



**Promotivna pakiranja  
Vegete i pekmeza od  
šljiva, namijenjena  
turistima kao  
suveniri iz Hrvatske**  
5. str.



**Jela od kopriava  
kao specijaliteti  
u gastronomskoj  
ponudi naših  
restorana**  
4. str.

## Aktualno

### Korekcijama plaća do ušteda od 2,1 milijuna kuna

Sukladno smjernicama o učinkovitijem upravljanju troškovima, Uprava Podravke donijela je odluku o korekciji plaća izvan tarife, odnosno smanjenje, ali i povećanje određenog broja plaća dijelu menadžmenta. Intencija je da plaće moraju biti ovisne o rezultatima, kako kompanije, tako i pojedinca u njoj. Vrednovat će se učinak svakog pojedinca u menadžmentu, a istodobno će se napraviti i temeljnija standardizacija plaća za određena radna mjesta.

Provođenjem ove odluke Uprava očekuje da će korekcije donijeti uštede na godišnjoj razini od oko 2,1 milijuna kuna. Uprava je istaknula da će plaće, osobito menadžmenta, biti varijabilna kategorija ovisna o rezultatima poslovanja.

### Nova imenovanja

Istodobno, Uprava je donijela odluku o novim imenovanjima. Tako je za glavnog direktora za financije imenovan Lars Jakobsson, koji će biti odgovoran za Sektor riznice, računovodstva i kontrolinga, koji su time objedinjeni u financijsku piramidu. Milica Grubačević imenovana je za direktoricu Sektora kontrolinga, dok Draga Celiščak preuzima Sektor računovodstva.

Za direktora Sektora tržišta srednje Europe imenovan je Milan Tadić, a Miroslav Repić preuzeo je Sektor Produkciju II. Za direktora službe Upravljanje međunarodnim ključnim kupcima, imenovan je Željko Tonklin, donedavno direktor Podravka International Slovačka.

## Još jedna potpora Podravke djeci

# Podravka partner Sportskih igara mladih

Piše: **Alen Kišić**  
Fotografije: **Sportske igre mladih**

U utorak je u Splitu potpisan ugovor između Sportskih igara mladih i Podravke, kojom koprivnička kompanija postaje partner igara. Sportske igre mladih već devet godina postojanja okupljaju mlade iz Splita, ali i cijele Hrvatske, pod motom "Živimo život bez droge, jer droga uzima život". Igre mladih razvile su se u Splitu, praktično iz školskog natjecanja, da bi prošle godine došli do 30.000 djece u cijeloj zemlji. Danas je to najveći nevladin društveni program za borbu protiv svih oblika ovisnosti i nasilja u Hrvatskoj, koji ima potporu Predsjednika Republike Hrvatske, Međunarodnog olimpijskog odbora, te brojnih poznatih svjetskih sportskih institucija.

- Sportske igre mladih svakog ljeta pružaju mogućnost osnovcima i srednjoškolcima širom Hrvatske da se besplatno uključe u sportska natjecanja provodeći tako na najkvaliteniji mogući način, u sportu, svoje slobodno vrijeme. Ove će se godine održati tri kruga natjecanja, na gradskoj i regionalnoj razini, da bi sve kulminiralo u kolovozu u finalnim natjecanjima na državnoj razini u Splitu. Drago nam je da će nam u cijelom procesu pomoći i Podravka, koja je dokazala da je društveno odgovorna kompanija - kazao je dopredsjednik Igara Zoran Anić.

U ime Podravke ugovor je potpisao član Uprave Saša Romac koji je pred četrdesetak uzvanika i novinara rekao:

- Uz nogometaše Slaven Belupa, rukometašice Podravke, kuglačice, kao i uspješne sportaše



Sportaši Nenad Pralija, Ivan Šola, Blanka Vlašić, direktorica Podravkine Regije Dalmacija Davorka Jaić, Saša Romac, Zoran Anić i splitski gradonačelnik Miroslav Bulčić s djecom

poput Blanke Vlašić ili Gordana Kožulja, Podravka pomaže i amaterski sport, osobito kad se njime bave djeca. Stoga smo odlučili biti partner ove hvalevrijedne akcije, i na taj način biti potpora ne samo ovom projektu, već i tridesetak tisuća djece diljem Hrvatske.

### Djeca su najvjerniji Podravkini potrošači

Kao svojevrсна poveznica Splita, Igara i Podravke na svečanom potpisivanju bila je i najbolja hrvatska atletičarka Blanka Vlašić. Ona je djeci iz malonogometne ekipe Bijaci iz Kaštel Novog uručila nagradu za fair play na prošlogodišnjim igrama, te s Podravkinom direktoricom za Dalmaciju Davorkom Jaić, podijelila male

poklone. Djeca su bila oduševljena upoznavanjem s Blankom te Podravkinim poklonima, a okupljenima su radosno govorili kako su oni sigurno najvjerniji potrošači Podravkinih proizvoda, jer Čokolino, Linolada i Kviki su na vrhu njihovih prehrambenih želja.

Sportske igre mladih podržava i grad Split, čiji je gradonačelnik Bulčić također bio na potpisivanju, te osobito sportaši. Iz njihovih redova bili su prisutni nogometaš Hajduka Nenad Pralija, te bivši motociklistički as, a današnji bob olimpijac Ivan Šola. Šola je naglasio kako nikad nitko nije vjerovao da se bobom može baviti u Splitu, i to na olimpijskoj razini, no ipak je uspio. Tako su, rekao je Šola, krenuli i u SIM-u, da bi danas stigli do brojke od 30

tisuća djece, i to je jamstvo da je Podravka učinila dobru stvar.



Saša Romac i Zoran Anić, dopredsjednik Igara, nakon potpisivanja partnerstva



## Razgovor s direktorom Sektora logistike Velimirom Vrhovskim

## Podravkina logistika je najveći distributer u Hrvatskoj

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

Za uspješne prodajne rezultate, osim dobro organizirane prodajne mreže, vrlo je bitno imati i kvalitetnu te efikasnu logistiku. Podravkina logistika uspješno prati sve zahtjeve koje pred nju stavlja Prodaja naše tvrtke, a po svom obimu poslovanja ta je logistika danas jedna od najvećih distribucija u Hrvatskoj. Od 1. travnja ove godine na čelu Sektora logistike je **Velimir Vrhovski** koji je upravo došao iz Podravkine Prodaje Hrvatska. Prodajno iskustvo i kontakti s terena puno znače prvom čovjeku Podravkine logistike u daljnjem, sve zahtjevnijem prilagođavanju logistike poslovnim trendovima. O tome Velimir Vrhovski kaže:

### Objedinjavanje i okrupnjavanje prodajnih i logističkih potencijala

- Sektor logistike je jedan od najvećih sektora u okviru Podravke. Trenutno u Sektoru radi više od 400 zaposlenih i svi fizički utovari, istovari, pretovari, ulasci i izlasci roba rade se u okviru Sektora logistike. Taj posao u logistici će s vremenom porasti, jer se nalazimo u fazi objedinjavanja i okrupnjavanja prodajnih i logističkih potencijala, a usko je vezano uz restrukturiranje prodaje na hrvatskom tržištu. Bit toga procesa je da će Logistika svim novotvorenim i reorganiziranim sektorima biti podloga. To je, najkraće rečeno, glavna uloga logistike. Dakle, svi logistički resursi i procesi upravljat će se s jednog mjesta.

- Što zapravo znači to objedinjavanje i može li Logistika podržati tu novu ideju centralizacije?

- Logistika mora to podržati bez obzira kako. Naš je glavni posao da se ta nova ideja podrži u svim segmentima i na način da internu organizaciju logistike prilagodimo potrebama reorganizirane prodaje. Zapravo, ja ne bih rekao da su to procesi centralizacije logistike, već objedinjavanje potencijala i jedinstveni pristup. Trenut-



no imamo ovo glavno visoko regalno i poluautomatizirano skladište informatički upravljano u Koprivnici s 15.000 paletnih mjesta koje je izgrađeno prije 25 godina, a 200 metara dalje je skladište 050, gdje se upravlja SAP-om, ali je to klasično podno skladište, gdje ljudi komisioniraju robu. I na industrijskoj zoni na Danici imamo skladišta upravljana SAP-om, ali se također ručno ili viličarima komisionira roba i gdje čak koristimo neka već davno otpisana sredstva za rad (željezne box palete) u svrhu improvizacije kako bismo dobili što veći i iskoristiviji skladišni prostor. Trenutno je u tijeku prijelaz skladišta pića koje radi na lokaciji stare pivovare u sastav Logistike, a sve to radimo u svrhu okrupnjavanja isporuke prehrane i trgovačke robe, zajedno s pićima. Dakle, u sklopu reorganizacije prodaje nama dolazi objedinjena narudžba s terena, u skladištima se iskomisionira zasebno prehrana, zasebno pića, okrupnjena isporuka objedini se u skladištu 032 te se jednim vozilom isporučuje kupcu, unutar 24 sata od narudžbe.

### Osnovni cilj reorganizacije je smanjivanje troškova

- Znači, osnovni cilj tih reorganizacija je smanjivanje troškova.

- Prvi, osnovni i jedini cilj je smanjivanje troškova poslovanja. Istovremeno, da bismo uopće mogli smanjiti troškove surađujemo s konzultantima koji su u Podravki. Uz to, pokušavamo objединiti vozne potencijale za prehranu, trgovačku robu, pića i mesne proizvode na način da na svaku rutu ide maksimalno popunjeno vozi-

lo i da to vozilo bude maksimalno iskorišteno te da po mogućnosti ima i povratnu rutu od dobavljača odnosno iz naših dislociranih tvornica.

### Logistika je zapravo servis prodaji i naš je zadatak zadovoljiti potrebe kupca

- U vrijeme kada je izgrađeno glavno koprivničko skladište bili su neki sasvim drugi odnosi u trgovini, nego što su danas. Kako Podravkina logistika prati današnje sve zahtjevnije potrebe naših kupaca?

