

Godina XL
Broj 1577 Petak 14. rujna 2001.

List dioničkog društva "Podravka" Koprivnica



Uručene tradicionalne nagrade radnicima koji rade u Podravki 35 i 30 godina

3. str.



Dan paprike uspješno povezoao proizvođače i prerađivače

5. str.

Aktualno

Otvoreno predstavništvo za Pribaltik

Piše: **Jadranka Lakuš**

Broj Podravkinih predstavništava u drugim zemljama porastao je krajem kolovoza za još jedno: otvoreno je Predstavništvo u glavnom gradu Latvije - Rigi. Osim Latvije pokrivat će i ostale dvije pribaltičke države, dakle i Litvu i Estoniju, odnosno tržište s ukupno 8,5 milijuna ljudi. Proizvodi Podravke prisutni su na ovim prostorima već niz godina, odnosno još u vrijeme postojanja SSSR-a, a direktna suradnja bilježi se od 1993. godine. U pribaltičke zemlje izvozi se Vegeta, Podravka juhe i Lino dječja hrana, a zanimljivo je da je ovo jedino tržište na kojem je naša tvrtka lider i u dodacima jelima i u juhama u vrećicama.

- Naša liderska pozicija sve je izloženija strahovitom pritisku konkurencije i to kako sa skupim tako i jeftinim proizvodima. Da bismo obranili tržište udio kojeg smo godinama osvajali osnovali smo Predstavništvo čiji je osnovni zadatak unaprijediti odnose s distributerima i propagandnim agencijama, te trgovačkim inolancima koji ulaze na ovo tržište - objašnjava Snježana Sirovec, direktorica pripreme izvoza za tržišta Poljske, Pribaltika i Rumunjske.

U Predstavništvu u Rigi za sada rade dva zaposlenika pristigla iz Koprivnice, a uskoro se planira zapošljavanje i dvoje domicilnih stručnjaka. Takva praksa pokazala se dobrom i u ostalim Podravkinim predstavništvima, odnosno internacionalima u Njemačkoj, Rumunjskoj, Ukrajini, Srbiji, Sloveniji, Makedoniji, BiH, Slovačkoj, Mađarskoj, Australiji, Poljskoj, Češkoj i Rusiji.

Otvaranje predstavništva u Rigi svakako je novi strateški korak u ostvarenju Podravkinog nastojanja da bude vodeća prehrambena kompanija u srednjoj i istočnoj Europi.

Tradicionalni susret umirovljenika

Podravka duboko u srcima



Oko dvije tisuće Podravkinih umirovljenika okupilo se na tradicionalnom susretu što razgaljuje srca i dušu

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

Vjerojatno nigdje u Koprivnici, pa ni u Hrvatskoj, nije tog petka, 7. rujna, postojalo mjesto s više iskazanih emocija nego je to bio Podravkin rekreacijski centar na kojem se na tradicionalnom susretu okupilo gotovo dvije tisuće Podravkinih umirovljenika. Od suza radosnica, drhtavog stiska ruku, najšireg mogućeg osmijeha za sudruga s

radnog mjesta kojeg se nije vidjelo punih godinu dana, zadovoljstva ponovnim druženjem, sjetnog sjećanja na zajedničke prijatelje kojih više nema, do odlučnosti da se zapleše makar noge baš i ne slušaju. Bilo je tu toliko snage, veselja i ponosa da je atmosfera u šatoru ispunjenom do posljednjeg mjesta bila u pravom smislu riječi uzavrela. Ponijela je i predsjednika Uprave Podravke Darka Marinca kojim je glas, možda prvi put u

životu, pomalo zadrhtao kad je pozdravljao najzaslužnije za stvaranje tvrtke kojoj je danas na čelu. S mnogima se i upoznao i popričao o danima kad se udarnički radilo za Podravku, o njihovim odricanjima, o vezanosti za Podravku, o radosti s kojom prihvaćaju poziv na susret umirovljenika jer je on prije svega priznanje da nisu zaboravljeni i da i sadašnje generacije Podravkaša cijene njihov doprinos stvaranju i razvoju Podravke.

Susret umirovljenika, koji je zbog broja sudionika i dobre organizacije u kojoj sudjeluje niz službi, vjerojatno jedinstven u hrvatskim okvirima, i iz kojeg i na kojem bi morali učiti mladi Podravkaši, istinski je dokaz da je Podravka kompanija koja radi sa srcem, i kojoj usmjerenost na prave vrijednosti nije samo proklamacija u utvrđenoj misiji nego i stvarno djelovanje.

O susretu umirovljenika - opširnije na 4. stranici

Razgovor s direktorom Energetike Marinkom Bagarićem

Podravka će sama proizvoditi svoju struju!?

Razgovarao i snimio: **Hrvoje Šlabek**

Povod za razgovor s direktorom Energetike dipl. inž. **Marinkom Bagarićem** nije samo sezona grijanja, koja je ove godine počela vrlo rano zbog naglog zahlađenja ovih dana. Naime, željeli smo saznati kako ta - za cjelokupnu Podravkinu proizvodnju vrlo bitna cjelina - funkcionira nakon što je izdvojena iz bivšeg Održavanja, a doznali smo i to kako se priprema realizacija ideje koja bi u budućnosti mogla bitno utjecati na Podravkinu opskrbu energijom.

Nema problema sa strujom i plinom
- *Energetika je u reorganizaciji Podravke izašla iz Održavanja i postala samostalna cjelina. Je li riječ o suštinskoj promjeni?*

- Mi i dalje nastavljamo raditi svoj posao kao što smo radili i prije, s tim da smo prije bili u Održavanju, pa smo u okviru Energetike imali dvije radionice koje su se bavile održavanjem instalacija i uređaja. Nakon organizacijskih promjena Energetika je izdvojena kao čista proizvodnja i distribucija energenata, s održavanjem postrojenja za proizvodnju energije, a ona dva servisa ostala su u sastavu Održavanja. Dakle, nije riječ o suštinskoj promjeni.

- *U reorganizaciju se krenulo s namjerom da troškovi - i zarade - pojedinih cjelina budu razvidniji nego prije. Vidi li se to već u Energetici?*

- Prošlo je kratko razdoblje da bismo to mogli uspoređivati. Samostalni smo neka tri mjeseca, a za tri mjeseca ne možete dobiti nekakve podatke koje možete analizirati. Tek za godinu dana moći ćemo usporediti troškove s prethodnom godinom. Naravno, mi pratimo sve troškove, potrošnju svih pogona, ali tek kad ćemo na kraju godine zaokružiti podatke, moći ćemo raditi analize.

- *Podravka je veliki potrošač energenata, plina i struje. Ima li problema s njihovim plaćanjem?*

- Koliko ja znam, trenutačno nema problema, premda nisam potpuno uključen do razine samog plaćanja računa. Doduše, nama računi dolaze na kontrolu - takav smo dobili zadatak - pa vidimo da se uz potrošnju povremeno plaćaju i kamate, iz čega možemo zaključiti da se uvijek ne plati baš u dogovorenom roku. No, te kamate nisu velike u odnosu na ukupne iznose računa.

- *Ima li zbog povremenog neredovitog plaćanja problema s isporukom energenata Podravki?*

- Već dulje razdoblje takvih problema nije bilo, sve ide u redu, a nadam se da će tako biti i ubuduće.

Parovodi će se kad-tad morati sanirati

- *Naglo je zahladilo, što je Energetici signal za početak sezone grijanja. Koliko uopće sezona grijanja utječe na potrošnju energenata?*

- Sezona grijanja znatno povećava potrošnju energenata, u odnosu na ljetnu sezonu za 100 i više posto. Na grijanje otprilike otpada 60 posto ukupne potrošnje plina, a na proizvodnju 40 posto.

- *Kakvo je stanje instalacijske mreže u Podravki, od kotlovnice nadalje?*

- Povećanje potrošnje energenata tijekom sezone grijanja nije posljedica stanja instalacijske mreže, ali moramo priznati da su instalacije stare i da će ih trebati obnavljati. U kotlovnici imamo tri kotla za proizvodnju pare, koji su stari od 25 pa do više od 30 godina. Na najvećem kotlu promijenili smo plamenik, što se pokazalo jako dobrim potezom jer sada imamo veću sigurnost i ekonomičnost u radu. Za ovu godinu predviđeli smo zamjenu plamenika i na drugom, manjem kotlu. To dosad nije realizirano, ali konačno sam ovih dana dobio odluku o odobrenju te investicije i nadam se da ćemo još ove godine to i realizirati. Naime, taj kotao sa starim plamenikom neekonomičan je i nesiguran, a po pitanju zaštite okoline on ima emisiju koja iskače iz dozvoljenih granica.

