



Predstavnici najvećeg mađarskog trgovačkog lanca u Podravki razgovarali o proširenju poslovne suradnje

3. str.



Sjećanja na Domovinski rat u Koprivnici

4. str.

Aktualno

Podravka u Mađarskoj

Piše: **Hrvoje Šlabek**

Podravka bi mogla postati centar za distribuciju hrvatskih proizvoda u susjednu Republiku Mađarsku. Ta se pomalo iznenađujuća izjava mogla čuti iz usta ljudi zaduženih za nabavu i uvoz najvećeg mađarskog trgovačkog lanca, koji je pod imenom COOP poznat još i u Češkoj i Slovačkoj, tijekom njihovog posjeta Podravki. Mađari su očito bili impresionirani onime što su im prezentirali Podravkini menadžeri tijekom razgovora o proširenju partnerstva dviju kompanija. No, osim takvih izjava, koje ipak gledaju malo dalje u budućnost, Mađari su iskazali i sasvim konkretan interes za proširenje palete Podravkinih proizvoda što ih prodaju u trgovinama svoga lanca. Hoće li se to realizirati, kao i interesi u zajedničkoj proizvodnji nekih proizvoda, to će se tek vidjeti, ali očito je da Podravka postaje sve atraktivniji partner mađarskim gospodarstvenicima.

Nije zato slučajno što je odlučila ujediniti svoj biznis u Mađarskoj i spojiti trgovačko poduzeće Podravka Internacional iz Budimpešte i Tvornicu Vegete u Mohaču u jedinstvenu tvrtku. Iako "papiri" još nisu gotovi, stvar već tako i funkcionira. Direktor Podravkinog biznisa u Mađarskoj Dražen Proš u intervjuu listu Podravka pobrojao je što Podravka ujedinenjem dobiva, kao što je ocrtao i trenutnu situaciju na tržištu sjevernog susjeda i Podravkinu poziciju na njemu.

U njegovom viđenju Mađarska bi, kao zemlja što će skoro biti primljena u Europsku uniju, trebala biti Podravkinim središtem biznisa i za Slovačku, Rumunjsku, Ukrajinu i druge okolne zemlje koje će se načekati da budu integrirane u Europu. Još ako Podravka zaista postane distributivnim središtem za otpremu hrvatskih proizvoda u Mađarsku...

Podravku posjetila delegacija vojske Velike Britanije i Hrvatske

Impresionirani veličinom i značenjem Podravke



Predstavnici engleske i hrvatske vojske upoznali Podravku, a posebno novu Tvornicu Vegete

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

Vojna delegacija Verifikacijskog središta Oružanih snaga Republike Hrvatske predvođena pukovnikom Ivanom Šlabekom i Verifikacijskog središta Velike Britanije - poznatijim pod imenom JACIG - Joint Arms Control Implementation Group predvođena pukovnikom Mark Vyeom posjetila je 9. listopada Podravku. Tom prigodom izvršni direktor za Vegetu i Podravka jela Dragan Habdija upoznao je predstavnike dviju oružanih snaga s temeljnim poslovnim značajkama najveće hrvatske prehrambene industrije. Naravno, engleskim gostima najviše je objašnjavano što zna-

či fenomen Vegete u hrvatskim, a i svjetskim okvirima. Posebice je dobro prihvaćena činjenica kako se Vegeta i još neki proizvodi Podravke prodaju na tržištu Velike Britanije.

U ime engleske vojne delegacije zahvalio se na prijemu pukovnik Mark Vye koji je, među ostalim, istaknuo kako je impresioniran Podravkinom veličinom, proizvodnjom te brzinom kojom se naša tvrtka razvijala, posebice unatrag nekoliko godina. Također, članovi engleske vojne delegacije interesirali su se za proces i mogućnosti cjelodnevne proizvodnje, regrutiranje ljudskih potencijala, razvoj farmaceutske industrije Belupa, a posebni interes bio je za proizvodnju zdrave hrane.

- Osnovna Podravkina poslovna filozofija je proizvodnja zdrave hra-

ne koja podliježe svim strogim zakonskim propisima, a što se tiče mogućnosti proizvodnje 24 sata na dan, mogu reći da Podravka svaki svoj proizvod može na taj način proizvoditi, ovisno o potrebi tržišta. - rekao je Dragan Habdija.

Također, engleski gosti zanimali su se za distribuciju Podravkinih proizvoda na njihovom tržištu te o mogućnosti Podravkine proizvodnje u Velikoj Britaniji na što im je Dragan Habdija rekao kako naša tvrtka razvija vlastitu distribuciju u toj zemlji, a s obzirom da je danas u poslovnom svijetu moderno strateško spajanje, nikada se ne zna što se može dogoditi u budućnosti.

Što zapravo znači Verifikacijsko središte i JACIG? Danas u svijetu postoje razne mjere povjerenja i

sigurnosti. Osnovna zadaća JACIG-a je osiguranje i primjena međunarodnih ugovora i sporazuma. Konkretno, govoreći o Hrvatskoj, riječ je o Bečkom dokumentu iz 1999. godine i Ugovoru o komercijalnim snagama u Europi. Upravo nadzor, povjerenje i međusobna suradnja su i temeljni prioriteti između Oružanih snaga Velike Britanije i Hrvatske te je Verifikacijsko središte Oružanih snaga Hrvatske izvršni organ za provođenje tih sporazuma. Te regule vrijede i za ostale države - potpisnice tih sporazuma, jer ti ugovori imaju političku, pravnu i zakonsku valjanost.

Tijekom boravka u Podravki vojne delegacije obišle su novu Tvornicu Vegete, a nakon toga koprivničko Nastavno središte za obuku vojnika.

Razgovor s direktorom Podravka Internationala u Budimpešti Draženom Prosom

Mađarska je zapad!

Razgovarao: **Hrvoje Šlabek**

Iako još nije formalno registrirana, jedinstvena Podravkina tvrtka u Mađarskoj, nastala spajanjem tvornice Vegete iz Mohača i Podravka Internationala iz Budimpešte, već gotovo u svim segmentima funkcionira kao jedna tvrtka. O značenju ujedinjenja Podravkinog biznisa u Mađarskoj razgovarali smo s direktorom Podravka Internationala iz Budimpešte **Draženom Prosom**, kao i o trenutačnoj situaciji na mađarskom tržištu te o Podravkinim planovima. Razgovarali smo u stanci razgovora Podravkinih i menadžera iz mađarskog trgovačkog lanca COOP Hungary o mogućem proširenju suradnje dviju kompanija, o čemu pišemo na susjednoj stranici.

- *Kakva je situacija u Mađarskoj, što se događa na tržištu?*

- Mađarska je danas fokusirano Podravkino tržište, a ono ni u kom pogledu ne zaostaje za zapadnim tržištima, ni u pogledu razvoja trgovine ni po pitanju trendova u prehrani. Generalno gledajući, i prehrambena industrija se konsolidira i globalizira, pa se svi europski trendovi očituju i na mađarskom tržištu.

- *Što se događa u proizvodnim kategorijama koje su Podravki interesantne?*

- U kategoriji univerzalnih dodataka jelima primjetljiv je, ne samo u Mađarskoj, već i u čitavoj regiji, jedan mali pad potrošnje, ali ako pogledamo čitavu kategoriju začina - dakle ne samo univerzalne dodatke, nego i monozačine - tada ćemo vidjeti da ona raste. Što se pak tiče juha, izražena je stagnacija.

- *Kakve pozicije danas zauzimamo?*

- Vegeta zauzima oko 30 posto tržišnog udjela, i tako je već godinama. Podravka jela držala su oko 10 posto tržišnog udjela, ali smo ove godine prošli kroz određene probleme vezane uz zabranu uvoza govedine zbog "kravljeg ludila".

Treća - sreća

- *Je li to razlogom pada prodaje za 4 posto u odnosu na lanijskih prvih šest mjeseci?*

- Jest. Ako gledamo segment Vegete, tu nije došlo do pada, iako je bilo velikih pritisaka, međutim zabrana uvoza govedeg mesa i svega što sadrži goveđe meso utjecala je na realizaciju juha. No, ponekad nije dobro osvrutati se samo godinu dana unatrag, već valja uvažiti dulji kontinuitet kod pojedine grupe proizvoda.

- *Dobro, što kaže osvrt na još koju godinu unatrag?*

- Kod Podravka jela imali smo velikih problema 1999. godine zbog de-sortiranosti, dok smo 2000. godine jako narasli. Naravno, ako nemaš dovoljno juha, tada će te "izbaciti" iz trgovačkih lanaca, pa moraš kretati iznova. To smo prošle godine vrlo mukotrpno gradili i stoga smo početkom te godine imali porast indeksa distribucije, a u drugoj polovici pokrenuli jaku propagandnu kampanju, koja je donijela fini rezultat. Naravno, zbog objektivnih razloga, u ovoj godini ponovno se pojavio problem desortiranosti.

- *Koliko znam, morala se promijeniti*

receptura pojedinih juha i goveđe sastojke zamijeniti drugima. Je li to točno?

- Maksimalno su napravljeni svi napori koje smo mogli napraviti, od promjene receptura pa do utjecaja kod mađarskih vlasti, u čemu je bio angažiran i gospodarski savjetnik u hrvatskom veleposlanstvu u Mađarskoj.

- *Je li propis o zabrani uvoza govedine još uvijek na snazi?*

- Taj propis više nije na snazi, ali sve ono što u periodu kad je bio na snazi nismo mogli realizirati, nepovratno je izgubljeno. Uglavnom, sada praktički po treći put moramo ulaziti na mađarsko tržište s markom Podravka jela.

Ujedinjenje

- *Je li gotov postupak registracije jedinstvenog Podravkinog poduzeća u Mađarskoj?*

- Sva potrebna dokumentacija predana je mađarskom sudu, a sud ima rok od 60 dana da je pregleda i eventualno zatraži dodatne dokumente. Upravo sam dobio informaciju da je mađarski sud zatražio neke dodatne informacije od županijskog suda županije Baranya, gdje se nalazi i Mohač, i samim time postupak se produljio. Dakle, s pravne strane registracija je pitanje mađarskih pravosudnih institucija, na koje mi ne možemo utjecati.

- *A jesu li uređene nove kancelarije u Budimpešti?*

- Da, mi smo već tri-četiri tjedna u novim uredskim prostorijama. Iako postupak registracije nije dovršen, u segmentima financija, računovodstva i prodaje već sada funkcioniramo kao jedinstvena firma. I još jedna bitna stvar - mi smo pred implementacijom poslovno-informacijskog sustava SAP u Mađarsku tvrtku. Sve su predradnje napravljene i čekamo samo registraciju da bismo počeli s implementacijom.

- *Vide li se već prvi pozitivni efekti od postojanja jedinstvenog Podravkinog poduzeća u Mađarskoj?*

- Oni će se tek vidjeti u smanjenju poreznih davanja, u drugačijem pristupu i odnosu s državnim institucijama i bankama, što je iznimno važno.

