, koji su do sada Nizozemci i Belgijanci mogli naručiti samo poštom ili preko interneta. Radi se o kockicama mliječne čokolade koje na sebi imaju utisnuta slova i brojeve, tako da kupac sam može kreirati slatku čokoladnu poruku. Nizozemci čokoladnim telegramom najviše poruka pošalju za Majčin dan, Valentinovo i Božić. Cijena proizvoda će biti oko 10 eura, a proizvod će se moći kupiti pretežno u specijalističkim konditorskim trgovinama, poklon galerijama i ostalim trgovinama u kojima je moguće kupiti skupocjene stvarčice.

Iako se čokoladni proizvodi najlakše mogu poistovjetiti s romantikom i darivanjem, a samim time i slanjem kratkih slatkih poruka, u SAD-u se sve više kao sredstvo komunikacije koriste i drugi prehrambeni proizvodi. Supružnici koriste te mogućnosti da jedno drugome ostave poruke poput: "Kad pogledaš ovaj jogurt, sjetit ćeš se da te volim", "Ne zaboravi iznijeti smeće", "Mili, operi sude nakon što opegljaš rublje" i sl. Jedan od američkih supermarketeta je otišao i korak dalje, te je prigodom jedne od svojih promotivnih akcija angažirao nekoliko studenata koji su prema narudžbama potrošača povrće ukrašavali jestivim bojama i ispisivali svakojake poruke.

Na tržištu na kojem vlada snažna konkurentna borba, svaki od proizvođača mora težiti diferencijaciji, kako bi potrošač na prodajnom mjestu prepoznao baš njegov proizvod i izabrao ga iz mase sličnih. Zbog toga proizvođači često teže uspostavljanju emocionalnih veza s potrošačima nadajući se da će im oni uzvratiti ljubav kupujući baš njihove proizvode. U takvim "romantičnim šaputanjima" s potrošačima proizvođač nastoji pridobiti naklonost potrošača. Sličnim konceptom se služe i neke domaće kompanije koje u pojedinim kampanjama koriste srce kao simbol ljubavi.

Naša Podravka ima veliku prednost u tome što već ima ono što drugi pokušavaju uvesti. To je Podravkin imidž kompanije sa srcem, koja voli i koja se brine za svoje potrošače.



Vegeta, juhe i Lino - proizvodi s kojima Podravka osvaja rumunjsko tržište

Završen FESTO 2003. u Opatiji

Bruketa & Žinić - agencija godine

Na kraju 11. festivala oglašavanja FESTO 2003. i 3. festivala event marketinga EVENTUM 2003. u Kristalnoj dvorani Hotela Kvarner u Opatiji prošle su subote svečano dodijeljene nagrade FESTO 2003. za najbolje radove hrvatskih reklamnih agencija te EVENTUM 2003. za najbolji event marketing projekt.

Agencija Bruketa & Žinić iz Zagreba osvojila je ukupno četiri Zlatna zvona te Veliko zvono i naslov Agencije godine u jakoj konkurenciji 331 natjecateljskog rada. Pored ostalog nagrađeni su za projekte koje su radili za Podravku. Tako je Veliko zvono dodijeljeno za Podravkin oglas “Sretan Uskrs”, te za direktne komunikacije za Podravkino Godišnje izvješće. Malo zvono osvojeno je za projekt “Doručak, ručak, večera”.

Nakon svečane dodjele razgovarali smo s dvojcem Bruketa i Žinić koji su za Podravkin list rekli:

- Presretni smo što smo ponijeli naslov Agencije godine, jer uz sva priznanja koja osvajamo diljem svijeta najdraže je ono kod kuće. Ovo priznanje znači da dobro radimo i dobro komuniciramo s klijentima. Pritom posebno ističemo Podravku koja je kao naručitelj različitih projekata imala puno povjerenje u naš rad. Svi oni odišu jednostavnošću i prepoznatljivošću, u kojem je najbitnija jasna i osmišljena komunikacija s potrošačem, što je prepoznato i na ovom festivalu. Zahvaljujemo Podravki na ukazanom povjerenju i nadamo se novim zajedničkim projektima.

S. OČ.



Nagrađeni kreativni tim Agencije Bruketa & Žinić na FESTU 2003. u Opatiji

Nagrađeni gastro-potrošači bili su 24. i 25. listopada gosti Podravke

Podravka je velika i impresivna tvrtka s vrijednim ljudima

Piše: **Boris Fabijanec**
Snimio: **Nikola Wolf**

Tridesetak nagrađenih gastro-potrošača iz gotovo svih krajeva Hrvatske bili su 24. i 25. listopada gosti Podravke. Riječ je o kuharima i šefovima restorana koji se svakodnevno u svojoj gastronomskoj ponudi služe Podravkinim proizvodima iz gastro ponude. Nakon što su upoznati s poviješću i temeljnim značajkama naše tvrtke, nagrađeni gosti obišli su Tvornicu Vegete i novu Tvornicu juha na Danici. Iako su prilično dobro upoznati s kvalitetom Podravkinih proizvoda, u Podravkinom kulinarskom centru “Štagelj” temeljitije su se mogli upoznati s praktičnošću i prednošću pripreme brojnih Podravkinih proizvoda. Naime, u Štaglju su gastro-promotori naše tvrtke održali prigodnu prezentaciju te pripremili brojna jela na bazi Podravkinih proizvoda. Nakon prezentacije i degustacije jela, Podravkini gosti obišli su hlebinsku Galeriju, Podravkin Muzej prehrane, a već po tradiciji, ugodno druženje domaćina i gostiju održano je navečer u Podravskoj kleti. Naravno, uz brojne gastronomske delicije, dobru kapljicu i muziku, vrijedni domaćini su za nagrađene gastro-potrošače pripremili niz nagrađnih igara. Zbog toga ne čudi što je druženje potrajalo do dugo u noć.

Idućeg dana Podravkini gosti imali su prigode obići Koprivnicu i upoznati naš grad - jedan od najljepših u Hrvatskoj. Na kraju ugodnog druženja zanimali su nas dojmovi.

Zdenka Utovac, hotel Plaža, Klek: - Prvi put sam u Koprivnici i Podravki i mogu vam reći da je ovdje prekrasno. Ljudi su ljubazni, kraljevski smo pri-

hvaćeni. Inače, nisam niti slutila da je Podravka tako velika tvrtka, jer ono što vidim na televiziji zaista ne daje dojam veličine Podravke. Nažalost, vrlo kratko radim s Podravkinim proizvodima jer prije dok sam radila u metkovićevom Razvitku nije bilo Podravkinih proizvoda. No, sada u našem hotelu jako puno koristimo Podravkine proizvode, a moram naglasiti kako kod kuće također puno koristimo Podravkine proizvode. Uz neizbježnu Vegetu, ja i moja djeca obožavamo Podravkine juhe i naravno da ćemo sudjelovati u vašoj nagradnoj igri. No, čekamo sam kraj igre pa ćemo onda poslati omotnice, jer i za ovu nagradnu igru poslala sam omotnice pred sam kraj igre.

Blaženka Turković, hotel Sol Koralj, Umag: - Ja sam jednom u prolazu bila u Koprivnici, no nikada do sada u Podravki. To je zaista velika i impre-

sivna tvrtka. Kao kuharica već 16 godina radim u Koralju i mogu reći da sve te godine vrlo mnogo koristimo Podravkine proizvode, ponajviše juhe, dresinge za salate, kreme za kolače i naravno - Vegetu.

Vaso Matijević, restoran Macola, Korozenica: - Kao šef kuhinje u Macoli radim više od četiri godine i kroz to razdoblje zaista je prošlo puno Podravkinih proizvoda kroz našu kuhinju. Uz obavezne juhe i Vegetu, puno koristimo konzervirano povrće i razne umake. Suradnja našeg restorana i Podravke je odlična, jer osim što imate kvalitetne proizvode, za vas rade izuzetno vrijedni i dobri ljudi. Užitak je surađivati s njima. Što se pak tiče ovog posjeta Koprivnici i Podravki - nemam riječi. Izuzetno gostoprinstvo, krasni ljudi, a tek te vaše tvornice! Zaista nisam mislio da ste tako veliki!



Kuhari i šefovi restorana iz svih krajeva Hrvatske u “Štaglju” su se još jednom upoznali s Podravkinom ponudom gastro-proizvoda

naša posla

Većina stranaka bi smanjivala poreze i PDV, ali i povećavala trošarine

Piše: **Željko Krušelj**, gost - kolumnist “Večernjeg lista”

Samo tri tjedna uoči parlamentarnih izbora naslućuju se konture gospodarske politike koju će voditi nova Vlada. Indikativno je da je smjer te politike moguće prognozirati bez obzira na predviđanja o tome tko će biti izborni pobjednik. Naime, sve stranke koje imaju realnije šanse za stjecanje saborskih mandata imaju više zajedničkih ciljeva. Prema tablici koju je ovoga tjedna pripremio Poslovni tjednik, zajedničko je i “lijevima” i “desnim” i “srednjima”, odnosno i aktualnoj vlasti i oporbi, da se zalažu za iznimno visoke stope rasta nacionalnog gospodarstva.

U tome je među skromnijima SDP, koji bi barem zadržao sadašnju godišnju stopu od 5-6 posto, što je ionako iznad prosjeka okolnih tranzicijskih zemalja, ali i Europske unije. Čini se da na isti način razmišlja i njegov glavni konkurent HDZ, čiji je predizborni program među najumjerenijima, a u nizu postavki čak i sličan Račanovoj stranci. Usporedbe radi, sličan odnos između predvodnika li-

jevog i desnog stranačkog bloka postoji i u vanjskoj politici, gdje je izvjesno da bi Sanader, ukoliko pobijedi 23. studenoga, morao nastaviti onu istu politiku prema Europskoj uniji i Haaškome sudu koju provodi i Račan.

