



www.podravka.com

Godina XL
Broj 1590 Petak 14. prosinca 2001.



PODRAVKA

Nakon pregovora o božićnici, sindikat najavio novi ciklus kolektivnih pregovora
3. str.

List dioničkog društva "Podravka" Koprivnica



Novi vizualni identitet Daničinih proizvoda
4. str.

Aktualno

Promocija knjige "Kreativna kuhinja s okusom Mediterana"

Nakon "Slastica u Hrvata", "Hrvatske za stolom", "Vegetine kuhinje" i "Slatkih fantazija" Podravka predstavlja još jednu knjigu recepta. To je knjiga "Kreativna kuhinja s okusom Mediterana" autora Viljama Cveka kojoj su izdavači Podravkin Gastro marketing i Alfa iz Zagreba.

"Neke od nas ova će knjiga podsjetiti na djetinjstvo i iskonske okuse, druge će pak usmjeriti prema novim prehrabbenim navikama, a jednima i drugima darovat će ono najbolje od prirode udruženo s gastronomskim umijećem poznatog hrvatskog kulinarског umjetnika Viljama Cveka" piše u predgovoru knjige kao i na pozivnici za njenu promociju koja će se održati u petak 14. prosinca u Kristalnoj dvorani zagrebačkog hotela Opera. Ova promocija zamišljena je kao svojevrsni gastro vatromet za oko, nepce i za dušu, a uz autora i stručni tim koji je realizirao projekt na njoj će sudjelovati gitarista Ante Rados, tenor Vinko Coce, Sekcija barmena Hrvatske udruge hotelijera i restoratera koja priprema coctail show, te Podravki poslovni partneri s biračkim pićima.

Posebna zanimljivost je da će se promocija knjige prenositi uživo na Internetu, a da će snimka s ovog vrhunskog kulinarског happeninga biti dostupna sve do 1. siječnja na Internet stranicama Globalneta na adresi www.online.hr.

Uz promociju je organiziran i prvi hrvatski kulinarски Internet Chat uz direktni video prijenos.

Chatati se može 14. prosinca od 11.00 do 13.00 sati s Podravkinim kulinarским stručnjacima: voditeljicom Kulinarског centra Podravke Karmelom Karlović i Viljamom Cvekom - Podravkinim gastro promotorom i jednim od vodećih hrvatskih kuhara.

Tko sve u Podravki radi tijekom kolektivnog godišnjeg

Nema odmora dok traje - prodaja



Podravka u predblagdanskom ozračju

Piše: Hrvoje Šlabeck
Snimio: Nikola Wolf

Iako su kalendarom radnog vremena predviđena četiri dana kolektivnog godišnjeg odmora u prosincu za radnike Podravke, plus Bandjak i Božić, mnogi se zbog prirode svoga posla tog rasporeda neće mogući pridržavati. Neće tako moći uživati u šetnji uz, primjerice, blještavo uređenu Podravkinu centralu u Starčevičevoj ulici u Koprivnici - što ilustrira gornja fotografija Nikole Wolfa - već će veći dio blagdana odraditi.

Opskrba trgovina ne obazire se na blagdane, tako da će te dane prodajna operativa za Hrvatsku od oko 150 ljudi provesti na terenu, dok će u sedmerokatnici biti dežurni. Vezana na domaću prodaju je i logistika, koja u prosincu ionako već radi svaku subotu. Svi odjeli i pododjeli - ukupno čak 429 ljudi - radit će i 27. i 28. prosinca, a prema potrebi i ostale dane. U cjelinama koje vode izvoz mahom će postojati dežurstva, uglavnom telefonska, a isporuke naručene robe će se realizirati. Oko 20 ljudi radit će i u računovodstvu, kako bi se transakcije mogle uknjižiti,

a fakture administrirati.

Da se blagdanski radni narod ne smržne, pobrinut će se Energetika, odnosno dečki iz kotlovnice, a o tome da kompjutori i informatički sustav "štima" brigu će voditi dežurni u Informatici.

Podravki portiri, nadzornici i vatrugasci ionako rade non-stop, pa se to neće promijeniti niti koncem prosinca. Usto, vjerojatno će dežurati i telefonska centrala 27. i 28. prosinca. Ukupno u toj cjelini - šezdesetak ljudi u smjeni. Previše slaviti neće moći niti dio Općih poslova. Radit će održavanje sedmerokatnice, vozači i

čistači tvorničkog kruga, dok će zaposlenost čistačica ovisiti o količini radoholičara u sedmerokatnici.

Što se proizvodnje tiče, Podravki ni pekari već su tradicionalno najzaposleniji tijekom blagdana jer tada raste potražnja za pekarskim proizvodima. Sjetite se zato na Božić i Silvestrovo da oni u znoju lica svoga peku kruh kako biste ga ujutro svežeg kupili.

I, na kraju, vrh Podravkine sedmerokatnice tijekom zadnjih dana najburnijeg mjeseca u godini također neće biti zatvoren i na kolektivnom, jer će i tu biti dežurni član Uprave.

S tiskovne konferencije koordinacije Sindikata PPDIV-a za Podravku

Ovih dana Sindikat PPDIV-a pokrenut će kolektivne pregovore

Piše: Hrvoje Šlabeck

Kako bi svekoliku javnost upoznala sa svojim viđenjem pregovaranja oko visine ovogodišnje božićnice i kako bi najavila svoje buduće poteze, Podravkina koordinacija Sindikata PPDIV-a u utorak je u hotelu Podravina održala tiskovnu konferenciju.