Nešto ćemo morati i kupiti

- *U kojoj će mjeri to utjecati na budućnost Podravke u Mađarskoj i kakvom vidite tu budućnost?*

- Moramo biti svjesni da je Mađarska za Podravku iznimno značajna zemlja, ne samo zbog poznatosti Podravke u Mađarskoj, već i zbog važnosti Mađarske u svakom smislu, političkom, gospodarskom itd. Naime, Mađarska se nalazi na raskrižju putova prema zemljama koje još jedno vrijeme neće biti dijelom Europske unije. Bez obzira hoće li Mađarska ući u Uniju sutra, za godinu, dvije ili tri, ući će prije od zemalja s kojima graniči, poput Slovačke, Rumunjske, Ukrajine itd. Zato nam ta zemlja mora biti centar Podravke za taj sklop zemalja, baš kao što je to Poljska za Pribaltik i kao što je to matična firma za područje zemalja bivše Jugoslavije. Posao koji radimo zove se prodaja, a to je zapravo rat protiv neprijatelja, tj. konkurencije. U našoj strategiji zacrtan je naš pobjednički duh, koji zapravo mora biti jedan ratnički duh. Svi ljudi

koji rade na tržištima i jesu ratnici, a rezultat toga može biti jedino pobjeda.

- *Pretvorimo to u brojke - kakvi su planovi?*

- U idućoj godini želimo ostvariti oko 13,5 milijuna eura prometa.

- *Što će biti najveće prepreke do ostvarenja takvog plana?*

- Pritisak konkurencije niskim cijenama upravo na naš ključni asortiman. Također i pritisak trgovačkih lanaca i privatnih maraka. Trgovci, naime, kažu da više ne žele imati pet-šest maraka proizvoda u jednom segmentu, već maksimalno dvije plus privatnu marku. To su činjenice kojima se i mi moramo prilagoditi. Mi imamo prednosti u vidu poznatosti Vegete i Podravka jela i u vidu snage naše distribucije. No, moramo otvoriti



Dražen Prosa

i neke nove mogućnosti, poput novih distributivnih kanala kao što je razvoj gastro-programa, poput strateških suradnji, a na koncu i kupnjom lokalnih proizvodnih marki.

Iz Podravkinih Internationala

Australija - trendovi iz kojih se može učiti



Jasna Mujadžić

ke rezultate na tržištu i koja je u stvari postala - govoreći naravno o Vegeti koja je 50 posto našeg asortimana - market lider u kategoriji povrtnih prškastih dodataka jelima. Mi smo također dali svoj doprinos širenju te kategorije o čemu je bilo riječi na konferenciji, o kategoriji menadžmenta, i to još prije dvije godine kad smo ušli s dva potpuno nova okusa koja nisu poznata ni u Hrvatskoj niti u Europi. To su Vegeta s okusom piletine i Vegeta s okusom morskih plodova s kojima smo uzeli dio tržišnog udjela našoj konkurenciji. Rezultati u prvih šest mjeseci ove godine, nažalost, ne pokazuju neke velike pomake u odnosu na prošlu godinu prvenstveno zbog pojave kravljeg ludila koje se reflektira na sve proizvode koji imaju u svom sastavu goveđe meso, masnoće, ekstrakt. To je značajno smanjilo naše rezultate, pošto je ipak mesni program 20 posto naše realizacije. Ovaj dio proizvodnog programa, uključujući i juhe koje sadrže dehidrirano goveđe meso, pokušavamo kompenzirati s nekim novim programima, ali australsko visoko razvijeno tržište ne prihvaća improvizacije. Mi trebamo gotov proizvod, a gotov proizvod nije moguće napraviti za šest mjeseci, naročito ne u divu kakav je Podravka - rekla nam je Jasna Mujadžić.

Podravkin periskop

Kako iskoristiti ekonomsku krizu u vlastitoj zemlji?



Piše: **Zdravko Šestak**
Sektor za razvoj poslovanja

Tri godine nakon krize izazvane snažnom devalvacijom rublje 1998. godine, ruska prehrambena industrija u velikom je zamahu. Devalvacija je istjerala gotovo sve inozemne kompanije s tržišta ostavljajući ruskim kompanijama mogućnost ekspanzije. Koju su neki i iskoristili budući da je, primjerice, sada jedno od deset pakiranja prehrambenih proizvoda inozemnog porijekla, dok je prije krize odnos bio dva inozemna na ukupno pet pakiranja. Novčano gledano, inozemne kompanije su ostavile praznim oko 3,5 mlrd USD tržišta. Koje su ruske kompanije to iskoristile? One koje su u godinama pred samu krizu imale hrabrosti i investirale. U nove proizvodne linije, u poboljšavanje upravljanja, u tržište.

Danas je situacija takva da neke ruske kompanije uvelike razmišljaju i o izvozu na zapad što je samo do prije koju godinu bilo nezamislivo. Pogodovala im i relativno jeftina rublja čime je država praktički stimulirala izvoznike. Nisu uspješne samo velike kompanije koje djeluju na nacionalnoj razini. Nove, male kompanije strahovito rastu i to ponajviše u relativno nerazvijenim regijama. Ako ste mislili da je to sve ostvareno i ruskim kapitalom, varate se, jer prehrambeni sektor je jedan od najprivlačnijih sektora cijele ruske ekonomije. Prije je bilo nezamislivo "progurati se" pored industrije bazirane na prirodnim bogatstvima. Takve kompanije i dan danas su pod velikim pritiscima regionalnih i nacionalnih političara te poslovnih ljudi snažno povezanih s politikom što je godinama bila karakteristika ruske ekonomije. Samo je trebalo na neki način kontrolirati kompaniju koja djeluje u tom segmentu i ubirati plodove toga.

Međutim, prehrambeni sektor je potpuno druga priča. Treba vrlo dobra organizacija, motivirani i školovani ljudi i puno rada - što je sve samo ne atraktivno za novu rusku oligarhiju. Znaju to i zapadni investitori i ulažu svjež novac. Iako prehrambeni sektor čini samo 4% nacionalnog GDP-a, privukao je lani čak 18% inozemnih investicija. Zašto zapadnjaci investiraju, a ne uvoze kao dosad? Nakon devalvacije nisu si mogli dozvoliti, zbog tečaja rublje, uvoz skupih sirovina te su bili primorani tražiti ruske partnere i kupovati tvornice i/ili cijele kompanije, ulagati u proizvodnju. Najveći i najviše ulažu, neki i preko 100 mln DEM samo lani, praktički u proizvodne kapacitete jer samo tako mogu opstati pored domaćih kompanija koje su preživjele krizu i zauzele veći dio tržišta. Očekuje se da će taj trend potrajati još barem godinu, dvije, jer inozemne kompanije će nastojati doći do svojih tržišnih udjela prije krize.

Eto, Rusija je uspjela preokrenuti ekonomske trendove u samo tri godine te prilično ojačala neke segmente industrije, među njima i prehrambenu. A makroekonomska politika vođena od centralne vlade zaista je pokrenula strukturalne reforme tako da postoje ohrabrujući znakovi prestrojavanja industrije prema zapadnim standardima i modelima. Pod pretpostavkom ispravnog upravljanja, ruske firme koje su preživjele krizu i kasnije praktički zbog te krize ojačale, imaju snažan potencijal rasta što neće smanjiti niti sve jača rublja. Dakle, može se napraviti snažan preokret i samo u jednom četverogodišnjem mandatu.

A kako uspjeti u prehrambenom biznisu u Rusiji? Slijediti način rada velikih zapadnih kompanija. Dakle, investirati bilo u akvizije domaćih kompanija koje djeluju na tržištu, bilo graditi tvornice, bilo oboje. Samo uvoziti nije dovoljno dobar način poslovanja zadnjih godinu-dvije, a ponajmanje će biti ubuduće.

Predstavnici mađarskog trgovačkog lanca COOP Hungary posjetili Podravku

Podravka će biti centar za distribuciju hrvatskih proizvoda u Mađarsku

Piše: **Hrvoje Šlabek**
Snimio: **Nikola Wolf**

U utorak su Podravku posjetili predstavnici najvećeg mađarskog trgovačkog lanca COOP Hungary, glavni direktor nabave **Seregey Istvan** i glavni direktor uvoza **Patai Balázs**, koji su s Podravkinim menadžerima, predvođenima članom Uprave **Davorom Cimašom** i direktorom Podravka Internationala iz Budimpešte **Draženom Prosom** razgovarali o mogućnostima proširenja suradnje, koja uspješno traje već pet godina.

COOP Hungary je, inače, trgovačka tvrtka sa svojom osnovnom aktivnošću u Mađarskoj, ali je i dio međunarodnog udruženja koje povezuje trgovačke kuće pod istim nazivom još i u Češkoj i Slovačkoj.

- Na osnovi petogodišnje uspješne suradnje između Podravke Internationala iz Budimpešte i COOP-a Hungary otvaraju se nove mogućnosti. One se sastoje u tome da se ulazi u partnerski odnos na bazi zajedničke proizvodnje određenih proizvoda pod njihovom trgovačkom markom, te u zajedničkim aktivnostima prema potrošačima na COOP-ovim prodajnim mjestima. Treći moment potencijalne suradnje mogao bi biti na području trgovačke robe, koju bi Podravka prodavala putem svoje distribucijske mreže u Hrvatskoj i srednjoj Europi - o sadržaju razgovora i buduće suradnje kopirivničkog proizvođača i mađarske trgovačke tvrtke rekao je Davor Cimaš, dodajući kako nije riječ o pukim komercijalnim odnosima i suradnja se ne svodi samo na kupoprodaju robe, već se traže zajednički interesi i cilja na dugoročno strateško partnerstvo.

Kao što je poznato, Podravka je u posljednje vrijeme ojačala svoju pregovaračku poziciju prema trgovačkim kućama nakon što je svoj ionako širok proizvodni asortiman dodatno proširila proizvodima drugih proizvođača, poput Koestlina i Kraša. U tom kontekstu i član Uprave Davor Cimaš tumači interes koji je najveći mađarski trgovački lanac pokazao za partnersku suradnju s Podravkom:

- Podravka u svojoj novoj strategiji ima orijentaciju da se bavi puno širim aktivnostima u prehrambenom biznisu od onoga što je bilo do sada. Mi u inozemstvu nismo više samo trgovač-

ka firma, koja se bavi prodajom proizvoda proizvedenih u našim pogonima u Hrvatskoj, nego se bavimo i prodajom Podravkinih proizvoda proizvedenih u inozemstvu, prodajom trgovačke robe, distribucijom robe drugih proizvođača putem naše distribucijske mreže, a takva naša strategija privlačnija je trgovačkim kućama u srednjoj Europi.

U utorak nije potpisan ugovor o partnerskoj suradnji, ali Dražen Pros utvrdio je kako će dio suradnje koji se odnosi na Mađarsku biti uobičen ugovorom do konca ove godine.

Nakon prvog kruga razgovora s Po-



Seregey Istvan i Patai Balazs i direktorica marketinga Podravka Internationala iz Budimpešte Eva Major- Varga razgledavaju Podravkin proizvodni asortiman



Podravkini i COOP-ovi menadžeri razgovarali su o strateškom partnerstvu dviju kompanija

dravkinim menadžerima, i mađarske goste zamolili smo za kratak razgovor.

- Zašto ste danas došli u Podravku?

