

Objavljeni rezultati poslovanja Grupe Podravka za 2007.

Godina u
znaku rasta
prodaje
Podravkinih
marki Str. 3



Podravka na
Međunarodnom
gospodarskom
sajmu
"Mostar 2008"
Str. 4-5



ISSN - 1330-5204

Godina XLVII • Broj 1877 • Petak, 4. travnja 2008.



PODRAVKA

L I S T D I O N I Č K O G D R U Š T V A ' P O D R A V K A ' K O P R I V N I C A

Još jedno veliko priznanje za najpoznatiju Podravkinu marku

Vegeta - najjači hrvatski proizvod robe široke potrošnje u regiji

Podravkin dodatak jelima je marka ispred svog vremena koja se savršeno uklapa u tradicionalnu i u modernu kuhinju. I pedeset godina nakon lansiranja Vegeta je lider na tržištu s kojim se konkurenčki proizvodi ne mogu mjeriti



Sudjelovanje na značajnim svjetskim sajmovima, pripremanje i degustacija jela s Vegetom u raznim prigodama, pri čemu veliki obol daju Podravki promotori kulinarstva, te stalne promotivne marketinške akcije u svim medijima u našoj i stranim zemljama - sve to pridonosi da je Vegeta već dugi niz godina među najpoznatijim robnim markama

Pripremio: Vjekoslav Indir

Podravkina robna marka Vegeta može se ponovo pojaviti da je najjača robna marka u regiji. Istraživanje što ga je nedavno provela tvrtka VALICON, koja se bavi tržišnim savjetovanjem i istraživanjem, pokazalo je da Vegeta konstantno zauzima jednu od vodećih pozicija robe marke u Hrvatskoj i najjačeg hrvatskog proizvođača robe široke potrošnje u široj regiji, a u Sloveniji i BiH našla se među deset najjačih robnih marki. Vegeta je ujedno proglašena i najboljim proizvodom u svojoj kategoriji na poljskom tržištu prema nezavisnom istraživanju potrošača. U posljednjih nekoliko godina Vegeta je stalno među najpoznatijim i najjačim brandovima u zemljama jugoistočne Europe gdje redovito osvaja i prestižne nagrade Superbrand.

Bogata povijest Vegeti započela je davne 1959. godine u istraživačkom laboratoriju Podravke pod vodstvom profesorice Zlate Bartl. Vegeti 40, kako se u

svojim počecima zvala, danas je prepoznatljiva po svojoj plavoj boji i šarmantnom kuhanju s omotom. Univerzalni je dodatak jelima koji poboljšava i upotpunjuje njihov aromu. Već iste godine Vegeta je lansirana na tržište i - kako će se kasnije pokazati - nezauzajljivo krenula putem uspjeha. Upravo stoga na pragu obilježavanja pedesete godišnjice uspješnog postojanja i proizvodnje Vegete ovakva istraživanja potvrđuju visoku kvalitetu ovog Podravkinog proizvoda bez kojega se danas ne može zamisliti kvalitetsna i ukusna priprema hrane u domaćinstvu.

Veliki potencijal i odgovornost

- Iz godine u godinu niz studija nezavisnih istraživačkih agencija potvrđuju kolika je stvarna tržišna snaga marke Vegeta. Takva visoka pozicija na listi najjačih marki u regiji za nas u kompaniji simbolizira ogroman potencijal koji leži u Vegeti, ali isto tako i vrlo veliku odgovornost da kroz nove proizvode i marketinške koncepte opravdamo tako visoko po-

vjerenje potrošača. Neosporno je da je takav status Vegete rezultat dugogodišnje tradicije marke i fokusiranih marketinških poruka. No, velikim dijelom to je zasluga i proizvoda i vrlo velike dodatne vrijednosti koju su potrošači prepoznali od samih početaka. Uz žlicicu Vegeta svako jelo postaje pravi praznik okusa, prvenstveno zbog njene jedinstvene recepture i vrhunske kvalitete proizvoda. I dan-danas, skoro pedeset godina nakon lansiranja Vegeta, konkurenčki proizvodi svojom vrijednošću vrlo se teško mogu mjeriti s Vegetom. Danas je jasno da je, uz sve inovacije u posljednjih nekoliko godina, Vegeta marka ispred svog vremena, i kao takva ona se savršeno uklapa u tradicionalnu, a isto tako i u modernu kuhinju i sve trendove koje nameće moderna prehrana. Vegeta je uistinu dijamant koji je Podravka savršeno izbrusila, no dinamika modernog tržišta prehrane danas pred Vegetu stavlja nove izazove. S tako jakim brandom u rukama siguran sam da ćemo potrošačima u budućno-

sti pružiti još više kulinarskih zadovoljstava, a konkurenčiju nanošu uvjeriti da je tržišni položaj marke Vegeta san koji oni nikad neće ostvariti - rekao nam je Marcel Janečović, category manager za dodatke jelima.

Od Karapandžića do Tokića

U polustoljetnoj povijesti Vegeta se širi na mnoga tržišta, pa čak i u ona najudaljenija poput SAD-a, Australije, Kanade, Novog Zelanda, ... Vegeta je kao svojevrsni fenomen, dakle, ušla u kuhinje i u srca potrošača, jer kuhati s Vegetom pravi je užitak budući da jelima daje jedinstven i nenadomjestiv okus. Danas se Vegeta prodaje čak u 40 zemalja svijeta na svih 5 kontinenata. U proizvodni program Vegeta stalno unosi inovacije, a kvalitetom, tradicionalnim recepturama i prepoznatljivošću diferencira se na tržištu dodataka jelima. Osluškujući prehrambene potrebe korisnika prilagođava se zahtjevima pojedinih nacionalnih kuhinja i prati najnovije nutricionističke trendove.