No, zato su u budućoj razvojnoj politici još veće apetite pokazali HNS Vesne Pusić, koji se zalaže za raspon od barem 6,5 pa do 8 posto, a istih tih osam posto željela bi i koalicija HSLS-a i DC-a. Nešto širi raspon, od najmanje pet pa do astronomskih devet posto, kako je to u nedavnom intervjuu Podravskom listu izjavio Zlatko Tomčić, najavljuje i HSS. Jasno, kronični je nedostatak svih tih najava što stranke nisu detaljnije obrazložile na koji bi način hrvatsko gospodarstvo moglo rasti iznad stopa iz aktualnog mandata, odnosno zašto barem članice vladajuće koalicije to nisu već iskoristile.

Osvrnimo se, međutim, i na ostale važnije elemente poslijeizborne gospodarske politike. Za gospodarstvo je bitno da Račanova stranka ne misli

radikalnije mijenjati postojeći porezni sustav, nego ga samo “fino podešavati”, ponajprije u smislu raznih olakšica za stimuliranje poduzetništva i obrtništva, ne bi li se tako suzbijala još uvijek previše raširena siva ekonomija. Cilj je SDP-a zadržati i monetarnu stabilnost, što u prijevodu znači da se neće dopustiti ozbiljnija devalvacija kune. Naglašen je zaokret i u onome u čemu je vladajuća stranka najviše podbacila, a to je vanjska zaduženost zemlje. SDP želi sadašnju razinu vanjskoga duga ubrzano smanjivati, koristeći se svim metodama pritiska na financijske tokove.

HDZ, pak, predvođen svojim strategom dr. Antom Babićem iz Ekonomskog instituta, tvrdi da bi po dolasku na vlast krenuo u uklanjanje raznih administrativnih barijera daljnjem razvoju. Još je bitnije da bi ta stranka krenula u smanjivanje poreza i doprinosa na plaće i iz plaća, što bi moglo potaknuti veće zapošljavanje, a također i na legaliziranje barem dijela sive ekonomije. Interesantno je da je HDZ-u

u takvom naglašavanju porezne politike koja potiče investicije i sveukupnu gospodarsku djelatnost vrlo blizak i HNS, stranka s kojom se u političkome smislu ponajviše razlikuje.

Ne bi li nadoknadila smanjeni porezni dotok, Sanaderova stranka namjerava povećati trošarine na “poroke”, dakle kockanje, alkohol, duhan, čak i “erotske sadržaje”, ali i luksuz, poput vikendica, možda i automobila. U toj mjeri s HDZ-om je suglasan i HSS. Koliko će ono prvo snižavanje stopa obdaruovati poslodavce, ali i nezaposlene, toliko će potonja mjera zacijelo oneraspoložiti sve ostale. Uz to, porez na dohodak trebao bi se pojednostaviti na nekoliko stopa, od kojih će najviša, primjerice 35 posto, biti jednaka stopi poreza na dobit. Babićev se tim zalaže i za transparentnije vođenje monetarne politike, ali također uz održavanje stabilnosti tečaja.

Najzahtjevniji gospodarski program ipak ima HSS, koji se zasniva na odbacivanju “neoliberalnog koncepta”,

dakle veće uloge države u osnaživanju hrvatskog gospodarstva, kao i potpomaganju njena prodora na inozemna tržišta, pogotovo susjedna. Već je poznato da u takvoj strategiji Tomčićeve stranke posebno mjesto ima Podravka, kao temelj širenja hrvatske prehrambene industrije u srednjoj i jugoistočnoj Europi. Osnivale bi se i specijalizirane banke za pojedine gospodarske grane, poput agrobanke ili poduzetničke banke. HSS je prvi potegnuo i pitanje uvođenja različitih stopa PDV-a, inzistirajući da se za polovinu smanji stopa za prehranu, ali i proizvode domaće proizvodnje, što bi također potaknulo rast industrije i obrtništva. Zanimljivo je da se ovih dana s tim idejama u osnovi složio i premijer Račan, najavljujući mogućnost 50-postotnog smanjivanja PDV-a na poljoprivredne proizvode i turističke usluge, kao i nulte stope na dječji asortiman i tiskovine.

Šteta je što nakon predizbornih obećanja obično dolazi i poslijeizborna realnost.

Razgovor s Nadicom Balijs, direktoricom Razvoja u SPJ Voće i povrće

Podravkini proizvodi od voća i povrća u svjetskom su trendu

Piše: Ines Banjanin

Nakon vremena provedenog u Podravki kao tehnolog, šef laboratorija i direktor tvornice, **Nadica Balijs** svoje radno iskustvo danas objedinjuje na mjestu direktorice Razvoja. Upoznavši sve aspekte proizvodnje, kao i zahtjevu tehnologiju povrća, voća i čajeva, zaključuje da je priprema i kvaliteta sirovina jedan od najbitnijih preduvjeta za proizvodnju. Razvoj je trenutno usmjeren na obogaćivanje grupe proizvoda prilozi i gotovi umaci i proširenje grupe pasteriziranog povrća.

- Uz Podravkin umak od rajčica sa šampinjonima, umak od rajčica s maslinama, salse, te priloga koji se poput ajvara, senfa, relisha, pindura ili paprike u senfu, mogu koristiti i kao dodaci jelima, trenutno su u pripremi dva nova proizvoda. To je umak za pizzu koji će se na tržištu pojaviti početkom sljedeće godine, a temeljac od rajčice krajem godine. Njihova je prvenstvena namjena obogatiti i olakšati svakodnevnu pripremu hrane, a pogodni su jer uz malo mašte u veoma kratkom vremenu možete dobiti ukusno i zdravo jelo. Podravkina paleta pasteriziranog povrća uskoro će biti bogatija za još jedan novi proizvod - pečena paprika začinjena češ-



Nadica Balijs

njakom koja će izvrsno upotpuniti sva jela od mesa - ističe Nadica.

Novi okusi namjenskih prerađevina od voća

- Na što je još usmjeren razvoj proizvoda od voća i povrća u Podravki?

- Proširuju se novi okusi namjenskih prerađevina voća u gastro segmentu, ali se nastojimo približiti i malom potrošaču. Uz postojeći nadjev od višanja, čiji smo jedini proizvođač u Hrvatskoj prisutan u gastro programu i policama trgovina, u pripremi je proizvodnja nadjeva od jabuka, kao

tradicionalnog sastojka domaćih štrukli ili savijača. Riječ je o termostalbilnom proizvodu, otpornom na visoke temperature koji stoga zadržava svoj nepromijenjeni oblik i boju nakon pečenja. Upravo je zato pogodan za punjenje smrznutog tijesta, svih vrsta pekarskih proizvoda, knedli kao i ukusan nadjev raznovrsnih slastica. Također se radi na povratku na police Podravkinih proizvoda za dijabetičare i proširenju palete čajeva, namijenjenih mlađim potrošačima sklonima iskušavanju novih okusa. Osim toga, izgradnjom hladnjače pri tvornici Kalnik i daljnjim investicijama na linijama za smrzavanje otvaraju se nove mogućnosti u značajnoj kategoriji naše strategije zamrznutog voća i povrća. Vjerujem da će se korištenjem hladnjače u svrhu optimaliziranja zaliha izbjeći isključivo sezonski karakter proizvodnje, kakav je do sada prakticiran.

Povećava se broj proizvođača voća i povrća s područja naše županije

- Kakva je suradnja s proizvođačima s područja županije i koje su najtraženije sirovine?

- Nažalost, malo je proizvođača povrća s područja naše županije. Iako se uzgaja grašak, mahune i cikla, količine su nedostatne, a očigledna je potreba za rajčicom, paprikom, krastavicima, fereronima, mrkvom i kupusom. U suradnji Razvoja poljoprivrede i našeg laboratorija ispituju se nove sorte povrća koje se preporučuju za sadnju, a osnivanjem Udruge voćara Koprivničko-križevačke županije otvoren je put suradnji proizvođača i Podravke, koja će prerađiti potrebne određene količine voća s područja županije. Tvornica Voće otkupljuje sve ponuđene količine domaće starinske jabuke, šljive bistrice i marelice s našeg područja, a šipka, maline jagode, kupine, borovnice, breskve i oblačinske višnje, koja se koristi za proizvodnju spomenutog nadjeva, osiguravamo iz uvoza.

Zajedničkim radom i iskustvom do rezultata

- Koliko je vremena potrebno od ideje do razvoja novog proizvoda i koliko traje taj proces?

- Sve ovisi o vremenu kada je započeo razvoj određenog proizvoda, jer ponekad je potrebno nekoliko mjeseci, a ponekad više od godine dana. Razlog je sezonska proizvodnja zbog koje je bilo potrebno čekati sljedeću sezonu određenog povrća ili voća pa da se iz laboratorija krene u probnu proizvodnju, potom ispitivanje i konačno izlazak proizvoda na tržište. Nakon ideje o razvoju novog proizvoda, laboratorijskih proba, degustacija, pogonskih proba i proizvodnje u koju su uključene sve potrebne službe, novi proizvod dobiva svoje ime i tek je tada spreman za tržište. S obzirom na veoma širok asortiman proizvoda, ne bi bilo rezultata da se ne radi timski. Zato zajedničkim korištenjem iskustva i znanja svih zaposlenih u Razvoju, Proizvodnjama, Marketingu i Kontrolingu, dolazimo do rezultata. Ponekad ne dođe do konačne realizacije, ali tada se projekt pohranjuje zajedno s dobivenim rezultatima istraživanja do povoljnije prilike.