- U tom segmentu moram pohvaliti vrlo dobru suradnju s našim kolegama iz Prodaje i to u pravovremenom informiranju o svim zahtjevanim oblicima isporuke od strane naših kupaca. Ima tu svega - od posebnog komisioniranja naših proizvoda, zahtjeva za fizičkim odvajanjem jedne šifre proizvoda umećanjem paleta, do određene visine slaganja robe - sve to mi uspješno odradujemo, jer Podravkina logistika je zapravo servis našoj prodaji. Nama je osnovni zadatak zadovoljiti potrebe kupaca i svaki naš vozač je krajnja karika u lancu jer on je taj koji s robom dolazi kod kupca i on je taj koji tu robu praktički prezentira u momentu isporuke.

### Podravki treba veliki distributivni centar na Danici

- Gospodine Vrhovski, za ovaj proces objedinjavanja potencijala logistike bit će potrebna i ulaganja u vaš sektor. Postoji li kakvi planovi građenja ili širenja Podravkinih skladišnih potencijala?

- Normalno da će za kvalitetniji rad logistike biti potrebno ulaganje u skladišne potencijale. Naime, samo u Koprivnici postoji pet lokacija na kojima radimo jedan te isti posao. Imamo pet skladišta, a bilo bi zaista idealno da imamo jedan veliki distribucijski centar u kojemu bismo mogli fizički smjestiti sve proizvode za domaće i izvozna tržišta, u kojemu bi se mogli pod različitim režimima čuvati zamrznuti i pothladeni proizvodi, u kojemu bismo mogli na moderan i primjeren način servisirati kompletne potrebe. U taj distribu-

tivni centar trebalo bi inkorporirati vanjski i unutrašnji transport Podravke. Lokacija tog distributivnog centra trebala bi biti na Danici, točnije nekako ga izgraditi uz postojeća moderna skladišta Vegete i juha. Naime, većina glavnih poslovnih aktivnosti Podravke je već na Danici, uskoro će se graditi i nova tvornica dječje hrane pa bi zapravo svi bili objedinjeni na jednom mjestu. Za sada postoji samo ideja velikog distribucijskog centra koja je podržana i pretpostavljam, ako dobijemo zeleno svjetlo od Uprave, da ćemo već u rujnu moći prezentirati idejne projekte novog distribucijskog centra. Naime, očekuje se daljnji rast prodaje, a naša stara skladišta i oprema ne mogu rasti. Ona su takva kakva jesu i bojim se da s tim potencijalom nećemo moći kvalitetno pratiti rast Podravkine prodaje.

- Očekuje li se još negdje izgradnja skladišnih prostora Podravke?

- Projekt distributivnog centra u Dugopolju je u završnoj fazi, jer i u Dalmaciji imamo skladišta na nekoliko mjesta. Upravo taj distributivni centar trebao bi biti primjer kako se s jednog mjesta može uspješno i kvalitetno voditi logistika. Što se pak tiče Zagreba, tu se još čeka odluka, jer moram napomenuti Zagreb je 100 kilometara od Koprivnice i to ne bi trebao biti neki veliki problem u daljnjoj kvalitetnoj distribuciji naših proizvoda prema kupcima, posebice kada znamo da je današnji trend u trgovini okrupnjavanje i većina prometa Podravke realizira se preko velikih trgovačkih lanaca te raste udio isporuka s centralnog skladišta u Koprivnici.

### Logistiki danas trebaju jaki, mladi i zdravi dečki koji uz sve to moraju biti i kompjuterski pismeni

- Do sada smo stalno govorili o potrebama izgradnje i proširenja skladišnih prostora. Kakva je situacija s ljudskim resursima u logistici?

- S tim u vezi htio bih reći da sam ja prije dvadesetak godina došao raditi u Podravku i prvi radni zadatak mi je bio istovar soli i taj zadatak mi je dao moj današnji pomoćnik Franjo Abramović. Na moju žalost, kada sam 1. travnja

došao na čelno mjesto Sektora logistike, zatekao sam neke od ljudi koji su sa mnom tada istovarivali sol. Neki od njih ne funkcioniraju kao nekada, teški svakodnevni fizički posao uzeo je svoj danak. Stradale su kičme, vratni kralješci i oni danas više ne mogu raditi taj posao i zapravo mi danas u Logistici imamo dosta ljudi sa smanjenom radnom sposobnošću. Nama definitivno trebaju jaki, mladi i zdravi dečki koji uz sve to moraju biti i kompjuterski pismeni. Danas praktički nema više posla bez računala. Nekada se govorilo neka ide u logistiku i neka vuče vreće... Danas toga više nema. Nadam se da ćemo s ljudskim potencijalima uspješno odraditi angažiranje adekvatne radne snage.

### Okrupnjavanje logistike učinit će nas definitivno najvećim distributerom u Hrvatskoj

- Rekli ste, bez obzira na sve, Logistika se mora prilagoditi potrebama prodaje. Vaša očekivanja vezana za daljnji razvoj Sektora logistike?

- Logistika je jedan od najžilavijih i najprilagodljivijih sektora u Podravki. Nama ova nova organizacija bolje odgovara nego one prije gdje je svatko vozio po svojem kolosijeku. Bez obzira kako danas izgledaju stvari, Logistika će se prilagoditi svim zahtjevima, jer Podravka je najveći proizvođač prehrambenih proizvoda, a uz to imamo trgovačku robu, pića, sladoled, mesne proizvode i zamrznuti program, pa je naša Logistika danas jedna od najvećih distribucija u Hrvatskoj i pred nama je veliki zadatak kojeg ćemo obaviti. Možda to ljudi ne vide, ali danas u Hrvatskoj ne postoji nitko tko bi mogao Podravki davati takvu uslugu koju čini Sektor logistike. Trenutna faza reorganizacije koja ide prema okrupnjavanju logistike učinit će nas definitivno najvećim distributerom u Hrvatskoj. Naime, kada se za našu prodajnu silu kaže da je najjača u Hrvatskoj, onda se mora znati da smo mi podloga i kotači na kojima ona funkcionira. Prodaju servisiramo kvalitetno i bez kašnjenja, a to je vrlo bitna stvar u poslovnom procesu - rekao je na kraju razgovora Velimir Vrhovski.

### U Kulinarskom centru "Štagelj" održan je 10. i 11. lipnja program edukacije za Podravkine menadžere - marketing voditelje ključnih kupaca za centralnu Europu

## Osim edukacija važno je i bolje povezivanje Podravkaša

U organizaciji Podravkinog Unapređenja prodaje u Kulinarskom centru "Štagelj" održana je dvodnevna radionica razvojnog programa za Podravkine menadžere - marketing voditelje ključnih kupaca za centralnu Europu. Direktore prodaje i key account managere iz Poljske, Češke, Slovačke, Mađarske, Njemačke, Rusije, Srbije, Slovenije i Makedonije pozdravio je član Uprave Podravke Goran Markulin, poželivši im uspješnu edukaciju te daljnje bolje povezivanje i razmjenu iskustava Podravkaša. Također, Podravkine menadžere pozdravio je i direktor Službe upravljanja međunarodnim ključnim kupcima Milan Tadić te direktor Marketinga Podravke Tomislav Horvat.

Prvi puta Unapređenje prodaje Podravke počelo je realizirati pro-

gram obrazovanja za marketing menadžere ključnih kupaca na tržištima centralne Europe te time potvrdilo ozbiljnost kako bi se provele temeljite promjene na svim segmentima djelovanja, jer samo oni koji idu ukorak s vremenom, ili idu malo ispred, mogu opstati na sve zahtjevnijim europskim tržištima. Zbog toga je i ovaj edukativni seminar (*na slici*) prvi u nizu planiranih aktivnosti koje će Unapređenje prodaje provoditi kontinuirano. A seminar, što ga je provodila poznata internacionalna tvrtka Mercuri, bio je koncipiran kao radionica na kojoj su temeljito objašnjeni ciljevi treninga, trendovi na tržištu, operativni i organizacijski modeli rada s ključnim kupcima, prodajna i kupovna platforma, specifične analize po tržištima, analiza procesa donošenja odluka, vođenje i planiranje ključnih kupaca, modeli i tehnike te vježbe pregovaranja.

Dvodnevna radionica u Štaglju bila je visoko interaktivna i participativna. Naime, ona je koncipirana na temelju predavanja, individualnih i grupnih zadataka, rješavanja konkretnih situacija iz prakse naše tvrtke i primjera iz struke te rasprava i vježbanja u obliku uloga. Konzultanti Mercuri Internationala bili su više moderatori, nego predavači te su naglasak radionice stavljali na interaktivnost i individualni pristup polaznika. Rješavanje zadataka bilo je sastavni dio treninga, čime se stečena znanja i vještine mogu implementirati u praksi. Uostalom, jedan od glavnih ciljeva ove dvodnevne radionice bio je da svaki polaznik kreira i implementira svoj akcijski plan, čime će se formirati baza za ostvarenje mogućih promjena, a u zajedničkoj suradnji s menadžmentom podići prodajnu efikasnost na višu razinu.



