



Prodaja Podravkinih proizvoda na tržištu Regije Zagreb ove je godine u značajnom porastu
2. str.



Tvornica Koktel povećala proizvodnju i prihod, a smanjila troškove
4. str.

Otvoren 80. Jesenski međunarodni zagrebački velesajam

Podravka sudjelovala na priredbama *Eko-etno* i *Kupujmo hrvatsko*

Piše: **Alen Kišić**
Snimio: **Nikola Wolf**

Jesenski međunarodni zagrebački velesajam ove je godine u znaku dviju velikih obljetnica, 95 godina osnutka te 80 godina jesenskog sajma. A upravo je Jesenski međunarodni zagrebački velesajam najveća poslovno sajamska manifestacija i središnji gospodarski događaj u Hrvatskoj i jugoistočnoj Europi. Na taj je način mjesto snažne međunarodne poslovne komunikacije, te prezentacija ponude i dostignuća u gotovo svim proizvodnim i uslužnim granama. Svoje proizvode i usluge na ovogodišnjem jesenskom sajmu predstaviti će 1750 izlagača iz 40 zemalja svijeta, na ukupnoj izložbenoj povr-

šini od 96.500 četvornih metara. Ipak, iako te brojke dosta dobro zvuče, čini se da je to manje nego prijašnjih godina, a među izlagačima uopće nema dosta poznatih hrvatskih kompanija, među njima i Podravke.

Međutim, Podravka je ipak na ovogodišnjem velesajmu prisutna na nekoliko načina. Potpomogla je organizaciju izložbe Eko-etno Hrvatska koja je izrasla iz potrebe da se javnosti predstave specifične ponude ekoloških proizvoda hrvatskih županija. Na njima svoju ponudu autohtonih proizvoda i specifičnih usluga predstavlja desetak županija, a među njima i Koprivničko - križevačka. Na lijepo uređenom štandu predstavljena je zanimljiva županijska ponuda, a svoje su gastronomске sposobnosti još jednom



Podravka je sudjelovala i u akciji "Kupujmo hrvatsko" koja je izazvala veliko zanimanje posjetilaca



Gastronomske specijalitete s Podravkinim proizvodima pripremali su i dijelili posjetiteljima Velesajma Zlatko Sedlanić i Dražen Đurišević

dokazali Podravkaši Dražen Đurišević i Zlatko Sedlanić uz potporu Ivice Kancelaka. Naime, oni su prvog dana sajma podijelili tisuću porcija svinjetine s Vegeta Twistom te tjestenine s tunjevinom i Podravkinim kondimentima - umak od rajčica s maslinama, salse, te paprike u senfu.

Podravka je sudjelovala i u specijaliziranoj akciji "Kupujmo hrvatsko" koja je i ove godine polučila veliko zanimanje u javnosti. Akcija se provodi diljem Hrvatske s ciljem motiviranja građana da kupuju hrvatske proizvode kako bi se potaknuo rast domaćeg gospodarstva, a izložba na velesajmu je njen ovogodišnji vrhunac. Podravka je, kao

i u ostalim gradovima, svoj štand podijelila na četiri dijela na kojima su po povoljnijim cijenama od uobičajenih prodavani Daničini mesni proizvodi, prehrambeni dio - od brašna do Vegete, Podravkina pića te Belupov I.touch program.

- Akcija "Kupujmo hrvatsko" ima osim prodajnog i dobro marketinško značenje, budući da je riječ o jednoj od najzanimljivijih popratnih akcija na ovogodišnjem Jesenskom zagrebačkom velesajmu, a ukupno na njoj svoje proizvode predstavlja i prodaje osamdeset hrvatskih tvrtki - rekao je voditelj prodaje za ključne kupce Igor Groza, koji je vodio brigu o Podravkinom štandu.

Razgovor s direktorom Prodaje Regija Zagreb Miroslavom Špoljarom

U našoj regiji prodajna sezona nikada ne prestaje

Razgovarao i snimio:
Boris Fabijanec

Od 1. veljače ove godine **Miroslav Špoljar** imenovan je direktorom Podravkine Prodaje - Regija Zagreb. Poznato je kako ta prodajna regija u Hrvatskoj participira oko 35 posto ukupne prodaje Podravkinih proizvoda te je time i najznačajnija i najveća u hrvatskim okvirima. Zbog toga od velike je važnosti da posao u toj regiji ima uzlaznu tendenciju, a to Špoljar sa svojim suradnicima postiže iz mjeseca u mjesec.

Dobra organizacija za postizanje dobrih rezultata

No, prije nego što nam je nešto više rekao o postignutim prodajnim rezultatima za osam mjeseci ove godine, Miroslav Špoljar se osvrnuo na organizaciju rada u toj Podravkinoj Regiji.

- Osnova postizanja dobrih prodajnih rezultata je dobra organizacija i optimizacija posla, prepoznavanje ljudi koji voljom, trudom i radom, pri čemu se ne pita za radno vrijeme, postižu iznadprosječne rezultate. Upravo u našoj regiji je u fazi stvaranje jedne mlade ekipe koju čine ljudi koji su se dokazali na svojim radnim mjestima te idu stepenicu više. Konkretno, tri naša djelatnika - Kruno Runtić, Alenko Vavro i Nikola Krčmarić prošloga su tjedna unaprijedili za menadžere koji će se brinuti o ključnim kupcima. Sukladno tome bit će još nekih promaknuća, jer ovaj posao prodaje treba dugoročnije sagledavati i pripremati mladu ekipu za budućnost Podravke.

Veliki porast prodaje u odnosu na lani

- Kakvi su ovogodišnji prodajni rezultati u vašoj regiji?
- U odnosu na prvih 8 mjeseci

prošle godine, ove godine bilježimo veliki količinski indeks prodaje, a i financijski smo vrlo solidni - porast nam je blizu deset posto, dok nam je indeks ostvarenja ovogodišnjeg plana taman oko 100, uz napomenu da nam je ovogodišnji plan zaista vrlo optimistično postavljen. Manje-više zadovoljni smo ostvarenom realizacijom, iako na nekim grupama proizvoda bilježimo stagnaciju ili blagi pad. Naime, zagrebačko i tržište okolice Zagreba je već strukturirano i organizirano na način da više nema otvaranja novih objekata, oni koji nisu uspjeli već su ugasnuli i mi se praktički nalazimo u poziciji da se moramo braniti i čuvati stečeno. Nekakvih većih potencijala više nemamo, ako nećemo proširivati asortiman i uvoditi nove proizvode, ali na postojećem asortimanu moramo čuvati i braniti stečene pozicije. S druge pak strane, neki proizvodi koje nismo imali toliko prisutne u prošlosti, sada pokazuju svoje potencijale, primjerice brašno koje bilježi fantastične količinske i financijske indekse.

Najveći promet ide preko velikih kupaca

- Koliki postotak realizacije u vašoj regiji participiraju ključni kupci?

- U prehrani Podravka u našoj regiji ima ukupno 539 kupaca. Od toga prvih top 10 kupaca participiraju 72,2 posto prometa, prvih 20 85,9 posto, prvih 50 93,2 posto, a prvih 100 kupaca 96,7 posto. Za neke druge proizvode ti postoci su još izraženiji, prvih 10 kupaca participira 78 posto prometa, a prvih 20 90 posto. Ti pokazatelji zapravo karakteriziraju našu regiju. Promet je definitivno otišao u velike centre, mali dućani postaju mjesta nekakve nužne kupovine. Upravo zbog toga, a želeći biti korak naprijed ispred konkurencije, u organizaciji poslovanja maksimalnu pažnju posvećujemo velikim kupcima, a niti u jednom trenutku ne zanemarujemo



Miroslav Špoljar

jemo ambulantnu dostavu u ritelu i gastru. Taj segment ambulante prodaje ja zovem "laka konjica" koji ne treba zanemarivati, jer nikada ne znate kako će konkurencija reagirati.

Naša "sezona" traje čitave godine

- Spomenuli ste riječ konkurencija. Činjenica je da je zagrebačko tržište najveće u Hrvatskoj, ali isto tako tu je i najveća konkurencija. Kako se nosite s njome?

- Osnovna stvar za nas Podravkaše u Zagrebu je da prodajna sezona nikada ne prestaje za razliku od nekih Podravkinih prodajnih regija koje pripremaju i onda odrađuju sezonu koja maksimalno traje četiri mjeseca. Dakle, mi nikada ne možemo odahnuti, za nas je sezona cijele godine. Ovo je zapravo dio odgovora kako se borimo s konkurencijom - neprestanim radom i angažmanom. No, činjenica je da su svi veliki trgovački lanci poput Bille, Getroa, Metroa, Konzuma itd. krenuli u posao s privatnim markama i to praktički u svim kategorijama s kojima smo mi do jučer dominirali na prodajnim

policama. Danas smo najugroženiji na programu kiselog povrća, konzervi i Kvikija. Ti su proizvodi puno jeftiniji od naših. Takav oblik konkurencije ne reflektira se samo na velikim prodajnim mjestima, jer veleprodaje tih naših velikih kupaca snabdjevaju male kupce pa privatne marke možete naći i u malim dućanima.

- Kako efikasno i sistematski odgovoriti na ovakav oblik konkurencije?