- Koliko Vam znači praćenje svjetskih trendova zdrave hrane?

- Mnogi naši proizvodi slijede svjetske trendove zdrave hrane i funkcionalne hrane. Zbog svojih sastojaka, u piramidi zdrave prehrane, povrće, voće i njihovi produkti preporučuju se konzumirati nekoliko puta dnevno. Mediteranska prehrana kao model zdrave prehrane sadrži rajčicu kao jedan od osnovnih sastojaka. Rajčica je značajan sastojak naših proizvoda koji sadrži likopen, s izrazito jakim antioksidativnim djelovanjem. Antocijani u voću i povrću, aktivne supstance u paprici koje vežu slobodne radikale, dijetalna vlakna u pekmezu od šljiva, djelotvorni učinci čaja (Rooibos, zeleni čaj, indijski čaj), sastojci su naših proizvoda koji prema svjetskim

istraživanjima preveniraju degenerativne bolesti i zbog toga se ubrajaju u zdravu i funkcionalnu hranu.

- Pratite li i poslovanje konkurentskih proizvođača?

- Praćenje konkurencije na tržištu uhodani je postupak, gdje se pored ispitivanja kvalitete proizvoda gleda i opremljenost, odnosno deklaracija. Moram reći da na policama naših trgovina ima proizvoda kojima pripada to mjesto, ali nažalost, ima ih koji ne odgovaraju našim pravilnicima i zakonima. Nadam se da će se zakonima o hrani i zaštiti potrošača barem nešto promijeniti, jer je do sada Podravka bila u neravnopravnom položaju u odnosu na nelojalnu konkurenciju. Rezultati praćenja važni su, jer realno pokazuju gdje smo u odnosu na konkurenciju, što je nužno poboljšati da bismo udovoljili zahtjevima potrošača, da li smo dovoljno informativni o kvaliteti naših proizvoda, prednostima, primjeni...

Želimo dokazati da naši proizvodi imaju budućnost

- Imate li povratne informacije o prihvaćenosti proizvoda na tržištu i kakvi su daljnji planovi, osim rada na razvoju novih proizvoda?

- Povratnih informacija imamo, ali nedovoljno. Svaki se novi proizvod mora približiti potrošaču, objasniti prednosti, način primjene, saznati želje potrošača, odnosno zainteresirati ga kako bi postao naš budući kupac. Zato je nužno ulagati u tržište kako bi se dobili željeni rezultati. Planiramo nastaviti raditi na razvoju novih proizvoda, inoviranju postojećih proizvoda, potrebne su nove investicije koje su neophodne, jer je zastarjela tehnologija i strojni park. Želimo dokazati da naši proizvodi imaju budućnost zbog svoje visoke kvalitete i jednostavnog načina primjene u duhu svjetskih trendova prehrane. Također, novim investicijama možemo biti još kvalitetniji, efikasniji i bolji.

Najavljujemo

Otvaranje hladnjače 7. studenoga

Nova hladnjača povrća i voća, kapaciteta 1500 tona, izgrađena u krugu tvornice Kalnik u Varaždinu, službeno će svoja vrata otvoriti u petak 7. studenoga u 11 sati. Svečanom činu prisustvovat će 150 umirovljenika Kalnika, 55 jubilaraca, poslovni partneri, predstavnici izvođača radova, grada Varaždina i varaždinske županije, članovi Uprave i Nadzornog odbora Podravke, a najavljen je i dolazak ministra poljoprivrede Božidara Pankretića.

U izgradnju i opremanje hladnjače utrošeno je oko 6,5 milijuna kuna, a prema riječima izvršnog direktora SPJ Voće i povrće Milivoja Šifkorna, ova investicija omogućit će pored ostalog ulazak u novi strateški program proizvodnje smrznutog povrća.

Riječ stručnjaka

Stižu li nam prehlada i gripa?

Piše: mr. pharm. **Lejla Dautović**, voditeljica promocije Bezreceptnih proizvoda u Belupu

Kako smo zakoračili u jesen stižu nam i hladniji dani. Možda već ljudi u vašoj okolini ili vi sami pomalo šmrcate, kašljate, kišete, a možda je netko među vama već imao i povišenu temperaturu. Najčešće se u hladnijim danima godine radi o prehladi ili gripi.

Prehlada započinje blagim simptomima: šmrcanjem, hunjavicom, grloboljom, suhim kašljem uz blago povišenu tjelesnu temperaturu. Gripa je teža bolest jer se osim svih ovih simptoma javlja još i bol u mišićima, glavobolja, a temperatura je puno viša nego kod prehlade.

Prehlada i gripa su bolesti uzrokovane virusima koji se šire kapljičnim putem, što znači da oboljeti možete ako udahnete kapljice virusa oslobođene kašljanjem ili kihanjem osobe koja je zaražena.

Kako spriječiti gripu i prehladu?

Jedini pouzdani način prevencije gripe je cijepljenje. Da bi cijepljenje bilo uspješno potrebno se cijepiti najmanje dva tjedna prije pojave epidemije.

Što još možete učiniti kako biste spriječili prehladu i gripu?

- Izbjegavajte boravak u prostoru u kojima se okuplja mnogo ljudi.
- Osigurajte si dovoljno sna.
- Jedite zdravo s mnogo svježeg voća i povrća bogatog vitaminom C, bez teško probavljive i masne hrane.
- Vlažite zrak u svim prostorijama u kojima boravite; dovoljna će biti posuda s vodom na radijatoru.
- Kod kihanja i kašljanja upotrebljavajte papirnate maramice i bacite ih odmah nakon upotrebe.

Što učiniti ako ste ipak dobili prehladu ili gripu?

Ne postoji specifičan lijek za prehladu i za gripu. U slučaju pojave

simptoma nemojte odmah krenuti liječniku. Prehlada obično traje tri do četiri dana, dok je za oporavak od gripe potrebno 7 do 10 dana. Kod gripe i prehlade možete liječiti samo pojedinačne simptome.

Povišena tjelesna temperatura

Od svih simptoma koji se javljaju uz prehladu ili gripu, najvažnije je snižavati povišenu tjelesnu temperaturu. Povišena tjelesna temperatura je oblik obrambene reakcije organizma na virusnu infekciju stoga je do određenih vrijednosti nije potrebno snižavati.

Kako pravilno mjeriti tjelesnu temperaturu?

Uobičajeni način mjerenja tjelesne temperature u odraslih i djece starije od 2 godine je živinim termometrom pod pazuhom u trajanju od 5 minuta. Djeca trebaju držati termometar pod pazuhom 10 minuta jer se zbog nemira termometar često pomakne te se dobije pogrešan rezultat mjerenja (najčešće tjelesna temperatura

niža od stvarne). Maloj djeci je najbolje mjeriti temperaturu rektalno (u guzi). Tako dobivene vrijednosti obično su 0,5° C do 1° C više nego one mjerene pod pazuhom.

Normalna tjelesna temperatura je od 36 do 37°C, povišena je od 37 do 38,5°C, visoka tjelesna temperatura



Belupov Lupocet je lijek prvog izbora u liječenju povišene tjelesne temperature namijenjen odraslima (u obliku tableta ili kapsula) i djeci (čepići ili sirup)

(vrućica) je iznad 38,5°C, a snižena tjelesna temperatura (pothlađenost) je ispod 36°C.

Kako sniziti povišenu tjelesnu temperaturu?

Tjelesnu temperaturu do 37,5°C nije potrebno snižavati. Ako je temperatura viša od 37,5°C, ali još ne prelazi 38°C, dovoljno je tuširati se mlakom vodom. No tjelesnu temperaturu iznad 38°C potrebno je snižavati antipiretikom. Za snižavanje povišene tjelesne temperature preporuča se uzimati **Lupocet** (paracetamol). Paracetamol je lijek prvog izbora u liječenju povišene tjelesne temperature prema preporukama Svjetske zdravstvene organizacije jer je siguran za primjenu u samoliječenju kako kod odraslih tako i kod djece. Lupocet je jedini lijek koji možete naći u svim oblicima i dozama namijenjenim odraslima i djeci. Odrasli mogu primjenjivati Lupocet tablete ili kapsule, dok su djeci namijenjeni čepići ili sirup.

Povišenu tjelesnu temperaturu nije potrebno snižavati na normalne vrijednosti, dovoljno je sniziti do 37,5°C.

(Nastavak u sljedećem broju)

Susret s povodom: Mira Brzeska, višestruka dobrovoljna darivateljica krvi

Na transfuziji nas zovu "zlatnim rudnikom"

Piše i snimila: **Ines Banjanin**

Ovih se dana navršilo 125 godina Hrvatskog crvenog križa, a 25. listopada obilježen je i Dan dobrovoljnih darivatelja krvi. Tim povodom potražili smo nekog od Podravkinih darivatelja koji se ističu po većem broju davanja krvi. Nismo dugo tražili takvog dobrovoljca i to ovaj put među - ženama. **Mira Brzeska** Društvo dobrovoljnih darivatelja krvi Podravka dala je i te kako veliki doprinos - dosad je krv darivala već 44 puta i tako se približila svojim muškim kolegama Podravkašima koji su krv dali i više od 50, a neki Podravkini umirovljenici i više od 100 puta. Dobitnica je priznanja Hrvatskog crvenog križa koje joj je uručeno na prigodnom druženju protekloga petka.