Svoje izlaganje glavna koordinatorica PPDIV-a za Podravku **Ksenija Horvat** počela je tvrdnjom kako Uprava nije pokazala niti malo dobre volje u pregovorima oko božićnice, pa se sindikat nije složio s konačnom njenom odlukom da božićnica iznosi ukupno 650 kuna. Ipak, na sindikalnom skupu, odražanom u ponedjeljak, *pepedivovi* su odustali od prosvjeda u tvorničkom krugu jer su procijenili da u ovom trenutku nemaju dovoljnu "kritičnu masu" za tako što, objasnio je pak regionalni povjerenik PPDIV-a **Vjekoslav Inđir**.

Celnici Podravkinog sindikata odlučili su i božićnicu i druga materijalna prava radnika povećati pokretanjem novog ciklusa kolektivnog pregovaranja, i to ovih dana, rečeno je na konferenciji. Budući da su troškovi života, prema podacima Državnog zavoda za statistiku u međuvremenu porasli za 5,6 posto, prestaje vrijediti sporazum s Upravom o nepokretanju novih pregovora do svibnja iduće godine, jer su troškovi porasli više od pet posto, što je granica pregovaranja u sporazumu, smatra najbrojniji Podravkin sindikat.

Iako na konferenciji PPDIV nije izložio konkretne zahtjeve s kojima će izaći pred Upravu, oni se mogu iščitati iz materijala koje su podijelili novinarima. U njima su navedeni iznosi materijalnih prava radnika koje država ne oporezuje i iznose koji postoje u sadašnjem Kolektivnom ugovoru. Prema tom materijalu, država neće oporezovati prigodnu godišnju nagradu do 1.000 kuna, koje u Kolektivnom ugovoru nema. Dar djetetu do 15. godine života u iznosu od 400 kuna također neće biti oporezovan, kao niti dnevnice u zemlji do 170 kuna po danu, a potporu radi smrti člana uže obitelji do 3.000 kuna. Iznosi u Podravkinom Kolektivnom ugovoru su sljedeći: dar djetetu do 12. godine života iznosi 300 kuna, dnevnice 130 kuna, a potpora za smrtni slučaj 2.500 kuna.

Nadalje, prema izrečenome na konferenciji, za više od 300 "Podravka" plaća se računa mimo tarifnog dijela Kolektivnog ugovora, što je oko 20 posto ukupne bruto mase plaća, pa će sindikat tražiti uređenje tog područja tijekom kolektivnog pregovaranja, a nastojat će se dogovoriti i oko boljeg definiranja prekovremenog rada i naknade za gablec. S tvrdnjom da od svojih zahtjeva, koje namjeravaju pomno pripremili do konca ove godine, a Upravi predati početkom 2002. godine, neće "odstupiti niti milimetar" konferenciju su završili celnici koordinacije Sindikata PPDIV-a za Podravku.



Ovih su se dana Koprivničko-križevačka županija i grad Koprivnica mogli konkretno suočiti s posljedicama decentralizacije niza javnih službi, koja se primjenjuje od 1. srpnja ove godine. Pripremljeni su, naime, proračuni za iduću godinu, koji su osjetno viši nego prethodnih godina. Razlike su u pojedinim stavkama prihoda toliko optimistične da u najširoj javnosti pobuduči čak i svakovrsne sumnje u realnost tih procjena. Sigurno je tek to da i Koprivnica i njena županija od 2002. godine doista počinju u brojnim područjima preuzimati brigu o vlastitom razvoju, kako u smislu investicija, tako i cjelokupnog funkcioniranja školstva, zdravstva, socijalne skrbi i još niza drugih službi.

Možda su koprivnički gradski i županijski oci u tom smislu i u određenim prednostima pred nekim drugim lokalnim sredinama, budući da se mogu nasloniti i na način razmišljanja i vođenja investicija kakav je uobiča-

jan u jednoj velikoj međunarodnoj tvrtki, kakva je upravo Podravka. Što više, baš se u proračunu grada Koprivnice, za koji je kao gradonačelnik najgovorniji upravo donedavni Podravkin stručnjak za odnose sa stranim investitorima Zvonimir Mršić, vide ti novi trendovi traženja svih mogućih rješenja za gradnju kapitalnih investicija.

Uvjeren kako novac kojega nema treba nekako "izmisli", jer je najlošija opcija višegodišnja stagnacija, Mršić će Gradsko poglavarstvo pokušati koristiti sve načine da bi krenulo u kapitalne programe. S jedne će se strane koristiti gradska sredstva u inicijalnom ili djelomičnom iznosu, s druge su tu sredstva pojedinih ministarstava, a s treće, ako sve to zapne, dolazi u obzir i podizanje kredita, bilo domaćih bilo inozemnih. Nije isključeno ni izdavanje tzv. municipalnih obveznica, što je neka kombinacija klasičnog dioničarstva i kreditnih aran-

žmana, a potencijalni bi kupci mogli biti novoformirani mirovinski fondovi, kojima bi se uz kamatu na duži broj godina vraćala ta sredstva. Takvi su prijedlozi izazvali i iznenadenje u pojedinim lokalnim političkim krugovima, s obzirom na to da takav sustav u Hrvatskoj nije razvijen, no zaciјelo bi veća pogreška bila suočiti se s čekanjem "nekih boljih vremena". U njih, naime, u nekoliko narednih godina iskreno ne vjeruje ni većina Račanovih ministara.

