

Godina XLIV  
Broj 1750 Petak 13. svibnja 2005.

List dioničkog društva "Podravka" Koprivnica



**Aktivnosti Podravkinih  
vatrogasaca u mjesecu  
zaštite od požara**

3. str.



**Podravkine kulinarske  
radionice u ugostiteljsko -  
hotelijskim školama**

8. str.

## Poslovanje

# Dobit Podravke u prvom kvartalu je 27 milijuna kuna

Grupa Podravka nastavila je pozitivan trend poslovanja i u prva je tri mjeseca ove godine ostvarila 27,3 milijuna kuna neto dobiti. Međutim, ta je dobit na nivou prvog kvartala u 2004. godini. Ukupni su prihodi u prvom kvartalu iznosili 772,42 milijuna kuna. U prvom tromjesečju ove godine Grupa Podravka ostvarila je 734 milijuna kuna prihoda od prodaje, što je za dva posto više u odnosu na isto razdoblje lani.

Pritom su prihodi od prodaje u Hrvatskoj ostvareni u iznosu od 381,8 milijuna kuna i povećani su za oko 4 posto.

Prema priopćenju koje je medijima prosljedila Zagrebačka burza, u strukturi ukupnih prihoda u prvom ovogodišnjem tromjesečju 95 posto čine prihodi od prodaje, dva posto financijski prihodi, dok su tri posto ostali prihodi iz poslovanja. U odnosu na strukturu planiranih prihoda, ostvareni udio prihoda od prodaje u ukupnim prihodima manji je za jedan posto, dok je udio ostalih prihoda na razini planiranih.

U strukturi ukupnih rashoda operativni rashodi čine 98 posto, a financijski rashodi dva posto.

U odnosu na strukturu planiranih ukupnih rashoda udio ostvarenih operativnih rashoda veći je za jedan posto od plana, dok je udio financijskih rashoda manji od planiranih za jedan posto.

Likvidnost se kretala u planiranim okvirima, dok su obveze prema dobavljačima, obveze po osnovi carina, PDV-a, kredita, akreditiva, plaća, energenata i ostalog uredno servisirane.



## Stanislav Biondić predsjednik Uprave Belupa

Stanislav Biondić novi je predsjednik Uprave Belupa, odlučeno je na sjednici Nadzornog odbora koprivničke farmaceutske kompanije, održanoj pod predsjedanjem Darka Marinca. Uz Biondića kao predsjednika, članovi novoimenovane Uprave u sljedećem petogodišnjem mandatu bit će Branka Perković, dosadašnja direktorica Sektora pravnih poslova Podravke, te Hrvoje Kolarić, dosadašnji direktor Sektora farmaceutike u Pharma Swisu. Dosadašnji predsjednik Uprave Sani Pogorilić iz Belupa odlazi sporazumno.

Stanislav Biondić je dugo godina radio u Podravki, dok je u Belupu šest godina, od kojih je dvije proveo na mjestu glavnog direktora, a četiri na mjestu člana Uprave.



## Razgovor s direktorom sektora Strateški razvoj Zvonimirom Antičićem

# Podravka ima znanje koje još nije kapitalizirala, iako je konkurencija sve veća

Razgovarao: **Boris Fabijanec**  
Snimio: **Nikola Wolf**

Zasigurno jedan od najmlađih Podravkaša, po stažu, je današnji direktor sektora Strateški razvoj **Zvonimir Antičić**. Naime, on se zaposlio u Podravki 2. travnja ove godine. No, njegov školski i poslovni razvojni put vrlo je impresivan. U Africi je završio srednju školu po engleskom sistemu i vrlo rano upisao i završio ekonomski fakultet. Već tijekom studija počinje raditi i to u Indiji kao investicijski bankar. Još čudnije, tamo se - kao jedini katolik - bavio islamskim financiranjem u kojemu se ne obračunavaju klasnične kamate tj. financiranje se obavlja prema Halalu. Nakon Indije Zvonimir se vraća u Hrvatsku gdje radi na restrukturiranju jedne manje tvrtke koju su kupili švicarski investitori. Uskoro dobiva ponudu od consulting tvrtke Ernst&Young da dođe raditi kod njih kao senior konzultant. U toj tvrtki radio je na vrlo velikom projektu - restrukturiranju Hrvatskih telekomunikacija. Nakon toga prelazi u Hrvatske telekomunikacije na mjesto savjetnika predsjednika Uprave za restrukturiranje. Nakon restrukturiranja dijela HT-a dobiva poziciju direktora sektora Transformacije i organizacije gdje vodi niz velikih projekata. Uskoro dobiva ponudu od međunarodne konzultantske tvrtke Capgemini, koja je kupila Ernst & Young consulting, na poziciji senior manager zadužen za jugoistočnu Europu. U tom segmentu jedan od većih projekata je bila Podravka. Tu Zvonimir radi na strukturiranju nove organizacije kao voditelj projekata, a isto to čini i za Belupo. Da je taj posao uspješno obavio dokazuje i ponuda predsjednika Uprave Podravke Darka Marince upućena Zvonimiru da prijeđe u Podravku, koju je on i prihvatio. O svom prelasku u Podravku Zvonimir Antičić kaže:

## Podravka kao izazov

- Ovo radno mjesto direktora sektora Strateški razvoj je prije svega, veliki izazov za mene, jer je Podravka još jedna tvrtka koja se ponaša kao centrala tj. kao headquarter za razliku od niza tvrtki koje su privatizirane i koje su izgubile neke elemente centrale te morate ići u Pariz, London, Berlin ili negdje drugdje gdje ćete dobiti osnovne smjernice. Te osnovne smjernice Podravke se ovdje u Koprivnici kreiraju i to je jedan izazov, a i cijela industrija je u jednom izazovnom tre-



Zvonimir Antičić

nutku. Tu će se trebati dosta raditi kako bi se za naš biznis našlo pravo mjesto.

## Jasna vizija cilja kamo idemo

- Čime se bavi vaš Sektor i koja je zapravo vaša strateška vizija razvoja Podravke?

- Nedavno je naš Sektor imao radio-nicu na kojoj smo prezentirali osnovne zadatke i načine kojima bi podržali Upravu. U suštini, vidimo sebe kao internu uslugu Upravi, da njoj pomognemo u strukturiranju strategije. Tu moramo biti jasni, mi ne definiramo strategiju, mi predlažemo Upravi i dajemo podršku znanju, a Uprava kao takva definira strategiju. Između ostalog, također nadziremo provedbu te strategije i predlažemo korekcije. Dakle, kada Uprava usvoji strategiju mi definiramo operativni plan koji će omogućiti da se ta strategija napravi i provede te nakon toga periodično provodimo nadzor da vidimo što se zapravo događa s našom strategijom. U sklopu te strategije ima niz segmenata koji se trebaju definirati - osnovna strategija grupe i ono što smo mi nazvali - strimovi - strategija u segmentu brandova, proizvodnje tvrtke i distribucije. Naravno, tu su i dodatne vrijednosti koje centrala treba davati svojim tvrtkama kćerima. Također, i farmaceutika je vrlo bitan segment koji se treba definirati na grupnoj razini. Za sva ova definiranja strategija postoji niz alata, a mi predlažemo jedan strateško-menadžerski tim koji bi sve to pratio i predlagao Upravi. Definirali smo 19 segmenata koje trebamo napraviti, od planiranja, internacionalizacije, značaj Europske

unije, do akvizicija s kojima bismo trebali anorganski rasti. Jedan od problema koje u Podravki moramo adresirati je kvalitetnije komuniciranje strategije na "nižim" razinama, kako bi svaki čovjek u Podravki razumio gdje ova tvrtka treba ići. Famosna je priča iz 1969. godine kada su Amerikanci išli prvi puta na Mjesec. Jedan novinar je kasnio na pressicu i zatekao je čistača kako mete platformu ispod rakete. Kako bi dobio bilo kakav materijal za urednika, novinar je pitao čistača što ovdje radi? On je rekao: "Ja ovdje pomažem da čovjek ide na Mjesec." Tako bih ja htio da svaki radnik u Podravki shvati na koji način njegov rad pridonosi našem ukupnom cilju, a za to mora imati jasnu viziju cilja koji možda u ovom trenutku nije dovoljno jasno komuniciran. Na tome ćemo morati kvalitetnije poraditi.

- Koji je to cilj?

- Kako je sada definirana vizija, moramo biti vodeća prehrambena tvrtka u srednjoj i jugoistočnoj Europi. Međutim, da bismo bili realniji, moramo definirati što je s brandovima, proizvodnjom i distribucijom. Dakle, moramo definirati cilj koji se mora i kvantificirati. Okruženje u kojemu živimo i radimo se drastično mijenja i to ne govorim samo kao floskulu. Realnost je da su potrošači postali razmažena djeca. Oni imaju snagu da mogu birati, konkurencija na policama je velika i Podravka ne samo da se mora prilagoditi novonastalim tržišnim uvjetima, već naša tvrtka mora biti dobra i s potrošačima i s kupcima, posebice velikim ritelima. Ne dobri, nego odlični u kratkom vremenu.

## Kako primamiti potrošače da kupuju Podravkine proizvode

- Pa, naša tvrtka ide u tom pravcu što je u nedavnom razgovoru potvrdio i član Uprave Miroslav Vitković, govoreći o novoj organizaciji prodaje.

