

Godina XLIII
Broj 1696 Petak 19. ožujka 2004.

List dioničkog društva "Podravka" Koprivnica



Na Saboru zaštite potrošača u Umagu Podravka i njeni proizvodi nagrađeni za njegovanje odnosa s potrošačima i kvalitetu proizvoda



Podravka ponovno u projektu "Top stipendije za top studente"
2. str.

Podravka dobila priznanja Udruge Potrošač

Piše: **Alen Kišić**

Na 1. Saboru zaštite potrošača održanom u hotelu Kristal u Umagu 15. ožujka Podravka je dobila dva vrijedna priznanja potrošača. Na temelju ankete Nacionalnog centra za edukaciju i informiranje potrošača (NCEIP) i časopisa Zaštita potrošača, Podravka je dobila nagradu za kontinuirano njegovanje odnosa s potrošačima i kvalitetu proizvoda, a za osobitu kvalitetu proizvoda je nagrađena i prirodna izvorska voda Studena limun.

Prvi Sabor zaštite potrošača održan je u povodu Svjetskog dana prava potrošača, a koliko mu se značenja pridalo potvrđuje i činjenica da ga je otvorio ministar gospodarstva, rada i poduzetništva Branko Vukelić, te da mu je visoki pokrovitelj bila delegacija Europske komisije u Republici Hrvatskoj.

Pri dodjeli nagrada organizator se rukovodio rezultatima ankete provedene od 1. srpnja 2003. do 23. siječnja 2004. koja je obuhvatila čak 23.005 potrošača i korisnika usluga. Po rezultatima ankete Podravka je u samom vrhu hrvatskih kompanija, što je vrlo dobar pokazatelj, budući da Podravka veliku pozornost pridaje upravo odnosu prema potrošačima. U ime Podravke nagrade su primili Tomislav Horvat, izvršni direktor za marketing, i Katarina Matijević, izvršna direktorica razvoja proizvoda.

Prvi Sabor zaštite potrošača organizirala je Udruga Potrošač koja je sve nagrađene, među njima i Podravku, istaknula kao "50 dobrih za potrošače", i preporučila ih svim hrvatskim potrošačima.

Američka inspekcija obavila redovitu kontrolu u Podravkinoj mesnoj industriji, te u Tvornici juha i Centralnom laboratoriju

Visoka ocjena proizvodnji i proizvodima Podravkine mesne industrije



Podravkini mesni proizvodi na najvišem su stupnju kvalitete i zdravstvene ispravnosti

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

Inspekcija Ministarstva poljoprivrede SAD u Hrvatskoj je od 4. do 19. ožujka obavljala službeni verifikaciju usklađenosti hrvatskog veterinarskog inspekcijskog sustava i provođenja zakonskih uvjeta za izvoz mesnih proizvoda na američko tržište. Pri tome je provjeravan cjelokupan sustav zdravstvene ispravnosti proizvoda uključujući ovlaštene veterinarske laboratorije i institute, županijske veterinarske inspekcije i mesne industrije koje izvoze na američko tržište, poput mesne indu-

strije Danica koja pod izvoznim brojem 139 već duži niz godina izvozi dio asortimana na bazi svinjskog mesa. Službeni upravitelj internacionalnog osoblja za reviziju u Službi za zdravstvenu ispravnost hrane i inspekciju mesa američkog ministarstva poljoprivrede, dr. Aurora (Rori) Craver, u mesnoj industriji Danica boravila je 9. ožujka. Pri tome je nadgledala higijenske, tehnološke i tehničke procese rada u svim pogonima. Posebnu je pažnju posvetila pratećoj dokumentaciji, uključujući dokumentaciju ovlaštene državne veterinarske inspekcije, kontrolnih laboratorija, sustave HACAP-a, SOP-a i DDD-a.

Na završnom sastanku s vodećim ljudima mesne industrije Danica dr. Craver ocijenila je kontrolu higijenske i zdravstvene ispravnosti visokom ocjenom prihvatljivosti. Primjedbe predstavnice službenog inspektorata odnosile su se uglavnom na tehničko održavanje starijih dijelova objekata za čije su održavanje nužna određena financijska ulaganja, a pohvalila je urednost i ispravnost dokumentacije te adekvatnu primjenu unutrašnjeg sustava kontrole. Uzme li se u obzir izuzetna strogost američke inspekcije, ova je visoka ocjena dokaz da su Podravkini mesni proizvodi na najvišem stupnju

zdravstvene ispravnosti i kvalitete. Prema riječima direktora Službe za kontrolu i unapređenje kvalitete Marina Zečevića, taj je rezultat ishod dobre suradnje s ovlaštenom državnom inspekcijom i timskog rada službi proizvodnje, kontrole i održavanja.

Američka inspektorica obavila je kontrolu i u novoj Tvornici juha gdje je također procijenila da se propisi bitni za zdravstvenu ispravnost i kvalitetu primjenjuju u punoj mjeri. Dr. Aurora Craver provela je kontrolu i u Centralnom mikrobiološkom i fizikalno-kemijskom laboratoriju gdje je odala priznanje sustavu rada i opremljenosti.

Podravka ponovno sudjeluje u projektu "Top stipendije za top studente"

Ulaganje u znanje za Podravku je najbolja investicija

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

Ovogodišnji, treći po redu, projekt "Top stipendija za top studente", što ga uz podršku partnera organizira tjednik Nacional, predstavljen je u utorak 16. ožujka u auli Sveučilišta u Zagrebu. Izbor mjesta za promociju potvrdio je visok stupanj zainteresiranosti akademske zajednice za ovu društveno korisnu akciju, jedinstvenu u Hrvatskoj. To je u svom pozdravnom govoru istakla i rektorica zagrebačkog Sveučilišta prof. dr. Helena Jasna Mencer, naglasivši usto da dodjela visokih stipendija vrhunskim studentima poboljšava kvalitetu života i rada studenata i daje poticaj njihovom većem angažiranju. Pomoćnica ministra znanosti, obrazovanja i sporta za visoku naobrazbu Mirjana Bobić Polić podvukla je pak da projekt pomaže cijelom hrvatskom društvu, jer omogućava da najbolji studenti koji doista i zaslužuju visoke sti-

pendije ostanu u zemlji u funkciji razvoja gospodarstva.

Projekt "Top stipendije za top studente" osmislio je tjednik Nacional nastojeći da se motiviraju i nagrade izvrsni studenti, ali i potaknu gospodarstvenici da svojom financijskom potporom pomognu buduće stručnjake. Partnere je pronašao među najuglednijim hrvatskim kompanijama - Podravki, VIP netu, INA-i, Ingri i Diners-u koji su prepoznali važnost ulaganja kapitala u intelektualne resurse.

- Svjesni smo da u Hrvatskoj nemamo dovoljno znanja ni za danas, a kamoli za sutra, uostalom od 55 preporuka Nacionalnog vijeća za konkurentnost čak 15 odnosi se na potrebu većeg ulaganja u znanje. Jedino ulaganje u znanje s vremenom ne gubi na vrijednosti. Jedna od najboljih Podravkinih investicija upravo je sudjelovanje u projektu stipendiranja najboljih hrvatskih studenata - istakao je predsjednik Uprave Podravke Darko Marinac prilikom predstavljanja projekta. Darko Marinac, Dino Dogan (VIP



Dino Dogan, Žarko Kraljević, Jasna Ludviger, Darko Marinac, prof. Helena Jasna Mencer, Mladen Proštenik i Ivo Pukanić sigurni su u opravdanost projekta stipendiranja vrhunskih studenata

net), Mladen Proštenik (INA), Jasna Ludviger (INGRA) i Žarko Kraljević (Diners Club International) potpisali su s Ivom Pukanićem, predsjednikom Uprave NCL, ugovor o suradnji za 2004. godinu čime je i započela ovogodišnja akcija. Studenti će se prijavljivati putem kupona objavljenih u tjedniku Nacional,

a prijave će razmatrati izborna komisija na čelu s prodekanom prof. dr. Tihomirom Hunjakom, a u kojoj će biti i predstavnik Podravke. Dva deset i pet najboljih studenata bit će stipendirani nepovratnim stipendijama od 4000 kuna mjesečno. Ukupni fond stipendija i ove godine iznosi milijun kuna.

Novi zajednički projekt

Prodaja Podravke preuzima distribuciju Belupove kozmetike

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

Od 1. travnja prodaju kompletnog asortimana Belupove kozmetike u Hrvatskoj preuzima Podravka. Ovim zajedničkim projektom iskoristit će se sinergija Belupa i Podravke, a program kozmetike koji je godinama bio zanemarivan dobit će jaku razvojnu šansu.

- Ponosan sam što će Podravka i Belupo raditi zajedno na ovom projektu. Analiza tržišta, naših ključnih kompetencija i pozicija pokazala je da u lansiranju kozmetike na tržište treba-

mo pomoć u logistici, distribuciji i prodaji, a prirodno je da smo to potražili kod onog koji to radi najbolje u zemlji, a to je Podravka. Kozmetici se u Belupu nije pridavalo dovoljno pažnje, ovaj program je praktički stagnirao, a podrška izlasku nove linije «I touch» i prodaja putem Podravke šansa su da program čvrsto stane na noge. Vjerujem da ćemo uz puno uloženog rada u tome i uspjeti - naglasio je član Uprave Belupa Marko Smetiško na zajedničkom sastanku vodećih ljudi prodaje dviju tvrtki, održanom 18. ožujka u Koprivnici (*na slici*).

Njegov optimizam dijeli i član

Podravkine uprave Miroslav Vitković koji se nada da će dobri rezultati prodaje u Hrvatskoj omogućiti iskorak Belupove kozmetike i na tržišta drugih zemalja.

- U Prodaji Hrvatske radi mlada, pozitivno raspoložena ekipa koja u nekoliko posljednjih godina bilježi rast na svim programima. Ako će se programom kozmetike dobro upravljati, on ima šansu ne samo da ostvari povećani indeks distribucije i prodaje, nego da postane temelj za «non food» diviziju u kojoj će se moći prodavati i drugi jaki brandovi - ističe Miroslav Vitković.



U prodaji Hrvatske, prema riječima direktora Marina Pucara, svjesni su da ova novina donosi i nove poslove i nove obveze, da se i do sada velik broj proizvoda koji se prodaje povećava za još 24, ali isto tako znaju da im donosi izazov kojem uz već izgrađene odnose s kupcima, dobro postavljenu organizaciju i pobjednički duh i znanje zaposlenih mogu uspješno odgovoriti.

Uz već dobro poznatu liniju sredstava za sunčanje «Coppertone», te licencne zubne paste Aronal i Elmex Podravka će distribuirati i novu liniju kozmetike pod nazivom «I touch» (u prijevodu: ja dodirujem). To je linija koja obuhvaća šest grupa proizvoda - za njegu ruku, za njegu kose, za njegu mladenačke kože (za cure i dečke), za njegu ženske kože na bazi roibosa, te za njegu kože na bazi pčelinjih proizvoda.