- Velika su naša očekivanja od Marketinga Podravke koji bi trebao jakim marketinškim kampanjama opravdavati cijene određenih brandova Podravke kako bi uvjerali kupce u kvalitetu naših proizvoda i razloga njihovih većih cijena, a druga jedina varijanta je odlazak opet u nekakve diskontne cijene što dugoročno daje neizvjesni ishod.

Uskoro bi trebali početi radovi na izgradnji novog skladišta

- Iako Podravkina Prodajna Regija Zagreb najviše participira u Prodaji Hrvatska, i dalje je vaš veliki problem skladišni prostor. Što se poduzima po tom pitanju?

- Prije svega, nekoliko riječi kako zapravo funkcioniramo u tom smislu u Zagrebu. Imamo skladište G-069 koje radi na principu SILAV-a te priručno skladište G-053 koje je unajmljeno od Čazmatransa. To priručno skladište jako dobro nam je došlo ove godine, jer prodajemo kozmetički program Belupa. No, tehnika u našim skladištima je dala svoje, od viljuškara do dizalica pa nam gotovo tri puta tjedno dolaze ljudi iz Koprivnice na intervencije. Uz to, sistem SILAV je već dao svoje, zastario je. Dakle, nemamo logistiku sigurnost da ono što putnici kvalitetno odrade na terenu, bude učinjeno do krajnjeg kupca. A da vam slika bude jasnija, treba istaknuti kako je prodajna operativna prošle godine na zagrebačkoj regiji prodavala 1.250 proizvoda, a ove godine 1.430. Prosječni izlaz proizvoda iz našeg skladišta za prvih 8 mjeseci ove godine bio je 552 tone, a prosječno dnevnih naloga ima 180. Ove godine uspjeli smo koliko-toliko optimizirati isporuke, jer smo dio proizvoda koje smo mogli povezati na rutama i pravci-

ma praktički dali da se voze iz Koprivnice. Na taj način pokušali smo naše skladište rasteretiti, iako je to samo "virtualno". Naime, s velikim isporukama imate manje problema, nego s malim, ambulantnim dostavama. Sve u svemu, oprema nam je zastarjela, a opseg poslova raste. Jedno i jedino rješenje je izgradnja novog skladišta što je i potvrđeno iz centrale. Predviđeni početak radova je listopad ove godine, i nakon izgradnje toga skladišta na jednom mjestu bismo imali sve - i skladište za Podravkine proizvode te hladnjaču za proizvode Ital-icea, Danice i Pekare. Ne trebam spominjati velike probleme u distribuciji smrznutog programa. Činjenica je da je mjesto budućeg skladišta još uvijek ledina iza našeg sadašnjeg skladišta, ali vjerujem da će se sve to vrlo brzo pokrenuti. Novo, moderno skladište nasušna je potreba za bolje i kvalitetnije poslovanje Podravke u i oko Zagreba.

Najvažnije je ostvarenje biznis plana

- Gospodine Špoljar, vaša poslovna očekivanja do kraja godine?

- Prvo i osnovno o čemu svaki direktor regije mora prioritetno razmišljati je ostvarenje biznis plana, jer sve ovo ostalo pada u vodu ako se ne uspije ostvariti biznis. Tempo u kojemu smo sada naznačuje da ostvarenje plana neće biti sporno, neke grupe proizvoda ćemo prebaciti, neke će biti jako blizu, ali generalno gledajući ne sumnjam da će plan biti ostvaren. Naravno, tražit će se još veći, dodatni angažman svih Podravkaša u mojoj regiji. A kada govorim o ljudima, opet potenciram optimizaciju pravih ljudi na pravim mjestima te davanje mogućnosti svakom Podravkašu da uči, da prođe razvojni put i da danas-sutra može preuzeti i kvalitetno odrađivati odgovornije poslove. Također, trebamo još više poraditi na komunikaciji kupac - Podravka Zagreb - Podravka Koprivnica. Posebice za nas u Zagrebu je vrlo bitna dnevna komunikacija s centralom i sve ovo navedeno - uz izgradnju novoga skladišta - faktori su daljnjeg unapređivanja poslovanja u našoj regiji - rekao je na kraju razgovora Miroslav Špoljar.



Tehnička i logistička opremljenost u skladištu u Zagrebu "dala je svoje"...



... i sad se obavljaju pripreme da se uz postojeće skladište uskoro počne graditi novo

Izložba Eko-etno na Jesenskom međunarodnom zagrebačkom velesajmu

I predsjednik Mesić posjetio kovačnicu

Na 80. Jesenskom međunarodnom zagrebačkom velesajmu veliku je pozornost privukla izložba Eko-etno. Na njoj svoje autohtone proizvode prezentira desetak hrvatskih županija, među kojima i Koprivničko-križevačka. Prava je atrakcija tog štanda bio prikaz nekadašnje kovačnice. U obilasku priredbe Eko-etno na tom je štandu zastao i hrvatski predsjednik Stjepan Mesić i s velikim interesom pogledao rad kovačnice. Tom

prigodom kratko se susreo i sa zamjenikom predsjednika Podravkine Uprave Željkom Đurđinom te članom Uprave Draganom Habdijom.

A na tom dijelu sajma potvrđeno je i geslo da je sajam mjesto novih susreta. Tako smo i pri otvorenju priredbe Eko-etno, koju je otvorio ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva Petar Čobanković, susreli i Željka Đurđinu u ugodnom razgovoru s koprivničko-križevačkim dožupanom Darkom Korenom, križevačkim gradonačelnikom Brankom Hrgom te koprivničkim dogradonačelnikom Zdravkom Mihevcom (na slikama Nikole Wolfa).

A. K.



Zaklada prof. Zlate Bartl

Potpore i stipendije redovitim darovitim studentima

U Kristalnoj dvorani hotela Opera u Zagrebu održat će se 30. rujna humanitarno-zabavna svečanost na kojoj će se aukcijom slika i zakupom mjesta prikupljati novčana sredstva za Zakladu

Želeći se odužiti profesorici Zlati Bartl kao osobi najzaslužnijoj za nastanak Vegete, Podravka je osnovala zakladu koja nosi njezino ime, čije je sjedište u Koprivnici, a upravitelj je Darko Marinac.

Svrha Zaklade je promicanje i poticanje stvaralačkog i inovativnog znanstveno-istraživačkog rada među visokoobrazovanim mladim ljudima. Osnovnu imovinu Zaklade čine novčana sredstva od 400.000 kuna koja je uložila Podravka, a ostala se sredstva prikupljaju u obliku donacija pravnih i fizičkih osoba te drugim aktivnostima.

Budući da je ključni čimbenik dugoročnog razvoja svake zemlje mogućnost pronalazačenja darovitih mladih ljudi i stalnog ulaganja u njihova znanja i vještine, ova je zaklada utemeljena kako bi se mladi ljudi, studenti dodiplomskih i poslijediplomskih studija u Hrvatskoj potaknuli na inovativan i istraživački rad. Sva prikupljena sredstva doniraju se u obliku stipendija i potpora redovitim studentima, a donatori Zaklade imaju mogućnost aktivnog sudjelovanja u radu i projektima.

Zakladi će pridonijeti svi koji će 30. rujna od 20 sati u Kristalnoj dvorani hotela Opera prisustvovati humanitarno-zabavnoj svečanosti. Novčana će se sredstva prikupljati kupnjom slika na aukciji ili zakupom mjesta u dvorani, a sva prikupljena sredstva donirat će se u obliku stipendija i potpora redovitim studentima. Vrijednost zakupa jednog mjesta u dvorani iznosi 500 kuna, a zakup stola 5.000 kuna.

Očekuje se da će svojim prisustvom svečanost uveličati i predsjednik Republike Hrvatske Stjepan Mesić, a sa 28 slika na aukciji će biti zastupljeni slikari Zlatko Kauzlarčić - Atač, Josip Generalić, Ivan Večenaj, Katarina Henc, Romano Baričević, Željko Mucko, Zorka Forko, Barbara Percač, Ivan Lekčević, Ivan Stanišić, Katarina Sinjeri, Marija Belša, Marija Stipan, Milan Frčko, Mladen Večenaj, Nada Dombaj, Nada Zlatar Lukavski, Radovan Grgec, Silvija Auer, Vanesa Grgić, Zvonko Koščak i Zvonko Sigetić.

Zaklada prof. Zlate Bartl - Podravka, A. Starčevića 32, 48000 Koprivnica
Žiro-račun otvoren kod Podravske banke Koprivnica:
2386002-1100525625
Matični broj: 171953
www.zakladazlatabartl.hr

naša posla

Mesić i oporba osporavaju gospodarski program Vlade

Piše: Željko Krušelj



Da bi i gospodarska jesen mogla biti poprilično "vruća", potvrdilo je ovoj tjedno otvaranje Jesenskog međunarodnog zagrebačkog velesajma. Kritizirajući aktualnu gospodarsku politiku, predsjednik Stipe Mesić u svom je govoru izravno optužio Vladu i Hrvatsku narodnu banku za socijalnu neosjetljivost. Od Ive Sanadera i Željka Rohatinskog zatražio je da do kraja godine formuliraju novi razvojni model, koji bi trebao dovesti do povećanja stope zaposlenosti i međunarodne konkurentnosti domaćeg gospodarstva.