- Slažem se, neki segmenti u Podravki se poboljšavaju, samo moramo biti svjesni da znanje koje dolazi sa zapada prema ritelima pred njih postavlja sve veće i veće ciljeve. Moramo biti svjesni realnosti da dolaze hard diskonti kod nas koji su zaista posebna vrsta u trgovini. S njima se treba sasvim drugačije ponašati i imati drugačija pravila igre. Pred njima je pokleknula čak i jedna Coca-Cola, tvrtka koja je izmislila odnose s potrošačima, prve osnovne marketinške principe. Naš je zadatak u strateškom razvoju da gledamo neke stvari pet, deset godina unaprijed koje su sada malo nerealne i futurističke. No, da ja vas pitam, tko je prije deset godina mogao predvidjeti da će danas biti tako brza koncentracija maloprodaje u Hrvatskoj? No, možda najveće pitanje za nas u strateškom razvoju je - na koji način primamiti potrošače da kupuju Podravkine proizvode? Moramo razviti dobre brandove, imati nove proizvode koje adekvatno komuniciramo.

## Jedno je kvaliteta proizvoda, a drugo je koliko potrošači percipiraju tu kvalitetu

- Pa Podravka zaista ima veliko marketinško iskustvo...

- Tako je, i na tome treba graditi, ali ne smijemo se uspavati. Moramo biti svjesni situacije da će oko nas stanje biti sve agresivnije. Reklame su sve agresivnije, prisutan je sve jači pritisak ritela za smanjivanjem cijene i samo kroz dobar odnos s potrošačima i ritelima te novim proizvodima možemo držati to da nam se cijena ne smanjuje. Smanjivanje cijena nije rješenje za Podravku. Moramo držati nekakvu razinu cijena ako želimo biti prava branding kompanija. Imamo kvalitetu proizvoda, ali jedna stvar je kvaliteta, a druga percipiranost kvalitete proizvoda. Naime, možda nismo u svim proizvodima napravili percipiranost kvalitete proizvoda. Primjerice, Podravka troši 160 grama voća na 100 grama pekmeza što je vrhunska kvaliteta, a pokraj takvih naših proizvoda su konkurentski koji se cjenovno pozicioniraju, a imaju 30 do najviše 40 posto voća u proizvodu. Dakle, tu moramo komunicirati kroz

ambalažu, kroz reklamu, kroz Podravkinu prodajnu operativu, a i svaki radnik u Koprivnici bi trebao komunicirati nešto o Podravki.

## Najbolja stvar u komunikaciji je istina i realnost

- Stalno nam se proteže riječ - komunikacija. Koliko u tom segmentu mogu pomoći mediji, ne samo u vezi proizvoda, već i u prepoznatljivosti strategije, vizije i misije Podravke?

- Kada sam radio u Hrvatskim telekomunikacijama u Sektoru strategije i transformacije, tamo sam imao gotovo tjedne sastanke s korporativnim komunikacijama, posebice kada je bila riječ o nekim jačim projektima. Tu smo kroz interne novine, e-mailing liste i sastanke s radnicima komunicirali što želimo napraviti. Najbolja stvar u komunikaciji je istina, ponavljati istinu i realnost. Ako ćemo govoriti istinu i realnost, onda ćemo moći i ći rješavati probleme. Sa stanovišta strategije važno je da svi ljudi razumiju što želimo i logiku kamo idemo. Unutar Podravke danas imamo jedan problem koji bih ja volio da se što prije riješi. Naime, trebamo uključiti sve segmente Podravke u Podravku, bez obzira na zemljopisnu lokaciju. Za mene je čovjek koji radi u Podravki Poljska isto Podravkaš kao i svi ovi ljudi koji rade u Koprivnici puno duže od mene. Čovjek koji radi u Rusiji, Australiji je također Podravkaš. Problem su riječi vi i mi. To se ne bi trebalo pojavljivati u smislu vi iz prodaje, iz marketinga, a mi iz proizvodnje i sl. Svi smo mi - mi, zaposlenici Podravke koji trebamo shvatiti duh Podravke i čemu ona teži. Velike svjetske tvrtke vrlo su rigorozne u tom segmentu. Tu se korporativne komunikacije moraju vrlo aktivno uključiti, ali i svi ostali radnici, Radničko vijeće, menadžment pa čak i neki vanjski faktori kako bi se razumjelo kamo idemo i što hoćemo. Treba adekvatno komunicirati i s lokalnom zajednicom. Volio bih vidjeti za deset godina Podravku kako se za nju kaže da je koprivnička tvrtka koja u globalnim razmjerima nešto znači. Danas nismo još dovoljno veliki da bi se mogli s velikima dovoljno jako tući, a mislim da imamo znanje koje još nismo kapitalizirali.

## Pogled u Podravkinu budućnost

- Može li se ova vaša maloprije rečena vizija Podravke već primijeniti za pet godina?

- Ja bih tada volio vidjeti Podravku kao tvrtku s vrlo jakim brandovima koja će prema mojim željama svoje prihode duplirati, dakle podići na sedam milijardi kuna. Ostat ćemo i dalje jaki igrači u jugoistočnoj Europi, ali morat ćemo se znatno intenzivnije angažirati na ruskom tržištu. Iako je sada znatno lošije vrijeme za ulaganje na ruskom tržištu nego što je bilo prije 5, 6 godina, ali to je toliko veliko i jako tržište da se tamo može još uvijek nešto napraviti. Imamo nekoliko brandova koje možemo snažno pozicionirati, npr. Vegeta, dječja hrana Lino... Također, htio bih za pet godina vidjeti Podravku kao globalnu tvrtku s nizom različitih ljudi i kultura koji će doprinijeti daljnjem rastu tvrtke - rekao je na kraju razgovora Zvonimir Antičić.

## Još jedno međunarodno priznanje za Podravku

# Podravki Euromoneyeva Nagrada za izvrsnost

Glavni izvršni direktor Euromoneya Richard Ensor i direktor za područje srednje i istočne Europe Martin Born uručili su u četvrtak u Zagrebu predsjedniku Podravkine Uprave Darku Marincu Nagradu za izvrsnost u poslovanju (The 2005 Award for Excellence).

Euromoney, jedan od najutjecaj-

nijih europskih financijskih časopisa, prvi puta je proveo rangiranje kompanija na području srednje i istočne Europe. Rangiranje je provedeno temeljem istraživanja u koje su bile uključene vodeće banke, marketinški analitičari i istraživačke institucije s tog područja. Istraživanje je temeljeno na tržišnoj poziciji kompanija, potencijalu ra-

sta, profitabilnosti te kvaliteti upravljanja kompanijom. Između 336 kompanija koje su obuhvaćene istraživanjem - Podravka je proglašena najboljom.

Predajući nagradu Martin Born je kratko rekao: - Vjerujemo u Podravku kao što vjerujemo u Hrvatsku i njen ubrzani put prema članstvu u Europskoj uniji.





Aktivnosti Podravkinih vatrogasaca u svibnju - mjesecu zaštite od požara

# Preventiva je najvažnija u zaštiti od požara

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

Za članove vatrogasnih društava mjesec svibanj je - mjesec zaštite od požara. Tada vatrogasci pojačavaju svoje djelatnosti, odnosno češće se nego inače govori i o preventivnim akcijama, sve s ciljem da bude što manje požara, a time i materijalnih šteta. A Podravkini vatrogasci - na čijem je čelu dipl. inž. **Zvonko Gudan**, voditelj Odjela za zaštitu od požara, koji trenutačno broji 36 zaposlenih - također se već po tradiciji uključuju u obilježavanje ovog mjeseca. Tako su već sudjelovali na proslavi Dana vatrogasaca - Sv. Florijana u Jagnjedovcu, a uskoro ih očekuje i sudjelovanje na završnoj vježbi vatrogasaca grada Koprivnice, te potom županijska vježba.

- Članovi profesionalnog, ali i dobrovoljnog vatrogasnog društva naše tvrtke već su godinama u samom vrhu vatrogastva u Hrvatskoj - kaže

Gudan. - Iza nas su brojne akcije u kojima smo to i dokazali. Svakodnevno održavamo vježbe u krugu tvornice, a prigodom posjeta školskih skupina Podravki prezentiramo vatrogastvo i zaštitu od požara, prije svega s pokaznim vježbama u kojima mogu sudjelovati i učenici. Štampali smo i letke u kojima upozoravamo na opasnosti od požara, a slične obavijesti poslat ćemo svim zainteresiranima i putem interneta. Naši radnici vrlo su dobro osposobljeni za gašenje požara što nam umnogome olakšava posao, kad se nađemo u takvoj situaciji. Tijekom ove godine nismo izlazili ni na jednu intervenciju, što znači da požara i nije bilo. To također pripisujemo našem kontinuiranom radu na prevenciji tijekom svih 365 dana u godini.

Odjel za zaštitu od požara sastoji se od dva dijela: operativnog i preventivnog. U prvi spadaju svi vatrogasci koji dežuraju na Podravkinim lokacijama, od onih u Ulici A. Starčevića do

Belupa i Tvornice Vegete. U preventivni dio spadaju referenti i serviseri vatrogasnih aparata.

Inače, Dobrovoljno vatrogasno društvo Podravka djeluje još od 1947., a zahvaljujući njemu nastala je i profesionalna postrojba.

Prema zakonskim propisima, u Podravki bi trebala biti zaposlena 72 profesionalna vatrogasca. Ali to zasad ipak nije tako. Ima ih upola manje. Kako nadoknađuju taj manjak?