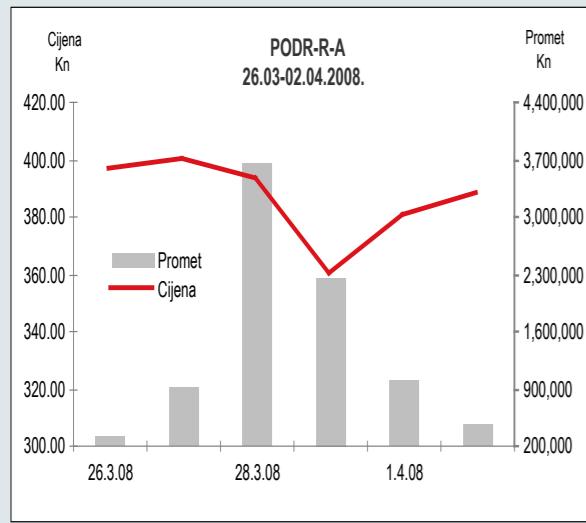
Prodor Vegete do srca potrošača išao je i kroz marketinške kampanje. Naziv današnje aktualne kampanje "Vegeta - male tajne" podsjeća na Vegetinu TV uspjesnicu "Male tajne velikih majstora kuhinje", koja kod potrošača još i danas, nakon više od 30 godina od početka emitiranja, budi pozitivna sjećanja. Davne 1974. godine počelo je emitiranje Vegetine kulinarске emisije "Male tajne velikih majstora kuhinje". Serijal je kulinarskim vještinama i receptima educirao potrošače kako ukusnije pripremiti jela, jer - "S Vegetom se bolje jede". U to vrijeme posve inovativnim pristupom prezentaciji prehrabnenog proizvoda, kroz primjenu u kuhanju i svjete poznatog kuvara - bio je to tada poznati kuvar Stevo Karapandžić uz nezaboravnog voditelja Olivera Mlakara - Vegeta se približila potrošačima i učvrstila se na poziciji svestremenog i općepopularnog univerzalnog dodatka jelima. "... i jedna žlica Vegete" - dobro poznata rečenica iz kulinarskog serijala i danas živi u svijestima Vege-

tinih vjernih potrošača. Upravo na tom tragu, za današnje potrebe snimljena su četiri spota koja prikazuju četiri različite situacije iz svakodnevнog života kao što su: obiteljski ručak, dječji rođendan, praćenje sportske utakmice i romantična večera. Ideja kampanje je komunicirati kako pripremiti uobičajeno jelo na drugačiji način i prezentirati Vegetu kao kulinarski autoritet. Danas je glavna kulinarska zvijezda Podravkin promotor kulinarstva Mišel Tokić. Koncepcijski, spot predstavlja odmak od dosadašnje komunikacije Vegete i prati trendove na tržištu te ističe kvalitetu Vegete, univerzalnost primjene, originalnost i inovativnost.

Kampanja se danas provodi u cilju dugoročnog učvršćivanja imidža marke Vegeta kao jedne od najjačih hrvatskih marki proizvoda i, potvrđeno, najomiljenijeg dodatka jelima u Europi. Uz zadržavanje postojećih potrošača, usmjerena je prema mlađoj ciljnoj skupini, odnosno mladim obiteljima i onima koji tek stvaraju kulinarske navike. ■

PODRAVKA NA BURZI

Datum	Vrijednosnica	Cijena	Promet
26.3.2008	PODR-R-A	396.00	324,847.38
27.3.2008	PODR-R-A	399.99	903,936.01
28.3.2008	PODR-R-A	393.00	3,662,089.34
31.3.2008	PODR-R-A	360.00	2,268,317.56
1.4.2008	PODR-R-A	379.95	1,008,839.20
2.4.2008	PODR-R-A	388.00	477,784.88

**Izabrani članovi radničkih vijeća u Kalniku i Belupu**

Izbori za radničko vijeće u Podravki su završeni i sad predstoji konstituiranje tih tijela te izbor rukovodstava. Nešto kasnije održani su izbori za radničku vijeću u Kalniku u Varaždinu i Belupu u Koprivnici. U Radničko vijeće Tvornice Kalnik Varaždin izabrani su: Stjepan Rožić, Robert Klemešić, Vesna Petrina, Zdravka Slunjski i Predrag Maksan, svi sa liste koju je kandidirao Sindikat PPDIV-a. U Belupu većinu, pet mandata od devet, dobila je nezavisna lista, a u Radničko vijeće Belupa izabrani su Miroslav Habek, Franjo Orlović, Alen Tinodi, Vedran Bačić, Aleksandar Ban, Nikola Večenaj, Ratko Petak, Željko Dragec i Tomislav Šumiga. V. I.

**Kardiolozi iz Istre i Primorja posjetili Belupo**

Belupov Kardio tim predvođen voditeljem Ines Unušić bio je domaćin kardiologima iz Istre i Primorja koji su u sjedištu kompanije u Koprivnici, boravili dva dana. Predsjednik i član Uprave Belupa Stanislav Biondić i Hrvoje Kolaric ukratko su im predstavili kompaniju. Stanislav Biondić je uz kratki povijesni prikaz Podravine i Koprivnice upoznao uglednih 30-ak liječnika s nastankom najveće hrvatske farmaceutske kompanije, njezinu radu i razvoju, kao i planovima. Naglasio je važnost koja Belupo ima u hrvatskom zdravstvu, te napomina koja kompanija svakodnevno ulaže promičući zdravlje i zdravi način života. Liječnicima specijalistima iz riječkoga KBC-a, bolnica iz Umaga, Pule i privatnih klinika koji domaćim obratila se i direktorica Marktinga Jasmina Škrabica koja im je zahvalila što su vikend odlučili provesti u Belupovcima. Osim Koprivnice i Šetnje gradskim trgom, liječnici su posjetili Podravkin rekreacijski centar, te Galeriju Hlebine i Galeriju Generalić.