Promotrimo, dakle, s čim će se to u 2002. suočiti Koprivnica. Ukupni je proračun zaokružen na 105,6 milijuna kuna, što je u odnosu na ovodišnjih 68,6 milijuna doista ogromni skok. Jasno, presudni su tu državni transferi za decentralizirane službe, a svjesno je uključen i deficit od oko 15 milijuna kuna, koji će se pokušati namaknuti jednim od spomenutih modela zaduživanja. Gradsko poglavarstvo se potrudilo napraviti i projekciju

zorni odbor. Ipak, mogu reći da Podravka posluje stabilno i da rezultati neće biti lošiji nego prošle godine. Sindikat može doći do podataka o kretanju poslovanja, ali oni predstavljaju poslovnu tajnu prije nego što prodaju sve zakonske verifikacije.

- Sindikat je odlučio povećanje materijalnih prava radnika tražiti putem kolektivnih pregovora, smatrajući da moratorij na pregovaranje više ne vrijedi jer su životni troškovi porasli više od 5 posto. Hoće li Uprava privatizirati pregovore?

- Neosporno je da je PPDIV najveći Podravkin sindikat, ali mi uvažavamo sva tri sindikata i s njima razgovaramo, neki put zajedno, neki put pojedinačno, ovisno o temi. Pravo svakog sudionika u kolektivnom pregovaranju jest da pokreće izmjene kolektivnog ugovora i ja to pravo Sindikatu PPDIV-a ne osporavam. Očekujem njihovu inicijativu, pa ćemo se zatim na nju jasno očitovati.

- Budući da će sindikati u idućoj godini tražiti povećanje materijalnih prava radnika, je li Uprava u poslovnom planu za 2002. godinu predviđala sredstva za takva povećanja?



Željko Đurđina

- Uprava je u ponedjeljak donijela poslovni plan za iduću godinu i on će 19. prosinca biti prezentiran Nadzornom odboru, koji ga treba prihvati. U tom planu nisu predviđena nikakva manja prava za radnike i ona su najmanje na razini ovogodišnjih. Propute koje smo u proteklom razdoblju uočili na području plaća i raspodjele mase plaća nastojat ćemo ispraviti, naravno uz pomoć i sugestije sindikata, koji su naši partneri u politici osobnih dohodaka.

Što su Podravkini radnici sve dobili ove godine

Osim redovite plaće i bruto dodatka na osnovnu plaću u iznosu od 400 kuna, koji je Uprava sa sindikatima dogovorila u srpnju prošle godine, Podravka je radnicima tijekom ove godine isplatala i neke dodatne svete. Osnovna je plaća, pak, u svibnju ove godine povećana sa 1.425 na 1.525 kuna, odnosno 7 posto. Sindikati su tražili povećanje osnovne plaće od 15 posto, kolektivni pregovori su bili prekinuti, a u postupku mirenja Uprave i sindikata dogovoren je spomenuto povećanje.

Jedan od zahtjeva sindikata tijekom kolektivnih pregovora što su trajali od svibnja lani do svibnja ove godine bilo

je i ugradivanje "uskrsnice" u Kolektivni ugovor. Do toga nije došlo, ali su radnici primili po 150 kuna bona za uskrne blagdane.

Zahtjev sindikata o regresu od 2.000 kuna Uprava također nije prihvatile, ali je regres povećan sa 60 na 65 kuna po danu godišnjeg odmora. Od ukupnog iznosa regresa za pojedincu, 1.000 kuna nije se oporezovalo. Svišanskim aneksom Kolektivnog ugovora povećana je pomoć u slučaju bolovanja duljeg od 90 dana sa 1.750 na 2.500 kuna te pomoći obitelji u slučaju smrti radnika sa 5.000 na 7.500 kuna.

Subvencionirani gablec također je dar zaposlenicima, a na njega će u ovoj

godini Podravka snositi poreze i doprinose. Ipak, zakašnja reakcija na porezne propise prouzročila je radničko nezadovoljstvo, jer su im znatno povećane bruto plaće za listopad, a bez neto efekta.

Ovogodišnja božićnica izazvala je najviše bure. Sindikati su tražili više od 400 kuna, koliko je propisano Kolektivnim ugovorom. Sindikat PPDIV-a tražio je 1.000 kuna neto, Uprava je dala 650 kuna, od čega na 250 kuna radnici plaćaju porez.

Pored toga za svako dijete do dvanaest godina osigurano po roditelju zaposlenom u Podravki isplaćeno je 300 kuna (netto) kao Božićni dar.

naša posla

Gradsko poglavarstvo će i "izmisli" novac za kapitalne investicije

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



za preostale dvije godine svoga mandata. Tako će proračun u 2003. biti oko 105 milijuna kuna, znači za pola milijuna kuna manje nego u 2002., a 2004. bi trebao opet narasti na 113,6 milijuna kuna. U tom bi vremenskom razmaku trebao biti izgrađen i gradski bazen, o kojem sanjaju generacije Koprivničanaca.

Od spomenutih 105,6 milijuna za iduću godinu, na državne potpore i transfere otpada oko 14 milijuna kuna, što će se mahom utrošiti na već započete investicije. Naime, u 2002. bi trebalo biti obavljena glavnina poslova oko nove škole za djecu s poremećajem u razvoju "Podravsko sunce", što će stajati devet milijuna kuna. Očekuje se i dovršenje već započetog veleučilišta u bivšoj "Izvorovo" Željzaru, što Koprivnicu i simbolički pretvara u jedan od sveučilišnih gradova.

Grad će izdašnje poduprijeti i dovršene rekonstrukcije Miškinine ulice, jer nadležno ministarstvo ne financira neke od poslova koji su bitni za kvalitetno okončanje cijelog tog infrastrukturnog zahvata.