- Darivati krv jedan je poseban osjećaj da činite nešto dobro, a to mi predstavlja zadovoljstvo. Žene mogu tijekom godine darivati krv samo tri puta uz kontrolu bila, željeza i tlaka, a da nisam imala drugih zdravstvenih problema, vjerojatno bih sudjelovala s još više darivanja. Osim toga, danas je sve mnogo organiziranije pa primjerice u Tiskarnici ima oko 35 darivatelja, što je više od trećine zaposlenih. Na Transfuziji nas zato i zovu zlatnim rudnikom.

Mira Brzeska sredinom sljedećeg mjeseca proslavit će 50. rođendan, a već je 35 godina zaposlena kao procesna radnica u Koprivničkoj tiskarnici gdje je i predsjednica Dobrovoljnih darivatelja krvi. Krv je počela darivati još 1978. godine, ali ne želi se time isticati, već samo činiti dobro djelo: - Iako za svako darivanje dobijemo dva slobodna dana, darivala bih krv



Mira Brzeska

i bez toga, međutim, premda imamo podršku našega rukovodstva, žao mi je što se ne vodi više računa o dobrovoljnim darivateljima krvi. Primjerice, za nas su se ranijih godina barem jednom godišnje organizirali dvodnevni izleti. Posjetili smo Pirovac, Bizovac, Topusko, Daruvarske toplice i mnoga druga mjesta, a sada se ne sjećam da je za nas organiziran izlet proteklih pet godina.

Zbog učestalog darivanja krvi Mira nije imala zdravstvenih poteškoća i dobro se osjeća:

- Ne samo da nisam imala zdravstvenih problema zbog darivanja krvi, nego baš naprotiv. Krv se brzo obnavlja i tih 400 grama nadoknadi se, a ja se nakon toga osjećam bolje i zato ću nastaviti i nadam se da neću biti spriječena dati krv i pedeseti put. Drago mi je da se uključuje sve više mladih zaposlenika, a također sam ostala i u kontaktu s ljudima koji više ne rade u Tiskarnici, ali i dalje sudjeluju u dobrovoljnom darivanju krvi.

Prodaja rashodovanih vozila

Mesna industrija Danica d.o.o.
Služba prodaje i logistike - Odjel transporta

Na osnovi odluke direktora društva «Danica» d.o.o. - mesna industrija, objavljuje se prodaja rashodovanih vozila putem *javne prodaje - zatvorenim ponudama* U srijedu 5. 11. 2003. u prostoriji odjela Transporta, Đelekovečka cesta 21, Koprivnica u 12 sati izvršit će se javno otvaranje ponuda za slijedeća vozila:

Vrsta vozila	Marka	God. proizv.	Stanje	Početna cijena
Teretno motorno vozilo	Fiat Fiorino 1.3	1994.	Nije u voznom stanju	10.000,00 kn
Teretno motorno vozilo s izotermičkom izolacijom i termokingom	Zastava 80.12.	1991.	Nije u voznom stanju	21.000,00 kn
Teretno motorno vozilo	TAM T 80	1987.	U voznom stanju	10.500,00 kn

Navedena vozila mogu se razgledati do 5. 11. 2003. godine u tvorničkom krugu «Danice» d.o.o., Đelekovečka cesta 21, Koprivnica (Mario Pogačić) od 8 do 11 sati.

Pravo nadmetanja imaju sve pravne i fizičke osobe koje uplate jamčevinu u iznosu 10% početne cijene. Jamčevina se uplaćuje na blagajni «Danice» d.o.o., Đelekovečka c. 21 zaključno do 12 sati 5. 11. 2003.

Zatvorene ponude također se predaju na blagajni «Danice» d.o.o. zaključno do 12 sati 5. 11. 2003.

Vozila se prodaju po načelu «videno - kupljeno», bez prava na naknadne reklamacije.

Porez i sve troškove prijenosa snosi kupac. Kupac je dužan u roku od 3 dana preuzeti vozilo. U protivnom, smatra se da je odustao od kupnje, bez prava na povrat jamčevine.

Podravkini jubilarci

Radnici sa 20 godina rada u Podravki

Ove godine 162 radnika Podravke navršavaju 20 godina rada u tvrtki, a 218 radnika navršava 15 godina rada i njima, prema Kolektivnom ugovoru, pripadaju jubilarne nagrade od 1700, odnosno 1300 kuna, a mi objavljujemo imena tih jubilaraca.

Ured uprave: Davor Cimaš i Vlado Jakopan.

Korporativni marketing i komuniciranje: Milanka Jović i Dražen Keleminec.

Razvoj tehnologije i kontrola: Ivanka Grošić, Jasminka Lukša, Ružica Ljubić, Nevenka Maletić, Tomislav Pavlović, Mirjana Šanjić, Nevenka Vezjak i Jasminka Vidaković.

Riznica: Jasenka Šušanj i Ljiljana Vitanović.

Kontroling: Jadranka Brunec, Božica Jembrek, Nevenka Petak i Jadranka Tatarević.

Informatika: Tomislav Matica
Ljudski potencijali: Gordana Balija, Tanja Gregurek, Đurdica Habijan, Ksenija Krušelj i Vinka Štrkalj.

Pravni poslovi: Anica Miklić i Sonja Sarapa-Bogdanić.

Tržište RH i jugoistočne Europe: Mladen Dam, Sanda Filipović, Ljiljanka Jurić, Draženka Pintar, Mladen Rušak i Željka Vujčec.

Tržište istočne Europe: Damir Virovec
Tržište SAD, Kanade, zapadne Europe i Skandinavije: Davorin Hmelina i Renato Lončarić.

Proizvodnja Podravka jela: Zlatko Forgač, Ljiljana Forgulaš, Vlatka Gudlin,

Ivan Horvat, Ljiljana Jedvajić, Mladen Majetić, Marina Milikšić, Branka Ružić, Božica Šipek i Vlado Tomljanović.

Proizvodnja Vegete: Katarina Cestar i Jadranka Lazar.

Razvoj Lino, Dolcela, Kviki: Mirjana Hlebar

Proizvodnja dječje hrane: Edit Kordeš, Jasna Krtanjek, Nevenka Pačandi, Đuro Pavliček, Ivan Pintar, Jadranka Strnad, Ivančica Štefokov i Zlatko Varga.

Proizvodnja Linolade: Marica Lončar, Marina Pintarić, Marina Rogelj i Jadranka Štefanec.

Proizvodnja koktel peciva: Božica Domović

Proizvodnja Kalnik Varaždin: Damir Brezovec, Tugomir Horvat, Kristinka Jagačić, Dražen Kuhar, Slavko Vertuš.

Proizvodnja voća Koprivnica: Marija Knez, Biserka Štubljak i Dubravka Švajcer.

Proizvodnja povrća Umag: Milan Cirkenec i Gracijano Radetić.

Prodaja i distribucija pića: Zlatan Besten i Ivan Bukovčan.

Proizvodnja Studenac Lipik: Vesna Keč Pekara: Božidar Androci, Anica Čizmak i Bojana Križnjak.

Logistika i transport: Darko Brezak, Marijan Celiščak, Ksenija Demeter, Siniša Gregurec, Petar Kopomić, Vlado Kranjec, Željko Lončarić, Željko Mađarić, Josip Novak, Višnja Stipanić i Slavko Vrhovski.

Održavanje: Damir Cikač, Darko Ki vač, Želimir Kukec, Ivan Lončar, Dražen

Rendulić, Dario Tkalčić i Damir Valent. Zaštita i nadzor: Tihomir Dobrić, Mladen Sremec, Božidar Švagelj, Stjepan Švagelj i Tomislav Zlatar.

Opći poslovi: Miroslav Belec i Tomislav Rogelj.

Ugostiteljstvo: Danijel Baruškin, Božidar Gidija, Ksenija Gregurec i Vesna Šurić.

Podravka - Inženjering d.o.o.: Vinko Hudinčec

Koprivnička tiskarnica d.o.o.: Željko Filipić, Dražen Horvat, Mladen Kovačić, Zlatko Medimorec, Vjekoslav Pleško i Damir Vuglovečki.

BELUPO d.d.: Slavica Begovec, Jadranka Biondić, Nevenka Brcković, Ivan Ivančan, Josip Ivančić, Marija Ivić, Anica Jež, Dražen Kralj, Đurdica Krušelj, Sade-ta Kuduković, Branka Peras, Maja Puha-lo, Krunoslav Sobočanec, Vesna Stubi-čar, Ljiljana Švogler i Zoran Zember.

DANICA d.o.o.: Bernardica Borštnar, Ivan Cvrtila, Krunoslav Česi, Stjepan Divjak, Ljiljana Dorđević, Nada Đurinčić, Ružica Gabaj, Vlasta Grudić, Katari-na Hertelendi, Željko Horvat, Željko Jagušić, Nada Jakšić, Božo Klačinski, Nada Kolesar, Josip Kolonjak, Zdenko Kukelščak, Stjepan Kušenić, Jasminka Kuzmić, Željko Laljek, Katica Ledinski, Stjepan Logožar, Željko Lovrić, Zlatica Maderić, Damir Martinčić, Jelica Mede-njak, Mirjana Mravlek, Darko Nemec, Drago Ocvirek, Stjepan Poje, Mirjana Prstec, Dušanka Šprem, Slavko Štefanec i Mladen Vrabelj.

Radnici sa 15 godina rada u Podravki

Ured uprave: Marija Jagec i Željka Peić.

Korporativni marketing i komuniciranje: Vesnica Gajski

Razvoj tehnologije i kontrola: Milica Lukačinec i Mladen Turk.

