



PODRAVKA

Podravka i Belupo nudili okrjepu i "mjerili zdravlje"



Podravka predstavila Vegetu na Sajmu prehrane u Antalyji (5)
Razgovor: Željko Tonklin, čelni čovjek Podravkine mesne industrije Danica (8-9)





Uvodnik

Drage Podravkašice i Podravkaši, pred vama je novi broj lista "Podravka" koji izlazi uoči Valentinova pa ako mislite da je to prilika da nekome izrazite svoje osjećaje, poklonite pažnju ili kažete koliko ga cijenite, iskoristite priliku.

IMPRESSUM

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

PODRAVKA, prehrambena
industrija, d.d. Koprivnica

Za izdavača: Dijana Jendrašinkin

Urednik: Ines Banjanin

Redakcija lista: Ines Banjanin,
Boris Fabijanec, Berislav
Godek, Vjekoslav Indir, Dijana
Jendrašinkin, Mladen Pavković,
Branko Peroš, Nikola Wolf

Grafička priprema i dizajn:
www.borisbenko.com

Naklada: 8.000 primjeraka

Adresa: Ulica Ante Starčevića
32, 48000 Koprivnica

Telefoni: 048/651-220 (urednik)
048/651-503, 651-505 (novinari)

Faks: 048/621-061

e-mail: novine@podravka.hr

Tisak: Kersch Offset

U razgovoru s Podravkašima koji su proveli dugi niz godina u našoj kompaniji i s nekima koji su bili u njoj praktički od njezinih početaka, doznala sam puno zanimljivosti i čula raznih anegdota. I gotovo da su se svi složili u jednom. Kažu, bilo nam je jako teško, puno smo radili, puno se odricali, ali bili smo bliski, naša nas je situacija povezivala i družili smo se kao jedan tim.

Vjerujem da je danas malo ljudi koji bi mogli reći da im je lako nositi se s ovom situacijom kada su teme o kojima se u posljednje vrijeme u medijima najčešće govori globalna kriza, preskupa potrošačka košarica, zakon o neradnoj nedjelji i zabrani pušenja... a na malo toga možemo utjecati.

Možda je upravo takva situacija dovela do svojevrstnog udaljavanja, previše pažnje polažemo na sebe i svoje potrebe, a premalo na kolege s kojima, ruku na srce, provodimo više vremena nego s vlastitom obitelji.

Radno mjesto cijeni se više nego prije, a posao donosi izvjesnu financijsku stabilnost. Zato se na svako radno mjesto gleda kao na nešto dragocjeno, jer o mjesečnim primanjima, ovisi i egzistencija svih nas prosječnih ljudi.

U takvoj je situaciji bitno obavljati posao najbolje što možemo i nastojimo se dokazati kao neophodna karika u poslovnom lancu.

Sve to, ako se prisjetimo što kažu „stari Podravkaši“, nije razlog da se otuđimo jedni od drugih, da se dijelimo na cjeline, timove unutar cjelina, urede unutar timova... Svi smo mi ipak Podravkaši i povezuje nas jedna kompanija u kojoj radimo i ostvarujemo svoje poslovne ciljeve. Upravo to jedinstvo

karakteristika je i prednost pred drugim kompanijama, zato ga trebamo njegovati i pokazati jedni drugima koliko cijenimo i poštujemo svoje suradnike, jer svaki osobni uspjeh, uspjeh je za kompaniju, a uspjehu kompanije pridonosimo svi zajednički. Nedavno me upitala kolegica sjećam li se kad smo se u školi međusobno darivali za Valentinovo. Ne sjećam se, jer u moje školsko vrijeme tom se „prazniku“ nije pridavala važnost. Pred vama je novi broj lista "Podravka" koji izlazi uoči Valentinova pa ako mislite da je to prilika da nekome izrazite svoje osjećaje, poklonite pažnju ili kažete koliko ga cijenite, iskoristite priliku. Osobno smatram da ne treba čekati priliku da nekome kažete što mislite ili osjećate, jer za 365 dana mnogo se toga može promijeniti. Zato, ako nešto želite učiniti, učinite to odmah sada. Za propuštenim prilikama možemo samo žaliti, a kada smo nešto pokušali i nismo uspjeli, u svijesti barem ostaje činjenica - pokušali smo. Stoga, hrabro u nove poslovne i privatne izazove koje nam donosi ovo „karnevalsko“ vrijeme.

U ovom broju novina možete kroz razgovor na 9. stranici upoznati vođećeg čovjeka Podravkine mesne industrije Željka Tonklina. Donosimo informacije o intranetskoj aplikaciji za upravljanje putovanjima i niz drugih zanimljivosti, od različitih aktivnosti pa do toga što se kuha u Bijeloj kući i koja vam kava najbolje odgovara. Možda se poželite okušati u pravljenju kolača, čiji recept donosimo na 17. stranici, a ako ne, veljaču uvijek možete dodatno zasladiti Podravkinim krafnama.

Glavna urednica: Ines Banjanin

Piše: Boris Fabijanec, Snimio: Nikola Wolf

Podravka i Belupo nudili okrjepu i "mjerili zdravlje"

Ovom tradicionalnom akcijom pod nazivom "Uz Belupo budi Zdravko Dren" Podravkina farmaceutska tvrtka ponovno je pokazala socijalnu odgovornost, stavljajući zdravlje svojih građana na prvo mjesto. Više od 300-tinjak posjetitelja provjerilo je svoje zdravlje, a prema riječima dr. Branka Heinreicha većina građana je imala normalan tlak, dok je pak psihijatrica dr. Ljubica Rožman naglasila kako sve više građana, čak i mladih, traži psihološku pomoć, ponajviše zbog stresnog načina života. Što se pak tiče dijabetološke ordinacije, otkrilo se tek samo dvoje građana sa povišenim šećerom. U "zdravom" subotnjem prijedpodnevu na koprivničkom Zrinskom trgu zdravlje

je promoviralo i 40 klizača škole klizanja Zajednice sportskih udruga Grada Koprivnice, a naravno, nije zaboravljena niti okrjepa – Podravkini čajevi i krafne. Veliko zanimanje za ovu hvale vrijednu Belupovu akciju zapravo dokazuje zašto Belupov web portal na adresi www.zdravobudi.hr u 20 mjeseci postojanja ima više od milijun i pol korisnika. Je li bloger i domaćin portala Zdravko Dren uspio doprijeti do onih kojima je, baš kao i njemu, zdravlje najveće i najdragocijenije mjerilo svih vrijednosti, u subotnjem je prijedpodnevu Belupo s Koprivničancima provjerio zajedno. Također, prema najavama iz Belupa, nova akcija na koprivničkom središnjem trgu bit će organizirana 9. svibnja.

> Na koprivničkom Zrinskom trgu "mjerilo" se zdravlje u mini ordinacijama, a za okrjepu su ponuđeni – Podravkini čajevi i krafne



Piše: Vjekoslav Indir



Spam - neželjene elektroničke poruke

U zadnje su vrijeme Podravkaši na svoje e-mail adrese često primili neželjene e-mail poruke tzv. "spam" pa smo zamolili Dubravka Kopjara voditelja poslova u Informatici da nas informira o tome što je to spam i prijeti li opasnost od njega.

- Spam, junk mail ili unsolicited commercial mail je neželjena poruka najčešće reklamnog sadržaja. One vas pozivaju da kupite usluge ili proizvode preko Interneta, brzo i lako smršavite i slično, a osim na vašu adresu, upućene su još na tisuće drugih. Za razliku od virusa, koji su pisani s namjerom da ljudima naprave štetu na

računalu, spam poruke su u većini slučajeva bezazlene, pojašnjava Dubravko.

- Problem spama nije ozbiljan ako nam tek povremeno u Inbox "sjedne" pokoja neželjena e-mail poruka jer je nije problem obrisati, ignorirati i nastaviti s poslom. Problem nastaje kada to postane svakodnevno i u takvim količinama da je već teško razlikovati "legalnu" poštu od te neželjene.

Kako se obraniti od spama?