- *Treći kotao je, koliko znam, veoma star i predviđen za kruta goriva. Radi li on uopće?*

- On je bio predviđen za kruta goriva, preživio je brojne preinake, pa je sada podešen da radi na plin i on može raditi. Mogu reći da je on prilično ekonomičan, ali je star.

- *Planirate li kakvu opsežniju sanaciju parovoda, koji znaju "procuriti", pa iz njih izlazi para, što svatko može vidjeti?*

- Nemoguće je krenuti u opsežniju sanaciju, sanaciju cjelokupnog parovoda, jer to moramo raditi po dionicama - pogoni, naime, moraju raditi. U ovom trenutku nismo mogli planirati takvu investiciju, ali ćemo o tome svakako morati razmisliti.

Za tri godine struja iz vlastitih izvora?

- *Ima li kakvih problema s električnom mrežom?*

- S električnim instalacijama sve je u redu i nema problema. No, u ovom času razmišljamo o novom sistemu proizvodnje struje, zato što bi to bilo jeftinije nego sada. Radi se o tzv. kogeneraciji, o sustavu koji je u svijetu već prihvaćen i dokazan. Prema vanjskim iskustvima, mogu se postići uštede i do 30 posto. Pojednostavljeno, iz plina se proizvodi struja, a nusproizvodna toplota može se iskoristiti za proizvodnju pare ili tople vode. Zasad se radi samo o ideji, a angažirali smo jednu tvrtku iz Zagreba, koja će nam napraviti studiju o isplativosti eventualnog takvog projekta. Ta će studija biti gotova za dva mjeseca i tada ćemo znati isplati li nam se ulaziti u takav veliki projekt.

- *Znači li to da bi Podravka postala potpuno autonomna i nezavisna od Hrvatske elektroprivrede kad je riječ o električnoj energiji?*

- To bi bilo moguće.

- *Možete li u ovom trenutku okvirno reći koliko bi ta investicija mogla "težiti"?*

- Postoje dvije varijante. Ako bismo instalirali dva agregata, od kojih bi jedan bio rezerva, pa bismo bili potpuno nezavisni od vanjske mreže, trebalo bi uložiti više od deset milijuna njemačkih maraka. Ako bismo instalirali jedan agregat, pa ne bismo imali rezervni i ne bismo bili nezavisni od HEP-a, investicija ne bi prelazila 10 milijuna njemačkih maraka. Studija o isplativosti detaljno će pokazati koliko bi projekt stajao, a konačnu odluku tada će donijeti Uprava. Ako studija pokaže da je to nama isplativo, a ja vjerujem da jest, i ako krenemo u tu investiciju, realizacija će trajati barem dvije-tri godine.

- *Otkad u svijetu postoje takva iskustva?*

- Za tu ideju znamo već godinama jer pratimo što se u svijetu radi. U Njemačkoj, primjerice, postoji više od 2.000 takvih postrojenja.

- *Svjedobno kad sam s Vama razgovarao, rekli ste pred mjeracem količine pare koja odlazi u pogone, da se s tog mjesta dobro vidi kakav je intenzitet proizvodnje u Podravki. Vidi li se danas s tog mjesta da obujam proizvodnje raste?*

- Nemam osjećaj da tvornice rade "punom parom". Moram reći da iz godine u godinu potrošnja plina i proizvodnja pare padaju.

"Ničiji" toplovod

- *Da završimo s vječito "vrućom" temom o grijanju zgrada izvan Podravkinog proizvodnog kruga, o "uglovnici" i osmerokatnicama. Hoće li ih ove godine grijati Podravka?*

- Stanari tih zgrada nisu pronašli alternativu, pa će se i ove zime grijati zahvaljujući Podravki. Naprosto ih ne možemo "odrezati". Koliko će tu biti problema, ovisi o stanju instalacija u zgradama, a to je njihov problem. Što se opskrbe energijom tiče, nje će biti onoliko koliko će je biti u Podravkinjoj kotlovnici. Može se očekivati problem s toplovodom, jer je on u cijeloj priči najbolnija točka. Ako neće biti puknuća, opskrba će biti uredna i redovita. Taj toplovod je, nažalost,



kako bi se proizvodnja pare odvijala ekonomično i bez rizika



Marinko Bagarić

Izdvojeno: "Galantplet"

- Ove godine mogao bi se pojaviti problem s grijanjem poslovnog prostora što ga mi zovemo "Galantplet". Poznato je da smo prošle godine morali izmijeniti stari grijači kotao te je napravljen plan prema kojem je trebalo instalirati dva nova kotla. Međutim, takav plan nije realiziran, već smo u taj prostor postavili jedan stari kotao, porijeklom iz tzv. rudarske zgrade, i tako smo izdržali prošlu zimu. Moram upozoriti na to da je taj kotao preslab za grijanje "Galantpleta". Ako će doći do jačeg zahlađenja, tamo će sigurno biti problema.

još uvijek - "ničiji". Nigdje nije zaveden kao osnovno sredstvo, on nije osiguran, nije plaćana amortizacija i on praktički ne postoji. Njega ne bi trebalo mijenjati, već bi naprosto trebalo postaviti novi i kvalitetniji. Ipak, ako dode do puknuća toga toplovoda, mi ćemo ga - ili netko drugi - zakrpati, ali to nikako nije trajno rješenje.

- *A kakvo bi, prema Vašem mišljenju, izgledalo trajno rješenje?*

- Ja bih bio najsretniji kad bi stanari našli alternativu koja bi ih zadovoljila. Budući da jedan takav pokušaj nije uspio - a dovoljno je da se samo jedan stanar suprotstavi - bojim se da će do toga doći vrlo teško.

Podravkin periskop

Smeće - izvor informacija!?



Piše: **Dalibor Šijak**
Sektor za razvoj poslovanja

Vodeće svjetske kompanije imaju timove ljudi koji se bave Business Intelligencom kako bi što bolje i kvalitetnije pratili svoju konkurenciju i u svakom trenutku znali što ona radi. Koriste se različitim metodama i tehnikama pa se svaki novi strateški projekt nastoji što više držati u tajnosti. No kada mislimo da nam je novi projekt obavijen velom tajne i da nigdje nije "procuila" informacija, tada slijedi - iznenađenje - "oni" sve znaju o tome.

U svijetu 60% kompanija ima organizirani sistem prikupljanja informacija o konkurentima od kojih 82% s prihodima većim od 10 milijardi USD ima izravnih koristi od toga. Dva najžešća rivala u proizvodima za njegu kose su Unilever i P&G. Njihova borba se ne vodi samo na tržištu, već i na području industrijske špijunaže. Oni osim što unutar vlastitog poduzeća imaju organiziran Business Intelligence, često unajmljuju privatne detektive za prikupljanje informacija (praćenje menadžmenta konkurenata, prisluškivanje razgovora na aerodromima, u restoranima za vrijeme poslovnih ručkova, večera i sl.). Njihovo dugogodišnje rivalstvo prožeto raznoraznim smalicama doživjelo je vrhunac kada je P&G unajmio privatne detektive koji su svoju špijunsku vještinu stekli za vrijeme vijetnamskog rata. Njihov je zadatak bio kopanje po Unileverovom smeću u potrazi za zanimljivim podacima te su ubrzo kopajući "naletjeli" na završnu verziju marketing plana. Koliko su bili važni dokumenti do kojih su došli u P&G-u govori i činjenica da Unilever traži desetke milijuna USD odštete ili ih čeka dugogodišnja sudska parnica. Na dugotrajnim pregovorima Unilever je uspio povratiti 80 dokumenata, zahtijeva da se treća neutralna strana uvjeri da P&G ne koristi ukradene dokumente za lansiranje svojih novih proizvoda, te da svi zaposlenici koji su vidjeli dokumente potpišu ugovor da te informacije neće koristiti ni u kom obliku. Iako je i Unilever angažirao privatne detektive, oni kažu da je velika razlika od prisluškivanja razgovora na aerodromu do krađe dokumenata po smeću.

Kako to sigurno nije jedinstven slučaj govori nam i činjenica da je u 6. mj. 2000. Oracle unajmio privatne detektive koji su potplatili Microsoftove portire da ih puste da prekopaju smeće ne bi li pronašli dokumente koji bi pomogli na sudu protiv Microsofta.