Riznica: Renata Čorko, Sanja Delimar, Snježana Gašparić, Dubravka Holjevac, Zrinka Kukovec, Jasnica Popijač i Snježana Vertuš.

Kontroling: Josip Bukvić, Vesna Habota, Sonja Havaić i Ksenija Horvat.

Informatika: Slavko Cmrk i Radojka Janković-Selak.

Tržište RH i jugoistočne Europe: Gordana Androlić, Zlatko Betlehem, Josip Galić, Nives Horvat, Željka Jurjević, Goran Kokijer, Željka Kolarek, Sanja Krvar-Marković, Zlatko Mudrović, Stjepan Salvador i Veljko Vujnovac.

Tržište istočne Europe: Snježana Udorović

Tržište srednje Europe i Njemačke: Željko Tonklin

Projektni tim: Siniša Županić

Proizvodnja Podravka jela: Ivica Bauman, Božidar Belec, Snježana Bojanović, Vesna Bosman, Rozalija Gabaj, Darko Gospočić, Ivica Habijanec, Marina Husnjak, Sanja Kajin, Vladimir Kežman, Katica Knežević, Miroslav Kraljić, Jasenka Lončarić, Jadranka Maljak, Željka Medimorec, Snježana Nemec, Stjepan Oroš, Štefica Petran, Radovan Radošević, Milenko Sribljan, Vlado Stubičar, Stjepan Sobašić, Jadranka Tudić i Marijan Varga.

Proizvodnja Vegete: Sonjica Cigano- vić, Vojislav Crljenica, Slava Globlek, Mirjana Hanžek, Mirela Horvatić, Darko Kiš, Dražen Krušec, Šimun Pintarić, Darko Šobota i Vlatkica Županić.

Ured direktora za Lino, Dolcelu i Kviki: Jadranka Ivanković i Davorin Katar.

Proizvodnja dječje hrane: Darko Besten

Proizvodnja Linolade: Ivica Besten, Ljiljana Šoštarić, Ružica Štritar i Moni-ka Žužić.

Proizvodnja koktel peciva: Zoran Jazvec, Damir Mihalić i Dubravka Radić.

Proizvodnja Kalnik Varaždin: Zvonko Držaić, Željko Ipša, Dražen Javor. Ružica Kolarić, Ljiljana Košić, Ivanka Kundija, Božica Lukač, Ljiljana Makšan, Predrag Makšan, Marica Mojzeš, Verica Njegovec, Vesna Petrina, Tanja Rožić, Zdravka Slunjski, Snježana Ško-ranec, Vesna Štefulj, Zdravko Vidačić, Dragica Višnjić, Tatjana Vrbanić, Tamara Vujovići i Zlatko Žitnjak.

Proizvodnja voća Koprivnica: Marija Cvetinić, Nevenka Kolar, Sanda Polančec, Zoran Robotić, Darko Toma-šić i Vesnica Žinić.

Proizvodnja povrća Umag: Suzana Bartolin, Fadila Milinković, Palmira Scrignar i Donatela Toncich.

Prodaja i distribucija pića: Spomen-ka Sabolović

Kontrola pića: Jela Ljevar
Proizvodnja Studenac Lipik: Marin-ko Matek, Antun Nora i Željko Sić.

Komercijala Mlina i pekare: Tomislav Andrić
Pekara: Nikola Birić i Igor Momčilo- vić.

Mlin: Friedrich Barčanec i Darko Ivanišević.

Zajednički poslovi upravljanja: Mara Janjić i Sanja Milenkovski.

Logistika i transport: Zdravko Bla-žek, Mirko Drmenčić, Davorka Ferš, Ivica Fičko, Dragana Globlek, Vladi-mir Građek, Stjepan Jambrušić, Zlat-ko Kišiček, Zdravko Kralj, Marijan Maljak, Slađana Posavec, Davor Pre-mužak, Dražen Ružić i Marijan Vran-kovečki.

Održavanje: Zoran Balaško, Željko Cvrtila, Mladen Gašparić, Velimir Kuz-minski, Slobodan Lončar, Krešimir Mi-kulec, Darko Šokec i Stjepan Zbodu-lja.

Zaštita i nadzor: Ivan Bebek, Martin Benić, Dražen Horvat, Josip Kolesar, Stjepan Križanec, Krunoslav Praskač, Božidar Prlog i Nevio Vukmanović.

Opći poslovi: Marijan Slukić

Ugostiteljstvo: Ksenija Jakupić, Dra-žen Posavec, Đurdica Puž, Biserka Šelhaus Štefanec i Božidar Štander.

Podravka - Inženjering d.o.o.: Vladi-mir Nenadić

Poni trgovina d.o.o.: Vlatka Mihoci i Snježana Petika.

Koprivnička tiskarnica d.o.o.: Nino Gašparić i Zdravko Rocek.

Belupo d.d.: Dubravka Crnković, Mirjana Debelec, Blaženka Dopar, Ma-rin Forko, Irena Frančić, Miroslav Le-dinski, Ljubica Mikulić, Željko Obrán, Nadica Pajtak, Sanja Seletković, Josip Sermek-Marčec, Željko Svrznjak, Dra-gica Široki i Dubravka Tenšek.

Danica d.o.o.: Marijana Barberić, Ja-dranka Cahunek, Marija Dukarić, Sa-nja Đuraj, Lidija Đurkan, Božidr Glad, Zdenka Gregurec, Tatjana Ivančan, Snježana Janči, Zdenka Jazvec, Đurđa Juriša, Ivka Knapić, Zvonimir Kneže- vić, Snježana Koštić, Vjekoslav Kovač, Ankica Kranjec, Slavica Kranjec, Želj-ko Kranjec, Đurdica Kučan, Mirjana Kučeković, Dragec Kunić, Zlata Lach, Marijana Maltarić, Danica Markulin, Mara Matijašić, Katica Mileković, Mi-rjana Mladenović, Tomislav Novose-lec, Đurdica Oršuš, Davorka Pianec, Marija Picer, Zdenka Prugovečki, Vla-dimir Punčikar, Nevenka Rašan, Tiho-mir Rašan, Đurdica Ružić, Draženka Sever, Zlatko Sever, Mijo Srbiš, Đurđa Sršić, Krunoslav Telebar, Ratko Trn-ski, Vesnica Vurovec i Zrinka Živko.

Održana 10. "Galovičeva jesen"

Večeri poezije, književni susreti, razgovori i spomenci na velikog pjesnika

Ove godine kulturno-književna manifestacija «Galovičeva jesen» održana je deseti, jubilarni put i uvrstila se među značajnija kulturna zbivanja kod nas. U četiri dana, koliko je trajala, održano je niz književnih susreta, od Večeri poezije u Podravskoj kleti, na kojoj su sudjelovali književnici iz Zagreba i članovi Literarne sekcije Podravke, pa do književnih razgovora u knjižnici i čitaonici «Fran Galović

i susreta školaraca s poznatim književnikom i pjesnikom Dragutinom Tadijanovićem.

U dvorani «Domoljub» održan je svečani program s dodjelom nagrada koje je za najbolje književno djelo primio pjesnik Ivica Jembrih, a nagradu je uručio gradonačelnik Koprivnice Zvonimir Mršić. U svečanom dijelu, pjevanjem himne i još nekoliko pjesama sudjelovao je i Mješoviti pjevački zbor

pod ravnanjem Ivice Martinčevića.

U Galovićevom rodnom Peterancu u subotu je održana završna svečanost - spomenek Franu Galoviću, u crkvi Sv. Petra i Pavla gdje je slavljen misa i održan prigodni kulturno-umjetnički program. Svečanost je završena otvorenjem izložbe slika koprivničkog slikara Ivana Andrašića i domjenkom u društvenom domu u Peterancu.

A. V.

Izložba u Podravki od 6. do 20. studenoga

"Vez u bijeloj kuhinji" - izložba vezenih zidnih kuhinjskih krpa

U sklopu kulturnih događanja povodom Dana grada Koprivnice te obilježavajući 21 godinu djelovanja, Podravkin Muzej prehrane priredit će u izložbenom salonu Podravke od 6. do 20. studenoga 2003. godine izložbu vezenih zidnih krpa prema predlošcima dvadesetorice likovnih umjetnika, a pod nazivom «Vez u bijeloj kuhinji».

Još 1997. godine kada je pod vodstvom Irene Kuzmić na lokaciji Muzeja prehrane djelovala jaka ekipa vrtnih vezilja Umjetničke radionice (Mirjana Brgles, Snježana Eršetić, Edita Haramija, Nedreta Husaković, Nevenka Košar, Danica Magaš, Branka Svoeren i Radojka Šajatović), a nakon što se svojim «krpama iz kuhine» javnosti već bio predstavio istaknuti hrvatski

umjetnik Vojo Radoičić, rodila se ideja o izložbi vezenih zidnih krpa koju bi zajednički organizirali Umjetnička radionica i Muzej prehrane. Tri su razloga potaknula razmišljanje da je upravo Podravka pravo mjesto za takvu izložbu. Prvo, temom starih pučkih zidnih krpa s obiljem slikovnih i tekstualnih poruka tada se još u hrvatskoj etnologiji nije nitko ozbiljnije pozabavio; drugo, u sklopu Podravke djelovala je Umjetnička radionica sa zaposlenim veziljama koje su umjele pretočiti nacrtane predloške umjetnika u vezene umjetničke radove; i treće, Podravka je i sama 80-ih godina 20. stoljeća posegnula za oblikom svima znane zidne «kuharice» kako bi odašiljala reklamne poruke potrošačima.