- Možemo na nekoliko načina i obično je potrebno kombinirati više njih kako bismo barem približno dosegli željeni efekt. Da bismo spriječili ulazak neželjenih poruka koristimo anti-spam filtere koji imaju zadatak izdvojiti neželjene poruke od onih poslovnog sadržaja i ne dopustiti im ulazak u informacijski sustav. Anti-spam filteri koriste algoritam koji s točnošću od 99% procjenjuje je li poruka spam, što u konačnici znači da će određeni manji broj spam poruka ipak proći kroz filter. Ono što

krajnji korisnici mogu poduzeti je:

- Ne ostavljati na Internetu svoju službenu e-mail adresu osim ako smo sigurni da je web adresa na kojoj ostavljamo mail adresu zaista pouzdana.

- Ako pregledavamo web-sadržaje koji nude besplatne usluge, ne pretplaćujemo se na njihove mailing-liste i službenom e-mail adresom rukujemo pažljivo.

- Gotovo svaka spam poruka završava uputama kako se odjaviti s takvih mailing-lista i prestati primati neželjene poruke. Nikad ne postupajte u skladu s tim uputama, jer pokušate li se na taj način odjaviti sa spammerskih lista, učinit ćete zapravo suprotno. Dobije li spammer vaš zahtjev za odjavom s liste, to će mu biti samo potvrda da je vaša adresa koju je negdje pribavio ispravna i, što je možda još važnije, da poruke koje na nju stižu netko čita. Najbolje je spam poruku jednostavno obrisati.

Podravka predstavila Vegetu na Sajmu prehrane u Antalyji

> Podravka je započela proboj na tursko tržište predstavljajući Vegetu na najvećem sajmu prehrane u Turskoj

Vegeta je početkom veljače predstavljena na Sajmu prehrane i cateringa "Anfas Food Product 2009", koji se 16. godinu za redom održavao u Antalya Expo Centru. Podravka je svojim proizvodima prisutna na turskom tržištu, međutim nedavno je osnovano predstavništvo u Isambulu, a u planu je i osnivanje poduzeća. Uz člana Uprave Podravke za internacionalno tržište Marina Pucara, na Sajmu prehrane bili su direktor tržišta Turske Zdravko Dimač i voditelj projektnih tržišta Davor Lokotar.

- Tržište Turske važno nam je zbog svojeg potencijala, jer ima 75 milijuna potrošača, a u prehrani se tradicionalno koristi dosta začina. Kategorija dodataka jelima tek je u

razvoju jer potrošači u pripremi jela koriste uglavnom monozačine. Promjena prehrambenih navika je trend koji je zahvatio i Tursku, jer sve manje vremena koristi se za tradicionalnu pripremu jela i mi tu vidimo svoju priliku za rast i ostvarivanje novih prihoda. U Turskoj također ima oko 4,5 milijuna stanovnika porijeklom iz bivše Jugoslavije, ali i veliki broj stranaca koji poznaju Vegetu. Također možemo reći da je tržište Turske zanimljivo, jer obiluje sirovinama, od kojih mnoge koristimo u proizvodnji, rekao je voditelj projektnih tržišta Davor Lokotar. Na Sajmu u Antalyji ove je godine bilo oko 40.000 profesionalnih posjetitelja, a sudjelovali su 304 tvrtke, od čega 87 iz inozemstva.



Piše: Matija Hlebar

Recirkulacija vode kao primjer održivog razvoja Podravke

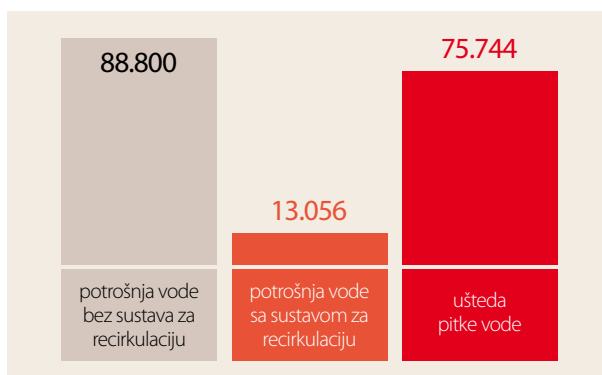
Voda je za Podravku strateški resurs i njezinoj racionalnoj potrošnji pridaje se veliki značaj. Zato je samo tijekom 2007. godine ukupna potrošnja vode u Podravki smanjena za više od 150.000 m³ ili gotovo 10% u odnosu na 2006. godinu. Ovakvo značajno smanjenje potrošnje vode ostvareno je najvećim dijelom zahvaljujući novo uspostavljenim sustavima recirkulacije vode za hlađenje u Tvornici Voće i u Belupu. Riječ je o nastavku širenja dobrih poslovnih praksi u upravljanju potrošnjom vode iz 2006. godine kada je u pogonu Okruglice projektiran prvi sustav za recirkulaciju, kojim se ostvaruje prosječna godišnja ušteda vode od 120.000 m³.

Racionalizacijom i smanjenjem potrošnje vode ostvaruje se Podravkina strategija ekonomske održivosti i ekološki prihvatljive budućnosti. Implementacijom novog sustava za recirkulaciju vode u Tvornici Voće je postojeći „otvoreni“ sustav za kon-

denzaciju pare, u tehnološkom procesu proizvodnje marmelade, postao „zatvoreni“. Time su se postigle znatne uštede u potrošnji pitke vode koja se koristi kao rashladni medij u sustavu za kondenzaciju pare. Istovremeno je značajno smanjeno zagađenje okoliša otpadnim vodama zbog njihovog manjeg ispuštanja iz proizvodnog procesa.

Prisniji sustav za kondenzaciju pare u Tvornici Voće koristio je za hlađenje pitku vodu iz vodovoda koja se odmah nakon hlađenja ispuštala u kanalizaciju. Ovakvim načinom kondenzacije prosječno se godišnje trošilo 88.800 m³ vode. Implementacijom novog sustava za recirkulaciju vode prosječna godišnja potrošnja vode smanjila se za 75.744 m³. Naime, novi zatvoreni sustav za kondenzaciju u kojem stalno cirkulira minimalna količina vode štedi potrošnju vode za 85%, što je vidljivo iz narednog stupčastog grafikona:

Utjecaj sustava za recirkulaciju na godišnju potrošnju i uštedu pitke vode u Tvornici Voće (m³)



S obzirom na ekonomske efekte i brzu stopu povrata na ulaganje, kao i pozitivan učinak na zaštitu okoliša, ulaganje u novi sustav za recirkulaciju vode u Tvornici Voće je ekonomski isplativo za oko 1,5 godinu. Racionalizacija potrošnje vode, koja se navedenim investicijskim ulaganjem ostvaruje, osim s finansijskog aspekta, opravdana je i s aspekta održivog razvoja. Naime, pitke vode je sve manje te je njezino racionalno korištenje jedan od načina da se ona očuva za buduće generacije.

Danas se smanjenje potrošnje vode umjesto njezinog nekontroliranog korištenja i ispuštanja otpadnih voda u okoliš, nameće kao temeljni zahtjev održivog razvoja suvremenog društva i gospodarstva.



Piše: Vjekoslav Indir

Snimio: Berislav Godek

Primjer koji treba slijediti

Podravkašu Darku Dragecu, hrvatskom branitelju i dragovoljcu domovinskog rata, Udruga hrvatskih branitelja liječenih od PTSP-a Sveti Nikola uz pomoć Podravke, za potrebe njegovog šesnaestogodišnjeg sina, koji boluje od teške bolesti kombiniranog glasovno-motornog tika, takozvanog Tourretovog sindroma započinje s izgradnjom takozvane „gluhe sobe“.

- Kao što smo već i najavili, zahvaljujući razumijevanju Uprave Podravke započinjemo realizaciju izgradnju „gluhe sobe“ za Antonia Drageca, čime ćemo omogućiti da može u takvim posebnim uvjetima odmarati i učiti. Zahvaljujem Upravi Podravke i njezinom predsjedniku Zdravku Šestaku na razumijevanju i donaciji 35.000,00 kuna, za koje će se kupiti potreban materijal, kojim će branitelji izgraditi ovu prijeko potrebnu sobu sinu svog branitelja, rekao je Ivica Galinec predsjednik udruge Svetog Nikole.

- Podravka upravo na ovakav način pokazuje svoju društvenu odgovornost i veliku brigu o svojim radnicima hrvatskim braniteljima. Ovo je primjer koji bi i druge institucije koje brinu o hrvatskim braniteljima trebale slijediti i pomagati na ovakav način, istaknuo je koordinator Podravkinog tima za pitanja branitelja, direktor Podravkine službe Zaštite Mladen Sremec.