Te bi se reformske mjere, ustvrdio je Mesić, podijelile u pet prioriteta. Prvi bi se ogledao u prilagodbi tečaja kune i na tome zasnovanom povećanju izvoza, drugi u rastu zaposlenosti kroz veću fleksibilnost tržišta rada i bolju edukaciju, treći u nastavljaju infrastrukturnih investicija, četvrti u razvoju inovacija i, naposljetku, peti u novoj proračunskoj politici. Zanimljivo

je da je Mesić posebno naglasio kako "javna potrošnja mora biti pod kontrolom" ako se želi održati stabilnost ekonomskog i mirovinskog sustava, ali i da sadašnja politika javnih financija stvara sustav nejednakosti, u kojem jačaju različite neformalne interesne skupine. Hrvatski je predsjednik spomenute mjere podveo pod poželjni europski model "socijalno-tržišnog kapitalizma", koji "ne forsira profit i brzu privatizaciju".

S druge strane, Mesić nije pobliže objasnio kako se njegovo inzistiranje na većoj socijalnoj osjetljivosti uklapa u naoko kontradiktorni zahtjev za strožuju kontrolu javnih financija. No, iz konteksta se može zaključiti da je zapravo kritizirao realizaciju HDZ-ovih predizbornih obećanja raznim dragovoljačkim i stradalničkim udrugama, čija su materijalna prava dobila prioritet u odnosu na socijalne skupine koje su žrtve pretvorbe ili stečaja brojnih hrvatskih tvrtki. Malo je teže

objasniti i koliko je realno Mesićevo traženje bržeg rasta zaposlenosti, budući da istodobno traži i veću fleksibilnost tržišta rada. Drugim riječima, istodobno se zalaže i za zapošljavanje i za veća prava poslodavcima da otkazima rješavaju problem vlastite produktivnosti i konkurentnosti.

Nije teško zaključiti da je Mesić zapravo održao predizborni govor, kojim se neizravno složio s oporbenim kritikama Vladinog sporazuma s MMF-om. U srijedu je taj stand-by aranžman, sklopljen još početkom kolovoza, bio i tema saborske rasprave, jer su oporbene stranke uvjerele kako će on zaustaviti investicijski zamah i smanjiti socijalna prava, pogotovo korisnicima proračunskih sredstava.

Prema medijskim saznanjima, Vlada se u stand-by aranžmanu, koji se u parlamentu ne može mijenjati, obvezala da u tekućoj godini neće biti rasta plaća, dok će u idućoj godini

njihova masa rasti sukladno s inflacijom, dakle do tri posto. Još je važnije da Vlada mora u ovoj godini ostvariti uštedu od oko 700 milijuna kuna u cestogradnji, s nastavkom toga trenda i u narednim godinama, tako da je izvjesno da do 2008. ne može biti dovršena autocesta do Dubrovnika. Planiran je i čitav niz ušteda u zdravstvenom sektoru, u rasponu od manjeg broja recepata pa do kresanja troškova za dopunsko osiguranje. Smanjuju se i kreditni plasmani za poticanje poduzetništva.

Drugi se set mjera na kojima inzistira MMF tiče porezne reforme, ponajprije u cilju smanjenja broja roba po nultoj stopi PDV-a. Treći se set, pak, usmjerava na proces privatizacije, tražeći da do lipnja 2005. Fond za privatizaciju mora prodati sva poduzeća iz svog portfelja, s tim da su već pri završetku pripreme za prodaju dioničarskog udjela Hrvatskog fonda za privatizaciju tvrtki

koji su manji od 25 posto. Do sredine iduće godine treba izraditi i plan privatizacije Croatia osiguranja, prodati Croatia banku i razmotriti privatizaciju Hrvatske poštanske banke. Do kraja 2005. treba, na koncu konca, prodati još najmanje 15 posto dionica Ine, provesti treću fazu privatizacije Hrvatskog telekoma, iz čijeg je naziva ovoga tjedna ionako maknut onaj nacionalni predznak, kao i privatizirati državna brodogradilišta, Hrvatske šume i Jadroliniju. Smisao je svega toga da se smanji deficit državne blagajne i zabrinjavajuća razina inozemne zaduženosti.

Uzimajući u obzir težinu zadanih mjera, nije ni čudno da predsjednik Mesić i oporbene stranke pokušavaju na opiranju dijelu tih restriktivnih mjera graditi vlastitu političku poziciju. Predsjednički su izboru ionako pred vratima, a i oni lokalni se neumitno približavaju.

U Varaždinu održan Podravkin Dan paprike

Stručni skup o proizvodnji paprike

Jučer (četvrtak) u Podravkinoj Tvornici Kalnik u Varaždinu održan je četvrti po redu Dan paprike. Skup je protekao kao savjetovanje između proizvođača i prerađivača paprike koja je u proizvodnom programu povrća u Podravki zastupljena sa 50 posto. Na početku skupa prisutne su pozdravili varaždinski župan dr. Zvonimir Sabati i zamjenik predsjednika Uprave Podravke Željko Đurđina. U stručnom dijelu savjetovanja govorili su dr. Zdravko Matotan, Marijan Tomac, Ranko Kuvačić, Ivica Vidaković te Dunja Milošić - Odošić.

Nakon stručnih izlaganja sudionici savjetovanja obišli su polja paprike proizvođača kooperanata u okolici Varaždina.

S. P.



Sa stručnog skupa o proizvodnji paprike održanog u varaždinskom Kalniku

Zabilježeno u Tvornici Koktel

Porast proizvodnje i prihoda, a troškovi smanjeni

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

U tvornici Koktel mogu biti zadovoljni ostvarenim proizvodnim rezultatima u prvih osam mjeseci ove godine. Riječ je o pogonu koji trenutno zapošljava oko 110 radnika i u kojem se proizvodni program sastoji od dva dijela, odnosno tu se rade već dobro poznati proizvodi pod markama Kviki i Dolcela. Uz ove grupe proizvoda, tu se proizvode i ništa manje važni ekstrudirani proizvodi (flips, kuglice sa sirom, štapići s kečapom...), kojima se također poklanja zadovoljavajuća pažnja.

- Proizvodnja nam je za prvih osam mjeseci bila veća za 4 posto u odnosu na isto razdoblje lani, a isto toliko iznosio je i prihod. Rashode smo uspjeli smanjiti za jedan posto. To je vrlo značajno, pogotovo kad se zna kako ova tvornica jedno vrijeme nije ostvarivala gotovo nikakvu dobit - rekla je Nataša Tetec, direktorica Koktela.



Želja im je da potrošači putem medija dobiju što više informacija o



Na slikama: Proizvodnja Kviki peciva i Dolcele u Tvornici Koktel



Nataša Tetec

raznovrsnosti i kvaliteti njihovih proizvoda, te da ih mogu naći na što više prodajnih mjesta diljem Lijepe naše, ali i u inozemstvu, gdje su sve prisutniji.

- Naš najznačajniji program ipak je Dolcela - ističe direktorica. - On je iznimno dobro zastupljen i u gastro segmentu. Nedavno smo obavili

jedan veći remont pakerice, kako bismo na vrijeme osigurali dio proizvoda što se traže, a time kako bismo ispunili pa i premašili godišnji plan.

Neprestani razvoj i proširenje asortimana proizvoda

U Koktelu su već sada krenuli s pripremama za pojačanu proizvodnju koja će uslijediti uoči Božića. Naime, tada se većina njihovih proizvoda pojačano traži i ne smije se dogoditi da ih nema u vrijeme njihove najveće potrošnje.

- Do kraja godine obaviti ćemo još neke investicije. Pobojšat ćemo dopremu sirovina iz skladišta u tvornicu. Na taj način do izražaja će doći još veća kvaliteta...

- A što je s novim proizvodima?

- I njih će sigurno biti. Neprestano se razvijamo i proširujemo asortiman. Međutim, o svim novinama bit će više riječi kad za to dođe vrijeme - kazala je direktorica Nataša Tetec.

Podravkin periskop

Što turisti kupuju u inozemstvu



Pripremio: **Vlado Markota**
Sektor za razvoj poslovanja

Belgijski i njemački tržišni analitičari nisu štedjeli truda preko ljetnih mjeseci, već su pokušali dobiti odgovore na pitanje: "Što turisti traže u inozemstvu?" Već duže vrijeme analitičarima je bilo očito da postoje dvije grupe turista, ako se gleda što traže i za čime posežu na policama trgovina u inozemstvu. Jedna grupa predstavlja turiste koji u inozemstvu traže ono što ne mogu imati u svojoj zemlji, dok drugu grupu sačinjavaju turisti koji i u drugim zemljama traže većinom ono što već poznaju i koriste u svojoj zemlji. Tijekom ljeta ove godine tržišni analitičari su poslali svoje istraživače na obale Grčke, Španjolske i Italije.

Može se činiti da većina ljudi na godišnjem odmoru traži nešto nepoznato. Međutim, ovo tržišno istraživanje, koje je završilo 15. kolovoza, potkopalo je tu pretpostavku. Oko 62% Europljana dok je u inozemstvu želi trošiti proizvode koje već poznaje. Traže kreme za sunčanje, jogurte i maslac od kompanija koje poznaju i u pakiranjima koja su im poznata. Mnoge kompanije troše znatne sume novca na kreiranje različitih pakiranja svojih proizvoda namijenjenih za različite zemlje, sa specifičnim sastavima i slično. Međutim, ljudi žele da proizvodi budu upravo onakvi kakve su navikli konzumirati doma. To znači da bi Vegeta, Nivea i Danone trebali izgledati isto, mirisati isto, imati istu konzistenciju i dizajn ambalaže u svim zemljama.