Svečana ceremonija otvaranja, visoke izaslanstva obišla su sajam, pravi poslovni odnosi svake se godine sve više razvijaju i šire se poslovni izdajala iz država okruženja i svijeta. Međutim, ovogodišnji sajam privukao je u torak, 1. travnja, u paviljonu 1 na prostoru Slobodne zone Hrvatske Slovačke, koja se nalazi nasuprot standa Republike Slovačke.

Svečano otvorenje
Svečana ceremonija otvaranja Sajma održana je u torak, 1. travnja, u paviljonu 1 na prostoru Slobodne zone Hrvatske Slovačke.



Svečana večera u Hotelu "Ero" mjesto je za ugodno druženje i za razgovore gospodarstvenika iz Koprivničko-križevačke županije i njihovih domaćina

Piše: Ines Banjanin
Snimio: Nikola Wolf

Kao i prethodnih deset godina, Mostar je i ove godine bio domaćin jedne od najznačajnijih gospodarskih manifestacija u regiji. Jedanaesti Međunarodni gospodarski sajam "Mostar 2008" održava se od 1. do 5. travnja 2008. na prostoru Slobodne zone Hrvatske u Mostaru. Na njemu već tradicionalno nastupa i Podravka predstavljajući se svojim proizvodnim asortimanom.

Ovogodišnja zemlja-partner Mostarskog sajma je Republika Koprivnica. Podravka i Koprivničko-križevačka županija organizirale su na dan otvorenja sajma već tradicionalnu svečanu večeru na kojoj je predstavljeno gospodarstvo Koprivničko-križevačke županije te gospodarstvo Federacije BiH.

Sajam čine tri cjeline: redoviti Opći sajam gospodarstva, te dvije specijalizirane manifestacije - Sajam vina i vinogradarske opreme i Sajam knjige.

Podravka na sajmu u Mostaru

Podravka, kao vodeća prehrambena kompanija u regiji, među zapaženijim je izlagачima na 11. Međunarodnom sajmu gospodarstva gdje tradicionalno sudjeluje od njegovih samih početaka.

- Podravka je već dulji niz godina prisutna na tržištu Bosne i Hercegovine koje je, osim hrvatskog, najznačajnije tržište u regiji. Podravkine pozicije snažne su u svim ključnim elementima i od potrošača smo prepoznati kao domaća firma.

Zadovoljstvo nam je već jednaest put izlagati na sajmu gospodarstva u Mostaru, koji ra-

ste iz godine u godinu i okuplja vodeće gospodarstvenike u regiji.

Sajam 2008. obnovio je gospodarsku scenu Bosne i Hercegovine i prezentaciju partnerima.

Prilikom je to da samim izlaskom na tržište, prezentacijom partnerima, pokazati interes za proizvodima i uslugama na zahtjevnom tržištu.

Premda pokazateljima iz prošle godine, sajam je posjetilo 50.000 posjetitelja, od čega više od 50 posto stručnih posjetitelja, te je izlagalo oko 500 izlagaca iz država okruženja i svijeta.

Meditum, ovogodišnji sajam privukao je oko 700 izlagaca iz 40 zemalja svijeta,

uključujući sudionike podsjamskih manifestacija Vina i vi-

ne.

Svečano otvorenje

Svečana ceremonija otvaranja

našeg sajma

izlagaca iz 40 zemalja svijeta,

uključujući sudionike podsjamskih manifestacija Vina i vi-

ne.

Svečano otvorenje

Svečana ceremonija otvaranja

našeg sajma

izlagaca iz 40 zemalja svijeta,

uključujući sudionike podsjamskih manifestacija Vina i vi-

ne.

Svečano otvorenje

Svečana ceremonija otvaranja

našeg sajma

izlagaca iz 40 zemalja svijeta,

uključujući sudionike podsjamskih manifestacija Vina i vi-

ne.

Svečano otvorenje

Svečana ceremonija otvaranja

našeg sajma

izlagaca iz 40 zemalja svijeta,

uključujući sudionike podsjamskih manifestacija Vina i vi-

ne.

Svečano otvorenje

Svečana ceremonija otvaranja

našeg sajma

izlagaca iz 40 zemalja svijeta,

uključujući sudionike podsjamskih manifestacija Vina i vi-

ne.

Svečano otvorenje

Svečana ceremonija otvaranja

našeg sajma

izlagaca iz 40 zemalja svijeta,

uključujući sudionike podsjamskih manifestacija Vina i vi-

ne.

Svečano otvorenje

Svečana ceremonija otvaranja

našeg sajma

izlagaca iz 40 zemalja svijeta,

uključujući sudionike podsjamskih manifestacija Vina i vi-

ne.

Svečano otvorenje

Svečana ceremonija otvaranja

našeg sajma

izlagaca iz 40 zemalja svijeta,

uključujući sudionike podsjamskih manifestacija Vina i vi-

ne.

Svečano otvorenje

Svečana ceremonija otvaranja

našeg sajma

izlagaca iz 40 zemalja svijeta,

uključujući sudionike podsjamskih manifestacija Vina i vi-

ne.

Svečano otvorenje

Svečana ceremonija otvaranja

našeg sajma

izlagaca iz 40 zemalja svijeta,

uključujući sudionike podsjamskih manifestacija Vina i vi-

ne.

Svečano otvorenje

Svečana ceremonija otvaranja

našeg sajma

izlagaca iz 40 zemalja svijeta,

uključujući sudionike podsjamskih manifestacija Vina i vi-

ne.

Svečano otvorenje

Svečana ceremonija otvaranja

našeg sajma

izlagaca iz 40 zemalja svijeta,

uključujući sudionike podsjamskih manifestacija Vina i vi-

ne.

Svečano otvorenje

Svečana ceremonija otvaranja

našeg sajma

izlagaca iz 40 zemalja svijeta,

uključujući sudionike podsjamskih manifestacija Vina i vi-

ne.

