



Podravka
na ovogodišnjim
ljetnim
manifestacijama
u Istri



U Podravkinoj
Tvornici Voće
počeo otkup i
prerada jabuka
2. str.

Podravkina istarska priča

Piše: **Jadranka Lakuš**

Ovog ljeta u Istri nije bilo ni jedne iole značajnije manifestacije a da se na njoj na ovaj ili onaj način nije promovirala i predstavljala Podravka ili njeni brandovi. U svijet su otišle brojne snimke poznatih tenisača Moye, Volandrija, Gonzalesa koji se bočicom Studene osvježavaju u pauzama ATP turnira u Umagu, na Podravkinoj fešti od rajčica u istom gradu pokazano je da salsa nije samo naziv plesa nego i odličan prigodni jelima, u nekoliko gradova djeca su dijelili uzorci novih Kviki proizvoda, vrućine na odlično posjećenom Moto-vunskom festivalu lakše su se podnosile uz osvježavajući Studenac, a na Pula film festivalu pljesak publike nisu dobili samo filmovi nagrađeni Zlatnim arena-ma, nego i novi propagandni spot Studene. Ovo posljednje bilo je prilično neočekivano, ali dojmljivo. Naime, prije svakodnevnog prikazivanja filmova u pulskoj Areni spotovima su predstavljali sponzori. Prvi je išao spot Studene i kada je zvuk tri kapi vode na vrlo efektan način odjeknuo Arenom predstavljajući tri okusa prirodne izvorske vode Studene malo tko nije pogledao u veliki ekran, a mnogi su spontano zapljuskali. I, naravno, požurili do prodavača vode, zanemarujući činjenicu da se za jednu bočicu mora izdvojiti čak 10 kuna. Jer, tko bi odolio izazovu da žed ugasi tako dobro predstavljenim proizvodom.

A iza svih tih promocija i aktivnosti stoji niz Podravkaša koji su osmislili akcije, koji provode aktivnosti ne pitajući za radno vrijeme, koji u obavljanje svakodnevnih poslova ulažu mnogo više od uobičajenih napora. Posebice to vrijedi za ljude u prodaji koji bez odmora rade još od predsezona, za koje, kako se narodski kaže, nema svetka ni petka (pa ni uobičajenog spajanja praznika kao za većinu Podravkaša). Ante Bilić, Marijan Plahinek - Prodaja Hrvatska, Darko Ivičak - prodaja Studenac i Goran Stepanov - prodaja Danica sa svojim suradnicima od jutra do kasno navečer obilaze poslovne partnere, prodajna mjesta, hotele, restorane, rješavaju eventualne probleme, dogovaraju dodatne isporuke. Cilj je zajednički - ostvariti što bolje rezultate prodaje i predstaviti Podravku kao kompaniju koja nastoji svoje partnere i potrošače, baš kao što je zapisano u viziji, zadovoljiti iznad njihovih očekivanja. A u Istri prepunoj konkurencije to nije jednostavno ni lako.

U Umagu održana vrlo uspješna Podravkina fešta od rajčica

Podravka spojila humanost i turističku atrakciju



Podravkinim gastropromotorima u podjeli 5300 porcija tjestenine s rajčicama pomogli su koprivničko-križevački župan Josip Friščić, gradonačelnica Umaga Florijana Bassaneze Radin i izvršni direktor SPJ Voće i povrće Milivoj Šifkorn

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

Ovogodišnja Podravkina fešta od rajčica po svojim je sadržajima, organizaciji i atmosferi nadmašila sve dosadašnje. Na Trgu slobode okupila je nekoliko tisuća stanovnika Umaga i turista koji su uživali u dobrom jelu, plesali uz meksičku glazbu koju je bravurozno izvodio sastav El combo, pjevali s Draženom Turinom Šajetom, razdragano pljeskali umaškim mažoretkinjama pretvorenim za ovu priliku

u male kuharice, sudjelovali u zabavnim nagradnim igrama, pratili veličanstveni vatromet. Posjetitelji su dali i značajnu potporu humanitarnoj akciji "Učinite ljepši život invalidima", jer su kupnjom bonova za jelo, Studenu i Studenac, te pivo Pan prikupili 15.563 kune koje su uručene Udruzi tjelesnih invalida grada Umaga za uređenje prilaza u more.

A pučkoj veselici prethodio je dobro osmišljen stručni skup koji je u hotelu Koralj okupio rekordan broj kooperanata i poljoprivrednih stručnjaka, te

predstavnik države i lokalnih vlasti. Prisutnima su se tako obratili zamjenik ministra poljoprivrede i šumarstva RH Tomislav Ledić, pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu istarske županije Milan Antolović, umaška gradonačelnica Florijana Bassaneze Radin, a u radu skupa sudjelovali su i profesori s Agronomskog fakulteta u Zagrebu, Poljoprivrednog fakulteta u Osijeku, te načelnica odjela u Hrvatskom zavodu za poljoprivredno - savjetodavnu službu Višnja Šimunović. Podravka se na fešti od rajčica, koja

je izrasla u istinsku turističku atrakciju, predstavila kao kompanija koja ima srce i dušu, koja uspješno spaja devedeset godina dugu tradiciju prerađivanja rajčice u umaškom kraju sa suvremenim trendovima u prehrani i koja svojim kvalitetnim proizvodima - ovaj put predstavljenim u raznim kombinacijama s tjesteninom priređenom u četiri velike tave - može zadovoljiti i najprobirljivije potrošače. U Turističkoj zajednici grada pronašla je pravog partnera s kojim se mogu organizirati vrhunska događanja.

Istražujemo:

Podravka na internetu

Pripremio: **Hrvoje Šlabek**
Snimio: **Nikola Wolf**

Podravka već godinama ulaže znanja i novca u internetizaciju svoga poslovanja. Vlastite world wide web stranice ima od 1997. godine, a informatički časopisi već su ih više puta svrstali u vrh hrvatskoga dizajna. Odnedavna i dio poslovanja obavlja putem "mreže svih mreža", poput trgovačke suradnje s lancem Konzumom, a namjere su da se ta suvremena metoda sve više širi.

U ovom malom istraživanju željeli smo doznati kako će vodeću hrvatsku prehrambenu kompaniju, čiji su proizvodi i na policama trgovina daleko izvan domaćih granica, percipirati prosječan korisnik interneta koji bi želio doznati nešto više o Podravki, njezinim proizvodima i poslovanju.

Onaj tko ne zna Podravkinu internetsku adresu, lako će je pronaći u svim poznatijim pretraživačima. Prvi test dostupnosti na internetu položen je s odličnim.

Podravka - prepoznatljiva i prva

Ako se, naime, ukuca Podravka u najpopularnijem od pretraživača mreže, Googleu, on će javiti da je pronašao 14.200 stranica na kojima se nalazi to ime. Na prvome je mjestu domicilni Podravkin site www.podravka.com. U prikazu stoji i pojašnjenje: Podravka web vam omogućuje da pronađete sve informacije relevantne za tvrtku; informacije o proizvodima, poslovanju, povijest tvrtke... Tu je i opis stranica: Prehrambena industrija Podravka danas je najveći i najpoznatiji proizvođač prehrambenih proizvoda.

Kako je Podravka internacionalna tvrtka, i pojedina poduzeća izvan Hrvatske postavila su svoje stranice. Već na prvom Googleovom listingu tu su još adrese www.podravka.hu (Mađarska), www.podravkaint.cz (Češka), www.podravka.sk (Slovačka) i www.podravka.pl (Poljska). Na njima se mogu pronaći informacije o proizvodima koji se prodaju na tamošnjim tržištima, kao i mnoštvo recepata.

Slična je situacija i s ostalim mrežnim pretraživačima. Yahoo će javiti kako je pronašao 11.900 stranica s Podravkinim imenom, AltaVista

6.509, Lycos čak 23.584 i tako dalje. Svima je zajedničko to što je na prvome mjestu www.podravka.com.

Vegeta - popularniji lik crtića

Malo je drukčija situacija s najpoznatijim Podravkinim proizvodom Vegetom. Popularnost joj je, barem na webu, zasjenjena istoimenim likom iz megapopularnoga futurističkog animiranoga serijala Dragon Balla. Ukucate li Vegetu, s malim ili velikim početnim slovom u, primjerice, Googleu, prva su mjesta rezervirana za fanove toga imaginarnoga lika. Tek na 30. mjestu stidljivo će se pojaviti adresa www.vegeta.ru, dakle o Podravkinjoj Vegeti u Rusiji, a još stotinjak mjesta ispod i www.podravka.hr. Situacija je slična i s drugim već spomenutim pretraživačima.