Najsporniji je, međutim projekt rješavanja infrastrukture i pješačko-biciklističke staze prema Reki, budući da država i tu financira samo novi asfalt i odvode, dok je sve ostalo prepušteno gradu Koprivnici. Sredstva za tu investiciju trebala bi se financirati iz kredita ili obveznica, jer bi navodno i to bilo jeftinije nego naknadno prekopavati rečku asfaltnu traku i dovršavati posao oko komunalnog zahvata.

Županijski proračun, na kojem leži glavnina funkciranja javnih službi, nema puno prostora za nove investicije, iako je s 21 narastao na čak 68,4 milijuna kuna. Za kapitalnu su komunalnu infrastrukturu osigurana tek 2,5 milijuna kuna, no zato će najviše profitirati županijsko zdravstvo koje za kapitalne investicije dobiva 6,7 milijuna kuna, a trošenje tih sredstava mora biti usuglašeno s ciljevinama pilot-programa reforme zdravstva.

Intervju: Marin Pucar, direktor prodaje, marketinga i razvoja Mesne industrije Danica

S novim proizvodima i novim dizajnom do rasta prodaje

Razgovarala: Jadranka Lakuš
Snimio: Nikola Wolf

Pri kraju poslovne godine iz Mesne industrije Danica čuju se optimistički tonovi - prodaja većine proizvoda bilježi rast, za tržiste su pripremljeni noviteti prilagođeni trenutnim zahtjevima potrošača, izmijenjen je dizajn, a novi strateški pristup osmišljen je tako da predviđa dvocifrene stope rasta u predstojećoj godini. To je bio povod za razgovor s **Marinom Pucarom**, direktorom prodaje, marketinga i razvoja Danice.

Optimistička očekivanja za iduću godinu

- Kakve rezultate prodaje bilježi Mesna industrija Danica u ovoj godini i što predvidate u narednom razdoblju?

Rezultate prodaje Mesne industrije Danica u ovoj godini možemo pratiti u dva razdoblja. Na početku godine smo imali vrlo nepovoljnu situaciju izazvanu pojavom BSE-a (kravljeg ludila), da bi nakon smirivanja stanja od svibnja pa nadalje bilježili stalni uspon u svim grupama proizvoda. Kod mesnih konzervi, čiju prodaju obavlja Prodaja Hrvatska, moram istaći porast prodaje grupe pašteta, dok naš lider



Marin Pucar

- govedi gulaš, zbog poznatih okolnosti, nije ostvario zacrtane rezultate. No za sljedeću godinu, u kojoj će vjerojatno biti normalne okolnosti, računamo da će mesne konzerve rasti i do petnaestak posto. U prilog tome govore podaci o udjelima na tržištu Hrvatske - mi sada držimo ukupno oko 11 posto tržišta u segmentu mesnih konzervi. U pojedinim grupama poput gulaša smo absolutni lideri, u paštetama i mesnim narescima imamo manji udio, što je šansa za osvajanje tržišta. U gotovim jelima bilježimo dobre rezultate i takav trend kanimo nastaviti. Prodaja kobasičarskih proizvoda, koju obavljamo samostalno, bilježi rast od petnaestak posto, a neke grupe čak 20 i 30 posto. Primjerice, trajni proizvodi koji su najbolje pozicionirani na tržištu i na koje smo stavili težište bilježe odlične rezultate. Trend u mesnoj industriji u svijetu jest specijalizacija za određeni assortiman, tako da je dugoročno naš fokus proizvodnja i prodaja trajnih proizvoda. Paralelno sa svim aktivnostima radili smo i restrukturiranje unutar prodajne službe. Otvorili smo distributivne centre u Zadru i Rovinju, a nakon Nove godine to ćemo učiniti i u Osijeku. Ujedno smo povećali vozni park namijenjen kapilarnoj prodaji koji je preduvjet za kvalitetan servis kupaca. Cilj nam je da iz lokalnog pristupa, gdje je Danica poznata kao brand i gdje je indeks distribucije najbolji, što kvalitetnije obradimo kompletno tržište Hrvatske što bi s obzirom na novi dizajn i snagu branda Podravka trebao biti ostvarljiv cilj. Dugoročno u periodu od naredne 3-4 godine u kobasičarskom dijelu želimo bitno povećati udio na tržištu koji je sada oko pet posto, što znači da želimo udvostručiti prihod. Možda to zvuči preoptimistički, međutim tržišne okolnosti nam omogućuju takav pristup. Naime, naša velika prednost je disperziranost tržišta. U Hrvatskoj danas lider u kobasičarskom dijelu zauzima oko 12 posto tržišta, a ostali,

njih oko 250 od onih velikih pa do najmanjih mesnih prerađivača, pokrivaju preostali dio tržišta, tako da osvajanje tržišta nije teško kao u slučajevima gdje lider drži osamdesetak posto udjela. Ovakvu prednost pojačanu time da mesna branša nije u svijetu globalizirana poput drugih industrija i zapravo nema globalnih mesnih industrija namjerava iskoristiti i rasti više nego što je predviđen rast cijele kompanije. Siguran sam da ćemo na kvalitetan način pridonijeti planiranom rastu kompanije.

Proširenje palete proizvoda

Što u tom smjeru još poduzimate? Biznis plan je rađen na osnovi novih proizvoda koje mislimo plasirati na tržište. Tako će se krajem ove godine u trgovinama naći nekoliko novih proizvoda - Leo pureća pašteta, pileći narezak, pureći narezak i mesni narezak od svinjetine kojeg traže ne samo domaći nego i inozemni potrošači, u kobasičarskom dijelu ulazimo u proizvodnju proizvoda na bazi sve traženijeg bijelog mesa (od peradi) pa tako već imamo pileću extra kobasicu, slijedi pureća extra, a pripremamo i proširenje programa smrznute hrane.