Balázs: - Željeli bismo unaprijediti već postojeće dobre odnose i da istražimo mogućnosti za daljnji razvoj našeg poslovanja jer u našoj poslovnoj politici izražena je želja da krenemo u zemlje koje su bliske Mađarskoj. Mislim da se trebamo držati skupa, jer u Europskoj uniji će nas u prvo vrijeme "otrpjeti", kao, primjerice, Portugalce. Unija na nas gleda kao na tržište, a ne proizvođače.

Istvan: - Poznajemo širinu Podravkinog proizvodnog asortimana, kvalitetu i tehničku osposobljenost, a to nama znači takvu garanciju koja je dobra podloga za razvoj i širenje suradnje.

- Možete li reći u kojem biste roku bili spremni potpisati ugovor o poslovnoj suradnji s Podravkom?

Istvan: - U Mađarskoj imamo kontinuiranu suradnju, a jedan od sljedećih koraka jest sporazum na razini COOP-a Euro. Unutar toga moguća je i proizvodnja pod markom COOP-a.

Balázs: - Jedan od sljedećih koraka bilo bi i širenje Podravkinog asortimana u Mađarskoj na one koji se ne proizvode u Mađarskoj i koji ne postoje na mađarskom tržištu.

- Koji bi to proizvodi bili?

Istvan: - Još smo pod dojemom pre-

zentazije koju smo vidjeli i tek se to kod nas kristalizira. Moram reći da dosad nismo poznavali cjelokupni Podravkin proizvodni asortiman jer ga u Mađarskoj nema. Otprije su nas zainteresirale mesne konzerve, zatim paštete i proizvodi na bazi rajčice. U budućnosti bi Podravka čak mogla biti centrom za distribuciju hrvatskih proizvoda u Mađarsku.

- Kakva je vaša slika o Podravki nakon današnjeg posjeta?

- **Balázs:** - Toliko mnogo proizvoda teško je držati pod kontrolom, to je teško i jednom "Nestleu". I zato Podravki želim puno uspjeha u tome.

Kakva je situacija u mađarskoj trgovini?

U Mađarskoj danas multinacionalni trgovački lanci zauzimaju oko 58 posto prometa, dok mađarski lanci drže preostalih 42 posto. Nakon razdoblja u kojem su internacionalni lanci snažno prodrli u Mađarsku, kao uostalom i u druge tranzicijske zemlje, i potisnuli domaće trgovce, unatrag godinu-dvije dana došlo je do stabilizacije, pa čak i rasta domaćih trgovačkih lanaca. Od domaćih, mađarskih trgovačkih lanaca, COOP-Hungary je najveći, a računajući i multinacionalne lance, on je drugi po veličini u Mađarskoj.



naša posla

Zašto su "Podravki" zatvorene vojne kuhinje?

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

Ovih je dana "Podravkinu" Tvornicu Vegete posjetilo britansko vojno izaslanstvo, koje je i u kopirivničkoj vojarni obavljalo redovni nadzor naoružanja Hrvatske vojske. Riječ je, dakako, o kurtoaznoj posjeti, u kojoj se ugledni gosti upoznaju i s gospodarskim mogućnostima regije koju posjećuju, ali njihovo izvješće britanskom stožeru može dugoročno utjecati na sklapanje obostrano zanimljivih poslova. Uostalom, "Podravka" i u mesnoj industriji ima i izvozne brojeve, odnosno certifikate o kvaliteti i rigoroznoj veterinarskoj i sanitarnoj kontroli, tako da je i tu otvorena mogućnost opskrbe NATO-pakta, kao velikog potencijalnog kupca. Proteklih je godina nešto u tom smislu i učinjeno, no ovogodišnja je epidemija kravlje ludila loše utjecala na takve poslove.

Zabilješka o britanskom vojnom izaslanstvu ponovno aktualizira i pitanje "Podravkine" suradnje s Hrvatskom

vojskom. Naime, kopirivnička se tvrtka već poduze ne uspijeva ubaciti u krug ozbiljnijih vojnih dobavljača. Količine "Podravkinih" roba koja se upućuju u vojne restorane i kantine gotovo su zanemarive, iako se u asortimanu i kvaliteti nitko na domaćem tržištu s njom ne može uspoređivati.

Što je razlog te apsurdne činjenice? Odgovor je, čini se, vrlo jednostavan. Na natječajima za opskrbu Hrvatske vojske jedini je kriterij cijena. Ako netko ponudi kunu ili koju lipu manje od "Podravke", Ministarstvo obrane dat će mu posao. Pritom uvijek ostaje sumnja da netko možda i saznaje kolika je konkurentska ponuda, pa svoj cjenik može tome prilagoditi, jer se zarada temelji na velikim količinama. Interesantno je da se pritom u pravilu ne gleda je li taj najbolji ponuđač neka ozbiljnija tvrtka ili tek posrednik s "telefaksom, fikusom i sekretaricom". Često nije bitnija ni kakvoća te robe,

ni način na koji je dobavljena, iako bi ministarstvo trebalo razmišljati i o zaštiti domaćih proizvođača, pogotovo onih koji pune državni proračun, iz kojeg se financira i Hrvatska vojska. Na koncu konca, netko i bez "mutljaže" može biti jeftiniji od "Podravke", primjerice u mesnoj industriji, ali to su one manje tvrtke koje uštedu ostvaruju na izbjegavanju rigoroznije kontrole robe.

Cijela ova priča o poslovnim "kuršlusu" između kopirivničke tvrtke i vojnog menadžmenta ima posebnu težinu ako se vratimo korak unatrag. Ako nas sjećanje dobro služi, general Zvonimir Červenka, bivši načelnik Glavnog stožera, u jednom je dokumentarcu izjavio kako je upravo "Podravka" tijekom Domovinskog rata "prehranila Hrvatsku vojsku". Tu činjenicu nitko ne može osporiti. Svih ratnih godina "Podravkini" su šleperi dopremali sve što je bilo potrebno na sva bojišta, ali

i u brojna prognanička naselja. Pravilo je bilo da svaki hrvatski vojnik mora dobiti sve što mu je potrebno, što agresorska strana nije mogla osigurati svojim postrojbama, a o plaćanjima će se dogovarati naknadno. Tako se događalo da je Šuškov Ministarstvo obrane duži niz mjeseci, pa i godina, bilo dužno "Podravki" i po desetke milijuna kuna, što je u jednome trenutku kopirivničku tvrtku gotovo bacilo na koljena.

Još je nezgodnija spoznaja da je Ministarstvo obrane u drugoj polovici devedesetih naglo smanjivalo potražnju "Podravkine" robe, a da su dugovanja ostajala na gotovo istoj razini. Kakve su tu bile "igre", kazuje i izjava jednog od predsjednika Uprave "Podravka" da mu se nakon njegovih upornih, ali i bezuspješnih zahtjeva za naplatom potraživanja javila jedna privatna tvrtka i ponudila da bude posrednik u naplati. Milijunski bi dug bio brzo isplaćen, no

i postotak koji su tražili za to "reketarenje" bio je više nego glavobolan. "Podravkinu" posloводство nije željelo pristati na tu ucjenu, pa je dio novca vraćen tek nakon poslijeizbornih promjena u Ministarstvu obrane.

No, sadašnja je garnitura u sklopu opće racionalizacije i svakovrsnih restrikcija uvela i spomenuta pravila o najnižoj ponudi, koja su se također pokazala odličnim lovištem za umješne poduzetnike. Zato sadašnjem "Podravkinom" poslovodu ostaje da intenzivira svoje kontakte s Radoševim ministarstvom, ne bi li se "Podravka" uspješnije uključila u tu trku, karakterističnu i po nelojalnoj konkurenciji. Ohrabrujući je, tek, podatak da "Podravka" trenutno priprema katalog ponude svoje robe Hrvatskoj vojsci, koji bi trebao potvrditi njenu sposobnost da vrati barem dio nekadašnjih dobavljačkih pozicija. Ukoliko se i u to, dakako, ne upletu neki novi mešetari.

U zagrebačkom Muzeju za umjetnost i obrt od 2. do 21. listopada

Jedinstvena multimedijalna izložba ambalaže lijekova Belupa

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

Kada je obilježavao 25. godišnjicu uspješnog rada, Belupo se u zagrebačkom Muzeju za umjetnost i obrt predstavio nesvakidašnjom izložbom, prvom takve vrste u Hrvatskoj, pod nazivom "Novi vizualni identitet ambalaže lijekova Belupo". Te 1996. godine osmišljen je projekt cjelovitog vizualnog identiteta tvrtke.

Pet godina kasnije, Belupo opet fascinira hrvatsku javnost novom multimedijalnom izložbom, postavljenu u istom muzejskom prostoru, s manje-više istim autorima - Don't worry be HEALTHY! Zdravo budi! Projekt je višeslojan i na jednoj osobitoj poetičkoj razini predstavlja novi izgled cijele linije bezreceptnih lijekova Belupa kreirane u "Studiju Rašić" uz pomoć stručnog tima Belupa.

O značenju tog projekta Feđa Vukić u predgovoru vrlo atraktivnog kataloga štampanog za tu izložbu, među ostalim, piše:

"Povezivanje gospodarske tvrtke, umjetničko-dizajnerskog tima i muzejske institucije u projektu s kvalitetom kulturnog događaja čini se kao vrlo poticajan komunikacijski model iz kojega bi se mogle razvijati strategije društvenog djelovanja, i ne samo u farmaceutici. Model je zasnovan na povezivanju različitih čimbenika u jedinstvenom medijskom projektu koji ima nekoliko segmenata. Prvi je oblikovanje same ambalaže proizvoda, u kojoj su, uz poštivanje nužnih grafičkih standarda, korištene vrlo slobodne umjetničke forme, kako bi se čim efektivnije komuniciralo s proizvodom na tržištu. Drugi je izložbena prezentacija, autora Olega Hržića i Ante Rašića, koja komunicira složenije simboličke slojeve oblikovanja ambalaže i to na način koji je čini spektaklom za sebe. Oba segmenta povezana su, unatoč prividnoj različitosti, upravo činjenicom kulture, odnosno - umjetnosti, kao medija; kako korištenjem umjetničkih ilustracija na ambalaži, oblikovanjem izložbe kao konceptualnog iskaza tako i aktiviranjem prostora Muzeja. Kultura, dakle, u svojoj univerzalnosti uvijek može biti poticajan prostor komunikacije, čak i za komercijalne poruke. Dakako, kada je kreativno promišljena."



Na slikama: S atraktivne Belupove izložbe u Zagrebu

jega bi se mogle razvijati strategije društvenog djelovanja, i ne samo u farmaceutici. Model je zasnovan na povezivanju različitih čimbenika u jedinstvenom medijskom projektu koji ima nekoliko segmenata. Prvi je oblikovanje same ambalaže proizvoda, u kojoj su, uz poštivanje nužnih grafičkih standarda, korištene vrlo slobodne umjetničke forme, kako bi se čim efektivnije komuniciralo s proizvodom na

tržištu. Drugi je izložbena prezentacija, autora Olega Hržića i Ante Rašića, koja komunicira složenije simboličke slojeve oblikovanja ambalaže i to na način koji je čini spektaklom za sebe. Oba segmenta povezana su, unatoč prividnoj različitosti, upravo činjenicom kulture, odnosno - umjetnosti, kao medija; kako korištenjem umjetničkih ilustracija na ambalaži, oblikovanjem izložbe kao konceptualnog iskaza tako i aktiviranjem prostora Muzeja. Kultura, dakle, u svojoj univerzalnosti uvijek može biti poticajan prostor komunikacije, čak i za komercijalne poruke. Dakako, kada je kreativno promišljena."