- Zasad nam tu brojku do 72 popunjavaju dobrovoljni vatrogasci koji rade u našim pogonima. Riječ je također o dobro izvršebanim kadrovima, koji ukoliko zatreba u svakom trenutku mogu priskočiti u pomoć. Što se tiče voznog parka, možemo reći da smo i time dosta zadovoljni, a ovih dana dobit ćemo još jedno vozilo za tehničke intervencije. Uskoro ćemo nabaviti i neke suvremene aparate za gašenje požara, tako da smo, sve u svemu, i jedna od najopremljenijih vatrogasnih postrojbi u ovom dijelu Hrvatske, a možda i šire - kaže Gudan.

Od zanimljivijih akcija u Mjesecu zaštite od požara sigurno će biti ona na našem parkiralištu koja će se održati krajem mjeseca:

- Riječ je o vježbi s nekoliko drugih vatrogasnih postrojbi u gradu. Prije svega, prvi puta isprobat ćemo nove vatrogasne ljestve, odnosno vidjeti mogućnost da li s njima možemo i do sedmog kata poslovne sedmero-katnice.

Iznimno zadovoljan dosadašnjim rezultatima je i **Goran Kresl**, zapovjednik Profesionalne vatrogasne postrojbe Podravke, koji trenutačno pohađa i postdiplomski studij.

- Mnogi na vatrogasce gledaju kao na one koji «ništa ne rade». To mogu

govoriti samo oni koji ne poznaju vatrogastvo. Naši ljudi i te kako su zaposleni, prije svega na preventivnim djelatnostima, a ono što je najvažnije neprestano su «tu negdje» i vode brigu o svemu što je u njihovoj nadležnosti. Vatrogasci najmanje dva puta dnevno obilaze sve objekte i na svaku uočenu nepravilnost odmah reagiraju. Kod nas se radi sve dane, uključujući i blagdane. Dobro surađujemo s gradskom vatrogasnom postrojbom i ukoliko bi bilo potrebno i s njima bismo izašli na teren.

Među Podravkinim vatrogascima susreli smo i jednu ženu - **Aleksandru Evačić**. Ona je i školovana za ovaj posao. Kako se snalazi?

- Vrlo sam zadovoljna. Šteta što nema više žena među vatrogascima. To je zanimanje kao i svako drugo. Već sam bila i na nekoliko intervencija i dečki kažu da sam se pokazala odličnom. Suprug, koji je teški ratni vojni invalid, ima dosta razumijevanja za moj posao, baš kao i u samoj Podravki, gdje su mi omogućili da

radim samo jednu smjenu. Trenutačno sam glavni operativni dežurni vatrogasac, što znači da primam pozive i slično. Stanujem u Reki, a nekada sam i tamo bila uključena u Dobrovoljno vatrogasno društvo.

Jedna od istaknutijih službi unutar ovog odjela je i servis vatrogasnih aparata, gdje je zajedno s još nekoliko svojih kolega zaposlen i **Josip Zrinski**.

- Tijekom godine obavimo pregled oko 4500 aparata. Zatim radimo i kontrolna ispitivanja rezervoara. Aparati do 15 godina starosti ispituju se svakih pet, a iznad 15 godina svake dvije. Posla ima tijekom cijele godine. Aparate s lokacija dovozimo sami.

Sve u svemu, dok je Podravkinih vatrogasaca naši radnici mogu biti sigurni da će u slučaju potrebe pomoći brzo i kvalitetno. Ali, kad je vatra u pitanju, onda neprestano moramo imati na umu kako nikad ne reci nikad, tako da sve njihove preventivne akcije uvijek moramo shvaćati više nego ozbiljno.



Vatrogasna vježba spašavanja unesrećenih



Josip Zrinski - serviser vatrogasnih aparata



Aleksandra Evačić - glavni operativni dežurni vatrogasac

## naša posla

# Centralizacija marketinga donosi znatne uštede

Piše: **Željko Krušelj**



Ovih je dana Saša Romac, novi član Uprave Podravke, dao intervju Podravskom listu, u kojem se i predstavio lokalnoj javnosti. Taj je razgovor posebno interesantan za Podravkaše, budući da je Romac objasnio i neke nedoumice vezane uz marketinšku strategiju Podravke, kao i odnose s komercijalnim partnerima. Prije svega, Romac je razjasnio zašto su se Nadzorni odbor i Uprava opredijelili da se marketinška služba, kao i prodaja, centralizira, što bi se trebalo u cijelosti realizirati do konca ove godine. Sektor centralnog marketinga ima osnovnu svrhu da zbog ugovaranja velikog obima poslova može povoljnije nabavljati određene usluge, agencijske ili medijske. Riječ je o znatnim financijskim uštedama, pogotovo u pogledu ugovaranja iznimno skupih televizijskih i novinskih reklamnih kampanja. Dakako, na taj je način i mnogo jedno-

stavnija kontrola utrošenih sredstava.

Novi je član Uprave razjasnio i česte nejasnoće oko navodnog zapostavljanja imena Podravke u marketinškim akcijama i davanju naziva pojedinim proizvodima. U tom će pogledu strategija biti vrlo jednostavna i logična: ime Podravka još će se više potencirati na onim tržištima na kojima već ima veliku vrijednost i gdje je sinonim za kvalitetnu hranu, a to je uglavnom prostor jugoistočne Europe. U nekim drugim zemljama, poput Rusije ili dijelova srednje i zapadne Europe, ime Podravka je manje poznato od pojedinih njenih robnih marki, ponajprije Vegete. Tamo će se, kaže, forsirati takav brand. Već iz toga proizlazi spoznaja da je svako inozemno tržište specifično i da ne smije biti uniformiranih rješenja. Time se bave timovi Podravkinih stručnjaka i oni donose odluku s kojim se

imenom osigurava najveća prepoznatljivost i najbolja prodaja.

S druge strane, isto je tako jasno da bez imena Podravke neki proizvodi bitno gube u tržišnoj utakmici. Možda je ponajbolji primjer tome, tvrdi Romac, govedi gulaš, koji "nije ni upola toliko vrijedan ako na njemu ne piše Podravka". Iz toga je primjera i jasno zašto je donesena odluka da u komuniciranju s tržištem naziv "Podravkina mesna industrija" opet ima prioritet u odnosu na ime "Danica".

Romac je govorio i o tome kako se Podravka može marketinški nositi s multinacionalnima poput Nestlea i Unilevera. Jedan od načina je dobro poznat, a to je poslovna suradnja sa Nestleom, kao najvećom svjetskom prehrambenom kompanijom. Romac je na karakterističnom primjeru tržišta juha plastično opisao kako Podravka mora koristiti jednoga diva kako bi se suprotstavljala onima ostalima:

"Najveće su kritike upravo na račun Maggija. Može se čuti da prodajemo konkurentske proizvode. Međutim, mi u Podravki na to gledamo kao na činjenicu da smo zajedno jači i imamo veću snagu u borbi s konkurencijom. Lakše ćemo istisnuti Knorr ako nudimo Podravka i Maggi juhe nego samo Podravka juhe."

Dakako, na nekim su tržištima i u brojnim robnim segmentima Podravka i Nestle i nadalje konkurenti, a druga strana, kao i slične kompanije, ima i po nekoliko puta veće marketinške proračune. Podravka u toj situaciji, napominje Romac, ima šanse samo tako da bude "inovativnija, brža, fleksibilnija i često puta maštovitija" kako bi pokušala nadoknaditi tu ogromnu razliku.

Romac je u tom kontekstu pripomenuo kako se distribucija Nestleove robe na području bivše federacije pokazala ispravnom odlukom, budući da su

Podravki tako olakšani pregovori s velikim tržišnim lancima, a osim brojki koje to sve više potvrđuju bitna je i razmjena iskustava. Nekada je Podravka od Nestlea ili Dr. Oetkera učila tehnologiju proizvodnje, no danas je, kaže, još važnije usvojiti znanja o prodaji i marketingu. Nije pretjerano ustvrditi, napominje Romac, da čak i Nestle može nešto naučiti od Podravke, s obzirom na to da je koprivnička kompanija puno veća u jugoistočnoj Europi.

Sugovornik Podravskog lista naposljetku se osvrnuo i na Podravkin marketinški pristup sportu. Nema dvojbe da će klubovi poput onog rukometnog, nogometnog ili kuglačkog nailaziti na Podravkinu potporu zbog obostranih interesa. No, za Romca potpora sportu nisu samo prve ekipe koje su svojevrstni "reklamni panoi" sponzora, već i briga za zdraviji život mladih generacija, pa će Podravka i o tome voditi brigu.



## Razgovori o poslovnoj suradnji s predstavnicima turske uvozno - izvozne tvrtke

Podravku su u srijedu posjetili predstavnici turske tvrtke Korhan Pazarlama iz Istanbula, na čijem je čelu bio general manager mr. Korhan Koserecept.

Korhan Pazarlama je kompanija koja se već dvadesetak godina bavi uvozom i izvozom prehrambenih proizvoda, danas je prisutna na svim kontinentima, a na tržištu zapadne Europe (Njemačke) djeluje preko vlastite tvrtke Anka.

Turske su goste dočekali direktor

sektora Tržište zapadne Europe, prekooceanskih zemalja i Orijenta Ivan Hegeduš, direktor službe Upravljanje međunarodnim ključnim kupcima Milan Tadić i category manager za povrće i kondimente Renata Šadek. Na početku je Sandra Kovačić, specijalist Korporativnih komunikacija, održala prezentaciju i upoznala potencijalne partnere s Podravkinom poviješću, organizacijskom i vlasničkom strukturom, proizvodima i financijskim rezultatima. Potom

su gosti predstavili svoje poduzeće i pozicije u Europi i svijetu, kao i svoju mrežu distribucije.