Kako smo se već imali prilike uvjeriti u niz akcija koje su članovi ove Udruge uspješno priveli kraju, vjerujemo da će Antonio brzo dobiti svoj neophodni životni kutak, jer je i na konferenciji za novinare rečeno kako će izgradnja sobe uskoro početi.

DVD Podravka planira niz aktivnosti

Piše: Mladen Pavković

Snimio: Nikola Wolf



Nedavno održana Izborna godišnja skupština Dobrovoljnog vatrogasnog društva Podravka, bila je prilika i za prisjećanje na razvoj ovog društva. Društvo je osnovano u rujnu 1947. na inicijativu Andrije Špoljara, a od prvog dana u njemu su sudjelovali Zdravko Vidas, Antun Mitričić, Stjepan Mihalić, Ana Teler, Ferdo Ivančić, Ivan Hadelan i drugi. Nekoliko godina kasnije, društvo djeluje pod nazivom Industrijsko dobrovoljno vatrogasno društvo Podravka. Uvjeti za rad i razvoj bili su teški, a financijska sredstva mala, međutim, prevladala je ljubav prema vatrogastvu i humanom radu, tako da se društvo uz mnogo truda i odricanja ipak razvijalo.

Dobrovoljno vatrogasno društvo Podravka trenutno broji 89 članova, među kojima je i desetak žena. U njemu djeluju tri diplomirana inženjera zaštite od požara i 28 vatrogasnih tehničara. DVD Podravka, odnosno Odjel zaštite od požara raspolaže s dva navalna i dva kombi vozila, te zapovjednim vozilom.

Vatrogasci Podravke vrlo su aktivni kad je u pitanju preventivno djelovanje, a ono se prije svega ogleda u mjerama zaštite od požara te organizacijskim mjerama zaštite pa sve do tehničkih mje-

ra zaštite od požara. Tijekom cijele godine posvećuje se velika važnost obuci zaposlenika u metodama gašenja požara, odnosno upoznavanju s opasnostima od požara na radnom mjestu.

Kad su u pitanju vatrogasci, obično se može čuti da je najbolje kad oni miruju, no u protekloj godini zabilježena su dva početna požara s minimalnom materijalnom štetom. Osim toga, treba spomenuti i veliki broj njihovih aktivnosti na raznim natjecanjima, uključivanje u akciju Mjesec zaštite od požara, te uspješno održanu pokaznu vježbu u krugu tvornice Vegeta i juha. Vatrogasnoj zajednici Grada Koprivnice donirali su vatrogasni kombi, a planiraju nastaviti s nizom aktivnosti i okupiti još veći broj dobrovoljnih članica pa stoga i pozivaju radnice zainteresirane za rad u DVD-u.

Za predsjednika Upravnog odbora izabran je Zvonimir Guđan, dok će Zapovjedništvo sačinjavati: Goran Kresl (zapovjednik), Božidar Balijski, Mario Jakupec, Ninoslav Prosenjak, Josip Vukuć i Krešimir Matijašić. Tihomir Dobrić obavljać će dužnost predsjednika Nadzornog odbora.

Na skupštini je uručena i prigodna Zahvalnica za 30. godina rada u vatrogastvu Augustu Sokoliću.



Nova imenovanja u Podravki

Nastavljajući organizacijske promjene započete u rujnu, u cilju boljeg korištenja vlastitih ljudskih resursa i kompetencija, Uprava Podravke imenovala je Željka Tonklina novim predsjednikom Uprave Danice d.o.o.

Na tom će mjestu zamijeniti Romea Nakića, a s mjesta člana Uprave Danice opozvana je Slavica Kolesar pa će tako broj članova Uprave Danice biti smanjen s tri na dva člana. Uz Tonklina, na mjestu člana Uprave ostat će Adriana Pašica.

Na Tonklinovo mjesto imenovan je dosadašnji direktor Podravke Mađarska Dalibor Šijak kojega će zamijeniti Vatroslav Hubicki.

Uz to je i Tržište Istočne Europe nakon tri mjeseca odlaskom Danka Martinčevića dobilo novog direktora - Davora Popovića. Nova imenovanja stupila su na snagu 2. veljače. Tijekom prosinca i siječnja izvršene su promjene i u dijelu srednjeg menadžmenta. Uprava Podravke tim odlukama zaključuje ciklus organizacijskih promjena u kojima je donesen i novi sustav nagrađivanja, imenovano 30-ak osoba na postojećim ili novim radnim mjestima, otkazano više od 60 ugovora s posebnim uvjetima, 55 osoba otišlo je s otpremninama, a 20-ak ih je sporazumno napustilo kompaniju.

> **Željko Tonklin**

čelni čovjek Podravkine
mesne industrije Danica

> Mjere racionalizacije
poslovanja započete
u 2008. godini najbolji
su odgovor Podravke
na krizu



Razgovarala: Dijana Jendrašinkin, Snimio: Berislav Godek

Nema kompromisa u kvaliteti naših proizvoda

O d početka veljače čelno mjesto Podravkine mesne industrije Danica preuzeo je Željko Tonklin. Podravka, koji je već 20 godina zaposlenik korporativne prehrane kompanije, mesni business novi je poslovni izazov, a nama povod za kraći razgovor o planovima i izazovima koji ga očekuju na novoj funkciji.

U vrijeme kada se često govori o krizi u mnogim kompanijama, je li pred vas stavljena velika odgovornost i imate li rješenja za moguće probleme?

- Kao što je to već ranije u više navrata od strane vodećih ljudi Podravke naglašeno, proces ozbiljnog restrukturiranja u našoj kompaniji započeo je već u drugoj polovici 2008. godine dolaskom nove Uprave na njezino čelo. Iako tada to nije bilo uzrokovano promijenjenim tržišnim okolnostima, jer globalnu krizu gotovo nitko nije ni spominjao, smatram da su upravo mjere racionalizacije poslovanja koje su tada započete, a taj proces svakako još uvijek nije završen, najbolji odgovor Podravke na krizu. Naravno da cijelo vrijeme moramo itekako budno promatrati što se u našem okruženju događa, a na sve moguće promjene hitno reagirati.

Jeste li dobili zacrtane ciljeve ili ćete donijeti vlastite planove?

- Glavni ciljevi za 2009. su zacrtani. Naravno, za njihovo ostvarenje neka rješenja već imamo definirana, a neka će morati ponuditi tim na čijem sam čelu, a koji je za to od početka veljače ove godine dobio mandat. Potpuno je jasno da je pred nama godina velikih izazova i teških iskušenja, ali barem kada je Podravka u pitanju, siguran sam da svaki njezin menadžer već na početku godine u koju smo zakoračili razmišlja kako povećati profit kroz smanjenje troškova, uz profitabilan rast.

Kriza je riječ koja se u posljednje vrijeme učestalo provlači, kako će se Danica suočavati s mogućim problemima?

- Nakon svega par dana provedenih na novoj funkciji teško se mogu izjasniti o krizi u cijeloj mesnoj industriji. Kada govorim o Podravkinoj mesnoj industriji, kriza nameće potrebu da se još snažnije nego do sada upustimo u borbu za naklonost potrošača. Vjerujem da je kvaliteta naših proizvoda kod koje nikada nećemo raditi kompromise argument koji će nam kod stjecanja te naklonosti pomoći.

Koja rješenja vi smatrate najboljima?

N ajboljima smatram ona rješenja koja osiguravaju jačanje tržišne pozicije, uz istovremeni profitabilni rast kompanije. Vjerujem da je to želja svakog menadžera koja je često teško ostvariva. Jedan od načina kako mi to želimo postići je još veća dostupnost upravo onakvih naših proizvoda kakve potrošači trebaju, te smanjenje svih troškova koji nisu s tim ciljem povezani. Problem viška radnika Podravka nikada do sada nije rješavala otkazima pa ne vjerujem da će to biti mjera za kojom ćemo i sada posegnuti, ali svakako mislim da bi svi radnici trebali biti više nego do sada spremni na internu preraspodjelu radnih mjesta unutar Podravke, ukoliko će to biti potrebno. Fluktuacija iz pogona u pogon, ako je potrebno, dobro je rješenje jer su u pitanju radnici iz sustava kompanije pa se ne može dogoditi da ih je u jednoj radnoj cjelini premalo, a u drugoj previše. Radnici uglavnom to prihvaćaju, no ima i onih kojima se takav oblik organizacijske preraspodjele ne sviđa. U budućim vremenima radnici će se na to morati navikavati, jer u konačnici poslodavac im je Podravka ili neko njezino neovisno društvo, a ne organizacijska cjelina unutar pojedinog društva. U širem smislu, ne vidim problem u fluktuiranju radnika između ovisnih društava Grupe Podravka.