Stoga bi zemlje koje zarađuju od turizma mogle jednostavno uvoziti proizvode iz onih zemalja koje su domovina njihove najbrojnije grupe gostiju, pa će uspjeh biti zagarantiran. To je istina posebno u slučaju njemačkih turista, koji su jedni od najkonzervativnijih Europljana. Gotovo 76% Nijemaca želi i u inozemstvu na policama trgovina naći poznate proizvode iz Njemačke. Na taj način su sigurni u ono što kupuju i ne moraju oklijevati pri izboru. Portugalci su najotvoreniji za novitete, jer njih oko 52% preferira korištenje lokalnih proizvoda. Šteta što su Portugalci rijetki na našoj obali!

Koja je poruka ove priče i kako iskoristiti spomenute rezultate istraživanja za povećanje prodaje proizvoda Podravke mnogobrojnim turistima iz cijele Europe koji ljetuju na našoj obali? Iako je to "pitanje za milijun dolara", pokušat ću dati odgovor na njega, iako sumnjam da ću dobiti i dolar za točan odgovor. Prvu grupu turista (onu koja želi za promjenu kušati nešto naše) tekstom bih na njihovom jeziku, napisanom uz slike npr. VEGETE, na panoima u trgovinama i na plažama obavijestio da isti takav proizvod kakav vide na plakatu doduše mogu kupiti i u svojim zemljama, ali da ispod hrvatske masline ili bora i pokraj hrvatskog mora on ipak ima poseban okus. Pozvao bih ih također da se i sami uvjere u to kupnjom u najbližoj trgovini. Ako kupe dva pakiranja, mogu jedno ponijeti doma i tamo potražiti isti takav proizvod kod svojih trgovaca. Ako ovi pak ne bi imali takav proizvod na svojim policama, ja bih ih zbog toga dao u njemačke novine, i pritiskao sve dok ga ne nabave za svoje trgovine. Na spomenuti način bi ta grupa potrošača zapravo postala druga grupa potrošača (oni koji kupuju samo ono što kupuju doma), a pošto smo njih već upoznali s našim proizvodom i pridobili za nas u njihovim zemljama, problem bi za nas bio riješen. Eto, kako se lako zaradi milijun dolara, jednostavno, zar ne?

Ovog tjedna u Zagrebu

Predstavljena knjiga “Suvremena proizvodnja povrća” Zdravka Matotana

Piše i snimila: **Ines Banjanin**

Predstavljanje knjige Zdravka Matotana “Suvremena proizvodnja povrća” održano je 15. rujna u Ministarstvu gospodarstva, rada i poduzetništva RH u Zagrebu. O knjizi je govorio Stjepan Mikolčić, pomoćnik ministra poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva RH koji je naglasio kako ova knjiga s edukativnog aspekta može pružiti šansu za opstanak malih gospodarstava jer prikazuje na koji način primijeniti nove tehnologije u suvremenom povrtlarstvu. U nastojanjima da Hrvatska postane zemlja izvoznik, ova je

knjiga smjernica za reorganizaciju hrvatskog agrara. Budući da je dr. Matotan zahvaljujući svojem bogatom iskustvu u Europi i SAD upoznat s najnaprednijim tehnologijama i načinima uzgajanja, u knjizi je približio tehnologiju uzgoja gotovo svih povrtlarskih kultura. Stoga ona može koristiti studentima, stručnjacima i proizvođačima, odnosno svima koji povrće uzgajaju za svoje potrebe. Recenzentica knjige prof. dr. Ružica Lešić predstavila je dr. Matotana kao izvanrednog stručnjaka i dinamičnog čovjeka koji je sazeo bogato svoje iskustvo prikupljeno tijekom godina odricanja i napornog istraživačkog rada. Direktor nakladnog zavoda

“Globus” Tomislav Pušek rekao je kako će knjiga zasigurno pridonijeti većoj proizvodnji i potrošnji povrća, a u njoj su detaljno obrađene sve faze koje je potrebno znati da se dobiju pravi rezultati. Skupu se obratila dr. Nada Paradiković iz osječkog Poljoprivrednog fakulteta i Stjepan Horvat, predsjednik Udruge povrtlara grada Zagreba, dok je dekan Agronomskog fakulteta u Mostaru Josip Pehar uputio pisanu čestitku dr. Matotanu naglasivši kako novoizišla knjiga “Suvremena proizvodnja povrća” predstavlja izuzetno vrijedan udžbenik.

Knjiga ima 450 stranica, a više od 700 fotografija daje dodatnu potrebnu važnost ovome djelu.

Dr. Matotan diplomirao je na Agronomskom fakultetu u Zagrebu 1981. godine, magistrirao je 1988., a doktorirao 1992. godine. Zdravko Matotan direktor je Razvoja poljoprivrede u Podravki, a do sada je objavio više desetaka znanstvenih i stručnih članaka, te knjige “Proizvodnja povrća”, “Proizvodnja krastavaca za preradu” i “Proizvodnja paprike”. Kao predavač aktivan je na Agronomskom fakultetu u Mostaru, Poljoprivrednom fakultetu u Osijeku i Visokom gospodarskom učilištu u Križevcima. Uz to, svoje znanje i iskustvo u svakom je trenutku spreman podijeliti sa svima kojima je potrebno.

Dr. Matotan zahvalio je između ostaloga i Podravki, kao jednome od sponzora pri izdavanju knjige.



S promocije knjige dr. Zdravka Matotana o proizvodnji povrća

Susret na radnom mjestu: Krešimir Jazvec iz Voća

Kod nas na poslu nema “zabušavanja”

U našoj najstarijoj tvornici Voće Krešimir Jazvec zaposlen je oko 25 godina. Jedan je od onih koji su prošli mnoge “scile i haribde” ove tvornice, koja je oduvijek bila svojevrsni ponos Podravke, budući da je od nje “sve počelo”. Prvo je našao zaposlenje kao NKV radnik. Obavljao je sve moguće poslove. U kakvi su bili uvjeti rada u vrijeme kad je došao u Voće?

- Dovoljno je da vam kažem kako nismo imali ni poda! Ali bez obzira



Krešimir Jazvec

na teške uvjete, malo je bilo nezadovoljnih. Uz to, bilo nas je mnogo više nego danas. Kako je to moguće? I sam se pitam. Ljudi su tada bili vrlo skromni, a osjećalo se i veliko zajedništvo. Danas toga nema. Svatko uglavnom gleda samo sebe. Nakon završetka posla više se ne družimo. A nekada nam nije bilo teško, ako je trebalo, i čitav dan provesti na poslu, a da nitko nije pitao za novce. U ono vrijeme mogli ste dobiti i kredit za kuću ili pak stan. Jednostavno, mogli ste pristojno živjeti od plaće. Danas je sve okrenuto prema brzoj zaradi, ali koliko god mi u pogonu radili, plaće nam se ipak neće povećati... To je apsurd.

Krešimir nadalje ističe kako je Voće danas suvremeni pogon te da njime upravljaju stručnjaci. Raduje ga kad imaju mogućnost izaći na tržište s nekim novim proizvodom.

- Kod nas radnici vole raditi. Nema “zabušavanja”. Sretan sam kad u novinama pročitam nešto lijepo o svojoj sredini. Ali... moram se ponovno vratiti u prošlost i podsjetiti kako smo gradili ovu tvrtku da se ovdje mogu zaposliti i naša djeca. A danas se sve više govori i piše o otpuštanjima, a ne o zapošljavanju.

Mislim u zemlji, ali i kod nas dosta ljudi osjeća nesigurnost. Ne znaju hoće ili neće sutra ostati u firmi...

Kad smo ga pitali, da li je zadovoljan plaćom, odgovorio je:

- Plaće su takve kakve jesu. Radničke su sigurno male, a pojedinih menadžera previsoke.

Krešimirova supruga također je zaposlena u Podravki. Imaju dvoje djece. Stanuju u Zablatju i svakodnevno putuju na posao.

- Danas sam zaposlen kao viljuškarist. Za taj posao položio sam tečaj 1994. u Križevcima. Vrlo je odgovorno voziti viljuškar. Dovoljno je samo malo nepažnje pa da napravite veliku štetu. Neprestano moraš biti na oprezu.

S obzirom na to da se na Voću radi u tri smjene, zanimalo nas je koja mu je ipak najteža?

- Jutarnja. Jutarnja smjena mi je najteža. Moraš se rano ustati kako bi došao na posao. Osim toga, tada ima i najviše posla. Kad radim noću, nekako mi vrijeme brže prođe, iako je kriza, to većina kaže, između 4 i 5 sati. No nije nama teško raditi u bilo kojoj smjeni, teško nam je tek kad dobijemo plaću! - kazao je Jazvec.

ML. Pavković

Ital - Ice nagrađuje

Izvučeni dobitnici nagrada u nagradnoj igri za Podravkaše



Gotovo tisuću koverti pristiglo je s odgovorima u nagradnoj igri za Podravkaše “Ital- Ice nagrađuje”, a komisija u sastavu Anica Tkalec, Biserka Ferenčak i Biserka Matić - Križan iz te je poveće hrpe izvukla 15 sretnih dobitnika nagrada - poklon paketa sladoleda.