No, stvar se popravlja na račun dodatka jelima, a nauštrb istoimenoga svemirskog pucača, ako se pretraživanje u Googleu ograniči na domaći web; tada Podravka ipak izbija u prvi plan. Isto tako, ako se u Googleu pretražuje čitava mreža, a upiše "Vegeta Podravka", tada će na prvome mjestu biti ponuda internetskoga dućana Greek Olive Warehouse Imports za kupnjom Vegete u dozi za 4,50 američkih dolara. U tom slučaju site www.podravka.com na četvrtome je mjestu.

Ostale Podravkine proizvodne marke na webu

S ostalim Podravkinim proizvodnim markama internetska je situacija iznenađujuće dobra. Jedina su mreži nad mrežama nepoznanica marke Lino i Fant, dok će sve ostale uputiti na Podravku. Tako je s Dolcelom, Kvikijem, Talianettom, juhana Fini-Mini i Studencem. Ukucavanje Studene u Googleu rezultirat će dvjema češkim stranicama na prvome mjestu, no već na trećem tu je stranica www.podravka.hr/proizvodi/studena. Linoladu je, tako pisanu, također nemoguće pronaći, no ako se upiše "Lino Lada", tada je opet na prvome mjestu (u Googleu) taj slatki Podravkin proizvod.

Kad već na bilo koji način stigne do Podravkinih korporacijskih stranica na adresi www.podravka.com, posjetitelj će uglavnom dobiti ono što traži, ako traži podatke o kompaniji, proizvodima i nadasve recep-

te. Isto će tako biti ako se otvore Podravkine (ili Vegetine) stranice na jezicima zemalja u kojima ona ima poduzeća, a takvih je u većini.

Zaključak bi mogao glasiti: Onome tko zna za Podravku, informaci-

je je lako dobiti na internetu. To što je Vegetin imenjak iz svijeta crtića popularniji među surferima nije nimalo neobično, ali ljubiteljima "boljega jela" otežava snalaženje na internetu.



Podravka na internetskim stranicama na hrvatskom, poljskom i slovačkom jeziku

Podravkin periskop

Povratak lizaljki



Piše: **Vlado Markota**
Sektor za razvoj poslovanja

"Imate li lizaljke?" - pitanje je koje se sve češće čuje u zadnjih godinu dana u trgovinama prehrambenih proizvoda. Ne samo da ga postavljaju djeca vrtićke dobi, barem ne u većini, već i puno odraslija populacija. Lizaljke su, čini se, postale omiljene kod odraslih.

Marketinški specijalisti nemaju odgovore na pitanja o uzroku ovog novog nevjerojatnog trenda. Pretpostavljaju da je povezan s nekim filmovima, ali zapravo ničime ne mogu objasniti kako to da su se odrasli ljudi, studenti i mladi biznismeni "zapalili" na lizaljke.

Lizaljke su postale obavezna oprema djevojaka obučanih poput Lolita, nevinih i provokativnih u isto vrijeme: dokoljenice, tenisice ili rolerice, kosa povezana u repiće ili palmice, s torbicama nalik na dačke i s lizaljkom u ruci, očigledno lizanom na vrlo odrasli način, s jasnim erotskim konotacijama. Te žene, često baš i ne jako mlade, iako se predstavljaju kao curice, preferiraju tradicionalne lizaljke, okruglastog ili izduljenog oblika, prugasto obojenih, poput onih kojih se sjećaju iz svog djetinjstva. Međutim većina potrošača ne traži lizaljke poput onih koje su se prodavale prije 15, 20 ili 30 godina. Klasične lizaljke potrošači smatraju previše slatkima i tvrdima i zapravo se takve lizaljke relativno dobro prodaju jedino u Japanu i istočnoj Europi. U ostalim zemljama zajedničko s nekadašnjim lizaljkama današnje lizaljke imaju samo štapić.

Menta je najtraženiji okus lizaljki u SAD, Kanadi, Japanu i većem dijelu Europe. Ljudi su od prije nekog vremena "poludjeli" za mentom i svježim dahom, jer ih godinama reklame neprestano uvjeravaju da menta održava prirodni pH u usnoj šupljini, te tako sprečava pojavu zubnog karijesa. Takva reklama je pratila zapravo žvakaće gume, ali je žvakanje žvakaće gume postalo mnogima previše dosadno, dok ga se u nekim sredinama smatra čak i neprihvatljivim. Zato su lizaljke popunile ovu prazninu i postale jedna vrsta laganog, zabavnog i još k tome zdravog desertu. Do prije pet godina lizaljke s okusom mente nisu praktično niti postojale na tržištu, a danas su tržišni hit, čija prodaja raste iz mjeseca u mjesec i do 40%, čak gotovo i bez ikakve reklame. Osim mente popularni su još i okusi jabuka, lubenica, dinja i limun. Potrošači danas žele da lizaljka bude lagani desert poput laganog sladoleda, da bude poput voćnih jogurt-koktela, a nikako da bude nalik starijim lizaljkama.

Oblici lizaljki koje potrošači preferiraju danas vrlo se razlikuju od onih koji su bili popularni prije nekoliko godina. Kuglasti oblik nije dobro prihvaćen, jer ga se smatra konzervativnim i nemaštovitim. U Japanu se, na primjer, dobro prodaju lizaljke u obliku kompjutorskog miša ili mobitela! U Kanadi pak još nisu tako daleko otišli, pa preferiraju lizaljke u obliku srca, zvijezda, čarobnih štapića, te u zadnje vrijeme s neizbježnim likom Harry Pottera.

Kod nas bi možda prošao lik Severine...



Tvornica Voće

Počeo otkup i prerada jabuka

U Tvornici Voće počela je probna prerada industrijske jabuke, dok će se danas, u ponedjeljak, po riječima Đure Kuzminskog, direktora tvornice, krenuti i s redovnom proizvodnjom.

Među proizvođačima ovog voća interes je relativno dobar, a jabuke se preuzimaju svakoga dana od 7 do 15 sati u krugu tvornice, po cijeni od 0,65 kuna za kilogram, ili pak kod nosioca otkupa: SIVEC-TRANS (Sokolovac) i Poljoprivreda zadruga Imbriovec, po cijeni od 0,60 kuna.

Otkup i prerada će potrajati narednih petnaestak dana.

Potkraj ovog mjeseca početak će i otkup i prerada šljive bistrice. Ovo voće, za razliku od prošlih godina, nešto je bolje rodilo, pa se očekuje i dobar otkup i zadovoljavajuća kvaliteta. Šljive će se otkupljivati po cijeni od 2,30 kuna za kilogram (doprema u krug tvornice).

MI. P.

Osvrt

Podravka povezana s motovunskim filmskim festivalom

Piše: **Jadranka Lakuš**

Motovunski filmski festival ove je godine slavio svoju petu obljetnicu i s pravom potvrdio status jednog od najvažnijih kulturnih i filmskih događanja posljednjih godina u Hrvatskoj. Organizatori festivala u suradnji s općinom Motovun, Istarskom županijom i pod pokroviteljstvom Ministarstva kulture Republike Hrvatske stvorili su od nekonvencionalnog filmskog festivala izvršnu ljetnu filmsku manifestaciju koja obiluje intenzitetom različitih kulturnih događanja. U samo pet dana trajanja festivala prikazano je sedamdesetak filmova iz čitavog svijeta, među kojima i ciklus novijeg ruskog filma, te revija kratkih filmova pod nazivom Motovun On line. Iako je primarna zadaća festivala promicanje malih kinematografija i novije neovisne svjetske i europske produkcije, na motovunskim ulicama i trgovima sve je vrvilo neprestanim događanjima: odvijali su se koncerti, snimali kratki filmovi i performansi, predstavljale su se knjige, održavale se press - konfe-

rencije, otvarale se izložbe. Ove godine startala je i motovunska filmska škola namijenjena posjetiteljima u kojoj su predavači bili renomirani domaći i strani kritičari, producenti, scenaristi, glumci, kao i svjetski priznati redatelji Agnieszka Holland, Paul Thomas Anderson (Magnolija) Stephen Daldry (Sati, Billy Elliot). Ne čudi stoga što je Motovun postao nezaobilazno odredište mladih i starih filmofila, filmskih i televizijskih radnika, glumaca, političara, poslovnih ljudi, novinara, studenata i sve one publike željne dobrog provoda i zabave koja na motovunskim zidinama doslovce traje 24 sata dnevno. Noćni život Motovuna popraćen je mnogobrojnim partijima, restoranima i barovima koji ne prestaju raditi, plesom, živom svirkom i pjesmom koja ori prepunim gradom. Ogroman broj posjetitelja koji prelazi brojku od 30 tisuća opravdava naziv "motovunske invazije". Uspjeh ovog festivala neformalnog karaktera svakako moramo pripisati specifičnom lokalitetu Motovuna (smještenog na brdu s prekrasnim pogledom na do-