- Preparativna kozmetika u Hrvatskoj bilježi stalni rast, a Belupo sa svojom novom linijom namijenjenom prvenstveno aktivnim mladim ljudima želi ojačati svoje tržišne pozicije. Napravili smo novu liniju koja prati moderne trendove u kozmetici, a uskoro ćemo je u kampanji «Ljepota dodira» predstaviti potrošačima - rekla je direktorica Belupove kozmetike Ines Frančić.

Tako se u prodaji Hrvatske dosadašnjim «stupovima», a to su retail, gastro i smrznuti program, Nestle, opći poslovi, operativni marketing, logistika, distribucija i informatika, dodaje i novi - Kozmetika, a na čelu će mu biti mr. Marijana Mihalić Balog. Za prodaju kozmetike vrijedit će ista pravila i način rada kao i za ostale programe, a u svim regijama bit će postavljeni voditelji prodaje kozmetike odgovorni za izvršavanje operativnih zadataka. Svi zajedno imat će isti cilj - ostvarenje ovogodišnjeg biznis plana.

Podravkin periskop

'Neka sam isti kao on'



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

Sve donedavno istraživači tržišta vjerovali su da potrošači kod kupnje proizvoda široke potrošnje traže originalnost. Jedan analitičar ponašanja potrošača kaže kako je zapravo vladalo mišljenje da se ljudi žele razlikovati po nečemu od drugih u ovom današnjem homogeniziranom svijetu. Djevojke su kupovale jedinstvene, originalne cipele i torbe, te upotrebljavale make-up koji su trebali pokazati da su one drugačije od ostatka svog «plemena». Smatralo se, dakle, da se svi potrošači robe široke potrošnje ponašaju poput tih djevojaka.

Pokazalo se da je ta pretpostavka točna, osim što te djevojke zapravo nisu htjele stršati iz svoje sredine. Njihove cipele, ručne torbice, bluze i make-up nesvakidašnji su i šokantni zbog toga što to tako zahtijeva moda. One nešto vrijede samo ako stotine suplemenika nose iste takve bluze, cipele i koriste isti make-up. To je, kako psiholozi tržišta kažu, «lažna originalnost». Ta otkačena obleka je zapravo neka vrsta uniforme. Poruka o vlastitoj različitosti je namijenjena drugim starosnim grupama i drugim socijalnim miljeima. Unutar svoje grupe/društvenog plemena djevojka treba izgledati poput svih ostalih djevojaka iz tog plemena. Tek tada je potpuno prihvaćena. Ona možda sanja o novim hlačama ili novom modelu mobitela koji će imati prije svojih prijateljica, ali to moraju biti zapravo isti modeli koje će željeti prihvatiti njena društvena grupa - pleme.

Vremenom su istraživači tržišta shvatili, da se potrošači, pa čak i oni koji su se naizgled najviše bunili protiv rutinskih stvari, osjećaju dobro samo kada su bili poput ostalih, naravno iz njihove društvene grupe. To je sve utjecalo na izgled proizvoda široke potrošnje. Do sada se željelo potrošačima dati osjećaj da su različiti od drugih, vredniji od drugih i da se samo o njima netko posebno brine. Govorilo im se kako su izuzetni i kako se cijene njihove neobične i izuzetne potrebe. To se primjenjivalo na šampone, pelene, toaletni papir itd.

Psiholozi kažu, da u današnjem nesigurnom svijetu, ljudi više nego ikada prije cijene pripadnost nekoj grupi. Proizvođači robe široke potrošnje su osjetili da bi trebali jačati taj osjećaj pripadanja grupi, jer tek tada uspijevaju kod potrošača, pa se zbog toga sve više povećava broj oglasa koji komuniciraju s većim socijalnim grupama.

Potrošačice 21. stoljeća žele biti obične, biti pripadnice određene socijalne grupe. Predstavljanjem nekog proizvoda (npr. juhe, vode, čaja i slično) kao proizvoda koji konzumiraju sve sportašice, polučit će više uspjeha u prodaji nego da ga se prikaže kao proizvod koji troši neka posebna, jedinstvena sportašica. Idoli se isključuju iz ovog pravila, po pravilu da svako pravilo ima izuzetke!

Aktualna tema

Podravka pozdravlja uvođenje evidencijskih markica za brašno

Pripremio: **Boris Fabijanec**

Odluka hrvatske Vlade prema kojoj će se od 1. srpnja ove godine na brašnu morati nalaziti evidencijske markice prvi je korak prema uvođenju reda na kaotično tržište poljoprivrednim proizvodima. Tvrtke koje budu nakon 1. srpnja na tržište stavljale neoznačeno brašno mogle bi biti kažnjene novčanom kaznom do 100.000 kuna, a pekari obrtnici do 50.000 kuna. Neslužbene, ali vrlo pouzdane procjene pokazuju kako se na godinu

u Hrvatskoj na sivom tržištu brašna i pekarskih proizvoda okrene oko dvije milijarde kuna. Da je pekarstvo unosan i veoma isplativ posao vidi se u svakom hrvatskom gradu, gdje su takoreći "na svakom uglu" pekarnice, a one i dalje niču kao gljive poslije kiše. Da se malo pozabavimo statistikom. Ukupni kapaciteti proizvodnje brašna (meljave pšenice) u Hrvatskoj dostižu vjerojatno milijun tona ili oko 60 posto iznad potreba domaće potrošnje pri radu od 250 dana godišnje. S obzirom na to da mnogi rade više dana godiš-

nje, a sve je više i obrtničkih pogona u mlinarstvu, prave kapacitete proizvodnje brašna i realnu godišnju meljavu pšenice ne zna nitko. Nedvojbeno je činjenica da je domaće tržište uglavnom vrlo bogato ponudom pšenice i brašna te raznolikošću cijena. To tržište nakon žetve "regulirali" su gospodarski upitni proizvođači koji su zbog kronične nelikvidnosti rasprodavali i pšenicu i brašno ili su njima plaćali pristigle ugovorne obaveze za zaštitna sredstva, rezervne dijelove, strojeve i dr. Tako već praktično sedam godina

u Hrvatskoj imamo tržišne cijene brašna koje odgovaraju tržišnoj cijeni pšenice od 0,80 kn/kg, s tim da su mnogi donedavno nudili brašno kao da ih pšenica košta 0,60 kn/kg. Indirektno takva je situacija na tržištu brašna gotovo četiri godine zadržavala cijene pekarskih proizvoda u prosjeku na istoj visini. Rast troškova radnika, energenata, usluga, repromaterijala i troškova prometa kompenzirana je sve nižim nabavnim cijenama brašna. Zadržavanje cijena u prosjeku četiri godine posljedica je i strahovito jake konkurencije na tržištu. Prema procjenama Žitozajednice, kapaciteti pekarske proizvodnje u Hrvatskoj veći su od potrebnih 100 posto, a od toga bar polovica otpada na obrtnički sektor. Nesmiljena konkurencija (i poštena i nepoštena) uglavnom je gospodarski pogodila pravne osobe koje posluju sukladno svim propisima. Drugi dio pekarstva radi na granici zakona i bogati se. Jaku tržišnu borbu za potrošače najbolje je iskoristila trgovina (maloprodaja). Ona je praktički krajnji kupac za 70 do 80 posto pekarskih proizvoda pravnih osoba, a mi smo njihovi krajnji potrošači. Pravne osobe u pekarstvu uglavnom formiraju svoje cijene kao proizvođačke, a trgovinama ostavljaju da same formiraju maloprodajne cijene zaračunavajući svoje realne troškove prodaje. Međutim, dobra namjera pekarskih tvrtki iz godine u godinu je od strane trgovine korištena tako da počinje utrka (ucjena) rabatima na proizvođačke cijene. One danas dostižu i preko 30 posto proizvođačke cijene uz uvjete plaćanja od 30 do 180 dana, a ponegdje čak i 100 postotnom kompenzacijom. Moguće je tvrditi da je cilj trgovine, njih većine, da 50 posto maloprodajne cijene ostane u trgovini. Drugi negativan učinak za pekarstvo je stalni socijalni moment kojim proizvođači trebaju osigurati jeftin kruh. Na račun zadržavanja jeftinog kruha ostali dio pekarske proizvodnje dostigao je visinu prosječnih cijena istih

proizvoda u Europskoj uniji. No, ovdje se došlo do zida jer se pekarstvo mora oporavljati skupljim kruhom, smanjenim troškovima prometa i naplatom novcem preko bankovnih računa, a ne drugim robama ili različitim kompenzacijama. Prema podacima FINE, položaj mlinarstva u Hrvatskoj je katastrofalan. U 2000. godini gubici u poslovanju iznose 157,4 milijuna, u 2001. godini 251,3 milijuna, a u 2002. godini 363 milijuna kuna. S druge pak strane, sjaj pekarstva - obrt i fizičke osobe većinom su odraz poslovanja u sivoj ekonomskoj zoni. **Što za Podravku znači uvođenje markica za brašno?** - Vjerojatno će ići model da se kontrolira svaki izlaz brašna na tržište, a za interne potrebe će se morati voditi određene knjige izmeljavanja da bi se utvrdilo koliko je brašna proizvedeno. To je način da se stane na kraj ilegalnom pekarstvu, jer taj nezakonit posao počinje od ilegalne pšenice na polju, ilegalne meljave, ilegalne distribucije brašna pa ilegalnog pečenja kruha, odnosno drugih proizvoda na bazi brašna. Procjenjuje se da u Hrvatskoj ta siva ekonomija oduzima oko 50 posto tržišta brašna i kruha. Naime, uspoređujući potrošnju kruha u Hrvatskoj i u nekim europskim zemljama, ispada da se kod nas po glavi stanovnika potroši upola manje nego u Europi, a tamo je kruh u prosjeku duplo, čak troduplo skuplji nego kod nas. Zato Podravka pozdravlja uvođenje markica za brašno, jer će se time dobiti stabilnost tržišta, kontrolirani tokovi robe i onemogućiti će se veći dio crnog tržišta. Onima koji će iz sive ekonomije prijeći u legaliste rast će troškovi, onda će uvjeti privređivanja biti podjednaki za sve, a time se jača naša konkurentska sposobnost. No, to ne znači da mi i dalje nećemo morati racionalizirati naše troškove, što mi zapravo već kontinuirano radimo - rekao je izvršni direktor SPJ Mlin i pekara Tomo Trošelj.