Nagrade dobivaju:

Marko Kukec, Starogradska 209, Koprivnica;
Lidija Benšić, Upravljanje materijalima;
Marijana Hrgović, Trg kralja Tomislava 6, Koprivnica;
Alojzije Sinković, Koktel;
Marija Palaš, Zaštita;
Marija Betlehem, M. Gupca 108, Peteranec;
Božica Hegedušić, Ljudski potencijali;
Branka Bagarić, Informatika;
Vladica Kovačić, Zaštita - dostava pošte;
Nevenka Kvakarić, Razvoj dječje hrane i kremnih namaza;
Ružica Latin, Razvoj slastica;
Josip Kolić, Tvornica gotovih jela;
Suzana Čačić, Razvoj slastica;
Marija Jančevac, Razvoj dodataka jelima i polugotova jela;
Franjo Maltarić, Koprivnička tiskarnica.

Svi dobitnici nagrade mogu podići od ponedjeljka - uz predočenje osobne iskaznice - u novom skladištu-hladnjači Ital-Icea u dvorišnom krugu Podravke (kod Koktela).

Dobrovoljno davanje krvi

U srpnju i kolovozu krv je dao 121 radnik Podravke

U srpnju i kolovozu u Podravki nije bilo organizirane akcije prikupljanja krvi, ali to ne znači da su Podravkinci dobrovoljni darivatelji bili na “godišnjem odmoru”. Naime, u ta dva mjeseca na hitne pozive i samoinicijativno u bolnici je krv dao 121 Podravkaš. Svaka čast!

Krv su dali: Tatjana Bago, Dražen Bartolić, Josip Bauman, Ivica Bebek, Goran Begović, Stevo Belani, Vjekoslav Blatarić, Ivan Blažek, Robert Bosman, Kruno Botko, Davor Buljan, Marijan Buzina, Davor Čajkulić, Josip Čordaš, Zlatko Delimar, Stjepan Divjak, Vladimir Dlaka, Josip Dolenec, Krunoslav Domović, Borivoj Dragosavljević, Biserko Druško, Mario Duga, Božidar Dukarić, Vladimir Dukarić, Željko Đurkan, Ivan Ernečić, Božidar Flis, Zdenko Franjkić, Zlatko Friščić, Ivan Ganžulić, Mladen Gašpar, Damir Gašparić, Slavko Geci, Mirko Hemetek, Željko Hojsak, Marijan Horvat, Zdravko Horvatić, Josip Hrastić, Đuro Hrenić, Stanislav Hrenić, Mario Hudić, Zoran Husić, Božidar Husnjak, Željko Imešek, Zdravko Jadanić, Zdravko Jakupić, Branko Jambrović, Davor Jarnjak, Marijan Jušić, Boško Kalinić, Ivan Kapustić, Zlatko Kišiček, Damir Klančar, Ratko Knežević, Marijan Kolar, Ivica Kolar, Josip Kolonjak, Zlatko Koren, Božidar Korenjak, Branko Korošec, Josip Kovač, Tomislav Kovaček, Saša Kristović, Janko Križanić, Josip Križnjak, Zoran Krnjak, Marijan Krsnik, Vjekoslav Kuharić, Dragec Kunić, Tomislav Magaš, Mladen Marković, Željko Matijašić, Krešimir Matijašić, Alen Mihalić, Đuro Mihoci, Marijan Mihoković, Ljubica Mlinar, Franjo Novak, Miro Orlović, Nevenka Pačandi, Zdravko Pajnić, Ivica Pek, Tomislav Perić, Danijel Perošić, Ivan Perušić, Ivan Peti, Želimir Plantak, Damir Pošta, Zlatko Potroško, Ivica Prikaski, Ivan Prosenjak, Jadranko Radić, Kruno Raić, Željko Rajn, Miroslav Restek, Želimir Restović, Zlatko Rušak, Zdravko Santi, Tihomir Seliščak, Stjepan Seretin, Miroslav Sosa, Dejan Strugar, Mirko Strugar, Ranko Šegerc, Vjekoslav Šerbetar, Zlatko Šestanjan, Josip Široki, Stjepan Škripač, Nenad Škvorc, Ninoslav Tomašek, Damir Varga, Dalibor Vargek, Božidar Vedriš, Vladimir Votuc, Andreja Vranar, Hrvoje Vrček, Petar Vukajlović, Zoran Zebec, Ivica Zrinski, Jadranka Zvonar i Miroslav Žlebak.

Aktivnosti likovnjaka

Izložba slikara i kipara u Galeriji Hlebine

Prošloga petka povodom dana Općine Hlebine, te prigodom jubileja - 90 godina rođenja doajena naivnog slikarstva Ivana Generalića i 50. godišnjice izlaganja Josipa Generalića - u Galerije naivne umjetnosti u Hlebinama održana je izložba slika u organizaciji Udruge hlebinskih slikara i kipara. U prigodnom predgovoru kataloga prof. Pero Markić ističe: “ Mnogi od ovih vrsnih slikara i kipara već do sada su prihvaćeni kao izuzetni umjetnici u nas i čitavom svijetu, a njihova djela krase mnoge galerije i muzeje, te društvene i privatne zbirke. O ovim umjetnicima je mnogo pohvala izrečeno i napisano, za njih se zna, kako u domovini tako i u svijetu po umjetničkoj reputaciji, brojnosti izložbi, originalnosti djela i dugogodišnjem stvaralaštvu, kao i posebnim zalaganjem na afirmaciji i promicanju naive...”

Izložbu je otvorio predsjednik Općinskog vijeća Općine Hlebine Ivan Olujić, a prigodnim riječima na izložbi su se obratili Josip Generalić i Tomislav Grabar, predsjednik Hlebinske udruge. Pokrovitelj izložbe je bila Općina Hlebine.

U Hlebinskoj galeriji predstavili su se i slikari i kipari Likovne sekcije »Podravka 72«: Radovan Grgec, Tomislav Grabar, Zlatko Štrfiček, Zlatko Kolarek, Željko Kolarek, Vladimir Dolenc, Josip Kopričanec, Marijan Napan, Branko Matina, Nada Pakasin Petrić, Franjo Poljak, Stjepan Pongrac, Zvonimir Sigetić, Vjekoslav Viker, Zvonimir Dangubić i Dražen Kuharović. **N. Z. L**

Tribina “43 minute sa...” u četvrtak 23. rujna

Gošća će biti Kata Šoljić

U četvrtak 23. rujna u 19 sati u dvorani za sastanke Podravke bit će održana još jedna tribina “43 minute sa...”. Gošća će biti Kata Šoljić, majka četvero poginulih hrvatskih branitelja, koja je nedavno primila i nagradu “Junakinja Domovinskog rata”.

Tom prigodom bit će predstavljena i knjiga Mladena Pavkovića “Kata Šoljić”. Na taj način još ćemo se jednom prisjetiti ljudi koji su bili prvi kad je trebalo, odnosno svih majki koje su u Domovinskom ratu izgubile svoje sinove i kćeri.

Organizatori tribine su Udruga branitelja Podravke i Opće usluge.

Obnovljene prostorije KUD-a Podravka

Ovog su ljeta obnovljene prostorije KUD-a Podravka koje dijele sekcije Tamburaški orkestar, Mješoviti pjevački zbor i Podravkini literati, dok se nove prostorije Likovne sekcije odnedavno nalaze u podrumu Inženjeringa u “uglovnici”. Ovo je prvi veliki zahvat

obnavljanja prostorija KUD-a od osnivanja društva, unazad 23 godine, a izveden je zahvaljujući angažmanu predsjednice KUD-a Jadranke Ivanković i direktora dosadašnjih Općih poslova Stjepana Križana. Sanirano je krovište i stepenice koje

vode do novouređenih prostorija, postavljen je novi tepison, obnovljeni su stolci, presvućeni praktikabli. Također su i okrećeni zidovi, u čemu su, uz radnike Održavanja, sudjelovali i članovi KUD-a.

U tako osvježanim prostorijama Podravkini zborashi sastaju se svakog utorka i četvrtka, a tamburaši srijedom i petkom, te po potrebi i nedjeljom. Ovim uređenjem prostorije su dobile i koncertnu funkciju, tako da KUD Podravka može ugostiti članove drugih kulturno-umjetničkih društava te priređivati koncerte za javnost. Već ovog vikenda u uzvratni posjet Tamburaškom orkestru dolazi Puhački orkestar OŠ Franz Liszt iz Kaposvara gdje su Podravkini tamburaši gostovali u svibnju. Oni će u subotu u 12 sati ispred paviljona u Gradskom parku održati koncert i na taj se način u suradnji s KUD-om Podravka uključiti u obilježavanje Europskog tjedna kretanja što ga organizira Grad Koprivnica i Turistička zajednica Grada.

I. B.

Liječnik za vas

Zašto trebamo vitamin E?

Piše: **dr. Ivo Belan**

Brojna ispitivanja pokazala su potencijalne koristi od ovog vitamina. Jedno istraživanje na 11.000 ljudi, u dobi od 65 godina i starijih, provedeno od strane američkog Nacionalnog instituta za proučavanje starenja, utvrdilo je da su osobe koje su uzimale vitamin E imale 41 posto manji rizik umiranja od srčanog oboljenja, nego oni koji ga nisu uzimali. Ispitivanje je također pokazalo da je među onima koji su uzimali vitamin E u obliku farmaceutskog dodatka bio za 27 posto smanjen rizik smrti od svih ostalih uzroka proučavanih u studiji. I brojna druga ispitivanja ukazala su da vitamin E može pomoći u usporavanju razvoja ateroskleroze, koja često vodi prema srčanom i moždanom udaru, da može ograničiti oštećenja koja su posljedica pušenja, poboljšati imunološke obrambene reakcije organizma, olakšati simptome na zglobovima oboljelih od artritisa i odgoditi napredovanje Alzheimerove bolesti.