linu rijeke Mirne) i posebnom ambijentu prekrasnog srednjovjekovnog gradića koji, jednostavno rečeno, odiše pozitivnom energijom. Ono po čemu je Motovun zaista jedinstven i po čemu se razlikuje od ostalih filmskih festivala je činjenica nedostatka tzv. glamuroznih obilježja i komfora koji se inače podrazumijeva u filmskom svijetu: nema crvenog tepiha, nema limuzina jer uopće nema automobila, nema raskošnih hotela već mnoštvo nasumce postavljenih šatora, nema posebnih vip loža, ni štiklica, večernih toaleta i smokinga. Tako na otvorenim filmskim projekcijama možete sjediti na istim plastičnim stolicama kraj župana Jakovčića i glumca Relje Bašića, na koncertu plesati zajedno s Igorom Mirkovićem i Mirom Furlan, te vam se sigurno neće dogoditi da zbog nekog od njih izgubite svoje mjesto u kinu ili u redu za pivo. Strane zvijezde u gužvi nećete ni prepoznati; upravo su oni najviše oduševljeni što ih nitko ne gleda i što barem pet dana mogu biti ono što doista jesu. Upravo je to pravi čar motovnskog festivala: taj duh neoficijelnog kulturnjaštva i jednakosti među političkom - kulturnom elitom i običnim posjetiteljima stvara onu posebnu atmosferu po kojoj se Motovun i proslavio.

Identitet i značenje Motovuna, ne samo iz Hrvatske već i globalne perspektive, prepoznale su najuglednije hrvatske kompanije među kojima je i Podravka kao jedan od sponzora filmskog festivala. Bočice Studene bile su omiljeni "acesoir" svakog filmoljupca za gašenje žeđi u stankama između projekcija, te prijeko potrebna oprema u uspinjanju na motovunski brijeg.



Studena u Motovunu

Obilježavanje Dana pobjede i domovinske zahvalnosti

Filmovi o Domovinskom ratu na Jelačićevom trgu u Zagrebu

U povodu 5. kolovoza - Dana pobjede i domovinske zahvalnosti, u organizaciji Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata djelatnika Podravke, na Trgu bana Jelačića u Zagrebu održana je revija dokumentarnih filmova na temu Domovinskog rata.

Ovoj nesvakidašnjoj manifestaciji bilo je nazočno više od pet tisuća posjetitelja, koji su oko dva sata strpljivo stajali ispred velikog ekrana i gledali filmove "Zastava i jedan grad" Ninoslava Lovčevića, "Vojno - redarstvena akcija Oluja" Vladimira Tadeja i "Hrvatski barjak 1990.-1997." Darka Dovranića.

- Osim što je to na sam Dan pobjede u Zagrebu bila jedina manifestacija, moram reći i to da je ovo prvi put što su dokumentarni filmovi iz fundusa Dokumentarno - povijesnog programa Hrvatske televizije prikazani na ovaj način. Oduševilo me je na koji su način mnogobrojni posjetitelji reagirali. Naime, za trajanja svakog filma više puta su pljeskali, baš kao i na kraju svakog od njih. To je najbolja ocjena o uspješnosti ove manifestacije. "Podravkina" Udruga ima i uvijek će imati podršku našeg programa - rekao je jedan od najistaknutijih autora dokumentarnog filma prof. Darko Dovranić, autor blizu stotinjak filmova. Slično nam je govorio i Vladimir Tadej.

Među mnoštvom posjetitelja bilo je i onih koji su isključivo za ovu prigodu, kako su nam rekli, došli iz Splita, Osijeka, Karlovca, Varaždina i mnogih drugih gradova.

- Ovi se filmovi obično jednom prikazuju na malim ekranima i nakon toga ih nemate gdje vidjeti. Ideja da se povremeno prikazuju i na ovakav način je iznimno dobra. To su uostalom pokazali i posjetitelji koji su - unatoč sparini - došli i dva sata gledali filmove - kazao nam je Ivo Paradžik, koji je poželio da u svojoj kolekciji ima i sve te filmove, ali na žalost ni jedan od njih nije se mogao kupiti.

Podravkina Udruga ovu je akciju organizirala u suradnji s Dokumentarno - povijesnim programom Hrvatske televizije, a u realizaciji su pripomogli i Udruga branitelja INA - Naftaplina, Odjel za branitelje Grada Zagreba i drugi.

S prikazivanjem dokumentarnih filmova na temu "Da se ne zaboravi - 12 godina poslije" nastavit će se i dalje.

ML. P.

Limiti u mobilnoj telefoniji manji 20 posto

Odlukom Uprave Podravke od 1. lipnja smanjuju se odobreni limiti u mobilnoj telefoniji za 20 posto. Za provođenje ove odluke Uprave zaduženi su izvršni direktori koji će korigirati limite svojim zaposlenicima. Već prema prvim rezultatima ta odluka Uprave se uspješno provodi, čak su u nekim sektorima zabilježena veća smanjenja, a kod drugih, zbog prirode posla, posebice u sezonskoj prodaji pića, limiti u mobilnoj telefoniji nisu toliko rigorozni. Naravno, tko će prekoračiti odobreni limit, bit će mu ustegnuto od plaće, a konkretni efekti ove odluke Uprave znat će se u rujnu, budući da se obračun utroška mobilne telefonije radi svaka tri mjeseca.

Inače, do sada limiti u mobilnoj telefoniji kretali su se od 200 kuna do neograničenih, a najčešći limit bio je između 300 i 400 kuna. I ova odluka Uprave o smanjenju odobrenih limita u mobilnoj telefoniji za 20 posto ima za cilj daljnju racionalizaciju troškova u poslovanju Podravke.

B. F.

naša posla

Trgovački lanci osvajaju i Koprivnicu

Piše: **Željko Krušelj**, gost - kolumnist "Večernjeg lista"

Dok većina tvrtki razmišlja samo o tome kako da nekako premosti ovo pretoplo ljeto, među trgovcima, i to onima najvećima, vlada pravo opsadno stanje. Dobar je za to primjer upravo Koprivnica, gdje je prije desetak dana, nakon Lenišća, otvoren i drugi Konzum maxi, dakle trgovina srednje veličine kakvu razvija najveći hrvatski maloprodajni lanac. Nova je Konzumova lokacija Robna kuća, koju je nakon Izvorova sloma neuspješno pokušavao oživjeti čakovečki Trgocentar. Tako se sada trgovina prehrambenim artiklima na velika vrata vraća u šire gradsko središte. No, prava bitka za kupca, u kojoj trenutno sudjeluju KTC, Spektar, Bilokalnikov maloprodajni lanac, pa i sve ambiciozniji Orion, počinje tek u rujnu. Tada se u Koprivnici otvara i trgovački centar Bille, jednog od najsnažnijih regionalnih lanaca. Štoviše, Billa će imati i

izuzetno atraktivnu lokaciju uz željeznički i autobusni kolodvor, pa je naprosto osuđena na veliki broj potencijalnih kupaca. Uzme li se u obzir da taj trgovački lanac polaže i mnogo na estetski izgled svojih prodajnih prostora, kao i njihovu besprijekornu čistoću i ljubaznost osoblja, jasno je da su neki od koprivničkih konkurenata već iskazali priličnu nervozu zbog Billina dolaska. Problem je, naime, u tome što takav pristup podrazumijeva izuzetno visoko financijsko ulaganje, ali i mogućnost svjesnog ulaska u gubitke u prvu godinu - dvije poslovanja, što si domaći trgovci, uključujući i one najveće, ipak ne mogu dozvoliti. Zato oni strance mahom smatraju svojevršnom neoljalnom konkurencijom.

Kako, onda, nazvati najavu dolaska u Koprivnicu, ali i u susjedne Križevce, još jednog "igrača" europskog kalibra? Riječ je o

njemačkom Kauflandu, koji već u nizu zemalja ima oko 400 supermarketa. Interesantno je, kako to nedavno objašnjava Poslovni tjednik, da isti vlasnik ima još rašireniji lanac trgovina Lidl s oko 4000 prodajnih mjesta. Logika je i jed-nog i drugog lanca da budu jeftiniji od svojih izravnih konkurenata, samo što Kaufland drži i ponešto luksuznije robe. Vlasnici tih lanaca uvijek su spremni rezati marže, a ako je to potrebno i prodavati pojedine artikle ispod nabavne cijene.