Tijekom boravka u Koprivnici i Podravki, osim dvodnevnog seminara, naši marketinški i prodajni stručnjaci iz centralne Europe, od kojih su brojni prvi puta bili u centrali svoje tvrtke, razgledali su tvornicu Vegete te su imali prilike uvjeriti se kako se proizvodi proizvod koji je jedan od najprodavanijih na

njihovim tržištima. U svakom slučaju, osnovni cilj edukacije je postignut - više znanja i prodajno-pregovaračkih vještina i možda ono najbitnije - druženje i upoznavanje sudionika te razmjena iskustava s kolegama s drugih tržišta te bolje i srdačnije povezivanje. Uostalom, glavni je simbol Podravke - srce. **B. F.**



## Održana sjednica Gospodarskog vijeća Hrvatske gospodarske komore - Županijske komore Koprivnica

# Zaključci o poljoprivrednoj proizvodnji na području županije bit će proslijeđeni državnim institucijama

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

Sjednica Gospodarskog vijeća HGK - Županijske komore Koprivnica održana je u utorak 14. lipnja u dvorani Šumskog doma Peski u Đurđevcu. Nakon što je otvorio 29. sjednicu, predsjednik Županijske komore Koprivnica Miroslav Vitković ukratko se osvrnuo na stanje u poljoprivredi i djelatnosti proizvodnja hrane i pića. Između ostaloga naglasio je kako poljoprivredna proizvodnja ima domaće resurse za svoj rast i razvoj te podmiruje potrebe za vinom, jajima, mesom, peradi, pšenicom, maslinama i kukuruzom, ali postoje okolnosti koje otežavaju izvoz. Stoga ne možemo biti takmac na širem tržištu, a rezultat je negativna vanjsko-trgovinska bilanca. Na kraju osvrta zaključio je kako su poljoprivreda i prehrambena industrija pokretačke snage gospodarstva naše županije, ali ima još niz neiskorištenih potencijala.

Budući da je ovo bila jedna od tematskih sjednica, raspravljalo se o stanju i iskustvima u kooperaciji. Predsjednik Uprave KTC-a Križevci Ivan Katavić govorio je o kooperaciji u poljoprivrednoj proizvodnji te o primjerima kooperacije u povrtnoj proizvodnji istakavši da treba ojačati standard proizvođača na selu. O iskustvima kooperacije u stočarskoj proizvodnji te mogućnostima u voćarstvu govorio je upravitelj PZ Đurđevac Željko Blažok. PZ ima četiri sektora, odnosno organizaciju i proizvodnju mlijeka, organizaciju i proizvodnju stočarstva, organizaciju ratarske proizvodnje i voćarsko-vinogradarsku

proizvodnju, od kojih svaka ima svoje specifičnosti. Prema Blažokovim riječima, s kooperantima se nastoji uspostaviti uspješan poslovni odnos na zadovoljstvo obiju strana, ali pri tome je bitno i razumijevanje od strane države.

O mogućnostima i uvjetima ugovaranja većih količina poljoprivrednih proizvoda za potrebe proizvodnje Podravke d.d. i Danice d.o.o. govorili su direktor Sektora Nabava Branko Vuljak i direktorica Podravkine mesne industrije Danica Slavica Kolesar, koja je istaknula kako je Danica d.o.o. otvorena za kooperaciju i proširenje suradnje na području naše županije, te je spremna preuzeti sve dogovorene količine, budući da se sada stoka

uglavnom nabavlja na inozemnom tržištu. Što se tiče potreba tvornice Kalnik u Varaždinu, u 2005. godini planiran je otkup 6090 tona povrća, od čega je više od 50 posto s područja naše županije. Podravka proteklih nekoliko godina nije uvozila papriku i krastavce, dok se otkup jabuka i šljiva obavljao isključivo s područja Koprivničko-križevačke županije, no ove godine zbog prijelaznih zaliha pod znakom je pitanja otkup jabuka i šljiva od ovdašnjih proizvođača za preradu u Podravkinoj tvornici Voće.

Na kraju je sjednice zaključeno je kako će u kratko vrijeme od održavanja sjednice peteročlana komisija formirati zaključke i uputiti ih državnim institucijama.



Podravkaši na sjednici Gospodarskog vijeća Županijske gospodarske komore

## Podravka Polska je udovoljila 99 posto zahtjeva standarda za sigurnost hrane

# Veliko priznanje uspješnosti Podravke Polska u upravljanju procesima sigurnosti hrane

Piše: mr. **Nevenka Vdović**, Poslovna kvaliteta

Prošlog tjedna je u Podravki Polska u Kostrzynu boravio talijanski auditor Stefano Cardinali, ekspert za sigurnost hrane, certifikacijske kuće DNV, koji je detaljno provjeravao ispunjenje zahtjeva IFS i Global Food standarda (BRC). Naime, Podravka Polska posjeduje istoimene certifikate od prošlog ljeta, ali prije isteka važenja certifikata od godinu dana potrebno je ponovno obaviti kompletan certifikacijski audit, s razlikom što se sada očekuje od certificirane kompanije napredak u poboljšavanju upravljanja sigurnošću hrane. Za usporedbu od prošlogodišnje certifikacije, kada je bilo ispunjeno 90 % zahtjeva standarda osnovnog nivoa, ove godine je to 99 %, a zahtjevi višeg nivoa su prošle godine bili ispunjeni sa 82 %, a ove godine čak 100 %!

Imenovani HACCP tim Podravke Polska održava i poboljšava sustav u suradnji s korporativnom funkcijom Poslovna kvaliteta, koja je bila prisutna u pripremama i provedbi certifikacijskog audita.

Sustav upravljanja sigurnosti hrane obuhvaća sve zaposlenike, jer svatko na svom radnom mjestu doprinosi tom cilju. Zbog toga je ovaj odličan rezultat odraz timskog rada i skladnih međuljudskih odnosa.

Navedeni standardi zahtijevaju od proizvođača odgovornost i potpuno upravljanje svim procesima koji su važni za sigurnost hrane (proizvoda) do isporuke kupcu. S obzirom na veličinu naše kompanije, složenost organizacije i dislociranost, svi procesi do isporuke proizvoda kupcu nisu pod nadzorom Podravke Polska (procesi marketinga, prodaje, skladištenja i transporta). Stoga je certifikacijska kuća odobrila da procese koji su izvan nadzora Podravke Polska nadziru kroz interne audite kompetentni auditori sektora Poslovna kvaliteta. Naime, sektor Poslovna kvaliteta ima odnedavno dva kompetentna BRC auditora (prema Global Food standardu). To su Marijan Jurić i Nevenka Vdović, koji su nakon edukacije u BRC centru za Global Food standard u Manchesteru (Engleska) uspješno položili ispit za BRC auditore.

Unutar sektora Poslovna kvaliteta izrađen je Interni standard Podravke za proizvodnju u suradnji, koji se zasniva na IFS i BRC zahtjevima, prema kojima se uz odgovarajuće kompetencije stečene BRC edukacijom provjerava sposobnost potencijalnog partnera za proizvodnju sigurnog proizvoda.

Zahtjevi IFS i Global Food standarda (BRC) se implementiraju u proizvodnja Podravke za čije proizvode postoji interes velikih robnih lanaca koji postavljaju uvjet za pregovaranje upravo postojanje certifikata kao potvrde implementacije navedenih standarda.

Podravka Polska je prva implementirala navedene standarde i dobila certifikat prošle godine, a ove godine u siječnju je certificirana i Proizvodnja Vegete i proizvodnja Podravka jela u Koprivnici.

Zahtjevi oba standarda su međusobno slični. Uključuju nekoliko grupa zahtjeva: sustav upravljanja kvalitetom, sustav upravljanja sigurnošću hrane i odgovarajuće preduvjete za proizvodnju zdravstveno ispravnih, sigurnih proizvoda.

## naša posla

# Podravka prisiljena uvoziti sušeno povrće i stoku

Piše: **Željko Krušelj**



Poljoprivreda je zacijelo i najbolji indikator bezbrojnih nelogičnosti u hrvatskom gospodarstvu. Zemlja koja ima predispozicije postati jednim od važnijih proizvođača hrane u Europi već godinama ima nepovoljnu izvozno-uvoznju bilancu, a zbog nefunkcioniranja sustava, premalih poticaja i izostanka tehnoloških ulaganja mora se uvoziti i niz sirovina koje odlično uspijevaju i na našim oranama, nužno potrebnih prehrambenoj industriji.

To su samo neke od nimalo ohrabrujućih spoznaja koje su usvojene na tematskom sjednici Gospodarskog vijeća Županijske gospodarske komore, početkom ovoga tjedna održanoj u Đurđevcu. Na njoj je Miroslav Vitković, predsjednik ŽGK i član Uprave Podravke, upozorio da je hrvatski uvoz premašio izvoz za čak 750 milijuna dolara. Posljedica je to gotovo nevjerojatne činjenice da je

Hrvatska u 2004. godini količinski izvezla 2,33 milijuna tona poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, za par desetaka tona više nego što je uvezla takve robe. No, ta naoko ohrabrujuća brojka samo zavarava. Izvoz tone hrvatskih proizvoda u prosjeku se naplaćuje 318 dolara, dok je prosječna cijena uvezene tone takve robe čak 647 dolara. Riječ je, dakle, o enormnom deficitu u robnoj razmjeni (pokrivenost uvoza izvozom doseže tek 48 posto!), što je posljedica strukture izvozno-uvoznih proizvoda, a i potvrda teze kako se brojne hrvatske sirovine vraćaju prerađene po višestruko nepovoljnijoj cijeni.

Trenutno stanje u poljoprivredi možda je i najlakše objasniti primjerima iz poslovanja same Podravke. Poznato je da koprivnička tvrtka puno radi s kooperantima, pogotovo u Istri i sjeverozapadnoj Hrvatskoj, ali

osjetniji su kvantitativni pomaci zasad učinjeni samo u pogledu rajčice, krastavaca paprike i cikle, koje kao sirovine koriste umaška tvornica i "Kalnik". Takva će se poslovna politika i nastaviti, a o potezima resornog ministarstva i lokalnih zajednica ovisit će i dalji rast tih kooperantskih odnosa, jer je Podravka svjesna da se zbog blizine dopreme postiže bolja kvaliteta tih sirovina. Pozitivna je u tom kontekstu činjenica da je posljednjih godina udjel domaćih proizvođača povrća u Podravki porastao s 35 na više od 50 posto potreba.