Sada tu imamo nekoliko proizvoda koji su dobro prihvaćeni poput danburgera ili ćevapčića, a razvili smo ih još nekoliko pri čemu moram istaći susretljivost drugih SPJ u Podravki. O tome, naravno, kad dođe vrijeme, odnosno kad proizvode do kraja pripremimo za izlazak na tržište, ali osjećam potrebu da pohvalim jačanje energije između biznisa unutar kompanije.

Zaokret prema brandu: Podravka mesni proizvodi

- Kad gorovite, rijetko se čuje ime Danica, a nekako u prvi plan izbija naziv Podravka mesni proizvodi. Objasnite o čemu je riječ.

Kad smo krenuli u restrukturiranje Podravkine mesne industrije snimili smo postojeće stanje. Pokazalo se da imamo kvalitetan proizvod, što je samo po sebi razumljivo jer nastaje unutar kompanije Podravka čija strategija podrazumijeva kvalitetu, nadalje da je taj proizvod cijenovno više pozicioniran što je i logično te da kao svojevrsni paradoks imamo brand Danica koji je poznat u lokalnom okružju, a na hrvatskom tržištu i u okolnim zemljama je no name brand (nepoznat marka). Istraživanja koja smo radili pokazala su da je poznatost marke Danica vrlo mala, praktički u samom

dnu hrvatske ljestvice, a da je snaga i značenje marke Podravka (u kategoriji mesnih proizvoda) velika. Rekao bih da je trebalo biti čarobnjak i prodati kvalitetan proizvod, skupljiti od drugih, a sa nepoznatim brandom. Zbog toga smo odlučili napraviti zaukretni i redizajnirali smo ambalažu prema krovnom brandu Podravka. Želimo zapravo izgraditi sub brand - Podravka mesni proizvodi kao što su primjerice Podravka juhe tako da potrošač percipira da Podravka ima i kvalitetne mesne proizvode. Jasno trebat ćemo jaču komunikaciju s tržistem, ali sam uvjeren da ćemo u tome uspijeti.

- Podravkino srce na jedan nov, zanimljiv način prisutno je ili će uskoro biti na svim proizvodima mesne industrije...

Dizajn je radila agencija Imago, ali ideja je iznikla iz unutarnjih resursa, rezultat je brainstorminga cijelog poduzeća, dok je agencija bila moderator. S izlaskom novog dizajna malo smo odužili zbog tehničkih razloga, odnosno nastojali smo potrošiti zalihu stare ambalaže, ali od Nove godine na tržište izlaze naši proizvodi s novim dizajnom koji treba poslužiti kao kvalitetna potpora našoj stojanima da ostvarimo biznis plan i dugoročni rast.



Novi dizajn mesnih proizvoda

Zajednički projekt Ljudskih potencijala i Razvoja poslovanja

"Podravkaš sa srcem"

Piše: Matija Hlebar, voditelj projekta

U Podravki se već dulje vrijeme razmislja o okupljanju zaposlenika mlađe životne dobi oko posebno pripremljenih projekata koji bi prvenstveno bili namijenjeni njihovom stručnom i osobnom razvoju unutar poduzeća te isto tako usmjereni boljom primjeni novih ideja i stečenih znanja u svakodnevnom radu. I eto, nakon višemjesečnog promišljanja i razvoja, konačno je svjetlo dana ugledao prvi od projekata ovakve vrste iz zajedničke "kuhinje" Razvoja poslovanja i Ljudskih potencijala pod nazivom "Podravkaš sa srcem".

U okviru projekta namjeravaju se raditi prezentacije tema vezanih uz sadašnje i buduće poslovanje Po-

dravke u nadležnosti funkcija razvoja poslovanja i upravljanja ljudskim potencijalima iz prehrambene i srodne industrije (kakvi smo sada, što i kako trenutno radimo; analiza naših slabosti i nedostataka te dobrih strana i prednosti; kakvi bismo htjeli biti, što i kako bismo trebali - željeli raditi kroz određeno - definirano vrijeme prema dugoročnom planu; glavne smjernice na putu uspjeha i napretka), radionice s primjerima iz prakse koji će biti usko povezani s prezentiranim temama, rasprave na prezentiranu tematiku koje podrazumijevaju aktivno sudjelovanje svih sudionika te mogućnost konkretno primjene ideja i prijedloga u poslovanju Podravke, predlaganje i samostalno izlaganje zanimljivih i korisnih tema vezanih uz prije navedeno

područje od strane mladih Podravkih stručnjaka i različita predavanja naših gostiju: članova Podravkine Uprave, direktora i specijalistu iz pojedinih poslovnih područja, priznatih profesora s domaćih, europskih i svjetskih sveučilišta, itd.

Ova je ideja prvenstveno proizašla iz sljedećih činjenica: nedostatnog poznавanja Podravke i businessa u kojima se Podravka natječe, nedostatak kadra sa specifičnim znanjima i vještina za vodenje pojedinih poslovnih područja i businessa na globalnoj razini, nedostatka inicijative i poduzetnosti te nedostatka vizije i dugoročnog načina razmišljanja.