Tijekom poslovnog sastanka (*na slici*) razgovaralo se o mogućnostima poslovne suradnje na programima povrća, kondimenata i juha, te o izvozu na tržišta Afrike i Bliskog istoka.

Kako su obje strane pokazale veliki interes, dogovoreni su daljnji koraci neophodni za početak posla.

**I. B.**



## Zaklada "prof. Zlata Bartl" predstavljena u Udruzi podravskih studenata

U sklopu promotivnih aktivnosti, svrha i ciljevi Zaklade "prof. Zlata Bartl" protekle su srijede predstavljene u Podravskom domu u Zagrebu. Ovom prigodom su podravski studenti koji studiraju na zagrebačkom sveučilištu imali prilike saznati sve detalje o radu i budućim planovima Zaklade, kao i sve detalje o kriterijima za ostvarivanje prava na stipendije i potpore.

Istaknuto je da je osnovna svrha

Zaklade "prof. Zlata Bartl" promicanje i poticanje stvaralačkog i inovativnog znanstveno-istraživačkog rada među visokoobrazovanim mladim ljudima, državljanima Republike Hrvatske, putem dodjele stipendija i potpora redovitim studentima diplomskih i poslijediplomskih studija. Zaklada je otvorena prema svim stručnim profilima, a namjera je pronalaženje talentiranih mladih ljudi i kontinuirano ulaganje u njihova zna-

nja i vještine. Temeljem toga, izvrsnost kandidata u studiju i znanstveno-istraživačkom radu uzima se kao osnovni kriterij pri dodjeli stipendija i potpora.

Okupljeni podravski studenti su pokazali veliki interes za aktivnosti i programe Zaklade "prof. Zlata Bartl", a najviše je pitanja bilo usmjereno na mogućnosti prijave na novi natječaj Zaklade koji će biti objavljen u jesen ove godine.

**Matija Hlebar**

## Podravkin sladoled osvojio Sandru Bagarić

Sandru Bagarić, koja svojim pjevačkim umijećem, šarmom i neposrednošću osvaja srca mnogih, nedavno je "osvojio" Podravkin sladoled. Slatki susret dogodio se u restoranu Obrtničkog doma u Zagrebu gdje je Sandra uz saborskog zastupnika Miroslava Rožića i trio "Gušti" sudjelovala u gastro showu "Kuhačom protiv mina". No umjesto kuhače popularna operna pjevačica uhvatila je grabilicu za sladoled i vrlo spretno napravila kup Sunset beach. Odmah ga je isprobala, pohvalivši posebno dva nova okusa sladoleda - panna cotta i naranču panettone. Ledeni užitak podijelila je sa svojim suprugom Darkom Domitrovićem zahvalivši mu tako što ju je pratio na klaviru dok je pjevala Malu Floramy.

**J. L.**



## Podravka ponovno na Akademiji zdravog življenja

Podravka i ove godine sudjeluje na Akademiji zdravog življenja koja se već četvrtu godinu za redom održava u prostoru Electroluxovog Customer Care centra u Zagrebu.

U prve dvije godine održavanja Akademija je imala isključivo edukativno-zabavni karakter, a treću godinu dobila je i natjecateljski karakter.

Ove godine novost je to što se više ne natječu grupe već pojedinci koji zajedno s kuponom u redakciju Večernjeg lista šalju svoje najbolje recepte i na taj način konkuriraju za sudjelovanje u Akademiji.

Akademija se održava jedanput mjesečno, a svaka pojedina radionica ima unaprijed dogovorenu određenu temu.

Teme za 2005. god. su sljedeće: Sjemenke, Morska riba, Egzotično voće, Flambirana jela, Cvjetno povrće, Paprika, Divljač, Gljive i Paštica.

Druga ovogodišnja radionica održana je u četvrtak 5. svibnja 2005., a za temu je imala morsku ribu. Sukladno ovoj temi Podravka je sudionicima radionice i njihovim gostima iz svog bogatog asortimana predstavila Vegetu Twist riba, Vegetu Twist grill te Umake s rajčicama. Poseban događaj na radionici bila je priprema rižota s plodovima mora koju je majstorski pripremio Podravkin promotor kulinarstva Ivan Curić (*na slici*).

Djelatnice Podravkinog Kulinarskog centra koordinirale su rad svih sudionika radionice te im stručnim savjetima pokazale kako svoje recepte mogu jednostavno, brzo i kvalitetnije pripremiti uz pomoć Podravkinih proizvoda. Nakon degustacije ocjenjivački žiri je za pobjednicu ove radionice proglasio Katicu Deanić iz Varaždina koja je pripremala recept hrajmi (arapsko jelo od morske ribe). S njom ćemo se ponovno družiti u polufinalu u kolovozu ove godine kada će tema radionice biti flambirana jela.

Na samom kraju sudionicima radionice uručeni su poklon paketi Podravke, Electroluxa i Večernjeg lista.

**Katarina Pentek**



## Belupova donacija hrvatskim bolnicama

Belupo će u sljedećih nekoliko mjeseci hrvatskim bolnicama donirati 10.000 pakiranja kapsula antimikotika širokog spektra vrijednih 1,3 milijuna kuna. Ovaj sistemski antimikotik indiciran je za liječenje ginekoloških te dermatoloških infekcija, onihomikoza te sistemskih mikoza.

Prema istraživanjima svaka treća žena se, barem jednom godišnje, susreće s problemom kandidijaze, dok dermatomikoza pogađa čak 50 posto ljudi iznad 65 godina. Bolesnici sa sistemskim mikozama najčešće su i onkološki bolesnici, dijabetičari, bolesnici s opsežnim opekotinama ili traumom, pacijenti na dugotrajnoj terapiji antibioticima te na intenzivnoj skrbi.

Ovom, još jednom u nizu, donacijom, Belupo potvrđuje svoju poziciju strateškog partnera hrvatskom zdravstvenom sustavu.



**Šibenski studenti u Podravki**

## Studenti upoznali Podravku i Podravkin marketing

Podravku je prošloga tjedno posjetilo 50-ak studenata Visoke škole za turistički menadžment iz Šibenika. Predvođeni profesorom Petrom Gardijanom studenti druge i treće godine studija obišli su tvornice Vegete i Podravka jela.

Nakon toga otišli su u Štagelj gdje su ih dočekali djelatnici Marketinga. Uvodno su odslušali prezentaciju o Podravki, a potom im je predstavljen marketing prehrambene kompanije održao direktor Sektora Marketing Tomislav Horvat, dok je Hrvoje Maljak podsjetio studente na glavna obilježja marketinga danas, te kako što bolje komunicirati s potrošačima.

Nataša Stanič-Mitsios govorila je o Lino programu, prije svega važnosti pomno odabranih reklamnih slogana u reklamama za djecu.

Budući da je ovih dana napoznatiji Podravkin brand, Vegeta, izašla u novome ruhu, Marcel Janeković



Šibenski studenti sa svojim domaćinima ispred "Štaglja"

šibenskim je studentima predstavio propagandne poruke kojima su ciljane populacija upravo mlade osobe. Bio

je to povod za dužu diskusiju, u kojoj su studenti ocjenjivali reklame i njihova značenja.

**D. J.**

## Prvi humanitarni chat na Podravkinom portalu [www.coolinarika.com](http://www.coolinarika.com)

Na Podravkinom kulinarskom portalu [www.coolinarika.com](http://www.coolinarika.com) 6. svibnja od 9 do 10 sati održan je prvi humani-tarni "chat" pod nazivom

"Budite fit". Na pitanja posjetitelja koja su se odnosila na zdravlje, prehranu te održa-



vanje dobre fizičke kondicije odgovarali su gosti "chata" prof. dr. Izet Aganović, prof. dr. Mirko Koršić i osobni trener Goran Obrovac. "Chat" je koncipiran u tri virtualne sobe u kojima su njegovi posjetitelji na adresi [www.coolinarika.com](http://www.coolinarika.com) imali priliku ciljano postaviti pitanje upravo onom stručnjaku kojem to žele.

Budući da je chat ujedno i humanitarnog karaktera, za vrijednosti honorara, kojih su se gosti odrekli, kupit će se nekoliko sprava za vježbanje koje će biti donirane KBC-u Zagreb (na slikama).



## U međimurskom mjestu Krištanovec održane su regionalne kvalifikacije za 5. prvenstvo Hrvatske u kuhanju lovačkog gulaša u kotliću za novinare

## Ekipa Podravka - RKC ušla u polufinale prvenstva

U međimurskom mjestu Krištanovec održane su 7. svibnja regionalne kvalifikacije za 5. prvenstvo Hrvatske u kuhanju lovačkog gulaša u kotliću za novinare. Nastupilo je 12 ekipa iz Međimurske, Varaždinske, Koprivničko-križevačke i Bjelovarsko-bilogorske županije. U žestokoj i prilično izjednačenoj konkurenciji ekipa Podravka - Radio Koprivnica koju su činili Boris Fabijanec i Slavek Vugrinec uspjela se plasirati u daljnje natjecanje - polufinale 5. prvenstva Hrvatske.