Svečano otvorenje

Svečana ceremonija otvaranja

našeg sajma

izlagaca iz 40 zemalja svijeta,

uključujući sudionike podsjamskih manifestacija Vina i vi-

ne.

Svečano otvorenje

Svečana ceremonija otvaranja

našeg sajma

KUTAK ZA UMIROVLJENIKE

Kad će novi umirovljenici osjetiti izmjene ZOMO-a?

Prošlog ljeta, točnije 13. srpnja 2007. godine, Hrvatski sabor usvojio je dva zakona koji bi trebali poboljšati materijalni položaj novih umirovljenika. Prvi je bio Zakon o dodatku, primjenjani od 1. listopada, koji je imao za cilj smanjivanje prevelikih razlika u mirovinama starih i novih umirovljenika. Već su nam poznati i efekti primjene Zakona o dodatku, ali i slabe strane Zakra za kategorije umirovljenika koji nemaju pravo na dodatak: oni, koji su uz ZOMO umirovljeni još i po nešto propisima (branitelji), kao i oni koji su se u 45. godini ili još i kasnije, odlučili za upis u II. stup.

Posećenje mirovina novih umirovljenika povećala se sa 1.570 kuna prije primjene zakona na 1.724 kuna nakon primjene zakona. Smanjila se za devet posto i razlika između starih i novih umirovljenika sa 35 na 26 posto. Dalje povećanje mirovina novih umirovljenika, odnosno smanjivanje razlike prema stariim umirovljenicima očekuje se primjenom Zakona o izmjenama Zakona o mirovinskom osiguranju od 1. siječnja 2008. godine. Zakon o izmjenama postajeći Zakon o mirovinskom osiguranju (ZOMO) treba biti u primjeni od 1. siječnja 2008. godine. Njime se izmjenama dosadašnjih restriktivnih odredbi ZOMO-a povećavaju mirovine korisnika prijevremenih starosnih mirovina, gdje se za pet godina ranijeg odlaska u mirovinu maksimalni postotak umanjena sa 20,4 posto smanjuje na maksimalnih devet posto, odnosno godišnje sa 4,08 na 1,8 ili mjesечно na 0,34 na 0,15 posto. Time ni odlazak u prijevremenu mirovinu više ne predstavlja gubitak petine mirovine kao dosad. Izmjenom mirovinskih faktora (sa 0,333 na 0,5, a sa 0,5 na 0,6667) povećavaju se i mirovine dviju kategorija invalida koji još rade, te mirovine korisnika najnižih mirovina po dva osnova: smanjenjem postotka kod prijevremenih najnižih mirovina i izjednačavanjem vrednosti svih godina staza. Primitkom mirovina za sjećanje i veljaču novi umirovljenici razočarano su konstatirali da nisu povećani njihovih mirovina nije došlo. Opravdano se piše da je poditeljica sekcija, odnosno dirigentima - i pouzdanim vjetru u napeta jedra koji dolazi iz smjera kompanije Podravka. Na takvom brodu kapetan nije teško biti s tim što je dosadašnje rukovodstvo napravilo odlične temelje. Uz to imam i punu podršku kolega i kolegica u Službi komunikacija s tržištem, u kojoj radim - rekla je novoizabrana predsjednica KUD-a Podravka, koja je već duže vrijeme aktivna u djelatnosti KUD-a, posebice literarnoj sekcijskoj, a uz to maksimalno je angažirala na pripremama scenarija i kao voditeljica brojnih priredbi u Koprivnici, te narocito oni koje organizira KUD Podravka. Za nju je KUD više od kulturno-umjetničkog društva, to je potvrda opredjeljenosti kompanije da podupire kreativnost i stvaralaštvo svojih zaposlenika i stvara što bolje biti u republičkom vrtu. Slikari, koji su preteći KUD-a, imaju pravo na odgovarajući izlagачki prostor pa čemo incitirati osnivanje gradske galerije kao prostora za neakademsku stvarateljstvu. A literate čemo poduprijeti u nastojanju da iznjedre novu zajedničku zbirku. Omasovljavat ćemo i članstvo, posebice nastojeći u note, boje i stihovni entuzijastima iz KUD-a. Od nove predsjednice očekuje se nova "priča" na kulturnu temu.

- Mogu ponoviti da je KUD veliki brod koji uspiješno godinama plove zahvaljujući izvrsnoj posadi - članovima sekcija, voditeljima sekcijskoj, odnosno dirigentima - i pouzdanim vjetru u napeta jedra koji dolazi iz smjera kompanije Podravka. Na takvom brodu kapetan nije teško biti s tim što je dosadašnje rukovodstvo napravilo odlične temelje.

Uz to imam i punu podršku kolega i kolegica u Službi komunikacija s tržištem, u kojoj radim - rekla je novoizabrana predsjednica KUD-a Podravka, koja je već duže vrijeme aktivna u djelatnosti KUD-a, posebice literarnoj sekcijskoj, a uz to maksimalno je angažirala na pripremama scenarija i kao voditeljica brojnih priredbi u Koprivnici, te narocito oni koje organizira KUD Podravka. Za nju je KUD više od kulturno-umjetničkog društva, to je potvrda opredjeljenosti kompanije da podupire kreativnost i stvaralaštvo svojih zaposlenika i stvara što bolje biti u republičkom vrtu. Slikari, koji su preteći KUD-a, imaju pravo na odgovarajući izlagачki prostor pa čemo incitirati osnivanje gradske galerije kao prostora za neakademsku stvarateljstvu. A literate čemo poduprijeti u nastojanju da iznjedre novu zajedničku zbirku. Omasovljavat ćemo i članstvo, posebice nastojeći u note, boje i stihovni entuzijastima iz KUD-a. Od nove predsjednice očekuje se nova "priča" na kulturnu temu.