U Podravki održan sastanak Koordinacije udruga iz Domovinskog rata

Nezadovoljstvo branitelja



Na sjednici su se čuli i polemički tonovi

Hrvatski branitelji, a poglavito stradalnici Domovinskoga rata ovoga kraja vrlo su nezadovoljni statusom, ali i novim Vladinim mjerama socijalne politike - kazao je uz ostalo u srijedu u Podravki predsjednik županijske HVIDR-e Božo Bošnjaković na sastanku članova Koordinacije udruga proizašlih iz Domovinskoga rata Koprivničko - križevačke županije.

O nezadovoljstvu branitelja govorili su i Mladen Pavković, predsjednik UBIUDR Podravke, Martin Oreški, predsjednik gradskog Ogranka HVIDR-e, Damir Đurašin, predsjednik UHDDR naše županije, Darko Lončarek, predsjednik Udruge PTSP-a i drugi.

U posebno teškom položaju su stradalnici, kojima se sada smanjuju prava, a u još težem oni koji su 1991. branili domovinu, a danas nemaju zaposlenja, ni sredstava za život svojih obitelji.

- Branitelji se ne mogu svrstati u nikakvu socijalnu kategoriju, a još manje se za roditelje poginulih ili invalide može reći kako su to privilegirani ljudi. Osim toga, ako se tko u ovoj zemlji odricao u ovih deset godina onda su to prije svih bili ljudi koji su branili i obranili domovinu - čulo se na ovom skupu, kojem su kratko bili nazočni i saborski zastupnici Mladen Godek i Stjepan Henezi, te dogradonačelnik Zdravko Mihevc.

Uručene jubilarne nagrade

Na pripadnosti Podravki gradimo budućnost

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

Podravku velikom kompanijom čini i to što poštuje svoje zaposlenike i njihovu lojalnost tvrtki. Pokazala je to i svečanost uručjenja priznanja radnicima s 35 i 30 godina staža u Podravki, održana 7. rujna. Jubilarcima su Plakete pijevca (izrađene u Održavanju) uručivali predsjednik Uprave **Darko Marinac**, njegov zamjenik **Željko Đurđina** i član Uprave **Davor Čimaš**, pronalazeći za svakog toplu riječ i stisak priznanja.

- Vi koji ste stvorili Podravku stvorili ste nešto veliko - vjerojatno najvredniju kompaniju u Hrvatskoj. Uz umirovljenike, vi ste najzaslužniji da mi danas, a naša djeca sutra, možemo raditi u velikoj, lijepoj europskoj tvrtki za koju možemo već danas tvrditi da će biti još i bolja. Ja koji sam relativno malo ovdje s pravom vam se mogu zahvaliti što ste svoj dugogodišnji rad ugradili u tvrtku koja gotovo po svemu može biti primjer. Naše je da to tako bude i sutra i obećajem da će ova uprava najbolje što može raditi na tome, a kad mi ne budemo mogli doći će drugi koje već i odgajamo za to. Danas biste ovdje morali govoriti vi koji tako puno znate o Podravki, vi koji prošlost nosite u svojim srcima, a ja mogu govoriti o budućnosti koja za Podravku izgleda dobro. Napravili smo jedan program razvoja, koji počinje s vizijom, a završava sa strateškim projektima, koji govori o tome da bi Podravka trebala rasti u narednim godinama po stopi od 10 posto što je znatno više od onoga što smo naučili u proteklim godinama. To je stopa koja omogućuje svakoj kom-

paniji u Europi da bude profitabilna i prosperitetna pa će tako omogućavati i nama. Lani, kao što znate, nismo imali rast od 10 posto, nego nešto više od pet posto, što ćemo, kako se očekuje, ponoviti i ove godine. Za prvih šest mjeseci očekuje se dobar rezultat, jer u proizvodnji i prodaji rastemo po planu. Razliku do 10 posto smo željeli napraviti akvizicijama što iz razno-raznih razloga još nije gotovo, ali se na tome intenzivno radi i Podravka - koja je i nekada integrirala tvrtke - sada će ih kupovati. Morat ćemo akvirirati tvrtke na tržištima koje nam fale u proizvodnim asortimanima. Stoga će naša prosječna stopa rasta za tri godine biti 10 posto, što je iznad onog što radi Hrvatska gdje je projekirana stopa rasta od 4,5 posto. Ali po mom mišljenju to je i zadaća Podravke, jer ako Podravka, uz još neke firme, neće vući Hrvatsku, ne znam tko će. Prema tome, u ovih 35 i 30 godina rada dali ste puno ne samo Podravki, nego i Hrvatskoj - rekao je između ostalog u svojoj čestitci Darko Marinac.

U ime nagrađenih zahvalio je **Josip Mikulčić** iz čijeg govora prenosimo neke naglaske:

- Izuzetno smo sretni i zadovoljni što smo svih ovih godina bili dio naše Podravke, što smo gradeći nju gradili i sebe. To zajedništvo obilježava našu generaciju jer su nam to ostavili Podravkaši prije nas a mi bismo to isto željeli ostaviti generacijama koje dolaze.

Mi smo u Podravku došli kao ostvarenje našeg dječaćkog sna, jer smo bili opijeni njezinim mirisima i njezinom toplinom. U njoj smo se hranili, ženili, gradili kuće i karijere, uzdizali djecu. Kad bi trebali napraviti grani-



Zajednički snimak za uspomenu

cu između nje i doma zaista bi bilo teško, jer Podravka je dom, a dom je opet Podravka. Ona nam je bila i je sigurnost, ponos, otvarala nam vrata tamo gdje bismo inače rijetko stigli. Ako takva razmišljanja možemo prenijeti na novu generaciju, onda smo puno učinili.

Još bih želio napomenuti da je i rimski Senat imao Vijeće staraca. Najvjerojatnije ne zbog njihovih sjedina već zbog njihove mudrosti i znanja stjecanog godinama. Mi još nismo stari (sjedi jesmo), ali smo dovoljno mudri i dosta znamo da još uvijek možemo pomoći mladima da uspješno vode našu Podravku u ovim teškim vremenima gladijatorske borbe za profitom.

Željeli bismo da njezino srce još dugo kuca, da njezina žlica još dugo hrani sve nas, da ostane ono ka čemu su generacije još prije nas, kao i mi, stremile.

Neka bude ugledna europska kompanija ali s podravskom radišnošću i

podravskom toplinom i ljubavi za sve one koji su u njoj - naglasio je Mikulčić.

Nagrađeni radnici, koji su već pri-

mili i novčane potpore sudjelovali su i na zajedničkom susretu s umirovljenicima na PRC-u pridonoseći veseloj atmosferi ovog jedinstvenog slavlja.



Čestitke za 30 godina rada

naša posla

"Podravku" ne interesira poluprazni Jesenski velesajam

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



Nakon što je već propustila proljetni, "Podravka" neće biti prisutna ni na Jesenskom zagrebačkom velesajmu, gospodarskoj priredbi koja po krugu izlagača nadmašuje državne okvire. Ta je vijest s iznenađenjem primljena u poslovnim krugovima, ali i u široj javnosti. "Podravka" je, obično se govori, previše velika i moćna da bi propuštala takve mega-priredbe.

Je li tome baš tako? Može li navika gostovanja na zagrebačkim velesajmskim priredbama imati prioritet pred konkretnim poslovnim interesima? Odgovor je, dakako, niječan. "Podravkino" je poslovođstvo čvrsto uvjereni da ne treba robovati starim šablonama o metodama osvajanja tržišta i da rujsko gostovanje u hrvatskoj metropoli tvrtki ne donosi neku posebnu promidžbenu korist.

To je posebno uočljivo kada se obznanе iznimno visoki troškovi toga nastupa, koji nadilaze granice racio-

nalnog raspolaganja marketinškim novcem. Ivica Punčikar, direktor strateškog marketinga, ovih je dana u jednoj izjavi lokalnom radiju naveo da bi Jesenski zagrebački velesajam samo u smislu iznajmljivanja prostora "Podravku" stajao nekih 200-300.000 kuna. No, to je samo "ulaznica" za pristojni štand. Kad se uzme u obzir da treba dopremiti i adekvatno predstaviti niz proizvoda, u što se podrazumijevaju i ugodna iznenađenja za posjetitelje i poslovne partnere, a i platiti osoblje koje će se time baviti tjedan dana, ukupni se troškovi vrto-glavo penju na milijun kuna.