Kuhanje lovačkog gulaša u kotliću za novinare osmislio je prije pet godina slobodni novinar Vladimir Jurić i ta je svojevrsna atrakcija s vremenom postala jedan od hrvatskih brandova. Naime, najbolja ekipa koja osvoji prvenstvo Hrvatske ići će dalje na europsko natjecanje. Pravila natjecanja su jednostavna, ali ih se treba striktno pridržavati. Kuha se u kotlićima koje daje službeni dobavljač, a organizator je dužan svakoj ekipi osigurati kilogram mesa od divljači, crveni luk, drva i pet litara vode Studena s kojom se obavezno mora kuhati. Članovi ekipe donose svoje začine po izboru, a kuhanje lovačkog gulaša u kotliću traje 2,5 sata i za to vrijeme od strane gledatelja nisu dozvoljene sugestije natjecateljima. Tijekom ocjenjivanja članovi stručnog suda ne znaju čiji gulaš ocjenjuju, a ocjenjuje se okus, kuhanost mesa i izgled gulaša.

Mora se priznati da je natjecanje i druženje u Krištanovcu zaista bilo odlično. Organizatori su se pobrinuli da članovima ekipa ništa ne nedostaje. Bilo je tu vina, piva te cijelog asortimana proizvoda Studenca, Studene i Deita. Uostalom, Studenac je i jedan od službenih sponzora toga natjecanja. S obzirom na to da je ekipa Podravka - RKC prvi puta nastupila na tom natjecanju, nisu očekivali previše, ali kulinarstvo iskustvo u pripravljanju fiša Borisa Fabijanca, a pogotovo Slaveka Vugrinca koji je u Koprivnici i okolici poznat kao vrsni kuhar za gulaše, paprikaše i grah, došlo je do punog izražaja. Pazilo se na svaki detalj a najznačajniji je svakako pravilni omjer mirotija i začina. Taj dio sve ekipe su ljubomorno tajile, ali prema viđenom neizostavna u kotliću, ne samo koprivničke ekipe, već i svih ostalih, bila je - Vegeta. A koliko je dobar bio lovački gulaš ekipe Podravka - RKC možda najbolje ne dokazuju ocjene stručnog žirija, već ocjene i degustacije gotovo svih koji su se našli na ovom natjecanju. Najviše su godile pohvale ostalih članova ekipa, a gulaš je jednostavno planuo. Sada već i s određenim natjecateljskim iskustvom ekipa Podravka - RKC dodatno će se pripremati za polufinalno natjecanje koje će biti održano 24. lipnja na Grobniku.



Boris Fabijanec i Slavek Vugrinec pripremili su vrlo dobar lovački gulaš na regionalnom natjecanju

## Moj hobi: Ana Plahinek, referentica u Službi za organizaciju i sustav nagrađivanja

## Turistički vodič kao atraktivni hobi i dopunska zarada

Kada je napuštala srednju školu Ana Plahinek sama je sebi obećala da neće prestati vježbati i baviti se sportom, te da će naučiti nekoliko jezika. Planirano i ostvareno. Nakon završene ekonomske škole zaposlila se u Podravki, dok ju je znanje engleskog, francuskog i španjolskog uvelo u zanimljivi svijet turističkog vodiča, a svakodnevno vježbanje upotpunilo joj je stil života i ispunjava je zadovoljstvom, ugodom i radošću. Posao turističkog vodiča joj je zadovoljstvo izvan radnog vremena, ali i korisni dodatni izvor prihoda. Do dobivanja certifikata za obavljanje atraktivnog posla valjalo je završiti šestomjesečni tečaj. A da ta obuka nije



formalnost govori da se od 120 njih samo četvero bave tim poslom, a među njima i Ana. Danas je Ana kao turistički vodič na "radnom mjestu" srednje Europe. Tu su glavne destinacije Češka, Slovačka i Mađarska, a tim prostorima putuje već sedam godina. Putovanja su isključivo autobusima, a vezana je uz agenciju Ferial.

- Ljepotu tog posla vidjela sam kada sam samostalno išla u Pariz i tada je kod mene rođena ideja za putovanjima, upoznavanjem zemalja, ljudi, te usavršavanja jezika. Vodim grupe tinejdžera, školaraca, odraslih. Svaka grupa je posebno zadovoljstvo, ali mi se najviše sviđa s penzionerima. Oni

vole slušati. Trebam dobro znati zemljopis i povijest i u tome se stalno usavršavam. Zadovoljna sam što do sada nisam imala primjedbi na moj posao, a što me i dalje zovu znači da to dobro obavljam - kaže Ana i želi što više takvog posla koji će joj pripomoći u kupnji planiranog auta. Nesreća na putovanjima dosad nije imala, ali zgoda i nezgoda je bilo. "Frka" je bila kada su na autoputu u Češkoj zbog nemogućnosti prolaza ispod podvoznjaka šoferi morali isprazniti gume za desetak centimetara i kada je u Pragu 2,5 sata trajala potraga za jednim izgubljenim klicem koji se skrio roditeljima u jednoj draguljarnici.

A vježbanje je Anina druga ljepota življenja koja se skladno uklapa u tjelesno-duhovnu spremu koju vodiči moraju imati.

Vježbam svako jutro, a povremeno u teretani. Tri puta tjedno sam na joggingu u šumama koprivničke "Crne gore". Smatram da redovito vježbanje, osim što uspostavlja tjelesni sklad, vraća dobru volju, otklanja depresiju i uvodi čovjeka u jedan novi zdravi život. Kada obujem patike osjetim svu ljepotu koju pruža tjelesno vježbanje. Osjećam danas da sam ostvarila ravnotežu između posla, isplativog posla turističkog vodiča i vježbanja - rekla je Ana Plahinek.

**Slavko Petrić**



Održan treći festival dječje pjesme u Sarajevu "LINO fest 2005."

Podravkin Lino medvjedić bio je prava zvijezda večeri među djecom

U glavnom gradu Bosne i Hercegovine prošlog je vikenda, 7. i 8. svibnja, održan treći međunarodni festival dječje pjesme "LINO fest 2005." Natjecalo se ukupno petnaest izvođača iz svih dijelova Bosne i Hercegovine te iz susjedne Srbije i Crne Gore.

Festival je posjetilo preko 1.500 mališana koje su pratili mame, tate, bake i djedovi. U dvije večeri ukupno je festival vidjelo više od 2.400 gledatelja.

LINO medvjedić bio je prava zvijezda večeri i kao pravi domaćin festivala pozdravio je svakog svog gosta dočekavši ga na ulazu, a njegove vrijedne pomagačice su s osmjesima na licu dijelile Lino balone te program večeri koji se nalazio u dječjim novinama Palčić, a velikodušni Lino poklonio je svim nazočnim mališanima i svoje Lino majice.

Manifestaciju je uz našeg Lino medvjedića otvorio poznati pjevač, voditelj dječjeg programa i zabavljač Seid Memić -Vajta.

A kao i u svakoj priči tako je i u ovoj glavnu riječ vodila VILA koja nas zajedno sa svojim malim pomagačima, članovima osnovne baletne škole iz Sarajeva, provela kroz čarobni svijet snjeguljica, kraljevica, crvenkapa, zlih vještica, pinokija...

"Mi smo zakon" poručila nam je pobjednica LINO festa 2005. Safeta Šabović iz Sarajeva, za koju su tekst napisale Sanja Hršak i Maja Pejić, glazbu Rajko Dujmić, a aranžman Adnan Mušanović.

No, to nije sve - LINO fest je manifestacija koja ima svoju humanu stranu

pa će i dio prihoda od ulaznica biti upućen SOS dječjem selu Sarajevo, djeci iz škole s posebnim potrebama "Vladimir Nazor" iz Sarajeva, dječjem domu časnih sestara Egipat te dječjem domu "Ljubica Ivezić" Sarajevo.

**Mila Zovko**  
direktorica Marketinga  
u Podravki d.o.o. Sarajevo



Podravkin Lino medvjedić dijelio je djeci poklone na dječjem festivalu u Sarajevu

Liječnik za vas

Kako postići vitkost do ljeta

Piše: **dr. Ivo Belan**

Kupači kostimi su jedan od najvećih poticaja da se izgubi na tjelesnoj težini. Kako se približava toplije vrijeme velik broj ljudi izgleda nesretno i nezadovoljno sa svojim tijelima koja će uskoro otkriti pa se odlučuju na dijetu i tjelovježbu. Nažalost, 90 posto onih na dijeti ponovno dobiju izgubljenu težinu unutar jedne godine dana. Međutim, ako se malo potrudite i vi možete lijepo izgledati na plaži ovog ljeta i ostalih ljeta koja dolaze. Sve što trebate je pametno planiranje, dobar osjećaj i ustrajnost. Evo kako postići da dobro izgledate ovog ljeta i da to pretvorite u trajni životni stil:

**Postavite si realne ciljeve.** Mnogo ljudi sanja o tome da skine 10 kilograma u mjesec dana ili da smršavi do težine modnog modela. Međutim, možete očekivati da razumno i sigurno izgubite 50 do 80 dekagrama tjelesne težine tjedno! Ovdje treba uzeti u obzir i obiteljsku sklonost debljini. Ako ona postoji, skidanje kilograma će ići teže. Valja težiti težini s kojom se osjećate ugodno, a ne onoj koja se nalazi u tablicama zdravstvenih priručnika. Izbjegavajte obećanja poput onih "više nikad neću jesti kolače", jer vas baš ona pripremaju za neuspjeh i osjećaj krivnje kad ne održite obećanje. Koncentrirajte se na pozitivne promjene koje donosi osjećaj uspjeha.