Razlozi su, pak, za realizaciju jedne ovakve ideje unutar poduzeća sljedeći: upoznavanje mladih stručnjaka za poslenih u Podravki s poslovanjem poduzeća odnosno s onim što se u firmi događa i s trendovima u svjetskoj prehrambenoj industriji te usporedba s novostima u našem poduzeću iz perspektive razvoja poslovanja i

upravljanja ljudskim potencijalima, pripremanje mladih stručnjaka - potencijala za preuzimanje odgovornosti i obaveza, stvaranje okosnice - menadžmenta za budući razvoj poduzeća usmjeravanjem (profiliranjem) pojedinaca za preuzimanje ključnih pozicija u poslovanju kroz nekoliko godina, razvoj tržišnog načina razmišljanja o konkurentima, trgovini i poslovima u kojima se natječe Podravka kroz prezentacije zanimljivih tema, rasprave i projektnе zadatke, prijenos znanja, kontinuirano/stalno učenje, poboljšavanje komunikacije, zbljžavanje i stvaranje timskog duha među mladim stručnjacima, pružanje prilike mladim stručnjacima da sami kažu što ih motivira i gdje oni vide mogućnost poboljšanja poslovanja Podravke sada i u budućnosti.

Za navedeni su projekt birani mladi stručnjaci iz cijele Grupe Podravka prema posebno postavljenim kriterijima: do 30 godina starosti, stečenoj visokoj stručnoj spremi bez obzira na

završen fakultet, razumijevanju engleskog jezika, završenom pripravnim kom stažu u Podravki ili u nekom drugom poduzeću, da nemaju više od 5 godina ukupnog radnog staža te iskazivanju visokog stupnja zainteresiranosti za daljnju edukaciju te profesionalni i osobni rast i razvoj koji je utvrđen na temelju provedenog upitnika od nekoliko ciljnih pitanja - zaposlenicima koji zadovoljavaju prije navedene kriterije je dana mogućnost samoodabira otvorenim izražavanjem njihovog mišljenja i stavova na pripremljena pitanja. Za svaki susret u jednoj grupi može biti najviše 20 do 25 sudionika. Zbog velikog iskazanog interesa, sudionici su u grupe podijeljeni abecednim redom. Sudionici će se na projektu izmjenjivati ovisno o iskazanom interesu te pokazanom stručnom i osobnom potencijalu.

Mjesto održavanja ovog projekta je Podravkin "Stagej", a prvi susret je održan u četvrtak 13. prosinca 2001. godine.

Zabilježeno u Tvornici koktel peciva

S novom direktoricom, novim proizvodima i s puno ambicije u osvajanje tržišta

Piše: Mladen Pavković

Snimio: Nikola Wolf

Tvornica "Kokteli" postoji od 1975. godine. Osnovana je kao tzv. zaštitna radionica, ali je s vremenom prerasla u "normalni" proizvodni pogon. Sada je u tvornici zaposleno 115 radnika, a osnovna je proizvodnja dva programa: Snack (kviki proizvodi) i Dolcela. Radi se u dvije smjene, a prije Božića i Nove godine svi su u punom pogonu. Ovih smo dana posjetili tvornicu i razgovarali s novopostavljenom direktoricom Natašom Tetec, koja je na toj dužnosti tek mjesec dana.

Saznajemo da su u Koktelima zadovoljni s poslovanjem tijekom ove godine, a uz to kažu da će proizvesti više nego što su planirali. To znači da se njihovi proizvodi traže na tržištu.

- Kad nam treba više radnika, posudujemo ih iz ostalih tvornica, tako da zasad nismo imali nikakvih potreba za sezonskim. Kod nas su manje - više zaposleni ljudi srednje životne dobi. Bolovanja su povećana, što je također jedan od problema - kazala nam je direktorka dipl. inž. Nataša Tetec te dodala:

- Možemo se pohvaliti da iz naše tvornice relativno često na tržište izlazu neki novi proizvodi. Ove godine to su bili Krekeri s lanom i sezamom i Kviki - flips. Uskoro ćemo naše potrošače obradovati s još



Nataša Tetec

jednim - Cappuccino čokoladom. Za te su nove proizvode, podjednako kao i mi u pogonu, zasluzni i timovi u Istraživanju i Marketingu. Najviše proizvodimo perece, štapiće, dok nam Flips već sada zauzima visoku poziciju. Vrlo je dobro prihvaćen na tržištu. Od programa Dolcele traži se gotovo sve. Ti proizvodi ističu se kvalitetom, a vjerujem i pristupačnim cijenama. Proizvodimo osam okusa.

Direktorica Tetec nam je dalje rekla nekoliko riječi i o sebi - u Podravki je zaposlena deset godina. Najprije je počela raditi kao tehnolog, a zatim kao glavni tehnolog...

- U "Koktelima" radim svih deset godina. Međutim, moram vam odati i jednu tajnu. Dosad nikada nisam



Proizvodnja Kviki štapića odvija se uspješno

razgovarala za novine, tako da je to moj prvi intervju!

Zaposlenici "Koktela" neprestano se žale na pretežno staru tehnologiju, ali i unatoč tome postižu dobre poslovne rezultate.

- Već dugi niz godina ovdje nije gotovo ništa ili je vrlo malo ulagano. No, trudimo se prilagoditi trenutačnom stanju. U planu nam je nekoliko značajnih investicija, ali zasad ne bih o tome. Tek kad ćemo dobiti rješenja o njihovu odobrenju, reći ćemo vam o čemu se konkretno radi.

Izvoz također zauzima određeno mjesto u njihovu poslovanju. O tome direktorka kaže:

- Pretežno izvozimo na tržište Makedonije, Slovenije, Bosne i Hercegovine, a u zadnje vrijeme nešto i u Jugoslaviju.

U sklopu tvornice djeluje i kontrolni laboratorij koji inače spada pod Istraživanje. Tu se obavlja vrlo stroga kontrola ulaznih sirovina, poluproizvoda i gotovih proizvoda.

