

Godina XLIII  
Broj 1709 Petak 2. srpnja 2004.

List dioničkog društva "Podravka" Koprivnica



Podravka službeni pokrovitelj Hrvatske kuće i Festivala hrvatske gastronomije na Olimpijskim igrama u Ateni  
3. str.



Podravku posjetili gastro kupci iz Češke i Slovenije  
4. str.

Premijer Ivo Sanader otvorio novu Belupovu tvornicu

## Suvremena tehnologija i znanje zaposlenih - novi vjetar u leđa uspješnom poslovanju Belupa



Svečanosti otvorenja nove Belupove tvornice prisustvovao je veliki broj uzvanika i zaposlenika

Piše: **Jadranka Lakuš**  
Snimio: **Nikola Wolf**

Nova Belupova tvornica polukrutih i tekućih lijekova koja po svojim tehnološkim i tehničkim mogućnostima, zajedno s tvornicom krutih lijekova otvorenom 1999. godine, čini jedinstveni spoj u ovom dijelu Europe, svečano je otvorena u četvrtak 24. lipnja. Visoko sofisticiranu tvornicu - koja zajedno s integriranim skladištima uz kompjutorski nadzor, omogućuje fleksibilno i brzo ispunjavanje svih zahtjeva kupaca - u rad je pustio predsjednik

Vlade Republike Hrvatske dr. Ivo Sanader.

Svečanosti je prisustvovao veliki broj uzvanika, među kojima su bili i potpredsjednik Vlade i ministar zdravstva dr. Andrija Hebrang, ministar vanjskih poslova Miomir Žužul, potpredsjednici Sabora Đurđa Adlešić i Luka Bebić, te predstavnici diplomatskog zbora, dužnosnici Koprivničko-križevačke županije i Grada Koprivnice, poslovni suradnici Belupa, članovi Uprave i Nadzornog odbora Podravke te zaposlenici Belupa.

Čestitajući Podravki i Belupu na izvoznoj orijentaciji, premijer Sanader rekao je kako je otvorenje tvornice značajan događaj ne samo za Belupo, Koprivnicu i našu županiju, nego za cijelu Hrvatsku, jer s jedne strane, na taj se način jača kompanija i njezina pozicija, a s druge strane, jača i naše samopouzdanje. Izjavio je usto kako je zadaća državne vlasti omogućiti i stvoriti uvjete u kojima će do izražaja doći poduzetnost, kreativnost i sposobnost ljudi u Hrvatskoj.

A upravo su ove osobine - uz

strateško opredjeljenje Belupa da slijedi svjetske znanstvene i tehnološke inovacije - omogućile otvaranje nove tvornice.

Kako je to u pozdravnom govoru naglasio predsjednik Uprave Belupa Sani Pogorilić, projekt gradnje i opremanja rezultat je vlastitog znanja Belupovih stručnjaka i odgovor na sve strožije zahtjeve svjetskih regulatornih agencija te izazove globaliziranog tržišta.

Nova se tvornica prostire na 2.035 četvornih metara, od čega 1.760 četvornih metara zauzima ju tzv. čiste sobe prema svjet-

skim standardima današnje *Dobre proizvođačke prakse* i zahtjevima američke Uprave za hranu i lijekove. Opremljena je proizvodnim linijama za kreme, masti i gelove, tekuće preparate te čepiće, a zapošljava 50 radnika. Nominalni proizvodni kapacitet tvornice je 160 tuba krema ili masti u minuti odnosno 5000 čepića na sat. Sve su linije automatizirane, što uvelike olakšava praćenje cjelokupnog procesa proizvodnje. Cjelokupna investicija koštala je 10 milijuna eura.

(Nastavak na 2. stranici)



## Otvorena nova Belupova tvornica polukrutih i tekućih lijekova

# Belupo je spreman za Europu

Na otvaranju nove tvornice predsjednik Uprave Belupa **Sani Pogorilić** naglasio je da je ovaj projekt odgovor regulatornim zahtjevima postavljenima na globalnom farmaceutskom tržištu, jer nova je tvornica po dizajnu procesa i tehnološkim rješenjima u samom vrhu Europe.

- Tvornica polukrutih i tekućih lijekova napravljena je vlastitim znanjem i tehnološkim rješenjima Belupovaca i ima najmoderniju tehnologiju u ovom trenutku na svijetu. Belupo se kontinuirano restrukturira i danas nakon 33 godine djelovanja govorimo o efikasnosti poslovanja koje bilježi najbolje poslovanje u županiji i među najboljima u državi, a što je posebice važno danas se može uspoređivati sa sličnim kompanijama u zapadnoj Europi. Politika Belupa usmjerena je prema novim tehnologijama, podizanju konkurentnosti, razvoju novih proizvoda i otvaranju novih tržišta. Najvažnije, Belupo puno ulaže u znanja i vještine svojih zaposlenih s ciljem i svrhom stvaranja poželjnog radnog mjesta. Strateškim planiranjem investicijskih ulaganja i sljedeći svjetske znanstvene i stručne inovacije definirana su osnovna terapijska područja djelovanja. Tako je danas Belupo vodeći u Hrvatskoj u lijekovima za snižavanje krvnog tlaka i u mnogim brojnim drugim terapijskim područjima. Posebice je važno da je lider u dermatološkom programu. Od 120 milijuna kuna izvoza Belupa, 40 posto čine lijekovi za liječenje dermatologa. Zato s ponosom predstavljamo našu novu tvornicu u kojoj će se proizvoditi dermatološki porfeli. Izgradili

smo, dakle, tvornicu koja je po dizajnu procesa i tehnološkim rješenjima u samom vrhu Europe. Mi smo spremni za Europu - rekao je Sani Pogorilić.

### Događaji koji najavljuju bolju budućnost Hrvatske

Predsjednik Vlade Republike Hrvatske dr. **Ivo Sanader** uputio je čestitke Upravi i radnicima Belupa na novoj tvornici i na svim dosadašnjim poslovnim uspjesima, kao i na naporima da sve više svojih proizvoda izvoze, te nastavio:

- Nakon što smo otvorili auto cestu Rijeka-Zagreb kao jedan od velikih povijesnih projekata u pogledu infrastrukture u Hrvatskoj, otvaramo i novu tvornicu Belupa u Koprivnici. Ima li boljih događaja koji mogu i trebaju okarakterizirati Hrvatsku i koji bi trebali najaviti bolju budućnost Hrvatske nakon što smo na vanjskopolitičkom planu dosegli jedan od veliki ciljeva, a to je punopravni status, odnosno status kandidata za punopravno članstvo u Uniji i početak pregovora početkom 2005. godine? Siguran sam da ovaj događaj puno znači, ne samo za Belupo, Koprivnicu i ovu županiju, nego za cijelu Hrvatsku i da nosi barem dvije poruke i barem dva značenja. S jedne strane, on jača tvornicu, kompaniju i njezinu poziciju, a s druge strane, jača i naše samopouzdanje. U Hrvatskoj imamo sposobne, poduzetne i kreativne ljude. O tome dvojbe nema i to su dokazali mnogi i u domovini i u inozemstvu. Državna vlast pak ima samo jednu zadaću, a

to je da tim ljudima omogućiti i stvoriti takve uvjete da njihova poduzetnost, kreativnost i sposobnost dode do izražaja. I zato sve čestitke Upravi i naravno radnicima Belupa na programima, ali i na naporima da se sve više i izvozi. Da parafraziram onu staru mudrost: "Živjeti se ne mora, ali izvoziti se mora!"

### Potpora Vlade u osvajanju stranih tržišta

Govoreći o izvozu, premijer Sanader posebno je istaknuo:

- Najave još većih izvoznih napora Belupa i cjelokupne Podravke, u potpunosti podržavamo i dajemo punu potporu. Posebno želim reći da od prije nekoliko dana Hrvatska ima sasvim drugačiji status i u pogledu izvoza, kao i u pogledu onih koje želimo zainteresirati da dođu ulagati u Hrvatsku. Kada menadžeri Belupa i Podravke ili bilo koje druge jake hrvatske kompanije budu išli ovih dana dalje u inozemstvo, imat će drugačiji status nego što smo to imali prije deset dana. Odnosit će se s više poštovanja prema njima, jer činjenica da smo postali kandidati za punopravno članstvo u EU i da otpočnemo pregovore početkom 2005. godine za ulazak u taj elitni klub europskih zemalja, najbolje je svjedočanstvo i najbolja karakteristika suvremene Hrvatske.

Hrvatska je nakon 14 godina jedne teške, ali i slavne povijesti došla u poziciju da se može nositi na različitim područjima s vodećim europskim zemljama. Kroz prego-



Novu Belupovu tvornicu otvorio je predsjednik Vlade RH Ivo Sanader

vore i kroz ulazak u punopravno članstvo želimo postići dva cilja. Jedno je da dokažemo da se možemo nositi s drugima u Europi, a drugo je da želimo, naravno, bolji život svih naših građana, jer sve ovo što radimo je za rast standarda hrvatskih ljudi i to je naš najveći cilj.

Svjestan sam da su Belupo i Podravka, kao izvoznici, također i hrvatski veleposlanici, poput naših diplomata koji su to po službenoj dužnosti. Čestitam što nakon tvor-

nice otvorene 1999. godine, danas službeno otvaramo i ovu tvornicu. Siguran sam da ovo nije zadnji uspjeh Belupa, ali vas pozivam da što prije, aktivnije i dinamičnije krenete u osvajanje tržišta, jer ćete imati punu potporu Vlade. Znamo koliki je popis zemalja u koje se izvozi, ali treba ga povećati. Osvajajte tržišta, postanite regionalni igrač, imat ćete punu potporu hrvatske Vlade - izjavio je na otvaranju nove Belupove tvornice premijer Ivo Sanader.

## Proces reorganizacije Podravke se zahuktava

Proces reorganizacije Podravke nastavlja se planiranom dinamikom. U utorak je održana još jedna sjednica Radničkog vijeća na kojoj se raspravljalo o novoj organizaciji te prijedlogu njenog pravilnika. Uz članove Radničkog vijeća sjednici su nazočili i Zvonimir Antičić iz konzultantske kuće Cap Gemini i voditelj projekta reorganizacije Zdravko Šestak koji su odgovarali na pitanja članova Radničkog vijeća.