**Idite na dugu stazu.** Debljati se, pa mršaviti, pa opet debljati se, to jest biti na tzv. jo-jo dijeti, nije samo obeshrabrujuće i čini čovjeka malodušnim, nego je i opasno. Kada gubite na težini, vi gubite i masno i mišićno tkivo. Međutim, kad ponovno dobijete na težini uglavnom dobijete masno

tkivo. Osobe koje ponavljano gube i dobivaju na težini mogu biti izložene većem riziku od srčanog oboljenja nego da uopće nisu mršavili.

**Hranite se jednostavno i pametno.** Svaka od tri hranjivih tvari - masti, ugljikohidrati i bjelancevine - pretvorit će se u mast, ako ju se konzumira u prekomjernim količinama, međutim masti se najlakše i najbrže uskladištuju u organizmu. Osim toga, jedan gram masti sadrži devet kalorija, više nego dvostruko od jednog grama bjelancevina ili ugljikohidrata. Preporučuje sa da učešće masti u ukupnom unosu dnevnih kalorija ne bude više od 30 posto, međutim velik je broj ljudi koji premašuju taj postotak. Biti ispod tog limita i kombinirati s tjelovježbom može postupno skidati tjelesnu težinu.

Počnite s eliminiranjem "brze hrane" pečene u masti. Jedite ribu ili piletinu bez kože, izbjegavajte veće količine crvenog i masnog mesa. Upotrebljavajte obrano mlijeko ili ono s manjom količinom masti. Reducirajte torte i druge kolače. Neka češće budu na jelovniku krumpiri i tjestenina (bez jako masnih sosova), salate, voće itd.

**Tjelesno vježbajte.** Ne trebate početi trčati maratone. Cilj možete postići i s redovnim, rutinskim tjelesnim vježbanjem. Žustar hod sagorjet će oko šest kalorija na minutu. Ako hodate pola sata svaki dan, na kraju godine sagorjet ćete količinu kalorija koja je ravna gubitku od oko 10 kilograma masnog tkiva! Hodanje skida kilograme isto tako djelotvorno kao i rekreativno trčanje - jogging.

**Upotrijebite i psihi.** Često konzumiramo hranu gotovo nesvjesno pohlepno jedući dok gledamo televiziju. Počnite s mjerama za kontrolu tjelesne težine tako što ćete voditi eviden-

ciju o svakom svom zalogaju, uključujući kako je hrana bila skuhana, gdje ste jeli, s kim, kakvog ste raspoloženja bili u to vrijeme. Nemojte zaboraviti maslac na kruhu i sos uz krumpire! Takve liste mogu vam otvoriti oči na problematične situacije. Možda ćete otkriti da se bacate na čokoladne napolitanke ili sladoled kad ste potišteni ili da konzumirate veće obroke kad imate goste itd.

Uspostavite nove načine za svladavanje takvih navika. Jedite, uglavnom, na jednom mjestu - za stolom. Upotrebljavajte manje tanjure, kako bi obroci izgledali veći. Žvačite svjesno polako i između zalagaja ostavite pribor za jelo na stolu. Držite privlačnu hranu izvan pogleda ili ju uopće ne kupite.

**Držite se programa.** Budući da se s hranom suočavate nekoliko puta dnevno, doći ćete u iskušenje da "zgriješite". Pripremite sebe za te momente. Zaobidite slastičarnicu, planirajte što ćete pojesti ili popiti na nekoj skorašnjoj proslavi. Pa čak i ako podlegnete tim nesretnim kuglicama sladoleda, nije sve izgubljeno. Mnogi vide dijetu kao sve ili ništa. Ako pojedu jedan kolač, oni kažu sebi: "Ode moja dijeta. Sad mogu i nastaviti s kolačima". Umjesto toga vratite ostatak kolača natrag u hladnjak i nastavite sa svojom dijetom sutradan. Jedan trenutni "grijež" ne znači generalni neuspjeh.

Nemojte zaboraviti, druge godine bit će još jedna ljetna sezona. Nemojte dopustiti svom tijelu da omlitavi nakon što prođu godišnji odmori. Uspostavite program održavanja svoje kondicije i zadovoljavajuće tjelesne težine i slijedite ga kroz čitavu godinu. Na taj način nećete biti vitki samo ovog srpnja, nego i svih slijedećih mjeseci.

UBIUDR Podravke

Revija filmova o Domovinskom ratu

Udruga branitelja Podravke (UBIUDR) u suradnji s Dokumentarno - povijesnim programom Hrvatske televizije organizirala je u ponedjeljak, 9. svibnja u kinu "Zagreb" u Zagrebu - u povodu 15. obljetnice stvaranja hrvatske države i Dana Europe - Reviju dokumentarnih filmova na temu hrvatskog Domovinskog rata pod nazivom "Da se ne zaboravi". Prikazano je sedam filmova: Miroslava Mikuljana, Vladimira Tadeja, Obrada Kosovca, Mladena Pavkovića i Vladimira Fulgosija.

Sve projekcije bile su prepune, tako da se procjenjuje da je filmove vidjelo oko 2500 posjetitelja, među kojima je bio i veliki broj učenika osnovnih i srednjih škola grada Zagreba.

Tamburaši KUD-a Podravka na Festivalu hrvatske tamburaške glazbe u Osijeku

Tamburaški orkestar KUD-a Podravka sudjelovat će na svečanom otvorenju 28. Festivala hrvatske tamburaške glazbe u Osijeku. Festival započinje 20. svibnja u Hrvatskom narodnom kazalištu u Osijeku. KUD Podravka već niz godina sudjeluje na Festivalu hrvatske tamburaške glazbe i do sada je osvojio sedam zlatnih, dvije srebrne i jednu brončanu plaketu. Na posljednjem je nastupu osvojio zlatnu plaketu "Dr. Josip Andrić" Hrvatskog društva skladatelja za izvedbu praizvedbe Adalberta Markovića. Natjecateljski dio odvija se u tri dijela, odnosno izvedbe zadane skladbe, skladbe po izboru i solo nastupa, na kojemu će se predstaviti Ema Vitelić uz pratnju Tamburaškog orkestra. Voditelj i dirigent je Krešo Lukačić, a proglašenje rezultata Umjetničkog vijeća Festivala bit će tjedan dana nakon otvorenja Festivala.

I. B.

Obavijest

Prodaja otpadnog drva

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike koncerna Podravka da i nadalje obavlja predbilježbu za otpadno ogrjevno drvo, bukva - hrast, kratko piljeno, po cijeni od 550 kuna za 1 tonu, istovareno u dvorište kupca - radnika naručitelja. Plaćanje na 6 (šest) rata ustegom od plaće. Minimalno se može naručiti 2 tone.

Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti na telefone 651-781 i 651-954 ili na e mail: [marijan.slukic@podravka.hr](mailto:marijan.slukic@podravka.hr)

Jelovnik

<b>16. 5. ponedjeljak:</b>	<b>- Varivo grah s tjesteninom, podravski špek, salata</b>
<b>17. 5. utorak:</b>	<b>- Pohana svinjetina, pirjano povrće, salata</b>
<b>18. 5. srijeda:</b>	<b>- Varivo kelj, kosani odrezak, voće</b>
<b>19. 5. četvrtak:</b>	<b>- Pureći paprikaš, tjestenina, salata</b>
<b>20. 5. petak:</b>	<b>- Špek fileki, krumpir pire, salata</b>

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

**Osnivač i izdavač:**  
PODRAVKA, prehrambena industrija, d.d. Koprivnica  
**Glavni i odgovorni urednik:**  
Branko Peroš  
**Redakcija lista:**  
Branko Peroš, Alen Kišić, Boris Fabijanec, Mladen Pavković, Ines Banjanin i Slavko Petrić  
**Fotograf:**  
Nikola Wolf  
**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

### Druga utakmica polufinala Prve lige rukometašica

## Podravka Vegeta u finalu

PODRAVKA VEGETA - SPLIT 36:16 (16:7)

Nakon što su u prvoj splitskoj utakmici polufinala Prve lige rukometašica Podravkašice pobijedile ekipu Splita, znalo se da će druga utakmica u Koprivnici biti formalnost te potvrditi ulazak Podravke u finale prvenstva. Potvrda superiornosti je i dvadeset pogodaka razlike u koprivničkoj uta-

kmici. Podravka Vegeta zaigrala je kompletna, a već po običaju na prvenstvenim utakmicama trener Podravkašica Josip Šojat dao je prigodu svim igračicama i sve su gotovo podjednako pridonijele ulasku Podravke Vegete u finale play offa. Prva utakmica finala igra se 28. svibnja i to na gostu-

jućem terenu, a uzvratu su 3. i eventualno 4. lipnja u Koprivnici.

Protiv Splita za Podravku Vegetu su igrale: Stančin, Galkina, Vresk 5, Golubić 5, Palčić 1, Hodak 5, Zebić 4, Sirovec 1, Popović, Blažeković 1, Franić 4, Naukovich 5, Tatari 3 i Hrgović 2.

### RK Podravka Vegeta

## U novim Hummel dresovima protiv norveškog Larvika

Predstavnici danskog proizvođača sportske opreme Hummel i njihovog ekskluzivnog distributera za Hrvatsku i Bosnu i Hercegovinu AMB Company Jakob Sorensen i Ismet Hadžimuratović potpisali su s direktorom Podravke Vegete Marijanom Domovićem ekskluzivni ugovor prema kojemu će sve selekcije Rukometnog kluba Podravka nastupati u Hummelovim dresovima. Svake godine će crveni, bijeli i plavi komplet dresova i svu opremu bes-

platno dobivati prvi sastav Podravke Vegete, a ostale selekcije po diskontnim cijenama, a postizanje dobrog rezultata bit će i dodatno kroz opremu sponzorirano. Tako će prvi puta sve Podravkine ekipe biti jednobrazno odjevene.