S druge strane, Branko Vuljak, direktor Podravkine Nabave, spomenuo je nezaobilazni primjer sušenog povrća, koje se stavlja u niz proizvoda. Godišnje je, kaže, koprivničkoj tvrtki potrebno oko 6000 tona takve robe, za što je potrebno oko deseterostruko više svježeg povrća. Iako se radi o iznimno velikim količinama, Pod-

ravka je prisiljena gotovo cijelu količinu sušenog povrća uvoziti, i to mahom iz Egipta, Poljske i Češke. Dominiraju sastojci za Vegetu i juhe, mahom sušeni luk, oko 800 tona, i mrkva 1580 tona, za koju treba 16.000 tona tog svježeg povrća. Zamrznuto povrće, pak, koje se prodaje u škriinjama dolazi iz Italije i Belgije. Jedina hrvatska sušara, ona u Vrpolju, istodobno loše posluje, unatoč tome što Podravka od nje otkupi sve što ponudi. Naime, ta sušara može godišnje Podravki ponuditi manje od stotinu tona sušenog povrća, što je gotovo beznačajna količina.

Identični su problemi i u stočarstvu, o čemu je na skupu u Đurđevcu opširno izvijestila direktorica Podravkine mesne industrije Slavica Kolesar. Podravkina mesna industrija "Danica" godišnje za svoje potrebe treba 3500 junadi i 25.000 svinja, a želja je njena posloводства da bi se na

domaćem tržištu osiguravalo i više od 90 posto tih potreba. I to je, međutim, potpuno nerealno. Kako se zbog niza razloga ne mogu ozbiljnije osloniti na kooperaciju, veći dio stoke nabavlja se u inozemstvu. Na prostoru Koprivničko-križevačke županije ove će godine "Danici" biti isporučeno tek 700 grla junadi, potrebne za proizvodnju gulaša, i 4000 svinja, dok će se nešto bolji rezultati bilježiti u isporukama sa slavonskog područja.

Zato preostaje da se glavnina junadi mora uvoziti, mahom iz Rumunjske i Poljske, dok je najpovoljnija nabava svinja, kojih nema dovoljno na hrvatskim farmama, iz Austrije, Njemačke i Nizozemske. Situaciju može promijeniti, upozorava direktorica Kolesar, samo izravna potpora Ministarstva poljoprivrede kooperantskim projektima, no o tome se zbog manjka novca, ali i razvojnih vizija, još ozbiljnije ne razmišlja.



## Nagrađena vjernost potrošača u Crnoj Gori

Potrošači Vegete i Podravka juha u Podgorici, Baru i Budvi, poznati po izrazitoj višegodišnjoj lojalnosti ovim robnim markama, tijekom lipnja su mogli doći do simpatičnih nagrada za svoju vjernost. Tako su nakon kupnje Vegete dobili krpnu ili pregaču, te poklon bon za degustaciju hamburgera, pljeskavice ili čevapčića spravljenih s Vegeta twistom na promo pultu ispred prodajnog mjesta.

- Posebno oslikani kamion s novim dizajnom Vegete, ispred kojeg je bio Podravkin promo pult, izazivao je pažnju gdje god se pojavio. A tek kad su potrošači mogli isprobati specijalitete s roštilja pripravljenih s Vegeta twistom nastajala je prava gužva. Svi su oduševljeno komentirali mogućnost degustacije kao i kvalitetu Vegete. Nakon što dvije godine provodimo akcije uz prim na tržištu Crne Gore ovo je bilo prvi put da je promocija obogaćena ovakvim sadržajem, a reakcije ne samo potrošača nego i trgovačkih kuća s kojima smo koordinirali aktivnosti su odlične - ističe Renata Džaja iz Službe Unapređenje prodaje.

I potrošači Podravka juha došli su na svoje jer su za dvije kupljene juhe dobili letak s receptima i tri kocke. Koliko ih je to privuklo najbolje govore podaci o porastu prodaje u svim većim prodajnim centrima u kojima se akcija provodila.

**J. L.**



Promotivna prodaja Vegete...



... i degustacija specijaliteta s roštilja pripremljenih s Vegetom

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

Ovog ponedjeljka je u sklopu promotivnih aktivnosti Zaklade "prof. Zlata Bartl", a uz organizacijsku pomoć osječke Udruge podravskih studenata, na Ekonomskom fakultetu Sveučilišta u Osijeku održano predstavljanje Zaklade tamošnjim podravskim studentima. Ovom prigodom su studenti koji studiraju na osječkom sveučilištu imali prilike saznati sve detalje o radu, aktivnostima i budućim planovima Zaklade, kao i sve detalje o kriterijima za ostvarivanje prava na stipendije i potpore.

Tom prilikom je posebno istaknuto da je osnovna svrha Zaklade "prof. Zlata Bartl" promicanje i poticanje stvaralačkog i inovativnog znanstveno-istraživačkog rada među visokoobrazovanim mladim ljudima putem dodjele stipendija i potpora redovnim studentima dokiplomskih i poslijediplomskih studija. Cilj Zaklade je traženje novih ideja i vizija, a namjera je pronalaženje talentiranih mladih ljudi i kontinuirano ulaganje u njihova znanja i vještine. Temelem toga, uz zapaženi i stručno priznati znanstveno-istraživački rad, izvrsnost kandidata u studiju se uzima kao osnovni kriterij pri dodjeli stipendija i potpora.

Okupljeni podravski studenti i njihovi kolege su tijekom prezentacije i razgovora najveći interes pokazali za kriterije vrednovanja uspjeha kandidata u studiju i znanstveno-istraživačkom radu, te za mogućnosti prijave na novi natječaj Zaklade koji će biti objavljen u jesen ove godine.

**Matija Hlebar**

## Podravkin periskop

## Nova opasnost zove se - ortoreksija



Pripremio: **Vlado Markota**  
Strateški razvoj

Nedavno provedena istraživanja pokazuju da bi oko 5 % Amerikanaca i oko 6 % Europljana uskoro moglo postati ortoreksičnima. Ortoreksija je opsjednutost zdravom ishranom - bolest koja je smrtno opasna, slično anoreksiji (anoreksija je smanjeni apetit, ili ekstremno, averzija prema hrani). Ortoreksija često počinje željom za gubitkom težine putem zdrave prehrane, a onda se to ponekad može pretvoriti u opsesiju. Ortorektici su tako spremni proći cijeli grad u potrazi za npr. organski uzgojenim mrkvama. Svaki zaloga se prema njihovom mišljenju obavezno treba prožvakati najmanje stotinu puta, a svaka unesena kalorija se obavezno mora evidentirati. Svako "nezdavo" jelo, pa čak i žličica šećera, koja je bila dodana u čaj na poslovnom sastanku, mora se kompenzirati, na primjer, jednodnevnim postom.

Ortorektici imaju velikih problema u socijalnom životu. Skloni su izoliranju od ljudi koji ne jedu tako zdravo kao oni ili koji ih eventualno vrijeđaju komentarima o njihovim "smrtonosnim" prehranbenim navikama. Ne izlaze u kafiće, pizzerije ili na roštilj. Ne jedu ništa niti na poslovnim zakuskama. Umjesto kave servirane na sastancima, oni piju zdravu vodu koju su si donijeli od kuće. Moraliziraju čak i poslovnim partnerima, i naravno da zbog toga gube dobre kontakte, koji su dragocjeni kompaniji u kojoj rade.

Proizvođači i trgovci potiču i podržavaju ovu opsjednutost kreiranjem posebnih odjeljaka s organskom hranom u trgovinama, dodavanjem kalorijskih tablica i knjižica o vitaminima uz proizvode i raznom drugom propagandnom aktivnošću. Ponekad, kada se uđe u neku trgovinu, čovjek se osjeća kao da je cijeli svijet poludio za zdravim životom i takvim stilom prehrane, i treba imati vrlo jaku volju da se tome odupre.

U Americi je već registrirano oko stotinjak žrtava ortoreksije, ali ih u stvarnosti sigurno ima i više, jer statistika smrtnih slučajeva još uvijek ne vodi ortoreksiju kao jedan od službeno mogućih uzroka smrti. Tako žrtve posta, kao i ljudi koji izbjegavaju mliječne proizvode ili južno voće, umiru od iscrpljenosti, anemije ili srčanih bolesti. Ni slovca o ortoreksiji.

Ipak, kao svjetlo na kraju tunela, nedavno je jedan trgovac iz New Yorka lansirao novu kampanju: "Dolje s ortoreksijom, jedite razumno i uživajte u tome!". Ja mu se svim srcem pridružujem. Zlobnici bi rekli: "To ti se i vidi!". Pa neka, bolje se ljuljati, nego žuljati, kažu ljudi. Osim toga, kako je nedavno i javno demonstrirano, i od običnih kopriva se može napraviti gozba. Pa još kada im se doda malo mesa, pokoji vr-ganjčić i koje jaje, i još malo Vegete, kao što je red i običaj...

## U Koprivnici održana manifestacija Hrvatski kuharski kup "Zlatna kopriva"

## Jela od kopriva u gastronomskoj ponudi naših restorana?!

Prošle je subote, što se jela tiče, Koprivnica bila u znaku koprive. U gradu koji je najvjerojatnije dobio ime po toj biljci, održano je četvrto natjecanje Hrvatski kuharski kup "Zlatna kopriva", kojem je domaćin bila Udruga kuhara Koprivničko - križevačke županije. U utrci za "Veliku kristalnu kuhaču" na koprivničkom kulinar-skom mitingu umijeće spremanja jela od kopriva pokazalo je 11 kuhara i njihovih pomoćnika iz Varaždina, Zagreba, Vinkovaca, Karlovca, Splita Begovog Razdolja i Koprivnice. Kuhari su se nadmetali u tri kategorije i to u pripremi hladne plate, glavnog jela i deserta. Svoje specijalitete s koprivama kuhari su spremali u restoranima Pivnica "Kraluš", "Klas", "Podravski klet" i kuhinji Crvenog križa, a završna večer, gdje su i proglašeni najbolji sudionici natjecanja, održana je - pred

stotinu uzvanika - u restoranu "Zlatan" u Koprivnici.