Pravilnik je ključni dokument, koji na sustavan način pristupa izradi organizacije, te je osnova za ovu kao i sve buduće promjene organizacije Podravke.

Radničko vijeće u postupku savjetovanja jednoglasno je podržalo prijedlog i dalo pozitivno očitovanje o prijedlogu pravilnika nove organizacije. Radničko vijeće preporučuje da se s implementacijom nove organizacije započne u planiranim rokovima, te od Uprave zahtijeva sve pismene obavijesti o revizijama i dopunama pravilnika o organizaciji.

Očekuje se da će Uprava tijekom idućih desetak dana imenovati direktore sektora, čime će početi sama implementacija nove organizacije.

U nastavku pročitajte što o novoj organizaciji i očekivanjima od nje kaže direktorica Razvoja novih proizvoda **Katarina Matijejić**.

## Od nove organizacije očekujem efikasnost i brzinu te profesionalnost i optimalno korištenje ljudskih resursa

- Što očekujete da će Podravki donijeti nova organizacija?

- Od nove organizacije očekujem stavljanje jačeg naglaska na poslovne procese okrenute prema kupcima i potrošačima, te postavljanje veće odgovornosti za te procese. To se odnosi na jedne od najznačajnijih procesa, a to su po meni marketing i razvoj, te njihov odnos prema prodaji, čime se dobiva jedna jaka ekspeditivna cjelina. O povezanosti ovih procesa i njihovim rezultatima ovisit će kako će kupci i potrošači doživljavati Podravku i Podravkine proizvode, te kako će nadalje prepoznati Podravku kao prehrambenu kompaniju kojoj će davati svoje povjerenje. Najviše što

očekujem od nove organizacije, su efikasnost i brzina u svim fazama kako bismo u svakom momentu zadovoljili želje i potrebe potrošača i bili što konkurentniji, zatim stručnost, profesionalnost, timski duh, te optimalno korištenje ljudskih resursa unutar kompanije.

- Kako vidite ulogu razvoja proizvoda u novoj organizaciji?

Kompanija koja teži inovativnosti, primjeni novih tehnologija i visokoj kvaliteti proizvoda, nužno mora staviti naglasak na primjenu znanosti u poslovanju. To je posebno slučaj u razvoju proizvoda. Stoga razvoj proizvoda treba bazirati na razvoju uspješnih, kvalitetnih proizvoda, jed-

nostavne i brze pripreme, prilagođenih lokalnim okusima, a za što je potrebna dobra suradnja s marketingom, prodajom i ostalim cjelinama kompanije, a sve to usmjereno je zadovoljavanju potreba danas sve zahtjevnijeg potrošača.

Usvajanje novih tehnologija/novih proizvoda/novih materijala pri razvoju proizvoda, sa težištem na sigurnost hrane i proizvoda koji se razvijaju. Međutim, kad je o inovaciji riječ sve su oči uprte u Razvoj, od kojih se očekuje lansiranje novih proizvoda, no inovaciju ne čini samo stvaranje

novih proizvoda, već je ona proces stvaranja nove vrijednosti za klijente i traženje novih načina za kreiranje vrijednosti. Isto tako, i dobro razvijen novi proizvod ne garantira ekonomski uspjeh na tržištu (npr. "lansiran u krivo vrijeme"). Razvoj proizvoda trebat će voditi računa i o očuvanju okoliša, jer razvoj proizvoda je multidisciplinarni proces koji se ne svodi samo na izradu "sadržaja upakiranog u ambalažu".

- Što osobno očekujete na novoj poziciji?

Kao prvo, očekujem pune ruke posla. Velik broj ljudi s kojima treba porazgovarati, prodiskutirati o svemu, a najviše o poslu i načinu rada. U mnogim dijelovima Razvoja potrebna je promjena načina rada, čemu će se ljudi morati vrlo brzo naučiti i prilagoditi. Kod nekih je potrebno promijeniti način razmišljanja kako bi što brže i uspješnije izvršavali zadatke koje ću pred njih postavljati. U prvom redu moram steći što bolji uvid u dosadašnje načine rada kako bih mogla unijeti pravovaljane promjene. Odgovorni ljudi u Razvoju imat će jasno postavljene zadatke i cilj koji moraju postići i kojem će se morati prilagoditi. Od njih ću očekivati maksimalnu brzinu, učinkovitost i savjesnost u obavljanju dobivenih zadataka. Najveći naglasak ću staviti na timski rad, jer ovaj Razvoj zamišljam kao ogledalo prave Podravke kakvu moramo u budućnosti imati i očuvati. Ovdje mislim na zajednički rad, dogovaranje, razmjenu mišljenja, znanja i iskustva kako

unutar timova, tako i interakcije svih dijelova Razvoja, te veliku povezanost i suradnju Razvoja s drugim cjelinama. Želim postići to da moji ljudi shvate da nam je svima cilj zajednički, kako nama u Razvoju tako i cijeloj Podravki, a to je potrošač, njegove želje i potrebe, te da sve i svi moramo biti tome podređeni, kako svojim radom tako i razmišljanjima. Ispred mene su veliki zadaci, ali isto tako i veliki izazovi i mislim da ovaj novi Razvoj ima velike potencijale, a na meni će biti da ih uz neke promjene maksimalno iskoristim. Osjećam veliku odgovornost, ali uvjerena sam da ćemo zajedničkim snagama, znanjem i iskustvom postići maksimalno i ostvariti očekivanja.

- Koje ćete prve korake poduzeti?

- Prvo ću detaljno se upoznati s dosadašnjim načinom rada i rezultatima rada odgovornih osoba u pojedinim dijelovima Razvoja. Moram dobro ući u cijeli sistem Razvoja kako bih znala gdje su slabe točke, moram znati što ne funkcionira dobro i koje karike Razvoja moram ojačati bilo novim ljudima, promjenama ljudi, ili promjenama načina rada. Moram postići to da moji suradnici imaju maksimalno povjerenje u mene i ja u njih, dakle mora proći jedno kraće vrijeme da se naviknemo jedni na druge. O konkretnim koracima još je prerano govoriti, a osim toga želim još mnogo toga procijeniti i odvagati. Ono što vam mogu sa sigurnošću reći je to da nas čeka puno, puno posla i da i ja i moji suradnici moramo jako zasukati rukave.

**A. K.**



Katarina Matijejić



Predstavljen projekt Hrvatska kuća na Olimpijskim igrama u Ateni

Podravkin olimpijski plamen

Piše: **Jadranka Lakuš**  
Snimio: **Nikola Wolf**

Prema ugovoru kojeg su 18. lipnja u Zagrebu potpisali predsjednik Uprave Podravke Darko Marinac i predsjednik Hrvatskog olimpijskog odbora Zlatko Mateša, Podravka je postala službeni pokrovitelj Hrvatske kuće i Festivala hrvatske gastronomije koji će se odvijati tijekom ljetnih Olimpijskih igara u Ateni. Praktički, Podravka je preuzela cjelovitu brigu o prehrani svih gostiju Hrvatske kuće

koja će tijekom Olimpijade biti okupljalište hrvatskih sportaša, sportskih djelatnika, gospodarstvenika, uglednih uzvanika, a u kojoj će raditi i hrvatski press klub.

- Po vlasništvu i svom srcu mi smo prava hrvatska kuća, po svom ponašanju, po tržištima na kojima posluje-mo i kvaliteti naših proizvoda mi smo i evropska kuća, a ujedno smo i sport-ska kuća jer kod nas, primjerice, radi svjetska prvakinja u kuglanju Željka Orehovec, a godinama kao socijalno odgovorna kompanija financiramo sportaše od onih u amaterskim klubovima do profesionalnih pogona poput rukometašica Podravka Vegete i nogometaša Slaven Belupa. Pomaže-mo i olimpijcima Blanki Vlašić i Gor-danu Kožulju, a moram priznati da oni pomažu i nama i to je sinergija u kojoj živimo i radimo. Stoga je posve logično što smo dogovorili suradnju s Hrvatskim olimpijskim odborom i što ćemo u Hrvatskoj kući u Ateni na najbolji mogući način prezentirati i svoje brandove i hrvatsku gastro-nomiju - rekao je Darko Marinac prilikom svečanog potpisivanja ugovora.

Na svečanosti je predstavljen i

Podravkin tim za Atenu kojeg vodi mr. Davor Perkov, a u čijem sastavu su Dražen Đurišević, Zlatko Sedlanić, Branko Takač i Ivan Kancelak.

- Da bi se iz Atene vratili s medalja-ma, naši sportaši pored sreće i sposobnosti moraju imati i puno srca, kao što ga imamo mi Podravkaši. Tako smo se i pozivu da u Ateni pokažemo svoje gastronomsko umijeće odazvali uistinu puna srca. Predstavljamo vam članove tima koji su ne samo vrsni kuhari nego i edukatori Podravkinog znanja iz gastronomije kojeg šire u zemlje u kojima posluje-mo i koji će doista uložiti sve da hrvatsko kulinarstvo predstavimo na najvišoj razini - podvukao je član Uprave Dragan Habdija predstavljaju-ći Podravkin tim za Atenu.

Riječi zahvale za uključivanje Podravke u projekt Hrvatska kuća uputio je Zlatko Mateša, rekavši po-red ostalog:

- Silno nam je drago što ćemo u

prostorima Hrvatske kuće moći pro-micati i onu drugu komponentu hr-vatskog nastupa u Ateni, a to je turi-zam, gospodarstvo i kultura. Naša ideja je da ovdje pokažemo naše brandove i sve ono po čemu naše gospodarstvo može biti prepoznato u drugim zemljama, da promoviramo prirodne ljepote i kulturne vrijednosti. Zahvaljujem Podravki i njenoj Upravi što je prepoznala taj nacionalni inter-es.

Zlatko Mateša posebno je zahvalio hrvatskom poslovnom čovjeku Slav-ku Šimunoviću koji je ustupivši na korištenje svoj sportski kompleks u Ateni omogućio realizaciju projekta Hrvatska kuća. Slavka Šimunovića, koji je i ataše HOO u Ateni, na taj korak uz domoljublje nagnala je i izrazita ljubav prema sportu, a kako nam je rekao prilikom predstavljanja Hrvatske kuće posebno mu je drago što je Festival hrvatske gastronomije povjeren upravo Podravki.