Kako se menadžer mora ponašati u takvoj situaciji, prije svega da se ne osjeti nezadovoljstvo i nesuglasice?

- Mislim da je odgovorno i kompetentno upravljanje, pokazivanje "što treba, a što se ne smije" osobnim primjerom, ključno za stjecanje povjerenja kod svih zaposlenika i dobar recept protiv širenja panike. Uz to, moram napomenuti kako Podravka svoju skrb za radnike pokazuje mnogim dobrim primjerima, od obrazovanja do prekvalifikacija, te u konačnici i odlazaka uz otpremnine. Podravka nikada nije otpuštala radnike, jer su bili višak nego im je kompanija uvijek nudila druge mogućnosti. Vjerujem da će tako biti i u buduću.

Koliko je važno ili barem ima prednost međunarodno iskustvo, odnosno rad na drugim tržištima?

- Svojim najznačajnijim iskustvom iz Poljske i Slovačke smatram uspješnu suradnju sa svim vodećim europskih trgovačkim lancima i poznavanje njihovog sistema rada od kojih su neki već prisutni, a neki se tek spremaju doći na tržište Hrvatske. Isto tako, smatram da uz lokalno iskustvo, internacionalno iskustvo svakom menadžeru pomaže u boljem prepoznavanju stvarnih potreba tržišta i načina kako te potrebe zadovoljiti.

Damir Felak istupio iz NO Podravke

Damir Felak prestao je biti članom Nadzornog odbora Podravke d.d., sukladno odredbama Pravila Zagrebačke burze. Iz razloga utvrđenih Zakonom o sprječavanju sukoba interesa u obnašanju javnih dužnosti, Damir Felak podnio je ostavku na članstvo u Nadzornom odboru Podravke d.d.

Prvi Podravkin e-learning seminar

> Tečaj bi trebali proći svi koji su u bilo kakvom doticaju sa službenim putovanjima. Znači, oni koji idu na službena putovanja, oni koji popunjavaju zahtjeve za druge osobe, kao i oni koji drugima odobravaju putne naloge

Trebate li ispuniti nalog za službeno putovanje ili ga nekome odobriti, morate najprije naučiti raditi u novoj intranetskoj aplikaciji za upravljanje putovanjima. Ovaj put nitko vas neće pozvati na interni seminar, već se od vas očekuje da seminaru pristupite putem svojeg računala, i to u vrijeme kad vama i vašim poslovnim obavezama to najbolje odgovara.

Kako je Podravka zamijenila dosadašnji ručni proces upravljanja putovanjima (klasični putni nalozi) novim elektroničkim procesom, nužno je da svi korisnici prije prve upotrebe prođu kratku obuku. Obuka se ovaj put odvija putem intraneta, na kojem se nalazi e-learning seminar o upravljanju putovanjima, a pristupiti mu mogu svi Podravkaši neograničen broj puta s računala na poslu ili od kuće. Osim za izradu aplikacije i za sam e-learning seminar „Upravljanje putovanjima“ pobrinula se informatička služba za integraciju aplikacija pod vodstvom Maria Vrhocija u suradnji sa sektorom Ljudskih potencijala.

Koncept seminara

Kako bi seminar bio što pristupačniji korisnicima, podijeljen je u dva osnovna

dijela: tečaj za korisnike i tečaj za odobravatelje. Ako pristupite tečaju za korisnike, naučit ćete kako ispuniti jednostavan tuzemni ili inozemni putni zahtjev, kako obaviti rezervaciju, što učiniti ako odustajete od najavljenog puta, kako doraditi zahtjev i prosljediti ga dalje, kako popuniti izvještaj s puta, kako ispisati putni nalog, ali isto tako i kako popuniti zahtjev za drugu osobu. U tečaju za odobravatelje naučit ćete isto gradivo kao i u tečaju za korisnike te dodatno kako odobriti zahtjeve za službenim putem i izvještaje s puta za vaše zaposlenike, kako delegirati pravo odobravanja i postaviti pomoćnika koji će vam pomoći u odobravanju kada ste na putu.

Polaznik u centru edukacije

Važno je napomenuti da je ovaj tečaj napravljen po svim standardima elektroničkog učenja te da obiluje objašnjenjima, razrađenim ciljevima svake lekcije, interakcijama, simulacijama stvarnih situacija, zadacima, a također ima i audio komponentu za sve one koji lakše uče slušajući, što nije zanemarivo. Glas je za tu prigodu posudila Tihana Vrhovski iz Ljudskih potencijala. Ako ćete koristiti audio komponentu

u uredu, predložimo upotrebu slušalica. Sustav prati vaš rad i napredovanje, tako da će vam uvijek prikazati koliki postotak gradiva ste prošli i kakva vam je prolaznost. Preporučujemo vam da svakako prođete simulacije stvarnih situacija te da potvrdite svoje znanje rješavajući ponuđene zadatke. Rezultati vaše obuke u svakom su trenutku dostupni ne samo vama, već i administratorima e-learninga koji imaju zadatak da vam pomognu ako primijete da imate probleme u prolasku lekcija ili sl.

Kako pristupiti tečaju?

Tečaju pristupate putem intraneta, na gornjem izborniku birate e-LEARNING i otvorit će vam se svi e-learning seminari kojima imate odobren pristup. U slučaju da vam pod „Moji seminari“ nije aktivan tečaj o Upravljanju putovanjima, morate tečaj prethodno prijaviti u „Katalogu seminara“. Ovi tečajevi dostupni su i kroz izbornik s lijeve strane u eProces-u Upravljanje putovanjima. Sve je napravljeno vrlo intuitivno, s dosta dodatnih objašnjenja, no ako ipak negdje zapne, nemojte se obeshrabriti. Služba informatičke podrške vam je na raspolaganju (tel. 1210). Želimo vam puno uspjeha u učenju!

The screenshot shows the eLearning interface for Podravka. At the top, there's a navigation bar with 'LEARN', 'MENTOR', and 'ADMINISTRATE' tabs. Below this is a search bar for seminars and a list of recommended seminars. The main content area is divided into three sections: 'Moji seminari' (My seminars), 'Moje aktivnosti' (My activities), and 'Dostupni razredi' (Available classes). Each section has a brief description and a link to the relevant content. The interface is branded with 'eLearning' and 'COGNITA'.

E-learning seminar engleskog jezika



Ovih su dana započeli i e-learning tečajevi engleskog jezika. Za prvu grupu od 70 polaznika, odjel Edukacije i razvoj je organizirao uvodne radionice. Tom je prilikom polaznicima detaljno objašnjen način ovakvog novog učenja.

E-learning promiče kulturu učenja i druge korporativne vrijednosti, nije cilj sam sebi, već samo jedan od načina na koji možete doći do određenih znanja i vještina. U današnjem poslovnom okruženju gdje znanje predstavlja bitnu konkurentsku prednost poduzeća, nužno je provoditi efikasnu i permanentnu edukaciju zaposlenika. Kako je znanje podložno brzom zastarijevanju, potrebno ga je neprestano obnavljati i nadopunjavati.

Koncept tečaja

Sadržaj je polazniku dostupan godinu dana, a može mu se pristupati neograničen broj puta. Polaznici na samom početku tečaja pišu test koji klasificira njihovo poznavanje engleskog, te jedan završni test nakon godine dana koji mjeri napredak svakog polaznika i izvještava ga o njegovom nivou znanja s obzirom na europski klasifikacijski okvir. Velika prednost ovog programa je u personalizaciji učenja, što znači da svaki polaznik sam može odrediti svoj program prema osobnim potrebama ili može slijediti preporuku aplikacije. E-seminar engleskog jezika vam daje mogućnost da sami birate mjesto i vrijeme učenja, tempo i program. Omogućuje da učite točno ono što želite i pritom ne gubite vrijeme na ono što već znate. Na taj način polaznik brže prolazi kroz lakši dio gradiva i koncentrira se na onaj dio koji mu

predstavlja veći problem. E-seminar učenja engleskog jezika pruža rješenja koja se mogu koristiti za usavršavanje različitih tematskih područja – gramatike, vokabulara, pisanja, (telefonskih) razgovora, poslovnog nazivlja iz prodaje, financija, logistike i sl.