- Sve što radimo i te kako je provjerno. Stoga naši proizvodi često dobivaju i najviše ocjene za kvalitetu. U našem je poslu najvažniji timski rad. Nitko ne može ništa sam. Sa svima suradujemo dobro. Ako i ima problema, brzo ih rješavamo - kaže direktorka, a kad smo ju upitali na što se najviše žale radnici, odgovorila je:

- Kao i drugdje, na niske plaće. One uistinu nisu zadovoljavajuće, pa je jedna od mojih prvih zadaća da ih podignem koliko mogu. Međutim, to ne ovisi samo o meni.

Iz kadrovske evidencije

Novi zaposlenici Podravke u listopadu i studenome

Tijekom listopada u Podravki je zaposleno deset osoba na određeno vrijeme.

U Podravki u Koprivnici u listopadu su počeli raditi s visokom stručnom spremom Živko Zrilić kao brand manager za pića u Marketingu pića i s višom stručnom spremom Zoran Lihtar kao pripravnik u Strateškom marketingu, zatim s visokom stručnom spremom Igor Šulj kao pripravnik u Operativnom marketingu Velete i Mario Validžić kao product manager u Operativnom marketingu Podravka jela te Bojan Stilinović kao viši dizajner u Strateškom marketingu.

Izvan Podravkine centrale u Koprivnici u listopadu su počeli raditi s visokom stručnom spremom Kristijan Sklepčić kao vozač - dostavljач u Tržištu RH (Osijek), višom stručnom spremom Jadranka Sobota i sa srednjom stručnom spremom Zlatko Dumančić, oboje kao voditelji tržišta u Službi prodaje Mesne industrije Danica (Slavonija), Slavica Čamber kao referentica u Tržištu RH (Split) i Arel Mikuličić kao skladištar u Prodaji i distribuciji pića (Rijeka).

Tijekom studenoga u Podravki je zaposleno osam osoba na određeno i dvije na neodređeno vrijeme.

U Podravki u Koprivnici početkom studenoga počeli su raditi s visokom stručnom spremom Hrvoje Maljak kao direktor Operativnog marketinga Lina, Dolcele i snacka i Vladimir Celiščak kao stručni suradnik u Pravnim poslovima na neodređeno vrijeme, Anica Kranjčec u Centralnoj pripremi, Renata Šadek u Operativnom marketingu voća i povrća i Dalibor Toth u Zaštiti i nadzoru, svi kao pripravnici, te sa srednjom stručnom spremom Ivica Jakupčin kao radnik u proizvodnji Mlina na određeno vrijeme. Polovinom studenoga još su zaposleni s visokom stručnom spremom Karmen Švagelj kao planer - kontrolor u Kontrolingu Lina, Dolcele i snacka i Irena Vađunec kao pripravnica u Razvoju tehnologije i kontrole te sa srednjom stručnom spremom Valentina Gradiček i Stanko Samoščanec, oboje kao kuhari u Podravkinom Ugostiteljstvu.

M. H.

U ponedjeljak 17. prosinca u restoranu Društvene prehrane

Osladimo se zajedno!

U skladu s Podravkinom vizijom "Zadovoljiti klijenta iznad očekivanja" u SPJ "Slatki program" odlučili su se da svoja ovogodišnja razvojna dostignuća prezentiraju zaposlenima u Podravki.

Izložba novih proizvoda održat će se u restoranu Društvene prehrane u ponedjeljak 17. prosinca od 14 do 16 sati. Svi posjetitelji moći će kušati nove grickalice i slične slatke novitete tvornice Kokteli, uživati u raznovrsnim slasticama Dolcele - poput zamamne torte na slici desno - i popiti najnoviji Capuccino čokolada.

Posebna zanimljivost vezana je uz nagradu igru "Dolceline zvijezde" u našem listu jer će autorice najboljih recepata izložiti svoje maštovite slastice, a sve sudionice primiti priznanja.

Budući da je SPJ "Slatki program" uputio poziv i ostalim profitnim centrima da sudjeluju u ovoj zanimljivoj aktivnosti, za očekivati je da će se na stolovima naći i drugi Podravki noviteti. Dobili smo potvrdu da će Mesna industrija Danica predstaviti dio svog novog assortimenta pa je i to razlog da se Podravkaši odluče za dolazak na degustaciju.

**Osvrt na znanstveni simpozij održan u Zagrebu**

Genetički preinačena hrana - zdravstveni rizik, da ili ne

Piše: Davorka Gajari,

Razvoj tehnologije i kontrola - Senzorika i nutricionizam

U povodu 40. obljetnice djelovanja, Akademija medicinskih znanosti Hrvatske organizirala je simpozij pod nazivom "Genetički preinačena hrana - zdravstveni rizik, da ili ne?" kojem su ispred Podravke prisustvovali tehnolozi iz Razvoja tehnologije i kontrole liječnik - stručni suradnik u

Kadrovske administracije.

Svoj doprinos temi dali su brojni stručnjaci iz različitih područja koji su iznosili aktualne spoznaje o proizvodnji i uporabi genetički modificiranih organizama te dosadašnje spoznaje o njihovom mogućem utjecaju na zdravlje i okoliš.

Između ostalog navedene su potrebe provođenja slijedećih akcija: sustavni rad na objektivnom informiranju i educiranju javnosti, uspostava laboratorijske za detekciju GMO-a

genetski modificiranih organizama u namirnicama, intenzivniji rad na uspostavi kontakata između različitih državnih tijela i institucija te normativna aktivnost.

Također, više je puta istican zaključak da treba istražiti i razjasniti sve nepoznанice vezane uz uzgoj genetički preinačenih biljaka i da svaku novu kulturu i svaki novi postupak treba podvrgnut posebnoj analizi, bez generalizacije.