Ovakvo predstavljanje Belupa, ne samo da je kreativno i spektakularno, već je prilično nesvakidašnje za hrvatske okvire. Takvo osobito približavanja potrošačima dokazuju i riječi direktorice Sektora bezreceptnih proizvoda Nevenke Kovač koja naglašava kako se zaposlenici Belupa uvijek trude da budu bolji, još bolji, najbolji.

Belupo neće stati samo na tome. Naime, kao što je rečeno na svečanom otvorenju izložbe, za idući jubilej već se priprema nešto novo, nesvakidašnje i nadasve - originalno.

Sjećanja na Domovinski rat

Otkriveno spomen obilježje 117. brigadi

Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata djelatnika Podravke prošlog je četvrtka u suradnji s Koprivničko - križevačkom županijom ispred koprivničkog Središta za obuku vojnika "Ban Krsto Frankopan" postavila spomen - obilježje u čast 117. brigade, čiji su se pripadnici u vrijeme Domovinskoga rata borili na novljanskom, ali i drugim ratištima.

Ovo je spomen - obilježje podignuto iz razloga što u vojarni dosad ne postoji nikakvo obilježje koje bi mlade vojnike podsjećalo da je baš tu bila smještena jedna ratna postrojba, koja

svečena Koprivničko - križevačkoj ratnoj postrojbi, već i obilježavanje oslobođenja vojarne. Naime, kao što je poznato, naša je vojarna oslobođena 30. rujna prije desetak godina. Tada su jugo-vojnici napustili ondašnju kasarnu s osobnim naoružanjem, bez ispaljenog metka.

Danas se s ponosom sjećamo tih dana. Zahvaljujući uspješnim pregovorima Koprivnica je pošteđena razaranja, ali i ljudskih žrtava, kojih bi zasigurno bilo da su kojim slučajem vojnici JNA zapucali iz kasarne, kazao je predsjednik Kriznog štaba bivše



je imala i 37 poginulih. Na spomen - ploči je uz ostalo istaknuto i to da je u ovoj vojarni 3/4. listopada 1991. osnovano i zapovjedništvo brigade na čelu s Dragutinom Kraljem.

Spomen - ploču je otkrio župan Koprivničko - križevačke županije Josip Frišić (*na slici*), koji je 1991. bio i član Kriznog štaba, a na svečanosti je govorio i Dragutin Kralj, koji je podsjetio na ratni put brigade i zahvalio svima koji su na bilo koji način pomagali ovu postrojbu, od "Podravke", "Bilokalnika", "Podravske banke", "Belupa", "Panonske pivovare" i drugih.

U ime grada Koprivnice pripadnicima 117. brigade čestitku je uputio i gradonačelnik Zvonimir Mršić.

No, to nije bila samo svečanost po-

općine Koprivnica Nikola Gregur.

U glazbenom dijelu programa nastupio je Mješoviti pjevački zbor KUD-a "Podravka" pod vodstvom Ivice Martinčevića.

Istaknimo još da su prije same svečanosti predstavnici udruga proizašlih iz Domovinskoga rata, vojske, policije, Uprave za obranu i Ministarstva hrvatskih branitelja podno Križa života položili vijence i zapalili svijeće za sve poginule i nestale hrvatske branitelje.

Bilješka

U Koprivnici nema otkupa kukuruza

Niti ove godine Podravka neće otkupljivati kukuruz od seljaka, ali - prema riječima direktora profitnog centra Mlin i pekara Tome Trošelj - pregovara s potencijalnim otkupljivačima, koji bi otkupili kukuruz, a potom ga osušili i uskladištili u Podravkinom silosu. Zasad nije sklopljena nijedna takva pogodba, a potencijalni otkupljivači - Tvornica stočne hrane i Podravsko gospodarstvo - neće ući u taj posao. Prvi ne vide računicu jer, kaže direktor Tvornice stočne hrane Ivan Perok, cijena kukuruza na tržištu nije veća od one koju bi platili kad bi ušli u suradnju s Podravkom. Podravsko gospodarstvo svoje će pak potrebe zadovoljiti vlastitom proizvodnjom kukuruza, rekao nam je direktor Ivan Horvat.

- Otkupom bi se mogao baviti svatko tko u tome vidi svoj interes, uz uvjet da ima dovoljno kapitala, jer seljaci žele da im se kukuruz odmah plati, tvrdi Trošelj, dodajući kako u Podravkinom silosu ima mjesta za oko deset tisuća tona kukuruznog zrna. S obzirom na odustajanje tvrtki kojima je ta poljoprivredna kultura sirovina, ostaje još mogućnost da se otkupa prihvati neki veliki proizvođač stoke, inače će seljaci s koprivničkog područja kukuruz prođavati izvan Koprivnice.

H. Šlabek

Susret sa Suzanom Bortolin, radnicom u Tvornici povrća u Umagu

I u Istri se teško živi...

Tekst i snimka: **Hrvoje Šlabek**

Kad se nakon završetka tekstilne škole već nije uspjela zaposliti u nekadašnjem "Elegantu" u Umagu, Bujanka **Suzana Bortolin** zaposlila se u susjednoj Tvornici povrća. Umjesto da bude okružena koncima i tkaninama, njene su ruke već dvanaest godina zaronjene u rajčicu, zlatnocrvene plodove koji se u tvornicu slijevaju s okolnih bujštinskih polja da bi se koncentrirali, pretvorili u sok, u pelate, sjeckali ili da bi se na koji drugi način otrgnuli iz prirodnog ciklusa rasta i truljenja. Dvanaest godina Suzana na posao putuje dvanaest kilometara dugom cestom iz Buja do Umaga. No svih dvanaest mjeseci u godini ne radi se isti posao, radnik u proizvodnji mora biti fleksibilan, jer mora na prihvatnu liniju u kolovoškoj sezoni otkupa rajčice, kad se rajčica intenzivno koncentrira, tada mora na punjenje "kilki" i "petokilki", a kad krene pakiranje čajeva, tada će pakirati čajeve.

Hvala Bogu, govori Suzana, otkad je u Tvornicu došla nova aseptična linija za proizvodnju koncentrata, raditi je lakše. Nema napornog fizičkog posla na kompjuteriziranom stroju. Doduše, psihički je naporno podnijeti monotoniju, pogotovo kad se u sezoni radi po dvanaest sati. A još kad se to ne plati niti se ne dobiju slobodni dani koji bi tako dobro došli da se čovjek malo odmori... Jer kad radiš dvanaestsatnu šiftu, dođeš umoran navečer doma, povečeraš, naspavaš se i drugo jutro se već voziš dvanaestkilometarskom cestom do Umaga. I tako petkom i svetkom:

- Naravno da je čovjek nezadovoljan. Jest da se prekovremeni rad oporezuje, ali ipak dobiješ 1.000 kuna, što dobro dođe, pogotovo danas. No, bilo bi dobro dobiti i slobodne dane, recimo kad nema toliko posla, pa da netko ostane doma, to isto dobro dođe... Najbolje bi bilo da nam daju pola-pola; bilo bi dobro i za nas i za Podravku.

Nenamirivanje prekovremenog rada jedna je od glavnih tema u



Suzana Bortolin

umaškom pogonu. Druga je isto iz područja "elementarnih radničkih prava": uvjeti na radu. Kad ljetnu vrućinu zbrojiš s toplinom koja se isparava iz strojeva, dobiješ brojku i do 60. Onih Celzijevih stupnjeva, naravno. No, kaže Suzana, izdrži se i to. Možda i zato jer je danas nemo-

guće razmišljati o promjeni radnog mjesta. Možeš raditi koji turistički mjesec u ugostiteljstvu, ali stalni posao ipak je bonus.

- Nema se gdje... Kud god se okretnemo, situacija nije sjajna. Čovjek se boji otići odavde i ići nekamo gdje je rizično. Plaća može biti i 1.000 maraka, ali ako će trajati godinu-dvije, nije baš poželjno, kaže Suzana.

A život je u Umagu skup. Cijene su zaista visoke i zato Istrani idu u šoping preko granice, baš kao što se Podravci opskrbljuju u Mađarskoj. I mali povrtnjak dobro dođe da nadomjesti skupe namirnice s tržnice, pa ga ima i Suzana i obrađuje zajedno s majkom i sestrom, s kojima živi.

Sve u svemu, s radničkom plaćom teško se živi i u prelijepoj Istri. Kad bi barem ona bila malo viša:

- Ja dobivam 2.500 kuna, u što su uključeni putni troškovi od 250 kuna, iako na benzin potrošim i duplo više. Ako već ne može 1.000, plaća bi trebala biti barem 800-900 maraka. Uzmite samo knjige za djecu, koje stoje i 700 kuna, pa imate režije, pa je hrana skupa - što vam ostane? - retoričkim pitanjem završit će svoj monolog Suzana Bortolin, Bujanka koja radi u Podravkinjoj tvornici u Umagu.

Podravka darivala djecu u SOS-Dječjem selu u Lekeniku

Čajevi za topliju zimu

Piše: **Hrvoje Šlabek**
Snimio: **Nikola Wolf**

- *Već ste nas navikli na Podravku*, rekao je "Podravkašima" ravnatelj SOS-Dječjeg sela u Lekeniku **Nikola Havliček** prigodom preuzimanja Podravkine donacije od 5.000 kutija čajeva za devedesetak djece koja žive u 15 kuća tog prekrasno uređenog naselja nedaleko od Siska. Ta "navika" nije čudna jer je Podravka od 1996. godine - kada je djeci darovala kućicu za igru

oslikanu maskotama Linom i Kvijem - stalno prisutna u Lekeniku, a svake godine barem jednom navrati i s darovima. - *Podravka je ime, ali to ime čine ljudi*, uzvratilo je Havličeku **Josip Canjar**, direktor Podravkine Prodaje za Zagreb i sjeverozapadnu Hrvatsku, ustvrdivši kako je važna podrška od strane raznih tvrtki instituciji poput SOS-Dječjeg sela, jer i to utječe na lakše i bezbolnije odrastanje djece koja ne žive sa svojim roditeljima, ili ih nemaju. **Nevenka Marić**, direktorica operativnog marketinga profitnog cen-

tra Voće i povrće, dodala je kako je povod darivanju međunarodni dječji tjedan: - *Svi mali prijatelji u Dječjem selu vrlo su nam dragi i uvijek ćemo ih darivati. Ovaj put im poklanjamo voćne i biljne čajeve, zdrave napitke za dječje zdravlje. Nadam se kako će im oni pomoći da im ove zime bude toplo.* Klinci koji su se našli u blizini, odmah su prišli "Podravkašima" i s veseljem pogledali što su ovaj put dobili. Što se tiče čajeva, sada su zaista opskrbljeni za cijelu zimu.