Osim 41 rada «veza na platnu» koje

potpisuju Josip Cugovčan, Vladimir Dolenec, Franjo Dugina, Toni Frano- vić, Goran Generalić, Josip Genera- lić, Josip Gregurić, Draženka Jalsić Ernečić, Vlatka Kordina, Irena Kuz- mić, Ivan Lovrenčić, Martin Mehkek, Željko Mucko, Vojo Radoičić, Zvon- ko Sigetić, Zlatko Štrfiček, Josip Tot, Sunčanica Tuk, Ivan Večenaj - Tišla- rov i Nada Zlatar - Lukavski, na izlož- bi će se moći vidjeti i primjerci kuhinj- skih zidnih krpa i drugog tekstila iz «bakine kuhinje» te Podravkine rekla- mne krpe iz 80-ih i 90-ih godina prošlog stoljeća.

Otvorenje izložbe bit će u četvrtak 6. studenoga u 13 sati u izložbenom salonu Podravke (prizemlje poslovne zgrade). Svi ljubitelji umjetnosti kao i pučke tradicije srdačno su pozvani.

Nada Matijaško

U Galeriji naivne umjetnosti Hlebine

Otvorena 35. samostalna izložba Josipa Gregurića

U povodu Dana grada Koprivnice u Galeriji naivne umjetnosti u Hlebinama u utorak je pod pokroviteljstvom Grada Koprivnice otvorena izložba Josipa Gregurića. Aktivan član Likov- ne sekcije "Podravka 72" i još nekih likovnih udruga, Josip Gregurić do sada je izlagao na tristo skupnih, a ovo mu je 35. samostalna izložba.

Izloženo je 40 djela u tehnici ulja na staklu, nastalih posljednjih dvadese- tak godina, a mogu se razgledati nared- nih mjesec dana, do 28. studenoga.

Organizatori izložbe su Muzej grada Koprivnice i Galerija naivne umjetno- sti Hlebine, a otvorio ju je gradonačel- nik Zvonimir Mršić koji je podsjetio na Gregurićev značaj za Podravku, kao i doprinos prepoznatljivosti naivne li- kovne umjetnosti u svijetu.

I. B.



S otvorenja Gregurićeve izložbe u Hlebinama

U subotu 8. studenoga

Krštenje mošta u Podravskoj kleti

Podravska klet na PRC-u organizira u subotu 8. studenoga krštenje mošta uz prigodnu ceremoniju i uz svirku tamburaša - novog sastava "Dangube". Po cijeni od 88 kuna posjetiteljima će biti servirana bogata večera: krampampula za aperitiv, zatim juha sa slatkom repom, pečena guska, hajdinska kaša s gušćjom jetrom i mlinci, radić salata, te zafrluge kao desert.

Ceremonijalno krštenje mošta i veselica održavat će se u Podravskoj kleti od 19 do 2 sata. Zainteresirani detaljnije informacije - i rezervacije - mogu dobiti na telefon 634 - 069.

Podravska klet ujedno vas i dalje poziva na bogate obiteljske nedjeljne ručkove po povoljnoj cijeni.

Liječnik za vas

Što učiniti da bolje spavate?

Piše: dr. Ivo Belan

Na pitanje "jesi li noćas dobro spa- vao?", mnogi odgovoraju da nisu. Oni se tokom dana ne osjećaju odmoreni i osvježeni i pitaju se zbog čega je to tako.

Kronično loš san može imati ozbiljne posljedice, uključujući nedostatak ener- gije, poteškoće u koncentriranju i raz- dražljivosti. Umor može pridonijeti većoj učestalosti prometnih nesreća ili izostan- ku s posla, a može utjecati i na raspolo- ženje i samu osobnost.

Vaše navike - i ono što činite i ono o čemu razmišljate - mogu uzrokovati mno- ge kronične probleme sa spavanjem. Ovdje su navedeni neki faktori koji mogu poremetiti vaš odmor i mjere koje mogu pridonijeti da spavate bolje:

1. Uspostavite određeni ritam spa- vanja. Ustajati u isto vrijeme svaki dan, uključujući i vikende, vjerojatno je naj- važniji korak prema uspostavljanju do- brog ritma spavanja.

2. Ograničite aktivnosti u spavaćoj sobi. Gledati televiziju, pripremati plan sutrašnjih aktivnosti, skupa s bračnim partnerom rješavati probleme, čak i samo čitanje, aktivnosti su koje su povezane s budnošću. Te aktivnosti mogu pomoći nekim ljudima u opuštanju, međutim ako je vaš noćni odmor loš, koristite spavaću sobu isključivo za spavanje i seks.

3. Odvojite san od stanja budnosti. Kada stalno primjećujete da dugo ležite budni, uskoro počinjete očekivati da će početi problemi s usnivanjem. Možda ćete čak početi brinuti da će i vaš posao početi trpeti i pritisak da si osigurate dobar odmor počinje rasti.

Ako ste osoba koja često brine o raznim stvarima i ako pred spavanje vaše misli počinju lutati, odvojite 30 minuta tokom dana za "razmišljanje o brigama". Popišite svoje brige i napravite plan akcije. Ako se vaše brige vrate u vreme- nu kad pokušavate zadrijemati, kažite sebi "to sam već riješio".

4. Regulirajte svoju tjelesnu tempe- raturu. Čak i mala povišenja i sniženja tjelesne topline igraju veliku ulogu u vašem biološkom ritmu. San općenito slijedi fazu hlađenja u ciklusu tjelesne temperature. Promjene u temperaturi

prate, poklapaju se s izlaganjem svjetlu i tami, međutim ako vaš unutarnji termo- stat slijedi svoj vlastiti nezavisni "vozni red", tada spavanje može biti poremeće- no.

Jedan od načina da kontrolirate svoju tjelesnu temperaturu je da uključite tjeło- vježbu. Aerobičko tjelesno vježbanje u trajanju 20 ili više minuta, oko pet sati prije odlaska na spavanje, može pomoći u stimuliranju sna. Iscrpljujuću, napornu tjelovježbu treba izbjegavati. Može se pokušati i s toplom kupkom znatno prije odlaska u krevet.

5. Izbjegavajte kofein - čak i sredi- nom poslijepodneva. Istraživanja po- kazuju da kofein konzumiran u tri šalice kave zadržava stimulirajući učinak i do osam sati kasnije. Neki su ljudi osjetljiviji na kofein nego drugi. Drugi pak zahva- ćeni su kofeinom više nego što su toga svjesni. Valja imati na umu da i druge kofeinizirane tvari - čokolada, koka kola i čaj - mogu uzrokovati odmor loše kvalitete.

6. Izbjegavajte alkohol prije spava- nja. Da, alkohol pomaže prilikom usni- vanja, međutim, budući da ga organi- zam metabolizira, on remeti san u drugoj polovici noći. I što je veća količina konzumiranog alkohola tim je veće re- mećenje sna.

7. Zaštitite se od noćne buke. Dok ste se možda navikli na potihe, ritmičke zvukove koji dolaze od nekih kućanskih aparata, glasnija povremena buka koja dolazi od prometa na ulici ili neko vikanje izvana može poremetiti san više nego očekujete. Ako ne možete odstra- niti buku, pokušajte ju priгуšiti. Tepisi i zavjese pomažu. Nekim osobama po- maže kad stvore u sobi jedan ravnomje- ran tiši zvuk, koji "maskira" druge pro- dornije zvukove. Na primjer, neki uklju- čeni ventilator (jasno, okrenut prema zidu), ali koji je tu samo radi tihog, jednoličnog, ravnomjernog zvuka. Dru- gi, iz istog razloga, namjestite radio tako da stvara samo tihi šum.

Problemi sa spavanjem nisu nesavla- di- vi. Bacite malo pogled na svoje navike, pa ako je potrebno dovedite ih u sklad s normalnim dnevnim režimom, pridr- žavajte se tih promjena - i večeras spava- jte bolje.

Obavijest - povoljna prodaja u prodavaonicama Interproma

Odjel za standard obavještava radnike Podravke da u razdoblju od 1. 11. do 31. 12. 2003. mogu u prodavaonicama Interproma d.o.o. - u trgovinama Minishop Marina, Varaždinska cesta 15 A, i Moda Marina, Opatička b.b. - kupovati obuću, tekstil i odjevne predmete uz mogućnost plaćanja do 6 rata i uz popust od 10 %. Radnici Podravke zainteresirani za kupnju proizvoda u prodavaonicama Interproma trebaju podići potvrde o sposobnosti kupnje u Službi ustega Obračuna plaća.