Tom prigodom gostima se obratio Zlatko Sedlanić, predsjednik županijske Udruge kuhara, koji je istaknuo koprivu kao osobitost koprivničke kuhinje koja bi trebala postati prepoznatljiva u gastronomskoj ponudi grada te kako će se kopriva uskoronaći i na jelovniku u pivnici "Kraluš", i to nekoliko vrsti jela.

Gradonačelnik Koprivnice Zvonimir Mršić spomenuo je veliku ulogu Podravke u skupljenim receptima za jela koji kolaju diljem svijeta te napomenuo kako bi u Koprivnici restorani



Pravo otkriće za goste u restoranu "Zlatan" bila su jela od kopriva spremljena na manifestaciji "Zlatna kopriva"

trebali uvijek imati jela od kopriva s Vegetom. To bi bio najbolji način prezentacije određene sredine, a što bi se uklapalo u prepoznatljivost hrvatske kuhinje. Prisutnima se obra-

tio i tajnik Hrvatskog kuharskog saveza u čijoj organizaciji će se provesti svih 12 natjecanja za "Veliku kristalnu kuhaču".

Na večeri kod "Zlatana" blagovana su jela iz svih kategorija (hladno, glavno, desert), a ocjenjivački sud od tri člana proglasio je i najbolje natjecatelje koprivničkog "Kopriva showa" kako su ga mnogi nazvali. Nakon restorana "Zlatan" izložba i degustacija jela od kopriva održana je u nedjelju i na Zrinskom trgu, a jela su spremale članice udruga žena. Osim jela s koprivama ovdje su probana i jela od raznog samoniklog bilja, te su se posjetitelji mogli uvjeriti da se i od biljaka koje često nazivamo korovom mogu pripremati ukusna jela kao što su medenjaci, nabujci, žganci, palačinke, paštete, namazi, premazi, pize, jogurti...

**Slavko Petrić**

## COOL SMS nagradna igra na Coolinarika.com!

## SMS-aj naziv recepta dana s Coolinarika.com i osvoji nagradu!

Za sve posjetioce Podravkinog kulinarskog portala Coolinarika.com organizirali smo veliku nagradnu igru u trajanju od 15. 6. do 15. 7. 2005. god.

Svaki posjetitelj, tijekom trajanja nagradne igre, na broj **64787** može poslati neograničen broj SMS-ova s **točnim nazivom recepta dana** s [www.coolinarika.com](http://www.coolinarika.com) te **osobnim podacima** (imenom, prezimenom i adresom).

Sretne igrače svaki dan čekaju dnevne nagrade - atraktivni Podravkini poklon paketi, a krajem tjedna AEG mikser s mješalicom. Kao šećer na kraju je glavna nagrada - Electroluxov hladnjak ERE 3000.

**COOL SMS nagradna igra!**  
SMS-aj naziv recepta dana s Coolinarika.com i osvoji nagradu!

Sve Coolinarikare, stare i nove, pozivamo da od **15.06. do 15.07. 2005.**, zaigraju veliku nagradnu igru! Čekaju vas tako dobre dnevne i tjedne nagrade, a kao šećer na kraju - glavno COOL i da se snizneš - glavna nagrada, Electroluxov hladnjak.

Na broj **64787** možete svakoga dana poslati SMS s točnim nazivom recepta dana s [www.coolinarika.com](http://www.coolinarika.com) i osobnim podacima (imenom, prezimenom i adresom).

**Glavna nagrada**  
Electroluxov hladnjak ERE 3000

**Dnevne nagrade**  
Poklon paketi Podravke

**Tjedne nagrade**  
AEG mikseri

\*Cijena SMS-a: 244kn + PDV  
Pravila nagradne igre

**coolinarika.com**  
HRANA, ZABAVA, DRUŽENJE - UVAJŠA SI SIROM



# Promotivna pakiranja Vegete i pekmeza od šljiva - namijenjena turistima kao suveniri iz Hrvatske

Podravka je za ovu turističku sezonu pripremila dva promotivna pakiranja Vegete i pekmeza od šljiva. Ova novost iz Podravkinog Marketinga namijenjena je prvenstveno turistima koji žele ponijeti suvenir iz Hrvatske, ali i svim potrošačima koji žele darovati proizvode "Izvorno hrvatsko".

Zajedničko promotivno pakiranje sastoji se od kutije u kojoj se nalazi vrećica Vegete od 250 grama u retro kutiji, odnosno u "povijesnoj" kutiji u kakvu je bila pakirana prva Vegeta kad je nastala 1959. godine, pekmez od šljiva od 290 grama i interaktivni višejezični CD s receptima za kuhanje s Vegetom.

Promotivno pakiranje pekmeza od šljiva sastoji se od kutije u kojoj je Pekmez od šljiva od 290 grama s kariranom crveno-bijelom platnenom



Promotivna pakiranja Vegete i pekmeza od šljiva rade se u Tvornici Voće

salvetom na poklopcu i privjesnicom s receptom. Proizvodi će se prodavati tijekom turističke sezone u cijeloj

Hrvatskoj s naglaskom na turistička mjesta jadranske obale.

Ovo prigodno suvenir pakiranje proizvoda - s oznakom "Izvorno hrvatsko" - doprinosi jačanju marki Vegeta i Podravka i ujedno predstavlja svojevrsnu promociju u okviru Turističke zajednice Hrvatske.



## Prezentacije usuglašene s vizualnim identitetom

Podravkin Korporativni identitet, sukladno vizualnom identitetu kompanije, pripremio je nove obrasce prema kojima će se održavati Podravkine prezentacije poslovnim partnerima, medijima, ili u internoj uporabi. Taj obrazac, te već gotovi primjeri prezentacija na hrvatskom i engleskom, kao i priručnik u kojem su objašnjeni svi načini njihove uporabe, objavljeni su na Podravkinim intranet stranicama, u rubrici Korporativne publikacije, standardi i politike - standard za izradu PowerPoint prezentacija, ili klikom na banner koji se nalazi na početnoj stranici. Za sve nejasnoće oko izrade prezentacija možete se obratiti Renati Tomerlin na broj 1610.

**Moj hobi:** Zlatimir Sremec iz Sektora logistike u odjelu Unutarnji transport

## Zlatne ruke Zlatimirove

Piše: **Slavko Petrić**

Za čovjeka koji ima dara, koji umije više od drugih, kažemo da je darovit. Za čovjeka koji "sve" zna kažemo da je sveznalica. Takvim bismo mogli krstiti i **Zlatimira Sremca**, vozača viljuškara u Podravkinjoj Logistici - Unutrašnjem transportu. Osim što je u svojoj radnoj sredini poznat po majstorskom baratanju viljuškarama, veselosti i smislu za šalu, podatak da već 32 godine radi u Podravki i da u to vrijeme nije ni dana proveo na bolovanju - izaziva pozornost. Rodom iz Koprivničkog Ivanca, u Podravki je počeo raditi na montaži pivovare, a sad je već 26 godina u

Logistici. Svih tih godina utovar i istovar robe, smještanje u regale, posluživanje pogona sirovinom. Bilo ljetno ili zima temperatura 35 plus ili 20 minus, vjetar, propuh... Svakodnevna gužva, jurnjava, ali posao ide bez greške. Poslovi u tri smjene, po potrebi i subotama i nedjeljama. Prva je, kaže Sremec, najzahtjevnija.

- Dobro je. Složna smo družina i zbog toga nemamo nikakvih zastoja u obavljanju poslova. Uigrani smo tim. Istina je, prva smjena mi je najteža. Puno ljudi, svi se motaju. Osim što moraš biti dobar vozač viljuškara, trebaš biti i jako pažljiv i koncentriran na ono što obavljaš. Nakon takvog posla



**Od 7. do 10. lipnja u Vinkovcima je održan 9. stručni sastanak laboratorija ovlaštenih za ispitivanje voda**

## Kvaliteta i zaštita voda u Hrvatskoj u usporedbi s europskim propisima

Piše: dipl. inž. **Vesna Pobi - Peroš**, voditelj laboratorija u Razvoju ekologije

Stručni sastanak laboratorija ovlaštenih za ispitivanje voda održava se svake druge godine i uvijek u nekom drugom kraju lijepe naše Hrvatske. Ove godine skup je održan u Vinkovcima, a okupio je više od 150 sudionika, stručnjaka koji se bave zaštitom voda. Organizator sastanka bilo je Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva, Uprava vodnog gospodarstva, Hrvatske vode i Institut Ruđer Bošković.

Skup je održan u tri dana po slijedećim tematskim cjelinama:

- *Legislativa o vodama i ovlaštenim laboratorijima*
- *Obveze Republike Hrvatske u provedbi međunarodnih monitoring programa*
- *Zaštita voda od onečišćenja*
- *Nadzor kakvoće rada laboratorija*
- *Novi propisi i njihova primjena*

Što se tiče obveza Hrvatske u zaštiti voda prema međunarodnim programima, napominjemo da je u rujnu 2004. godine Ministarstvo europskih integracija informiralo Vladu Republike Hrvatske o potrebi pregleda i ocjene usklađenosti nacionalnog zakonodavstva iz područja kvalitete vode s direktivama i propisima EU.

Postupak o provedbi usklađenosti propisa odnosi se na:

- komunalne otpadne vode; kakvoću voda za ljudsku potrošnju; kvalitetu voda za kupanje; zaštitu podzemnih voda od zagađenja i metode analiza površinskih voda i voda za piće; liste opasnih tvari - supstanci s liste I; kvalitetu slatke vode za život riba, kontrolu opasnosti od velikih nesreća; sanacija štete u okolišu; direktive za rješavanje mulja i otpada... Ukupno 22 direktive uspoređivane su s hrvatskim propisima.

Potpuna usklađenost zakonodavstva iznosi 2545 bodova, a Hrvatska trenutno ima 474 boda!