Uvođenjem markica na brašno Podravka može samo dobiti, jer će se uvesti reda na tržištu

naša posla

Proizvođači hrane na udaru novih bruxelleskih kvota

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



U srijedu je u Bruxellesu obavljen drugi krug pregovora između Hrvatske i Europske komisije o kvotama za uvoz prehrambenih proizvoda. Ti su se pregovori u hrvatskoj javnosti očekivali s priličnom strepnjom, što se, nažalost, pokazalo više nego opravdanim. Ministrica europskih integracija Kolinda Grabar - Kitanović nakon sastanka nije bila baš previše razgovorljiva, ali se u briselskim kuloarima, kako to u svom izvještaju tvrdi novinar Dnevnika, napominjalo kako Hrvatska "nema previše prostora na smanjenje traženih kvota za 30 posto osjetljivih poljoprivredno - prehrambenih proizvoda". Iz pristiglih je informacija izvjesno da konačne odluke još nisu usvojene, a ministrica je navodno uvjerena da će biti organiziran i treći krug pregovora, nakon čega će biti objavljen stav Europske komisije o hrvatskom zahtjevu za punopravno članstvo u Uniji. Indikativno je da su se među domaćim

proizvođačima hrane, od kojih neki čak i ne skrivaju paniku i ogorčenje, odmah mogli čuti i komentari, primjerice iz Lure i Kraša, kako bi za Hrvatsku bilo uputnije da bude što upornija u obrani vlastitih pozicija, čak i pod cijenu izvjesnog usporavanja približavanja Uniji. U čemu je, dakle, srž problema? Kako su mediji već i ranije upozoravali, Europska je komisija poslala u Zagreb dokument pod nazivom Protokol 7, čiji je potpisnik Michael Leigh. U njemu se traži da se hrvatske kvote za bescarinski uvoz do 1. svibnja usklade s prijemom deset novih članica. Načelno bi to bilo prihvatljivo, no problem je u tome što je Hrvatska ranije sklapala bilateralne ugovore s većinom tih novoprimiteljenih zemalja, u kojima su se navodile kvote i osjetno veće od realiziranih. Ključni je problem, međutim, u tome što Europska komisija inzistira na tome da onu kvotu koju, primjerice, iz

nekog razloga ne ispuní Mađarska ili Slovenija, može realizirati bilo koja druga od 25 članica Unije. Lako je zaključiti da bi to u praksi donijelo nagli rast uvoza, pesimisti kažu i njegovo udvostručenje. U hrvatskom se pregovaračkom timu procjenjuje da bi deficit u tako zamišljenoj razmjeni prehrambenih proizvoda s Unijom mogao sa sadašnjih pola milijarde dolara u vrlo kratkom roku biti povećan na čak milijardu dolara. Što bi to značilo za ukupni hrvatski odnos uvoza i izvoza, koji se ionako smatra katastrofalnim, nepotrebno je upozoravati. Ipak, niti to ne bi bilo tako zabrinjavajuće da rast bescarinskog uvoza ne bi mogao imati za posljedicu i, kako neki tvrde, drastični pad prodaje robe domaćih proizvođača. Riječ je o tome da bi se uvozila hrana koja je u pravilu jeftinija od hrvatske, što je, pak, posljedica velikih subvencija koje poljoprivreda i prehrambena industrija uživaju u

zemljama Europske unije. Hrvatski je proizvod u tome već u startu hendikepiran, iako je često i kvalitetniji od uvoznog. Daljnji je tijek briselskih pregovora iznimno važan i za Podravku. U spomenutom Protokolu 7, kako to navodi zagrebački Nacional, Podravkini su interesi ugroženi u stavkama mineralnih voda, bezalkoholnih pića, mesa, mesnih konzervi, kobasica, keksa i sladoleda. Čini se da je najteža situacija u pogledu mineralnih voda, jer se saznaje kako će Europska komisija na tome najviše inzistirati. Dosadašnja je uvozna kvota mineralnih voda, naime, iznosila 4200 tona, da bi sada bio zatražen porast na gotovo nevjerovatnih 17.000 tona, što izravno prijeti Podravkinom Studencu i, dakako, Agrokorovoj Jamnici. Kvota bezalkoholnih pića bila bi "samo" udvostručena, s 10.800 na 20.000 tona. Stručnjaci procjenjuju da će u tom segmentu voda najveći "udar" uslijediti iz sus-

jedne Slovenije, gdje zbog blizine nisu veliki transportni troškovi. U tim bi okolnostima hrvatskim proizvođačima bilo od najveće koristi da se žurno poradi na kontroli kvalitete voda, što bi ponešto onemogućilo barem nelojalnu konkurenciju. Jasno, nametanje strožih pravila kvalitete može se odnositi i na druge proizvode koji mogu u hipu preplaviti hrvatsko tržište. Drastični se rast uvoza predviđa i u mesnoj industriji, što se može odraziti na poslovanje Danice, jer će se i nadalje inzistirati da se kvota sa sadašnjih 1980 tona poveća na 4600 tona. Kod mesnih konzervi porast bi bio s 890 na 3440 tona, a na svinjskom mesu s 8030 na 12.050 tona. Naposljetku, Podravki ne može biti u interesu ni rast kvota sladoleda i keksa za ukupno oko 3000 tona. Dakle, i Podravki i svim ostalim hrvatskim proizvođačima hrane slijedi grčevita borba za zadržavanje sadašnjih tržišnih pozicija.

Susret predsjednika Uprave Darka Marinca s novim Podravkinim zaposlenicima

Od mladih se očekuje da postanu priznati stručnjaci koji će mijenjati stvari na bolje

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

Ove srijede, 17. ožujka, u Podravki-
noj velikoj dvorani organiziran je su-
sret novih zaposlenika s predsjedni-
kom Uprave Darkom Marincem. Pred-
sjednik Uprave upoznao se s trideset-
ak novih zaposlenika s visokom struč-
nom spremom, istaknuvši pritom kako
je Podravka poput velike obitelji koja
je mladima spremna pružiti podršku i
usmjeriti ih u postizanju ciljeva.

- Podravka je veliki sustav koji odga-
ja dobre kadrove, ali morate dati što
više od sebe kako bi vas se primijetilo.
Ne želim da postanete broj, već želim
da postanete priznati stručnjaci s ime-
nom, prezimenom i karijerom. Zato
će vam Podravka ponuditi sve što
može, a ostalo uzmite sami, imajte
ideja i mijenjajte stvari na bolje -
poručio je predsjednik Marinac skupu
najmlađih Podravkinih zaposlenika.
Susretu su prisustvovali izvršni direktor
za Ljudske potencijale Marko Ečimo-
vić i njegov pomoćnik Marko Ranilo-



Predsjednik Uprave upoznao se s tridesetak novih zaposlenika

vić koji je naglasio kako je jedan od
ciljeva u Podravki, uspostaviti susta-
van pristup uvođenju i upoznavanju
mladih ljudi s kompanijom.

Prilikom susreta Kristijan Sabo iz
Razvoja poslovanja predstavio je kom-

paniju, njezinu tržišnu poziciju i finan-
cijske rezultate, strategiju i strateške
ciljeve te Podravku u odnosu na Eu-
rospku uniju. Mladi su zaposlenici
pohvalili ovakva okupljanja i izrazili
želju da se još češće organiziraju.

Humanitarna akcija

Podravka kupila Blankine tenisice

Na donatorskoj večeri "Dame hr-
vatskog sporta za Malu kuću", odr-
žanoj 15. ožujka u Nacionalnoj i
sveučilišnoj knjižnici u Zagrebu, pri-
kupljeno je 300.000 kuna za obnovu
Male kuće, jedine ustanove u
Hrvatskoj gdje se provodi rehabilita-
cija za slijepu i slabovidnu djecu s
težim višestrukim poteškoćama. Na
organiziranoj aukciji 14 najboljih hr-
vatskih sportašica ponudilo je naj-

draže predmete iz svoje sportske
karijere. Početna cijena za svaki pred-
met bila je 3000 kuna, a najvišu je
postigla nagrada "Franjo Bučar" i
čase s posvetom, koje je donirala
svjetska rekorderka u petoboju za
slabovidne osobe Marija Iveković, a
kupili su ih predstavnici Hrvatskoga
nogometnog saveza za 21.000 kuna.
Tenisice naše najbolje atletičarke
Blanke Vlašić, u kojima je ona prvi

puta preskočila visinu od dva metra,
također su postigle visoku cijenu -
16.000 kuna. Kupila ih je, naravno,
Podravka.

Tenisice Blanke Vlašić bit će izlo-
žene u Tvornici Studenac Lipik zajedno
sa zlatnom medaljom Gordana Kožulja
osvojenoj na Svjetskom prvenstvu u
Šangaju, a kupljenoj u humanitarne
svrhe prilikom proglašenja sportaša
Hrvatske.

I. B.

Susret: Slavica Petrušić, referent kupaca u Podravki Podgorica

Podravka - san koji se ostvario

Tekst i snimka: **Jadranka Lakuš**

Među neobično prijaznim i otvore-
nim zaposlenicima Podravke u Pod-
gorici svojom vedrinom i komuni-
kativnošću ističe se Slavica Petrušić.
Ponosna što nosi broj jedan - prvi je
zaposlenik naše kompanije u Crnoj
Gori - rado se odazvala molbi za
razgovor za Podravkine novine. Pr-
vo pitanje odnosilo se na njen dola-
zak u Podravku.

- Nisam bila baš posve sigurna da
sam ja prava osoba za posao u
Podravki i da imam velike šanse da
me pozovu na intervju, ali sam ipak
poslala molbu na natječaj objavljen
u novinama. Jer, Podravka je oduvi-
jek bila moj san i nisam željela
propustiti ni najmanju mogućnost
da se zaposlim u njoj. Kada sam
saznala da sam primljena, bila sam
beskrajno sretna, to je moj trijumfal-
ni dan. Jako sam zahvalna ljudima
koji su me izabrali i omogućili mi da
postanem član tima velike Podravke
i dali mi priliku za učenje i dokazi-
vanje. Veliko mi je zadovoljstvo što
svojim radom mogu pridonijeti raz-
voju kompanije sa srcem - neposre-
dno i iskreno ispričala nam je Slavi-
ca koja u podgoričkom uredu
Podravke plijeni svojom vedrinom.
Započela je na poslovima tajnice



Slavica Petrušić

za što je iskustvo stekla radeći prije
toga tri godine u poduzeću za sani-
tarno - ekološku zaštitu. No s obzi-
rom da je po struci tehničar prodaje,
nije se dugo dvoumila kada joj je
nakon nekoliko mjeseci ponuđeno
radno mjesto referenta kupaca. Želj-
na novih znanja, spremna učiti, vrlo
komunikativna, postala je uspješna
u svom poslu. Kupci je cijene zbog
predanosti i otvorenosti, a na Slavi-
cu se ne ljute ni onda kada ih zove
zbog naplate.

- Možda to izgleda na prvi pogled

kao teži ili ružniji dio mog posla, ali
moram reći da ga jako volim. Napla-
ta je pravo oružje u našem poduze-
ću, jer koliko je dobra naplata toliko
dobro i poslujemo. Moj moto je:
lijepa riječ i željezna vrata otvara, ja
se toga uvijek držim, pa naplatu ne
doživljam kao ružniju stranu mog
posla. Štoviše, ponosim se time što
svojim radom mogu doprinijeti da
naplata bude još bolja - ističe Slavi-
ca, priznajući da joj to što je žena
pomalo pomaže u ovom poslu.