Netko će, dakako, mudro primijetiti da za "Podravkine" ambicije ni taj milijun nije neka cifra, pogotovo u usporedbi s nekim drugim promotivnim kampanjama. I to je točno. Ključni argument u otkazivanju nastupa nije, ipak, novac, nego "Podravkin" marketinški i prodajni koncept, koji

traži nešto drugo od onog što Zagrebački velesajam može ponuditi.

Izostavimo li ovoga puta uobičajene reklamne kampanje u medijima, kopirivnički stručnjaci inzistiraju na što češćim i masovnijim kontaktima svoga osoblja s potencijalnim kupcima. U tu se svrhu na tržištima, i domaćim i inozemnim, organiziraju redovite promotivne akcije i degustacije. One se većinom odvijaju u trgovačkim lancima, ali i na ostalim mjestima koje karakterizira protok znatnijeg broja ljudi. Tek kad potencijalni kupac kuša neki novi ili inovirani proizvod, nerijetko i ponese koju vrećicu kući, realne su šanse da će drugi put doći u tu prodavaonicu s ciljem da ga i kupi.

A ta jednostavna i uvijek efikasna formula više ne funkcionira na Zagrebačkom velesajmu. Točnije, novčano je ulaganje preveliko za ostvareni poslovni efekt. Posljednjih smo godi-

na, naime, svjedoci sve manjeg interesa za tu nekad prestižnu poslovnu priredbu. Ona je imala zvjezdane trenutke kad su granice bivše federacije bile brana zapadnoj robi, pa se u Zagrebu gledalo i kupovalo ono što je prosječnom građaninu bilo teško dostupno.

U uvjetima otvorenog gos-podarstva, nicanja inozemnih robnih kuća i niskih carina, ne samo da je broj izlagača daleko manji nego ranije, pa neki paviljoni ili njihovi dijelovi zjape neugodno prazni, nego rapidno pada i interes posjetitelja. Zagrebački velesajam je dugo bio pojam uspješnog poslovanja i visokih primanja, da bi novonastale teškoće pokušavao rješavati dizanjem najamnine izlagačima, kao i povećanjem cijena ulaznica.

Ovih je dana direktor Velesajma Jurica Pavelić izražavao nadu da će paviljoni živnuti, jer je cijena

ulaznica za odrasle osobe smanjena na "samo" 35 kuna! Unaprijed je jasno da će priredba opet biti poluprazna, zbog čega "Podravka" gubi svrhu svoga nastupa, budući da je za isti novac moguće organizirati mnoštvo drugih promotivnih akcija. Uz to, krug poslovnih ljudi koji dolaze na Jesenski velesajam "Podravkašima" je odavno poznat i mahom "obrađen".

Sve to ne znači da se kopirivnička prehrambena industrija olako odriče velesajamskih priredbi. One su poželjne ukoliko mogu poslužiti kao odskočna daska za strana tržišta. Tako se "Podravka" ozbiljno priprema za ANUGU u Kölnu, najveću europsku smotru prehrane, i tu zacijelo neće prebrojavati svaki uloženi pfening. U planu su i neki drugi sajmovi, ukoliko se procijeni da su marketinški zanimljivi.

U Podravkinom rekreacijskom centru održan tradicionalni susret umirovljenika

Susret za pamćenje - do sljedeće godine

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

Svake godine sve se više umirovljenika okuplja na tradicionalnom druženju koje organizira "Podravka". Osobito je bilo lijepo, dostojanstveno i svečano prošlog petka kad je u naš Rekreacijski centar došlo oko dvije tisuće ljudi koji su nekada radili i stvarali ovu tvrtku. Mnogi su se ponovno prisjetili dugogodišnjeg rada, brojnih odricanja i koječega drugoga, a svako malo bilo je i dirljivih susreta, jer ti ljudi koji su tako dugo zajedno radili nakon odlaska u mirovinu više se ne susreću tako često, a neka-

najzaslužniji za stvaranje jedne ovakve tvrtke kakva je "Podravka" - rekao je u svom obraćanju prvi čovjek "Podravke" **Darko Marinac** i nastavio:

- Ova je tvrtka možda najviše zaslužila državnu himnu koju smo malo prije slušali! Naime, poslovni rezultati koje smo ostvarili tijekom zadnjih godina to i te kako dokazuju. No, moram vam se ispričati što prošle godine nisam bio nazočan na ovom skupu, ali to je bilo iz opravdanih razloga, tako da, budite uvjereni, više neću izostajati. Čovjek sam koji je odnedavno u Koprivnici, tako da sam i te kako ponosan na ono što ste vi uspjeli



Nikola Novosel Miškec u kuharskoj uniformi "skuhao" je brojne pošalice koje su do suza nasmijale sudionike susreta

budemo barem tako veseli kao što smo sada.

Na kraju svog kratkog izlaganja predsjednik "Podravkine" Uprave nije zaboravio spomenuti prof. Zlatu Bartl i još jednom joj odati dužno poštovanje za sve što je učinila za našu tvrtku.

- Žao mi je što gospođa Bartl, iz zdravstvenih razloga, nije s nama, ali ja joj se, kao vjerojatno i svi vi, i dalje iskreno divim.

Skupu je uz ostale bio nazočan i gradonačelnik Koprivnice **Zvonimir Mršić**. Rekao je kako je on "Podravkaš" na privremenom radu u gradu Koprivnici, a da su ovdje oni koji su stvarali "Podravku", a time i - grad!

- Vjerujem da će uskoro ova tvrtka biti najbolja u Hrvatskoj, ali i u srednjoj Europi. "Podravku" ste gradili i za svoju djecu, pa se nadam da će tako i biti.

U ime nazočnih umirovljenika potom se javio **Ignac Mihoković**, bivši dugogodišnji djelatnik naše tvrtke, koji se zahvalio Upravi i svim našim sadašnjim zaposlenicima.

- "Podravka" će i dalje biti velika i uspješna kompanija, sve dok bude gajila značajnu ljudsku dimenziju u svom poslovanju i marketingu. Vjerujemo da ovakvi susreti u budućnosti neće biti upitni, bez obzira na strukturu vlasničkih odnosa. Našu je tvrtku uvijek krasilo pa i sada je krasio racionalnost i skromnost - kazao je.

Umirovljenici su bili zadovoljni poklon - paketom kojeg su također dobili, a kao što je poznato, primili su i novčanu naknadu koja će im i te kako dobro doći s obzirom na male mirovine.

Kao i svake godine umirovljenici su se pridružili i radnici "Podravke" koji su navršili 30 i 35 godina radnog staža, tako da je uz bogato jelo i piće te zanimljiv zabavni program ovo uistinu bio skup - za pamćenje.

- To što može "Podravka", to ne može nitko - rekla nam je jedna gospođa koja je dopratila svoju majku iz Osijeka.

Skup je uz "Zlatne strune" i uvijek rado videnog **Nikolu Novosela** okončan u kasnim popodnevним satima, uz želju da se naredne godine "Podravka" može pohvaliti još boljim poslovnim rezultatima.



Kad se spoje "Zlatne strune" i umirovljeničko srce - plesu nema kraja



- Baš mi je drago, gradonačelniče, da ste s nama...

Umirovljenici su nam rekli...

Evica Puhalo:

- U Podravki sam radila 24 godine. Sretna sam što sam danas ovdje, što se možemo zajedno družiti. To mi je jedinstvena prilika da se sretnem sa svojim nekadašnjim kolegicama i kolegama, a nadasve me raduje financijska potpora koju smo primili. Nije velika, ali za nas i te kako jeste. U mirovini sam oko četiri godine. Žao mi je što sam morala ići u mirovinu pod nepovoljnim uvjetima za mene, ali što se može. Bila bih još sretnija da sam mogla i dalje raditi u ovoj firmi.

Ana Trojak:

Nisam dugo radila u Podravki, oko pet godina, tako da danas, nažalost, nemam pravo ni na poklon paket kojeg su dijelili svim umirovljenicima. Vjerujem da je mnogima poznati doprinos mog supruga ovoj tvrtki, jer je godinama bio na njezinom čelu, a budite uvjereni da je baš u Podravku dao cijeloga sebe. Ova je tvrtka i dalje među najboljima, što me posebno veseli, a veselilo bi i moga supruga da je živ. Nekako sam i danas u mislima s njim, jer 32 godine koliko je proveo ovdje uistinu nije malo. Vidim da me ovdje mnogi poštuju prije svega zbog doprinosa moga supruga. Lijepo mi je što sam imala priliku susresti i kolegice koje su radile kada i ja. Podravka je pripadala, a nadam se da će i dalje pripadati onima koji su je i stvorili - radnicima.