Pravilnik o uvjetima koje moraju ispunjavati ovlašteni laboratoriji dobiva izmjene i dopune, iznijet je prijedlog pravilnika o sastavu otpadnih voda koje se smiju upuštati u javnu kanalizaciju u gradu Zagrebu, s osvrtom na agresivne vode, te niska organska opterećenja komunalnih uređaja, što predstavlja problem u tehnološkom postupku.

Osiguranje kakvoće analitičkih postupaka u ovlaštenim laboratorijima bazira se na referencijskim tvarima, validiranim metodama i neovisnoj provjeri osposobljenosti laboratorija.

Ispitivanja zdravstvene ispravnosti namirnica, predmeta opće uporabe i voda obavljaju se u ovlaštenim laboratorijima, no unatrag dvije godine hrvatski zakoni i pravilnici navode zahtjev za akreditacijom ispitnih laboratorija prema normi HRN EN ISO /IEC 17025:2004, pa su iznijeta neka iskustva akreditiranih laboratorija. U Hrvatskoj ih ima ukupno 7, a od toga 3 akreditirano je za ispitivanje voda. Iznijeta su i iskustva HACCP sustava u vodoopskrbi i implementacija sustava u komunalnim poduzećima.

Na skupu je prezentiran i stručni rad kao posterski prikaz, izrađen u Podravkinom Razvoju ekologije, pod naslovom: USPOREDBA REZULTATA MJERENJA KPK U INDUSTRIJSKIM OTPADNIM VODAMA METODOM HRN ISO 6060 I METODOM ISO/DIS 15705, uz usmenu prezentaciju svrhe i zaključka našeg rada, koji je izazvao određenu pažnju i kolega i institucija.

Posjetili smo komunalni uređaj u Vinkovcima koji je u probnom radu, te vodovod Vinkovci.

Osim radnog dijela organiziran je izlet u Vukovar gdje je položen vijenac pred križem i posjećeno spomen groblje braniteljima i žrtvama u Domovinskom ratu, a zatim je slijedio posjet Iločkom podrumu i druženje uz tamburaše.

Sudjelovanjem na stručnom sastanku u Vinkovcima dobili smo nova znanja, ideje i informacije, što iz obaveznih i neobaveznih susreta, a iz Slavonije i Vinkovaca ostaju lijepe uspomene.

## Rovinjani u Podravki

Učenici Strukovne škole Eugena Kumičića iz Rovinja posjetili su protekloga tjedna Podravku. Budućim hotelijerima, ugostiteljima i njihovim nastavnicima bila je to prilika da razgledaju pogone tvornice Vegete, te posjete Podravkine restorane "Podravsku klet" i pivnicu "Kralus" koji su uvršteni u 100 najboljih u Hrvatskoj. Oko 60-ak Rovinjana ugostio je direktor Tima za gastro program Davor Perković koji im je predstavio našu prehrambenu tvrtku.

**D. J.**



U golskoj Galeriji "Stara škola" otvorena izložba slika nastalih na ješkovskoj koloniji

Umjetnička djela za hrvatsku dijasporu

U povodu Dana općine Gola u Galeriji "Stara škola" svečano je 10. lipnja otvorena izložba slika nastalih na ješkovskoj koloniji koja je održana 21. svibnja. Organizator te kolonije, koja se održava četvrtu godinu zaredom, tradicionalno je Golska likovna udru-

ga, a pokrovitelj Turistička zajednica Gole. Na otvorenju izložbe (*na slici*), zahvale umjetnicima koji su nastupili na koloniji, njima 25 iz svih krajeva Hrvatske, od kojih je desetak članova Podravkine likovne sekcije, izrekli su predsjednica Golske likovne udru-

Nada Zlatar Lukavski i predsjednik Turističke zajednice toga mjesta Mladen Večenaj. Radovi s ove kolonije, kao i dosadašnji, donirani su za potrebe hrvatske dijaspore pa je umjetnicima na otvorenju izložbe zahvalio predstavnik Ureda za hrvatsku dijasporu Josip Jurjević te istaknuo kako će ovogodišnja pomoć biti usmjerena Hrvatima u Srijemu, točnije u Petrovaradinu. Izložbu je svečano otvorio zamjenik koprivničko-križevačkog župana Darko Koren te tom prigodom naglasio kako Gola ima rijetko viđen ovako lijep izložbeni prostor koji samo dokazuje da se to prekodravsko mjesto, poznato po bogatoj povijesti i kulturi, može ponositi i svojim slikarstvom.

Izložba 40-ak umjetničkih djela dravskih i ješkovskih impresija u golskoj staroj školi može se razgledati do 10. srpnja.

B. F.



Zbor Podravke pjevao na gradskom paviljonu

U sklopu ljetnih događanja u gradu Koprivnici prošle subote in znak Dana koprive, Mješoviti pjevački zbor KUD-a «Podravke» održao je kratki koncert popularne glazbe na paviljonu u središnjem gradskom parku. Pod ravnanjem Ivice Martinčevića zbor je otpjevao obradu pjesme "Podravino moja mila", te još nekoliko pjesama iz svog i dio repertoara Matka Brajše-Rašana.

A. V.



Liječnik za vas

Jaja - dobar izvor hranjivih tvari

Piše: dr. Ivo Belan

Svi strahovi koji su u vezi s hranom zadnjih godina učinili su da smo postali prilično oprezni, da se stvorilo prilično konfuzije i nepotrebne zabrinutosti.

Zbog zabrinutosti oko kolesterola i salmonele, neki su ljudi počeli zazirati od jaja. Međutim, svrha je ovog članka pokazati da jaja, pod uvjetom da se s njima postupa propisno i da ih se kombinira s raznovrsnom i dobro uravnoteženom prehranom, igraju korisnu ulogu u zdravoj prehrani za cijelu obitelj. Nijedna pojedinačna namirnica ne može pružiti sve što trebamo da ostanemo zdravi. Zato moramo napraviti razuman izbor i namirnica i količine za pravu ravnotežu.

Jaja su dobra alternativa mesu ili ribama. Ona su izvrstan izvor bjelanjčevina (jedan od najjeftinijih koji stoje na raspolaganju) i bogata su vitaminima A, D, E i B grupe. Jaja su također bogata mineralima, uključujući željezo. Činjenica da su jaja tako dobar izvor tolikih mnogih važnih hranjivih tvari ukazuje da su ona posebno hranjiva za djecu svih dobi, koja trebaju hranjive tvari za svoj rast.

Što je s kolesterolom? Znanstvena istraživanja pokazuju da konzumiranje hrane koja sadrži velike

količine masnoće, posebno zasićenih masnoća, ima daleko veći učinak u povećanju kolesterola u krvi nego što to ima samo kolesterol u hrani. Kolesterol je važan u formiranju tjelesnih stanica i hormona i normalno je prisutan u krvi. Međutim, kad ga ima previše u krvi, on se postupno taloži u stijenkama krvnih žila, sužujući na taj način njihov volumen. Sužene arterije usporuju krvnu cirkulaciju u srčanom mišiću ili potpuno prekinu dovod krvi, rezultirajući s koronarnom trombozom ili srčanim infarktom. Neki ljudi nasljeđuju sklonost povećanom kolesterolu u krvi i mogu biti osjetljiviji na učinke masnoća u hrani. Kolesterol ima u nekim vrstama hrane, uključujući jaja i školjke. Što to znači za našu prehranu? U prošlosti se smatralo da ljudi trebaju ograničiti broj pojedjenih jaja zbog toga što su bogata kolesterolom. Danas znamo da je konzumiranje zasićenih masnoća (kojih u jajima ima relativno malo) značajnije za povišenje kolesterola u krvi, nego što to čini kolesterol iz hrane. Istraživanja pokazuju da osobe koje imaju zdravu prehranu mogu jesti jedno jaje dnevno a da ne povišuju razinu kolesterola u svojoj krvi.

Strah od bakterije salmonele u vezi s jajima stalno je prisutan. Međutim, ako se s jajima ispravno postupa, šanse da

će se netko zaraziti od jednog jajeta zaista su vrlo male i većina ljudi i dalje uživa u jajetu na oko, kajgani ili u mekano kuhanom jajetu. Razumljivo, ipak se treba držati nekih preporuka:

- Kupujte jaja od ozbiljnog prodavača (ili proizvođača), za kojeg znate da jaja transportira i uskladištjuje na ispravnoj temperaturi (ispod 20 stupnjeva)
  - Nakon kupnje stavite jaja u hladnjak i smjestite ih odvojeno od druge hrane
  - Dovoljno dugo termički obrađujte jaja
  - Ako na kutiji s jajima ili na jajetu postoji otisnut datum do kojeg je najbolje potrošiti ih, poštuje taj rok
  - Oprati ruke prije i poslije rukovanja s jajima
  - Baciti slomljena ili prljava jaja
  - Konzumirati obrok s kuhanim jajima što je prije moguće nakon kuhanja ili staviti ga u hladnjak
- Zdravstveni stručnjaci savjetuju izbjegavati nekuhanu obroke koji sadrže sirova jaja. Jaja se mogu uvesti u prehranu dojenčadi od dobi od šest mjeseci, ali jaja moraju biti toliko kuhana da se i žumanjak i bjelanjak stvrdnu. Trudnice, stariji ljudi i svi oni koji su oslabljeni zbog neke kronične bolesti trebaju također izbjegavati slabo, nedovoljno kuhana jaja.

Društvo kemičara i tehnologa Koprivnica

Stručna ekskurzija u Ital-ice Poreč i Tvornicu povrća Umag

Društvo kemičara i tehnologa Koprivnica nedavno je organiziralo stručnu ekskurziju u naše tvornice u Poreču i Umagu. Obišli smo proizvodnju sladoleda i smrznutih slastica u Poreču i pogon za preradu rajčice u Umagu. Naši kolege iz Istre pokazali su se iznimnim domaćinima. Omogućili su nam degustaciju svojih proizvoda čime su članovi DKTK bili oduševljeni. Kolege tehnolozi su razmijenili iskustva iz prakse i dogovorili se o daljnoj suradnji.