Radnim obavezama posvjećuje ve-
ći dio dana, a slobodno vrijeme koje
joj preostaje koristi za učenje jezika
i čitanje. Veliki je romantičar i poeta,
zanima je i proučavanje psihologije,
druženje s ljudima. Još ne razmišlja
o zasnivanju vlastite obitelji, uz ve-
seli smijeh kaže da sa 25 godina još
nigdje ne mora žuriti.

- Zadovoljna sam što sam uz pomoć
iskusnijih kolega u uredu uspjela
mnogo naučiti i postići određene
rezultate. Bitno je znati iskoristiti
pružene šanse, ja sam to i učinila.
Vjerujem da je preda mnom još dugi
put, ali najljepše je onda kad se
čovjek penje uz planinu - ističe Sla-
vica.

Ne treba posebno ni isticati da taj
svoj put ova simpatična mlada žena
vidi u Podravki.

U Podravkinom edukacijskom centru "Štagelj"

Seminar za pripravnike

U četvrtak 18. ožujka održan je u okviru pripravnčkog programa cjelodne-
vni seminar za pripravnike o organizacijskom ponašanju (*na slici*). Edukacija
je, prema riječima prof. Hrvoja Kenfelja, vrlo važan aspekt ulaska pripravnika
u kompaniju.

Program je zamišljen kao cjelovit edukacijski, ali i osobni razvojni ciklus.
Namijenjen je zaposlenicima za koje se smatra da će uvidom i širenjem znanja
i vještina iz područja organizacijskog ponašanja dodatno doprinijeti podiza-
nju vlastite radne učinkovitosti i učinkovitosti cjelokupne organizacije. Prema
riječima pomoćnika izvršnog direktora Ljudskih potencijala Marka Ranilovi-
ća, ovo je početak seta edukacija koji će pripravnici dati uvid u znanja i
vještine organizacijskog ponašanja. Na ovakvim se edukacijama potiču
unutargrupne i međugrupne rasprave, te razmjena informacija.

Ines Banjanin



Humanitarna akcija

Podravka kupila Blankine tenisice

Na donatorskoj večeri "Dame hr-
vatskog sporta za Malu kuću", odr-
žanoj 15. ožujka u Nacionalnoj i
sveučilišnoj knjižnici u Zagrebu, pri-
kupljeno je 300.000 kuna za obnovu
Male kuće, jedine ustanove u
Hrvatskoj gdje se provodi rehabilita-
cija za slijepu i slabovidnu djecu s
težim višestrukim poteškoćama. Na
organiziranoj aukciji 14 najboljih hr-
vatskih sportašica ponudilo je naj-

draže predmete iz svoje sportske
karijere. Početna cijena za svaki pred-
met bila je 3000 kuna, a najvišu je
postigla nagrada "Franjo Bučar" i
čase s posvetom, koje je donirala
svjetska rekorderka u petoboju za
slabovidne osobe Marija Iveković, a
kupili su ih predstavnici Hrvatskoga
nogometnog saveza za 21.000 kuna.
Tenisice naše najbolje atletičarke
Blanke Vlašić, u kojima je ona prvi

puta preskočila visinu od dva metra,
također su postigle visoku cijenu -
16.000 kuna. Kupila ih je, naravno,
Podravka.

Tenisice Blanke Vlašić bit će izlo-
žene u Tvornici Studenac Lipik zajedno
sa zlatnom medaljom Gordana Kožulja
osvojenoj na Svjetskom prvenstvu u
Šangaju, a kupljenoj u humanitarne
svrhe prilikom proglašenja sportaša
Hrvatske.

I. B.

Susret: Slavica Petrušić, referent kupaca u Podravki Podgorica

Podravka - san koji se ostvario

Tekst i snimka: **Jadranka Lakuš**

Među neobično prijaznim i otvore-
nim zaposlenicima Podravke u Pod-
gorici svojom vedrinom i komuni-
kativnošću ističe se Slavica Petrušić.
Ponosna što nosi broj jedan - prvi je
zaposlenik naše kompanije u Crnoj
Gori - rado se odazvala molbi za
razgovor za Podravkine novine. Pr-
vo pitanje odnosilo se na njen dola-
zak u Podravku.

- Nisam bila baš posve sigurna da
sam ja prava osoba za posao u
Podravki i da imam velike šanse da
me pozovu na intervju, ali sam ipak
poslala molbu na natječaj objavljen
u novinama. Jer, Podravka je oduvi-
jek bila moj san i nisam željela
propustiti ni najmanju mogućnost
da se zaposlim u njoj. Kada sam
saznala da sam primljena, bila sam
beskrajno sretna, to je moj trijumfal-
ni dan. Jako sam zahvalna ljudima
koji su me izabrali i omogućili mi da
postanem član tima velike Podravke
i dali mi priliku za učenje i dokazi-
vanje. Veliko mi je zadovoljstvo što
svojim radom mogu pridonijeti raz-
voju kompanije sa srcem - neposre-
dno i iskreno ispričala nam je Slavi-
ca koja u podgoričkom uredu
Podravke plijeni svojom vedrinom.
Započela je na poslovima tajnice



Slavica Petrušić

za što je iskustvo stekla radeći prije
toga tri godine u poduzeću za sani-
tarno - ekološku zaštitu. No s obzi-
rom da je po struci tehničar prodaje,
nije se dugo dvoumila kada joj je
nakon nekoliko mjeseci ponuđeno
radno mjesto referenta kupaca. Želj-
na novih znanja, spremna učiti, vrlo
komunikativna, postala je uspješna
u svom poslu. Kupci je cijene zbog
predanosti i otvorenosti, a na Slavi-
cu se ne ljute ni onda kada ih zove
zbog naplate.

- Možda to izgleda na prvi pogled

kao teži ili ružniji dio mog posla, ali
moram reći da ga jako volim. Napla-
ta je pravo oružje u našem poduze-
ću, jer koliko je dobra naplata toliko
dobro i poslujemo. Moj moto je:
lijepa riječ i željezna vrata otvara, ja
se toga uvijek držim, pa naplatu ne
doživljam kao ružniju stranu mog
posla. Štoviše, ponosim se time što
svojim radom mogu doprinijeti da
naplata bude još bolja - ističe Slavi-
ca, priznajući da joj to što je žena
pomalo pomaže u ovom poslu.

Radnim obavezama posvjećuje ve-
ći dio dana, a slobodno vrijeme koje
joj preostaje koristi za učenje jezika
i čitanje. Veliki je romantičar i poeta,
zanima je i proučavanje psihologije,
druženje s ljudima. Još ne razmišlja
o zasnivanju vlastite obitelji, uz ve-
seli smijeh kaže da sa 25 godina još
nigdje ne mora žuriti.

- Zadovoljna sam što sam uz pomoć
iskusnijih kolega u uredu uspjela
mnogo naučiti i postići određene
rezultate. Bitno je znati iskoristiti
pružene šanse, ja sam to i učinila.
Vjerujem da je preda mnom još dugi
put, ali najljepše je onda kad se
čovjek penje uz planinu - ističe Sla-
vica.

Ne treba posebno ni isticati da taj
svoj put ova simpatična mlada žena
vidi u Podravki.



Tenisice Blanke Vlašić kupljene u humanitarne svrhe



Blanka Vlašić

Interni oglasi

Podravka d.d.

Ljudski potencijali - Zapošljavanje i razvoj kadrova

Ako ste zaposlenik Podravke i uz to :

- analitični, sistematični, precizni
 - strpljivi, ustrajni
 - skloni timskom radu i kontinuiranom stjecanju novih znanja
 - imate znanje engleskog jezika
 - poznajete rad na računalu (MS Office, SAP)
 - imate barem 1 godinu radnog iskustva
- te ste
dipl. inž. prehrambene tehnologije
ili **dipl. inž. kemije**
javite se!
Objavljujemo slobodno radno mjesto za poslove **tehnologa** u **Razvoju tehnologije i kontroli**

Prijave pošaljite do 26. ožujka 2004. godine na naslov:

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

Kandidate ćemo o izboru obavijestiti u roku 30 dana.

Ako ste zaposlenik Podravke i uz to :

- analitični, sistematični, precizni
 - korektni, disciplinirani, skloni timskom radu
 - poznajete rad na računalu
- te imate
srednju stručnu spremu
prehrambenog ili kemijskog
smjera
javite se!
Objavljujemo slobodno radno mjesto za poslove **tehničara u laboratoriju** u **Razvoju tehnologije i kontroli**

Prijave pošaljite do petka 26. ožujka 2004. godine na naslov:

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

Kandidate ćemo o izboru obavijestiti u roku od 30 dana.

Susret: Ksenija Sedlanić, šefica kuhinje Podravske kleti

Meni je najvažnije da je svaki naš gost zadovoljan

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

Kada dođe gost u poznati Podravkin restoran Podravska klet, sigurno neće ostati ravnodušan. Ugodan ambijent, veliki izbor pića i, prije svega, odlična gastronomska ponuda. Po najviše zasluga za to što se u tom restoranu tako dobro jede ima šefica kuhinje Ksenija Sedlanić. Ona i njezin muž Zlatko, koji u Podravki radi kao gastro promotor, završili su višu kuharsku školu u Portorožu te nakon devet godina rada u različitim slovenskim restoranima došli u Koprivnicu. Ksenija je radila u sva tri Podravkina restorana - pivnici Kraluš, Štaglju i Podravskoj kleti, te nakon desetak godina radnog staža u

Podravki - u malom prstu ima kuhinje tih restorana. Kada smo je pitali gdje joj je bilo najljepše raditi, simpatična Ksenija je rekla:

- Svi ti restorani su specifični, ali bilo mi je najljepše u Štaglju. Taj restoran je, prema mojem mišljenju, bio najbolji Podravkin restoran, imao je *ono nešto*. Na našu žalost, to više nije restoran, već edukacijski centar.
- *Kako se snalazite u Podravskoj kleti?*

- Dobro, posla uvijek ima, a najveći je problem skućena kuhinja. Klet ima veliku i bogatu gastronomsku ponudu, veliki izbor jela, a to sve radimo u ovoj nefunkcionalnoj kuhinji. Srećom što imam dobre suradnike i nitko od nas ne pita za radno vrijeme, a u ugostiteljstvu je posve *nor-*



Ksenija Sedlanić

malno da se viškovi satiju ne plaćaju.

- *Koja jela volite najviše pripremati?*

- Najviše volim pripremati hladna jela i jela po narudžbi koja zahtijevaju više dekoracije, više kreatorskog rada i kuharske mašte. Ne volim raditi gotova jela kao što su gulaši, fileki i ostala variva. Zanimljivo je da

se u Podravskoj kleti u zadnje vrijeme najviše traže lignje koje nisu baš tipično jelo za naše podneblje. No, idu i klasična jela po kojima je poznat naš restoran, kao što su kuhani buncek sa sirom i vrhnjem, potom jela ispod peke te jela od purećeg mesa.