Nažalost, puno ljudi ne dobije dovoljno vitamina E putem same hrane. I istraživači sa sveučilišta u Bostonu smatraju da uzimanje vitamina E, kao dodatka prehrani, može pružiti brojne koristi, kao što je bolja otpornost prema zaraznim bolestima (prehlada, gripa, tuberkuloza). Normalno, kako starimo, imunološke stanice postaju manje djelotvor-

ne i više ne zaštićuju organizam tako dobro od raznih bolesti. Međutim, kad su ispitivači davali vitamin E starijim osobama, onda su vidjeli da su njihovi organizmi reagirali kao da su 30-ak godina mlađi. Razumije se, preporučene se doze ne smiju prekoračivati. Važno je zapamtiti kod uzimanja dodataka hrani: više ne znači obavezno i bolje.

Prema rezultatima ispitivanja obavljenih na sveučilištu u Dallasu, pokazalo se da vitamin E ima i zaštitne učinke na srce. Taj je vitamin smanjio oksidaciju “lošeg” kolesterola (LDL), koji pomaže formiranju odebbljanja - plakova u koronarnim arterijama. To znači da vitamin E može pridonijeti usporavanju pojave ateroskleroze i smanjenju šansi za srčani infarkt. Američko udruženje za borbu protiv srčanih oboljenja slaže se s nalazima tog istraživanja i kaže da vitamin E bilo u farmaceutskim preparatima, bilo u hrani, može pomoći u sprečavanju srčanih bolesti. Što se tiče testiranja vitamina E u borbi protiv raka, znanstvenici su došli do kontradiktornih nalaza. Neke studije nisu našle promjene u učestalosti raka, međutim poznato je nekoliko znanstveno koncipiranih ispitivanja u kojima je zabilježena manja učestalost raka među ljudima koji su uzimali vitamin E. To se u prvom redu odnosi na rak prostate, debelog crijeva, pluća i dojke.

U jednom dvogodišnjem ispitivanju, provedenom na 341 pacijentu s umjere-

nom demencijom zbog Alzheimerove bolesti, u 23 medicinska centra diljem SAD-a, vitamin E je znatno odgodio neizbježnu pojavu i ostalih simptoma te pogoršanje same bolesti. To je bio prvi put da znanstvenici vide da nešto usporava razvoj tog teškog oboljenja.

Inače, taj vitamin može produžiti niz svakodnevnih koristi. Ispitivanja su pokazala da u kombinaciji s vitaminom C može poboljšati otpornost na sunčeve opekotine.

Liječnici kažu da čak ako ste i savršenog zdravlja, redovito vježbajte, konzumirajte dobro uravnoteženu prehranu i održavajte stresove na minimumu, još uvijek možete imati koristi od vitamina E.

Uzimanje vitamina E u vrlo visokim dozama, uostalom kao i bilo kojeg drugog dodatka, može poremetiti ravnotežu hranjivih tvari u organizmu i izazvati druge ozbiljne posljedice.

Prirodni izvori vitamina E su suncokretovo, maslinovo, sojino i kukuruzno ulje, margarin, kupus, kvasac, špinat, jetrica, jaja, jabuke, cvjetača, mrkva itd.

Je li vitamin E siguran?

Dodaci ovog vitamina su sigurni za većinu ljudi, međutim postoje neka upozorenja. Ako istovremeno uzimate bilo koji drugi lijek posavjetujte se sa svojim liječnikom (npr. aspirin, neki antikoagulansi itd.). Također, oprez je potreban u slučajevima hiperaktivne štitne žlijezde ili reumatskog srčanog oboljenja.

Obavijesti

Prodajna izložba knjiga

Izdavačka kuća “Stanek” d.o.o. iz Varaždina održat će prodajnu izložbu knjiga u Podravki uz već poznate uvjete kupnje, a to je 10% popusta radnicima Podravke i uz otplatu do 10 mjesečnih rata, ovisno o iznosu kupljenih knjiga.

Prodajna izložba knjiga odvijat će se po rasporedu:

- 20., 21. i 22. rujna - predvorje restorana društvene prehrane Podravke
- 23. rujna - Belupo
- 24. rujna - Vegeta
- 27. rujna - Linolada

Izlet za darivatelje krvi

Društvo dobrovoljnih darivatelja krvi Podravka organizira izlet za dobrovoljne darivatelje krvi u subotu 2. listopada 2004.:

Trakošćan (razgled)
Tuheljske toplice (kupanje i ručak)
”Golf”, Donji Vidovec (večera)

Prijave uz uplatu participacije od 50 kuna do 24. rujna kod:

- D. Martinaga, Informatika, tel. 1194
- B. Sinjerec, Institut, tel. 1134
- Z. Jertec, Kopr. tiskarnica, tel. 1179
- T. Turk, Belupo, tel. 2275
- M. Mihalec, Vegeta tel. 2012,
- S. Zamljačanec, Juhe, tel. 1342
- M. Boroša, Danica, tel. 2399

Predsjedništvo DDDK Podravka

Poziv mladima u pjevački zbor

Mješoviti pjevački zbor Podravke poziva mlade ljude željne zabave, putovanja i druženja u novouređenim prostorijama KUD-a da se priključe članovima Mješovitog pjevačkog zbora Podravke i nastave tradiciju zorskog pjevanja našega kraja. Podravkin pjevački zbor u svom dugogodišnjem djelovanju osvojio je brojne nagrade i priznanja u našoj županiji, u zemlji i na gostovanjima u inozemstvu. Svi zainteresirani mogu doći na probe zbora koje se održavaju utorkom i četvrtkom od 20 sati u prostorijama KUD-a (“Galantplet”).

Prodaja smrznute ribe

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike Podravke da organizira prodaju smrznute ribe, uz mogućnost plaćanja na tri rate. Na ponudi su slijedeće kategorije proizvoda:

- A) Lignja - patagonica (nečišćena), pakiranje 3 kg - 27,00 kn/kg, tj. 81,00 kn /pakiranje
- B) Oslić bez glave, pakiranje 3 kg - 16,64 kn/kg, tj. 59,70 kn /pakiranje
- C) Fileti oslića, pakiranje 3 kg - 24,90 kn/kg, tj 82,50 kn /pakiranje
- D) Panirani fileti oslića - kocka, pakiranje 3 kg - 25,70 kn/kg, tj. 92,70 kn /pakiranje
- E) Škarpina bez glave, pakiranje 3 kg - 25,40 kn/kg, tj. 83,40 kn /pakiranje
- F) Skuša, pakiranje 3 kg - 12,40 kn/kg, tj. 41,70 kn /pakiranje
- G) Papalina, pakiranje 6 kg - 6,95 kn/kg, tj. 47,40 kn /pakiranje
- H) Morski pas, odresci, pakiranje 3 kg - 25,52 kn/kg, tj. 91,50 kn /pakiranje
- I) Zubatac, pakiranje 3 kg - 22,80 kn/kg, tj. 76,80 kn /pakiranje
- J) Plodovi mora, pakiranje 2 kg - 45,50 kn/kg, tj. 91,00 kn /pakiranje
- K) Losos odrezak, pakiranje 3 kg - 49,50 kn/kg, tj. 148,50 kn /pakiranje
- L) Hobotnica, pakiranje 2 kg - 62,50 kn/kg, tj. 125,00 kn /pakiranje
- M) Panirana lignja - kolutići, pakiranje 3 kg - 31,80 kn/kg, tj. 95,40 kn /pakiranje
- N) Panirano meso raka, pakiranje 3 kg - 40,50 kn/kg, tj. 121,50 kn /pakiranje

Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti najkasnije do 23. rujna na telefone 651-781 i 651-954 ili na e-maileve: marijan.slukic@podravka.hr ; tomislav.rogelj@podravka.hr

Prodaja krumpira i luka

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike Podravke da organizira prodaju krumpira i luka:

- Krumpir (bijeli i crveni) pakiran u PVC vreće od 30 kg težine po cijeni od 1,25 kn za kilogram
 - Luk pakiran u PVC vreće od 10 kg težine po cijeni od 3,00 kn za kilogram
- Način plaćanja: - do 200 kuna na 3 jednake mjesečne rate,
- preko 200 kuna na 5 jednakih mjesečnih rata putem ustega na plaći

Raspored prodaje:

- 20., 21. i 22. 9. dvorište Galantpleta od 13,30 do 15,30 sati
- 23. 9. parkiralište Klačnice od 13,30 do 15,30 sati
- 24. 9. parkiralište Belupa od 13,30 do 15,30 sati

Jelovnik

20. 9. ponedjeljak: - Varivo grah s ječmenom kašom, kobasica, salata

21. 9. utorak: - Pohana pileća prsa, dinstani krumpir, salata

22. 9. srijeda: - Varivo mahune, kosani odrezak, voće

23. 9. četvrtak: - Đuveč, rizi-bizi, salata

24. 9. petak: - Špek fileki, krumpir pire, 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 Petrić
Fotograf:
Nikola Wolf
Tisak:
Koprivnička tiskarnica d.o.o. Koprivnica

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

Prva hrvatska nogometna liga - 7. kolo

Teška, ali zaslužena pobjeda Slavenaša

SLAVEN BELUPO - MEĐIMURJE 2:0 (0:0)

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

Više od 2.000 gledatelja okupilo se na koprivničkom Gradskom stadionu očekujući još jednu, ovoga puta sigurnu pobjedu Slaven Belupa. Naime, nakon velike pobjede protiv Hajduka, potom nastavljanja pobjedničkog niza u Kranjčevićevoj, koprivnički navijači osjetili su kako dolaskom trenera Branka Karačića pušu novi vjetrovi u Slavenu. Očekivano - ostvareno, ali uz puno truda i znoja.