Kombinirana metoda

Kako bi se nedostatak socijalne komponente kod ovakvog načina učenja sveo na najmanju moguću mjeru za sve je polaznike organizirana podrška mentorice koja će pratiti rad polaznika, odgovarati na njihove upite te će im četvrtkom biti dostupna za konzultacije.

Također, sama aplikacija posjeduje tehnologiju za raspoznavanje govora te tako omogućuje polaznicima da vježbaju svoje govorne vještine. Svim polaznicima su na raspolaganju i komunikacijski alati u vidu oglasne ploče preko koje će komunicirati s mentoricom, ali i međusobno. Upravo se takva kombinirana metoda učenja putem e-learninga uz podršku mentora u svijetu pokazala najboljom.

Primjenom e-learninga znatno se ubrzava proces širenja znanja kroz kompaniju, što je osobito važno u vrijeme primjene novih procedura, a nisu zanemarive niti znatne financijske uštede koje se postižu kada se izbjegnu svi logistički troškovi klasične obuke. E-learning ne pretpostavlja ukidanje klasične obuke, već samo nadopunu upotrebom ili zamjenu u onim segmentima gdje je to praktičnije i isplativije. Ljudski potencijali će uskoro organizirati i e-learning seminare za pripravnike, a uslijedit će i ostali korisni interni e-seminari.

Piše: Mladen Pavković, Snimio: Berislav Godek

Čestitke predsjednika Uprave na akademskim titulama

> Podravka podržava ljude koji prihvaćaju promjene kao nužnost budućeg razvoja



Susret s predsjednikom Uprave Podravke Zdravkom Šestakom upriličen je za Podravkine zaposlenice koje su stekle akademske titule: doktorica znanosti Jasmina Ranilović, te Biljana Čustić, Sandra Dujmić, Maja Jurakić i Helena Tomić Obrdaj, koje su završile poslijediplomski studij na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu.

Predsjednik Uprave čestitao im je na akademskim titulama i velikom uspjehu kojeg su postigle u svojem obrazovanju.

- Dokaz je to da postoji interes za školovanjem i edukacijom, a bez znanja i mogućnosti da se ono upotrijebi ne možemo napredovati, jer prilika je ključan trenutak u razvoju karijere, rekao je predsjednik Uprave. Također je istaknuo kako je u poslovanju bitna poslovna kultura i međusobno poštovanje te otvorenost prema kupcima i potrošačima.

Sve veći broj mladih i obrazovanih ljudi također potvrđuje kako je Podravka kompanija koja je spremna dati priliku ljudima koji prihvaćaju promjene, kao nužnost budućeg razvoja i u tome ih maksimalno podržava.

Predsjednik Uprave tom se prilikom osvrnuo i na poslovne rezultate postignute u 2008. godini, u kojoj je ostvarena impresivna stopa rasta. Međutim, nadodao je kako će godina u koju smo kročili biti iznimno teška, ali ujedno i prilika da svojim znanjem i radom pokažemo da možemo postići zacrtane ciljeve.

- Budite inovativne, hrabre, ambiciozne, nemojte lako odustajati i vjerujte u našu kompaniju, od koje nema bolje na ovim prostorima i jedina je prava hrvatska i ujedno internacionalna kompanija, poručio im je predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak, predloživši da svoja znanja podijele

s kolegama i drugim zaposlenicima.

Direktorica službe Kontrola kvalitete Jasmina Ranilović zahvalila je na čestitkama i prijemu:

- Dokazale smo da se želimo mijenjati i učiti, te time stvarati dodatnu vrijednost u obliku znanja. Imamo ideje koje želimo predstaviti i otvoriti nove horizonte, kako bismo pridonijele ostvarenju zajedničkih ciljeva naše kompanije.

Kako su Biljana, Sandra, Maja i Helena svoje poslijediplomske specijalističke studije završile na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu, jasno je kako naši tehnolozi idu u korak s vremenom i prate suvremene trendove u tom području.

Znanje je vrijednost koju ne treba čuvati za sebe pa je zato i predsjednik Šestak prilikom ovog susreta poručio kako je važno da budemo skromni kada treba, a rastrošni ondje gdje je to potrebno.

Piše: Mladen Pavković, Snimio: Berislav Godek

Slike iz prirode i ateljea



U slobodno vrijeme Marina Dvorski, koja je zaposlena u Belupu, bavi se slikanjem. Prije godinu dana upisala je tečaj crtanja, odnosno postala članica Likovnog kluba Paleta i vrlo brzo odlučila pokazati što zna na samostalnoj izložbi slika u predvorju koprivničkog hotela Podravina.

Otvarajući izložbu, slikar Ivan Lovreković rekao je da je primjerno svladala različite crteže i slikarske tehnike te da je stekla zavidnu vještinu likovnog izražavanja i izgradila specifičan slikarski identitet.

- Slikanje me privlači još od osnovne škole. Međutim, dugo mi je trebalo da se ovim poslom ili bolje rečeno, hobbijem počnem ozbiljnije baviti. Tek kad su mi djeca malo odrasla, odlučila sam se posvetiti slikanju. Najviše slikam vikendom, jer tada imam dosta vremena. Na svojoj prvoj samostalnoj izložbi Marina se predstavila radovima, izrađenim tehnikom ulja na platnu i suhim pastelom, a slika uglavnom mrtvu prirodu.

- Nekada slikam i u prirodi, a ne samo u mojem skromnom ateljeu, ako se tako može i nazvati. Drago mi je što su se moje slike mnogima dopale pa sam neke i prodala na samom otvorenju. Za prvo predstavljanje pred koprivničkom likovnom publikom umnogome je zaslužan i predsjednik Likovne sekcije KUD-a "Podravka 72" Zlatko Štrfiček. Voljela bih da me i prime u tu sekciju, međutim, na godinu primaju samo nekoliko članova. Uporna sam i marljiva i nema razloga da ne uspijem.

Marina je otkrila da najveću podršku ima od svoje obitelji.

- Kad mi oni kažu da je nešto dobro, ja im vjerujem. Mnogi me pitaju, zbog čega se ne bavim naivom. Ne privlači me, iako volim slike u toj tehnici, osobito od klasika naivnog slikarstva kao što su Večenaj, Kovačić i Generalić.

Dio slika je poklonila, a ako se neka uspije prodati, to je za boje i platno. - Ne mislim da ću postati velika slikarica, ali radom se čuda mogu postići.

Razmišlja li o novoj izložbi? - I te kako. Samo treba vremena da ponovno skupim veći broj kvalitetnih radova, a to ne ide baš lako, jer nisam od onih koji stvaraju preko noći. Načiniti dobro djelo zahtjeva puno truda i odricanja.

Svaki dan na posao putuje iz Reke. - Putovanje pomaže u slikarstvu, jer putem neprestano razgledavam okolinu. Priroda uvijek daje nešto novo, a slikari to jako dobro osjete i - prenesu na platno.

Dosta Vam je sadašnjeg posla?

spremni ste na novi izazov?

Radite u Podravki? Spremni ste na kontinuirano usavršavanje i osobni razvoj? Otvoreni ste i proaktivni? Skloni ste timskom radu?

Prijavite se na **interni natječaj** za radno mjesto:

Tehnolog specijalist / Samostalni tehnolog (m/ž)

Podravka d.d.