Potpisom ugovora o suradnji s HOO Podravka uključena u projekt Hrvatska kuća

Sutra, subota 3. srpnja, u Koprivnici

Akcija “Kupujmo hrvatsko”

Akcija pod nazivom “Kupujmo hrvatsko - povećajmo zaposlenost” održati će se sutra (subota) u Koprivnici. Akcija čiji je pokretač Gospodarska komora Hrvatske, a provoditelj Županijska komora Koprivnica, održavat će se od 9 do 13 sati na Trgu bana Jelačića. Na ovom značajnom skupu poduzeća s područja koprivničko - križevačke i drugih županija svoje proizvode predstaviti će (i prodavati) 130 proizvođača (prošle godine bilo ih je upola manje), među kojima i Podravka.

Cilj ove akcije je kontinuirano promicanje kvalitetnih hrvatskih proizvoda te utjecanje na svijest potrošača da se kupnjom hrvatskih proizvoda razvija domaća proizvodnja, čuvaju radna mjesta i potiče otvaranje novih. Akcijom se želi potaknuti promišljanje o domaćim proizvodima, odnosno očuvanje i vrednovanje nacionalnog identiteta. Akcija izložbeno-prodajnog karaktera pokazat će i inventivnost hrvatskih proizvođača te kreacije koje će sa svojom kvalitetom i izvornim hrvatskim odlikama tražiti mjesto na globalnom tržištu. Na sajmu će se pojaviti proizvodi koji nose znak “Izvorno hrvatsko”, a to su autohtoni hrvatski proizvodi koji zadovoljavaju visoke kriterije.

Gospodarsko predstavljanje Županijska komora provest će u suradnji s Turističkom zajednicom Koprivnice i KTC-om Križevci i uklopit će se u manifestaciju “Podravski motivi”.

**S. P.**



naša posla

Farmaceuti iznenađeni pravilnikom o cijenama lijekova

Piše: **Željko Krušelj**

U svega nekoliko dana zbila su se dva događaja koja mogu bitno utjecati na daljnje poslovanje Belupa, a samim time i cijele Podravka grupe. Najprije je u prisustvu najviših Vladinih dužnosnika, predvođenih premijerom Ivom Sanaderom i ministrima Andrijom Hebrangom i Miomiirom Žužulom, svečano otvorena nova Belupova tvornica polukrutih i tekućih lijekova vrijedna čak deset milijuna eura, koja bolje od ičega potvrđuje usmjerenost koprivničkih farmaceuta na daljnji razvoj i širenje proizvodnog asortimana.

Još su se prepričavali detalji otvara-nja nova tvornice, a u Narodnim no-vinama od 28. lipnja nenadano se pojavio “Pravilnik o mjerama za odre-đivanje cijena lijekova na veliko i o načinu izvještavanja o cijenama na veliko”. Taj je dokument, koji će u mjesecima i godinama što dolaze kro-jiti sudbinu farmaceutske industrije, naišao na nemalo iznenađenje. Mediji su već zabilježili različite reakcije far-

maceutskih tvrtki, kao i brojnih ino-zemnih predstavništava. Većina, nai-me, ne osporava resornom Ministar-stvu zdravstva i socijalne skrbi da se odlučno suoči s pretjeranim porastom potražnje lijekova na recept, ali je uvjerena da će biti ozbiljnih problema u realizaciji tog krucijalnog dokumen-ta, budući da se razne neracionalnosti u zdravstvenom sustavu rješavaju po-najviše preko leđa farmaceutske in-dustrije.

U čemu je temeljni problem? Ovogo-dišnji daljnji rast broja recepata na kojima je 50 najčešće korištenih lijekova s liste HZZO-a doveo je pro-račun Hebrangova ministarstva u gotovo bezizlaznu situaciju. Bio je to razlog da je još prije mjesec-dva u HZZO-u formiran krizni stožer koji je trebao ponuditi konkretna rješenja za žurno smanjenje troškova za tu proračunsku stavku. Prva su mjera bili razgovori s farmaceutskim tvrtkama, ponajprije Plivom i Belupom, oko dragovoljnog smanjivanja cijena tih

najčešće korištenih lijekova. No, pred-stavnik HZZO-a je ubrzo izvijestio javnost da pregovori idu prilično “kvr-gavo”, čemu je posebno pridonijela činjenica da predstavništva većine ino-zemnih tvrtki nisu bila spremna na smanjivanje cijena bez da se o tome detaljno očituju njihove centrale.

Razgovori su, međutim, i dalje traja-li, tako da se farmaceuti nisu nadali da će ministarstvo u međuvremenu obja-viti spomenuti pravilnik. Njime se određuje da cijene originalnih lijekova sa zaštićenim imenima mogu doseći najviše 85 posto prosječne cijene u zemljama koje se uzimaju za uspored-bu, a to su Italija, Francuska i Sloveni-ja. U slučaju da se neki od tih lijekova ne koriste na tržištima tih zemalja, za dodatnu se usporedbu mogu uzeti Španjolska i Češka. Cijene generičkih lijekova, dakle kopije onih sa zaštiće-nim imenima, ne bi, pak, smjele pre-mašivati 70 posto od cijena koje su za njih utvrđene u spomenutim zemlja-ma. Štoviše, svaki novi generički lijek

koji bi ulazio na hrvatsko tržište mo-rao bi dodatno pojeftiniti za deset posto, što bi, kako smatraju u mini-starstvu, opet potaknulo trend smanji-vanja cijena.

Takve bi mjere, preneseno na hrvatske prilike, značile da bi većina originalnih lijekova trebala pojefti-niti u prosjeku desetak posto, dok bi za generičke lijekove taj pad cijene bio prosječnih dvadesetak posto. Ne treba puno ekonomskog znanja da bi se zaključilo kako najavljeno po-jeftinjenje znači da bi se za iste postotke smanjila dobit farmaceut-skih tvrtki, pa tako i Belupa, dok bi veledrogerijama marža od 8,5 posto ostala ista. Naime, svi ulazni troško-vi za proizvodnju lijekova ostaju isti.

Kao što se i očekivalo, na pravilnik su odmah negativno reagirali pred-stavnici domaće farmaceutske indu-strije, okupljeni u Zajednici proizvo-đača proizvoda za zdravstvo. Oni tvrde da administrativno smanjenje cijene lijekova neće razriješiti te-

meljne probleme, odnosno da pri-likom donošenje te mjere nije uzeta u obzir “cjelovita vrijednost pro-izvoda, razvoj proizvoda (te) dugo-trajna opstojnost na hrvatskom trži-štu”. Hrvatski farmaceuti ujedno i napominju da je “nemoguće očeki-vati... da u roku od 30 dana od stupanja na snagu pravilnika uskla-de odnosno smanje cijene svojih proizvoda”. Čini se, dakle, da priča o cijenama lijekova nije završena, pogotovo u kontekstu prijetnji ne-kih stranih predstavništava da će zbog jednostranih mjera obustaviti isporuku lijekova na ionako suženo hrvatsko tržište.

Nesporno je tek to da je nova Belupova tvornica polukrutih i te-kućih lijekova jedan od načina kako da se koprivnički farmaceuti, uz po-većani izvoz, u što većoj mjeri okre-nu i proizvodima koji nisu podložni administrativnim mjerama ministar-stva i HZZO-a, štiteći tako vlastite poslovne interese.



## Gastro klijenti iz Češke posjetili Podravku

# Podravkina Vegeta nekad je bila kao suvenir s Jadrana, a danas se svakodnevno upotrebljava u kuhinji

Piše: **Ines Banjanin**  
Snimio: **Boris Fabijanec**

Podravku je posjetilo četrdesetak gastro vip klijenata iz Češke koji su boravili u Koprivnici od 28. lipnja do 1. srpnja. Svrha ovog posjeta je upoznavanje s Podravkom i dodatnim mogućnostima suradnje. Dobrodošlicu u Podravku, gostima je zaželio direktor Podravka Internacionala u Češkoj Ivica Punčikar, a pozdravnim im se govorom obratio izvršni direktor za tržište srednje Europe Miroslav Repić. Gosti su nakon kratkog upoznavanja s Podravkom razgledali Tvornice Vegete i Podravka jela, a nakon kulinarske prezentacija u Štaglju mogli su razgledati i Koprivnicu.

Tim povodom direktor Podravka Internacionala u Češkoj Ivica Punčikar rekao nam je o poziciji Podravke u Češkoj:

- Podravka nije jedina kompanija koja u Češkoj radi takve akcije motiviranja kupaca, jer to je uobičajen način komuniciranja. Ovom smo

prilikom željeli pokazati da Podravka ima mnogo širu paletu od onih proizvoda koji se mogu naći na tržištu Češke te da možemo ponuditi još više. Na češkom tržištu imamo proizvode od juha, preko konkretnih jela i priloga, do deserta. Od Lagrisovog asortimana prodajemo rižu, krumpirov program i grahorice pa imamo zaokruženu ponudu priloga jelima, jer od kraja prošle godine u ponudi imamo i tjesteninu. Trenutno razmišljamo o uvođenju slatkog programa i s tehnoloziima u Istraživanju i razvoju radimo na recepturi mješavina za pripremu tradicionalnih čeških kolača. U gastro segmentu jako je važan odnos poslovnog partnera s prodavačem, a na ovakav način potencijalne kupce možemo upoznati s našim programom i zainteresirati ih za suradnju. Upoznavajući kupce s tvrtkom, ljudima i proizvodima približavamo im se, a što smo bliži, veći je preduvjet za uspješniju suradnju. Osim upoznavanja Podravke i Koprivnice, našim smo gostima pripremili

jednodnevni izlet na Plitvička jezera, kao jedan od bisera hrvatskog turizma s ciljem da ovaj edukativni pristup upoznavanju s Podravkinim proizvodima učinimo još atraktivnijim.

A o suradnji s Podravkom gosti iz Češke su istaknuli:

Hana Ondrášová, direktorica školskog restorana:

- Kod nas se spremaju obroci za djecu iz osnovne i srednje škole, a kuhamo i za umirovljenike. Predstavnik Podravke posjećuje nas oko dvije godine, a upoznati smo s gastro segmentom Podravkinih proizvoda, jer su za potrebe našeg restorana potrebne velike količine. Hrvatsku sam posjetila više puta ljetujući na Jadranu, ali u Koprivnici sam prvi puta.