Nije, stoga, čudno da je Kaufland u 2002. godini, u kojoj je i ozbiljno krenuo u osvajanje hrvatskog tržišta, ostvario i najveći gubitak od svih trgovačkih kuća, navodno oko 59 milijuna kuna, dok za tekuću godinu to namjerava povećati čak na 70 milijuna kuna. Kupce, među kojima bi se 2004. trebali naći i Koprivničanci, to isprva raduje, jer i njihovi konkurenti moraju rezati

cijene. Međutim, Kauflandovo je pravilo da nakon iscrpljivanja protivnika odustaje od nabave cijelog niza poznatih brandova i da ih nadomješta jeftinijom i daleko nekvalitetnijom robom malih privatnih dobavljača.

Takva strategija, zbog koje Kaufland u trgovačkim krugovima nije na dobrom glasu, može imati i ozbiljnih posljedica po Podravku, čiji bi brandovi mogli biti zamijenjeni brojnim surogatima. Ako se uzme u obzir da bi broj Kauflandovih prodajnih centara u idućih godinu i pol narastao na tridesetak diljem cijele Hrvatske, jasno je da Podravkina prodaja već sada treba razmišljati kako da se suoči s takvim izazovom. Možda su takve kalkulacije i pretjerane, ali Podravka i na primjeru Konzuma može vidje-

ti koliko se na policama teško nositi s robom koju proizvodi konzern Agrokor, što je pandam Kauflandovom traženju jeftinije robe. I ovoga je ljeta u Konzumovim trgovinama diljem Jadrana lako uočljivo da se zagrebački lanac, primjerice, ne drži džentlemenskog dogovora, ali i ugovora, o minimalnoj zastupljenosti Studenca i Studene.

Što će se nakon dolaska spomenutih lanaca, a još nije demantirana ni zainteresiranost za ulaganja ni riječkih Plodina ni slovenskog Mercatora, dogoditi s postojećim trgovcima? Svi zasigurno neće opstati, u čemu su opet najugroženiji oni najmanji. Neki će možda rješenje potražiti i u tome da svoje prostore prodaju baš Kauflandu ili nekome drugome tko ne pita koliko to stoji.

Obavijest čitateljima: slijedeći broj našeg lista izlazi u petak 22. kolovoza.

Foto reportaža

Podravkina fešta od rajčica u Umagu

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



Stručni skup

Osnovna poruka stručnog skupa je da su za povećanje proizvodnje rajčice u Istri zainteresirani i kooperanti i Podravka i lokalna vlast i država. Podravka će, prema riječima izvršnog direktora SPJ Voće i povrće **Milivoja Šifkorna**, otkupiti sve ponuđene količine industrijske rajčice i spremna je unapređivati dugoročne partnerske odnose s proizvođačima. Grad Umag i dalje će osiguravati poticaje za ovu vrstu poljoprivredne proizvodnje i, kako je naglasila gradonačelnica **Florijana Bassaneze Radin**, iskazuje veliki interes za zadržavanje Podravkine tvornice u ovom kraju. Istarska županija, kako je ustvrdio **Milan Antolović**, pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu, kroz podršku programima za raspolaganje zemljištem nastoji da se što više obradivih površina nađe pod povrćem. I država, koja je u proteklih 3,5 godina za poticaje u poljoprivredi uložila 7 milijardi i 50 milijuna kuna zainteresirana je prema tvrdnjama zamjenika ministra poljoprivrede Tomislava Ledića za daljnje unapređenje proizvodnje rajčice u Istri i stoga je spremna za udruživanje sredstava sa županijom. Da za to postoje i prirodni potencijali argumentirao je dr. **Zdravko Matotan**, voditelj Razvoja poljoprivrede (*na slici gore*) predložujući snimke raspoloživih površina, te velikih, a premalo korištenih hidroresursa Istre. O mogućnostima prerade istarske rajčice u vrlo kvalitetne trendovske proizvode govorio je **Borjan Čavić**, product manager u SPJ Voće i povrće, naglasivši da kondimenti Podravke bilježe rast prodaje od čak 21 posto, a da tržište proizvoda od rajčice u Hrvatskoj raste po godišnjoj stopi od 10 posto. Budući da ljudi sve više postaju svjesni važnosti redovnog konzumiranja prerađene rajčice, posebice zbog zaštitnih svojstava likopena, o čemu je govorila **Vesna Žaja**, voditeljica Odjela za povrće i kondimente u Razvoju SPJ Voće i povrće, očito je da upravo ova grupa Podravkinih proizvoda ima veliku šansu budućeg rasta. A kooperantima će u sadnji i uzgoju dobro doći i mađarska iskustva s kojima ih je upoznao **Tóth Pál**, product manager za rajčicu u Institutu za istraživanje povrtlarke proizvodnje iz mađarskog grada Kečkemetu.



Obilazak polja

Svoje ovogodišnje urode, a posebice probleme uzrokovane sušom na nekima od polja bez navodnjavanja pokazali su kooperanti prilikom obilaska polja



Nakon salse prijalo je pivo

Panonska pivovara donirala je humanitarnu akciju "Učinite ljepši život invalidima", a za Pan se čekalo u redovima.

Humanitarna akcija

S obitom na to da je 2003. proglašena za Godinu invalida, sav prihod od prodaje "pašte" Studenca i Studene, te piva Pan usmjeren je za akciju "Učinite ljepši život invalidima", odnosno za izgradnju prilaza u more. Ček na iznos od 15563 kune Udruzi tjelesnih invalida grada Umaga predao je Milisav Manjić direktor Podravkine tvornice Povrće u Umagu.



Rekordna pašta

U četiri velike tave, miješajući kuhačama veličine vesla Podravkini gastropromotori Dražen Đurišević, Zlatko Sedlanić, Branko Takač i Zoran Delić pripremili su rekordnih 5300 porcija tjestenine. Za to su utrošili 300 kg tjestenine, 200 kilograma svježih rajčica, 100 litara koncentrata, pelata i salse, po 40 kilograma mljevenog mesa, plodova mora i tunjevine, te 50 konzervi Podravkinog mesnog ragua. U pripremi su imali i veliku pomoć kuhara hotela Kristal.



Podravkina fešta od rajčica



Rajčicom se može i crtati

Da koncentrat rajčice u tubi može poslužiti i za oslikavanje ljudskih tijela dokazalo je šest parova iz Slovenije, Njemačke, Istre, Međimurja. Natjecatelji su imali puno mašte i duha, pa je zaštitini znak Sunce mediterana osvanuo na leđima, licima, rukama, vratovima. Uz salve smijeha neki su "umjetnički" radovi ubrzo polizani, neki pak izbrisani, a svi su zaradili privlačne nagrade za autore.



Mažoretkinje s kuhačama

Stalne gošće Podravkine fešte od rajčica umaške mažoretkinje i ove su godine pripremile atraktivan nastup, a limenu glazbu grada u svirci nije omeo ni pljusak koji je nakratko zaprijetio da će omesti feštu.



Nagrađeni dobitnici

U suradnji s Milom i Obiteljskim radijom (koji se uživo javljao s fešte) Podravka je organizirala nagradnu igru, te dobitnike glavnih nagrada ugostila u Umagu. Željka i Antonio iz Osijeka, kojima je kuma Katica Vrdoljak ustupila svoju nagradu kao poklon za prvu godišnjicu braka, te Spomenka i Ognjen iz Skrada koji su na fešti proslavili svoje zaruke bili su oduševljeni gostoljubivošću Podravkaša, organizacijom fešte, odličnom paštom, nastupom Šajete. Iz Umaga nose nezaboravne dojmove.



Salsu treba plesati i jesti

Nakon uživanja u tjestenini sa salsom posjetitelji Podravkine fešte od rajčica mogli su i zaplesati salsu. Šarmantne Tanja i Danijela iz plesne škole Taverna suenjo latino iz Punta hotel Adriatic, ubrzo su brojne goste naučile osnovnim koracima, pa je žiriju i voditeljicama programa Zdenki i Jadranki bilo teško procijeniti tko su najbolji plesači koji zavrđuju poklon pakete. Stoga se plesalo i na bis...



Neumorni Šajeta

Sve popularniji kantautor Dražen Turina Šajeta, čija je pjesma Party za ekipu ovogodišnji hit ljeta, rado se odazvao pozivu Podravke da sudjeluje u humanitarnoj akciji. Neumorno je pomagao gastropromotorima miješajući tjesteninu i dodajući parmezan, a mnogi su se otimali da porciju pašte dobiju baš iz njegovih ruku. Naravno nije prošlo ni bez pjesme, a u tome mu je pomoglo stotinjak mališana koje je Šajo spontano okupio u zbor «Istarski pomidori» s kojim je napravio pravi mali show oduševivši prisutne.