Društvena prehrana Jelovnik	
3. 11. ponedjeljak:	- Varivo vojnički grah, salata
4. 11. utorak:	- Pećeni pureći batak, hajdinska kaša, salata
5.11. srijeda:	- Samoborski kotlet, krumpir pire, salata
6. 11. četvrtak:	- Varivo zelje u rajčici, kosani odrezak, voće
7. 11. petak:	- Junceti paprikaš, pirjana riža, salata

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

Osnivač i izdavač:
PODRAVKA, prehrambena industrija, d.d. Koprivnica
Direktorica Službe za interno komuniciranje:
Jadranka Lakuš
Glavni i odgovorni urednik:
Branko Peroš
Redakcija lista:
Boris Fabijanec, Mladen Pavković, Branko Peroš, Slavko Petrić i Hrvoje Šlabek
Fotograf:
Nikola Wolf
Grafički dizajn:
Jana i Ivana Žiljak, FotoSoft

Tisak:
Koprivnička Tiskarnica d.o.o. Koprivnica
Naklada:
8300 primjeraka
List izlazi svakog petka i primaju ga svi radnici besplatno.
Adresa uredništva:
Ulica Ante Starčevića 32, 48000 Koprivnica
Telefoni - direktni:
651-505 (urednik) i 651-503 (novinari)
Faks: 621-061
e-mail:novine@podravka.hr

Sport

Prva hrvatska rukometna liga - 8. kolo

Teška pobjeda protiv Osječanki

PODRAVKA VEGETA - SONIC OSIJEK 30:24 (15:10)

Da nešto ne valja u Podravki Vegeti pokazalo se u utakmici 7. kola kada su Podravkašice gostovale u Rijeci i jedva iščupale bod protiv ekipe Zameta. Novi trener Goran Mrđen bio je na sto muka tijekom riječke utakmice, ali na kraju je još i dobro ispalo. Vjerujući da je to bio još jedan od loših dana Podravkašica u domaćem prvenstvu te da će svoju istinsku snagu i nadmoć pokazati na novom parketu koprivničke Sportske dvorane, krenuli smo na utakmicu protiv Osječanki. I ostali frapirani. Činjenica je da su Podravkašice tijekom cijele utakmice vodile i na kraju pobijedile sa 6 pogodaka razlike, ali niti traga onoj nekadašnjoj superiornoj igri Podravkašica kojom su mljele svoje protivnice. Dapače, tijekom utakmice protiv Osječanki mogli smo se nagledati brojnih pogrešaka u obrani i napadu te onog već pomalo zaboravljenog pristupa igri - lako ćemo. Rukomet Podravkašica u najmanju ruku postao je čudan. Kao da su cure zaboravile igrati. Vrlo

komPLICIRANI i nemaštoviti napadi, brojne rupe u obrani te povremeno besciljno bauljanje po terenu - to zaista nisu koprivničke rukometašice na koje smo navikli već niz godina. Trebat će ovdje uvesti puno reda.



Ljerka Vresk - sedam pogodaka Osijeku

Protiv Sonic Osijeka za Podravku Vegetu su igrale: Stančin, Knezović, Vresk 7, Hobjila 6, Gilca, Hodak 2, Čuljak 2, Popović, Sirovec, Tarle, Tatari 3, Franić 2, Golubić i Budimir 8.

B. F.

Prva hrvatska rukometna liga - zaostala utakmica 6. kola

Jedva osvojeni bodovi na domaćem terenu

PODRAVKA VEGETA - SPLIT 007 MILETIĆ 28:27 (15:15)

Velika kriza zavlдалa je u redovima Podravkašica. Iz utakmice u utakmicu sve je više grešaka koje siiskusni sastav pun hrvatskih i internacionalnih reprezentativki ne bi smio dopustiti. Sve ono što se naslućivalo početkom prvenstva već na gostovanju u Virovitici, pa potom debakl u drugom pretkolu Lige prvakinja protiv Dankinja, najbolje se moglo vidjeti u utakmici protiv mladog sastava Splitsanki. Tu je igra Podravkašica "na valunge" došla do punog izražaja. Naime, već u 3. minuti utakmice trener Podravkašica Goran Mrđen uzima timeout, jer su Splitsanke povele 3:0. Malobrojni gledatelji u koprivničkoj Sportskoj dvorani nisu mogli vjerovati. Tek u 10. minuti Koprivničanke prvi put izjednačuju pa potom opet u 17. da bi prvo vodstvo Podravkašice zabilježile

u 20. minuti utakmice. O brojnim propustima u obrani kada su se Podravkašice bavile same sobom - pa u jednom trenutku nisu niti primijetile da dobivaju pogodak - nema potrebe pisati. Kombinacije u napadu bile su u domeni "naučne fantastike" jer lopta je kao po orbiti toliko kružila oko zone Splitsanki da se na kraju zaista nije znalo tko hoće ili neće pucati. Bespotrebno mrcvarenje lopte.

I u nastavku ista priča na terenu. Podravkašice bi povele dva, tri pogotka razlike, Splitsanke stizale. U zadnjoj minuti - drama. Podravkašice vode 28:27 i imaju napad, gube po tko znam koji put loptu, Splitsanke kreću u kontru, ali Anu Papak lopta pogađa u nogu i - gledatelji su mogli odahnuti. Podravkašice su pobijedile uz ogromnu dozu sreće. To definitivno nije

rukomet na koji smo navikli, a višegodišnja Podravkina superiornost u hrvatskom prvenstvu ove sezone definitivno je nestala. Skup dobro plaćenih rukometašica opasno se igra ugledom kluba koji je vrlo mukotrpno stjecan godinama. Je li dovoljno samo promijeniti trenera ili treba povući još neke drastičnije rezove? Na to pitanje najbolji odgovor znat će Uprava kluba, a trebat će se odgovoriti do 10. siječnja 2004. godine kada se prvenstvo nastavlja. Srećom, ima dovoljno vremena da se stvari poslože na mjesto koje ovaj klub svojim potencijalom zaslužuje.

Protiv Splita 007 Miletića za Podravku Vegetu igralsu: Stančin, Knezović, Vresk 7, Hobjila 5, Gilca 2, Hodak 5, Čuljak 3, Popović 1, Sirovec, Tarle, Tatari, Franić, Golubić i Budimir 5.

B. F.

Prva hrvatska nogometna liga - 12. kolo

Sudac Feljan krojio rezultat

KAMEN INGRAD - SLAVEN BELUPO 2:0 (1:0)

Osim što su znali da će gostovanje u Velikoj biti neugodno, nogometaši i stručno vodstvo Slaven Belupa pribojavali su se i suđenja Darka Feljana iz Zagreba, jer uz njegovo ime Koprivničanci imaju samo loša iskustva. I nakon utakmice u Velikoj ta su se loša iskustva još produbila.

Već od početka utakmice domaći nogometaši pritišću i koriste u 6. minuti grešku Krune Jurčića koji poklanja loptu Veličanima. Bivši igrač Slavena Bajsić puca i lopta završava u mreži Solomuna. Nakon vodstva, Veličani se povlače, a Slavenaši sve češće ugrožavaju vrata Galinovića. U 37. minuti Posavec izvodi udarac iz kuta. Na visoko ubačenu loptu skače Pejić i glavom pogađa mrežu Galinovića. No, tada na scenu stupa famozni zagrebački sudac Feljan koji samo iz njemu znanih razloga poništava regularni pogodak Pejića. Naime, u HTV-ovoj emisiji "Okosokolovo" ni Goran Marić nije vidio razlog poništavanja regularnog pogot-

ka Pejića. Po tko zna koji put zbog sramotnog suđenja Slaven Belupo je oštećen u nogometnom prvenstvu. Toj neugodnoj tradiciji već jednom treba stati na kraj. Naime, osim tog trenutka, Feljan je poništio još jedan pogodak Pejića, ovaj put zbog zaleđa. Naravno da je takav pristrani tijek utakmice utjecao na nogometaše Slaven Belupa pa u 87. minuti opet Bajsić uz pomoć Stipe Bošnjaka, kojeg je lopta okrnula, svladava Solomuna. Pobjeda domaćih nogometaša ne može se osporavati, ali je vidno začinjena pristranim suđenjem Darka Feljana.

Nakon utakmice šef stručnog stožera Slaven Belupa Ivan Bedi je rekao: - Inače ne komentiram suđenje, ali volio bih da se odgovorni u HNS-u pozabave tom situacijom.

Protiv Kamen Ingrada za Slaven Belupo igrali su: Solomun, Međimorec (od 73. Brgles), S. Bošnjak, Gal, Jurić, Pejić, Jurčić, Milas (od 82. Guč), Višković, Posavec i Dodik.

B. F.

Hrvatski nogometni kup - osmina finala

Veličani opet bolji od Slaven Belupa

KAMEN INGRAD - SLAVEN BELUPO 2:0 (1:0)

Nakon četiri dana nogometaši Kamen Ingrada po drugi put pobijedili su Slavenaše rezultatom 2:0. Čak su i pogoci postinuti u istim minutama! Već u 6. minuti Zekić postiže pogodak za Veličane. Drugi pogodak Kamen Ingrad postiže pred sam kraj utakmice, u 88. minuti, a strijelac je bio Šaranović. Imali su i Slavenaši svoje prigode, posebice izgledna bila je u 54. minuti kada je Višković bio neprecizan. Dakle, gotovo preslika nedavne prvenstvene utakmice, ali ovoga puta Veličani zasluženo pobjeđuju bez pomoći suca. Porazom od Kamen Ingrada Slavenaši su se oprostili od Hrvatskog kupa.

B. F.

Tradicionalna anketa Sportskih novosti

Podravkašice Snježana Petika i Renata Hodak najbolje hrvatske rukometašice

U tradicionalnoj anketi Sportskih novosti izabrani su najbolji rukometaš, rukometašica, trener i suci za proteklu sezonu. Za najbolju rukometašicu izabrana je Snježana Petika koja je prošle sezone igrajući za Podravku Vegetu osvajanjem prvenstva i hrvatskog kupa zaključila vrlo bogatu rukometnu karijeru.

Budući da Snježana očekuje prinovu, nije mogla doći na svečanu dodjelu kristalne lopte pa je umjesto nje nagradu primila Renata Hodak, njezina klupska suigračica, koja je bila druga u ukupnom redoslijedu ankete Sportskih novosti. Inače, ovo je Snježani sedma kristalna lopta.

- Mogu reći da je Snježana još jednom pokazala da je neprikosnovena. Velika mi je čast što sam mogla igrati uz nju - rekla je na svečanosti Renata Hodak.

Za najboljeg rukometaša izabran je Petar Metličić, zlatni hrvatski rukometaš sa Svjetskog prvenstva, sada igrač Ademara iz Leona. Naravno, najbolji trener je Lino Červar, trener svjetskih prvaka, a za najbolji sudački par proglašeni su Siniša Rudić i Ante Josić.