Djecu iz SOS-Dječjeg sela u Lekeniku Podravka je obradovala svojim čajevima, koji će ih grijati cijele zime

Podravkini jubilarci

Radnici sa 20 godina rada u "Podravki"

U ovom broju objavljujemo imena zaposlenika koji rade u Podravki punih 20 godina:

PODRAVKA d.d.:
Strateški marketing: Lidija Ćorić
Razvoj tehnologije i kontrola: Miroslav Bartolec, Vesna Dam, Božica Dombaj, Ljubica Drmenčić, Jelena Majetić, Vera Milić, Branka Pal, Anđelka Šestak i Marijana Šomodi.
Riznica: Ružica Blatarić, Ankica Ciglar, Bernardica Sigetić, Kata Trojak i Nevenka Vadla.
Kontroling: Irena Cmarko, Štefani-ja Čadavec, Božica Hegedušić, Nadica Hunjadi, Štefica Korošec, Renata Kovač, Svetlana Mežnarić, Štefica Paveli, Sanja Pintar, Jasnica Vrbanić i Slavko Vuljak.
Ljudski potencijali: Jasna Kovaček-Bedeković i Ksenija Magdić.
Tržište RH: Marija Kranjčević, Vesna Lovković, Elizabeta Miser, Nada Pintarić, Dionizije Radeljić, Marija Sabolić, Mirjana Slijepčević, Veljko Škrinjar i Darko Švabek.
Tržište srednje Europe: Zoran Bakliža.
VEGETA I PODRAVKA JELA
Proizvodnja Podravka jela: Milica Bebek, Marija Biber, Melita Filipec,

Barica Flac, Milan Frčko, Jadranka Gadanec, Vesna Grašić, Marina Horvat, Branko Ivanuš, Mirjana Jurjević, Jasenka Ključarić, Vladimir Kociper, Stjepan Kolarić, Vesna Maltarić, Krunoslav Maltarić, Gordana Margit, Ljubica Mikec, Vesna Miser, Željka Mohenski, Verica Novak, Katarina Pekić, Zdravko Potroško, Zorica Pšeničnik, Ana Radanović, Zoran Rapačić, Zlata Rašanec, Vlatka Štefanec, Đurđica Trstenjak i Katarina Tušek.
Proizvodnja Vegete: Nada Bali, Milica Frčko, Verica Hrenić, Krunoslav Kmetić i Ksenija Vadla.
LINO DOLCELA I SNACK
Proizvodnja dječje hrane: Branko Kadoić, Marijan Kmetić, Marijan Mesar, Marijan Mežnarić, Božica Petak, Damir Radmanić, Štefani-ja Stubičar, Ljiljanka Terzić i Kristina Volf.
Proizvodnja Linolade: Emil Medimorec, Marija Petak i Katica Restek.
Proizvodnja koktel peciva: Bori-voj Bedenek, Vjekoslav Blatarić, Mari-ja Horvat i Ivka Škvorc.
VOĆE I POVRĆE
Razvoj: Štefica Valent
Proizvodnja Kalnik-Varaždin: Ivan Copak, Damir Kolarek, Slava Maloić i Božica Šimek.

Proizvonja voća - Koprivnica: Mar-rijan Česi, Vladimir Glad, Ankica Holić, Ivan Hojski, Josip Ilić, Krešimir Jazvec i Slavko Mihalec.
Proizvodnja povrća - Umag: Ke-mal Halilović, Slobodan Mitrović, Dra-go Radetić, Danijela Radin, Bruno Sta-pić i Marija Travaš.
PIĆA
Prodaja i distribucija pića: Nikola Kovačević i Zoran Simir.
Kontroling: Vesna Juran
Proizvodnja Studenac - Lipik: An-kica Keč
MLIN I PEKARA
Komercijala: Branko Ganžulić i Zdenka Medimorec.
Pekara: Darko Brgles, Boris Čavljak, Ivica Laljek, Željko Lopatnik, Zlatko Martinjak i Željko Vidović.
Mlin: Nada Horvat
UPRAVLJANJE MATERIJALIMA
Centralna priprema: Darko Šipek
Logistika i transport: Miroslav Ale-ksić, Davorin Barčanec, Biserka Bla-žeković, Nadica Cirkvenec, Valentina Čorak, Željko Držaić, Ivica Držaić, Božidar Dukarić, Miroslav Dukarić, Zlatko Globlek, Darko Gregurec, Blaž Hemetek, Vesna Ledinski, Željko Mi-lić, Ivan Pakasin, Ratko Pavlek, Kru-

Ekologija

Podravka također sudjeluje u mjerama zaštite ozonskog omotača

Piše: **mr. Ljiljana Tinodi**,
Odjel razvoja ekologije

Jedan od najvećih problema današnjice je promjena klime izazvana smanjenjem ozonskog omotača oko Zemlje. S obzirom na posljedice koje mogu nastati njegovim potpunim uništenjem, ne iznenađuje povećana pozornost javnosti i naravno stručnjaka. Čovjek na smanjenje ozonskog omotača između ostalog utječe i ispuštanjem ugljičnog dioksida, plina kojeg je u zraku svakim danom sve više. On izaziva "efekt staklenika" jer djeluje slično kao i staklo - propušta sunčevu energiju na zemlju, ali upija zemljino infracrveno (toplinsko) zračenje, tako da ono ne može otići u svemir. Osim ugljičnog dioksida na povišenje temperature utječu i drugi plinovi: metan (nastaje razgradnjom biljne tvari), te freoni ili klorflu-orugljici (CFC) i dr. Freoni se nalaze u rashladnim uređajima u industriji i u domaćinstvi-ma, rashladnim uređajima u transportu, stacionarnim klima uređajima i klima uređajima u vozilima. Također se upotrebljavaju u sprej dozama i kao dodatak otapalima za čišćenje, te za stvaranje mjehurića u termoizolacijskim pjena- tim materijalima. Oni se u atmosferi pojavljuju u malim koncentracijama, pa ipak je njihovo djelovanje zamjetno jer oni toplinsko zračenje zadržavaju oko 25 puta djelotvornije od ugljičnog dioksida. U Montrealu je 1982. godine potpisan međunarodni ugovor pod nazivom "Montrealski protokol o tvarima koje oštećuju ozonski omotač". Protokol je do danas potpisalo 170 zemalja, a njime se kontrolira stotinjak tvari koje oštećuju ozonski omotač, a također su propisane mjere i rokovi za potpuno ukidanje freona. Republika Hrvatska također se obvezala na sudjelovanje u mjerama zaštite ozonskog omotača od daljnjeg oštećenja. Zakonskim odredba- ma propisan je i rok do 1. siječnja 2006. kojim se zabranjuje potrošnja tvari koje oštećuju ozonski omotač: freona, halona, ugljik tetraklorida, metil bromida. Podravka također (kao i druga vodeća poduzeća u Hrvatskoj) vodi brigu o zaštiti okoliša i poduzela je sve potrebne radnje kako bi količina freona i ostalih štetnih tvari koje oštećuju ozonski omotač svela na najmanju moguću mjeru, a zamjena preostalih količina freona (na dvije lokacije) u Podravki izvršit će se i prije navedenog zakon- skog roka. Kao rashladno sredstvo uglavnom se koristi amonijak. Trajne zamjene za freone još nisu pronađene, pa se kao privremeno rješenje dozvoljava korištenje hidroklorfluorouglikovodika (HCFC) i hidrofluorouglikovodika (HFC).

noslav Perković, Zlatko Pernjak, Pla- ninka Popović-Oršoš, Božo Šegović, Krešimir Švagelj i Stjepan Zagorščak.
Energetika: Stjepan Hajdinjak, Ivan Jakopiček i Zdravko Jakupić.
Održavanje: Ivica Kovačić, Vinko Markić, Krešimir Matišin i Željko Prv-čić.
NEMATIČNO POSLOVANJE
Zaštita i nadzor: Božidar Flis, Stje- pan Horvat, Josip Ivanuš, Darko Lon- čar, Vlado Sremec, Josip Šprem i Josip Zrinski.
Opći poslovi: Milka Benotić, Lji- ljanka Fodor, Jasna Hojski, Biserka Lazić, Marin Rajković i Božica Sever.
Ugostiteljstvo: Ružica Cvitanović, Božica Galić, Marija Poljak i Zvonimir Šprem.
KOPRIVNIČKA TISKARNICA d.o.o.: Alojz Blažeković, Ivica Knez, Gorda- na Treščec i Franjo Vrabec.
PODRAVKA INŽENJERING d.o.o.: Goranko Latković i Vlasta Rački.
HOTEL PODRAVINA d.o.o.: Marica Barač i Vinko Svirčić.
BELUPO d.o.o.: Proizvodnja: Marijan Grabarić, Zla- timir Kovač, Ivan Ledinski, Božidar Okić, Ljubica Orešić, Dragica Palčić, Slobodan Sekulić, Lidija Šalamon i Branko Vuljak.
Marketing: Mladen Čabrić, Željko Kovač, Božica Kovač, Vladimir Marti- naga, Jadranko Perko, Marija Rakas i Stanko Šmer.

Vanjska trgovina: Ana Ban-Tržec
Razvoj i kontrola kakvoće: Ivan Berljak, Jadranka Biškup, Dragutin Bonta, Barbara Hećimović, Zrinka Marić, Brankica Purić, Milica Ružman, Nadica Šebek, Đurđica Štrfiček i Ve- sna Todorić-Kovačević.
Kadrovski, pravni i opći poslo- vi: Slavica Jakupić
Održavanje, energetika i inže- njeri- ng: Miroslav Habek, Želimir Hla- dnić, Ivan Koscić i Gojko Vujasinović.
Belupo kozmetika: Vesna Andro- lić, Blaženka Kotrošić, Antun Lisjak i Božo Podoreški.
Bezreceptni proizvodi: Jasna Pe- rić Ožegović
DANICA d.o.o.:
Ured direktora: Mladen Dubra- vec
Služba maloprodaje: Stjepan Vr- hovski
Služba za financije: Slavica Kole- sar
Klaonica: Željko Dubić, Ivan Du- karić, Mladen Ganžulić, Zlatko Iva- nić, Zvonko Ključarić, Želimir Kola- rić, Mladen Kuzmić, Izidor Mihaldi- nec, Tomo Sršić i Božo Vargović.
Proizvodnja mesnih konzervi: Željko Hojsak, Ivica Hošnjak, Dra- gutin Posavec i Vladimir Strmecki.
Proizvodnja kobasičarskih i su- homesnatih proizvoda: Vladimir Dukarić, Barica Gašparić, Željko Odobašić i Dragutin Špoljarić.