- Moji novi poteci, koji se opravdano očekuju, bit će usmjereni na daljnju promociju kvalitetne djelovanja svih sekcijskih. Mnogi u Hrvatskoj već znaju da se naš Tamburaški orkestar ubraja u ponajbolje orkestre u domaćem i međunarodnom području. Jer, Podravka nikada nije bila maca na svom krilu. No, osim na dotacije iz vlastite kompanije računamo i na prihode "sa strane" pa čemo tako s nekim projektima konkurirati u Hrvatskoj.

a) do kraja ožujka 2008. omogućiti će se izračun za korisnike koji će mirovino ostvariti od 1. siječnja 2008. i nadalje.
b) do 31. listopada 2008. obaviti će se ponovo određivanje mirovine korisnicima koji su mirovino ostvarili do 31. prosinca 2007. godine.

Naravno da ovakvim rokovima HZMO-a novi umirovljenici, koji su korisnici ovih kategorija mirovina, ne mogu biti zadovoljni. Već krajem prošle godine krenula je lavina poskupljenja i umirovljenici trebaju povećanje odmah, svakog mjeseca, a ne nakon desetak mjeseci, kad im očekivana visoka izravnjava gricne povisivo. Ne može ih utjecati ni poruka iz HZMO-a: "Nitko neće biti oštećen, jer će se zaostaci isplatići od 1. siječnja 2008." Željko Šemper

Podravkin zbor pjeva u ždalskoj crkvi

Prešlo nedjelje Mješoviti pjevački zbor KUD-a Podravka održao je koncert u crkvi Presvetog Trojstva u Ždali. Podravkini pjevaju su pod vodstvom dirigentice Darije Kivač pjevali uskrsne skladbe za vrijeme služenja misnog slavlja. U toploj i ugodnom ozračju zbor je misno slavlje uveličao pjevanjem sakralnih skladbi na hrvatskom i na engleskom jeziku. S. P.

OBAVIJEŠTI

Ponuda organizacije ljetovanja

Odjel prigodne prodaje obavještava radnike Podravke da u suradnji s agencijom Blagec Turist nude mogućnost odabira ljetovanja i odmora u turističkim destinacijama u Hrvatskoj i inozemstvu uz popust do 10 % te mogućnost otplate do 8 rata putem ustega na plaći.

Zainteresirani radnici mogu razgledati ponudu te se predbilježiti u turističkoj agenciji Blagec Turist, u Križevcima, Preradoviću, te se informirati na tel. 682 807 i 682 542 najkasnije do 1. 6. 2008.

KINOPREDSTAVE

Kino Velebit u Koprivnici

- 3. - 9. 4. "P.S. VOLIM TE", američka romantična drama - u 17 sati
- 3. - 9. 4. "10.000 GODINA PRIJE KRISTA" američko - novozelandska avanturistička drama - u 19 sati
- 3. - 9. 4. "BIT ĆE KRVI", američki triler - u 21 sat

JELOVNIK

- 7. 4. pondjeljak - Fivo varivo, hrenovke, voće
- 8. 4. utorak - Pileći paprika, tjestenina, salata
- 9. 4. srijeda - Pohana svijetinja, krumplji na seljak, salata
- 10. 4. četvrtak - Junetina na lovacki, pirjana riža, salata
- 11. 4. petak - Vinski gulaš, kolač

Razgovor s Jadrankom Lakuš, novom predsjednicom Kulturno umjetničkog društva Podravka

Od nove predsjednice očekuje se i nova "priča" na kulturnu temu

Piše: Slavko Petrić

Snimio: Berislav Godek

Za predsjednicu Kulturno-umjetničkog društva Podravka, poslije dvomandatnog predsjedanja Jadranke Ivanković, izabrana je Jadranka Lakuš, dobro znači u Podravkinim i koprivničkim kulturnim aktivnostima i djelatnostima.

- Mogu ponoviti da je KUD veliki brod koji uspiješno godinama plove zahvaljujući izvrsnoj posadi - članovima sekcijskoj, voditeljima sekcijskoj, odnosno dirigentima - i pouzdanim vjetru u napeta jedra koji dolazi iz smjera kompanije Podravka. Na takvom brodu kapetan nije teško biti s tim što je dosadašnje rukovodstvo napravilo odlične temelje.

Uz to imam i punu podršku kolega i kolegica u Službi komunikacija s tržištem, u kojoj radim - rekla je novoizabrana predsjednica KUD-a Podravka, koja je već duže vrijeme aktivna u djelatnosti KUD-a, posebice literarnoj sekcijskoj, a uz to maksimalno je angažirala na pripremama scenarija i kao voditeljica brojnih priredbi u Koprivnici, te narocito oni koje organizira KUD Podravka. Za nju je KUD više od kulturno-umjetničkog društva, to je potvrda opredjeljenosti kompanije da podupire kreativnost i stvaralaštvo svojih zaposlenika i stvara što bolje biti u republičkom vrtu. Slikari, koji su preteći KUD-a, imaju pravo na odgovarajući izlagачki prostor pa čemo incitirati osnivanje gradske galerije kao prostora za neakademsku stvarateljstvu. A literate čemo poduprijeti u nastojanju da iznjedre novu zajedničku zbirku. Omasovljavat ćemo i članstvo, posebice nastojeći u note, boje i stihovni entuzijastima iz KUD-a. Od nove predsjednice očekuje se nova "priča" na kulturnu temu.