Evica Filipić:

- Oko 35 godina sam radila u Podravki, na Juhama. Mjesecima smo radili bez slobodnoga dana. Nitko nije pitao za naknadu. Odricali smo se svega i svačega, samo da nam sutra bude bolje. U mirovinu sam otišla još 1983. godine. Cijela ova tvrtka nastala je na našim leđima. Boli me kad se to danas zaboravlja. Mi smo štedjeli na svakom koraku. Međutim, pogledajte što smo dobili zahvaljujući toj štednji? Lijepo je što nas se jednom godišnje sjetite, što znači da nas nisu zaboravili...

Pavao Peroš:

- Bio sam zaposlen oko 35 godina na službeničkim, pretežno knjigovodstvenim poslovima. Otišao sam u mirovinu prije desetak godina. Sretan sam što sam još živ i relativno dobrog zdravlja. Radujem se svakom dobrom poslovnom rezultatu, a ne osjećam se baš najbolje kad pročitam nešto loše o firmi u kojoj sam poklonio dio svoga života. Mirovine su male, teško se živi, ali od "žalopjki" nema ništa. Nekada je u Podravki radilo mnogo više ljudi. Ova tvrtka ne smije otpuštati već samo zapošljavati nove. To bih preporučio članovima Uprave.

Branislav Radinović:

- Meni je 81 godina. Još uvijek rado dolazim na ovakve susrete. Kad se zapleše osjećam se - mladim. Radio sam na raznim poslovima u Podravki, ali kad čovjek doživi tako visoke godine obično ima samo jednu želju - da bude zdrav. To me, da oprostite, jedino raduje.



Mi stari Podravkaši možemo vam puno toga lepoga ispričati o našoj Podravki - bila je najčešća rečenica kojom su umirovljenici radosno dočekivali predsjednika Uprave Darka Marinca

da su zajedno dijelili i dobro i zlo.

- Najteže je ipak kad čujemo kako je netko u međuvremenu umro. Svi smo mi stariji ljudi, pa je obično prvo pitanje koje postavimo jedan drugome: kako si, kako zdravlje? Ako je zdravlje dobro, sve se ostalo može prevladati - kazali su nam mnogi s kojima smo razgovarali.

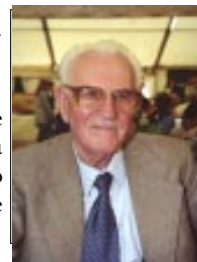
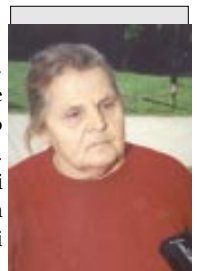
A takve susrete, kakav je bio prošlog petka u "Podravkinom" rekreacijskom centru, danas vjerojatno ne priređuje ni jedna firma u zemlji. Toga su bili svjesni i sudionici ovog okupljanja, pa su svi hvalili i sadašnju Upravu, što ih nije zaboravila.

- Veoma sam sretan i ponosan što su se ponovno okupili oni koji su

ostvariti u jednom takvom relativnom malom gradu, a ostvarili ste uistinu mnogo. Cijela Hrvatska, pa tako i ja, zahvaljujemo vam na onome što ste uradili. "Podravka" to i te kako pamti. Mi smo danas tvrtka koja ne razmišlja o budućnosti već - kako stvoriti bolju, kako vašoj i našoj djeci stvoriti nova radna mjesta, osigurati bolje školovanje i tome slično. Ova će Uprava učiniti sve da napravimo još jedan korak dalje u odnosu na onaj koji ste vi učinili. Ovdje ima dovoljno znanja i pameti da se to može ostvariti. Želja mi je također da se zajedno nađemo i naredne godine, da nas ne bude manje ni za jednoga i da



Šezdesetak zaposlenika Društvene prehrane radilo je od 4 sata ujutro kako bi uz redovni gablec pripremili i brojne obroke za susret umirovljenika. Uz pomoć 15 vrijednih učenika srednje škole (usmjerenje: konobar) uspješno su obavili zahtjevnu zadaću primajući komplimente za priređenu hranu i servirano piće.



Dan paprike u Varaždinu

Proizvođači paprike u Podravki imaju sigurnog partnera

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

Podravka je u svojim korijenima vezana uz prerađu povrća i ima namjeru opstati kao jedan od glavnih prerađivača voća i povrća u ovom dijelu Europe. Jasno, ona pri tome neće direktno razvijati primarnu proizvodnju, iako je zainteresirana za unapređenje odnosa s proizvođačima, nego će se osloniti na organizatore otkupa.

- Dugoročno nudimo siguran otkup kvalitetnih proizvoda - rekao je član Uprave **Davor Cimaš**, otvarajući stručni skup "Dan paprike" 6. rujna u Varaždinu. Njegove riječi privukle su veliku pažnju sudionika skupa među kojima su uz proizvođače i organizatore otkupa iz Međimurske, Varaždinske, Virovitičko - podravske i Koprivničko - križevačke županije, bili i poljoprivredni stručnjaci iz Hrvatske i inozemstva, predstavnici Ministarstva poljoprivrede i županijskih gospodarskih

će organiziranje proizvođača neophodna i promjena državne politike u poljoprivredi. Vlada, a prije svega Ministarstvo poljoprivrede mora shvatiti da poljoprivreda Slavonije nije jednaka poljoprivredi Zagorja ili Podravine i da uzgoj povrća mora dobiti dio kolača u poticajima. Imamo kvalitetu i znanje i uz određeno lobiranje i čvršće zahtjeve moramo se zajedno izboriti za bolji status povrtlarstva. Posebice stoga što ono na malim površinama osigurava značajno zapošljavanje i što zbog nezaštićene okoline imamo velike komparativne prednosti u odnosu na druge europske zemlje. Koprivničko - križevačka županija planira osiguranjem kreditnih sredstava, jačanjem poljoprivredno - savjetodavne službe i stručnom potporom u osnivanju Poljoprivredne komore i sekcije povrtlarstva unutar nje, dati svoj doprinos jačanju ove važne grane - istakao je Josip Frišić, a njegove odlučne riječi zabilježile su brojne no-



Maštovitost Podravkinih aranžera isprepletena s bogatstvom prirode i raznovrsnom paletom proizvoda Kalnika stvorila je posebnu atmosferu u dvorani - užitak je bilo i slušati i gledati



Ujutro ubrana paprika već je završila u ajvaru i sve to pod budnim okom proizvođača i poljoprivrednih stručnjaka zadivljenih tehnologijom i načinom rada u tvornici Kalnik

komora, te župani dvije susjedne županije, **Josip Frišić** i dr. **Zvonimir Sabati**.

- Proizvodnja bez poznatog kupca je besmislena, a zahvaljujući Podravki koja je spremna otkupiti povrće na prostoru Sjeverozapadne Hrvatske mi imamo šansu da postanemo osnovom povrtlarstva Hrvatske. Za to je uz Podravkinu orijentaciju na sirovinu bazu ovog kraja, te čvrš-

vinarske ekipe koje su pratile skup.

O nastojanjima Varaždinske županije da podupre povrtlarstvo kao svoju stratešku granu govorio je i župan dr. Zvonimir Sabati obećavši također stručnu i kreditnu potporu proizvođačima. Promišljanja države iznio je dr. **Ljupko Tabaković**, načelnik Odjela za ekološku proizvodnju i suradnju s proizvođačima u Ministarstvu poljoprivrede i šumar-

stva, napomenuvši da je u izradi novi zakon o novčanim poticajima i naknadama, pa proizvođači povrća imaju dobru priliku da se izbore za sustavno rješavanje svog položaja, odnosno za zahvaćanje u proračunsku kasu sa 1,4 milijarde kuna namijenjenih poticaju poljoprivrede i stočarstva.

O nužnosti uključivanja države u ovu oblast govorio je i **Milivoj Šifkorn**, izvršni direktor SPJ Voće i povrće u čijem sastavu djeluje varaždinska tvornica Kalnik - najveći hrvatski prerađivač povrća.