Mješoviti pjevački zbor Podravke sudjelovao na 34. Susretima hrvatskih pjevačkih zborova u Novom Vinodolskom

Pohvala i priznanje za nastup



U organizaciji Hrvatskog sabora kulture 6. i 7. listopada ove godine u Novom Vinodolskom održavani su 34. Susreti hrvatskih pjevačkih zborova - natjecanje u kojem je sudjelovao i Mješoviti pjevački zbor KUD-a "Podravka". Na prednatjecanju koje se održavalo u Križevcima u lipnju ove godine naš zbor je od strane stručne komisije predložen ispred Koprivničko-križevačke županije zajedno s križevačkim mješovitim pjevačkim zborom da predstavljaju koprivničko-križevačku županiju na 34. Susretima pjevačkih zborova. U jakoj konkurenciji u kojoj je sudjelovalo 17 zborova iz cijele Hrvatske Podravkin zbor je za svoju izvedbu dobio priznanje Hrvatskog sabora kulture i pohvalu za izvedbu programa pod ravnanjem Ivice Martinčevića. **[A. V.]**

Izložba u Podravki

Zanimljiva djela Romana Baričevića

U Izložbenom prostoru Podravke Jadranka Lakuš je prošlog tjedna otvorila samostalnu izložbu slika akademskog slikara Romana Baričevića, koji je dosad priredio tek šest samostalnih izložbi, od kojih su samo dvije bile izvan našeg grada. Baričević je rođen 1956. godine, a završio je Akademiju likovnih umjetnosti u klasi prof. Vasilija Jordana. - Slike koje je izložio ovaj slikar malo koga mogu ostaviti ravnodušnim - to su vrijedna i zanimljiva djela - istakla je Lakuš. Izložba se može razgledati do 16. listopada, a organizirali su je Opći poslovi. **[M. P.]**



Tamburaški orkestar KUD-a "Podravka"

Nastup u Lipiku

Tamburaški orkestar KUD-a "Podravka" sudjelovao je prošlog četvrtka u obilježavanju Dana grada Lipika. Tamburaši Podravke su toga dana pod dirigentskom palicom Kreše Lukačića svečanim koncertom uveličali prigodnu svečanost koja je održana u restoranu "Bazeni" i tako pokazali da Podravka njeguje i kulturno-umjetničko stvaralaštvo, i to visoke kvalitete kakvom se odlikuje Tamburaški orkestar Podravke. **[A. V.]**

U srijedu u Podravki

Izložbe karikatura

U Izložbenom prostoru Podravke bit će u srijedu 17. listopada u 13 sati svečano otvorene izložbe karikatura Ivana - Ivice Percla i Branka Medaka, pod zajedničkim nazivom "Da se ne zaboravi". Percl, inače svestrani umjetnik, ovom će prigodom obilježiti i 40. obljetnicu rada u karikaturi, dok će Bjelovarčanin Branko Medak također izložiti bogati opus u kojem se ističu njegova djela nastala u vrijeme Domovinskog rata. O autorima i njihovim radovima govorit će Mladen Pavković, dok će izložbe - na originalni način - otvoriti Percl i Medak riječju, ali i - pjesmom! Organizatori izložbe su Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskoga rata djelatnika Podravke i Opći poslovi.

Liječnik za vas

Kako vam buka može naškoditi?

Piše: **dr. Ivo Belan**

Buka - neželjeni ili štetni zvukovi - jedno je od najprodornijih zagađenja današnjeg svijeta. Najpoznatija je buka od prometa, te buka u industrijskim halama, a riziku oštećenja sluha izložena je i publika na zaglušujućim sportskim stadionima, članovi bendova, posjetitelji disko klubova itd. Buka ulazi u uši u vidu snažnih valova mehaničke energije. Jedinica mjere za intenzitet zvuka je decibel. Običan razgovor ima jačinu 60 decibela, a dječje vrištanje oko 90 decibela. Dugotrajno izlaganje buci od 85 ili više decibela ili mnogo kraće izlaganje iznimno intenzivnoj buci - kao što su zvučni valovi od 140 decibela nakon pucnja pištolja ili puške u blizini uha - može nepopravljivo oštetiti unutarnje uho. Stručnjaci predviđaju da će - ako se ne poduzmu preventivne mjere protiv buke - približno isti broj ljudi nositi slušne aparate kao i oni koji nose kontaktne leće. Mnogi ljudi misle da je lošiji sluh neizbježni dio starenja. Međutim, ispitivanja pokazuju da su oni koji žive u okolini s malo buke skloni vrlo malom gubitku sluha u staroj dobi. U bučnim industrij-

skim zemljama čak i mladi ljudi pate od oštećenja sluha. Jedno istraživanje obavljeno u Americi otkrilo je da šest od deset bruća ima oštećenje sluha tipično za starije ljude. Rok glazba je jedan od uzroka. Buka u dvoranama gdje se održavaju rok koncerti ili ona u disko klubovima, može lako prekoračiti 120 decibela, što je otprilike razina glasnosti vatrogasne sirene... Također, zaglušujuća glazba u sobi ili u automobilima predstavlja opasnot za naš sluh. Nadalje, opasnosti od oštećenja sluha izloženi su ljudi koji stanuju u blizini aerodroma. Bez obzira na dob, osobe koje moraju trpjeti bučnu okolinu, mogu biti izloženi većem riziku nego što su samo njihove uši. Studije su pokazale da oni mogu češće patiti i od povećanih razina kolesterola u krvi, čira na želucu ili dvanaesniku, povišenom krvnom tlaku i poremetnji u srčanom ritmu, nego ljudi koji žive i rade u tišem, mirnijem okolišu. Buka koja traje satima može uzrokovati stres, umor, otežano disanje i poremećen san. Na tržištu se već duže vrijeme nalaze razne tehničke naprave koje se stavljaju na uši s ciljem zaštite od buke. Te naprave koriste posebno piloti aviona i helikoptera, radnici u blizini jako bučnih strojeva itd.

Premda će bliska budućnost sigurno donijeti nove tehnologije u borbi protiv buke, ipak već danas možemo poduzeti neke korake kako bismo olakšali situaciju: 1. Koliko god je to moguće zaštitite svoj dom od buke. Tvrde površine - pod od emajliranih pločica, goli zidovi, zrcala - odzvanjaju i pojačavaju buku. Uputno je upotrijebiti draperije, tepihe i masivni namještaj, kako bi "upili" zvukove. Ispod stroja za pranje rublja i drugih bučnih kućnih aparata dobro je staviti gumene podloške. Oni koji imaju kuću mogu je okružiti drvećem i grmljem u visini prozora kako bi apsorbirali vanjsku buku, a mogu i začepiti pukotine oko prozora i vrata... 2. Kad ste odjednom izloženi jakoj buci, neka vam ne bude neugodno začepiti uši prstima. Kad upotrebljavate bučne alate (npr. snažne pile, bušilice itd.), nabavite si čepiće za uši. 3. Zahtijevajte i propagirajte tišinu. Ne biti izložen prekomjernoj buci - trebalo bi biti građansko pravo. Danas mnogi veliki gradovi u svijetu imaju razrađene pravilnike o dopuštenoj jačini buke. 4. Osigurajte si prostor tišine. Stvorite si utočište od buke, od jakih i nepoželjnih zvukova. Uskoro ćete otkriti da je tišina zlatna.

Na prodaji knjiga o povijesti Podravine

"Koprivničko i đurđevačko vlastelinstvo"

U vitrinama ispred restorana društvene prehrane Podravke izložene su knjige autora **Ranka Pavleša**, djelatnika Podravke. Ovo je njegova prva knjiga pod nazivom *"Koprivničko i đurđevačko vlastelinstvo"*, u koju je uloženo 15 godina rada. Knjiga govori o povijesti Podravine u srednjem vijeku, obuhvaća područje od Rasinje do Kloštra Podravskog, a obiluje i novijim podacima prikupljenima iz arhive u Zagrebu i Koprivnici. Budući da knjiga govori o našem kraju, a pisana stručno i zanimljivo, preporučujemo da je kupite. Cijena je 60 kuna, a možete se javiti na telefon 1458, kod autora. **[A. V.]**

Podravka d. d.
A. Starčevića 32, Koprivnica
Zaštita i nadzor

Na osnovi statuta poduzeća Podravka d.d. i odluke o prodaji objavljuje se prodaja rashodovanih putničkih vozila putem

JAVNE PRODAJE

Prodaja će se održati 18. 10. 2001. u prostorijama Službe za zaštitu i nadzor u 12 sati, a ponude se primaju do 11 sati na Istočnoj porti kod Anđele Jakupić. Na prodaji su dva osobna vozila Lada Samara 1500, proizvedena 1992., neispravna. Početa cijena je 2000 kuna po vozilu. Navedena vozila mogu se razgledati 17.10.2001. god u dvorištu Vanjskog transporta, Đelekovečka cesta 9, u vremenu od 9 do 11 sati. Pravo nadmetanja imaju sve pravne i fizičke osobe koje uplate jamčevinu u iznosu 10% početne cijene. Vozila se prodaju po načelu "Videno-kupljeno" bez prava na naknadne reklamacije. Porez i sve troškove prijenosa snosi kupac, koji je dužan sve platiti i preuzeti vozilo u roku tri dana od održanog nadmetanja. Nakon tog roka, a u slučaju da kupac odustane od kupnje, gubi pravo na povrat jamčevine. Za dodatne informacije obratite se Mladenu Krušecu, tel. 651-776, interni 1776.

Obavijesti

Akcijska prodaja proizvoda

Odjel za standard obavještava radnike Podravke da organizira akcijsku prodaju proizvoda Danice (ostatak od izvoza), ograničenih količina, uz mogućnost plaćanja na tri rate. Na ponudi su slijedeći proizvodi: domaća mesna pašteta 100 g, 25 komada, cijena 88,50 kn; mesna pašteta s kaparima 100 g, 25 kom., cijena 88,50 kn; mesna pašteta s maslinama 100 g, 25 kom., cijena 88,50 kn; čajna pašteta 100 g, 30 kom., cijena 103,50 kn; vikend doručak 100 g, 30 kom., cijena 124,50 kn; vikend doručak 200 g, 30 kom., cijena 213,60 kn.

Podjela purećeg mesa

Odjel za standard obavještava radnike Podravke koji su naručili pureće meso proizvođača Puris - Pazin da će podjela biti u srijedu 17. listopada u dvorištu Galantpleta od 13,30 do 16,15 sati.

Prodaja pataka

Odjel za standard obavještava radnike Podravke da mogu naručiti svježe zaklane patke, s iznutricom, težine oko 3 do 3,5 kg po cijeni od 33 kune po kilogramu. Plaćanje na tri rate putem ustege na plaći. Predbiljezbe se primaju u Odjelu za standard radnika najkasnije do18. listopada na telefon 651-781. **Odjel za standard**

Društvena prehrana
Jelovnik
15. 10. ponedjeljak: - Varivo grah s tijestom, narodna kobasica, salata
16. 10. utorak: - Pohana pileća prsa, dinstani krumpir, salata
17. 10. srijeda: - Varivo poriluk, hrenovke, voće
18. 10. četvrtak: - Svinjetina u saftu, pirjana riža, salata
19. 10. petak: - Špek fileki, krumpir pire, salata

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

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

Sport

Prva utakmica 2. pretkola Lige prvakinja

Neočekivano težak poraz Podravkašica u Volgogradu

AKVA - PODRAVKA VEGETA 30:18 (15:12)

Tekst i snimka: **Boris Fabijanec**

Malobrojna koprivnička ekipa koja je krenula s rukometašicama i stručnim vodstvom Podravke Vegete tijekom višesatnog putovanja u Volgograd kratila je vrijeme razgovarajući o tome kakav nas ishod očekuje protiv ruskih prvakinja - ekipe Akve. Bilo je vrlo optimističkih izjava, posebice predsjednika kluba Damira Polančeca, do vrlo pesimističkih, u kojima je prednjačio direktor kluba Berislav Slukić. Nažalost, niti najpesimističnije izjave Slukića nisu "predviđale" katastrofalan ishod utakmice. Zaista se ne pamti kada su višestruke prkinje Hrvatske izgubile s minus 12 pogotka razlike. No, "ruska škola" će zaista ostati dugo u lošem sjećanju.