- Moji novi poteci, koji se opravdano očekuju, bit će usmjereni na daljnju promociju kvalitetne djelovanja svih sekcijskih. Mnogi u Hrvatskoj već znaju da se naš Tamburaški orkestar ubraja u ponajbolje orkestre u domaćem i međunarodnom području. Jer, Podravka nikada nije bila maca na svom krilu. No, osim na dotacije iz vlastite kompanije računamo i na prihode "sa strane" pa čemo tako s nekim projektima konkurirati u Hrvatskoj.



poslenike koji bi mogli u našem okružju iskazati svoje ambicije, stvaralački naboj i kreativnost - rekla je Jadranka Lakuš i dodala:

- Dakako da su nam za to potrebna i znatna financijska sredstva. Podravka od osnivanja KUD-a podupire njegovu djelovanje i uvjerenje sam da će to i nastaviti, unatoč mjerama štednje. Jer, Podravka nikada nije bila maca na svom krilu. No, osim na dotacije iz vlastite kompanije računamo i na prihode "sa strane" pa čemo tako s nekim projektima konkurirati u Hrvatskoj.

- Mogu ponoviti da je KUD veliki brod koji uspiješno godinama plove zahvaljujući izvrsnoj posadi - članovima sekcijskoj, voditeljima sekcijskoj, odnosno dirigentima - i pouzdanim vjetru u napeta jedra koji dolazi iz smjera kompanije Podravka. Na takvom brodu kapetan nije teško biti s tim što je dosadašnje rukovodstvo napravilo odlične temelje.

Uz to imam i punu podršku kolega i kolegica u Službi komunikacija s tržištem, u kojoj radim - rekla je novoizabrana predsjednica KUD-a Podravka, koja je već duže vrijeme aktivna u djelatnosti KUD-a, posebice literarnoj sekcijskoj, a uz to maksimalno je angažirala na pripremama scenarija i kao voditeljica brojnih priredbi u Koprivnici, te narocito oni koje organizira KUD Podravka. Za nju je KUD više od kulturno-umjetničkog društva, to je potvrda opredjeljenosti kompanije da podupire kreativnost i stvaralaštvo svojih zaposlenika i stvara što bolje biti u republičkom vrtu. Slikari, koji su preteći KUD-a, imaju pravo na odgovarajući izlagачki prostor pa čemo incitirati osnivanje gradske galerije kao prostora za neakademsku stvarateljstvu. A literate čemo poduprijeti u nastojanju da iznjedre novu zajedničku zbirku. Omasovljavat ćemo i članstvo, posebice nastojeći u note, boje i stihovni entuzijastima iz KUD-a. Od nove predsjednice očekuje se nova "priča" na kulturnu temu.

- Moji novi poteci, koji se opravdano očekuju, bit će usmjereni na daljnju promociju kvalitetne djelovanja svih sekcijskih. Mnogi u Hrvatskoj već znaju da se naš Tamburaški orkestar ubraja u ponajbolje orkestre u domaćem i međunarodnom području. Jer, Podravka nikada nije bila maca na svom krilu. No, osim na dotacije iz vlastite kompanije računamo i na prihode "sa strane" pa čemo tako s nekim projektima konkurirati u Hrvatskoj.

- Moji novi poteci, koji se opravdano očekuju, bit će usmjereni na daljnju promociju kvalitetne djelovanja svih sekcijskih. Mnogi u Hrvatskoj već znaju da se naš Tamburaški orkestar ubraja u ponajbolje orkestre u domaćem i međunarodnom području. Jer, Podravka nikada nije bila maca na svom krilu. No, osim na dotacije iz vlastite kompanije računamo i na prihode "sa strane" pa čemo tako s nekim projektima konkurirati u Hrvatskoj.

- Moji novi poteci, koji se opravdano očekuju, bit će usmjereni na daljnju promociju kvalitetne djelovanja svih sekcijskih. Mnogi u Hrvatskoj već znaju da se naš Tamburaški orkestar ubraja u ponajbolje orkestre u domaćem i međunarodnom području. Jer, Podravka nikada nije bila maca na svom krilu. No, osim na dotacije iz vlastite kompanije računamo i na prihode "sa strane" pa čemo tako s nekim projektima konkurirati u Hrvatskoj.

- Moji novi poteci, koji se opravdano očekuju, bit će usmjereni na daljnju promociju kvalitetne djelovanja svih sekcijskih. Mnogi u Hrvatskoj već znaju da se naš Tamburaški orkestar ubraja u ponajbolje orkestre u domaćem i međunarodnom području. Jer, Podravka nikada nije bila maca na svom krilu. No, osim na dotacije iz vlastite kompanije računamo i na prihode "sa strane" pa čemo tako s nekim projektima konkurirati u Hrvatskoj.

- Moji novi poteci, koji se opravdano očekuju, bit će usmjereni na daljnju promociju kvalitetne djelovanja svih sekcijskih. Mnogi u Hrvatskoj već znaju da se naš Tamburaški orkestar ubraja u ponajbolje orkestre u domaćem i međunarodnom području. Jer, Podravka nikada nije bila maca na svom krilu. No, osim na dotacije iz vlastite kompanije računamo i na prihode "sa strane" pa čemo tako s nekim projektima konkurirati u Hrvatskoj.

- Moji novi poteci, koji se opravdano očekuju, bit će usmjereni na daljnju promociju kvalitetne djelovanja svih sekcijskih. Mnogi u Hrvatskoj već znaju da se naš Tamburaški orkestar ubraja u ponajbolje orkestre u domaćem i međunarodnom području. Jer, Podravka nikada nije bila maca na svom krilu. No, osim na dotacije iz vlastite kompanije računamo i na prihode "sa strane" pa čemo tako s nekim projektima konkurirati u Hrvatskoj.

- Moji novi poteci, koji se opravdano očekuju, bit će usmjereni na daljnju promociju kvalitetne djelovanja svih sekcijskih. Mnogi u Hrvatskoj već znaju da se naš Tamburaški orkestar ubraja u ponajbolje orkestre u domaćem i međunarodnom području. Jer, Podravka nikada nije bila maca na svom krilu. No, osim na dotacije iz vlastite kompanije računamo i na prihode "sa strane" pa čemo tako s nekim projektima konkurirati u Hrvatskoj.