- Kalnik i Podravka imaju velike mogućnosti razvoja u prerađi povrća i doista možemo garantirati stabilnost u otkupu. Međutim, zbog sve veće konkurencije prerađivača iz zemalja u kojima država subvencionira povrtlarstvo, mi moramo snižavati cijene naših proizvoda. Cijenu sirovine teško možemo dirati pa je očito da je u daljnjoj bitci za potrošača i tržište proizvođačima i prerađivačima neophodna potpora države - naglasio je Milivoj Šifkorn. Na skupu su brojni stručnjaci

govorili o iskustvima u proizvodnji i prerađi paprike, a predstavljena je i široka paleta Podravkinih proizvoda od paprike. Unatoč kiši, sudionici su obišli obiteljsko gospodarstvo Josipa Bajsa iz Imbriovca koje je najveći proizvođač povrća u Varaždinskoj županiji. Zatim su sa zanimanjem

razgledali proizvodne pogone Kalnika u kojem je upravo bila puna sezona proizvodnje ajvara - naravno iz tog dana pristigle paprike. Na kraju su u prigodnom domjenku u restoranu tvornice Kalnik uživali u programu kojeg je priredio KUD "Elizabeta" iz Jalžabeta.



Mirisu i okusu tek pripremljenog ajvara nije odolio član Uprave Davor Cimaš. Odličan je - izjavio je nakon što ga je isprobao



Vladimir Bais, najmlađi je izdanka obitelji koja može poslužiti kao predložak za uspješno poduzetništvo. Djed i baka započeli su se baviti uzgojem povrća, otac Josip sa suprugom proširio je po-

sao, a Vladimir i njegova sestra (oboje su apsolutni agronomije) rade sve ono što i suvremeni poljoprivredni proizvođači u razvijenim europskim zemljama. Vladimir je zapravo menadžer koji ugovora količine, organizira proizvodnju na vlastitim površinama, brine o otkupu povrća od drugih proizvođača, kontaktira s Billom koja redovito za svoje trgovine otkupljuje svježi paradajz, karfiol i drugo povrće. Ove godine obitelj Bais je Podravki isporučila čak 400 tona paprike, odnosno petinu ukupne količine predviđene za sezonu prerade u Kalniku.

- Bez Podravke i njenih stručnjaka iz Istraživanja i razvoja sigurno ne bismo uspjeli ovako razviti posao. Oni su nam svakodnevno bili dostupni i njihova stručna pomoć, posebice u početku je neprocjenjiva. Sada imamo

pod plastenicima 2000 kvadratnih metara, a u jednom komadu pod povrćem je još 8 hektara koje navodnjavamo. Osim paprike, Podravki isporučujemo patlidane, ciklu, krastavce, ove godine čak 148 tona, tj. više od ugovorene količine, te zelje. Zadovoljni smo cijenom, imamo sigurnu isplatu, još kad bi država pomogla, ne toliko nama nego našim kooperantima u nabavi kvalitetnih strojeva, izgradnji sistema za navodnjavanje vjerojatno bi se ljudi lakše odlučili pokrenuti ili povećati proizvodnju. Jer, nemaju svi vlastita sredstva poput moje obitelji koja je uglavnom sama isfinancirala gradnju četiri plastenika s kompletnom opremom - objašnjava Vladimir uz poruku svojoj generaciji da je povrtlarstvo interesantan posao u kome se može dobro zaraditi.



Josip Rastija, koordinator poljoprivrednih zadruga Čadavica, Sopa i Nova Bukovica:

- Višegodišnji sam dobavljač povrća za Podravku, a ujedno i kupac vaših proizvoda. Jer, osim poljopriv-

redne proizvodnje i kooperacije bavimo se i trgovinom, imamo samoposluge u kojima prodajemo kompletan asortiman Podravke. Od prvog dana suradnje s Podravkom radimo kompenzacijske poslove, naši proizvođači kupuju u našim trgovinama, mi kreditiramo njihovu proizvodnju i praktički svi imamo veliku sigurnost, kako isporuke tako i međusobnih plaćanja. Drago mi je da je Podravka uz pomoć suorganizatora (HGK Županijska komora Varaždin, Hrvatski zavod za poljoprivrednu savjetodavnu službu i obiteljsko gospodarstvo Bais, op. a.) organizirala Dan paprike, jer smo čuli ne samo stručne teme nego i opredjeljenje Podravke da i dalje razvija prerađu povrća. Za Hrvatsku u kojoj prevladavaju sitni posjedi upravo je povrće pravo rješenje, jer se na malim površinama postiže dohodovnost i zapošljava puno ruku.

Izložba u hotelu Podravina

Ulja na platnu Melinde Sokač

U predvorju hotela Podravina u prisustvu priličnog broja gostiju prošlog petka je otvorena prva samostalna izložba slika **Melinde Sokač**, koja izlaže ulja na platnu s motivima prirode. O nekadašnjoj rukometašici, sada u ulozi slikarice, govorio je prof. Vjekoslav Hrupec, a izložbu je otvorila direktorica hotela "Podravina" Đurđa Marković (*na slici*).



"Epilog teatar" gostuje u "Domoljubu"

Melodrama "Teško je reći zbogom"

Pučko otvoreno učilište Koprivnica započinje kazališnu sezonu gostovanjem "Epilog teatra" iz Zagreba i predstavom "Teško je reći zbogom", autora Mire Gavrana, u režiji Roberta Raponje.

U predstavi "Teško je reći zbogom" Miro Gavran opisuje raspad jednog braka, koji je u četiri godine svoga trajanja naoko djelovao skladnim. U ovoj melodrami glavni su junaci mladi ljudi Davor i Tea, čiji se karakteri bitno razlikuju, a razlikuje se i njihovo shvaćanje ljubavi i vjernosti. U "borbi spolova" autor je doveo aktere do dramskog usijanja, koje će bez sumnje mnogim gledateljima djelovati uvjerljivo i prepoznatljivo.

Predstava će se odigrati u "Domoljubu" u četvrtak 20. rujna, s početkom u 20 sati, a ulaznice po cijeni od 25 kuna mogu se kupiti radnim danom na blagajni "Domoljuba".

VPN (Vaša Privatna Mreža)

Usluga koja je razveselila korisnike službenih mobilnih telefona i otvorila mogućnosti uštede

Ugodna iznenađenja ovih dana stižu nam od davatelja usluga unutar mobilne telefonije. Naime, VIP i Cronet, dvije konkurentske mreže, čiji smo veliki korisnici, objavili su VPN uslugu, što znači mogućnost razgovora svih naših korisnika u pripadajućoj grupi.

Dakle, svi korisnici mobilnih telefona VIP mreže 091 unutar našeg koncerna sačinjavat će jednu grupu čiji će korisnici međusobno svaki sa svakim razgovarati besplatno uz još neke dodatne mogućnosti kao npr. skraćeno biranje (u što će svaki korisnik biti upućen). Isto tako i u Cronet mreži 098 svi korisnici budu jedna grupa koji će unutar grupe razgovarati besplatno.

Kako je u tijeku aktiviranje ovih usluga, želimo korisnicima reći da će o svemu biti obavještavani od strane Odjela telekomunikacija (naši interni brojevi su 1115, 1221, 1231).

Nezaobilazna činjenica je da je naš Odjel za telekomunikacije u svakodnevnom kontaktu s davateljima usluga pa ima na vrijeme informaciju o budućim koracima davatelja usluga prema korisnicima.

Prije godinu dana, kada je unutar koncerna krenuo znatan porast korisnika tražili smo formiranje ovakve usluge s benifitima, tako da u neku ruku možemo sebi pripisati djelić ideje o ovome što se sada razvija. Također naglašavamo činjenicu da je upravo

Oglas

Podravka
prehrambena industrija d.d.
Koprivnica

Ako ste zaposlenik Podravke i uz to ste

- * spretni u jasnom i konstruktivnom usmenom i pismenom izražavanju na hrvatskom jeziku
- * komunikativni, kreativni i inovativni
- * sistematični, analitični i skloni timskom radu
- * pouzdan organizator
- * vrlo dobar poznavatelj rada na računalu (MS Office aplikacije, Internet, Intranet, eventualno programi za izradu Internet stranica te Web dizajn)
- * tečni u komunikaciji na engleskom jeziku
- * najmanje dvije godine zaposlenik Podravke

te imate
visoku stručnu spremu
(fakultet organizacije i informatike, filozofski ili ekonomski fakultet)

JAVITE SE!

Objavljujemo slobodno radno mjesto za poslove

INTERNOG, EKSTERNOG KOORDINATORA SADRŽAJA NA PODRAVKINIM INTERNET STRANICAMA U KORPORATIVNIM KOMUNIKACIJAMA

Prijave pošaljite do petka 21. rujna 2001. godine na naslov:

Ljudski potencijali
Zapošljavanje i razvoj kadrova
(za natječaj)
Ante Starčevića 32
48000 Koprivnica

Kandidate ćemo o izboru obavijestiti u roku od 30 dana.