- *Ksenija, imali ste vrlo zapažen kulinarski nastup na Zagrebačkom velesajmu u sklopu Enogastronomije. Kako ste prošli pred ocjenjivačkom komisijom?*

- Na Enogastronomiji radila sam nekoliko jela - plemenitaške rezance, ražnjiće sa lisičkama i vrganjima te sojine odreske u povrću. Nisam bila pobjednik dana, ali prema ocjenama komisiji su se ta jela prilično svidjela. Nastup na velesajmu meni je zapravo drugi izlazak iz Podravkinih kuhinja. Naime, prije dvije godine bila sam na izložbi jela u ludbreškom hotelu Crnković, gdje sam zastupala tradicionalnu gastronomsku ponudu pivnice Kraluš. I tada su mnogi bili

zadovoljni našom prezentacijom jela iz pivnice.

- *Jeste li razmišljali da napravite neko jelo koje bi bilo vaše, prepoznatljivo i nudilo se u Podravskoj kleti?*

- Ima raznih recepata, ima ideja, mi stalno nešto mijenjamo i dodajemo, ali kod nas te promjene malo teže idu. Ne mogu se svaki čas mijenjati normativi, jelovnici itd. iako bih voljela da neka jela budu poznata po mome radu. No, meni je najvažnije da svaki gost našeg restorana bude zadovoljan i to je za mene i moj rad najveća nagrada.

- *Što za vas znači raditi u Podravki?*

- Dolaskom mene i mog muža u Podravku, nismo ništa previše niti izgubili niti dobili. Imamo stalna radna mjesta, vratili smo se doma i sretni smo što smo na svojem. Mladi smo, volimo naš posao i ništa nije problem napraviti. Jedino bih voljela da se naša profesija više poštuje i vrednuje - rekla je na kraju razgovora Ksenija Sedlanić.

Dodatno osiguranje zaposlenika Podravke od posljedica nezgode

Zaposlenici Podravke d.d. u Hrvatskoj mogu se dodatno osigurati od posljedica nezgode. Ovo osiguranje ugovara sindikat, a premija se plaća mjesečno preko obustava. Sve "tehničke" poslove obavlja Služba osiguranja - soba 302 u poslovnoj sedmerokatnici. Osiguranje se zaključuje na godinu dana, a postoje zaposlenici koji već imaju ovo osiguranje te zaposlenici koji će zaključiti osiguranje prvi put.

"Stari" osiguranci trebaju nazvati Službu osiguranja na tel. 1767 ili 1456 i produžiti osiguranje po istim uvjetima, a ako se mijenjaju uvjeti osiguranja trebaju ispuniti upitnik i dostaviti u sobu 302.

Zaposlenici koji se osiguravaju prvi put svakako trebaju popuniti upitnik (kojeg mogu podići u Službi osiguranja) i zaokružiti odabranu kombinaciju osiguranja.

Popunjeni upitnik potrebno je dostaviti do 1. 4. 2004. - U Službu osiguranja (soba 302)

MOGUĆE KOMBINACIJE OSIGURANJA

Redni broj	OSIGURANA SVOTA ZA SLUČAJ				Dnevna naknada za bolničko liječenje	Mjesečna premija po osobi Kn
	SMRTI ZBOG		INVALIDITETA			
	NEZGODE	BOLESTI	OSNOVICA	100%		
1	36.000,00	18.000,00	72.000,00	108.000,00	36,00	14,20
2	50.000,00	20.000,00	100.000,00	150.000,00	40,00	17,90
3	100.000,00	20.000,00	200.000,00	300.000,00	40,00	28,60
4	150.000,00	30.000,00	300.000,00	450.000,00	40,00	41,45

(Napomena: dnevna naknada za bolničko liječenje odnosi se samo na bolničke dane koji su posljedica nezgode.)

Kutak za umirovljenike

Je li 3. stup rješenje za mirnu starost?

Piše: **Željko Šemper**

Svako novo rješenje o odlasku u mirovinu "sretnicima" koji su dočekali mirovinu donosi šokantno iznenađenje. Donosi im mirovinu koja je u sferi socijalne pomoći i koja je nedovoljna za normalan život. Prema posljednjim podacima Hrvatskog zavoda za mirovinsko osiguranje prosječna mirovina novih 256.644 umirovljenika, koji su umirovljeni po novom ZOMO-u od 1. siječnja 1999. godine, iznosi 1.453,47 kuna, a prosječna mirovina umirovljenih od kraja 1998. godine i to onih koji primaju dodatak "100 kuna plus šest posto" iznosi 1.905 kuna. Zbog restriktivnog novog zakona novi umirovljenici primaju za trećinu manje mirovine. Sada je već sasvim jasno da se sustav generacijske solidarnosti, tzv. 1. stup postupno "urušava", jer doprinosi koji se plaćaju nisu dostatni ni za isplatu pola mirovine. Posebno, kada se početkom mirovinske reforme pet posto doprinosu počelo uplaćivati u 2. stup., za drugu polovinu mirovine treba zavući ruku u državni proračun. Kako se čini, zbog malog postotka izdvajanja, ni 2. stup neće popraviti buduće mirovine, pa onda mlađim zaposlenicima preostaje 3. stup ili dobrovoljno mirovin-

sko osiguranje. Što im ono donosi?

Uz životna osiguranja, stambenu štednju, ulaganje u dionice ili investicijske fondove čini se da je 3. stup jedan od najisplativijih oblika dugoročne štednje. Kroz štednju u 3. mirovinskom stupu nudi se čitav niz pogodnosti: na uplaćena sredstva štedit će ostvaruju pravo na državna poticajna sredstva u visini 25 posto godišnje uplate, ali najviše do 1.250 kuna godišnje. Nadalje, imaju pravo na korištenje porezne olakšice do 12.600 kuna godišnje, a tome treba pridodati uvećanje ušteđevine kroz prinos fonda. Nakon svega može se postaviti pitanje koliko bi trebalo štedjeti za nekakvu pristojnu mirovinu?

Najoptimalniji ulog bio bi 5.000 kuna godišnje ili mjesečna uplata od 417 kuna, jer se tako dobivaju maksimalna poticajna sredstva od 1.250 kuna. Uz tu pretpostavljenu mjesečnu uplatu od 417 kuna kroz 20 godina i očekivani prinos fondova od šest posto godišnje (jedan naš najveći fond je u 2003. godini ostvario 10,2 posto) znači mjesečnu isplatu mirovine od 1.455 kuna, što je sada prosječna mirovina iz 1. stupa. Ova štednja je još u "povojima", zasad ima samo nešto blizu 9.000 osiguranika. Da bi potakla ovu vrst štednje, Hagen - agencija za nadzor mirovinskih fondova i osigu-

ranja predložila je državi hitne porezne olakšice za poslodavce ako bi uplaćivali dobrovoljno mirovinsko osiguranje za svoje zaposlenike. Novim sustavom koji predlažu, neoporezivom bi se smatrala svaka uplata poslodavca do 400 kuna mjesečno. Tom bi se uplatom poslodavca ostvarilo još 1.164 kuna dodatne mirovine, što bi ukupno iznosilo 2.619 kuna mirovine iz 3. stupa. Uz mirovinu iz prva dva stupa, to bi već bilo nešto. Zanimljivo bi bilo vidjeti da li bi sindikati u kolektivnim ugovorima preferirali uplate u ove fondove, umjesto povećanja plaća ili isplate otpremnina.

U mirovinskim fondovima očekuju zainteresiranost mlađih zaposlenika, koji žele dobivati ovu mirovinu već s 50 godina života, ali i ljudi koji, primjerice, nisu uključeni u 2. stup, te svima ostalima, koji mogu i žele izdvajati za dodatne mirovine. Kod životnih osiguranja štede oni koji imaju sredstva za dodatnu štednju, a ujedno žele pokriće rizika smrti ili trajnog invaliditeta, dok se uplatama u dobrovoljni mirovinski fond osigurava rizik nedostatnih mirovina iz prva dva stupa. S druge strane, državi bi trebalo biti u interesu poticanje ove vrste štednje, jer bi sa sebe skinula barem dio odgovornosti za današnje mizerne mirovine.

Obavijesti

Prodaja rashodovanih grafičkih osnovnih sredstava

Podravka d.d.
Koprivnička tiskarnica, grafička industrija d.o.o.
Đure Estera 1, Koprivnica

Na osnovi Statuta poduzeća Podravka d.d. objavljuje se

javni natječaj

za prodaju rashodovanih grafičkih osnovnih sredstava putem zatvorenih ponuda:

1. Kamera repromaster 2200 AGFA	16. Frankenthal
2. Kopir lampa Hohlux 3000 W	17. Šivačica neispravna I
3. Freza za bigove	18. Šivačica neispravna II
4. Šivača mašina Heft 70 cm	
5. Druk štanca Borovo	Prodaja će biti u Koprivničkoj tiskarnici, Đure Estera 1, u četvrtak 25. ožujka 2004. godine u 11 sati.
6. Elektro viljuškar V-15 E komplet	Osnovna sredstva se preuzimaju po uplaćenom iznosu na blagajni u roku 15 dana.
7. Šivačica 1964. g br. 174	Osoba za kontakt, konzultacije i obilazak ponuđenih rashodovanih osnovnih sredstava: Stjepan Hudić, tel: 048/622-474 ili 622-265.
8. Krajšer el. motor RK br. 326877	
9. Šlicerica el. motor RK br. 362200	
10. Stroj za pranje valjaka	
11. Kopir rama	
12. Kopir rama 5000 W komplet	
13. Elektromotor sa pumpom 3 KW	
14. Aparat za varenje neispravan	
15. Angler	

Komisija za prodaju rashodovanih osnovnih sredstava

Prodaja mobitela

Odjel za standard obavještava radnike Podravke da u suradnji s VIP centrom Koprivnica organizira prodaju mobitela VIPme kompleta po povoljnijim cijenama i uz odgodu plaćanja na šest rata putem ustega na plaći. U VIPme komplet su uključeni mobilni uređaj, punjač, uputstva za upotrebu i VIP super SIM kartica s početnih 100 kuna na računu. Popust od 10 % imaju NOKIA 3410 i Siemens A50, dok svi ostali imaju popust od 8 %. Na ponudi su slijedeći mobiteli:

<i>Model telefona u VIPme kompletu</i>	<i>Cijena s popustom</i>	<i>Karakteristike</i>
ALCATEL		
Alcatel 331	635,72	datum/sat/vibra/igre/wap
Alcatel One Touch 535	1.095,72	MMS/ekran u boji/snimanje govora/modem
MOTOROLA		
Motorola C333	727,72	datum/sat/vibra/igre/WAP
Motorola C350	819,72	GPRS/ekran u boji/govorno biranje/modem
Motorola C450	1.003,72	MMS/ekran u boji/govorno biranje/modem
Motorola C550	1.371,72	MMS/ekran u boji/govorno biranje/modem
Motorola E365	1.739,72	MMS/ekran u boji/ugrađena kamera
NOKIA		
Nokia 3100	1.371,72	ekran u boji/EMS/MMS/GPRS/JAVA/igre
Nokia 3410	711,90	datum/sat/vibra/igre/WAP/JAVA
Nokia 3510i	911,72	ekran u boji /MMS/GPRS/JAVA/igre
PANASONIC		
Panasonic EB-G50	1.555,72	GPRS/ekran u boji/EMS/igre/modem
Panasonic EB-G60	1.235,72	MMS/ekran u boji/govorno biranje/modem
SAMSUNG		
Samsung SGH-C100	1.187,72	GPRS/ekran u 65.000 boja/igre/modem
SIEMENS		
Siemens A50	531,90	datum/sat/vibra/igre/WAP/slikovne poruke
Siemens C60	911,72	MMS/ekran u boji/igre/modem
Siemens M55 (bez kamere)	1.095,72	MMS/ekran u boji/snimanje govora/modem
Siemens MC60 (ugrađena kamera)	1.463,72	MMS/ekran u boji/govorno biranje/modem
SONY ERICSSON		
Sony Ericsson T100	727,72	datum/sat/vibra/igre/WAP/slikovne poruke
Sony Ericsson T230	911,72	MMS/ekran u boji/igre/vibra
Sony Ericsson T68i	1.279,72	MMS/bluetooth/ekran u boji/gov.biranje/modem

Zainteresirani radnici za kupnju navedenih mobitela trebaju ovjeriti administrativnu zabranu u Službi ustega/Obračunu plaća te s istom otići u VIP centar i kupiti mobilni uređaj. Prodaja traje do 30. 4. 2004. Za dodatne informacije radnici se mogu obratiti na telefone 651-781 i 651-954. **Odjel za standard radnika**

Mini izložba kod restorana prehrane

Slike Nade Dombaj

Ispred restorana društvene prehrane u Podravki slike novijeg datuma i u nešto drukčijoj tehnici izložila je koprivnička slikarica Nada Dombaj, članica Podravkine Likovne sekcije. Kombiniranom tehnikom, akvarelom i pastelom, slikarica je pokušala drukčije prikazati pejzaže Podravine, likove i mrtvu prirodu. Izložena djela mogu se i kupiti po prigodnim cijenama, a bit će izložena do 29. ožujka.

A. V.



Promocija knjige u Podravki

‘Emilija’ Franje Strbada

Član Podravkine Literarne sekcije Franjo Strbad predstavit će u petak 19. ožujka svoju prvu knjigu pjesama, nazvanu “Emilija”, ljubiteljima pjesme i pisane riječi u Podravkinoj velikoj dvorani za sastanke u Koprivnici. Početak promocije je u 18 sati, promotor knjige je prof. Pero Markić, a u programu sudjeluju i literati Podravke.

A. V.

Stručna ekskurzija Društva kemičara i tehnologa u Budimpeštu

Društvo kemičara i tehnologa Koprivnica, uz potporu Podravke, organizira, stručnu ekskurziju na 13. međunarodni sajam slastičarstva, pekarstva i gastronomije UKBA, koji se od 28. do 30. ožujka održava u Budimpešti. Pozivamo zainteresirane članove Društva da nam se pridruže. Cijena stručne ekskurzije bit će 550 kuna i mora se uplatiti jednokratno, kod Dejana Šalamona (tel. 651-145) od 17. do 24. ožujka u vremenu od 12 do 15 sati. Uplate će se uzimati do popunjavanja mjesta u autobusu.

Jasmina Ranilović, predsjednica DKTK

U nedjelju u koprivničkom “Domoljubu”

Predstava za djecu “Roda i lisac”

U nedjelju 21. ožujka u “Domoljubu” gostuje kazalište “Mala scena” iz Zagreba, koje će za mladu kazališnu publiku izvesti predstavu “Roda i lisac”, autorice Zvezdane Ladika.

O “Rodi i lisu” već je zapravo sve rečeno i napisano, a ova predstava očarala je ne samo hrvatsku, već i inozemnu malu publiku. Otvorena komunikacija s djecom, ples i pjevanje, basna koju djeca znaju i pouka “ne treba činiti drugima ono što ne želiš da tebi čine”, koju će djeca sigurno zapamtiti, elementi su što čine ovu predstavu nezaobilaznim izborom za svu djecu.

Predstava je namijenjena djeci od tri do deset godina. Početak predstave je u 10,30 sati, a ulaznice se mogu kupiti na blagajni “Domoljuba” sat vremena prije početka predstave.

Liječnik za vas

Jesti neposredno prije odlaska na spavanje može donijeti poteškoće

Piše: dr. Ivo Belan

Jesti navečer neposredno prije odlaska na spavanje može kod inače zdravih ljudi potaknuti vraćanje kiselog želučanog sadržaja u jednjak (gastroezofagusni refluks). Taj želučani sok može izazvati upalu jednjaka, a žgaravica je najvažniji znak te refluksne upale jednjaka. Osoba ima osjet neugodnog pečenja ili paljenja ispod grudne kosti i u žličici, a širi se i u usta.

Kod nekih ljudi ova pojava može izazvati naglo buđenje s kašljem, hripanjem ili nedostatkom zraka.

Liječnici kažu da leći odmah nakon

jela može rezultirati s tim da mišić jednjaka (sfinkter), koji se nalazi iznad ušća jednjaka u želudac, propusti želučani kiseli sok da se vrati u jednjak. Međutim, ako osoba sjedi ili stoji onda gravitacija pomaže da djelomično probavljena hrana ostaje u želucu.

Kod većine osoba utvrđena je značajno viša razina kiseline kad bi prilegli nakon jela.

Zanimljivo, liječnici upozoravaju da noći refluks može također pogoršati astmatične simptome i, obrnuto, ljudi koji boluju od astme trebaju biti posebno oprezni da ne konzumiraju veće količine hrane ne-

posredno prije odlaska na spavanje.

Inače, žgaravica je obično pogoršana obilnim masnim jelima, slatkisima, slatkim napicima i osobito žestokim alkoholnim pićima (rakija, konjak itd.) i kavom.

Povod žgaravici mogu biti i druge promjene položaja tijela, kao što su sagibanje, podizanje tereta, naprezanje.

Ako već morate leći nakon obroka, legnite na svoju lijevu stranu. Tada će žgaravica, ako se i pojavi, trajati kraće. Kad ležite na lijevoj strani, želudac je položen niže. Zbog toga želučana kiselina nikud ne odlazi.

Obavijesti

Prodaja mesa

Odjel za standard organizira za radnike Podravke prodaju svježeg mesa, te smrznutog programa proizvođača Danice d.o.o, uz mogućnost plaćanja na tri rate. Na ponudi su slijedeće kategorije mesa:

- A) Juneće meso, pakiranje 10 kg - 308 kn/pakiranje
 - omjer paketa za 10 kg:
 - lopatica bez kosti 2,5 - 2,6 kg
 - vrat s kostima + podlopatica 2,7 - 2,8 kg
 - prsa 1,4 - 1,45 kg
 - rebra 2,15 - 2,25 kg
 - potrbušina 1,4 - 1,05 kg
- B) Juneći but bez kosti, pakiranje 5 kg - 211 kn/pakiranje
- C) Paket “D” , pakiranje 10 kg - 393 kn/pakiranje
 - omjer paketa:
 - but BK - juneći 7 kg
 - leđa - juneća 3 kg
- D) Svinjetina - francuska obrada - 28,10 kn/kg
- E) Svinjetina - milanski rez - 30,90 kn/kg
- F) Cijepana svinjska polovica - 20,30 kn/kg
- G) Svinjski but bez kosti, pakiranje 5 kg - 180,50 kn/pakiranje
- H) Svinjski kare, pakiranje 5 kg - 151,50 kn/pakiranje
- I) Danburger, pakiranje 3 kg - 102,20 kn/pakiranje
- J) Čevapčići, pakiranje 3 kg - 109,00 kn/pakiranje
- K) Dansteak, pakiranje 2,94 kg - 99,00 kn/pakiranje

Predbilježbe najkasnije do 26. 03. 2004. na telefone 651-781; 651-954 ili na mailove: marijan.slukic@podravka.hr; tomlav.rogelj@podravka.hr

Obavijest o podjeli sireva

Obavještavaju se radnici Podravke koji su naručili sireve proizvođača ludbreške mljekare Antun Bohnec da će podjela biti u utorak 23. 3. u dvorištu Galantpleta od 13,30 do 15,30 sati.

Obavijest o prodaji otpadnog drva

Obavještavaju se radnici Podravka da Odjel za standard prima narudžbe za otpadno ogrjevno drvo iz pilane Arena - Križevci, po cijeni od 1200,00 kn/kamion, oko 13 prostornih metara, dostava u dvorište. Mogu se naručiti kraća ili duža piljena drva, vrste hrast - bukva.

Narudžbe se primaju na telefone 651-781; 651-954.

Prodaja deterdženta

Odjel za standard organizira za radnike Podravke prodaju deterdženta proizvođača Saponia Osijek, uz mogućnost plaćanja na 3 rate putem ustega na plaći i to:

- a) faks helizim superaktiv, pakiranje 10 kg, cijena 100 kn
- b) ornel mekši, 5 litara, cijena 36,60 kn

Predbilježbe najkasnije do 26. 3. 2004. na telefone 651-781; 651-954 ili na mailove: marijan.slukic@podravka.hr; tomlav.rogelj@podravka.hr

Odjel za standard radnika

Društvena prehrana

Jelovnik

22. 3. ponedjeljak:	- Varivo mahune, kobasica, voće
23. 3. utorak:	- Pohana pileća prsa, dinstani krumpir, salata
24. 3. srijeda:	- Junetina u luku, pirjana riža, salata
25. 3. četvrtak:	- Špek fileki, krumpir pire, salata
26. 3. petak:	- Mađarski gulaš, kolač

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

Osnivač i izdavač: PODRAVKA, prehrambena industrija, d.d. Koprivnica
Direktorica Službe za interno komuniciranje: Jadranka Lakuš
Glavni i odgovorni urednik: Branko Peroš
Redakcija lista: Jadranka Lakuš, Branko Peroš, Boris Fabijanec, Mladen Pavković i Ines Banjanin
Fotograf: Nikola Wolf
Grafiki dizajn: Jana i Ivana Žiljak, FotoSoft

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

Prva hrvatska rukometna liga - 17. kolo

Podravkašice uvjerljive u Splitu

SPLIT KALTENBERG - PODRAVKA VEGETA 26:31 (15:20)

Ako je postojalo imalo bojazni da bi Podravkašice mogle izgubiti u Splitu, posebice što se još pamte neugodna zagrebačka iskustva prije dva kola, onda su to koprivničke rukometašice na najbolji način demantirale. Pobjedile su Splićanke s pet pogodaka razlike u utakmici u kojoj niti jednoga trenutka pobjeda nije dolazila u pitanje. Gotovo sve Podravkašice igrale su dobro,

posebice one najiskusnije, Renata Hodak i Ljerka Vresk, ali zasigurno prvo ime susreta je Miranda Tatari. Osim što je postigla sedam pogodaka, imala je brojne uspješne asistencije, odlično razigravala suigračice u napadu te čvrsto igrala u obrani. Sigurna na vratima bila je Sanela Knezović sa 14 obrana, od toga dva sedmerca. Najviše pogodaka postigla je Renata Hodak - osam, isto toliko

i Adrijana Budimir, s tim da su dva bila iz sedmerca.