Već od prve minute Međimurci su se pokazali kao tvrd orah koji se znač-ki brani i čeka svoje prilike u kontra-ma. Uzaludno su Slavenaši napadali prema vratima Čonkaša, jer gusta međimurska obrana gotovo da nije dala prilike za bilo kakvu povezanu akciju domaćina. U 2. minuti priliku ima Karabogdan, ali Čonkaš je brži. Ne-ko-liko minuta kasnije Pejić glavom puca pored gola. U 16. minuti Musa pogađa međimurskog vratara, a desetak mi-nuta kasnije Karabogdan opet propu-šta priliku. Tri minute kasnije priliku utakmice ima Karabogdan, ali bio je neprecizan. Nakon toga bilježimo do-bar slobodan udarac Muse, ali lopta je okrznila gredu međimurskih vratiju. Jedinu priliku u prvom poluvremenu imali su gosti kada je Krznar tukao iznad vratiju Lisjaka nakon dodavanja Jančetića.

I u nastavku domaćini jurišaju na vrata Međimuraca. Dobar prolaz Ka-

rabogdana, ubacivanje prema Dodi-ku, ali Čonkaš pravovremeno presije-ca loptu. Nakon toga Kresinger tuče pored vratiju Lisjaka. Ustrajnost do-maćina isplatila se u 54. minuti. Musa odlično ubacuje u šesnaesterac gosti-ju, skače najniži napadač Slavena Ka-rabogdan i glavom posprema loptu u mrežu Čonkaša. Nakon vodstva Sla-vena Međimurci otvaraju igru te bilje-žimo nekoliko njihovih poluprilika, ali bez uspješne završnice. Da je Bran-ko Karačić dobar trener koji ima "nos za igru" pokazuje se u 85. minuti kada zamjenjuje umornog Dodika mladim Vručinom. Perspektivnom i talentira-nom napadaču Slaven Belupa nije trebalo puno. U sudačkoj nadoknadi

nakon odličnog dodavanja Šomocija postiže lijep pogodak, gotovo sličan onome kakvog je postigao protiv Haj-duka. Sjurio se prema šesnaestercu Međimurja, prevario svog čuvara i neobranjivo zatresao mrežu Međi-murja.

Treća pobjeda u nizu Slavenaša, doduše teško ostvarena, ali zato još i slada. Apetiti u klubu rastu, ove subo-te gostuje se u Velikoj protiv Kamen Ingrada. Nije tajna - ide se na pobjedu.

Protiv Međimurja za Slaven Belupo su igrali: Lisjak, Bošnjak, Kelemen, Pejić (od 70. Jambrošić), Karabatić, Bodrušić, Ferenčina, Vukojević, Do-dik (od 85. Vručina), Musa, Karabog-dan (od 80. Šomoci).



Ivica Karabogdan - prvi gol u prvenstvu za Slaven

Humanitarni turnir europskih prvaka u slovenskom Radeču

Podravkašice opet odigrale neriješeno s Krim Eta Kotexom

KRIM ETA KOTEX - PODRAVKA VEGETA 27:27 (14:11)

Na "Humanom turniru europskih prvaka" u slovenskom Radeču, koji je organiziran u povodu 50 godina osnivanja tamošnjeg kluba, odigrane su dvije prijateljske utakmice europskih rukometnih prvaka i prvakinja. Muški dvostruki europski prvak Badel 1862 Zagreb i Celje PL odigrali su 23:29. Ženske europske prvakinja - ljubljanski Krim i Podravka Vegeta u trećem međusobnom ogledu tijekom ovogodišnjih priprema opet su odigrale neriješeno 27:27. Naime, na nedavno održa-nom turniru u njemačkom Schmelzu rezultat je bio 25:25, dok su Podravkašice pobijedile Krim 25:20 za vrijeme priprema na Rogli.

Što se tiče utakmice u Radeču, posebno oduševljava dobra forma vratarke Barbare Stančin, a najugodnije iznenađenje susreta bila je Andrijana Budimir. "Uvalila" je Ljubljancankama 12 pogodaka, od toga 6 iz igre. Također, treba izdvojiti visoki potencijal Mirande Tatari, a već smo pomalo naučeni na konstantnost igre Ljerke Vresk. Trenera Podravke Vegete Josipa Šojata može veseliti uzlazna forma cijele ekipe, jer u kratkom vremenu jednom pobijediti Krim te dva puta odigrati neriješeno s ekipom visokih europskih dometa dokazuje kako se u Koprivnici priprema jedna nova, puno bolja rukometna ekipa. Također, veseli i dolazak oporavljene Ivanke Hrgović. No, Šojat ništa ne prepušta slučaju pa već ovoga vikenda Podravkašice idu na jaki međunarodni turnir u Ljubljanu. Turnir u čast Vinka Kandije organizira Krim, a uz domaćine i Podravkašice, nastupit će Olimpija, Kometal, Hypo i Budućnost.

Protiv Krima u Radeču za Podravku Vegetu igrale su: Stančin, Galkina, Bračko, Vresk 6, T. Golubić, Tarle 2, D. Golubić, Palčić, Hódak 2, Blažeković, Budimir 12, Sirovec, Popović 1, Meljnykova, Naukovich i Tatari 4.

Odlasci iz RK Podravka Vegeta

Sanela Knezović suspendirana, a Marija Čuljak pred suspenzijom

Prema odluci Upravnog odbora Hrvatskog ruko-metnog saveza, vratarka Podravke Vegete Sanela Knezović nelegalno je otišla u drugi klub - Buduć-nost iz Podgorice. Naime, nedavno je za taj crnogor-ski klub nastupila u prijateljskoj utakmici, a Sanelu ugovor veže s Podravkom do 31. prosinca ove godine. Zbog toga je Uprava Podravke Vegete zatra-žila od Hrvatskog rukometnog saveza da putem EHF-a zabrani nastup Saneli Knezović za drugi klub te da se pokrene međunarodni stegovni postupak.

Novinari koji duže prate rukomet sjećaju se mlade Sanele Knezović kada je došla u Podravku. Bila je neiskusna i preplašena, a nakon godina igranja u Podravki izrasla je u vratarku europskih kvaliteta. Uz to, Uprava Podravke Vegete oduvijek je poštiva-la sve odredbe ugovora sa Sanelom, čak je u nekoliko navrata učinila i više. Svojedobno plaćena joj je godišnja isplata kod kupnje stana, zaposlena je rodbina, a ruku na srce, Sanela je zaista imala dobra mjesečna primanja. Uz to, ne treba zaboraviti da je Sanela kapetanica hrvatske reprezentacije. Dakle, prilično je neshvatljivo što je tu mladu i perspektivnu sportašicu natjeralo na odlazak u Budućnost.

Kako stvari stoje, suspenzija prijeti i Mariji Čuljak koja je otišla u Požegu, a taj klub nije Podravki Vegeti platio odštetu.

Ne treba zaboraviti da prvenstvo počinje ove subote, ali Podravkašice će s Lokomotivom odigrati prvo kolo 6. listopada u Zagrebu zbog međunarod-nih obaveza tog zagrebačkog kluba.

B. F.

B. F.

Prva hrvatska kuglačka liga - 2. kolo kuglača

Novska je neosvojiva tvrđava

Novska - Podravka 6:2 3275:3207 (15:9)

Piše: **Željko Šemper**

Momčad Novske igra svoje utakmice na kuglani u Kutini, koja slovi kao jedna od najtežih u državi. Kuglana je stara, staze su vrlo teške i tu nema visokih rezultata - svaki rezultat viši od 550 čunjeva je pravi podvig. Zahvaljujući domaćim pobjedama na svojoj neosvojivoj tvrđavi, Novska je već godinama solidan prvoligaš u zlatnoj sredini, jer tu su pobjede gostiju rijetke poput kiše u Sahari. U Kutini nema prolaza ni za najjače hrvatske klubove iz vrha, a bolje nisu mogli proći ni kuglači Podravke, novajlije u ligi, koji se ipak nisu osramotili. Ždrijeb je kao za peh odredio da Podravka prva gostuje kod momčadi Novske, a uskoro će biti gotova nova kuglana, pa će se utakmice igrati u Novskoj. Podravkaši su imali dva slaba rezultata - Nenad Bakač, koji je poznat po boljim rezultatima na vanjskim kuglanama, bio je neprepoznatljiv i vrlo slab. U 60 hitaca srušio je tek slabasnih 235 čunjeva, što je neočekivani podbačaj. Novajlija Ante Bionda uspio je preskočiti tek malo iznad granice od 500 čunjeva. Domaći kuglači imali su također dva vrlo loša rezultata, ali sveukupno su bili bolji i zasluženno osvojili dva boda.