Obavijesti

Obavijest kupcima računalne opreme

Obavještavamo radnike Podravke za interesirane za kupnju računalne opreme dobavljača Senso d.o.o. Zagreb da je u ponudi objavljenoj u prošlom listu Podravka objavljena pogrešna cijena za monitor 17 inča. Ispravna cijena za navedeni monitor iznosi 1.340,00 kn.

Dobavljač, Senso d.o.o. Zagreb, za svu kupljenu opremu u akcijskoj prodaji u organizaciji Podravke odobrava dodatni popust od 3%.

Podjela deterdženta

Odjel za standard radnika obavještava radnike Podravke koji su naručili deterdžent Faks, te omekšivač Ornel da će podjela biti prema slijedećem rasporedu:

- 17. 9. ponedjeljak: Belupo, Danica, Dječja hrana, Društvena prehrana, Informatika, Ugostiteljstvo, Razvoj tehnologije i kontrola;
 - 18. 9. utorak: Tvornica juha i vege, Ljudski potencijali, Kokteli, Kontroling, Lino lada, Logistika;
 - 19. 9. srijeda: Mlin i Pekara, Održavanje, Opći poslovi, Marketing, Prodaja; Nabava, Računovodstvo, Riznica, Koprivnička tiskarnica Voće.
- Podjela će biti u skladištu Odjela za standard, dvorište Galantpleta od 13,30 do 16,15 sati.

Prodaja pilećeg mesa

Odjel za standard obavještava zaposlenike Podravke da organizira prodaju pilećeg mesa proizvođača Koka Varaždin i to :

- a) Pilići spremni za roštilj, pakiranje 12 kg, cijena 247,44 kn/pakiranje
- b) Pileći batak sa zabatkom, pakiranje 6 kg, cijena 151,50 kn/pakiranje
- c) Prsa, pakiranje 6 kg, cijena 166,14 kn/pakiranje
- d) File od prsiju, pakiranje 6 kg, cijena 270,84 kn/pakiranje
- e) Želuci, pakiranje 6 kg, cijena 111,24 kn/pakiranje
- f) Jetra sa srcem, pakiranje 6 kg, cijena 111,24 kn/pakiranje
- g) Usitnjeno meso na podlošku (smrz.), pakiranje 5 kg, cijena 107,35 kn/pakiranje
- h) Cordon bleu, pakiranje 4 kg, cijena 218,62 kn/pakiranje
- i) Marinirani ražnjići, pakiranje 5 kg, cijena 211,65 kn/pakiranje

Plaćanje: na 3 rate
Rok prijava najkasnije do 21. 9. u

Odjelu za standard na tel. 651-781

Prodaja jabuka

Odjel za standard obavještava zaposlenike Podravke da organizira prodaju jabuka proizvođača Agroludbreg d.d. i to slijedeće sorte:

- a) jonagold
 - b) gloster
 - c) ajdared
- Jabuke su pakirane u drvene sanduke, ukupna težina 14-15 kilograma; cijena: 3,50 kn/kg; plaćanje: na 3 rate.
Rok prijava najkasnije do 21. 9. u Odjelu za standard na tel. 651-781

Prodaja svježeg, te smrznutog mesa

Odjel za standard obavještava zaposlenike Podravke da organizira prodaju svježeg, te smrznutog mesa proizvođača Danica d.d. i to:

- a) Danburger, pakiranje 3 kg, cijena 109,43 kn/pakiranje
 - b) Čevapčići, pakiranje 3 kg, cijena 117,12 kn/pakiranje
 - c) Dansteak, pakiranje 2,94 kg, cijena 105,81 kn/pakiranje
 - d) Juneće meso, sortirano, pakiranje 10 kg, cijena 329,00 kn/pakiranje
- Omjer za paket 10 kg:
- lopatica bez kostiju (2,50 - 2,60 kg)
- vrat s kostima+ podlopatica (2,70 - 2,80 kg)
- grudi (1,40 - 1,45 kg)
- rebra (2,15 - 2,25)
- trbušina (0,9 - 1,05 kg)
e) Juneći but bez kosti, pakiranje 5 kg, cijena 227,05 kn/pakiranje
f) Paket "A", pakiranje 10 kg, cijena 485,30 kn/pakiranje:
- but b.k. - juneci 3,70 kg
- leđa juneca 1,30 kg
- but b.k. - svinjski 3,00 kg
- kare s.k. 2,00 kg
g) Paket "B", pakiranje 10 kg, cijena 429,30 kn/pakiranje:
- lopatica b.k. svinjska 2,50 kg
- kare s.k. svinjski 2,20 kg
- lopatica b.k. - juneca 2,70 kg
- rebra juneca 2,60 kg
h) Svinjetina francuska obrada, 43,52 kn/kg
i) Svinjetina milanski rez, 47,98 kn/kg
j) Cijepana svinjska polovica, 28,45 kn/kg
k) Svinjski but bez kosti, pakiranje 5 kg, cijena 280,35 kn/pakiranje
l) Kare svinjski, pakiranje 5 kg, cijena 258,20 kn/pakiranje

Plaćanje: na 3 rate
Rok prijava najkasnije do 21. 9. u Odjelu za standard na tel. 651-781

Odjel za standard radnika

Društvena prehrana

Jelovnik

17. 9. ponedjeljak:	- Varivo grah s tijestom, kobasica, salata
18. 9. utorak:	- Špikana junetina, pirjana riža, salata
19. 9. srijeda:	- Pohana svinjetina, dinstani krumpir, salata
20. 9. četvrtak:	- Pileći paprikaš, tijesto, salata
21. 9. petak:	- Špek fileki, pire krumpir, salata

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

Osnivač i izdavač:
PODRAVKA, prehrambena industrija, d.d. Koprivnica

Direktorica Službe za interno komuniciranje:
Jadranka Lakuš

Glavni i odgovorni urednik:
Branko Peroš

Redakcija lista:
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

Liječnik za vas

Koji je dio dana za vas najbolji?

Piše: **dr. Ivo Belan**

Svi znamo da ima ljudi koji se rano ujutro osjećaju "rasklimani", koji su u to vrijeme neraspoloženi, čangrizavi, međutim kako dan napreduje oni postaju sve raspoloženiji i više prilagodljivi.

Svi živi organizmi, od mekušaca do muškaraca i žena, pokazuju biološke ritmove. Neki su kratki i mogu biti mjereni u minutama ili satima. Nova saznanja do kojih se došlo u relativno mlađoj znanosti - kronobiologiji - mogu biti od velike važnosti i od pomoći čovjeku. Ta otkrića mogu pomoći osobi da bolje organizira svoj život, tako da živi u skladu s prirodnim ritmovima, a ne protiv njih.

Među raznim vrstama ritmova najbolje su proučeni dnevni, cirkadijalni ritmovi. Najočitiiji dnevni ritam je ciklus spavanja/ budnosti. Međutim, postoje i drugi dnevni ciklusi: temperatura, krvni tlak, razine hormona u krvi. Među svim tim i drugim tjelesnim promjenjivim ritmovima, mi smo

jednostavno drukčija osoba u 9 sati ujutro nego recimo u 3 poslije podne. Kako se osjećamo, koliko dobro radimo, koliko je stupanj naše živahnosti, budnosti, koliko je jak naš osjet okusa i mirisa, uolikoj mjeri uživamo u hrani ili glazbi itd. sve se to mijenja tokom dana.

Izgleda da većina nas dosegne vrhunac svoje budnosti, živahnosti negdje oko podne. Uskoro nakon toga, ta budnost opada i može nastupiti pospanost oko sredine poslijepodneva.

Kratkoročna memorija je najbolja ujutro. S dugoročnom memorijom je drukčije. Poslijepodne je najbolje vrijeme za učenje onog materijala kojeg ćete se morati prisjećati danima, tjednima ili mjesecima kasnije.

Ručna spretnost kulminira za vrijeme poslijepodnevni sati, pa će radovi kao što je stolarija, tipkanje ili šivanje biti nešto lakši u tom dijelu dana.

Što je sa sportom? Istraživanja su pokazala da je u kasnijem dijelu dana, kada tjelesna temperatura raste, lakše i manje

konkurencija na tržištu dovela do ovih mogućnosti u korist krajnjeg potrošača.