Staka Gálová, direktorica restorana srednje škole i gimnazije:

- Podravkine proizvode poznajem gotovo oduvijek, jer moj je stric radio kao turistički vodič šezdesetih godina, a uvijek kad bi se vratio s Jadrana sa sobom je donosio plavo pakova-



Goste iz češke s Podravkom je upoznao Ivica Punčikar

nje Vegete i taj se dodatak jelu u kući posebno čuvao. Predstavnik Podravke u Češkoj redovito nas obilazi svakoga mjeseca, pa i danas je upravo Vegeta proizvod koji najviše koristimo u našoj kuhinji.

Pavel Wybithk, iz školskog restorana u Ostravi:

- Naš restoran radi za tri škole i kuhamo od 600 do 700 obroka dnevno. Koristimo Podravkine proizvode i zadovoljni smo njima, iako nemamo ovako široku paletu kao što smo mogli vidjeti u prezentaciji... to nam jedino nedostaje. Na

žalost ne možemo koristiti sve proizvode iz te bogate ponude, jer primjerice ne upotrebljavamo ljuti ajvar kojega ne možemo servirati djeci. Da je Podravka svjetski poznata kompanija, potvrđuje i jedna anegdota s mojim sinom koji živi u Australiji. Kad sam ga u telefonskom razgovoru pitao, zna li gdje je i što je to Podravka koju ću posjetiti, rekao je da mu to ime zvuči nekako poznato, a njegova je supruga nadodala da naravno da znaju, jer - to su oni proizvodi koje stavlja u sva jela koja pripremaju...

## Podravkini gastro kupci iz Slovenije posjetili su 30. lipnja našu tvrtku

# Slovenci o Podravki i Podravkašima govore u superlativima

Piše i snimio: **Boris Fabijanec**

Nastavljajući tradiciju druženja sa svojim kupcima, Podravkin gastro tim organizirao je 30. lipnja posjetu slovenskih gastro kupaca iz Štajerske, Koruške, Prekmurja i Prlekije. Njih 60-ak predstavnika dačkih i staračkih domova, restorana, škola, vrtića i hotela pozdravio je Podravkin direktor tržišta Slovenije i Bosne i Hercegovine Milan Šarlija. Zaželivši slovenskim gostima ugodan boravak u Podravki, Šarlija im se ujedno zahvalio na dosadašnjoj poslovnoj suradnji i poželio da ta suradnja u budućnosti bude još bolja i veća.

O temeljnim značajkama grupe Podravka slovenskim gostima je govorio član Podravkinih korporativnih komunikacija Vedran Šimunović, a o vrlo značajnom poslovnom segmentu naše tvrtke - gastru, kao razvojnoj

smjernici Podravke, govorio je menadžer gastro programa Davor Perković.

Tijekom boravka u Podravki slovenski gosti su razgledali Tvornicu Vegete i Podravka jela, a u popodnevним satima posjetili su hlebinsku Galeriju naivne umjetnosti te razgledali centar Koprivnice. Potom je za njih u Podravkinom kulinarskom centru Štagelj organizirana prezentacija gastro proizvoda i degustacija jela pripremljenih na bazi Podravkinih proizvoda. Naravno, kao pravi domaćini Podravkaši nisu zaboravili na druženje uz zvuke tamburica koje je trajalo do večernjih sati.

Razgovrajući s Podravkinim gastro kupcima iz Slovenije o njihovim dojmovima o našoj tvrtki, generalni je zaključak da su svi oduševljeni veličinom, organizacijom i modernom tehnologijom koju Podravka ima. No, ponajviše ih se dojmila gostoprimlji-

vost i srdačnost Podravkaša. A da Podravkaši ništa ne prepuštaju slučaju dokazuje i to što su šefici kuhinje u Osnovnoj školi Miklavž Mariji Žavršan uručili prigodne poklone. Naime, Marija je od 1. srpnja u zasluženoj mirovini pa je 30. lipnja njezin posjet Podravki bio zapravo njezin zadnji radni dan.

- Prvi puta sam u Podravki i mogu vam reći da ste super. Imate odlične moderne tvornice i što je najvažnije - imate jako dobre ljude. Inače, više od 20 godina kuhala sam za djecu, a unatrag dvije godine gotovo glavni proizvodi s kojima sam se služila u kuhinji su proizvodi Podravke. Uz nezaobilaznu Vegetu puno koristimo vaše juhe, umake, kiselo povrće i rižu. Vaši putnici u Sloveniji su jako ljubazni, uvijek nam idu na ruku i sada nakon posjeta Koprivnici razumijem kakva ste vi tvrtka. Ugodno ste me iznenadili sjetivši se moga odlaska u mirovinu i od srca vam zahvaljujem na svemu i želim vam puno uspjeha u daljnjem radu - izjavila je Marija Žavršan.

Inače, prema riječima voditelja Podravkinog gastro tima u Sloveniji Igora Povšea, gastro proizvodi u strukturi prodaje sudjeluju oko 20 posto, a sve više se osjeća tendencija rasta toga segmenta poslovanja Podravke u Sloveniji. Unatoč tome što je ulaskom u Europsku uniju u Sloveniji znatno ojačala konkurencija u prehrambenom biznisu, tradicionalna kvaliteta Podravkinih proizvoda te temeljiti obilasci i dostava proizvoda kupcima još uvijek su prednosti Podravke nad ostalom konkurencijom. Asistentica u Podravkinom marketingu u Sloveniji Alja Učakar zadovoljna je dosadašnjim radom te najavljuje jači ulazak Dolcela proizvoda na gastro tržište Slovenije.

## Započeo otkup graška i višanja

# Odlična ponuda višanja

Sa dvotjednim zakašnjenjem, uzrokovanim nepovoljnim vremenskim prilikama, u Tvornici Kalnik započela je ovogodišnja sezona otkupa i prerade graška. Predviđeno je da se sve potrebne količine (oko 800 tona) otkupe od domaćih proizvođača, uglavnom Poljoprivrednog gospodarstva iz Koprivnice. Kako smo saznali od direktora tvornice Kalnik Novice Ciglara, do sada isporučeni grašak je zadovoljavajuće kvalitete, a da bi se preradio u što kraćem roku na liniji je uveden trosmjenski rad. Započele su i pripreme za skori početak otkupa i prerade krastavaca, te zatim i ostalog povrća, a olakšanje tog zahtjevnog posla znatno će pridonijeti nova hladnjača otvorena pred kraj prošle godine.

I dok kiša i zahlađenje ne pogoduju povrću, višnjama nisu zasmetali, tako da u Tvornicu Voće dolaze izuzetno kvalitetni plodovi. Otkup je započeo 28. lipnja i već u prvim danima prebačene su količine koje su kupljene proteklih godina - primjerice, samo u utorak 29. lipnja «ušlo» je devet tona. Prema riječima direktora tvornice Đure Kuzminskog, planiran je otkup 60 tona

višanja i to od organizatora proizvodnje s područja Koprivničko-križevačke županije. Višnja se otkupljuje po cijeni od 3,30 kuna za kilogram što je voćarima prilično stimulativna cijena.

- Poticaji koje su za razvoj proizvodnje voća i povrća dale država i pojedine županije i gradovi, a za koje je, da podsjetim, lobirala i Podravka, nesumnjivo su doprinijeli povećanju domaće ponude sirovina. Stoga ćemo nakon nekoliko «sušnih» godina uspjeti podmiriti sve potrebe za višnjama, te unatoč nešto nepovoljnijim vremenskim prilikama nadamo se doseći planirane količine povrća. Računamo da će dobre efekte pokazati i pilot projekti u navodnjavanju u organizaciji USAID odnosno njegove fondacije ACE i tvrtke DAI koji se provode na pokusnim parcelama rajčice u Istri, paprike u Virovitičko - podravskoj županiji, te cikle u Varaždinskoj županiji, a kojima Podravkini stručnjaci za razvoj poljoprivrede pružaju svu potrebnu stručnu pomoć - prokomentirao je početak ovogodišnje sezone prerade izvršni direktor SPJ Voće i povrće mr. Milivoj Šifkorn.



Nakon razgledavanja i upoznavanja Podravke te prezentacije Podravkinih proizvoda, gosti iz Slovenije proveli su ugodne trenutke kod "Štaglja"

## In memoriam

# Ana Majstorović Ružić

(1950 - 2004)

Tužna vijest proširila se u Podravki - umrla je **Ana Majstorović Ružić**, zaposlena gotovo trideset godina u kadrovskoj službi kao psiholog. Malo je Podravkaša koji je nisu poznavali i svi koji su ju znali cijenili su je i poštivali, jer Ana je prije svega bila dobar čovjek, prijatelj. Svojim toplim ljudskim pristupom Ana je pomagala mnogima, surađivala, i zato ćemo Anu sačuvati u lijepom i trajnom sjećanju.

Ana će nam svim nedostajati, a najviše suprugu Slavku i kćerki Franki.

Ana je rođena 1950. godine, diplomirala je na Filozofskom fakultetu u Zagrebu, a u Podravki se zaposlila 1975. godine. Kao diplomirani psiholog cijeli radni vijek radila je u kadrovskoj službi, a do prerane smrti - nakon teške bolesti - radila je kao voditelj Odjela za industrijsku psihologiju i socijalnu psihologiju. Za vrijeme Domovinskog rata kao časnik Hrvatske vojske radila je jedno vrijeme u koprivničkoj vojarni.