Glazba za sve generacije

Sastav El combo svom je odličnom repertoaru meksičkih pjesama pridodao i rock skladbe, po koju podravsku i istarsku melodiju pa nije čudo da je razgalio i mlado i staro.



Crvenilo se i nebo nad Umagom

Do sada neviđeni vatromet u Umagu pokazao je da se Podravka i Turistička zajednica grada ne šale u nastojanju da zajedničkim snagama prirede najbolju feštu. Bilo je bogato, zvučno, šareno i na kraju se nebom prosulo tisuću crvenih svjetlosnih "rajčica".

Obavijest Podravkašima

Dobrodošli na odmor na sunčani otok Rab

U središnjem dijelu Kvarnerskog zaljeva, dobro povezan kopnom trajektnom linijom, smješten je romantičan otok Rab.

Blaga klima, mediteranska vegetacija i lijepe plaže glavne su karakteristike ovog malog raja.

Srednjovjekovni grad Rab leži na malom poluotoku između luke Rab i uvale Eufemija. Sa svojim gradskim zidinama i sa četiri zvonika, uskim uličicama između crkvi, palača i samostana otok Rab nudi romantičan pogled u drevna vremena.

Hotelsko poduzeće Imperial nudi ugodan boravak u svojim novorenoviranim i lijepo uređenim hotelima, apartmanima i kampovima.

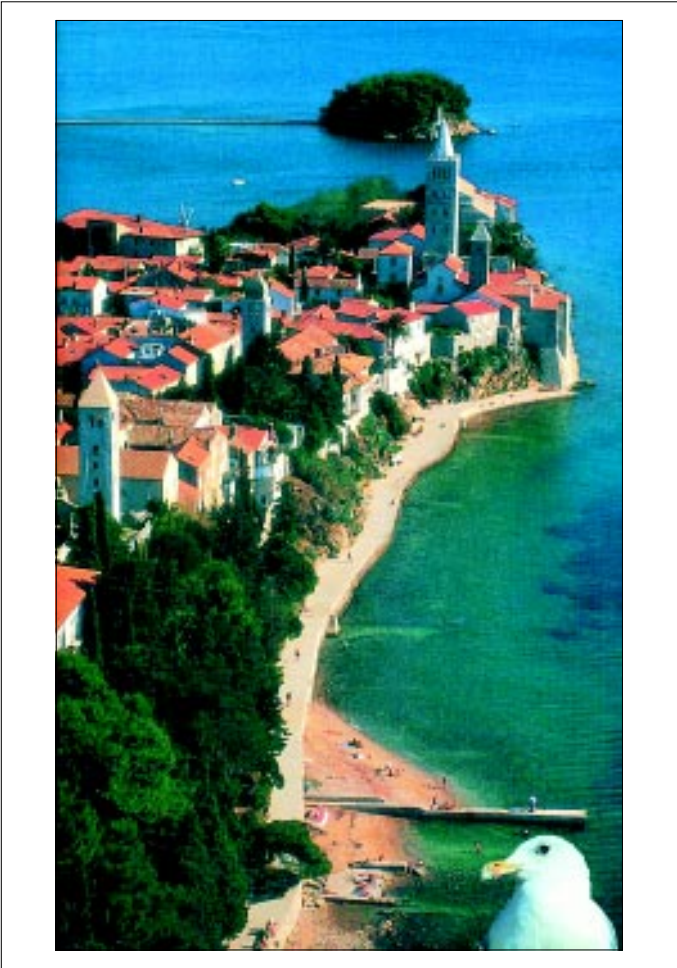
Hotelsko naselje San Marino u Loparu poznato je turističko ljetovalište sa 22 pješčane plaže koje su prirodni fenomen, a od kojih je najpoznatija 1,5 km duga «Rajska plaža».

Za vaš odmor pripremili smo posebnu AKCIJSKU PONUDU!!!

- Hoteli: Eva ili San Marino
- Termin - dolazak: 16. 8. i 23. 8. 2003. - cijena: 190 kuna po osobi na dan
- Termin - dolazak: 30. 8. i 6. 9. 2003. - cijena: 150 kn/osoba/dan
- Termin - dolazak: 13. 9. i 20. 9. 2003. - cijena: 115 kn/osoba/dan



Hotel Eva



Grad Rab

Cijena uključuje: polupansion - buffet doručak i večera; uključena pića uz večeru: vino, voda, pivo, sokovi

Boravišna pristojba naplaćuje se po zakonu.

Popusti za djecu: do 12 godina na pomoćnom krevetu - 50%

do 12 godina na osnovnom krevetu - 30%

Dobro došli i provedite ugodan odmor na otoku Rabu!

INFORMACIJE I REZERVACIJE:

IMPERIAL d.d.. RAB,
Jurja Barakovića 2, 51280 Rab
Marketing & Prodaja
Tel. 051 /724 - 184; 724 - 227
Fax. 051/ 724 - 117
e-mail: sale@imperial.hr
www.imperial.hr

Danas u “Domoljubu”

‘Lažna barunica’

Još jedna priredba u okviru “Koprivničkog ljeta” održat će se u “Domoljubu” u ponedjeljak 11. kolovoza s početkom u 20 sati. U organizaciji Pučkog otvorenog učilište Koprivnica gostovat će Glumačka družina Histron iz Zagreba s najnovijom uspješnicom “Lažna barunica”, autora Ivana Kušana.

Kušanova “Lažna barunica” sjetni je podsjetnik na doba koje je zameo vjetar (vrijeme između dva rata). Komedija obiluje duhovitim satiričkim žalcima i aluzijama na brojne društvene, političke i kazališne prilike i javne osobe iz međuraća.

Redatelj ove popularne komedije je Vid Balog, a uloge tumače Maja Petrin, Adam Končić, Vid Balog, Marija Borić, Mirela Brekalo, Alen Šalinović i Duško Zubalj.

Ulaznice po cijeni od 30 kuna mogu se kupiti radnim danom na blagajni “Domoljuba” od 8 do 12 sati, te sat vremena prije početka predstave.

Obavijest

Prodaja smrznutih pekarskih proizvoda

Odjel za standard radnika obavještava radnike Podravke da organizira prodaju asortimana smrznutih pekarskih proizvoda Podravkine pekare uz mogućnost plaćanja na tri rate:

- A)** Domaći klipić 50 g (polupečeno), 40 kom. u pakiranju, cijena 44,00 kn
- B)** Tijesto za pizzu 300 g (polupečeno), 6 kom. u pakiranju, cijena 38,96 kn
- C)** Pizza miješana 200 g (polupečeno), 16 kom. u pakiranju, cijena 120,56 kn
- D)** Torbica sa sirom 80 g (nepečena), 40 kom. u pakiranju, cijena 116,00 kn
- E)** Torbica s višnjama 80 g (nepečena), 40 kom. u pakiranju, cijena 116,00 kn
- F)** Kolač sa marmeladom 70 g (nepečen), 90 kom. u pakiranju, cijena 261,00 kn
- G)** Roščić sa marmeladom 70 g (nepečen), 40 kom. u pakiranju, cijena 116,00 kn
- H)** Roščić s linoladom 70 g (nepečen), 45 kom. u pakiranju, cijena 130,50 kn
- I)** Lino punjeno pecivo 100 g, 20 kom. u pakiranju, cijena 58,00 kn
- J)** Torbica sa šunkom 100 g, 50 kom. u pakiranju, cijena 145, 00 kn
- K)** Croissant 35 g (nepečen), 90 kom. u pakiranju, cijena 88,70 kn
- L)** Crni baget kruh 250 g (polupečen), 20 kom. u pakiranju, cijena 55,80 kn
- M)** Bijeli baget kruh 250 g (polupečen), 16 kom. u pakiranju, cijena 48,70 kn
- N)** Kukuruzni baget kruh 250 g (polupečen), 20 kom. u pakiranju, cijena 68,50 kn
- O)** Baget kruh sa sjemenkama 250 g (polupečen), 20 kom. u pakiranju, cijena 68,50 kn

Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti najkasnije do 14. 8. 2003. u Odjelu za standard na tel. 651-781

Liječnik za vas

Dajmo soli mjesto koje joj pripada

Piše: **dr. Ivo Belan**

Sol je jedan od najkorisnijih i zapanjujućih minerala na zemlji. Odstranite li taj cijenjeni mineral i bit će malo koristi od prehrane. Osim što čini hranu ukusnijom, sol se koristi u svim pekarskim proizvodima, prepariranoj hrani, konzerviranoj i smrznutoj hrani, sosovima, juhama, začinima, žitaricama, mliječnim proizvodima, u preradi peradi, mesa, odnosno u pripremi velike većine hrane. Također, sol je izvanredno djelotvoran konzervans za hranu, koji zaustavlja rast mikroorganizama koji kvare i zagađuju hranu i omogućuje održavanje hrane puno duže od neposoljene hrane.