Nakon splitske utakmice još jednom se pokazalo da je Podravka Vegeta nedodirljiva u domaćem prvenstvu, a zagrebački kiks pomalo pada u zaborav, jer kao što se vidjelo u pristupu igri koprivničkih rukometašica na splitskoj utakmici, ta neugodna zagrebačka epizoda prilično je efikasno sanirana.

Protiv Split Kaltenberga za Podravku Vegetu igrale su: Stančin, Knezović, Vresk 5, Hobjila 1, Gilca, Hodak 8, Čuljak 3, Popović 3, Sirovec, Košćak, Jurić, Tatari 7, Golubić 1 i Budimir 8.

B. F.

Prva hrvatska nogometna liga - 21. kolo

Slavenaši izgubili u Splitu, ali nisu razočarali

HAJDUK - SLAVEN BELUPO 2:1 (1:1)

Uoči gostovanja Slaven Belupa u Splitu teško se baš mogla očekivati neka šansa za ulazak Koprivničanaca u Ligu za prvaka, jer je to mjesto trebalo već prije izboriti. I Slavenaši su pobjeđeni od Hajdukovaca, ali to nije bila nipošto utakmica s kojom bi navijači Slavena trebali biti razočarani. Pružili su naši dečki lijepu nogometnu partiju na Poljudu, a još ako se zna da je Slaven Belupo nastupio bez desetak standardnih prvotimaca, te je zapravo na poljudski stadion istrčala Slavenova mladost, koju također nije pratila sreća, onda možemo biti više nego zadovoljni.

Već na početku utakmice Hajdukovci kreću ofanzivno, prijete Solomunu, no obrana Slaven Belupa je na mjestu. I onda šok na Poljudu. Najmlađi nogometaš na terenu 19-ogodišnji Bojan Vručina u stilu rasnog strijelca prolazi Neretljaka i Vejića te s pet metara iskosa neobranjivo puca u mrežu Balića. No, slavlje Slavenaša trajalo je tek desetak minuta - u 39. minuti Carević iz kuta ubacuje točno na glavu Vejića koji neo-

branjivo puca pod gredu Solomunovih vratiju.

U nastavku opet stopostotna prigoda Vručine, ali njegov udarac nije bio točan. U 55. minuti slobodan udarac za Splićane. Snažno puca Đolonga, lopta se odbija od nekog iz živog zida Slaven Belupa te vara Solomuna. U 65. minuti opravdano negodovanje klupe Slavenaša. Naime, u prodoru je bio Srpak, u šesnaestercu ruši ga Rukavina, ali sudac Vučemilović iz Osijeka ništa ne svira. Koliko puta je to već viđeno na nogometnim terenima kad igra Slaven! Slavenaši zaista nemaju sreće sa sucima. Do kraja utakmice, iako sa 10 igrača, jer je u 84. minuti isključen Rukavina zbog dva žuta kartona, domaćini imaju još nekoliko prigoda, ali Turković i Blatnjak nisu bili precizni.

Na redovnoj presici Slaven Belupa vrlo nezadovoljan splitskim gostovanjem bio je tehnički direktor kluba Marijan Domović.

- Suci nas nisu milovali ni u dosadašnjim utakmicama, a to se pokazalo i u

susretu s Hajdukom, gdje nam nije dosuđen očiti jedanaesterac nakon prekršaja nad Nikicom Srpakom. To je potvrdilo i "Oklo sokolovo". Također, posebno su me zasmetale i razočarale riječi Igora Štimca koji mi je nakon utakmice predbacio da nas uvijek počaste u Splitu ručkom, a mi da se maksimalno borimo protiv Hajduka i igramo za Dinamo, a ne za sebe. Kordinatoru za struku Hajduka poručujem da Slaven Belupo uvijek igra za sebe, bilo da mu je protivnik Dinamo ili Hajduk. Kod nas igra nekoliko bivših mladih igrača Hajduka i trener je Splićanin Milo Nižetić te čemu onda takve ocjene bivšeg "vatre-nog"? Nama je utakmica s Hajdukom bila posljednja prilika da uhvatimo Ligu za prvaka i naravno da smo žarko željeli ostati nepobjeđeni - rekao je Marijan Domović.

Za Slaven Belupo protiv Hajduka igrali su: Solomun, Gal, Crnac, Jurić, Brgles (od 83. Radić), Vukojević, Šomoci (od 46. Guć), Pejić (od 76. Dodik), Srpak i Vručina.

B. F.

Priznanje Hrvatskog streljačkog saveza

Slavoljub Čani proglašen zaslužnim članom

Na glavnoj skupštini Hrvatskog streljačkog saveza, održanoj u Zagrebu 6. ožujka, član Streljačkog športskog kluba Podravka Slavoljub Čani proglašen je za zaslužnog člana Hrvatskog streljačkog saveza.

Ovo značajno priznanje dodjeljuje se članovima Hrvatskog streljačkog saveza koji su kroz minimalno pedeset godina aktivno doprinosili razvoju sportskog streljaštva i svojevrsna je nagrada za "životno djelo".

Slavoljub Čani s aktivnim radom u sportskom streljaštvu započeo je dav-

ne 1951. godine, a osim aktivne uloge u osnivanju streljačkih klubova na području grada Koprivnice i Koprivničko-križevačke županije angažiran je bio i kao međunarodni streljački sudac. U protekle 53 godine rada Slavoljub je odgojio niz generacija koprivničkih strijelaca i sudaca, a osobito je značajna njegova uloga u izgradnji strelišta u Koprivnici, čime je Koprivnica postala jedno od središta hrvatskog streljačkog sporta.

Usprkos poodmaklim godinama, Slavoljub je i dalje aktivan u sportskom

streljaštvu, trenutno obnaša dužnost tajnika Streljačkog športskog kluba Podravka, a svoje bogato sportsko iskustvo i dalje neumorno prenosi na mlađe generacije sportaša.

R. Kovačić



Slavoljub Čani s priznanjem "za životno djelo" u streljaštvu

Druga hrvatska stolnoteniska liga

Pobjeda i poraz stolnotenisača Podravke

Protoklog vikenda stolnotenisači Podravke nastupili su u 10. i 11. kolu druge hrvatske lige u Osijeku gdje su se u prvom susretu sastali s trenutno jednim od dva vodeća sastava lige, Olimpijom, a u drugom susretu s drugom ekipom Vodovoda.

OLIMPIJA - PODRAVKA 4:3

Podravkaši su zamalo iznenadili

vodeći sastav druge hrvatske lige unatoč svom lošem početku. Nakon vodstva Olimpije, izvrsnom igrom Sanjina Kovačevića i zatim pobjedom u paru stolnotenisači Podravke vratili su se u igru. Osječani su ipak u nastavku bili za nijansu iskusniji od naših mladih stolnotenisača i uspjeli u 7. partiji osigurati pobjedu koja ih ostavlja u utrci za naslov.

VODOVOD II - PODRAVKA 0.4

Mladi sastav Podravke bio je preveliki zalogaj za još mladi sastav Vodovoda. Nakon što je Jurašić dobio veliku osječku stolnotenisku nadu Olića u prvom susretu, a mladi Kovačević jedinog iskusnog Osječanina Bertovića, bilo je jasno da će meč završiti visokom pobjedom Podravkaša, jer za iskusnog Marinića i raspoloženi par Marinić-Kovačević Osječani nisu umali pravi odgovor.

Damir Štefan

Radna akcija ribiča

ŠRK Podravka organizira već tradicionalnu radnu akciju ribiča na Šoderici u subotu 20. ožujka s početkom u 9 sati. Potrebno je ponijeti alat za posao, a hrana i piće za akcijaše su osigurani.

Prva hrvatska kuglačka liga - 16. kolo

Titula prvaka je nadohvat ruke

Podravka - Mlaka 7:1 (3421:3177)

Piše: **Željko Šemper**

Ekipa Mlake iz Rijeke, koja se grčevito bori za goli prvoligaški život, nije predstavljala problem za uvijek motivirane Podravkašice, koje i protiv najslabijih igraju s nužnim oprezom. Od troje pratitelja Podravke, Osijek '97 izgubio je u Zagrebu protiv Zagija, dok su Rijeka i Zagreb osvojili po dva boda. Dva kola prije kraja na ljestvici vodi Podravka s 25 bodova, slijede Rijeka i Zagreb po 23 boda.

Prva serija bila je vrlo zanimljiva i samo u početku neizvjesna. U dvoboju državnih reprezentativki Željka Orehovec nadigrala je Nenu Bartolović za 25 čunjeva. Željka je odličnim rezultatom najavila povratak u formu, bio je to njezin najbolji "proljetni" rezultat. Nena je samo u početku pružala otpor, kasnije je popustila, iako se trudila da igrom zadovolji nazočnog izbornika Korena. Ljiljana Picer imala je u bivšoj juniorskoj reprezentativki Barčan iz Pitomače dostojnu suparnicu. Dugo i strpljivo "lomila" je Ljilja neugodnu protivnicu, koja je čak srušila četiri "devetke" zaredom, dugo vodila, ali nije izdržala do kraja. Ljilja je bila prvo ime utakmice, a Podravka je povelu 2:0.

U nastavak utakmice Lukač i Žunek ušle su u "drugoj brzini", ali ni protivnice ih slabom igrom nisu mogle



Ljiljana Picer - sa 603 čunja najefikasnija na utakmici

natjerati da "prešaltaju" u veću brzinu. U zadnjoj seriji Marija Zver nije imala dostojnu protivnicu - 111 čunjeva viška dovoljno govori o kvalitetnoj razlici. Vesna Galović, junakinja derbija u Zagrebu, imala je protiv sebe veliko ime hrvatskog kuglanja, Eldu Sinovčić. Previše je respektirala bivšu reprezentativku, nije odigrala kako zna i može, a Elda je pokazala da još dosta može (601).

Rezultati: Orehovec - Bartolović 595:570, Picer - Barčan 603:547, Lukač - Weitzer 550:459, Žunek - Tomašić 533:515, Galović - Sinovčić 544:601, Zver - Kapetanović 596:485.