Stručni dio ekskurzije bio je dopunjen i turističkim dijelom koji se sastojao od obilaska Poreča, Motovuna, Umaga, istarskog ručka u konobi "Malo selo", vožnje brodicom Limskim kanalom i šetnje Rovinjom.

DKTK se zahvaljuje Podravki d.d. i svima koji su pomogli u realizaciji ove iznimno zanimljive stručne ekskurzije i izleta (*na slici*).

Sanja Zagorščak



Radnici varaždinskog Kalnika na izletu u Međugorje, Cavtat i Dubrovnik

Radnici varaždinskog Kalnika nedavno su u organizaciji Sindikalne podružnice PPDIV-a organizirali još jedan zanimljiv izlet. Naime, tijekom dva dana posjetili su Međugorje, Cavtat i Dubrovnik. Obišli su mnoge znamenitosti ovih krajeva. Izletu se odazvalo sedamdesetak zaposlenih i svi su bili oduševljeni. Svi kažu kako su se dobro odmorili i zabavili. A to im je i te kako potrebno pred sezonu koja ih očekuje.

Ml. P.

Jelovnik

20. 6. ponedjeljak:	- Varivo podravski grah, pečena svinjetina, salata
21. 6. utorak:	- Umak bologneze, špageti, salata
23. 6. četvrtak:	- Pohana pileća prsa, pirjano povrće, salata
24. 6. petak:	- Špek fileki, pire krumpir, salata

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

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

Naklada: 8300 primjeraka  
List izlazi svakog petka i primaju ga svi radnici besplatno.  
Adresa uredništva: Ulica Ante Starčevića 32, 48000 Koprivnica  
Telefoni - direktni: 651-505 (urednik) i 651-503 (novinari)  
Faks: 621-061  
e-mail:novine@podravka.hr



## Sport

Razgovor s Marijanom Domovićem, direktorom Rukometnog kluba Podravka Vegeta

# Za ambiciozne ciljeve treba nam i visoka hrvatska kvaliteta

Razgovarao: **Slavko Petrić**

U minuloj natjecateljskoj sezoni rukometašice Podravke Vegete odigrale su više od sedamdeset utakmica u natjecanjima domaćeg prvenstva, kupa i igranjem u europskom Kupu kupova. Rezultat svega je osvajanje prvenstva Hrvatske, igranje u finalu europskog kupa i jedini izvanplanski promašaj - neosvajanje domaćeg kupa. U klubu su ovu godinu - kada klub slavi 50 godina postojanja - ocijenili vrlo uspješnom, iako na početku sezone nije bilo tako optimističkih vjerovanja. Direktor kluba **Marijan Domović** o svemu nam je rekao:

- Početkom prošle jeseni nije bilo tako blistavo. Nakon 11 godina izgubljen je naslov prvakinja Hrvatske, kup osvojen na sedmerce, a u Europi ispadanje u vrlo ranoj fazi. Klub su, uz to, napustile Gilca, Hobjila, Čuljak i Knezović. Nakon poroda vratila se Božica Palčić, Franić je dugo izbivala zbog operacije, Hrgović se kasno priključila ekipi, a i početak priprema nije bio obećavajući. Unatoč tome, postavili smo si visoke ciljeve: vratiti titulu prvaka, osvojiti domaći kup, a u Kupu kupova dostojno predstaviti Hrvatsku i otići što dalje. Već su turniri u Njemačkoj i Slovačkoj pokazali da trener Šojat i igračice dobro rade i da se mogu nositi s kvalitetnim europskim ekipama. No, malo je tko tada vjerovao da ćemo dospjeti do finala Kupa kupova, tim više što je tijekom sezone klub

napustila i Adrijana Budimir. U europskom kupu svladali smo švedski Eslov, španjolsku Ribaraju, danski Aarhus, prvakinja Španjolske Valenciju te Nürnberg, koji je ove godine prvak i pobjednik kupa Njemačke. U finalu smo, nažalost, za suparnika imali norveški Larvik, koji je bio u tom trenutku bolja ekipa od nas, štoviše jedan od najkvalitetnijih europskih sastava. Nastup u finalu Kupa kupova je iznimno vrijedan i jedan od najvećih uspjeha Podravka Vegete u bogatoj 50-godišnjoj povijesti. Konačno, i u prvenstvu Hrvatske bili smo tijekom sezone uvjerljivo najbolji te sa samo jednim porazom i 25 pobjeda vratili naslov prvakinja Hrvatske u Koprivnicu - kaže direktor Domović

Uz rezultatske uspjehe klub promatra uspješnost i kroz afirmaciju mladih igračica. Najviše Tatari, Franić i Golubić, perspektivno se najavile Tarle i Blažeković, dok su Hrgović i Zebić pokazale da se u idućoj sezoni od njih može još više očekivati. Veoma je važno, a to posebno veseli, da se gledatelji vraćaju rukometu. Na mnogim utakmicama ispunjena dvorana govori da igračice i vodstvo mogu s "trinaestim igračem" i te kako računati. Pogotovo u narednoj sezoni, kad Podravka ulazi u europsko natjecanje kao prvak države. S kojim ambicijama?

- Ulaskom u finale Kupa kupova najavili smo sportskoj i rukometnoj javnosti da se Podravka Vegeta polako



ali sigurno vraća u sam vrh europskog rukometa, što je i jedan od osnovnih ciljeva koji smo zacrtali za naredno razdoblje. Dakako uz osvajanje domaćeg prvenstva i kupa. Pokušat ćemo prvo kroz dva pretkola izboriti ulazak u Ligu prvakinja, a da bi se što uspješnije mogli suprotstaviti europskim "velikankama" morat ćemo dovesti nekoliko kvalitetnih igračica. S obzirom na to da su nam strane vrhunske igračice preskupe, pregovaramo s nekoliko najkvalitetnijih i najperspektivnijih hrvatskih rukometašica koje će, očekujem, biti prava pojačanja za naš klub. Prijelazni rok za rukometašice trajat će od 1. do 30. srpnja u kojem vremenu se nadam da ćemo sve pregovore o dolasku u Podravka Vegetu okončati te da ćemo u pripreme za novu natjecateljsku sezonu krenuti sa znatno kvalitetnijim sastavom nego je bio u prošlom prvenstvu - optimistički najavljuje direktor Domović.

## NK Slaven Belupo

# Počele pripreme za Intertoto kup

U ponedjeljak 13. lipnja trener Slaven Belupa Branko Karačić okupio je svoje nogometaše i odradio prvi trening s njima. Na prvom okupljanju odazvali su se: Lisjak, Pelin i Ivanković - vratari, Crnac, Kurilić, Gal i Karabatić - braniči, Bošnjak, Višković, Musa, Šomoci, Kelemen, Šarlija, Purić i Elez - vezni, Jamburišić, Dodik, Karabogdan, Vručina i Pejić - napadači. Izostali su Bodrušić - dulji odmor, Vukojević - na turneji s mladom reprezentacijom i Šaranović, novo pojačanje iz Kamen Ingrada koji se ekipi priključio u utorak 14. lipnja. U odnosu na prošlu sezonu Uprava Slaven Belupa ne računa više na Posavca, Brglesa, Jurića, Sertića, Radičeka i Srpaka. O novim pojačanjima u koprivničkom pr-

voligašu i očekivanjima u Intertoto kupu direktor Slaven Belupa **Robert Markulin** je rekao:

- Do sada su nam pristupili libero Šime Kurilić i napadač Edin Šaranović, obojica iz Kamen Ingrada, koji će biti pojačanja za naš klub. Njihovim dolaskom zatvorili smo mjesta u zadnjoj liniji obrane i u napadu, a sada još pregovaramo s dvojicom veznih igrača čija imena ne želimo iznositi u javnost dok ne završimo pregovore. Riječ je također o provjerenim igračima, jer i iduće sezone želimo igrati za mjesto u gornjem dijelu ljestvice. Evo, trener Branko Karačić obavio je prvo prozivanje i počeo pripremati momčad za Intertoto kup u kojemu nas već ove subote očekuje

slovenski predstavnik Drava iz Ptuja s kojim ćemo se sastati na koprivničkom stadionu, a uzvrat će biti tjedan dana kasnije u Mariboru, jer u Ptuju ne postoje uvjeti za odigravanje europskih utakmica. Vjerujem da ćemo biti bolji od Slovenaca i uvrstiti se u iduće kolo Intertota, gdje već nekoliko sezona postižemo vrlo dobre rezultate, zbog čega smo i proglašeni najboljim hrvatskim klubom u tom europskom natjecanju.

Ako Slavenaši pobijede Slovence, sljedeći protivnici bit će im predstavnici Cipra ili Rumunjske i ako prođu to kolo, potkraj srpnja na koprivničkom stadionu bi mogli suparnik Slavenašima u 3. kolu Intertoto kupa bio španjolski Deportivo iz La Corune. **B. F.**

## Prvi nogometni turnir pionira Koprivnica Cup 2005.

# Naziru se prvoligaški nogometni potencijali...

U Koprivnici je 11. lipnja održan prvi nogometni turnir gradske škole nogometa Koprivnica Cup 2005., turnir pionira uzrasta do 10, 12 i 14 godina. Uz domaćine, ekipe Slaven Belupa i Koprivnice, na turniru su nastupile i ekipe Varteksa, Medimurja, Segeste, Drave, Nafta, Čakovca, Nedeljanca, Kaposvara, Križevaca i Ždralova.