Poslovni program hrana

Razvoj riba i ribljih proizvoda

Vaši radni zadaci bit će:

/ planiranje, organiziranje i vođenje raznih razvojnih procesa (laboratorijske i pogonske probe, senzorske procjene i degustacije sirovina, poluproizvoda, proizvoda i radnih receptura) / kreiranje novih i inovacija postojećih proizvoda prema procesu razvoja proizvoda / vođenje i razrada cjelokupne tehničko-tehnološke dokumentacije / pružanje stručne tehničko - tehnološke podrške outsourcing partnerima (uz povremeni rad u Zadru) / suradnja s proizvođačima i dobavljačima materijala radi odabira odgovarajuće ponude i osiguranja sukladnosti sa standardima / obavljanje specifičnih dijelova istraživanja / drugo prema potrebi posla

Od Vas očekujemo:

/ VSS, dipl. ing. prehrambene tehnologije / najmanje 2-3 godine rada u struci unutar grupe Podravka / znanje engleskog jezika / napredno znanje rada na računalu / sposobnost prosuđivanja i delegiranja zadataka / dobre komunikacijske i organizacijske sposobnosti / spremnost na dodatna usavršavanja / sklonost timskom radu

Ukoliko želite nastaviti daljnji razvoj karijere unutar kompanije i prihvatiti izazove novog radnog mjesta Samostalnog tehnologa ili Tehnologa specijalista u okviru Poslovnog programa hrana, služba Razvoj riba i ribljih proizvoda, molimo Vas da svoju ponudu i životopis pošaljete najkasnije

do 21. veljače 2009. godine na adresu:

Podravka d.d., Ljudski potencijali
Odjel Zapošljavanje (za interni natječaj)
Ante Starčevića 32
48 000 Koprivnica

ili **e-mail:** interni.natjecaj@podravka.hr

Napomena: konačna pozicija, naziv radnog mjesta i pripadajući uvjeti, ovisit će o radnom iskustvu odabranog kandidata



Snimio: Berislav Godek

Sastanak udruga proisteklih iz domovinskog rata



U Podravki je pod motom "Zajedno smo jači" prvi put održan zajednički sastanak predstavnika triju Udruga proisteklih iz domovinskoga rata: UBIUDR Podravke, ZU HVIDR-e Koprivničko-križevačke županije i Udruge HVIDR-e Grada Koprivnice. Razgovaralo se o problemima i teškoj položaju razvojačenih hrvatskih branitelja. Dogovoreno je da se udruge što više povezuju, jer sve imaju iste ili slične probleme. Predsjednik HVIDR-e Koprivnice Zdravko Miklošić najavio je i osnivanje Koordinacije Udruga iz do-

movinskog rata na razini županije. - Zajednički ćemo organizirati i nekoliko športskih susreta, a predstavnici naših Udruga sudjelovat će ove godine i u Karavani "Da se ne zaboravi – 2500 kilometara diljem Hrvatske", rekao je čelnik Podravkinih branitelja Mladen Pavković, koji već priprema niz takvih susreta i s drugim udrugama diljem Hrvatske. Predsjednicima županijske i gradske HVIDR-e, Zvonku Filipčiću i Zdravku Miklošiću, uručene su i prigodne Zahvalnice za predani rad u njihovim organizacijama.

Obavijest o prodaji pilećeg i purećeg mesa

Odjel prigodne prodaje organizira za Podravkaše prodaju pilećeg mesa grupe Vindija proizvođača Koka Varaždin, te prodaju purećeg mesa proizvođača Vindon d.o.o. Slavonski Brod, grupe Vindije Varaždin, uz mogućnost plaćanja na tri rate. Zainteresirani se mogu predbilježiti do 19. veljače na telefone: 651-781, 651-954 i na e-mail: mirjana.cahunek@podravka.hr

Podjela pilećeg mesa bit će 25. veljače, a podjela purećeg mesa 26. veljače od 13.30 do 15.30 sati u dvorištu Gantpleta, Kolodvorska 1.

Na ponudi su:

- Pilići spremni za roštilj, pakiranje 12 kg – 270,84 kn/pakiranje
- Pileći batak – zabatak, pakiranje 6 kg – 163,62 kn/pakiranje
- Krila, pakiranje 6 kg – 182,64 kn/pakiranje
- Prsa, pakiranje 6 kg – 208,62 kn/pakiranje
- File od prsiju, pakiranje 6 kg – 307,44 kn/pakiranje
- Želuci, pakiranje 6 kg – 119,98 kn/pakiranje
- Jetra sa srcem, pakiranje 6 kg – 104,34 kn/pakiranje
- Cordon bleu, pakiranje 4 kg – 238,16 kn/pakiranje
- Kokošji rasjek, smrznuto, pakiranje 6 kg – 15,64 kn/kg
- Usitnjeno meso na podlošku (smrznuto), pakiranje 5 kg – 86,90 kn/pakiranje
- Pureća krila cijela, pakiranje 5 kg – 100,00 kn/pakiranje
- Pureći krilni batak, pakiranje 5 kg – 115,90 kn/pakiranje
- Pureći file prsiju, pakiranje 5 kg – 283,65 kn/pakiranje
- Pureći file zabatka, pakiranje 5 kg – 195,20 kn/pakiranje
- Pureći batak, pakiranje 5 kg – 100,00 kn/pakiranje
- Pureći zabatak, pakiranje 5 kg – 170,80 kn/pakiranje
- Pureće meso filea zabatka za paprikaš, (rezano kockice) pakiranje 5 kg – 195,20 kn/pakiranje
- Pureći kotlet, pakiranje 5 kg – 173,85 kn/pakiranje
- Usitnjeno pureće meso, pakiranje 5 kg smrznuto (10 pak, 500 g) – 146,40 kn/pakiranje
- Pureća roštilj kobasica pakiranje 3 kg – 109,8 kn/pakiranje

Obiteljski ručak

> Pivnica 'Kraluš'

Subota i nedjelja 14. i 15. veljače (od 11 do 16 sati)

JELOVNIK III: Bistra juha Podravka, bečki odrezak od svinjetine, pomfrit, zelena salata, pijane palačinke, kruh, cijena 55,00 kn

JELOVNIK IV: Krem juha Podravka, pileći file u umaku od sira, kroketi, miješana salata, savijača sa jabukama, kruh, cijena 55,00 kn

Subota i nedjelja 21. i 22. veljače (od 11-16 sati)

JELOVNIK V: Krem juha Podravka, pureći punjeni odrezak, kroketi, zelena salata, palačinke s lino-namazom, kruh, cijena 55,00 kn

JELOVNIK VI: Bistra juha, svinjski kotlet na žaru, zapečeni grah, zelje salata, savijača s višnjama, kruh, cijena 55,00 kn

> Podravska klet

Subota i nedjelja 14. i 15. veljače (od 11 do 16 sati)

JELOVNIK I: Bistra juha Podravka, podravski popečki sa šampinjoni-ma, restani krumpir, salata od zelja, palačinke s marmeladom, kruh, cijena: 55,00 kn

JELOVNIK II: Bistra juha Podravka, lignje pohane, pomfrit, tartar umak, bregovska pita, kruh, cijena: 55,00 kn

Subota i nedjelja 21. i 22. veljače (od 11 do 16 sati)

JELOVNIK III: Bistra juha podravka, bečki odrezak od puretine, pomfrit, zelena miješana salata, savijača s višnjama, kruh, cijena: 55,00 kn

JELOVNIK IV: Bistra juha Podravka, pileći file u umaku od sira, kroketi cmok, zelena miješana salata, savijača s jabukama, kruh, cijena: 55,00 kn



Piše: Doc.dr.sc. Marina Titlić
www.zdravobudi.hr

Ista kvaliteta po nižoj cijeni

Za sve ljubitelje kave iz ugostiteljskih objekata Pivnice „Kraluš“ i Pođravske Kleti stižu dobre vijesti, jer od veljače gosti mogu uživati uz šalicu kave po novoj, nižoj cijeni od samo 4,00 kune.

Kava – izaberite svoju kavu

> Potrebno je mnogo truda i umijeća da bi se postigao dobar okus kave

Potrebno je puno truda i umijeća da bi se postigao dobar i poželjan okus kave. Značajnu ulogu u nastanku okusa ima način proizvodnje, izbor vrsta kave koje se miješaju, način prženja i mljevenja. Vrlo važnu ulogu u nastanku kave imaju kušači koji procjenjuju organoleptička svojstva kave. Kušači su stručne osobe koji imaju izrazito razvijene osjetilne papile koji posebnim metodama ispituju i ocjenjuju kavu. Svi kušači su prošli posebnu obuku i uvježbavanje kako bi mogli prepoznati i ocijeniti najfinije nijanse okusa. Procjenjuje se kiselost, okus, jakost i aroma. Kiselost označava svježinu i čistoću okusa. Okus može biti od laganog do intenzivno začinenog i bogatog. Jakost, tj. težina označava osjećaj u ustima. Aroma je mirisni doživljaj kave, od slatkaste do arome čokolade, karamela i slično. Razlikujemo čiste (originalne) kave i miješane kave. Čiste kave se rijetko proizvode i one su kvalitetnije. Miješane kave su kom-

binacija više različitih vrsta kava koje se onda organoleptički kombiniraju kako bi se dobio adekvatan okus, kiselost, jakost i aroma. Miješane kave zahtijevaju i poseban način prženja i kombiniranja. Aromatizirane kave nastaju dodavanjem raznih aroma. Najčešće se dodaju kardamon i cimet, ali i različiti egzotični okusi: vanilije, havajskog lješnjaka, čokoladna karamela, mandarina, malina, jagoda, maslac, ljepljivi karamel...