Ipak, već godinama postoji stalna optužba: sol je loša, bez obzira na vaše zdravstveno stanje. Prije dvadesetak godina čak su se i Američko udruženje za bolest srca, Američko liječničko udruženje i ministar zdravstva priključili apelu za smanjenje soli u hrani.

Međutim, mnogi liječnici i medicinski istraživači sada počinju osjećati da se strahom od soli otišlo predaleko i da se pretjeralo. Rezultati jedne nedavne studije u Centru za srčanožilna oboljenja na sveučilištu Alabama pokazuju da osobe koje su imale normalan krvni tlak nisu pokazale nikakve promjene tlaka kad su bile na prehrani s ekstremno malo soli ili poslije kad je sol ponovno uvedena u prehranu. Međutim, kod osoba koje su imale povišeni krvni tlak polovica onih koji su bili na prehrani s manje soli doživjeli su određen pad krvnog tlaka. Taj se tlak vratio na prethodnu razinu kad se sol ponovno unijela u hranu.

“Odgovarajuća do pomalo prekomjerna količina soli vjerojatno je spasila mnogo više života, nego što je uzrokovala njihov gubitak u općoj populaciji”, ističe dr. John Laragh, direktor Centra za hipertenziju u New Yorku. “Prema tome, preporučivati da čitava populacija treba izbjegavati sol - nema smisla”.

Ljudsko tijelo ima stalnu potrebu za solju. Bez tog bitnog minerala naš organizam ne bi mogao funkcionirati. Međutim, kad je u pitanju naša prehrana, koliko soli je previše? Medicinski eksperti se slažu da moramo prakticirati razumnu umjerenost u konzumiranju soli. Za prosječnu, zdravu osobu, umjerena količina može biti od 4 do 10 grama dnevno, to jest oko pola do jedne čajne žličice.

Međutim, treba imati u vidu da se jedan do dva grama od te dopuštene količine već nalazi prirodno u hrani ili se dodaje vrijeme pripremanja hrane.

Osobe s bubrežnim, jetrenim ili srčanim problemima trebat će ograničiti sol u prehrani, ako to preporučuje njihov liječnik.

Činjenica je da, za sada, još uvijek ne znamo da li povećano konzumiranje soli uzrokuje povišenje krvnog tlaka (hipertenzija). Sve je više znanstvenih dokaza da i drugi faktori tu mogu biti uključeni: manjak kalcija, kalija, a možda i magnezija u organizmu: prekomjerna tjelesna težina (mnogo više je opasnija nego sol); genetska predispozicija; stres.

Dr. David McCarron, rukovoditelj Odjela za nefrologiju i hipertenziju na sveučilištu Oregon, upozorava da prošireno ograničavanje soli u hrani može ustvari više štetiti ljudima nego što im pomaže. On kaže: “Dobivamo strahovito puno informacija o natriju (sol je kemijski spoj natrijev klorid), a malo o kaliju i kalciju i ne mnogo o bilo čemu drugome. Opasno je govoriti ljudima da mijenjaju jedan hranjivi sastojak, natrij, kad ne znamo kakav će utjecaj to imati na druge hranjive sastojke. Na taj način stvaramo uvjete za pojavu niza problema.”

McCarronovo istraživanje ukazuje da manjak kalcija u organizmu također može biti faktor u nastanku visokog krvnog tlaka. Ako ljudi pokušavaju ograničiti unos natrija smanjujući konzumiranje mliječnih proizvoda, oni ustvari mogu povećati svoj krvni tlak. Dr. Myron Weinbreger i dr. Fred Luft sa medicinskog fakulteta sveučilišta Indiana našli su da se krvni tlak kod nekih pacijenata ustvari povišio kad su bili stavljeni na prehranu s malo soli i na diuretike. To povećava opasnost od srčanožilnih bolesti, moždanog udara i drugih zdravstvenih problema.

I konačno, što kazati o soli?

“Sol nije vaš neprijatelj. Sol je broj 1 prirodni sastavni dio svih ljudskih tkiva i tvrdnja da sol ne trebate je pogrešna i nema razloga da od nje odustanete, osim ako je vaš doktor dokazao da su vaši zdravstveni problemi povezani sa solju”, - kaže dr. Laragh, direktor Centra za hipertenziju u New Yorku.

Društvena prehrana	
Jelovnik	
18. 8. ponedjeljak:	- Mađarski gulaš, kolač
19. 8. utorak:	- Junetina na lovački, pirjana riža, salata
20. 8. srijeda	- Pohana svinjetina, slani krumpir, salata
21. 8. četvrtak:	- Pileći paprikaš, tjestenina, salata
22. 8. petak:	- Varivo špinat, kobasica pečenica, krumpir pire

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

Osnivač i izdavač: PODRAVKA, prehrambena industrija, d.d. Koprivnica	Tisak: Koprivnička Tiskarnica d.o.o. Koprivnica
Direktorica Službe za interno komuniciranje: Jadranka Lakuš	Naklada: 8300 primjeraka
Glavni i odgovorni urednik: Branko Peroš	List izlazi svakog petka i primaju ga svi radnici besplatno.
Redakcija lista: Boris Fabijanec, Mladen Pavković, Branko Peroš, Slavko Petrić i Hrvoje Šlabek	Adresa uredništva: Ulica Ante Starčevića 32, 48000 Koprivnica
Fotograf: Nikola Wolf	Telefoni - direktni: 651-505 (urednik) i 651-503 (novinari)
Grafički dizajn: Jana i Ivana Žiljak, FotoSoft	Faks: 621-061 e-mail:novine@podravka.hr

Sport

Prva hrvatska nogometna liga - 2. kolo

Bezidejnost Slavenaša u Zaprešiću

INKER- SLAVEN BELUPO 2:0

Piše: **Boris Fabijanec**

Gostovanje nogometaša Slaven Belupa kod zaprešićkog Inkeru bilo je više nego nezadovoljavajuće. Izgubili su 2:0, a prema viđenom na terenu, rezultat je mogao biti i veći za Zaprešićane. Povratnik u Prvu nogmetnu ligu - Inker očitao je pravu lekciju Koprivničancima kako se zalaganjem može nadoknaditi i nedostatak većih nogometnih znanja. Utakmica je bila tvrda, ali isto tako i sadržajna, a odlučio ju je odlični napadač Inkeru Neno Katulić s dva majstorska poteza. No, krenimo redom.

Nakon početnih desetak minuta ispitivanja snaga, eksplodirao je Miljenko Kovačić, prodro po lijevoj strani i s desetak metara iskosa puca u vanjski dio mreže. I kao što to već biva u nogometu, kad se prigoda ne iskoristi, slijedi kazna. Nakon gužve u kaznenom prostoru Slaven Belupa, lopta se odbija do Nene Katulića koji s 18-ak metara odlično plasira loptu u lijevi kut Solomunove mreže. Desetak minuta kasnije opet je na sceni napadač Inkeru. Katulić se kao brzi vlak stušio u kazneni prostor Slaven Belupa, Viškoviću ništa nije preostalo već da ruši Inkerovog napadača i sudac Vlado Svilokos iz Siska pokazuje na bijelu točku. Nepogrešivi izvođač jedanaesterca bio je Marin Lalić i nakon 29 minuta domaćini su vodili 2:0. Vidjevši da vrag bere šalu, Ivan Bedi nalaže svojim igračima napadačku igru. U 38. minuti Brgles bježi obrani Inkeru, odlično ubacuje do Posavca koji iz voleja prebacuje vrata.

U nastavku Slavenaši pritišću, ali bez uspješne konačnice. Oprobao je Posavec udarac s 30-ak metara - pravo u vratara Horvata. Uzvraćaju nogometaši Inkeru, opet je na sceni Lalić koji izigrava obranu Slavena, ali njegov udarac Solomun brani. Nekoliko minuta kasnije bilježimo odličan udarac Vidaka, no Solomun je opet na mjestu. Stopostotnu prigodu imao je Posavec, ali Horvat brani njegov udarac. Potom

opet Posavec isprobava iz slobodnog udarca, ali lopta je prohujala kraj vratiju. Uzvraćaju Zaprešićani brzom kontrom, puca Skulić, Solomun je na mjestu. I na kraju bilježimo još jedan uspješan napad Slaven Belupa u kojemu Posavec pronalazi Franu Amižića koji je na žalost neprecizan. Na kraju, bodovi zasluženost ostaju u Zaprešiću, jer je ekipa Inkeru očitala pravu lekciju Slavenašima kako se trudom, voljom i zalaganjem može i mora postići pobjeda. Blijedo izdanje Koprivničanaca u Zaprešiću nije baš razveselilo Ivana Bedija, dok pak sa suprotne strane trener Inkeru Josip Kuže je nakon utakmice sjao od zadovoljstva.