Na kraju, budući da Republika

Hrvatska za sada nema instrumenta kojima bi osigurala da se uvoz i promet namirnicama GMO porijekla spriječi, niti da u budućnosti osigura da se sve namirnice koje sadrže GMO u tom smislu i deklariraju kako bi potrošači imali mogućnost izbora, nužno je - osim uspostave laboratorijske - donošenje zakona o zabrani uvoza, proizvodnje i uporabe GMO-a kao privremenog rješenja do donošenja zakona skladno EU direktivi.

U novoootvorenom zagrebačkom Metrou

Stotine potrošača degustiralo Podravkine čajeve

U skladu dugoročne poslovne politike koju Podravka održava prema svojim ključnim kupcima, u novoootvorenom njemačkom trgovackom lancu Metro organizirana na dan otvorenja te kuće u Zagrebu, 6. prosinca, degustacija Podravkine čajeve. Točnije, ljubazne Podravkine hostese dijelile su potrošačima os-

vježavajuće koktele na bazi Podravkih čajeva - Vrtovi istoka, Stari prijatelj - višnja i kamilica. Od triju koktela koji su bili u ponudi - "mornarski", "maraska" i "kamilica s medom" najbolju prođu imao je "mornarski", najvjerovaljnije stoga što je toga dana bilo prilično hladno, a jedan od sastojaka u "mornarskom

"koktelu" bio je - rum. Tijekom cijelodnevne degustacije Podravkine čajeve probalo je više od 800 potrošača, a potrošeno je oko 200 litara čaja. Također, u sklopu akcije potrošačima su dijeljeni i keksi bjelovarskog Koestlina, čiji je inače Podravka distributer na hrvatskom tržištu. [B. F.]



Potrošači su u Metrou popili oko 200 litara čaja

Na koprivničkom Zrinskom trgu 8. prosinca

U povodu Nikolinja koprivnički motoristi djeci dijelili darove

U organizaciji koprivničkog Oldtimer cluba i Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke priredena je 8. prosinca nesvakidašnja manifestacija na koprivničkom Zrinskom trgu. Sveti Nikola i brojni krampusi na motorkotačima pojavili su se na koprivničkom središnjem trgu i svj zajedno - a ponajviše krampusi - dijelili darove mnogobrojnoj djeci. Originalni kostimi, raspoloženi motoristi i zabavan program okupili su - unatoč hladnom vremenu - djecu i njihove roditelje koji su uživali u nesvakidašnjoj predstavi koprivničkih motorista. Nažalost, bilo je premalo darova za svu okupljenu djecu na trgu. Prema rječima tajnika Oldtimer cluba Mladena Rušaka, ova priredba će postati tradicionalna, a motori-

sti očekuju da će se iduće godine za tu manifestaciju javiti više do-

natora s više darova nego što je to bilo ove godine. [B. F.]



Sve je naopak' - čak i krampusi darove dijele!

Recept tjedna:

Torta s višnjama

Biskvit: 6 jaja, 6 žlica brašna, 6 žlica šećera, 3 žlice ulja, 3 žlice mlijeka, 2 žlice ruma, 1 žlica Gussnela Dolcela, 1 prašak za pecivo Dolcela, 1 vanilin šećer Dolcela, naribana korica od naranče.

Dvije kutije kreme za tortu - pripremiti prema uputama na ambalaži

i umiješati 10 dkg mljevenih lješnjaka; lješnjake malo popržite u pećnici - dobije se ljepša aroma.

Jedna flašica komposta od višanja Biskvit izrežite na tri jednakne trake, svaku traku natopite sokom komposta i premažite kremom za torte, po kremi poredajte višnje. Stavite traku na

traku i završite kremom, te cijeli kolač premažite ostatkom kreme.

Za ukrašavanje je potrebna 1 šlag pjenja Dolcela.

Kolač stavite u hladnjak 2 sata. Režite ploške širine 2 cm.

Recept pripremila:
Snježana Eršetić, Marketing



Nagradna igra

Dolceline zvijezde

Postanite i Vi Dolcelina zvijezda u izboru za originalni, maštoviti, simpatični recept s Dolcela proizvodima. Svoj recept mijenjajte za atraktivne nagrade, uđite u krug onih čiji recepti će biti obavljeni u našim novinama, budite zvijezda koja će se Podravkašima sa svojim slasticama predstaviti na Dolcelinoj predlagdanskoj izložbi sredinom prosinca. Budite kreativni, maštoviti, šaljite recepte na adresu SPJ Slatki program - marketing uz napomenu "Za nagradu igru" ili ih ubacite u kutije na istočnoj porti i ispred restorana i osvojite atraktivne nagrade među kojima su mali kućanski aparati, poklon paketi Dolcele i druga iznenađenja.

Izvlačenje nagrada svake srijede. Komisija u sastavu Štefanija Berljak, Emilia Sačer i Silvije Jerčinović odabrala je naj...recepte u igri za protekli tjedan:

1. nagrada - posuda za miksanje tuperware i poklon paket Dolcela
Jaje na oku - Željka Zetović (Zajednički poslovi)
2. nagrada - poklon paket Dolcela
Dolceline ledene - Ana Česi (Tržište Republike Hrvatske)
3. nagrada - poklon paket Dolcela
Kesten kocke - Vesna Žaja (SPJ Voće i povrće)

KAKO VRIJEME JURI! KUPIŠ MESO JEDANPUT, KUPIŠ GA DRUGI PUT I GODINI DOŽE KRAJ!

Hans

Crta: Ivan Haramija - Hans