Treći krug Eurolige

Ova subota, 20. ožujka, rezervirana je za 3. krug Eurolige, a u Koprivnici gostuje viceprvak Poljske, Polonia 1912 iz Leszna. Gošće su u osmini finala u dva susreta bile bolje od slovačkog prvaka Tatrana, doma su pobjedile 7:1, u gostima izgubile 5:3. Poloniu 1912 predvodi Beata Vlodarczyk, jedna od najboljih svjetskih igračica i pobjednica Svjetskog kupa u Skoplju. Podravka očekuje svoje navijače, a uz njihovu bučnu podršku i rezultat, koji bi je nakon uzvrata u Poljskoj (24. travnja) opet "lansirao" među četiri najbolje ekipe u Europi. Utakmica Podravka - Polonia 1912 igra se u 13 sati.

Ostali parovi: Miroteks (Celje) - Triglav (Kranj), Victoria (Njemačka) - Podbrezova (Slovačka), Ferencvaros (Mađarska) - Electromures (Rumunjska).

Druga liga sjever - kuglači

Županijski derbi pripao Podravkašima

Podravka - Graničar-Picok 7:1 (3583:3286)

Podravka je još jednim visokim rezultatom osvojila dva boda - sportski prijatelj iz Đurđevca drugo nisu ni očekivali. Podravkaši su više razmišljali o ekipnom rekordu, koji imaju "u rukama", ali zasad samo na treningu. Odlično su krenuli Vučić i Gregurina, nastavili Betlehem i Trošelj, ali prosjek od 597 nije bio dovoljan, za rekord treba 610. Pamtit će se deset "devetki" Zdravka Vučića u prvih 15 hitaca!

Rezultati: Vučić - Bionda 637:565, Gregurina - Vugrinec 602:513, Betlehem - Blažok 595:611, Bakač - Gnječ 569:491, Trošelj - Vokšan 603:564, Miklošić - Ružić 577:542.

Druga liga istok - kuglačice

Belma opet ugodno iznenadila

Obrtnik - Belma 2:6 (2950:3070)

Nakon senzacionalne pobjede nad vodećim Konikomom, Belmice su i na gostovanju u Slavonskom Brodu novom pobjedom iznenadile domaće "obrtnice". Kod Belme prevaga je bila odlično izdanje Sonje Dušić, Dijane Puhala i Ane Belec.

Rezultati: Dušić 533, Hirjanić 510, Vajdić 462, Gazdek 496, Puhala 535, Belec 534.

Međunarodni kup u karateu

Danijel Šola treći

U Ivanić-gradu je održan međunarodni kup u karateu na kojem su sudjelovala četrdeset i dva kluba iz pet zemalja. Najuspješniji karatist Podravke bio je Danijel Šola koji je osvojio treće mjesto u uzrastu mladih kadeta.

S. L.

Novosti iz SPJ Voće i povrće

Okusi i mirisi Mediterana na policama čeških trgovina

Uživanje u jelu, otkrivanje malo poznatih regionalnih specijaliteta koji postaju zajedničko kulinarско nasljeđe, hrana kao lijek - trendovi su koji idu u prilog Podravkinim gotovim umacima od rajčice.

Salsa, Salsa ljuta, Umak od rajčice s maslinama i Umak od rajčice sa šampinjoni naci će se idućeg mjeseca na policama trgovina u Češkoj i podsjećati svojom plavom bojom etiketa (prilagođenom prema

zahtjevima tamošnjeg tržišta) češke potrošače na Jadransko more i ukusnu, rajčicama bogatu mediteransku prehranu. Masline, šampinjoni, bijeli i crveni luk i pomno odabrana prirodno ukuhana rajčica bez ikakvih dodanih konzervansa prava je blagodat okusa i mirisa Mediterana u Podravkinim gotovim umacima koji će osvojiti, nadamo se, i češke potrošače. Jednostavna, brza i praktična priprema gotovih umaka Podravka uz

dodatak riže, tjestenine ili krumpira prilagođena je mlađoj ciljnoj skupini poslovnih ljudi kojima nedostaje vremena za pripremu složenijih jela. Paleta od četiri «plava» umaka od rajčice prvi su proizvodi, osim ajvara, iz SPJ Voće i povrće koji će krenuti u osvajanje svojeg mjesta na policama čeških trgovina pored proizvoda svjetski poznatih proizvođača povrća.

Dunja Milošić Odošić, brand manager za povrće i kondimente



Podravkini umaci od rajčice kreću u osvajanje čeških potrošača

U koprivničkom hotelu Bijela kuća Podravkin gastro-promotor Zlatko Sedlanić održao prezentaciju priprema pizze

Podravkini proizvodi i pravi majstor - preduvjeti za kvalitetnu pizzu

Kada dođete u ugostiteljski objekt i naručite pizzu te dobijete kvalitetnu i ukusnu pizzu, nakon nekoliko dana opet ćete posjetiti taj objekt. Naravno, očekivat ćete opet kvalitetnu i ukusnu pizzu i ako se to opet dogodi, sigurno postajete redoviti gost toga ugostiteljskog objekta. Upravo je to bio osnovni cilj prezentacije i edukacije osoblja koprivničkog hotela Bijela kuća koju je u srijedu navečer održao gastro-promotor Podravke Zlatko Sedlanić. Naime, osim pravilne pripreme pizze, osnovni uvjet da ona bude obilna, ukusna i kvalitetna su dobri proizvodi.

A za pizzu Podravka ima gotovo sve, od tijesta, umaka za pizzu, šunke, šampinjona, origana, do Vegete Twista za pizzu (u Podravkinjoj ponudi za pizzu nedostaje samo sir). Naravno, vrlo je bitan i pizza majstor, a Podravka za to ima Zlatka Sedlanića, koji je u Italiji bio na specijalizaciji za pripremu pizza te do sada održao osam promocija i edukacija u pizzerijama i ugostiteljskim objektima u sjeverozapadnoj Hrvatskoj.

- Izrada i pečenje pizze vrlo je cijenjen posao u Italiji i za dobrog majstora nude se dobri novci, a taj trend sve je zastupljeniji i u Istri, Primorju i Dalma-

ciji. Meni je zadovoljstvo što su naši kupci zahtijevali od Podravke ovakav oblik komunikacije putem prezentacija i edukacija njihovog osoblja i to je pun pogodak našega gastro-tima. Uostalom, i gosti u ovome objektu jako dobro su prihvatili pizzu kao novu ugostiteljsku ponudu Bijele kuće i svi su zadovoljni kvalitetom pizze - rekao je Zlatko Sedlanić.

Dakle, od 17. ožujka u ponudi Bijele kuće je pet vrsti pizza, a idućih desetak dana prodavat će se po promotivnim cijenama - mala 15, a velika pizza 18 kuna.

B. F.



Gastro-promotor Zlatko Sedlanić pokazao je pravo majstorstvo u pripremanju pizze

Recept tjedna:

Nudimo vam nekoliko recepata s Podravkinim lisnatim tijestom

Mesna štruca sa špinatom

Lisnato tijesto tanko razvaljajte i 1/3 svake kore premažite senfom. Na malo masnoće popržite luk i crvenu papriku, umiješajte 500 g mljevenog mesa te dodajte Vegetu, sol, papar i sjeckani peršin. Lagano pirjajte, uz dodavanje vode, 20-ak minuta. U ohlađeno

pirjano meso umiješajte 2 tučena jaja. Mesni nadjev i 450 g špinata slojevito rasporedite na svaki dio tijesta premazan senfom i oblikujte štruce. Površinu štruce premažite jajetom te pecite u pećnici prethodno zagrijanoj na 200°C oko 35 minuta.



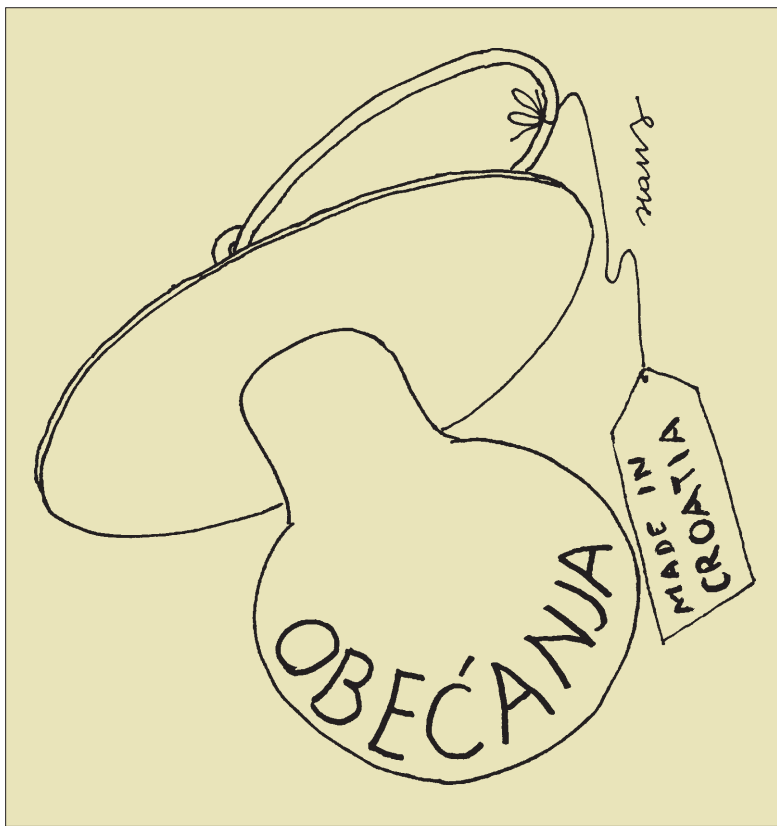
Novo iz SPJ Mlin i pekara

Mješavina za sitne kolače

Mlinski asortiman odnedavno je proširen novim proizvodom. Uz već postojeće i dobro poznate mješavine za kukuruzni kruh, za pizzu, za krafne, te za palačinke od sada se na tržištu može pronaći i Mješavina za sitne kolače. To je proizvod jedinstven na našem tržištu iz više razloga. Mješavina u svom sastavu sadrži pšeničnu klicu kao zamjenu za orah, čime se postiže karakterističan okus sitnih kolača. Osim toga, dodatkom pšenične klice povećava se nutritivna vrijednost proizvoda, jer je klica bogat izvor vitamina B i E, minerala i esencijalnih masnih kiselina.

Za izradu tijesta za sitne kolače (vanilin kifle, išlere, pite...) potrebno je Mješavini za sitne kolače dodati samo jaje i margarin. Tijesto se savršeno dobro oblikuje, a gotovi kolačići izvrsnog su okusa. Uz osnovnu uputu o pripremi tijesta, na poledini vrećice naci ćete i dodatne mogućnosti za izradu sitnih kolača.

Maja Dinić, Odjel marketinga



Crta: Ivan Haramija - Hans