U prvoj seriji domaćin je poveo 2:0 i stekao veliku prednost od 68 čunjeva, a to je na kraju bila i ukupna razlika. Betlehem je dugo pružao otpor, ali Liška je bio bolji. Vučić je protiv najboljeg domaćina Podvaleja uspio osvojiti tek jedan set. U drugoj seriji bilo je 1:1 - Ivan Pigac je uspio osvojiti prvi poen za Podravku, bio je bolji za 47 čunjeva, dok Bakač nije imao svoj dan. Pričuva Gregurina, koji je ušao nakon dva seta, bio je bolji, ali nije uspio ispraviti kiks Bakača. U trećoj seriji opet je bilo izjednačeno - "stari" dobri Mikla uspijeva nadmašiti Hečimovića za 47 čunjeva, dok Bionda nije imao previše izgleda protiv Jergovića. Jedno teško gostovanje je iza Podravkaša, a nešto više od časnog poraza bilo je teško i očekivati.

Rezultati: Liška - Betlehem 1:0 (2,5:1,5, 569:542), Podvalej - Vučić 1:0 (3:1, 587:546), Kir - Pigac 0:1 (1:3, 508:549), Bece - Bakač + Gregurina 1:0 (4:0, 558:235+267), Hečimović - Miklošić 0:1 (1:3, 515:562), Jergović - Bionda 1:0 (3,5:0,5, 538:506).

U 3. kolu u subotu (15 sati) u Koprivnici gostuje Medveščak 1958 iz Zagreba, također novajlija u ligi, poznanik iz kvalifikacija za Prvu ligu. Ljubitelji kuglanja moći će uživati, jer goste predvodi legenda hrvatskog i svjetskog kuglanja Nikola Dragaš, a Podravkaši očekuju prvu pobjedu.

Start kuglačica u novom prvenstvu

Podravkašice idu na derbi u Osijek

Dok su iza kuglača već dva odigrana kola, kuglačice Podravke ove subote startaju na "vrućem" terenu u Osijeku - očekuje ih Osijek '97, odličan sastav, koji uglavnom gostima ostavlja "mrvice". Podravka kreće u obranu naslova, a Osijek je jedna od najtežih stepenica na putu do vrha. Nepoznata je forma Osječanki, ali ne treba sumnjati - Podravkašice čeka teška prepreka. Aktualne prvakinja dobro su pripremljene za prvenstvo, ali još više razmišljaju o skorom nastupu na Svjetskom kupu.

- Na teško gostovanje u Osijek odlazimo s nadom u uspješan start. Dobro smo se pripremile, najboljih osam odrediti ću nakon posljednjeg treninga. Domaćin ima dobar sastav i prednost svojih staza. Kao i dosad na svim našim dvobojima, biti će neizvjesno do samog kraja. Domaćin nam daje svoj sastav, a mi ćemo prema njemu složiti našu šestorku. I u takvom sustavu moguće su taktičke zamke domaćih trenera, ali se ipak nadam da ćemo uspješno krenuti u obranu naslova prvaka države - rekla je Ivka Roguljić, trenerica kuglačica Podravke.

Foto - bilješka

Hodanje za zdravi način življenja

Uz Europski tjedan kretanja, koji se od 16. do 22. rujna održava i u Koprivnici, objavljujemo i jednu lokalnu zanimljivost. Svi ljudi hodaju, ali neki i na drugačiji način. Među njima je i grupa koprivničkih umirovljenika koja svakog jutra hoda svoju dionicu od oko pet kilometara (na slici Nikole Wolfa). Grupa je formirana prije tri godine s namjerom da im svakodnevno hodanje bude uгода, zadovoljstvo, rekreacija, zdravi način življenja. Najpoznatiji koprivni-čki hodači su Silvija Martinčević, Cecilija Rogoz, Biserka Vinković i Željko Grbac. Kreću svakog jutra u 7 sati i u ubrzanom hodanju odrađuju svojih pet kilometara. Svakodnevno upoznaju ljepotu koprivničkih jutara, razgovaraju i skupljaju tje-

lesnu i du-
ševnu sna-
gu. Kažu da
h o d a n j e
s m a t r a j u
s v j e s n o m
obvezom od
koje ih mo-
gu odvratiti
samo više si-
le, ali ne i
loše vrijeme.
I tako sva-
kog jutra
iznova...

S. P.



Novo na tržištu

Podravka uvodi nova pakiranja pekmeza od šljiva sa znakom *Izvorno hrvatsko*



Uz postojeći Podravkin Pekmez od šljiva u staklenkama od 290 grama koji nosi znak *Izvorno hrvatsko*, od ove sezone prerade šljive, koja je u tijeku, znak Izvorno hrvatsko nalazit će se i na pakiranjima pekmeza od šljiva od 870 i 490 grama. Pekmez od šljiva jedinstven je visokokvalitetan Podravkin proizvod, prirodnog okusa. Ovaj proizvod rezultat je prvenstveno duge tradicije u proizvodnji proizvoda od voća i to od 1934. god., a sam pekmez proizvodi se prema originalnoj domaćoj recepturi od 1975. god. i kao takav jedinstven je u svijetu. Podravkin pekmez od šljiva sa znakom *Izvorno hrvatsko* svrstao se na listu od tridesetak nositelja ovog prestižnog znaka koji dodjeljuje Hrvatska gospodarska komora, a među njima su čak dva Podravkina proizvoda - Vegeta i pekmez od šljiva.

Novo iz Podravkine Pekare

Gorički kruh

Asortiman specijalnih vrsta kruha proširen je s još jednim novim kruhom koji se odlikuje svojim specifičnim sastavom. Tri tipa pšeničnog brašna, te kukuruzno i raženo govore o posebnosti ovog kruha. Poznato je da kukuruzno i raženo brašno produžavaju svježinu kruha, što je još jedna karakteristika ovog kruha. To je kruh težine 1200 grama i najveći je u asortimanu Podravkinih kruhova. Sam naziv "gorički" možda će vas potaknuti da ga ponesete u gorice i kao iznenađenje stavite na stol. Dobro će prijati uz svako jelo. **M. D.**



Recept tjedna:

Grofovski paprikaš

(za 10 osoba)

Sastojci:
1,6 kg jelenjeg mesa
200 g sušene slanine
100 ml ulja
400 g luka
200 g mrkve
50 g koncentrata rajčice
1 žlica senfa estragona
1 žlica crvene paprike u prahu
1 ljuta papričica
1 žlica brašna
50 ml konjaka
sol
papar
2 žlice Vegete
Za marinadu:
1 žlica borovnica

2 do 3 klinčića
400 ml crnog vina
1 žlica vinskog octa
1 l vode
Priprema:
Vino, ocat, klinčiće, borovnice, vođu i malo soli kratko prokuhajte i ohladite.
Jelenje meso operite, osušite, narežite na kocke i prelijte ohlađenom marinadom pa ostavite u marinadi 3 do 4 sata ili preko noći.
Slaninu sitno nasjeckajte i na ulju kratko popecite, dodajte nasjeckani luk i pirjajte dok luk ne omekša.
Dodajte meso, crvenu papriku, nariбанu mrkvu i ljutu papričicu. Meso



polagano pirjajte uz zalijevanje marinadom i vodom.
Dodajte senf, koncentrat rajčice i Vegetu, a kad meso omekša, u paprikaš umiješajte čašicu konjaka.
Po potrebi dodajte škrobno ili obično brašno koje ste prije toga razmutili u malo vode.
Uz jelenji paprikaš poslužite prilog od krumpirova tijesta (rolade, valjuške, okruglice) ili palentu.
(Umjesto jelenjeg mesa za ovo jelo možete koristiti i neku drugu vrstu divljači, a sasvim dobro može vam poslužiti i goveđe meso.)

Novosti iz Podravka jela

Talianetta špageti u vrećici

U želji da se udovolji zahtjevima i potrebama potrošača te odgovori na trendove u prehrani i pakiranjima, asortiman Talianetta proširen je novom podgrupom - špageti u vrećici u tri okusa: **špageti carbonara** (140 g), **špageti sa sirom** (150 g) i **špageti s gljivama i slaninom** (135 g). Ovi novi proizvodi namijenjeni su potrošačima koji žive ubrzanim i dinamičnim načinom života, jer im omogućuju brzu pripremu ukusnog obroka. Tjestenina je postala jedno od glavnih jela suvremene prehrane, a dodatak različitih umaka čini bogat i hranjiv obrok. Špageti carbonara zadovoljit će svakoga tko voli umake na bazi vrhnja, dok dodatak sušene mesnate slanine i šunke te birana kompozicija začina zaokružuju ovo jelo. Ljubitelji tjestenina s okusom gljiva (šampinjona i vrganja) izabrat će špagete s gljivama i slaninom, jer gljive i sušena mesnata slanina i kombinacija biranih začina čine ovo jelo pravim gurmanskim užitkom. Špageti sa sirom izvršno su



jelo pripremljeno od špageta u mliječnom umaku, a kombinacija povrća, začina i sira čine ga izuzetno bogatim i hranjivim. Priprema Talianetta špageta jednostavna je, a vrijeme od samo 5 minuta potrebnih za pripremu zasigurno je dodatna prednost svih Podravkinih polugotovih jela iz palete špageta.



Crta: Ivan Haramija - Hans