- Moji novi poteci, koji se opravdano očekuju, bit će usmjereni na daljnju promociju kvalitetne djelovanja svih sekcijskih. Mnogi u Hrvatskoj već znaju da se naš Tamburaški orkestar ubraja u ponajbolje orkestre u domaćem i međunarodnom području. Jer, Podravka nikada nije bila maca na svom krilu. No, osim na dotacije iz vlastite kompanije računamo i na prihode "sa strane" pa čemo tako s nekim projektima konkurirati u Hrvatskoj.

- Moji novi poteci, koji se opravdano očekuju, bit će usmjereni na daljnju promociju kvalitetne djelovanja svih sekcijskih. Mnogi u Hrvatskoj već znaju da se naš Tamburaški orkestar ubraja u ponajbolje orkestre u domaćem i međunarodnom području. Jer, Podravka nikada nije bila maca na svom krilu. No, osim na dotacije iz vlastite kompanije računamo i na prihode "sa strane" pa čemo tako s nekim projektima konkurirati u Hrvatskoj.

- Moji novi poteci, koji se opravdano očekuju, bit će usmjereni na daljnju promociju kvalitetne djelovanja svih sekcijskih. Mnogi u Hrvatskoj već znaju da se naš Tamburaški orkestar ubraja u ponajbolje orkestre u domaćem i međunarodnom području. Jer, Podravka nikada nije bila maca na svom krilu. No, osim na dotacije iz vlastite kompanije računamo i na prihode "sa strane" pa čemo tako s nekim projektima konkurirati u Hrvatskoj.

- Moji novi poteci, koji se opravdano očekuju, bit će usmjereni na daljnju promociju kvalitetne djelovanja svih sekcijskih. Mnogi u Hrvats



Nove Podravka krem juhe

Okusite prirodu s Podravka krem juham

Trendovi u prehrani pokazuju da potrošači sve više paze na svoju prehranu biraći juči uravnotežene obroke koji pridonose njihovom zdravlju i blagotvorno djeluju na organizam. Prateći te trendove i osluškujući zahtjeve potro-

šača, Podravka je pripremila pet novih krem juha proizvedenih od prirodnih sastojaka, bez dodanih pojačivača okusa, aroma i bojila, s većim komadima povrća i s ekstra djevičanskim maslinovim uljem. To su **krem juhe od rajčice, šparoga, šampinjona, gljiva i brokule**

koje se mogu pripremati samo s vodom ili uz dodatak mlijeka.

I sam naziv linije Okus prirode govori da su u proizvodnji korišteni samo prirodni sastojci kako bi se što više naglasio okus samog povrća. Juhe Okus prirode su porcionirane za 2 tanjura,

a gotove su za samo 5 minuta čime u potpunosti zadovoljavaju potrebu potrošača za zdravim i ukusnim, a istovremeno i brzim obrokom. Juhe Okus prirode su prikladne i za vegetarijance jer, osim mlijeka, ne sadrže namirnice animalnog porijekla. ■



Krem juha od brokule

Blaga, mlijeca, gosta krem juha od brokule s pomno biranim začinima koji joj daju punoču okusa. Izgled juhe upotpunjena je vrškovi ma brokule, zbog kojih ima nadove iznimski okus, te privlačan i atraktivni izgled.

Krem juha od šparoga

Gusta, svijetla, krem juha mlijenog okusa, bogata bijelim šparogama. Kompoziciju okusa i sadržaja juhe nadopunjaju vršci i kolutići zeleni šparoge, a okus je zaokružen začinom curry.

Krem juha od gljiva

Iznimno gosta krem juha s izraženim okusom vrganja i šampinjona upotpunjeno listićima gljiva i mladog luka te odabranom kompozicijom začina koja juhi daje karakterističan okus.

Krem juha od rajčice

Gusta, krem juha prirodnog, svježeg mirisa i boje te izraženog okusa od visokog sadržaja vrlo kvalitetne rajčice. Obojačena je listićima mladog luka koji joj daju specifičan izgled i svježinu, a karakterističan okus upotpunjena je biranjem kompozicijom začina.

Krem juha od šampinjona

Juha specifičnog blagog zaokruženog okusa i mirisa šampinjona s pažljivo odabranim i doziranim začinima te bogata listićima šampinjona i mladog luka.



Nova Studena za Podravkaše

Prošlog petka prilikom dolaska na posao Podravkaši su bili ugodno iznenadeni od strane Studene. Naime, Podravkaši su na porti mogli uzeti po jednu ili dvije boćice Studene u novoj ambalaži i novog dizajna. Tako su Podravkaši imali mogućnost i prije prve službene kampanje, odnosno neposredno nakon što su prve količine rebrandirane Studene isle s proizvodnih traka u Lipiku da budu među prvim "ocjenjivačima" rebrandiranog proizvoda. Bio je to potez ljudi koji se bave marketingom za svaku pohvalu, a uz podjelu boćica Studene ovih je dana cijeli prostor Studena bara i restaurana prehrane bio, zahvaljujući reklamnim panoima, u znaku nove Studene koja uskoro kreće da osvoji potrošače diljem Hrvatske i drugih tržišta. V. I.

Barmeni u pripremanju svojih koktela koristili i Lero sokove

Dubrovčanin Leo Bautović, zaposlen u restoranu Domžana u Cavtatu, pobjednik je 13. Regionalnog natjecanja barmena u kategoriji „Long drink“ koje je održano u Hotelu Lero, a u organizaciji Hrvatske sekcije barmena. Drugo mjesto osvojio je Mario Putica iz Hotela Maestral, dok je Mario Šaulan, zaposlen u caffe baru Mihael u Cavatu, osvojio treće mjesto. Organizaciju ovog natjecanja potpomogla je i Podravka te su tako sudionici pripremali svoje koktele s Lero sokovima.