Kada je riječ o samim mobilnim aparatima, stvari se tako brzo mijenjaju na tržištu tako da moramo voditi računa o isplativosti servisiranja aparata. Nerijetko, cijena nove baterije premašuje vrijednost jednog kvalitetnog aparata s jamstvenim rokom od godinu dana. Naravno radi se o posebnim, izuzetno povoljnim ponudama za nas velike korisnike.

Uz ove novosti koje smo spomenuli i mogućnosti naše interne telefonske centrale zaista mogu pridonijeti efektima uštede.

Zvonko Sigetić,
voditelj Odjela telekomunikacija

zamorno obavljati treninge. Ispitivanja obavljena na plivačima, trkačima, bacačima kugle i veslačima, pokazala su da su njihovi rezultati bolji navečer i ujutro.

Ustvari, svi naši osjeti - okus, vid, sluh, dodir i miris - mogu najbolje funkcionirati za vrijeme kasnijeg poslijepodneva i rane večeri. Zato i večera obično prija bolje nego doručak. Čak se i zamjećivanje vremena mijenja od sata do sata. Ne samo da izgleda da vrijeme leti kad se zabavljate, nego izgleda da još brže prolazi ako se zabavljate kasnije poslijepodne ili ranije navečer.

Što se tiče "raspoloženja" i "neraspoloženja" točan timing se razlikuje od osobe do osobe. Sve ovisi o tome kako je strukturiran naš "biološki" dan - koliko smo jutarnja ili noćna osoba. Što ranije započinje naš biološki dan, tim je vjerojatnije da ćete ranije ući u period (ali i izaći) kada najbolje izvršavate različite zadatke.

Svako od nas može bolje upoznati svoje osobne ritmove. Naučite kako osluškivati unutarnje otkucaje svojeg tijela; dopustite im da oni određuju tempo vašeg dana. Živjet ćete zdraviji i sretniji život. Čak nam i Biblija kaže: "Sve pod ovim nebom ima svoje vrijeme".

Od danas ponovno na malim ekranima

“Male tajne...” u novom ruhu na Novoj TV

Piše: **Hrvoje Šlabek**

Najdugovječniji serijal Hrvatske televizije, “Male tajne velikih majstora kuhinje”, koji je od 1974. godine do danas emitiran u više od 500 epizoda, seli se na Novu TV, ali to nije jedina novost koja gledatelje očekuje od ovog petka (14. rujna). Naime, nakon proljetne stanke, koja je iskorištena za promišljanje kako dalje s popularnim gastronomskim serijalom, snimljeno je novih devet epizoda, što će se emitirati u elitnom terminu, petkom u 20 sati, sve do Božića.

Novi koncept emisije rađen je na tragu želje da se kuhanje približi mlađim generacijama, a ta je spoznaja rezultat obimnog istraživanja tržišta, koje je pokazalo da se traže dinamičnije, ležernije i modernije epizode nego dosad. Zato je ekipa “Malih tajni...” (Podravkine gastro-savjetnice Ivanka Biluš i Karmela Karlović, redatelj i scenarist Zoran Margetić, koscenarist Rene Bakalović, scenograf Davor Antolić, snimatelj Dragan Marković-Markoni) angažirala poznate hrvatske kuhare, koji će - svaki u svojoj epizodi - otkriti svoju malu kulinarsku tajnu pripremajući jelo s Podravkinim proizvodima, ali će gledatelji isto tako moći otkriti čime se kuhari bave kad ne kuhaju. Tako će

Ivicu Štrumla iz “Esplanade” moći vidjeti kako ljenčari na moru, jer to najradije čini u slobodno vrijeme, a **Nenada Posavca** iz opatijskog restorana “Amfora” kako se bavi svojim ljubimcem na četiri kotača, što mu je hobi... Upravo bi takav pristup, prema mišljenju autora novog koncepta “Malih tajni...”, dao potrebnu dozu ležernosti, dok će moderno kadriranje, u kojem će se izbliza vidjeti što i kako kuhar radi, dati dinamike koja bi od epizode “Malih tajni...” trebala učiniti petminutni kulinarski spot. Osim toga, na kraju emisije kuhari će postaviti

nagradno pitanje, a prvih pet gledatelja koji se jave na Podravkin besplatni telefon dobit će nagradu.

Bez obzira na sve te novosti, “Male tajne...” svoju uspješnu dugovječnost duguju dobrim receptima, što niti sada neće izostati. Oni gledatelji koji neće dospjeti zapisati sve finese pripremanja pojedinog jela, recepte će moći potražiti u časopisima “Tena” i “Dobar tek”, kao i na Podravkinim internet-skim stranicama.

Zato, danas pred male ekrane - na Novoj TV počinju “Male tajne...”, a priprema se tuna á la carpaccio.



Novi serijal “Malih tajni...” je snimljen

Novi proizvodi Studenca

Od sada i negazirani Deit

Uz standardne vrste Deita lipički Studenac ovih dana potrošačima nudi i tri nova okusa - šumsko voće, grejp i tropic. Posebna novina je da je Deit tropic proizveden bez CO₂ pa tako odgovara ljubiteljima negaziranih pića. Da je time dobro pogođen ukus potrošača pokazala je i degustacija koju je SPJ Pića organizirala u utorak 11. rujna ispred restorana Društvene prehrane. Najprije su popijene sve pripremljene

količine Deit tropica koji je dobio brojne komplimente. Svoj glas za novi nisko-kalorični negazirani napitak jednoglasno su dali i kuhari Društvene prehrane koji također nisu odoljeli pozivu na degustaciju.

- S obzirom na to da su upravo Podravkaši kojima smo podijelili uzorke novih pića iz našeg programa odredili koje ćemo okuse ponuditi tržištu, smatrali smo da je najbolje da oni i prvi degusti-

raju gotove proizvode. Odaziv je bio jako dobar, a ocjene i primjedbe vrlo korisne. Očito je da se svima dopao Deit tropic, a neki su nam čak sugerirali da i Deit šumsko voće bude bez CO₂ što pokazuje da i kod nas jača trend pijenja negaziranih napitaka i vode. Drugi najtraženiji proizvod bio je Ledeni čaj breskva koji je očito za kratko vrijeme osvojio potrošače - rekla nam je Silvana Turk, direktorica regije pića.



Novi sokovi Deit - okusa šumsko voće, tropic i grejp - svidjeli su se Podravkašima na prvoj degustaciji pred restoranom Društvene prehrane, pa će sigurno te proizvode prihvatiti i ostali potrošači



Recept tjedna:

Pureći odrezak u umaku

Potrebne namirnice:

Pureća prsa 600 g, konjak 0,3 dl, Fant umak za pečenje 0,70 g, slatko vrhnje 0,5 dl, šampinjoni “Podravka” u pikantnom umaku 200 g, maslac 30 g, sol, papar i žličica Vegete

Način pripreme:

Narežite meso na odreske i potucite. Odreske začinite i popržite na masnoći. Kad dobiju boju, zalijte konjakom i zapalite. Zatim mesu dodajte Fant umak za pečenje, vrhnje i šampinjone. Malo prokuhajte. Na ta-

njur ulijte umak, metnite meso i šampinjone i obložite njokima ili kroketima.

Dobar tek želi vam vaš
gastro promotor
Zlatko Sedlanić



PANONSKA
KOPRIVNICA HRVATSKA
PIVOVARA

N A G R A D N A I G R A

Nagradno pitanje 1. kola

NAVEDITE REKLAMNI SLOGAN PIVA KAJ?

Ime i prezime _____

Organizacijska cjelina _____



Panonska pivovara uz dobro pivo nudi vam i mogućnost sudjelovanja u nagradnoj igri. Dovoljno je odgovoriti na nagradno pitanje i priloženi kupon u omotnici s naznakom “za nagradnu igru” poslati na adresu Korporativne komunikacije Podravka, A. Starčevića 32, odnosno ubaciti u kutije s oznakom za nagradnu igru na porti Panonske pivovare, ispred restorana u sedmerokatnici, te na istočnoj porti. Svake srijede izvući ćemo dobitnike tjednih nagrada, a imena objavit u listu Podravka.

Nagrade 1. kola:

- 1. SANDUK PIVA KAJ, MAJICA
- 2. MAJICA, DVA PODMETAČA
- 3. KAPA, DVA PODMETAČA



KAJ buš ti, bum i ja!

SAMO 15 KUNA PO UČENIKU MJESEČNO?
PA TO NAM NEĆE BITI DOSTATNO NI
ZA STRELJIVO!



Crta: Ivan Haramija - Hans