- Ovo je jako važna pobjeda, jer da smo izgubili utakmicu nitko nam ne bi vjerovao u momčad. Moram odati veliko priznanje igračima jer po ovako teškim uvjetima pobijediti čvrstog protivnika nije lako. Za jednu neformiranu

i neuigranu momčad nije loše, zar ne? - rekao je nakon utakmice Josip Kuže.

- Da je Kovačić pogodio u početku utakmice, sigurno bi nastavak imao drugi tijek. No, nažalost prvu dobru situaciju nismo pretvorili u pogodak. Kasnije smo bili u najmanju ruku ravnopravni, no domaćin je svoje prilike realizirao, a mi možemo žaliti za propuštenim. S obzirom na teško vrijeme, utakmica je imala dosta visoki ritam. Inker je sretno poveo, a svaki primljeni pogodak je šok. Vjerovao sam da u nastavku možemo do pogotka, utakmica bi tada dobila na neizvjesnosti, međutim određeni pojedinci nisu bili na razini koja se od njih očekivala - rekao je nakon utakmice Ivan Bedi.

Protiv Inkeru za Slaven Belupo su igrali: Solomun, P. Bošnjak, Jurčić, Gal, Brgles, Višković (od 80. Amižić), Medimorec, (od 46. Pejić), Posavec, Kosić, Kovačić (od 60. Božac) i Dodik.



Slavenaši "nokautirani" u Zaprešiću

RK Podravka Vegeta

U drugom pretkolu Podravkašice očekuje danski Ikast Bording!

Pomalo već prelazi u tradiciju da rukometašice Podravke Vegete u bečkom ždrijebu izvuku najgoreg mogućeg protivnika. I ovaj put gore nije moglo - bečki ždrijež dodijelio je Podravki najjačeg mogućeg protivnika, danske doprvakinje Ikast Bording. Ukoliko u prvom pretkolu prođu švicarski Brühl, Koprivničanke će prvi susret drugog pretkola Lige prvakinja igrati u Danskoj 11. ili 12. listopada, dok je uzvrat tjedan dana kasnije u Koprivnici, ako bude do tada završena obnova sportske dvorane. Vijest o izvučenim protivnicama vrlo neugodno je iznenadila Podravkašice koje se nalaze na bazičnim pripremama na Rogli, a trener Neven Hrupec je rekao:

- Nismo imali sreće pri ždrijebu niti zadnjih godina pa ni sada nisam previše očekivao. Činjenica je da smo

njih najmanje htjeli, vjerujem da su svi željeli izbjeći upravo Ikast. Oni imaju iznimno jaku ekipu, ne da im je cilj ulazak u Ligu prvakinja, već žele napasti i vrh tog natjecanja. Mi nemamo što izgubiti, sigurno je da ćemo u te dvije utakmice dati sve od sebe kako bismo pokušali iznenaditi favoriziranog suparnika.

Da podsjetimo, prije dvije godine Ikast Bording u Danskoj su nazivali "dream team". Prošle godine došli su do polufinala Lige prvakinja, gdje su poražene od budućih prvakinja - ljubljanskog Krime. Prije dvije godine Dankinje su osvojile Kup EHF-a, a u četvrtfinalu prošle su Podravku Vegetu. Podravkašice su pobijedile kod kuće, ali Dankinje su u uzvratu pokazale snagu i kvalitetu. Perspektivni trener Ikasta Christain Dalmose doveo je uz moćne sponzore klub do

europskih visina. Igrački kadar je izuzetno jak. Na vratima je junakinja posljednjeg Europskog prvenstva Karin Mortensen, na crti je provjerena Tonje Kjergaard, krila su Trine Jensen i Lene Daugaard, ojačane dolaskom tamnopute Dankinje Josephine Touray koja je prošle godine u dresu Koldinga zadala velike glavobolje Lokomotivi. U vanjskoj liniji igru vode Kristine Andersen i Rumunjka Narcisa Lakusanu-Paunica. Legendarna Norvežanka Kjersti Grini prestala je igrati i prešla u trenere, ali na njezino mjesto Ikast dovodi reprezentativku Srbije i Crne Gore Sanju Jovović. Respektabilna ekipa, ali Podravkašice sigurno nisu bez šansi. Treba odigrati hrabro i srčano, a to naše cure i te kako dobro znaju.

Naravno, prvo treba prijeći Brühl, premda to nikoga ne zabrinjava. **B. F.**

Predstavljamo vam...

Karate klub Podravka

Odmor nakon uspješne sezone

Piše: **Željko Šemper**

Sredinom lipnja, s krajem školske godine, i karatisti Podravke završili su svoja redovna natjecanja, pa se ovi vrući dani koriste za ljetni predah. Iza njih je jedna vrlo uspješna sezona, velika masovnost svih uzrasta daje i prve rezultate. Kako spadaju u tzv. male sportove, već po običaju "kubure" s financijskim sredstvima, koja su nedostatna za održavanje ovako velikog broja natjecatelja.

- Radimo sa dvije odvojene grupe, četiri puta tjedno s natjecateljskom grupom i dvaput tjedno s početnicima. U prvoj grupi radi od 25 do 30 natjecatelja, dok ih u drugoj ima oko 20. Radimo na više lokacija, u dvoranama osnovnih škola, te u Domu mladih, već kako gdje ima slobodnih termina. Nakon dvije godine treninga u početničkoj grupi, gdje nauče osnove karatea, najbolji prelaze u natjecateljsku grupu - na početku kaže **Mladen Marković**, trener karatista Podravke.

- *Gdje ste se ove godine sve natjecali i s kakvim ste se problemima najviše "sudarali"?*

- Naši natjecatelji bili su vrlo zapaženi na svim natjecanjima, pojedinci su "iskočili" u sam vrh svojeg uzrasta, okitili se medaljama. Najveći je problem što zbog troškova prijevoza i kotizacije ne možemo prijaviti veći broj natjecatelja, već na natjecanja odlaze samo najbolji, oni koji imaju izgleda za visok plasman. Ove godine natjecali smo se na regionalnim natjecanjima, u ligi sjeverozapadne Hrvatske, kao i na prvenstvu države. S učenicima i mladim kadetima postali smo prvaci sjeverozapadne Hrvatske. Od osam kola, u svakom kolu svaki natjecatelj prema plasmanu osvaja određeni broj bodova, pa se na kraju vidi koliko je tko bio uspješan - kaže Marković.

- *Da li je od takve masovnosti bilo i zapaženih pojedinačnih rezultata?*

- Naš najbolji natjecatelj ove godine bio je Perica Keser, koji je postao kadetski reprezentativac. Istaknuo se na svim održanim natjecanjima, osvajao prva mjesta, tek je na prvenstvu države imao mali "peh". Uskoro kreće u Split na pripreme, gdje će imati prigodu izboriti majicu kadetske reprezentacije za Svjetsko i Europsko prvenstvo. Na prvenstvu države osvojili smo dvije medalje, Danijel Šola postao je prvak države, dok je Marko Lopatnik osvojio brončanu medalju. Samo mali korak ostali su prekratki Deni Petak i Marko Višnjić, koji su osvojili četvrta mjesta. U kategoriji učenika u ukupnom plasmanu Marko



Mladen Marković,
trener karatista Podravke

Grudić osvojio je prvo mjesto. Pravi pothvat napravio je 14-godišnji Ivan Blažek, koji je u prvoj borbi slomio ruku i ne znajući za lom dobio preostale četiri borbe - ponosno priča trener ovih uspješnih mladića.

- *Kakav je raspored nakon ljetne stanke?*

- S treninzima nastavljamo početkom rujna, prije svega moramo vidjeti raspored dvorana. Moramo se dobro spremati, jer nas čeka nekoliko kupova, četiri kola jesenske lige, međunarodni Cro-open s vrlo jakim konkurencijom. Svake godine ima i odustajanja od karatea, najčešće zbog odlaska naših članova na fakultete. Ostali pak jedva čekaju da počnu treninzi, jedino ih učenje pri kraju školske godine u tome može spriječiti - zaključio je Mladen Marković, trener karatista Podravke.