Rukometašice Podravke Vegete prvi će puta u dresovima Hummela nastupiti na prvoj utakmici finala Kupa kupova protiv norveškog Larvika. Utakmica se igra sutra u koprivničkoj Sportskoj dvorani, a

počinje u 18 sati. Bez obzira što će HTV izravno prenositi utakmicu, klupsko vodstvo Podravke Vegete očekuje punu dvoranu i veliku podršku domaćih navijača koji su bezbroj puta do sada pokazali da su osmi igrač ekipe. Ipak se igra protiv trenutno najboljeg europskog sastava u kojemu su brojne bivše i sadašnje norveške reprezentativke, a Norveška je prvak Europe. Bit će teško, ali optimizma u redovima Podravkašica ne nedostaje.

### Prva hrvatska nogometna liga - Liga za prvaka 6. kolo

## Nesretno izgubljeni bodovi u Zaprešiću

INTER - SLAVEN BELUPO 2:1 (2:0)

Koprivnička ekspedicija krenula je u Zaprešić potajno priželjkujući bod od izravnog konkurenta za Europu - Interu. U ekspediciji je nedostajao Srebrenko Posavec, kojega je klupska Uprava izbacila iz prve ekipe zbog nepotpisivanja obećanog ugovora. Vrlo neozbiljno od Posavca čije hirove klupski čelnici više ne žele trpjeti.

Utakmica u Zaprešiću već je počela na pomalo prepoznatljiv način domaćina. Silovit pritisak od početka i već u 5. minuti vodstvo Intera. Bodrušić neshvatljivo gubi loptu pred šesnaestercem domaćina, Čorluka neometano vodi loptu više od 70 metara do kaznenog prostora Slavena, dodaje na desnu stranu Ceraju koji idealno nabacuje na glavu Gondžiću i mreža iza Lisjaka se trese. Nakon vodstva Interovi nogometaši se povlače, što koriste Slavenaši pa sve više stežu obruč oko vratiju Šarlije. Prvu prijetnju prema vratima

domaćina izveo je Musa odlično pucajući s tridesetak metara, ali Šarlija je na mjestu. Nekoliko minuta kasnije gotovo s iste pozicije tuče Vukojević, no Šarlija je opet siguran. I onda opet domaćini stupaju na scenu, točnije njihova devetka Zekić. U 34. minuti opet katastrofalna greška Bodrušića u obrani, lopta dolazi do Zekića koji izbija sam pred Lisjaka. Slavenov vratar instiktivno nogama brani prvi udarac Zekića pa opet odbijenu loptu prima Zekić, puca drugi put, a ovaj put Lisjak paradom brani vrata. Odlične reakcije vratara Slaven Belupa. I pred kraj utakmice jedanaesterac za domaćine. Pejić ruši Krznara u šesnaesteru i sudac Širić pokazuje na bijelu točku. To je još jedan u nizu dvojbenih jedanaesteraca sviranih protiv Slaven Belupa. Siguran realizator bio je Poljak. Lopta na jednu, a Lisjak na drugu stranu.

Odmor je dobro došao nogometaši-

ma Slaven Belupa jer već u prvoj minuti nastavka Musa postiže vrlo lijep pogodak. I dok smo svi očekivali kako će Slavenaši još žešće stisnuti te pokušati izjednačiti rezultat, posebice što je trener Koprivničanaca Branko Karačić ubacio u igru i trećeg napadača Vrućinu, Interova obrana sve je prijetnje gostiju s lakoćom rješavala. Dapače, Interovci su mogli postići još koji pogodak, ali srećom njihov napadač Zekić nije imao svoj dan. U sudačkoj nadoknadi Slavenaši postižu pogodak. Pejić trese Šarlijinu mrežu, ali Širić poništava pogodak, navodno prvo zbog zaleđa, a potom zbog igranja ruke Pejića. Tom odlukom Širić i njegovi pomoćnici definitivno su pokazali "drukanje" za domaće nogometaše. Ovim porazom Slaven Belupo se našao na petom mjestu tablice Lige za prvaka, a ove subote taj će plasman pokušati popraviti na domaćem travnjaku. Gosti su Ćirini nogometaši iz Varaždina.

Protiv Intera za Slaven Belupo su igrali: Lisjak, Gal, Karabatić (od 46. Bošnjak), Bodrušić (od 44. Crnac), Pejić, Vukojević, Šomoci (od 66. Vrućina), Višković, Musa, Dodik i Karabogdan.

Rezultati:  
Inter - Slaven Belupo 2:1; Zagreb - Hajduk 3:2; Varteks - Rijeka 3:1

	Tablica							
1. Hajduk	28	15	5	8	50:31	50		
2. Inter	28	14	6	8	37:33	45		
3. Rijeka	28	11	11	6	46:33	44		
4. Zagreb	28	13	4	11	39:36	43		
5. Slaven Belupo	28	12	6	10	33:31	42		
6. Varteks	28	13	2	13	47:39	41		

Parovi 7. kola (13. svibnja): Slaven Belupo - Varteks; Inter - Zagreb; Rijeka - Hajduk

### Osvrt na kuglačka prvenstva

## Kuglačice Podravke i peti puta prvakinje države, treći put zaredom

Kuglačko prvenstvo je završilo baš kao i prošle godine - nije bilo iznenađenja. Kuglačice Podravke su osvojile i peti naslov prvakinja države, treći zaredom, a Marija Zver je opet najbolja kuglačica lige. Rijeka-KWSO i Zagreb bili su ove godine dvojac koji je stalno prijetio najboljem sastavu lige, ali u direktnim dvobojima Podravka je ostala neokrzuta. Sve je već bilo "riješeno" u jesenskom dijelu prvenstva kad je voljom zdrijeba Podravka bila gost protiv direktnih rivala. Dva neriješena rezultata, u Osijeku i Zagrebu, a posebno vrijedna 5:3 pobjeda u Rijeci, trasirala su put Podravkašica prema novom naslovu. U tri uzvrata na koprivničkoj kuglani Podravka je postigla tri uvjerljive pobjede i tako su Podravkašice sa sedam bodova pred-nosti prve prošle kroz cilj.

U Ligi prvakinja, najkvalitetnijem eu-ro-natjecanju, osvojena je brončana

medalja. Velika prepreka do zlata bile su kuglačice Mirotekso iz Slovenije, postigavši baš protiv Podravke najbolji rezultat Final foura. Ne treba zaboraviti da je Podravka u prednatjecanju eliminirala dva sjajna sastava - rumunjski Romgaz i slovenskog novog prvaka Brest iz Cerknice. Na kraju ostaje ocjena da Podravka nastavlja svoj sjajan niz iz prošle godine, iako su cijelu sezonu odigrale bez ozlijedene Melite Valentić, te proletnji nastavak bez Vesne Galović.

	Tablica							
1. Podravka	18	15	3	0	+81	33		
2. Rijeka-KWSO	18	12	2	4	+48	26		
3. Zagreb	18	12	1	5	+41	25		
4. Osijek '97	18	10	2	6	+22	22		
5. Istra	18	11	0	7	+11	22		
6. G. Zaprešić	18	8	1	9	-16	17		
7. Mlaka	18	8	0	10	-23	16		
8. Zagi	18	4	1	13	-44	9		
9. Varteks	18	4	0	14	-38	8		
10. Split	18	1	0	17	-82	2		

## Kuglači su ispunili glavni cilj - ostanak u prvoj ligi

Kad su u teškim kvalifikacijama osvojili prvo mjesto i ostvarili plasman u Prvu ligu, jedina želja kuglača Podravke bila je ostati u ligi. Početak nije bio blistav, poznata prvoligaška imena bila su preveliki teret za novajlije u vrlo jakoj ligi. U glavama igrača bila je velika želja, ali ruka je, posebno novim igračima, često zadrhtala. Znali su da imaju kvalitetu, ali nikako nisu mogli ponoviti dobre rezultate s treninga, pritisak je bio ogroman. Što se više bližio kraj prvenstva, posebno kad je ostanak u ligi bio izvjestan, dečki su pokazali da je strah bio nepotreban. U zadnjem kolu odigrali su briljantno i pokazali svima da će ubuduće gosti rijetko nositi bodove iz Koprivnice. Osvojeno je 9. mjesto, a samo ih je jedna pobjeda dijelila od 6. mjesta, što bi bio sjajan uspjeh. Još uvijek ostaje žal za propuštenim koprivničkim pobjedama nad prvakom Zadrom i viceprvakom Adrianecom. A imali su ih u šaci!

Željko Šemper

### Sportski ribolov - županijsko prvenstvo

## Ribiči Podravke osvojili dva druga i jedno treće mjesto

Ribiči Športskog ribolovnog kluba Podravka nastupli su na županijskom prvenstvu u ulovu ribe udicom na plovak, održanom 8. svibnja na jezeru Šoderica, u tri kategorije: kadeti, seniorke i seniori.

Kadeti kluba u sastavu: Dino Rosandić, Marko Podrug i Tomislav Crnković osvajanjem drugog mjesta (iza "Amura" Molve-Grede) plasirali su se na Hrvatski slet kadeta u Pakracu.

Seniorke u sastavu Biserka Treščin, Željka Vujčec i Maja Starčević osvojile su drugo mjesto, iza ŠRK "Koprivnica", i plasirale se na kvalifikacije III. zone u Varaždinu za Kup Hrvatske.