Utakmica je počela više nego dobro za Podravkašice. Naše su rukometašice sve do 20. minute držale igru u rukama, a ekipa Akve nikao da postigne pogodak iz igre. Naime, prva tri postižu iz sedmerca, a sve njihove lopte iz igre završavaju daleko od vratiju Barbare Stančin. Podravkašice stvaraju osjetnu razliku - do 16. minute vode 8:4 i prema viđenom - imaju Ruskinje "po pet para". Razigran napad, čvrsta obrana odlikuju igru Podravkašica te malobrojna hrvatska delegacija zaista uživa među 3.500 gledatelja u volgogradskoj sportskoj dvorani. Trener Podravke Vegete Ivica Pal izvršno je posložio ekipu za predvidljivu rusku obranu 6-0. Našim curama ide sve od ruke, ali nažalost samo u prvih 20 minuta prvog poluvremena. Onda počinje krah Podravkašica. Nakon brojnih promašaja ruskih



Ruskinje su u Volgogradu bile puno bolje od naših...

rukometašica, slijedi minuta odmora i onda kreće nezaustavljiv ruski vlak. Jer, kako drugačije opisati što su radile dvije Elene - Čausova i Poljonova, koje su zajedno dale 19 pogodaka - jedan više nego cijela ekipa Podravke Vegete. Ruska obrana 5+1 naprosto je rasturila Koprivničanke. Bilo je razdoblja u drugom poluvremenu kada Podravkašice po deset minuta nisu mogle postići pogodak. Nagovještaj katastrofe bio je istekom prvog poluvremena kada, unatoč postavljenom zidu i spremnoj Saneli Knezović na vratima, s devet metara udarac vrlo visoke i jake Poljonove skida paučinu s gornjeg desnog kuta vratiju Podravkašica.

Nakon što su "naštimala nišanske sprave", Ruskinje u drugom poluvremenu kreću nezadrživo. Podravkašice su naprosto izgubljene na terenu i - jedva čekaju da utakmica završi. Nedostaje u koprivničkoj ekipi onog prepoznatljivog htijenja, inata i volje. Zaista je nemoguće izdvojiti neku od naših rukometašica koje su se barem pokušale iskazati, osim možda Božice Palčić i Renate Hodak u obrani. Cure, tako se

zaista ne nastupa u europskom natjecanju! Pratimo godinama Podravkašice, ali rijetko kada smo vidjeli da se utakmica predaje u prvom poluvremenu. Naime, nisu Volgogradanke toliko bolje od Podravkašica, koliko je krajnji rezultat pokazao, ali nerazumljiv je takav pristup igri Koprivničanki.

S druge strane zaista je zadivljujuća ta ruska rukometna škola i naše rukometašice vrlo, vrlo teško mogu nadoknaditi previsoku razliku iz Volgograda pa će najvjerojatnije morati svoju prigodu opet tražiti u Kupu EHF-a.

Za Podravku Vegetu u Volgogradu igrale su: Stančin, Harlanjuk, Pensa, Palčić 1, Hodak 6, Raguž 5(4), Petika 3, Jurić, Milić 2, Tatari 1, Đipalo i Knezović.

Uzvratni susret je ove subote, u 17,30 sati, i Rukometni klub Podravka poziva vjerne navijače da dođu i svojim bodrenjem pomognu rukometašicama. Besplatne ulaznice mogu se podići na recepcijama hotela "Podravina" i Podravke, te na stadionu i kavani "Stefano".

Prva hrvatska nogometna liga - 10. kolo

Podjela bodova u Koprivnici

SLAVEN BELUPO - DINAMO 0:0

Za novinara je najžalosnije kada završi utakmica i kada pogleda u svoj novinarski blok u kojemu gotovo ništa nije zapisano. Bilo je tako u srijedu u susretu Slaven Belupa i Dinama. Najgore su ipak prošli gledatelji, njih oko 3.000, koji su se okupili na koprivničkom Gradskom stadionu. Nogometaši Dinama oduvijek su bili atraktivni gosti u Koprivnici pa se i ovaj put očekivao lijep prvoligaški nogomet. Nažalost, to je izostalo.

Utakmica je počela već po nekim ustaljenim navikama ispitivanjem protivnika. Potom u 10. minuti Abramović dobro centrira, ali Mikić promašuje loptu. U 23. minuti Leko oduzima koprivničkim nogometašima loptu, upošljava Petrovića koji se spetljao te obrana Slaven Belupa otklanja opasnost. Prvu izgledniju priliku nogometaši Slaven Belupa imaju u 31. minuti kada je Kovačić mogao iznenaditi Butinu, no on se spetljao i prilika odlazi u nepovrat. Pred kraj poluvremena bilježimo dobar udarac glavom Abramovića, ali lopta odlazi iznad vratnice. Uspavanka u prvom poluvremenu, garnirana brojnim obostanim pogreškama, nastavlja se i u drugom dijelu utakmice. Naime, unatoč tome što su Dinamovci početkom drugog poluvremena krenuli nešto agresivnije, vrlo brzo je taj polet splasnuo pa se opet utakmica pre-

tvorila u natjecanje - tko će napraviti više pogrešaka. Bilježimo u 48. minuti nespretnu reakciju Ferenčine koji je umalo postigao autogol. Desetak minuta kasnije opasno Solomunu prijeti Mikić, ali koprivnički vratar je siguran. U 62. minuti Dodik je krenuo u kontru, bila je to dobra prilika za koprivničkog napadača, ali loptu je predugo vodio. Do kraja utakmice tek još poneki stihijski napadi s jedne i druge strane. Kao da su obje momčadi bile zadovoljne podjelom bodova i jedva čekale završetak utakmice.

Zaista, ljepota nogometne igre potpuno je izostala na koprivničkom travnjaku. Borba za svaki prvenstveni bod ipak je prioritet, a u tim silnim zatvorenim taktičkim kombinacijama zaista je teško pokazati sve nogometne čari koje privlače gledatelje na stadione.

Protiv Dinama igrali su: Solomun, S.Bošnjak, Medimorec, Kacić, P.Bošnjak (od 85. Brglez), Ferenčina, Amižić (od 68. Kovačević), Medvid, Geršak, Kovačić (od 74. Jurčec) i Dodik. Nakon utakmice treneri su izjavili:

Trener NK Dinama Ilija Lončarević: - Ovaj put očekivao sam našu bolju igru nego što smo u proljeće tu igrali. Na neki način sam tu igru dobio, ali na neki drugi način smo tu igru izgubili - izgubili smo nešto što cijelu jesen tražimo jer smo strahovito nemoćni u napadu, jednostrani, bez imaginacije i kreativnosti. To je naš daleko najveći problem. Ne stvoriti

više od jedne šanse i nekoliko poluprigoda, to je zaista premalo za momčad koja želi biti prva na ljestvici. Slaven je igrao previše oprezno i to nam nije išlo na ruku. Ipak su koprivnički nogometaši dobro odigrali obranu za koju mi nismo našli adekvatan odgovor. Izgubli smo dva boda, a možda smo s više agresivnosti u napadu mogli doći do pobjede.

Trener NK Slaven Belupa Dražen Besek: - Očekivali smo da će to biti utakmica s puno prigoda, vjerovali smo da možemo postići pogodak. Postavili smo se dosta oprezno, ali u zamišljenoj koncepciji igre imali smo napadačku orijentaciju. No, bili smo previše nervozni i brzopleti, nismo imali pravu loptu u izlazu na protivničku polovinu i bit je u tome što smo bili i daleko od gola. Bili smo osuđeni na jedno pariranje i čekanje pogreške gostiju koju nismo dočekali, ali nakon neriješenog rezultata protiv Dinama, bez obzira u kakvom sastavu igrao, još nisam na čisto da li biti zadovoljan ili nezadovoljan.

B. Fabijanec

Šah

Brzopotezni turnir za listopad

Brzopotezni turnir ŠŠK Podravka za listopad odigrati će se u ponedjeljak 15. listopada s početkom u 18 sati. Igra se u prostorijama kluba, a turnir je otvoren za sve zainteresirane. **(B.M.)**

Prva A liga kuglačica

Fantastičan novi rekord

PODRAVKA - VRBOVSKO 6:2 (2918:2577)

Piše: **Željko Šemper**

Na domaćim stazama kuglačice Podravke ostvarile su novu pobjedu protiv gošći iz Vrbovskog, koje su pružile sjajan otpor favoriziranom domaćinu. Čak tri igrачice iz Vrbovskog postigle su visoke rezultate, ali oni nisu bili dostatni za nešto više od časnog poraza. Podravka je od samog starta zaigrala odlično - već u prvom paru kapetan Podravke Ljiljana Picer nakon svoje domaće prepoznatljive igre zaustavlja se samo na dva čunja do 500, stvara razliku od 108 čunjeva! Verica Vučić odigrala je odlično (474), ali u dramatičnoj završnici slabija je za samo jedan čunj od bivše reprezentativke Ružice Neralić, pa je rezultat nakon prve trećine 1:1 i +107 čunjeva za Podravku.

U drugom paru domaće kuglačice, Vesna Žunek i Marina Miklošić, imaju velikih problema, nikako ne pronalaze svoju pravu efikasnu igru. A bez igre nema ni rezultata, pa Vesna nakon slabe igre mora potpisati predaju u sudaru s odličnom Karas. Nakon 50 hitaca Miklošić odlazi sa staze, a umjesto nje u igru ulazi pričuva Đurđica Lukač. Sreća je za Podravku što se ovaj dvojac namjerio na najslabiju gošću Bokulić, koja je srušila nevjerovatno malo, samo 363 čunja, pa "Podravkašice" ipak osvajaju poen. Prije zadnje trećine rezultat je neočekivan - 2:2 i ipak velikih 127 čunjeva prednosti za Podravku.

U završnici utakmice na staze stiže vjerojatno trenutno najjača svjetska kombinacija - Željka Orehovec i Marija Zver. To što su i kako odigrale u ovom susretu sigurno još nije viđeno ne samo u Hrvatskoj ligi, već i na

Svjetskim prvenstvima! Taj sjajan reprezentativni tandem malobrojn timerateljima prezentirao je sjajnu igru i postigao fantastične rezultate. Prije samo mjesec dana Željka Orehovec srušila je 538 čunjeva i tako od Marije Zver (531) preuzela titulu rekorderke koprivničke kuglane. U prekrasnom nadmetanju naših sjajnih reprezentativki, gdje su gošće igrale epizodnu ulogu, Željka sa 540 čunjeva popravlja svoj rekord, a Maja je u nevjerovatnoj, fenomenalnoj igri još bolja. Sam kraj, uz burno navijanje, gledatelji su dočekali na nogama i dugim pljeskom nagradili obje igrачice za rijetko ponovljiv sportski užitak i svjetski vrijedne rezultate. Maja završava na brojci 556, što je novi fantastičan rekord, koji će sada ipak netko teško prestići, ili možda hoće? Već sam početak bio je fenomenalan - Maja je u prvih 12 hitaca srušila devet devetki, a u svih 100 hitaca čak 18 devetki. Sjajno je igrala u pune (184+176), u čišćenje 99+97. Željka je bila nešto slabija u pune (167+159), ali je imala dva "nemoguća" čišćenja (107+107). Nemojmo zaboraviti da je svjetski rekord 528 čunjeva (priznaje se samo rezultat postignut na Svjetskom prvenstvu), a sada je koprivnički rekord bolji za 28 čunjeva!