Nezaobilazan u funkcioniranju kluba je i njegov predsjednik **Stanko Lovković**, koji se kao i u svakom "malom sportu" najviše "hrva" s financijama.

- Za uspješan rad kluba ne može se bez financija, što je i naš najveći problem. Osim financijskih sredstava osjećamo i nedostatak sportskih dvorana, iako smo to uspješno rješavali preko Zajednice sportskih udruga, koja to i financira. Da bismo "svezali" kraj s krajem, naši članovi plaćaju i članarinu od 50 kuna mjesečno. Najveća stavka u rashodima predstavlja nam prijevoz, a posebno visoka kotizacija za nastupe, po 100 kuna za natjecatelja. Zahvalni smo sponzorima, posebno Podravki i Zajednici sportskih udruga, a nadamo se da će i s prostorom uskoro biti manje problema. Zadovoljni smo vrlo kvalitetnim radom trenera Markovića, što pokazuju i rezultati naših karatista, a planiramo još jednog uputiti u trenersku školu. Velika je stvar što u svojim redovima imamo i jednog reprezentativca, koji može biti uzor svim našim natjecateljima - ponosno je zaključio predsjednik Stanko Lovković.



Mladi karatisti Podravke ove su godine postigli niz zapaženih rezultata

Novi okusi Talianetta rižota

Talianetta pileći rižoto i Talianetta rižoto s lignjama

Zbog sve bržeg tempa života suvremeni potrošač tijekom dana odvaja sve manje vremena za pripremu obroka, čak i ako se radi o klasičnom obiteljskom obroku. Kako bi se svakom potrošaču ponudio kvalitetan i ukusan obrok koji ne traži puno pripreme, asortiman Talianetta rižota proširen je s dva nova okusa: **Talianetta pileći rižoto, 140 g**, te **Talianetta rižoto s lignjama, 140 g**. Pileći rižoto je jelo pripremljeno od riže u ukusnom umaku od pile tine. Dodatak povrća i začina čini zaokruženu cjelinu, te daje pravi okus ovom jelu. Rižoto s lignjama je lagano jelo s lignjama uz dodatak karakterističnih začina za pripremu raznih vrsta ribljih jela.



Talianetta pileći rižoto



Talianetta rižoto s lignjama

Uvođenjem novih okusa, asortiman Talianetta rižota broji ukupno 5 različitih proizvoda. Na taj

način svatko u asortimanu Talianetta rižota može pronaći nešto za sebe.

Sanja Garaj
Marketing Podravka jela

Nudimo vam recepte s novim Podravkinim proizvodima:

Juha Carmen od Podravkine krem juhe od rajčice

Juha Carmen

(za 4 osobe)

Skuhajte rižu i procijedite. U litru mlake vode umiješajte sadržaj vrećice Krem-juhe od rajčice. Kad juha zakipi, kuhajte još 10 minuta na laganoj vatri, dodajte šećer i maslinovo ulje. Na kraju umiješajte kuhanu rižu i nasjeckani peršin.

Sastojci:

- 50 g riže
- 1 žlica maslinova ulja
- 1 žličica šećera
- peršin
- 1 vrećica Krem-juhe od rajčice Podravka

Vrijeme pripreme: oko 30 minuta.
Energetička vrijednost obroka: 576 kJ / 137 kcal.

Recept tjedna:

Gratinirani lungić

(za 4 - 6 osoba)

Sastojci:
800 g svinjskog filea
200 g sira ementalera
4 žlice pindura Podravka
Vegeta Twist za grill
0,5 dl ulja

Priprema:
Od svinjskog filea narežite medaljone, lagano potucite i začinite. Pecite ih na grilu ili tavi. Kada su na pola pečeni okrenite ih i na svaki medaljon stavite žličicu pindura, plošku sira i pecite

još 2-3 minute da se sir rastopi. Za prilog poslužite rižu sa salsom. Dobar tek želi vam gastropromotor **Zlatko Sedlanić**



Od 18. srpnja do 1. kolovoza Podravka organizirala promotivnu akciju za proizvode od rajčica na stotinu prodajnih mjesta u cijeloj zemlji

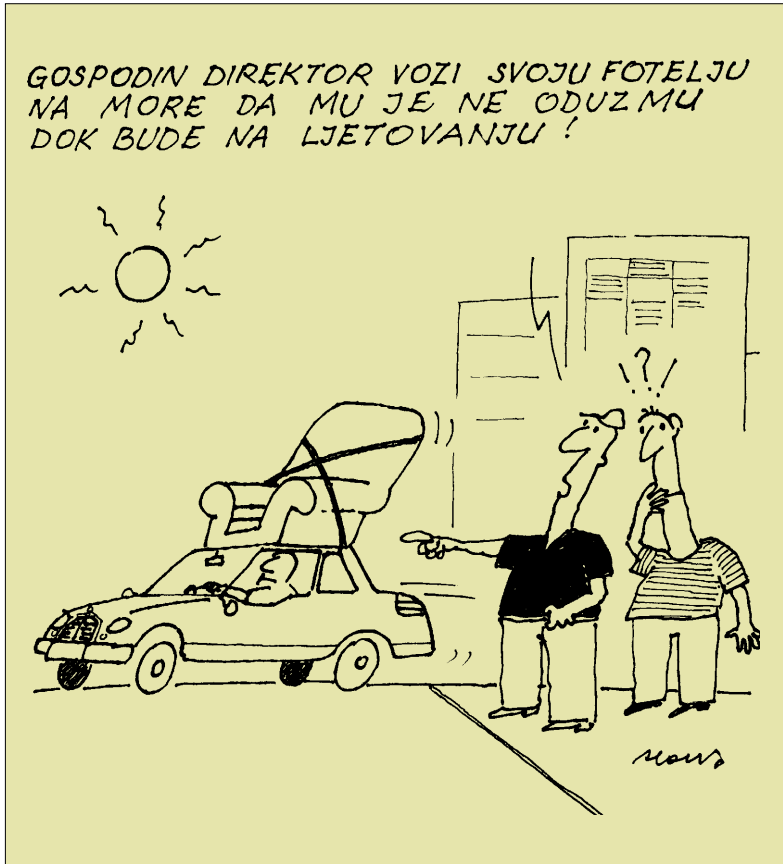
“Sunce Mediterana na vašem stolu”

Piše: **Borjan Čavić**, product manager u Marketingu SPJ Voće i povrće

Već tridesetak godina Podravka na stolove svojih potrošača donosi zdrave i hranjive proizvode od rajčice, koji nude osvježenje u ove vruće ljetne dane (sok od rajčice), ili specifični okus jelima u zimskom razdoblju (npr. dvostruki koncentrat i pasiranu rajčicu). Želeći nagraditi svoje vjerne potrošače, ali i unijeti sunce Mediterana u njihove domove, Marketing SPJ Voće i povrće i prodajna operativa organizirali su promotivnu akciju za proizvode od rajčice kojom je od 18. srpnja do 1. kolovoza Podravka obuhvatila sto prodajnih mjesta diljem naše zemlje. Osnovni ciljevi promotivne akcije bili su povećati zastupljenost cijelog asortimana Podravkinih proizvoda na bazi rajčice na prodajnim mjestima, ojačati poziciju lidera u Hrvatskoj, privući nove potrošače, te povećati poznatost marke i voljnost na kupnju. Kupnjom soka od rajčice i pasirane rajčice u tetrapak ambalaži, te dvostrukog koncentrata od rajčice u tubi potrošači su kao dar mogli dobiti Podravkinu kuhinjsku krpu, pregaču ili majicu. Osim darivanja Podravka se pobrinula i za osvježenje, jer su za vrijeme trajanja akcije na svih stotinu prodajnih mjesta potrošači mogli kušati Podravkin sok od rajčice. Na promotivnu akciju kao i na kulinarsku i ljekovitu vrijednost Podravkinih proizvoda od rajčice potrošače u razdoblju od 15. srpnja do 15. kolovoza podsjeća prigodna poruka na svim važnijim radio postajama. Ovom je akcijom Podravka uspjela učvrstiti svoje mjesto lidera na hrvatskom tržištu, daleko ispred drugih konkurenata. Promotivna je akcija bila vrlo uspješna, budući da su podijeljeni skoro svi promotivni materijali. Vrhunac akcije “Sunce Mediterana na vašem stolu” odigrao se na mediteranskom suncu grada Umaga u sklopu tradicionalne Podravkine fešte od rajčica.



Promotivna akcija “Sunce Mediterana na vašem stolu” uspješno je organizirana i u Konzumu u umaškoj robnoj kući



Crta: Ivan Haramija - Hans