RECEPT TJEDNA

Juha od junetine

Za okrepnu na početak rukča ponudite juhu s junećim mesom, povremi i začinima. Takva juha služi i kao temeljac za pripremu brojnih drugih jela, juha i umaka, stoga je napravite nešto više, ohladite i zamrznite.



Sastojci za 4 do 6 osoba:
800 g junetine od mišića (koljenica bez kostiju)
1,2 l vode, sol, papar u zrnu
list kupusa, celerov list, list kelja
1 glavica luka
200 g mrkve, 200 g celerova korijena, 100 g peršinova korijena
pola žlicice muškatnog oraščića
1 žlica Vegete
1 grančica celera
Za taranu:

80-100 g pšeničnog oštrog brašna tip 400 Podravka

1 jaje

prstohvat soli

Za posluživanje:

1 žlica nasječkanog peršina

Priprema:

Opreno meso stavite u hladnu vodu i čim voda zakipi dodajte sol, list kupusa, celera, kelja, nekoliko zrna papra i luk koji ste prethodno popekli u tavi. Kuhajte oko 60 minuta, a zatim procijedite. U procijedenu juhu vratite meso, dodajte očišćeno narezano korjenasto po-

vrće, naribani muškati oraščić, Vegete i grančicu celera pa poklopite. Kad juha ponovo zavrje, smanjite temperaturu, pa lagano kuhajte oko 35 minuta. Od brašna, jača i soli umijesite čvrsto tijesto. Oblikujte kuglu i naribajte je na krupniji dio ribeža. Kad je juha kuhan, meso izvadite, a u juhu ukuhajte taranu.

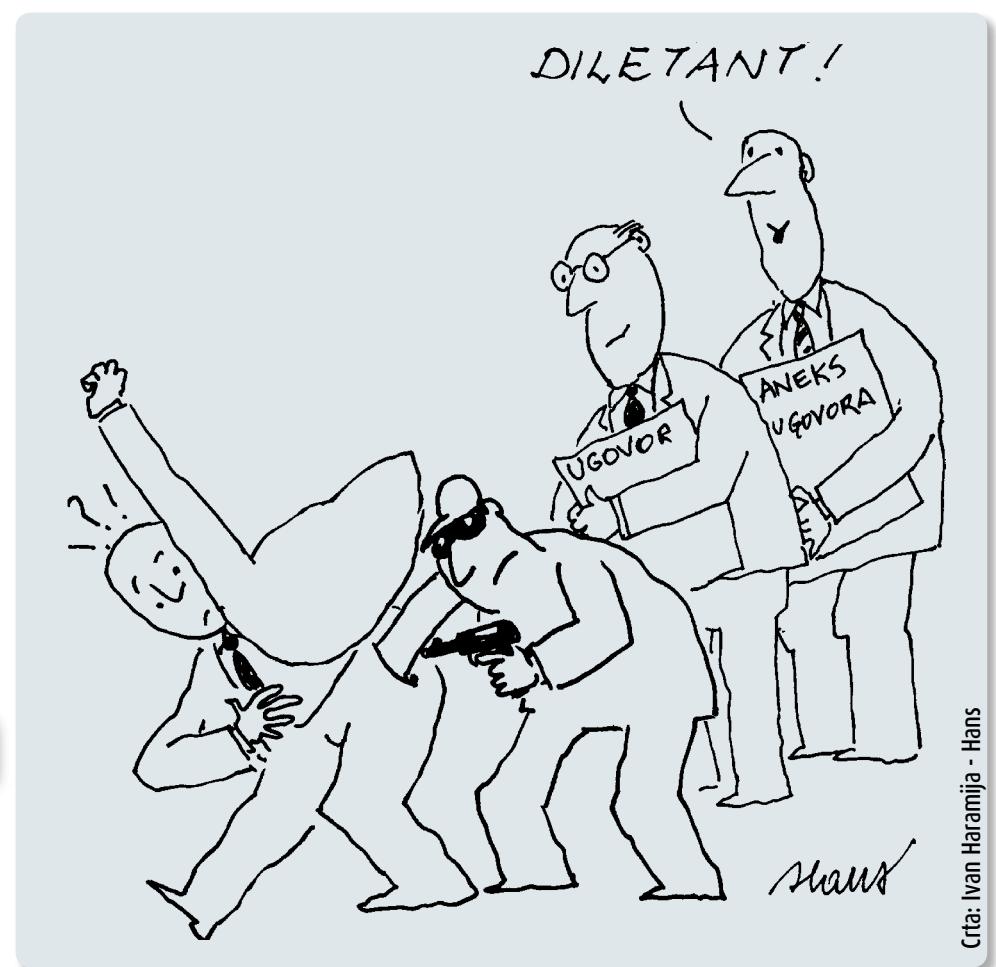
Posluživanje:
Juhu pospите nasječkanim peršinom i poslužite.

Savjet:
Taranu je kuhanada ispliva na površini juhe. Tijesto za taranu mora biti čvrše umiješeno.

Vrijeme pripreme: 2 sata

coolinarika.com
HRVATSKA, ZABAVA, DRUŠTVO - UVJEK SA SRCEM

KARIKATURA



Crtan: Ivan Hanamija - Hans

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

Za izdavača: Vedran Šimunović • Glavni i odgovorni urednik: Branko Peroš • Redakcija lista: Ines Banjanin, Boris Fabijanc, Berislav Godek, Vjekoslav Indri, Mladen Pavković, Branko Peroš, Slavko Petrić, Vedran Šimunović, Nikola Wolf

Grafička priprema i dizajn: Grafička radionica Lider pressa • Naklada: 8.000 primjeraka

Adresa: Ulica Ante Starčevića 32, 48000 Koprivnica • Telefoni: 048/651-505 (urednik), 048/651-503 (novinari)

Faks: 048/621-061 • e-mail:novine@podravka.hr • Tisk: Koprivnička tiskarnica, Koprivnica