**Zanimljivost**

## Dolceline nagrade na izložbi kolača u Đurđevcu

Običaj da izložba kolača na đurđevačkoj Picokijadi ima obveznu zajedničku temu, odvela je ovogodišnje izlagačice, a bome i brojne posjetitelje - u Evropu. Od tijesta, krema, ukrasa nastale su znamenite građevine koje se mogu vidjeti u Rimu, Parizu, Londonu, Puli, pa su tako uz Baziliku Sv. Petra osvanuli Arena i Big Ben. Nakon svečanog otvaranja na kojem su govorili đurđevački



Košaru s Dolcela proizvodima kumi izložbe kolača Barbari Otman predala je Jadranka Ivanković



Udruga žena pripremile su pravo bogatstvo kolača

gradonačelnik Mladen Roštan, predstavnica sponzora - Podravkine Dolcele Jadranka Ivanković, a pjesmu *Dobro mi došao prijatelj* zapjevala kuma izložbe sopranistica Barbara Otman, slasne građevine ubrzo su pojedene. Baš kao i štrukli, pogačice, frkanci, princes krafli, maštovite šnite, rolade i pite koje su uz

svoje ručne radove izložile aktivistice tridesetak udruga iz tri županije, te kao posebno dobro prihvaćen jedan razred gimnazije iz Đurđevca. Uz pohvale posjetitelja od kojih su mnogi zatražili i recept ili savjet za pripremu kolača, udruge su nagrađene i poklon paketima Dolcela proizvoda. **J. L.**

**Lino kup u tenisu za djevojčice i dječake**

## Pobjednicima Lino paketi



U organizaciji Teniskog kluba Koprivnica i ove je godine održano Otvoreno prvenstvo Koprivnice u tenisu, poznatije pod nazivom Lino kup. Turnir se održavao od 26. do 28. lipnja te je okupio 80-ak djevojčica i dječaka iz cijele Hrvatske u kategoriji do 14 godina.

Podravka je, već tradicionalno, 16. godinu za redom sponzor ovog turnira, a ovo je već peta godina otkako turnir nosi naziv Lino kup te se kao maskota turnira javlja medvjedić Lino po kojem je poznata Podravkina dječja hrana.

Svakog sudionika Lino kupa Podravka je nagradila poklonom, dok su pobjednici (prva četiri mjesta) dobili i vrijedne Lino pakete (*na slici*).

**Pod pokroviteljstvom Lino dječje hrane Podravka**

## Irma i Borna najklinci Hrvatske

Irma Dragičević (8) iz Varaždina i Borna Bilas (6) iz Čakovca osvojili su titulu "Najklinaca Hrvatske 2004. godine" na finalnom natjecanju koje je održano 26. lipnja u Rogoznici.

Izbor za "najklincezu i najklinca" je specifična manifestacija u Hrvatskoj u

kojoj nema izbora ljepote, jer su sva djeca privilegirana ljepotom, ona prvenstveno ima edukativni karakter gdje se djecu uči komunikaciji i izražavanju na pravi način uz pomoć pedagoga, sociologa i psihologa.

Od svog osnutka ova manifestacija

ima humanitarni karakter pomažući djeci u Hrvatskoj koja nemaju uvjete za bezbrižno djetinjstvo. Donacije su do sada otišle u dječje SOS selo u Lekeniku, dječjem vrtiću u Vukovar, "Plavom telefonu" a nastavljaju se i ove godine za Ustanovu za socijalnu skrb i centar za rehabilitaciju "Roman obitelji" u Bratislkovcima, pokraj Šibenika.

Pokrovitelj ovogodišnjeg finala bila je Lino dječja hrana Podravka

**Ružica Petrovčić**

**Najavljujemo**

## Podravski motivi u punom sjaju

Od 1. srpnja Koprivnica ponovno postaje gradom naivne umjetnosti, starih zanata, narodnih običaja, negdašnjih jela. Započinju jubilarni, deseti Podravski motivi koji će svojim raznovrsnim i zanimljivim sadržajima zasigurno privući velik broj posjetitelja. Na Zrinskom trgu će se sve do nedjelje 4. srpnja moći razgledati izložba naivne umjetnosti u kojoj posebno mjesto imaju djela Ivana Generalića, tu će svoje umijeće pokazivati kovači, užari, zlatari, ispiračići zlata, tesari, nastupat će folklorne grupe, poznati estradni umjetnici. Tako je za petak u 18,30 najavljena revija etno frizura, u 20,45 započinje show Dudeka, Regice i Tune Pišpe-

ka, slijede folklorne grupe te koncert grupe Vertigo.

Subota, 3. srpnja bit će u znaku Podravke. U Hotelu Podravina u 8,30 započinje izložba kolača koja ima i natjecateljski karakter jer će članice udruga žena svojim tortama konkurirati za nagrade Dolcele. Veliku pažnju zasigurno će privući i rekordni 500 metara dugački jeger koji će se na Zrinskom trgu početi odmotavati u 10,30, a koji će uz Podravkin kruh, relish, salsu i ajvar zasigurno biti i pojeđen u rekordnom roku. Posjetitelji će moći degustirati i nove proizvode Studenca, uživati u friškim kroasanim, te ručkovima u pivnici Kraluš.

Od 17 do 19 sati odvijat će se kuhar-

ski dvoboj Podravke i Electroluxa u kojem natjecatelji mogu osvojiti vrijedne nagrade, a za 20 sati Vegeta Twist upućuje poziv na grill. Nakon specijaliteta sa žara svima će zasigurno prijati i komadić velike Vegetine obljetničke torte na kojoj će ponosno zasvijetliti 45 svijećica. Kako se očekuje, u rezanju torte koju Vegeta daruje u povodu 45 godina vjernosti potrošačima pomoći će i popularna Vanna koja će potom održati koncert. Iz bogatog programa za nedjelju izdvajamo izložbu oldtimeru u 9,30, degustaciju jela od koprive, biciklijadu do Hlebina i natrag koja kreće u 10,30, nastup folklornih grupa od 18,30, te službeno zatvaranje s vatrometom u 21,30.

**Podravka sponzor obilježavanja Dana državnosti Republike Hrvatske u Varšavi**

## Podravkini kuhari servirali birana jela hrvatske kuhinje

U povodu Dana državnosti veleposlanik Republike Hrvatske Nebojša Kuharović priredio je prijem za članove diplomatskog zbora i ostale goste te prijatelje naše zemlje u Varšavi i Poljskoj.

Pozivu našeg veleposlanika odazvao se veliki broj članova diplomatskog zbora (više od pedeset veleposlanika), politički dužnosnici, gospodarstvenici i pripadnici kulturnog i javnog života Poljske te pripadnici hrvatske zajednice. Ove godine među uzvanicima je bio i član Uprave Podravke d.d. Damir Polančec, te predsjednik Uprave Podravke International Varšava Neli Groza.

Na proslavu Dana državnosti Republike Hrvatske već se godinama svi pozvani rado odazivaju, a ovogodišnji prijem u ugodnoj atmosferi Business Centre Cluba bio je na neki način poseban. Naime, sponzor ovogodišnje proslave bila je Podravka te su poslužena birana jela hrvatske kuhinje. Servirana jela (od hladnih predjela, glavnih jela, do deserta) bila su kreacija Podravkinih gastro kuhara i to je bio nezaobilazan i poseban događaj toga ugodnog predvečerja (*na slici*).

**Podravkina nagradna igra u Sloveniji "Kuhamo pri vas doma"**

## "Ručak za dobitnika i njegove prijatelje"

Na Vegetinim internetskim stranicama na slovenskom jeziku ponovljena je nagradna igra "Kuhamo pri vas doma" s glavnom nagradom "Ručak za dobitnika i njegove prijatelje".

Ovaj put nagrađena je Alenka Gerbec iz Ljubljane kod koje je uz pomoć Podravkinog gastro promotora Zlatka Sedlanića pripremljen za petnaestak njezinih gostiju nezaboravni ručak u vrtu njene kuće usred Ljubljane (*na slici*). Gosti i domaćica nisu prestajali hvaliti pripremljena jela i slastice i svi su kod našeg gastro promotora tražili dodatne informacije kako pripremiti jelo da bude tako ukusno i da izgleda tako lijepo.

S obzirom na veliko zanimanje za ovu nagradnu igru u Sloveniji, dogovoreno je da se ona još ponovi.

**Alja Učakar**

**Obavijest članovima Blagajne uzajamne pomoći Sindikata PPDIV-a**

Obavještavamo članove Sindikata PPDIV-a Podravke koji su učlanjeni u Blagajnu uzajamne pomoći da zbog korištenja godišnjeg odmora BUP neće raditi od 12. do 23. srpnja. Zbog toga će sve upisane pozajmice za srpanj, kao i zatraženi povrati uloga članovima biti dijelom isplaćeni prije korištenja godišnjeg odmora, te dijelom nakon njega, ali svakako u ugovorenom vremenu tj. do posljednjeg dana u srpnju.

Eventualna pojašnjenja možete dobiti na mob 098/409 - 193 ili skr. 6193.

*Sindikat PPDIV-a Podravke*



Kulturna događanja u područnoj školi u Bakovčicama

Podravkini likovnjaci sudjelovali na koloniji

U područnoj školi Bakovčice nedavno je održana Likovna kolonija na kojoj je sudjelovalo petnaestak članova Likovne sekcije “Podravka 72”. Slike su izložene u jednoj od učionica koja je uređena kao galerijski prostor i ostaju u trajnom vlasništvu škole. Tom je prigodom dogovoren nastavak dugogodišnje suradnje područne škole Bakovčice i KUD-a Podravka pa će se uz izložbe slika na književnim večerima organizirati predstavljanja članova Podravkine Literarne sekcije. Istoga je dana, već sedmu godinu za redom, u Bakovčicama održan kviz znanja iz povijesti “Hrvatska moja domovina”, a otvorena je i izložba slika koprivničkog slikara i člana Likovne sekcije “Podravka 72” Branimira Dolenca. Posebno je zanimljivo da su Bakovčice posjetili veleposlanici Irana, Malezije, Makedonije i Rumunjske, te direktor Kulturnog centra Re-



Likovna kolonija u prirodi u Bakovčicama pobudila je veliki interes

publike Austrije i pomoćnik ministra znanosti, obrazovanja i športa RH Nenad Marković. Događanjima su prisustvovali i gradonačelnik Koprivnice

Zvonimir Mršić, župan Josip Friščić te mnogobrojni uzvanici iz kulturnog, javnog, političkog i vjerskog života.

I. B.

Održana skupština Kluba liječenih alkoholičara Podravke

Sada su to drugi, sretni ljudi, a svoju apstinenciju uglavnom zahvaljuju druženju u klubu

U subotu je održana skupština Kluba liječenih alkoholičara Podravke, kojoj su pored članova bili nazočni i brojni predstavnici sličnih klubova iz Kutine, Križevaca, Svete Marije, Donje Dubrave, Đurđevca, Čakovca, Preloga, Murskog Središta, Zagreba i drugih mjesta.

