

**Tema broja:
Proizvodnja,
distribucija i
potrošnja
izvorske vode
u galonima**



Str. 3

**U tvornici
sladoleda
Ital-ice
pripreme
za sezonu
počele u zimi**



Str. 4 - 5

ISSN - 1330-5204

Godina XLVI • Broj 1825 • Petak, 2. veljače 2007.



www.podravka.com

PODRAVKA

L I S T D I O N I Č K O G D R U Š T V A ' P O D R A V K A ' K O P R I V N I C A

U Podravkinim Mlinovima realizirana strateška investicija

Izgrađena nova mješaonica brašna za visokokvalitetne mlinske proizvode

D Nova mješaonica brašna uz mlin u Koprivnici ima smještajni kapacitet od 385 tona. Može miješati 20 tona brašna na sat. Postignuti su znatno bolji efekti od planiranih, a za tu investiciju stručnjaci Mlinova uspjeli su uštedjeti 150 tisuća od planiranih sedam milijuna kuna

Piše: Vjekoslav Indir
Snimili: Berislav Godek
i Nikola Wolf

Kad se velika investicija uspješno privede kraju, a da sve bude završeno u skladu s propisanim standardima i za 150 tisuća kuna manje nego što je bilo predviđeno investicijskim planom - to svakako vrijedi zabilježiti. Ostvareno je to u Tvorници Mlinovi. Dovršena je nova mješaonica brašna, kojom se znatno poboljšala tehnologija i proces proizvodnje kvalitetnog brašna.

Nova mješaonica brašna gotovo je dvostruko većeg kapaciteta od stare

- Potkraj prošle godine realizirana je jedna od strateških investicija tvornice - nova mješaonica brašna uz mlin u Koprivnici, smještajnog kapaciteta 385 tona, s 8 metalnih čelija - rekao nam je direktor Mlinova mr. Stjepan Vodopivec.

Koliko je to značajna investicija kazuje podatak da je stara mješaonica brašna bila kapaciteta svega 216 tona. Stara mješaonica brašna izgrađena je 60-ih godina uz tadašnji mlin kapaciteta meljave 55 tona na dan, kojem je u međuvremenu



Suvremena tehnološka rješenja u novoj mješaonici brašna omogućit će daljnji razvoj mlinskih proizvoda

nu povećavan kapacitet, na sadašnjih 100 tona. Stara mješaonica više nije mogla zadovoljavajuće obraditi dvostruko veće količine brašna, a pogotovo ne izvršiti tehnološke zahtjeve za nove proizvode. Poradi toga se i prišlo investiciji u novu mješaonicu brašna. Pripreme su bile detaljne, analizirane su brojne moguće varijante tehničko-tehnoloških rješenja.

Uštede tehnologa i mlinara

- Mješaonica je izgrađena za nešto više od godinu dana, s probnim radom je započela od srpnja 2006., a uporabna dozvola dobivena je u prosincu 2006. godine - informirao nas je direktor Mlinova mr. Stjepan Vodopivec.

Na toj investiciji postignute i odredene finansijske uštede. Očemu je zapravo riječ?

- Za investiciju mješaone brašna odobreno je 7 milijuna kuna, a utrošeno je 6, 85 milijuna, tako da je ostvarena ušteda od 150 tisuća kuna, iako je postignuto puno više efekata nego je planirano. Važno je napomenuti da je prva ponuda za mješaonicu brašna kapaciteta 700 tona sa 16 čelija iznosila vrtoglavlju 42 milijuna kuna. No, nizom tehnoloških unapređenja, detaljnim analizama brojnih varijanti izvedbe od strane tima tehnologa i stručnog osoblja iskusnih mlinara u tvornici, uz praćenje najnovijih tehnoloških dostignuća u svijetu, te uz sinergijsko korištenje tehnoloških mogućnosti stare mješaonice i prateće opre-

me i objekata - izgrađena je upolana mješaona od 8 čelija sa 6 puta manje sredstava!