U kategoriji pionira uzrasta do 14 godina pobijedila je ekipa Slaven Belupa, čiji je igrač Jurica Keser izabran za najboljeg. U kategoriji pionira uzrasta do 12 godina također je pobijedila ekipa Slaven Belupa koja je imala i najboljeg vratara Josipa Gazdeka i najboljeg strijelca Josipa Horvatinovića. U kategoriji pionira uzrasta do 10 godina najbolja je bila ekipa Varteksa ispred Slaven Belupa i Koprivnice. Najbolji strijelac bio je Nikola Jambor iz Koprivnice, a najbolji vratar Tomislav Polančec iz Slaven Belupa. **B. F.**



Koprivnički pioniri bili su najbolji na turniru

## Kuglanje - parovno prvenstvo Hrvatske

# Orehovec i Zver prvakinja države, Picer i Žunek druge

Dvije najbolje hrvatske kuglačice, državne reprezentativke Željka Orehovec i Marija Zver opet su dokazale visoku klasu. Nakon sjajnog nastupa na Svjetskom prvenstvu prije samo sedam dana, nisu se prepustile slavlju, profesionalno su odradile još jednu domaću zadaću. Na parovnom prvenstvu države održanom u Gospiću u konkurenciji 20 najboljih parova uvjerljivo su osvojile prvo mjesto. Prekrasna nova kuglana hotela "Ante" bila je pretijesna da primi sve ljubitelje vrhunskog kuglanja. Posebno su im zanimljive bile naše kuglačice, nositeljice svjetske bronce.



Prvi i drugi par u Hrvatskoj: Zver i Orehovec, Picer i Žunek

A da uspjeh koprivničkih kuglačica bude potpun, pobrinule su se Ljiljana Picer i Vesna Žunek - osvojile su drugo mjesto. Odigrale su odlično i bile vodeće do samog kraja, kad su ih u posljednjoj, desetoj seriji, "preskočile" klupske kolegice.

Treći par Podravke Verica Vučić - Đurđica Lukač nisu bile na nivou svojih kolegica, sa skromnim rezultatima osvojile su 18. poziciju.

\*\*\*

Ni ovog vikenda kugle neće mirovati. Prije ljetnog raspusta još se ovog vikenda

treba odigrati pojedinačno prvenstvo države. Najbolje hrvatske kuglačice, koje su uspješno prošle regionalna natjecanja, nastupiti će u subotu u Novskoj na novoj kuglani, a u nedjelju na teškim stazama u Sisku. Hoće li neka od naših kuglačica (Orehovec, Zver, Picer, Žunek, Lukač) osvojiti i taj naslov? Bilo bi to zaista sjajno za Koprivnicu - centar hrvatskog ženskog kuglanja! **Željko Šemper**

# Prijem kod Darka Marinca

Sjajni rezultati koprivničkih kuglačica, posebno veliki uspjesi Željke Orehovec i Marije Zver na nedavno završenom Svjetskom prvenstvu, bili su povod za ugodan susret kod predsjednika Uprave Podravke Darka Marinca, a tu je bio i član Uprave Dragan Habdija. Domaćini su bili oduševljeni svjetskom broncom naših reprezentativki, svjetskim rekordom Željke, kao i novim naslovom državnih prvakinja. Željka ne krije svoju radost za primljene čestitke.

- Bilo je to ugodno druženje i još jedno priznanje za naš veliki trud i sjajne rezultate. Na SP imala sam četiri teška nastupa, postavila sam novi svjetski rekord, pa mi svaka čestitka i stisak ruke puno znači, a posebno od ljudi koji uspješno vode tvrtku i bez čije financijske potpore svih tih uspjeha ne bi bilo - rekla je Željka Orehovec. **Ž. Š.**



## Međunarodni hrvački turnir u Slovačkoj

# U Koprivnicu pet medalja

Mladi hrvači Podravke još su se jednom iskazali na međunarodnom odmjeraanju hrvačkih vještina. Ovaj put uspješni su bili na turniru u slovačkom gradu Gabčíkovo, gdje je nastupilo 300 hrvača iz šest europskih zemalja. Svih pet Podravkinih predstavnika vratilo se u Koprivnicu s medaljama. Zlatno odličje osvojili su Petar Krešimir Jurenec i Sandro Frankol, srebrnu medalju osvojio je Luka Mihalec, dok su trećeplasirani bili Vedran Grobenski i Nenad Brnica. **S. P.**

## Karate

# Medalje iz Nedelišća

U Nedelišću je održano treće proljetno kolo lige sjeverozapadne Hrvatske u karateu. za KK "Podravku" prvi puta su u kategoriji mladih učenika nastupili Lovro Tanacković, Ivan Štefanec i Mateo Kovač, od kojih su prva dvojica osvojila treće mjesto, dok je Ivan Blažek među mladim kadetima osvojio prvo mjesto. **S. I.**



# Posjete Podravki

Ovogodišnja “sezona” posjeta Podravki počela je kao i ranijih godina krajem ožujka te početkom travnja. Zanimanje za posjete Podravki iznimno je veliko pa i ove godine premda nam je zbog radova na rekonstrukciji prizemlja poslovne sedmerokatnice ograničen prostor. Nadaleko poznata gostoljubivost Podravkaša uvijek privlači posjetitelje iz svih krajeva Hrvatske, od djece vrtićke dobi, osnovnih i srednjih škola, fakulteta, udruga umirovljenika i drugih. Do sada je Podravku (ovog proljeća) obišlo nekoliko tisuća posjetitelja.

Svaki susret obično počinje na istочноj porti. Ako ste čuli graju i žamor ili smijeh - to je znak da su posjetitelji tu. Svaki dolazak u Podravku ima svoj “put posjete” ovisno o uzrastu, interesu...

Osim posjete tvornicama, često su tu i neka druga zanimljiva odredišta kao Muzej prehrane, skladišta, vatrogasna služba i sl. “Padne” tu i neka zajednička fotografija, a da se ne govori o tome kolika pisma zahvale stižu zajedno s raznim “umjetninama” - crtežima, kolažima napravlje-



Djeca su stigla i razgledavanje Podravke može početi...

nima (ne)spretnom dječjom rukom.

Vrlo uzbudljiv je izlazak iz tvornice jer sada su na redu poklončići nazvani “Od srca srcu”. Nađe se u vrećici poneki proizvod koji izaziva puno veselja i uzbuđenja.

Tu je priči kraj. Autobusi odlaze, a

u njima zadovoljni posjetitelji koji sa sobom nose puno pozitivnih dojмова. Sljedeća grupa već čeka na ulazak u tvornicu. I tako do kraja školske godine. Nakon toga slijedi ljetna pauza, a onda sve nanovo početkom jeseni.

K. S.



...a nakon puta i razgledavanja velike Podravke, malim gostima užina ili ručak u Podravkinom restoranu i te kako prija

## Recept tjedna:

### Pečene lignje

Krumpir i riba u pećnici, već proslavljena kombinacija, bit će u vašoj kuhinji pomalo zapostavljeni nakon što probate ovaj recept za pečene lignje s krumpirom.

Sastojci za 4 do 6 osoba:

- 800 g lignji
- 500 g krumpira
- 1 luk
- 2 - 3 češnja češnjaka
- 50 ml maslinova ulja
- 100 ml bijelog vina
- 100 g maslina (zelenih i crnih)

- 1 žličica ružmarina
- 1 žlica Vegete

Postupak:

Lignje očistite, operite i posušite papirnatim ubrusom. Krumpir ogulite, a luk narežite na četvrtine.

U odgovarajuću zdjelu stavite krumpir, lignje, luk, protisnuti češnjak i ružmarin pa sve pospite Vegetom. Dodajte ulje, masline, sve dobro promiješajte i stavite u odgovarajući pleh.

Pleh prekrijte aluminijskom folijom i pecite oko 30 minuta u pećnici zagri-

coolinarika.com



janoj na 180 - 200°C. Zatim uklonite foliju, dodajte vino i pecite još 5 minuta.

Posluživanje:

Poslužite toplo sa salatom po želji. Vrijeme pripreme: 1 sat

## NA ŠILJKU

Smijeh je najjeftiniji lijek. Psiholozi tvrde da se smijehom uspješno liječe razne bolesti. Npr. migrene, depresije, ali i pomanjkanje potencije...



Priprema: Vojo Šiljak

41. **Zavrijeme posjeta duševnoj bolnici ministru zdravstva doveli su na razgovor pacijenta kojeg upravo otpuštaju iz bolnice, jer su ga proglasili izliječenim.**

- Kako vam je bilo ovdje? - upita ministar.

- Odlično! Doktori su sjajni, sigurno će vas izliječiti!

- Ali, ja nisam bolestan, ja sam ministar!

- Ništa zato! I ja sam jednovrijeme vjerovao da sam predsjednik.

42. **Savjetuje Krešo svog prijatelja Marka:**

- Ma, slušaj ti mene, i otiđi mom doktoru. On ti je najbolji. Pa on ti je liječio i pokojnog Matu, i pokojnu Ivanu, i pokojnog Nikolu...

43. **U nekoj bolnici dva liječnika navalila istući nekog pacijenta, raspalili mu svaki po nekoliko pljuski, a onda još i šakom po nosu. Pobunio se pacijent sa susjednog kreveta:**

- Nemojte ljudi, nemojte ga tući! Kaj vam je došlo!?

- Kaj nam je došlo? - oglasi se jedan liječnik, osam godina mi ovog čovjeka liječimo od žutice, a tek nam je jutros rekao da je Kinez.

44. **Doktore, jeste li sigurni da ja imam upalu pluća? Mojeg šogora su liječnici isto tako liječili od upale pluća, a kad je umro pokazalo se da je bolovao od ciroze jetre.**

- Kod mene nešto takvo nije moguće. Kad ja nekog liječim od upale pluća, taj od upale pluća i umre.

45. **Sestro, pripremite instrumente!**

- Doktore, - oglasi se pacijent - uopće vas ne razumijem. Ja sam na samrti, a vi bi svirali.

46. **Gospodo, budite spremni na najgore!**

- Znači li to da ću umrijeti, doktore?

- Neće! Ali lijek je jako skup.

47. **Infarkt, ma kakav je, od srca je!**

## GENETSKI MODIFICIRANE OCJENE!



Crta: Ivan Haramija - Hans