Za predsjednicu je ponovno izabrana Katarina Budaj. Ona se u izvješću o radu u protekloj godini osvrnula na njihove aktivnosti, napomenuvši da je ovaj Klub osnovan prije 26 godina, te da članovi svoje sastanke održavaju jednom tjedno.

- Odaziv je na zadovoljavajućoj razini - kazala je. - Stariji članovi pomažu mladima, a veliku pomoć imamo od naše terapeutice Nadice Puškaš, koja iz zdravstvenih razloga nije u mogućnosti biti nazočna ovome skupu.

Klub za svoje članove, ali i njihove obitelji, povremeno organizira izlete,

sportske susrete, doček Nove godine, pa i zabavu za Valentinovo.

- Unazad godinu dana bili smo nazočni i na stručnim skupovima u vezi liječenja alkoholizma. Imamo dobru podršku Podravke, na čemu posebno zahvaljujemo Marku Ećimoviću, te sindikatima Podravke koji imaju razumijevanja za naš rad - rekla je.

Ovo je jedan od rijetkih klubova koji nema nekih izrazitijih problema u svome radu, a da svoje zadaće dobro obavljaju čuli smo i od mnogih gostiju kojima rad našega kluba služi za primjer.

- Ugodno sam iznenađen ovime što sam vidio i čuo - kazao je Marko Ećimović. - Drago mi je vidjeti i čuti hrabre i velike ljude koji su uspjeli pobijediti sebe, koji se mogu nositi sa svojim slabostima.

Godišnja skupština našeg Kluba odr-

žavala se na «Dan borbe protiv ovisnosti».

Najsvečaniji trenutak skupštine bila je podjela priznanja onima koji apstiniraju godinu i više dana. Njima je uz diplomu uručeno i cvijeće. Svi apstinenti, a osobito članovi njihovih obitelji, rekli su da im je bez alkohola ljepše živjeti, da su sada «slobodni», sretni. Bilo je dirljivo slušati njihove «ispovijedi». Sada su to drugi, sretni ljudi, a svoju apstinenciju uglavnom zahvaljuju druženju u klubu, koji im je promijenio život. Stoga su i uputili poziv svima koji imaju problema s alkoholom da dođu na njihove sastanke, što se održavaju četvrtkom u popodnevnim satima.

U prigodnom programu sudjelovali su i članovi Literarne sekcije KUD-a Podravka, koji su čitali svoje pjesme.

Nakon skupštine održano je zajedničko druženje.

MI. Pavković

Liječnik za vas

Kako poboljšati pamćenje?

Priča mi jedna žena: "Kad je moj muž počeo gubiti auto, počela sam se brinuti. U svojim 30-im i 40-im godinama on bi izišao iz robne kuće ili kina i bez problema krenuo ravno prema našem automobilu. Međutim, ubrzo nakon njegovog 50-og rođendana on zna krenuti na parkiralište, zatim stati i češući se iza uha pitati me gdje smo parkirali?".

Mnogima od nas se dogodi da zaboravimo gdje smo ostavili naočale, ključeve, novčanik. Premda povremeno loše sjećanje može biti neugodno, većina eksperata kaže da takva zaboravljivost ne mora obavezno značiti da se radi o ozbiljnom problemu. Osim ako osoba doživljava zamjetljivo, stalno slabljenje pamćenja ili ne može normalno funkcionirati na poslu. U takvom slučaju, razumljivo, treba zatražiti stručnu medicinsku pomoć.

Blagi gubici pamćenja počinju u 40-im i 50-im godinama života, međutim stres, umor i jednostavno odsutnost pažnje mogu rezultirati privremenim gubitkom pamćenja u bilo kojoj dobi života.

Kako olakšati takve poteškoće?

Predstavljate svog starog prijatelja jednom znancu i odjednom se ne možete sjetiti njegovog imena. Na vrhu vam je jezika, ali uzalud - ne ide! Pogledali ste film, ali ne možete se sjetiti kako se film zove. Takvi se slučajevi događaju skoro svakome.

Najbolji način da se spriječe takvi i slični problemi je upotrijebiti ime osobe ili predmeta što je češće moguće. Isto ono što često rade putujući trgovci - ponavljaju imena ljudi nekoliko puta prije nego ih planiraju posjetiti.

Kad se ne možete sjetiti nekog naziva, ali vam se po glavi vrti riječ koja slično zvuči, no koja je netočna, jednostavno prekinite to mučenje samog sebe, prestanite o tome razmišljati i s vremenom će ta riječ sama iskrsnuti u vašoj glavi.

Većina epizoda odsutnosti duha - kad zaboravite gdje ste nešto ostavili ili uđete u sobu pa se pitate zašto ste ušli u sobu - uzrokovano je jednostavno nedostatkom pažnje.

Nedostatak interesa može također dovesti do odsutnosti duha. Čovjek koji može izrecitirati nogometne rezultate od prije 30 godina, zaboravi baciti

pismo u poštanski sandučić. Žene imaju malo bolje pamćenje nego muškarci, vjerojatno zato jer one posvećuju više pažnje svojoj okolini, a memorija se oslanja na to.

Vizualni podsjetnik može pomoći da se spriječi odsutnost duha. Ako želite zapamtiti da uzmete lijek s ručkom, onda stavite bočicu s tabletama na kuhinjski stol, a ne u ormarić za lijekove.

Druga česta epizoda odsutnosti duha: uđete u sobu i zapitate se zašto ste došli. Najvjerojatnije ste razmišljali o nečemu drugome. To se događa svakome od nas. Najbolje je vratiti se tamo gdje ste bili prije ulaska u sobu i vjerojatno ćete se sjetiti zbog čega ulazite u sobu.

Koliko god takve i druge vrste zaboravljivosti mogu biti neugodne, u svemu tome ima i nečeg pozitivnog. Kad bi naš mozak uskladištavao sve što smo vidjeli, čuli ili pročitali, bili bismo prenatrpani podacima. Naša sposobnost da skupimo zajedno dijelove potrebnih informacija, a da odbacimo nepotrebni ostatak je osnovna stvar za zdravo mišljenje.

Izložba u varaždinskoj kavani “Korzo”

Na večeri kulture u kavani «Korzo» u baroknom Varaždinu izložbom slika predstavili su se slikari Likovne sekcije «Podravka 72». U prigodnom programu koji je prethodio otvorenju izložbe sudjelovali su pjesnici literati KUD-a Podravka: Marija Hegedušić, Franjo Strbad, Domagoj Švabek i Rok Pintar, te pjesnici i tamburaši iz Ivanca. Bio je to spoj kulture Podravine i Zagorja. Na izložbi se predstavilo dvadeset i dvoje slikara. Na večeri kulture prigodnim riječima obratila se Jadranka Ivanković, predsjednica KUD-a Podravka, koja je prdložila domaćinima suradnju i mogućnost nastupa u Koprivnici. U Varaždinu svoje slike su izložili slikari: Silvija Auer, Miroslav Bednaić, Marija Belša, Radoslav Cvetko, Nada Dombaj, Marija Grabar, Tomica Grabar, Josip Gregurić, Radovan Grgec, Zvonko Koščak, Ivica Kovačević, Ivica Lekčević, Nada Zlatar-Lukavski, Željka Peić, Barbara Percač, Petar Petrović, Zlatko Sabolović, Katarina Sinjeri, Melinda Sokač, Ivan Stanišić, Marija Stipan i Zlatko Štrfiček.

N. Z. L.

U koprivničkom Domoljubu gostuje Varaždinsko kazalište

Komedija “Kokoš” - predstava koju vrijedi pogledati

Sjajna predstava “Kokoš” Varaždinskog kazališta pobjednica je na ovogodišnjem 11. festivalu glumca u Vinkovcima. A da je riječ o dobroj predstavi govori i podatak da je do sada u nepunoj sezoni odigrana čak 27 puta, uvijek pred prepunim gledalištem, pa se smatra i jednom od najgledanijih u proteklih nekoliko sezona.

“Kokoš” je komedija, autora Nikolaja Vladimirovića Koljade, smještena u mali provincijski gradić, u kojoj je prikazano kakve sve ljubavne jade može izazvati mlada “glumica po dužnosti”. Cijela se radnja odvija u radničkoj sobici u kojoj glumci lokalnog kazališta povezani uglavnom ljubavnim spletkama otkrivaju svoje životne priče, ali dolaze i do važnih zaključaka.

Varaždinsko kazalište gostuje u koprivničkom “Domoljubu” u četvrtak 15. srpnja u 20 sati, a preporuka je da ovu predstavu svakako vrijedi pogledati.

Obavijest

Prodaja deterdženta

Odjel za standard obavještava radnike Podravke da zbog velike zainteresiranosti produžuje rok upisa deterdženata proizvođača Saponia - Osijek, uz mogućnost plaćanja na 3 rate putem ustega na plaći i to:

- a) faks helizim superaktiv, pakiranje 10 kg, cijena 100 kn
- b) ornel mekši, pakiranje 5 litara, cijena 36,60 kn

Predbilježbe najkasnije do 8. 7. na telefone 651-781 ili 65 -954 ili na e-maile: marijan.slukic@podravka.hr; tomlslav.rogelj@podravka.hr

Odjel za standard radnika

Nedjeljni obiteljski ručak u Podravskoj kleti 4. srpnja

1. jelovnik:

Juha od češnjaka, pureći punjeni pohani odrezak, kroketi, zelena salata, kruh, palačinke sa čokoladom - 51 kuna

2. jelovnik:

Svinjski popečki sa šampinjonima, pečeni krumpir, povrće na maslacu, kupus salata, kruh, štrukli sa sirom - 45 kuna

Društvena prehrana

Jelovnik

5. 7. ponedjeljak: - Varivo podravski grah, kobasica, salata

6. 7. utorak: - Pohana pileća prsa, dinstani krumpir, salata

7. 7. srijeda: - Junetina na lovački, riža s povrćem, salata

8. 7. četvrtak: - Varivo kelj, kosani odrezak, voće

9. 7. petak: - Juha, pohani oslić (fileti), slani krumpir, 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:**  
Jadranka Lakuš, Branko Peroš, Boris Fabijanec, Mladen Pavković i Ines Banjanin  
**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

### RK Podravka Vegeta

# Marijan Domović novi direktor

Na nedavno održanoj konferenciji za novinare predsjednik Uprave Podravke Vegete Damir Polančec predstavio je novinarima novog direktora kluba Marijana Domovića. Dosadašnji direktor Berislav Slukić nakon šest godina provedenih s rukometašicama odlazi na novo radno mjesto u Podravku i postat će član Upravnog odbora Podravke Vegete. A Marijan Domović - podsjećamo - već je bio direktor rukometnog kluba i to u vrijeme kad su Podravkašice zabilježile svoje najveće europske uspjehe.