Do dozvole čak godina dana

Istina, izgradnju mješaone pratile su brojne poteškoće, bez kojih bi izgradnja bila još brža. Tako najprije Županija nije odobrila tehnološki najpovoljniju lokaciju, na parkiralištu između mlinova i Starčevićeve ulice, iako je četiri godine prije dobivena lokacijska dozvola za sličan objekt. Zbog toga se ishodjenje dozvole produžilo za punih godinu dana, a troškovi izgradnje porasli su zbog nužnog izmjешtanja podzemnih i nadzemnih instalacija na novoj lokaciji. Kasnije je bilo još puno građevinskih problema, ali natoč svemu tome uspjeli smo postići i brojne efekte koji nisu bi-

li planirani. Tako je ekonomskom studijom opravданosti za novu mješaonu planiran smještajni kapacitet od 350 tona, a ostvareno je 385 tona. Planirana je izgradnja 6 čelija, a ostvareno je 8, planiran je manipulativni kapacitet opreme za miješanje od 15 tona na sat, a ostvaren je sa 20 tona. Ostvarena je i transportna veza između nove i stare mješaonice, komunikacija s više tehnoloških linija finalizacije, te jedinstveno tehnološko rješenje korištenja čelija - zaključio je mr. Vodopivec.

Zahvaljujući svemu tome, a po najviše novoj mješaonici, u Podravkinim Mlinovima moći će se nastaviti strategija proizvodnje visokokvalitetnih mlinskih proizvoda i mješavina, kao i razvoj novih proizvoda. ■



 Pod generalnim pokroviteljstvom Podravke u zagrebačkom hotelu
The Westin održano je 13. kolo Hrvatskoga kuharskog kupa

Grozdana Bohorč pobjednica je Kuharskog kupa za 2006. godinu

Piše i snimio: Boris Fabijanec

Pod generalnim pokroviteljstvom Podravke i u organizaciji Hrvatskog kuharskog saveza, Udruge kuhara grada Zagreba i Zagrebačke županije te Turističke zajednice Zagrebačke županije u hotelu The Westin održano je 31. siječnja zadnje, 13. kolo Hrvatskog kuharskog kupa pod nazivom "Medeno srce Zagreba". Petnaestak kuhara i njihovih pomoćnika natjecalo se u tri kategorije - svečana hladna plata od pstrve, toplo glavno jelo s prilogom pripremljeno od telefine te hladni desert pripremljen s medom. S obzirom na to da je ovo bilo zadnje natjecanje u prošlogodišnjem nizu kuhanja i borbe za kristalnu kuhaču, dakle za najboljeg hr-

vatskog kuhara u 2006. godini, napetost među natjecateljima bila je velika. Na proglašenju najboljih prigodnim riječima kuhare i brojne goste pozdravili su tajnik Svjetske kuharske federacije za jugoistočnu Europu Srećko Koklić, zamjenik zagrebačkog gradonačelnika Josip Jambrač, predsjednik Hrvatskog kuharskog saveza Damir Crlenić te pomoćnik predsjednika Uprave Podravke Drenislav Žekić.

- Bog blagoslovio sponzore i vas koji ćete kušati naše proizvode, a vi znate da je Podravka kompanija sa srcem - mi sve što radimo, pa i kada kuhamo, radimo sa srcem - rekao je Žekić čestitajući svim nagradenima.

Na "Medenom srcu Zagreba" kao gotovo i na svim natje-



Na finalnoj manifestaciji Hrvatskoga kuharskog kupa Podravka je predstavila paletu svojih proizvoda

canjima Kuharskog kupa najbolja je bila kuharica iz ludbriškog restorana "Fantasy" Grozdana Bohorč, koja je sa 1.710 bodova osvojila i prvo mjesto u ukupnom poretku Kupa za 2006. godinu. Drugo mjesto osvojio je Hrvoje Zirojević iz splitskog restorana "Noštromo", a treći je bio Miroslav Dolovčak iz zagrebačkog Westina. Superiornost u Kupu za prošlu godinu Grozdana Bohorč potvrdila je osvajanjem prvih mjeseta u dvije kategorije - hladna plata i desert te osvajanjem drugog mjeseta u kategoriji glavno jelo. Tu je bio bolji njezin kolega Hrvoje Zirojević.