Organika (ekološka) kava je sve traženija otkako su se ljudi počeli intenzivnije brinuti za svoje zdravlje. Ova kava je uzgojena na prirodan način bez upotrebe umjetnih gnojiva i primjene pesticida. Takva kava se posebno označava na pakiranju.

Kava bez kofeina (bezkofeinske kave) je kava kojoj su posebnim postupcima odstranjen kofein. Postoje različite metode ekstrakcije kofeina.

Instant kava priprema se vrlo jednostavno

tako da se istrese u šalicu i prelije vrućom vodom. Godinama se usavršavao proces izrade instant kave da bi se očuvala aroma. Ova kava sadrži i veću količinu kofeina i minerala. Zamjenska ili lažna kava nastala je kao rezultat nemogućnosti proizvodnje i dobivanja prave kave. Dobre zamjene su cikorijska i ječam.

Filtar-kava je sve popularnija otkako je utvrđena štetnost kofeina. Espresso kava je sve popularnija kava. Naziv je dobila po tome što se vrlo brzo priređuje u posebnim aparatima za kavu. Postoji više vrsta espressa: ristretto, doppio, coretto, romano, cappuccino, americano, caffè latte, macchiato, latte macchiato, caffè con panna, caffè mocha...

Turska (arapska) kava je tradicionalna kava koja do danas ima brojne ljubitelje. Pripravlja se u posebnim posudama tzv. ibrik. Za pripremu se koristi kava i šećer, uz dodatak vode. Ova kava se priređuje na poseban način, ali zapadna civilizacija danas koristi niz modifikacija pripreme.

Piše: tracy (<http://tracy.coolinarika.com/>)

Što se kuha u Bijeloj kući



> Važnost kuhinje u Bijeloj kući ne datira oduvijek. Jacqueline Kennedy je prva u predsjedničku rezidenciju dovela vrhunskog šefa. Francuska kuhinja je bila dominantna sve do dolaska Clintonovih



Obamamanija još uvijek nije splasnula. Povlači se po tisku i televiziji, šeće ulicama zakačena na kapute, torbe, kape i majice. Pepsi i Ikea koriste novog predsjednika i njegove parole kako bi udobrovoljile sve siromašnije potrošače. Hoće li uspjeti promijeniti i svakodnevni život milijuna Amerikanaca?

Michelline haljine i cipele, Barackov blackberry, škola njihovih kćeri, pas, tepisi i zavjese već su marketinški iskorišteni. Tisuće i tisuće običnih ljudi želi biti poput njih. Promidžbena je moć obitelji Obama beskraja. Chefovi, gastro kritičari, prehrambeni

stručnjaci također su stali u red kako bi za svoj rad ili teorije dobili Obamin blagoslov. Nije ni potrebno spominjati koliko bi dobar i ispravan izbor hrane u Bijeloj kući mogao značiti za "fast food naciju", zemlju s trećinom debelog stanovništva. Alice Waters iz San Francisca, jedna od najpoznatijih američkih pobornika organski uzgojene hrane, zajedno s Ruth Reichl iz "Gourmet Magazina" i Danny Meyera, vlasnika nekolice newyorških restorana, javno su ponudili Obami da postanu neka vrsta "neformalnog predsjednikovog kabineta" za prehranu. Podsjetili su ga na važ-

nost njegovih svakodnevnih izbora, čak ili naročito, onoga što stavlja na tanjur, te ga pozvali da u Bijelu kuću uvede organski uzgojenu hranu.

Medutim, Obama, ali prije svega Michelle Obama, umjesto stručnjaka, poslušali su savjet prijašnje prve dame, Laure Bush, i obnovili mandat dosadašnjoj chefici Cristeti Comerford. Izjavili su da su se i Bushovi hranili organski te da je Cristeta i dosad bila vrlo stroga u izboru namirnica. Osim toga chefica se sviđa Prvoj obitelji, jer je rodom Filipinka, naturalizirana Amerikanka, ali prvenstvo zbog toga jer je - majka. Pretpostavlja se da će se, osim službenih večera za nekoliko stotina ljudi, često peći kokice i čokoladni keksi za male Maliju i Sashu Obama. I eventualno njihove školske prijatelje.

Važnost kuhinje u Bijeloj kući ne datira oduvijek. Jacqueline Kennedy prva je u predsjedničku rezidenciju dovela vrhunskog šefa kuhinje. Francuska kuhinja je bila dominantna sve do dolaska Clintonovih. Hillary se pak godinama trudila da Billa udalji od čokolade i šlaga. S druge strane, kao liječeni alkoholičar, George Bush je zabranio alkohol, čak i za kuhanje. A, kad je slučajno izjavio da mrzi brokulu, nekoliko su mu dana kasnije američki proizvođači dostavili u Washington pun kamion tog čudotvornog povrća. Obama je već nekoliko puta tijekom predizborne kampanje priznao da obožava pizzu i chili con carne. Cristeti na znanje!

Jakin kolač (Nailon pita)



1. Brašno pomiješajte s praškom za pecivo, cimetom i vanilin šećerom.

2. Jaje i šećer izmiješajte, dodajte mlijeko, rastopljeni maslac i med te umiješajte smjesu s brašnom prvo električnom miješalicom, a zatim rukama da dobijete tijesto pogodno za valjanje.

3. Tijesto podijelite na 2 dijela (da dobijete dvije kore) i razvaljajte na veličinu kalupa (40x31 cm). Pecite na okrenutom kalupu obloženom papirom za pečenje u pećnici zagrijanoj na 180°C oko 15 minuta.

4. Za biskvitno svijetlo tijesto žumanjke i šećer miješajte električnom miješalicom dok ne dobijete pjenastu smjesu.

5. Dodajte vodu, korice limuna pa naizmjenice snijeg od bjelanjaka i brašno pomiješano s praškom za pecivo.

6. Pecite u istom kalupu kao i tamne kore, obloženom papirom za pečenje u pećnici zagrijanoj na 180°C oko 20 minuta.

7. Kremu pripremite tako da brašno i vanilin šećer razmutite s dijelom mlijeka. Preostalo mlijeko zakuhajte, umiješajte smjesu od brašna i kuhajte dok se ne zgusne.

8. Maslac sobne temperature miješajte sa šećerom u prahu, dodajte u ohlađenu kuhu smjesu i dobro izmiješajte. Na kraju umiješajte sok od limuna.

9. Kolač složite tako da preko tamne kore rasporedite pola kreme, na to stavite svijetli biskvit pa preostalu kremu i završite s tamnom korom.

10. Kolač neka odstoji u hladnjaku do sutra, da kore omekšaju i da se mogu rezati. Posluživanje: Narezan kolač pospite šećerom u prahu.

Za tamno tijesto:

450 g Pšeničnog glatkog brašna tip 550 Podravka

1 Prašak za pecivo Dolcela malo cimeta

1 Vanilin šećer Dolcela

1 jaje

150 g šećera

5 žlica mlijeka

80 g maslaca

2 žlice meda

Za svijetlo tijesto:

5 jaja

120 g šećera

2 žlice mlake vode

naribana korica 1 limuna

100 g Pšeničnog oštrog brašna tip 400 Podravka

1 žličica Praška za pecivo Dolcela

Krema:

140 g Pšeničnog oštrog brašna tip 400 Podravka

2 Vanilin šećera Dolcela

1 l mlijeka

250 g maslaca

160 g šećera u prahu

sok 1 limuna

Vrijeme pripreme: 120 minuta

Energetska vrijednost na 100 g:

259 kcal / 1083 kJ

> Branka

Cool Chef mjeseca prosinca 2008.

Cool Chef mjeseca prosinca na Coolinarika.com je branka- koju čak ni život u dalekoj Australiji, u kojoj se trenutno nalazi, nije spriječio da se svakodnevno druži s Coolinarikačima. Ponosna je supruga i trostruka majka koja veselo, s puno ljubavi i entuzijazma priprema vrlo raznolika i jako ukusna jela za svoje najmilije, a sve svoje odlične recepte i fotografije jela nesebično dijeli s ostalim članovima Cool Kluba.