- Ponudu Damira Polančeca da budem direktor Podravke Vegete doživio sam kao osobno priznanje za moj dosadašnji rad kako u rukometnom klubu ranije, tako i protekle četiri godine u Slaven Belupu. Biti na čelu Podravke Vegete je privilegija i čast, jer to nije običan klub, to je sportska institucija kako hrvatskog tako i europskog sporta. Ujedno, to je velika obaveza i izazov, pogotovo u sadašnje vrijeme. Raditi znamo, hoćemo i možemo, te vjerujem da ćemo ostvariti rezultate koje svi očekujemo - rekao je novinarima Marijan Domović.

#### Transferi igračica

Čelni ljudi kluba izvijestili su novinare i o transferima igračica. Nova imena u klubu su dosadašnja vratarka Lokomotive Elena Galkina, ruska reprezentativka Marina Nauković, potom Ukrajinka Nadja Melnikova, a s posudbe u Sesevetama vraća se Tea Golubić. Rukometu nakon poroda vraća se i Božica Palčić, a i Kristina Franić se vraća u pogon nakon ozbiljne ozljede. Također, u klubu se očekuju još dva tri zvučna imena hrvatske i europske kvalitete, no čeka se prijelazni rok.

Iz kluba definitivno odlaze Gabrijela Hobjila i Marija Čuljak. Ova potonja, osim što je postavila neprihvatljive financijske uvjete, tražila je igranje svih 60 minuta. Nemoguće. No, još je žalosnija priča sa Sanelom Knezović koja ima ugovor do 31. prosinca, a traži raskid ugovora na štetu kluba zbog neizvršenja ugovornih obveza od strane kluba.

- Mi smo sve svoje obveze apsolutno izvršili, čak u nekim segmentima napravili neke stvari koje možda i nismo trebali. Recimo, kod kupnje stana u prvoj godini ugovora isplatili smo cijeli godišnji ugovor odjedanput, u

trenutku kada joj je to najviše trebalo. Klub je u Sanelu Knezović ulagao osam godina i ako želi promijeniti klupsku sredinu, onda barem dio onoga što je klub u nju uložio klubu se mora i vratiti. S obzirom na to da imamo informaciju kako je Knezović već potpisala za drugi klub, navodno se radi o Budućnosti iz Podgorice, mi smo i dalje spremni sporazumno raskinuti ugovor, ali pod uvjetom da nam se plati odšteta shodno važećim pravilnicima HRS-a i EHF-a. Zbog Sanelina postupka stavljeni smo u vrlo nezgodan položaj jer smo preko noći morali rješavati pitanje vratarke. To su situacije koje se u ovom klubu više neće tolerirati nikome - rekao je novinarima Damir Polančec.

Kao što je rečeno na konferenciji, trener Podravkašica Josip Šojat zadovoljan je igračkim kadrom te da se od te ekipe može napraviti pobjednički sastav. Zacrtni ciljevi u idućoj sezoni su osvajanje hrvatskog prvenstva i Kupa te pokušati doći što dalje u Kupu kupova. S trenerom je dogovoreno da će se dijeliti premije samo za ulazak u polufinale, finale te naravno - osvajanje Kupa kupova. **B. F.**

### Prvo kolo Intertoto kupa

# Nakon poraza na Malti, sigurna pobjeda u Koprivnici

**HIBERNIANS - SLAVEN BELUPO 2:1 (1:1)**

**SLAVEN BELUPO - HIBERNIANS 3:0 (1:0)**

Nakon pomalo iznenađujućeg poraza na Malti protiv tamošnjeg prvoligaša Hiberniansa iz Paole od 2:1, nogometaši Slaven Belupa pokazali su se pred domaćom publikom u pravom svjetlu. Sigurnom pobjedom 3:0 plasirali su se u drugo kolo Intertoto kupa.

Već na početku utakmice domaćini su pokazali odlučnost da pobijede. U prvoj minuti vrataru Hiberniansa prijeti Kosić dobrim ali nepreciznim udarcem. No, nekoliko minuta kasnije gosti dokazuju da se nisu došli braniti u Koprivnicu. U obrani je pogriješio Crnac, lopta dolazi do Baldacchina koji puca, Lisjak brani, a opasnost otklanja Ferenčina. Pavo Crnac zaista nije imao svoj dan jer opet griješi i opet je u prigodi Baldacchino, ali opet je Lisjak siguran u intervenciji. No, u 14. minuti stvari dolaze na svoje mjesto. Dobra akcija Slavenaša u kojoj su

sudjelovali Ferenčina, Pejić i Kosić, lopta dolazi do Vrućine koji iz okreta s desetak metara postiže lijep pogodak. Nakon vodstva Slavenaši prepuštaju terensku inicijativu Maltežanima, a njihov najbolji napadač Zahra u nekoliko navrata prijeti Lisjaku, no domaći vratar je siguran. U 34. minuti stopostotna prigoda za Ferenčinu, ali njegov udarac je zamalo bio neprecizan. Minutu kasnije mogao se proslaviti Guć, međutim njegov udarac glavom s pet metara od vratiju Maltežana bio je neprecizan. U prvom poluvremenu bilježimo još priliku Gala koji se nije snašao u šesnaesteru gostiju, a moramo zabilježiti i četiri žuta kartona što su ih dobili nogometaši Slaven Belupa. Makedonski sudac Delce Jakimovski zaista nije imao milosti za domaće nogometaše.

U nastavku, opet Slavenaši daju po

gasu. Već u 46. minuti dobro ali neprecizno tuče Crnac, a potom odličan udarac Vukojevića, no vratar gostiju Muscat još ljepše parodom brani. U 53. minuti Pejić odlično prodire, ubacuje na pet metara, ali Vrućina je bio zamalo prekratak. Desetak minuta kasnije gosti su opasno zaprijetili Lisjaku, ali Slavenov vratar još jednom je pokazao da se ne da lako iznenaditi. U 82. minuti Xuereb neoprezno igra rukom u kaznenom prostoru i sudac Jakimovski opravdano pokazuje na bijelu točku. Siguran izvođač jedanaesterca bio je Višković i Slavenaši vode 2:0. Točku na i postavlja u 89. minuti Mijatović glavom nakon odlično ubačene lopete Sertića. Sigurna pobjeda Slaven Belupa i ulazak u drugo kolo Intertoto kupa, gdje će igrati s albanskim Vllaznijem. Prva utakmica igra se već sutra, u subotu, na koprivničkom Gradskom stadionu u 17 sati.

Protiv Hiberniansa za Slaven Belupo su igrali: Lisjak, Bošnjak, Crnac, Gal, Višković, Kosić (od 59. Sertić), Ferenčina, Vukojević (od 52. Radiček), Guć (od 71. Mijatović), Pejić i Vrućina. **B. F.**

### Kup Hrvatske u ribolovu

# Podravkašice ekipno i Treščin pojedinačno prve

Ribolovke Podravke bile su izuzetno raspoložene na 51. Kupu Hrvatske u ulovu ribe udicom na plovak. U konkurenciji 13 sastava na križevačkom jezeru Čabraji osvojile su prvo mjesto, a lovile su u sastavu Maja Starčević, Biserka Treščin i Željka Vujćec. U pojedinačnom nadmetanju, gdje je lovila 41 natjecateljica, pehar pobjednice pripao je reprezentativki Podravke Biserki Treščin kojoj je to bio i uspješni provjerni nastup pred svjetsko prvenstvo u Portugalu. Druga je bila članica Podravke Željka Vujćec, dok je Marija Starčević zauzela 14. mjesto. Sastav koji je drugi puta osvojio Kup Hrvatske (prvi 1998.) vodio je Ivan Starčević. Biserki Treščin ovo je prvo osvajanje hrvatskog kupa. **S. P.**



Pobjednički sastav ribolovkinja s Kupa Hrvatske: Marija Starčević, Ivan Starčević (vođa sastava), Biserka Treščin (pojedinačna pobjednica) i Željka Vujćec (drugoplasirana)

### Pojedinačno juniorsko prvenstvo Hrvatske u kuglanju

# Ines Vuka prvakinja države

Kad ide, onda ide! Ova, 2004. godina definitivno će biti upisana zlatnim slovima u analima Kuglačkog kluba Podravka - nakon svih već poznatih sjajnih uspjeha, ni zadnji vikend u ovoj polusezoni nije prošao nezapaženo. Na juniorskom prvenstvu države prvotimka Podravke - još juniorka - Ines Vuka uvjerljivo je bila najbolja, osvojila je prvo mjesto i titulu prvakinje države. Prvenstvo je odigrano u dva dana, na kuglanama u đakovačkoj Fortuni i osječkoj MK Slavoniji, a u konkurenciji 39 djevojaka. Ines je odlično odigrala na obje kuglane i zasluženo postala prvakinja države.

Kuglačice Belme zabilježile su slijedeće rezultate: 7. Belec 1030, 13. Puhala 1007, 15. Hirjanić 997, 22. Dušić 953, 26. Dinić 930.