Kuharski kup je svojevrstan festival u cijelinu povezanih kulinarских manifestacija koje se na zadane teme održavaju diljem Hrvatske. Tijekom 2006.

godine održano je 12 natjecanja, i to u Makarskoj, Dugoj Resi, Puli, Čakovcu, Vinkovcima, Bolu, Umagu, Kutini, Koprivnici, Zadru, Puntu, Varazdinskim Toplicama te ovo 13. u Zagrebu. U Hrvatskom kuharskom kupu sudjelovalo je osamdesetak natjecatelja s isto toliko pomoćnika. Pobjednik kategorije Hrvatskog kuharskog kupa osvaja malu kristalnu kuhaču, a ukupni pobjednik osvaja veliku kristalnu kuhaču i novčanu nagradu u kunskoj protuvrijednosti od 1.000 eura, a drugoplasirani i trećeplasirani male kristalne kuhače i novčanu nagradu od 500 eura u kunskoj protuvrijednosti. Najboljim kuharima novčane nagrade i kristalne kuhače bit će uskoro dodijeljene u koprivničkoj centrali Podravke. ■



Najboljim kuharima Podravkine je darove uručio Drenislav Žekić

RECEPT TJEDNA

Pastrve nadjevene špinatom

Bogate omega-3 masnim kiselinama, koje smanjuju kolesterol, te bjelančevinama, mineralima i vitaminima, pastrve su zdrava i vrlo ukusna hrana.

Sastojci za 4 osobe:

4 pastrve (svaka oko 250 g)
20 g maslaca
2 češnja češnjaka
20 g krušnih mrvica Podravka
2 žličice Vegete
100 g vrhnja
2 žlice ulja, 50 g slanine
60 g luka, 200 g špinata
sol

Priprema:

Pastrve očistite, operite pa osušite papirnatim ubrusom. Špinat operite, narezite na rezance, posolite i ostavite neka stoji 15-ak minuta.

Špinat zatim ocijedite (rukama) i stavite u posudu. Nasjekani luk i slaninu narezanu



na kockice kratko popecite i dodajte špinatu.

Toj smjesi dodajte vrhnje, krušne mrvice, Vegetu i protisnuti češnjak, pa sve dobro izmiješajte i nadjevenite pastrve.

Ovakvo pripremljene pastrve stavite na napoljeni lim, malo ih posolite, premažite rastopljenim maslacem i pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C 20-30 minuta.

Posluživanje:
Pečene pastrve poslužite tople

uz salatu po želji.
Savjet:

Nadjevene pastrve možete uvaljati u brašno, staviti u lim, pokapati s malo ulja i peći prema receptu.

Vrijeme pripreme:
1 sat i 10 minuta

coolinarika.com
HRVANA, ZABAVA, DRUŽENJE - UVJET SA SRCEM

KARIKATURA

JESU LI TO FORENZIČARI ILI SAMO PENZICI?



Crtan: Ivan Haramija - Hans

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

PODRAVKA, prehrambena industrija, d.d. Koprivnica

Za izdavača: Alen Kišić • Glavni i odgovorni urednik: Branko Peroš • Redakcija lista: Ines Banjanin, Boris Fabijanec, Berislav Godek, Vjekoslav Indir, Alen Kišić, Mladen Pavković, Branko Peroš, Slavko Petrić, Nikola Wolf
Grafička priprema i dizajn: Grafička radionica Lider pressa • Naklada: 8.000 primjeraka
Adresa: Ulica Ante Starčevića 32, 48000 Koprivnica • Telefoni: 048/651-505 (urednik), 048/651-503 (novinari)
Faks: 048/621-061 • e-mail:novine@podravka.hr • Tisk: Koprivnička tiskarnica, Koprivnica