Nakon 6. kola na ljestvici vode Podravka, Zagreb i INA s 10 bodova, slijede Rijeka i Osijek s 8 bodova itd.

Slijedeće subote Podravka se u Rijeci sastaje s ekipom Mlake.

Rezultati: Vučić - Neralić 0:1 (474:475), Picer - Draganović 1:0 (498:390), Žunek-Karas 0:1 (432:467), Miklošić+Lukač - Bokulić 1:0 (211+207:363), Orehovec - Hajdin 1:0 (540:412), Zver - Rebrović 1:0 (556:470).

Prva B liga sjever - kuglači

Podravka "zaledila" Zanatliju

PODRAVKA - ZANATLIJA 7:1 (5712:5319)

U 4. kolu kuglači Podravke ostvarili su i svoju treću pobjedu, a suparniku iz Siska nanijeli teški poraz s gotovo 400 čunjeva prednosti. Već na samom startu sve je bilo gotovo - tandem Vučić - Betlehem sjajnom igrom "rasturio" je goste i nakon prve trećine susreta na semaforu stoji 2:0 i nevjerovatnih 235 čunjeva prednosti za Podravku. Zdravko Vučić često "ide" preko tisuću, a Zlatko Betlehem iz

kola u kolo postavlja svoje osobne rekorde i bio je samo 10 drva do svoje prve tisućice. Nakon takvog vodstva ostali Podravkaši nisu imali težak zadatak, dali su pun doprinos sjajnom prosjeku ekipe od 952 čunja. Inspiracija za ove sjajne rezultate vjerojatno je bila nova garnitura "Studena", s kojom su "zaledili" sisačke "obrtnike" na -393 čunja.

Rezultati: Vučić 1010, Betlehem 990, Bakač 931, Štefoić 914, Trošelj 917, Grošanić 950.

Prva B liga istok - kuglačice

Poraz Belme

BELMA - OSIJEK '97-2. 2:6 (2450:2560)

MLade kuglačice Belme, nakon osvojenog boda u Đakovu, neočekivano su izgubile u Koprivnici od vršnjakinja iz Osijeka. Bio je to sudar dva pričuvna

sastava, Podravke i Osijeka '97, u kojem su gošće odigrale vrlo ujednačeno i pokazale se kao zrelija ekipa. U redovima kuglačica Belme bila su dva slabija rezultata, posebice početnički Ivane Hirjanić (356). Ni odlični rezultati ostalih Belmica nisu mogli nadoknaditi zaostatak, iako su u Sandri Milas sa 458 srušenih čunjeva imale igrачicu utakmice.

Rezultati: Tuba 404, Dušić 370, Hirjanić 356, Milas 458, Pašica 434, Valentić 428.

Ribolov

Uspješno organiziran 35. Kup Podravke

Na jezeru Šoderica prošle nedjelje organiziran je 35. Kup Podravke u ribolovu. Ta već zaista duga tradicija okupljanja brojnih sportskih ribolovaca iz Hrvatske i ove godine je privukla brojne ribolovce. Došle su 24 ekipe i nakon zanimljivog i neizvjesnog natjecanja prvo mjesto osvojila je ekipa Drave iz Novog Virja, drugi su bili ribolovci ekipe Ludbreg, a treći ekipa Šarana iz Molvi. Ekipa Podravke osvojila je deseto mjesto, a druga podravska ekipa bila je 16. Najbolji pojedinac bio je Miljenko Brezovec iz Vidovca, drugi Mladen Trogrlić iz Varaždina, a treći Ivan Medimurec iz Novog Virja.

Na tradicionalnom Kupu Podravke održan je i ispit za ribolovne suce treće kategorije što su uspješno položili i članovi Športskog ribolovnog kluba Podravke - Mate Baričević, Romano Čordašev, Ivan Starčević, Biserka Treščin, Damir Vrabelj i Maja Starčević.

(B.F.)

Na sajmu turizma, lova i ribolova u Varaždinu

Slatke fantazije s Dolcelom

Piše: **Jadranka Lakuš**
Snimke: **Nikola Wolf**

U spoju s izvornim plodovima prirode Dolcela se pretvara u slastice kojima je jednostavno teško odoljeti. To je potvrđeno i na "Gastrolovu" - natjecanju u pripremanju jela od divljači, riba i šumskih plodina, održanom u Varaždinu u okviru 6. po redu međunarodnog Sajma turizma, lova i ribolova. Slastičari i šefovi kuhinja istaknutih hrvatskih i slovenskih hotela i restorana koji su sudjelovali u Dolcela kupu priređenom u okviru "Gas-trolova" pokazali su da se Dolceline kreme, jogurtine i šlag pjene mogu izvanredno obogatiti s kupinama, borovnicama, kestenima, lješnjacima... Žiriju sastavljenom od vrsnih kulinara (Frane Papić - šef kuhinje hotela Split, Antun Čehić - predsjednik strukovne udruge slastičara Hrvatske i Damir Crleni - šef kuhinje hotela Turist u Varaždinu) pod budnim okom koordinatora natjecanja Viljama Cveka nije se bilo lako odlučiti kome dati nagrade. Na kraju pobjednicima su proglasili hotel Sol elite Koralj iz Umaga za Tris Dolcelu sa šumskim bobicama, drugo mjesto pripalo je Solarisu iz Šibenika za Dolcelu sa suhim smokvama, a treće hotelu Park iz Našica za tortu Dolcedora.

Zanimljivo je bilo i natjecanje u pripravljanju jela od riba i divljači gdje su se ocjenjivali originalnost, okus, izgled i praktičnost jela. Čega sve tu nije bilo - od prepelica u umaku do vepira na istarski način, fazana punjenog kestenima, smuđa s gljivama Najbolji su ponovo primili nagrade koje je osigurala Podravka kao generalni pokrovitelj "Gastrolova"... A najvažnije je da su svi uživali i gosti i majstori kuhinje, i da je osim za natjecanje Gastrolov poslužio i za



Delicije pripremljene s Dolcelom na Dolcela kupu u okviru "Gastrolova" u Varaždinu

razmjenu iskustava i stvaranje novih poslovnih i prijateljskih odnosa.

Priznanje Podravke za najbolju slasticu u Dolcela kupu u ime hotela Sol elite Koralj iz Umaga primio je Ivica Brčić, inače Križevčanin, koji šest godina radi u Koralju. Zadovoljan zbog priznanja kratko je izjavio za naše novine: "Za slastice smo koristili kreme jogurtina i tiramisu s kojima smo napunili košarice napravljene od prhkog tijesta, a zatim ih ukrali različitim šumskim voćem, koje daje dekorativan izgled, ali i obogaćuje okus. Drago nam je da smo osvojili nagradu, prošle godine također smo bili među dobitnicima, a to je i normalno jer u našem hotelu koristimo dosta Podravkinih proizvoda, Ja, inače, radim na pripremi hrane a la cart, pa puno koristim gotove Fant umake".

U sklopu Sajma turizma, lova i ribolova održanog u sportskoj dvorani Graberje svakodnevno su organizira-

ne i prezentacije Podravkinog Gastro tima koji je u suradnji s Elektroluxom pokazao kako Podravkini proizvodi mogu olakšati i poboljšati pripremu jela od riba i divljači.



Ivica Brčić iz Umaga primio je nagradu za najbolju slasticu

Ovih dana u hotelu "Podravina"

Tjedan meksičke kuhinje

U hotelu "Podravina" do 21. listopada posjetitelji mogu uživati u - meksičkim poslasticama. Naime, nakon uspjele organizacije kineske kuhinje, na red je došlo nešto što ne možemo kušati svakodnevno, a i te kako je drugačije od onoga što svaki dan kuhamo i konzumiramo.

- Tijekom ovih jesenskih dana nastojimo obogatiti ponudu, sve sa željom da zadovoljimo što više naših gostiju. Uz to svakog petka goste zabavlja živa glazba! Međutim, na tome nećemo stati, i dalje ćemo priređivati tjedne ostalih atraktivnih kuhinja, odnosno jela, ali i razne izložbe. Bit će tu i drugih, prije svega, glazbenih događanja - kaže direktorica hotela Đurđa Marković.

A nudi se sve: od meksičkih juha, glavnih jela, deserata, priloga, pa i atraktivnih pića. Cijena predjela kreću se od 18 do 25 kuna, a glavnih jela oko 75. Na jelovniku su i neka jela za vegetarijance, a i djeca će, vjerujemo,

uživati u pečenim bananama ili pak crnim palačinkama.



Na slici N. Wolfa: Tjedan meksičke kuhinje u hotelu "Podravina" pobudio veliko zanimanje naših sugrađana.

Recept tjedna:

Panna cotta "Fantazija"

Potrebne namirnice:

1 kutija Dolcela Panna cotta, 3 jaja, 1,5 dag šećera, 3 žlice oštrog brašna "Podravka", 1 vanilin šećer Dolcela, sok od pola limuna, 2 naranče, 1-2 žlice džema od marelice "Podravka", 7 dag nasjeckanih groždica, 1 žlica ruma, 7 dag listića badema, 1/2 dl vode, 1 šlag pjena Dolcela.

Panna cottu - pripremite prema uputama na ambalaži.

Biskvit: Pjenasto umutite 3 žumanjka sa 3 žlice šećera i vanilin šećerom, dodajte čvrst snijeg od 3 bjelanjka, sok od limuna i 3 žlice brašna. Smjesu stavite u namašćeni i pobrašnjali kalup i ispecite.

Rashlađeni biskvit izmrvite, dodajte džem od marelice, naribanu koru i sok od 1 naranče i sjeckane groždice koje ste namočili u rumu. Od dobivene smjese oblikujte podloške veličine kalupa u koje ste stavljali Panna cottu.

Rashlađenu Panna cottu pažljivo izvadite iz kalupa i položite na biskvitne podloge.

Karamel: Preostali šećer stavite u posudu, dodajte 1/2 dl vode i karamelizirajte do svjetlo smeđe boje, dodajte sok i koru 1 naranče i listiće badema koje ste prethodno popržili. Preljev rashladite i prelijte preko Panna cotte. Ukrasite šlagom.

Pripremila: **Višnja Perkov**



PANONSKA
KOPRIVNICA 1951 HRVATSKA
PIVOVARA

NAGRADNA IGRA

Nagradna igra Panonske pivovare značajno je privukla vašu pažnju, a kutije sa slikama piva Kaj, Pan, Tuborg i Tuborg Classic bile su prepune točnih odgovora. Između njih izvukli smo dobitnike 4. kola.

Nagrade 4. kola:

- 1.SANDUK PIVA TUBORG
Mladen Kozolić, Zaštita i nadzor
- 2.MAJICA TUBORG
Željka Gudlin, Tvornica voće
3. KAPA TUBORG
Mirjana Stubičar, Logistika



Za slijedeći broj najavljujemo početak nove nagradne igre pod pokroviteljstvom Podravka juha i Elektroluxa s do sada najvrednijim nagradama među kojima će biti perilice suđa, kompleti suđa, damastni stolnjaci,...

A JA IDEM U LOV NA
SITNU RIBU !



Crta: Ivan Haramija - Hans