Ines Vuka - pobjednički pokal čvrsto je u njenim rukama

### Održana godišnja skupština KK Podravka

# Godina fantastičnih rezultata

Održana je godišnja skupština Kuglačkog kluba Podravka, gdje je u izvješćima predsjednika dr. Dražena Sačera i trenera svih ekipa bilo teško i pobrojati sve fantastične uspjehe ovog kluba. Titula svjetske prvakinje i rekorderke Željke Orehovec na prvom mjestu, četvrto mjesto u Svjetskom kupu, viceprvakinje Europe, obrana naslova prvakinja države, plasman kuglača u Prvu ligu - može li se više? Može: par Orehovec - Zver su prvakinje države, par Betlehem - Bakač sjajni treći u državi, kuglačice Lige 1. Zver 2. Orehovec, par Picer - Brkić prvakinje države u tandemu, Ines Vuka juniorska prvakinja države, 4. mjesto Marije Zver na Svjetskom kupu - to je samo ono najvažnije. Naravno da je s takvim sjajnim, povijesnim dostignućima skupština prošla u svečarskom tonu, ali i sa zabrinutošću zbog financijske situacije u klubu, kao i zbog neizvjesne sudbine kuglane. **Željko Šemper**

### Kadetsko prvenstvo Hrvatske u šahu

# Jurica Srbiš prvak u kategoriji do devet godina

Prošlog tjedna u Rapcu je održano kadetsko prvenstvo Hrvatske u šahu. Prvenstvo se igralo po dobnim skupinama, a Šahovski klub Podravka predstavljalo je 7 kadeta. Najveći uspjeh ostvaren je u kategoriji do 9 godina gdje je nastupilo 27 mladih nada koje su predstavljale 20 klubova iz svih krajeva Hrvatske. Devetogodišnji koprivnički šahist Jurica Srbiš nadmoćno je osvojio 1. mjesto sa 8,5 bodova iz 9 partija. Bez većih problema pobjeđivao je jednog za drugim mlade šahiste iz Zagreba, Splita, Rijeke i ostalih gradova Hrvatske te je ostavio najbliže konkurente za 2 boda. Tim je rezultatom ostvario pravo nastupa na sljedećem prvenstvu svijeta gdje, sudeći prema kvaliteti igre koju je prikazao, ima šanse za odličan plasman. Veliki uspjeh ostvario je i Matija Ostović, koji je osvojio 3. mjesto. Borbenošću i ozbiljnošću Matija se pobjedama u zadnjim kolima također uvrstio u sam vrh osvojivši 6,5 bodova. Nadmoć Podravke u ovoj starosnoj grupi potvrdio je Ivan Orehovec osvojivši 5,5 bodova i 9. mjesto. **H. Matijević**

### Streljaštvo - noćni kup Varaždina

# Ekipa SŠK Podravka treća

Seniorska ekipa SŠK Podravka nastupila je 19. lipnja 2004. godine na 25. noćnom kupu Varaždina, u disciplini serijska malokalibarska puška - ležeći stav, i zauzela je odlično treće mjesto.

U konkurenciji sedamnaest najboljih hrvatskih ekipa strijelci SŠK Podravke odlično su pucali, Zoran Koprek otpucao je 285 krugova, Krunoslav Filipašić 295 krugova i Alen Golubić 284 kruga. S ukupno postignutih 864 kruga ekipa SŠK Podravke plasirala se na treće mjesto iza prvoplasirane ekipe Osijeka koja je otpucala 884 kruga i drugoplasirane ekipe Varaždina koja je otpucala 883 kruga.

U pojedinačnoj konkurenciji 69 hrvatskih strijelaca Krunoslav Filipašić je sa 295 otpucanih krugova zauzeo odlično treće mjesto, Zoran Koprek je zauzeo 17, a Alen Golubić se plasirao na 19. mjesto. **R. Kovačić**

# Natjecanje Podravkinih branitelja - ribiča

Među brojnim aktivnostima Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata djelatnika Podravke svake godine organizira i natjecanje u pecanju riba. Ovogodišnje natjecanje, održano 25. lipnja, u povodu Dana državnosti i u spomen na 18-oricu poginulih branitelja Podravke, na jezeru Šoderica, ponovno je okupilo veliki broj ekipa, odnosno hrvatskih branitelja koji su u jednodnevnom druženju iskazali i svoje umijeće u ovom sportu.

- To nije samo natjecanje, već i druženje. Boravak na jezeru malo nas odvrća od svakodnevnih problema. Ljudi se opuste, a to je ono što nam treba. Nije važno tko će pobijediti, to je u drugom planu, iako su sretni oni koji osvoje pehare i medalje. A i ove godine najbolji ribiči su bili branitelji iz «Koktela» - rekao je Zvonimir Prepelić, dopredsjednik Podravkine Udruge, koji se uz članove Podružnice Održavanje najviše angažirao oko ovoga natjecanja.

Pored branitelja iz Koprivnice natjecali su se i članovi Podravkine Udruge iz drugih gradova i mjesta. **MI. Pavković**



## Novi proizvodi Studenca

# Studena sport plus i Ledeni čaj brusnica kreću u osvajanje tržišta

Od 1. srpnja na tržište Hrvatske izlaze dva nova proizvoda SPJ Pića - **Studena sport plus** s okusom kruške i jabuke i **Ledeni čaj brusnica** u 0,5 litarskoj PET ambalaži.

Studena sport plus ubraja se u skupinu sportskih voda. Obogaćena je magnezijem koji je izuzetno koristan kod sportskih aktivnosti i ostalih fizičkih napora, jer smanjuje osjećaj umora i sprečava grčenje mišića. Studena sport plus obogaćena je B vita-

minima koji sudjeluju u metabolizmu ugljikohidrata i daju dodatnu energiju organizmu.

Ledeni čaj od brusnice obogaćuje postojeću paletu ledenih čajeva na bazi Studene. Brusnica spada u bobičasto voće koje potiče iz Sjeverne Amerike. To je tvrda i crvena bobica koja zahvaljujući većoj količini vitamina C u svom sastavu ima kiselkasti okus. Brusnica je plod bogat različitim zaštitnim materijama, uz klasične

vitamine i minerale, sadrži i druge hranjive sastojke (vitamin A, vitamin C, kalij i biljna vlakna). U njima su otkriveni brojni bioflavonoidi koji imaju snažno antioksidativno djelovanje, čime smanjuju rizik obolijevanja od različitih karcinoma (posebno se spominju rak dojke, rak debelog crijeva i bolesti prostate).

- Kao što smo bili prvi u Hrvatskoj s aromatiziranom vodom Studena limun, tako smo i prvi u segmentu sportskih voda, jer tu ne postoji ni jedan domaći proizvod ove vrste. Očekujemo da je to smjer u kojem će se razvijati tržište voda budući da je na zapadu izrazit trend prema fitness i wellness proizvodima na bazi izvorske vode. Ledeni čaj brusnica dugo je pripreman, napravljeno je puno degustacija dok nije pogođen okus koji je sve oduševio. Premda je brusnica kod nas prilično nepoznato voće, s obzirom na njena ljekovita i nutritivna svojstva i ugodan kiselkasto slatki okus uvjereni smo da ćemo i s ovim ledenim čajem zauzeti dobru poziciju na našem tržištu. Paletu ovog ledenog čaja uskoro ćemo proširiti s PET pakovanjem od litre i pol, te staklenom premium 0,25 l bočicom - objašnjava Hrvoje Biluš, product manager u Marketingu SPJ Pića. **J. L.**



## U koprivničkoj školi za djecu s poteškoćama u razvoju

# Dolcela zasladiła kraj školske godine učenicima "Podravskog sunca"

Na završetku školske godine u koprivničkoj školi za djecu s poteškoćama u razvoju "Podravsko sunce" organizirana je priredba na kojoj su učenici te škole izveli simpatičan program, a kakva bi to bila fešta bez prigodne zakuske. Za to se pobrinula Podravka. Točnije, Podravkin gastro-promotor Zlatko Sedlanić uz pomoć kuhara "Podravskog sunca" Davora Ogrinca i učenica koprivničke Obrtničke škole pripremio je niz slastica iz programa Dolcela. Od torti, parfe krema do raznih kolača. Slatko Podravkino iznenađenje za učenike i nastavnike "Podravskog sunca" bilo je pun pogodak. Ne treba naglašavati kako su Dolceline slastice ubrzo bile konzumirane na veliko zadovoljstvo svih koji su toga dana bili u "Podravskom" suncu" (na slici Nikole Wolfa). **B. F.**



## Recept tjedna:

# Jagode Romanov

Pun šarma i elegancije, ovaj primjer deserta - nakon što je osvojio sve tipove kuhinje po cijelom svijetu - pokazuje što se sve može s malo sastojaka i mnogo mašte.

### Sastojci:

600 g jagoda  
šećerni sirup  
rum ili limunov sok  
200 ml slatkog vrhnja  
1 žlica nasjeckanih pistacija

### Postupak:

Odaberite lijepe i svježije jagode, operite ih i dobro ocijedite. Veće jagode prepolovite ili narežite na krupnije komade.

Preljite ih šećernim sirupom, koji ste prethodno skuhal i ohladili. Količinu odredite sami, ovisno o vlastitoj želji i zrelosti jagoda.

Po želji jagode poskropite rumom ili limunovim sokom.

### Posluživanje:

Podijelite ih u široke čaše na stalku te ostavite u hladnjaku da se dobro ohlade. Prije posluživanja



istucite slatko vrhnje u čvrsti šlag i ukasite jagodama. Pospite nasjeckanim pistacijama.

Umjesto s tučenim slatkim vrhnjem ovaj desert bit će jednostavniji i laganiji upotrijebite li šlag pjenu Dolcela.

## Nagradna igra Lino lade u kojoj svi dobivaju

# "Čašu svuci, majicu obuci"

Marketinški tim za Lino još jednom je za svoje vjerne potrošače diljem Hrvatske pripremio nešto novo: nagradnu igru u kojoj svi dobivaju! Naime, sudjelovanjem u nagradnoj igri dobiva se lijepa Lino majica za djecu.

Pravila nagradne igre vrlo su jednostavna: na prodajnom mjestu nalazi se letak s informacijama o nagradnoj igri kojeg je potrebno ispuniti osobnim podacima i željenom veličinom majice te zajedno s tri etikete bilo kojeg okusa Linolade od 200 ili 400 grama poslati najkasnije do 15. srpnja 2004. na adresu:

**LINO LADA**

**p.p. 333**

**48 000 Koprivnica**

U ovoj nagradnoj igri mogu sudjelovati i Podravkaši.

**Marketing za Lino**



Crta: Ivan Haramija - Hans