Seniori u sastavu Stjepan Picer, Darko Rakić i Kruno Blažek osvojili su treće mjesto, iza ŠRK "Štuka" Torčec i ŠRK "Hlebine", i s tim rezultatom ostvarili plasman na kvalifikacije III. zone u Varaždinu za Kup Hrvatske.

M. S.

### Obavijest ribičima

Obavještavamo članove ŠRK "Podravka", da će se klupsko natjecanje održati 26. svibnja na jezeru Šoderica. Pozivamo sve zainteresirane da se odazovu natjecanju do 7 sati ujutro, a ostale članove i prijatelje kluba pozivamo na druženje.

ŠRK "Podravka"

### Udruga branitelja Podravke

## Natjecanje u šahu i kuglanju

U subotu 14. svibnja, s početkom u 8 sati, na terasi pivnice Kraluš bit će održano pojedinačno natjecanje u šahu UBIUDR-a Podravka. Osim branitelja, na natjecanju mogu nastupati i ostali sudionici, a prijaviti se mogu još i pola sata prije početka.

Ovo natjecanje organizira se u suradnji sa Šahovskim klubom Podravka. Udruga branitelja organizira iduće subote, tj. 21. svibnja tradicionalno memorijano natjecanje UBIUDR-a Podravka u kuglanju. Na kuglani Željezničara nastupit će ekipe ovim redoslijedom: u 8 sati Voće I, u 9 Voće II, zatim u 10 sati Okruglice, u 11 Vanjski transport, 12 - Lipik, 13 - Jorgovani - Danica, 14 - Tvornica Vegeta I, 15 - Tvornica Vegeta II i na kraju u 16 sati ekipa Munjosprem. Svaka ekipa sastavljena je od šest igrača (dvije pričuve), dok se ukupno baca 30 hitaca. Najbolji će dobiti prigodne nagrade i priznanja.



Igor Musa - najbolji u redovima Slavena protiv Intera



# Podravkine kulinarske radionice u ugostiteljsko-hotelijskim školama

Piše: **Ines Banjanin**  
Snimio: **Nikola Wolf**

U okviru akcije koju Gastro tim zajedno s promotorima kulinarstva provodi u ugostiteljsko-hotelijskim školama u Hrvatskoj planirano je održavanje pedesetak radionica koje će obuhvatiti više od tisuću učenika, uglavnom maturanata, budućih kuhara i konobara. Projekt je započeo prošloga tjedna, a do sada je održano već nekoliko takvih kulinarskih radionica. Jedna od radionica održana je u četvrtak 5. svibnja u Ugostiteljskoj i prehrambenoj školi Bjelovar, a vodio ju je Podravkin promotor kulinarstva Zlatko Sedlanić, uz monitoring profesorice Đurde Mički. Teorijski dio obuhvaćao je edukaciju na temu uloge prehrambene industrije u kulinarstvu i ugostiteljstvu, suvremenim svjetskim trendovima i prednostima kuhanja s proizvodima suvremene prehrambene industrije. U praktičnom su dijelu budućih kuhari, maturanti 3c razreda pripremali koktel salatu i rajčice na podravski način, krem juhu od šparoga s rakovima, rezance na studentski način, lovačke savitke s kroketima te pureću pindur roladu sa zelenim njokima. Uz to je poslužena salata s dresingom od jogurta, a od slastica s Podravkinim proizvodima pripremljene su kremšnite i jogurt torta (*na slikama*). Podravkin promotor kulinarstva pobri-  
nuo se za opskrbu svim potrebnim namirnicama te sudionicima radionice podijelio recepte i stručno-promotivne brošure, a nakon završene radionice, upriličena je degustacija. Za klasičan način pripreme ovih jela bilo bi potrebno dvostruko više vremena, tako da se jedna od prednosti kuhanja s polugotovim Podravkinim proizvodima odnosi na uštedu u namirnicama,

energentima, cijeni i vremenu. Primjer je krem juha od šparoga za čiju je pripremu na klasičan način potrebno više od 350 kuna za 56 obroka, dok se pakiranjem od jednog kilograma juhe može dobiti isto toliko obroka za 46,5 kuna. Prema riječima profesorice Đurde Mički, Ugostiteljsku i prehrambenu školu Bjelovar (osnovanu prije tridesetak godina) pohađa više od 600 učenika opredijeljenih za različita zanimanja vezana uz ugostiteljske, hotelijerske i prehrambene smjerove.

- Suradnja s Podravkom postojala

je i prije i drago mi je da se obnovila na obostrano zadovoljstvo, budući da u našoj školi koristimo Podravkine knjige recepata poput "Slastice u Hrvata", "Hrvatska jela" kao i recepte iz Vegetine kuhinje. Prilikom ove radionice, naši učenici naučili su brzi i lakši način pripreme jela. Osim toga, velike ugostiteljske kuće, za koje vjerujemo da će zaposliti neke od naših učenika, u kuhinji koriste polugotove proizvode, tako da je ovo odlična prilika za upoznavanje s tim proizvodima - rekla je prof. Mički.



## Recept tjedna:

## Mesna pita s rižom

Ljubitelji klasične orijentalne kuhinje uživat će u ovom specijalitetu od junećeg mesa i riže. Za jelo vam treba nešto više vremena i strpljenja, no bit ćete nagrađeni izvršnim okusom. Za prilog lagana salata i dobili ste kompletan obrok.

Sastojci za 6 osoba:

Za tijesto:

500 g brašna

250 g maslaca

1 žličica praška za pecivo Dolcela

1 žličica soli

120 ml vode

Za nadjev:

1,2 kg junetine

150 g riže

100 g maslaca

400 ml jogurta

100 g luka

sol

1 žlica nasjeckanog peršina

1 graničica celera

1 žlica Vegete

Za premazivanje:

1 jaje

Postupak:

Meso u komadu kuhajte u kipućoj posoljenoj vodi s graničicom celera. Rižu posebno skuhaite također u posoljenoj vodi.

U međuvremenu pripremite tijesto. Izmiješajte sve sastojke i dodajte vode kako biste dobili glatko mekano tijesto.

Meso narežite na manje komadiće. Luk narežite te ga propirajte na maslacu dok ne postane staklast, a zatim dodajte meso, rižu, peršin i Vegetu. Sve dobro izmiješajte, maknite s vatre, dodajte jogurt pa lagano promiješajte.

Tijesto podijelite na dva dijela (jedan nešto veći nego drugi).

Veći dio tijesta razvaljajte te ga stavite u namašćen pleh (vel. 36x22 cm). Tijesto razvucite tako da prelazi na stranice pleha.

coolinarika.com



Po tijestu rasporedite nadjev, a zatim razvaljajte preostalo tijesto te prekriti nadjev. Premažite razmućenim jajetom. Tijesto zarezite na nekoliko mjesta i pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C oko sat vremena.

Posluživanje:

Mesnu pitu poslužite s jogurtom ili kiselim mlijekom.

Savjet: Ako želite aromatičniji okus, u nadjev dodajte žličicu nasjeckanog lišća mente ili bosiljka.

Vrijeme pripreme: 2 sata i 15 minuta

## NA ŠILJKU

Djevojčica, 9 godina: "Kada bih ja bila učiteljica, uvela bih sat smijanja, da barem malo pobjegnemo od stvarnosti!"

Dječak, 5 godina: "Jako se veselim kada vidim smiješak moje mame!"



18. U jednom primorskom mjestu neki turist presretne Juru i Štefa, pa ih pita: 'Do you speak english?' Odmahuju oni glavom, a turist pokuša na njemačkom: 'sprechen sie deutsch?', a kad ni to nije prošlo pokuša s 'parlez-vous francais?'

Jura i Štef gledaju se u čudu, bleje u čovjeka, koji očajnički pokuša-  
va s talijanskim 'parla l'italiano?', a nakon toga još i ruski i grčki, a oni samo odmahuju glavom.

Ode čovjek, a Jura reče:

- Mislim da bi bilo krajnje vreme da se i mi dva navčimo nekakav stranijski jezik!

- Nemoj biti bedast - odvrati Štef. Kaj nisi videl kol'ko je stranih jezikov ovaj od malo predi govoril? I kaj mu je to pomoglo?!

19. Kad ugleda ženu, muškarac postane lovac. Kad je ulovi, muškarac postaje plijen.

20. Štef i Bara hodaju dobrih pola sata putem kroz šumu, prevalili jedno kilometar, dva, kad odjednom kaže Bara:

- Čuj, Štef, pak ne smem ja više s tobom tak hodati po mraku, ti bi mene mogel silovati.

- Viš na, kak' sam ja na to zaboravil!

21. - Stanko, daj se probudi, upravo sam čula miša kako cvili!  
- I kaj sad očekuješ od mene, da ga možda vlovim i podmažem?

22. U jednoj kavani sjedio je neki čovjek i čitao novine. Odjednom je izvadio džepni nožić i iz novina pažljivo izrezao jedan napis. Konobara, koji je to promatrao, jako je zanimalo što to važna čovjek izrezuje, pa ga upita:

- Vjerojatno ste pronašli nešto jako zanimljivo?

- Jesam! Našao sam članak o tome kako je muž istukao ženu zato što mu je prekapala po džepovima.

- A zašto ste to izrezali?

- Želim taj isječak staviti u džep svojih hlača.

PREDLAŽEM DA OFORMIMO KOALICIJU!



Crta: Ivan Haramija - Hans