B. F.

Kuglanje - Prva hrvatska liga - 4. kolo

"Torpedirale" lidera na ljestvici

Podravka - Istra 7:1 (3618:3262)

Piše: **Željko Šemper**

Kuglačice Istre iz Poreča stigle su u Koprivnicu, pomalo neočekivano nakon tri pobjede u prva tri kola kao vodeći sastav na ljestvici, a nakon derbija s Podravkom spustile su se na treće mjesto. Podravka je opet, što se tiče rezultata, bila negostoljubiva prema gošćama.

Već u prvom paru trasiran je put u još jednu visoku domaću pobjedu. Đurđica Lukač je odličnom igrom, posebno u prvih 60 hitaca, deklasirala svoju protivnicu - sa 631 čunjem pobijedila je rijetko visokom razlikom - bila je bolja čak za 141 čunj. Na susjednim stazama vodila se ogorčena borba - Ljiljana Picer imala je protiv sebe najbolju gošću, Robertu Maletić. U vrlo izjednačenom nadmetanju Ljilja ipak koristi jedan trenutak slabosti, stvara rezultatsku prednost, koju znalaci zadržava do kraja. Vodstvo Podravke od 2:0 i prednost od 173 čunja bili su pravi temelj za miran nastavak.

U drugom paru s obje strane nastupile su mlade kuglačice, za svaki klub po jedna juniorska reprezentativka. Ve-

sna Galović nije pronašla svoju igru, imala je dosta problema s odličnom reprezentativkom Ravnić i to je bio jedini izgubljeni poen. Briljantno je odigrala mlada Melita Valentić (sigurno buduća seniorska reprezentativka - vjerojatno se njeno ime našlo u bilježnici prisutnog trenera reprezentacije Stjepana Korena). Iako je posljednjih tjedana zbog ozljede više vremena provela na terapijama kod doktora Sačera nego na treninzima, ni to nije bila prepreka za vrhunsku kuglačku predstavu. Kako je to samo jednostavno izgledalo, kao da se baš igrala s čunjevima - devetka, osam pa jedan, sedam pa dva, pa opet devetka i tako na kraju na semaforu zasvijetli: "648". Sjajno!

Nakon 3:1 i +288 čunjeva završnica je bila čista formalnost, pogotovo kad u završnici baca reprezentativna kombinacija Zver - Orehovec. Nije bilo neizvjesnosti, pa su Maja i Željka mimom i ujednačenom igrom bile bolje od svojih protivnica, svaka za 34 čunja. Na kraju je završilo s ogromnih 356 čunjeva razlike.

Zbog blagdana Svih svetih ovog vikenda nema prvenstvenih natjecanja.

Rezultati: Lukač - Močibob 631:490, Picer - Maletić 616:584, Valentić - Liović 648:524, Galović - Ravnić 546:555, Zver - Mušković 588:554, Orehovec - Rebrović 589:555.

Druga liga sjever - kuglači

Podravkaši pobijedili u derbiju

Bjelovar - Podravka 2:6 (3176:3289)

Kuglači Podravke nastavljaju pobjednički niz, u pet kola pet pobjeda, čak tri u gostima, a doma su pak nepobjedivi. Ni njihov domaćin Bjelovar, dojučerašnji prvligaš, nije im bio prepreka koju Podravkaši ne bi mogli preskočiti. Derbi dvaju suparnika, koji su, uz Croatiu osiguranje iz Varaždina, najveći kandidati za prvaka Druge lige sjever, zasluženou su dobili kuglači Podravke. Samo u prva dva para bilo je neizvjesno i dosta izjednačeno, da bi u završnici tandem Betlehem - Miklošić stavio točku na vrijednu pobjedu. Odlično je odigrao Nenad Bakač, ponio je epitet igrača derbija. Mladen Zadravac, bivši Podravkaš i rekorder bjelovarske kuglane, u domaćem sastavu bio je neprepoznatljiv.

Rezultati: Zadravac - Vučić 563:529, Borščak - Trošelj 505:530, Košutić - Bakač 508:585, Galić - Ružman 563:520, Globan - Betlehem 525:566, Čuruvija - Miklošić 512:559.

Druga liga istok - kuglačice

Derbi nije ispunio očekivanja

Koprivnica - Belma 2:6 (2898:3015)

Lokalni derbi između starih suparnika igrom i rezultatima nije ispunio očekivanja. Pamtit će se jedino neizvjestan dvoboj Ilić - Dušić, u kojem je mlada Sonja Dušić uspjela pobijediti iskusnu Miricu Ilić. Standarno dobro odigrala je i mlada Dijana Puhala, a sve drugo treba što prije zaboraviti, bilo je previše slabih, početničkih rezultata.

Rezultati: Ilić - Dušić 545:568, Sertić - Hirjanić+Dinić 490:326+171, Lukčin - Puhala 459:540, Kučko - Belec 475:469, Lončar - Tuba 475:449, Kralj - Milas 454:492.

Pizza na Podravkin način

Kako bi gastro kupce upoznali s raznovrsnim mogućnostima pripreme Podravkinih proizvoda u pripremi pizza, u Gastro prodaji za sjeverozapadnu Hrvatsku odlučili su organizirati prezentacije i degustacije ovog popularnog jela. Prva prezentacija pripremanja pizza održana je u Pivnici - Pizzeria 'Mejaši' u Ludbregu, vlasnika Borisa Crnkovića 23. listopada u večernjim satima. Na degustaciji se okupilo 40-ak gostiju iz Ludbrega i Koprivnice koji su imali priliku isprobati osam vrsta pizza iz krušne peći.

- Posebna atrakcija za goste, a najviše one najmlađe bilo je to što sam tijesto bacao u vis tako dugo dok bih dobio željenu veličinu pizze i zatim je lopatom stavljao u peć. Od Podravkinog asortimana za pripremu sam koristio mješavinu za pizze, oštro i glatko brašno, rajčicu koncentrat, sjeckanu rajčicu, Vegeta twist za pizzu, kompot ananas, kompot breskva, kukuruz šećerac, ljute feferone, grašak, grah crveni i bijeli, papriku file, špek hamburger, jeger, šunku za pizzu, masline crne i punjene i

tako pokazao da s Podravkinim proizvodima možemo jednostavno i brzo pripremiti najmaštovitije pizze - rekao nam je regionalni gastropromotor Zlatko Sedlanić koji je specijalizaciju za pizze završio još 1986. u Veneciji.

Na prezentaciji u Ludbregu Sedlanić je pripremio slijedeće vrste pizza: *miješanu, lovačku, seljačku, stunjevinom, povrtnu, tropikana, pizza bolonez i voćnu pizzu*.

Budući da je ova posljednja izazvala veliki interes donosimo i njen recept.

J. L.



Podravkin gastropromotor Zlatko Sedlanić veliki je majstor u pripremanju pizza i tom svojom vještinom oduševio je sve prisutne u ludbreškoj pizzeriji, a osobito djecu



Ovo je manji izbor iz Sedlanićevih pizza pripremljenih od Podravkinih proizvoda

Recept tjedna:

Voćna pizza

(za 4 - 6 osoba)

Potrebne namirnice:
0,5 kg gotovog brašna za pizzu
Podravka

1 vrećica suhog kvasca
2 - 2,5 dl vode
polja limenke sjeckane rajčice od 820 g
Vegeta twist za pizzu po potrebi
300 g topivog sira za pizzu
4 koluta ananas kompot

10 polovica marelice kompota
1 jabuka
100 g crnog grožđa

Priprema:
Tijesto zamijesite po receptu koji je istaknut na pakiranju brašna za pizze. Gotovo tijesto razvaljajte i stavite u namašćeni lim. Sjeckanu rajčicu po potrebi začinite s Vegeta twistom za

pizzu. Premažite tijesto, zatim stavite naribani sir i stavite voće. Pospite s Vegeta twistom za pizzu i pecite na 220° C oko 20 minuta.

Regionalni gastro promotor
Zlatko Sedlanić



U križevačkom KTC-u 24. listopada

Uspješna akcija Podravke za potrošače

Tekst i snimka: **Boris Fabijanec**

U tijeku je velika marketinška akcija Podravke za potrošače pod nazivom "Podravka juhe i Talianetta vode vas i na kraj svijeta". Osim kontinuiranog reklamiranja u svim hrvatskim medijima, jedan od segmenata uspješnog provođenja akcije je i organizacija prodaje uz prim.

Tako smo 24. listopada pratili tijek akcije prodaje uz prim Podravkinih juha i Talianetta u križevačkom KTC-u. Već od ranih jutarnjih sati simpatične Podravkine hostese Merlina Hegel i Martina Brčić imale su pune ruke posla. Kako i ne bi kada je Podravka potrošačima za kupnju juha ili Talianetta darivala atraktivne poklone. Ovisno o količini, potrošači su mogli dobiti nove proizvode Podravke - riža na mlijeku s okusom vanilije, jabuke i cimeta, jagode ili čokolade i kestena, potom knjigu recepata i kocke za juhu, kocke za umak, kuhinjske krpe i stolnjake. Sve u svemu, akcija je u potpunosti uspjela, a kako i ne bi kada je ime Podravka u Podravini i Prigorju već odavno udomačeno kao sinonim kvalitetne hrane.

Istog dana slična akcija održana je i u Konzumu u zagrebačkoj Aveniji Dubrava.



Podravkine hostese su potrošačima za kupnju juha i Talianetta darivale i prigodne poklone



Crta: Ivan Haramija - Hans