> Čokolino višebojac:
OŠ Vladimir Nazor Duga Resa

Rukometno ludilo zahvatilo i male višebojce



U sijana atmosfera splitskog Spaladiuma i zagrebačke Arene našla je svoj odraz i u mnogo manjoj sportskoj dvorani OŠ Vladimir Nazor u Dugoj Resi. Bučno, strastveno, sa silnom energijom iz 400 dječjih grla odmah na početku Čokolino višebojca zaorila se pjesma i skandiranje. U tome nisu bili sami, jer bodrili su ih odlično raspoloženi nastavnici, ravnatelj presretan zbog brojnih vješto oslikanih lica i maštovitih transparenta, predstavnici grada i županije koji su s djetom podijelili radost velikog događanja u Dugoj Resi. Čak i novinari, navikli na praćenje različitih zbivanja nisu mogli sakriti emocije koje je u njima probudilo ogromno dječje veselje.

- Baš sam ovako zamišljao Čokolino višebojac kad sam pokretao ovaj projekt,

istaknuo je Zvonimir Boban, dirnut ovacijama kojima su ga dočekali Dugorešani, ne propustivši da još jednom zahvali Podravki što je pružila partnersku ruku.

Naravno veliki pljesak dobila je i Podravka, posebice kada je objavljeno da će svi navijači biti nagrađeni Čokolino namazom. A doista su i zaslužili tu slatku nagradu jer puna dva sata su pjevali, plesali, bodrili svoje vršnjake i dugo, dugo pljeskali pobjednicima - Valentini Matešić, autorici najboljeg rada na temu «svijet po tvom», Heleni Franjković s najviše osvojenih bodova kod djevojčica i Stjepanu Šaliću koji premda tek u petom razredu, nadmašio sve dečke.

Pehare im je predala odbojkašica zagrebačke Mladosti Dina Bečić koja će i sama pamтити dugoreški Čokolino višebojac. (J. L.)

Čokolino u OŠ Rovišće - Dođite nam opet

Da se Čokolino višebojac pretvara u pravi sportski praznik potvrdilo se i u Rovišću. U zraku se moglo osjetiti uzbuđenje kada su učenici u crvenim i bijelim majicama na kojima se ističe znak Čokolina istrčali na teren i dali «pet» kapetanu vatrenih Zvonimiru Bobanu i Nenadu Kljaiću, bivšem rukometnom reprezentativcu.

Kada se zaorila pjesma i zatutnjali navijački pokliči, natjecatelji su zaboravili na tremu i druge brige te hrabro krenuli u borbu za svaki

bod. Jer on je donosio mogućnost osvajanja pobjedničkog pehara, a time i odlaska na veliko finale, možda i ostvarenja sportskog sna. Prilikom da ga sanja dobili su Matea Pek i Matej Lučić. Veselju novopečenih sportskih junaka škole pridružila se Monika Perić s najboljim radom na temu «svijet po tvom», a sretna je bila i Martina Jaković nagrađena za najbolju masku. Dođite nam opet, bit ćemo još bolji, rekla je primajući paket Čokolino proizvoda, kojeg je kasnije veselo podijelila s prijateljicom. (J. L.)



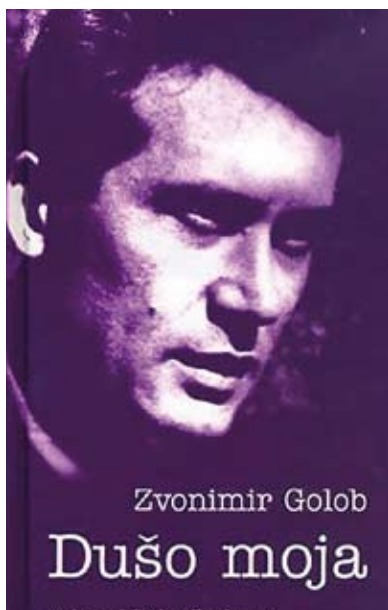
Podravkina kuglačica Željka Orehovec ponovno prvakinja

Najbolja Podravkina kuglačica Željka Orehovec još je jednom potvrdila svoju superiornost u hrvatskom ženskom kuglanju, obranivši naslov državne prvakinje. Ostvarila je tona 18. pojedinačnom Prvenstvu Hrvatske, održanom u Rijeci, gdje su nastupile 32 najbolje hrvatske kuglačice, a Željka ih je sve nadvisila i nadmoćno osvojila prvo mjesto, potvrdivši time titulu prvakinje osvojenu na prošlom prvenstvu u Osijeku. Željka je u Rijeci u tri dana natjecanja pokazala izvrsnu formu i sjajnu igru te je zabilježila pet uvjerljivih pobjeda protiv isto tako renomiranih suparnica.

Prvo je sa 603 srušena čunja pobijedila Mariju Barić iz Zagreba, nadmašivši je čak za 64 čunja, potom je sa 599 srušenih čunjeva pobijedila Alenku Šimunović, sa 585 oboreni čunjeva pobijedila je vrlo

jaku Eldu Sinovčić, a u polufinalu se sastala s "legendarnom" hrvatskom kuglačicom Biserkom Perman iz Rijeke koju je na "njenim" stazama uspjela nadvisiti čak za 47 čunjeva, srušivši 597 čunjeva. U finalu se Željka sastala sa Zagrepčankom Josipom Dolibašić koju je pobijedila sa 593 oborena čunja (35 više od protivnice).

Iako je pojedinačno prvenstvo bilo vrlo naporno, jer je u tri dana trebalo odigrati pet mečeva i to uz psihološki pritisak, budući da se prvi puta igralo na ispadanje, Željka je još jednom potvrdila svoju kuglačku zrelost i sportsku pripremljenost, a oni koji prate kuglanje to od naše kuglačice i Podravkine zaposlenice na neki način i očekuju, jer podsjetimo, Željka Orehovec je najbolja ne samo u Hrvatskoj, već je i aktualna svjetska prvakinja i svjetska rekorderka. (B. P.)



Raspisan natječaj za nagradu "Zvonimir Golob"

Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke (UBI-UDR) sedmu godinu za redom raspisuje natječaj za najljepšu neobjavljenu ljubavnu pjesmu "Zvonimir Golob".

Na natječaju mogu sudjelovati autori s najviše tri pjesme, a one se do 1. svibnja šalju na adresu: Udruga branitelja Podravke (UBIUDR), A. Starčevića 32, 48000 Koprivnica. Proglašenje laureata Nagrade "Zvonimir Golob" i dodjela prigodne Plakete, bit će 1. lipnja u Zagrebu, na dan obljetnice pjesnikove smrti.

Ovim natječajem Udruga želi potaknuti prije svega mlade, na pisanje poezije, ali i podsjetiti na hrvatskog književnika i kritičara Zvonimira Goloba, rođenog 1927. u Koprivnici, a preminulog 1977. godine u Zagrebu.

Na natječaju je dosad sudjelovalo oko 4.000 autora iz Hrvatske, ali i Europe, Kanade i Australije. Objavljene su i dvije knjige s ovog natječaja, a dosad su nagradu primili: Enes Kišević, Željko Krznarić, Zlatko Tomičić, Duško Gruborović, Stanka Gjurić i Maja Gjerek. (M.P.)

Prodajne izložbe knjiga

Povodom Valentinova na Podravkinim se lokacijama održavaju prodajne izložbe knjiga IDDL-BOOK-a. Na prodajnom prostoru može se razgledati oko 300 naslova beletrističke literature. Nakon izložbe u poslovnoj zgradi Podravke, izložba knjiga bit će postavljena u industrijskoj zoni Danica i to 16. veljače u Tvornici Vegete, 17. veljače u Tvornici Lino, te 18. veljače u Belupu.



Australija

Redatelj: Baz Luhrman

Glavne uloge: Nicole Kidman, Hugh Jackman, Brandon Walters

Australija je vizualno prekrasan film. Priča je to o engleskoj aristokratkinji, koja odmah po dolasku doznaje da je njezin otuđeni muž ubijen. Suočena s izborom: prodati imanje ili pokušati isto spasiti, odlučuje se za pokušaj spašavanja. Prilika je to da se upoznamo s prekrasnim područjem Sjevernog teritorija, problemima bijelih doseljenika i Aboridžina (domorodačko

stanovništvo Australije). Priča je pojačana i činjenicom da se događa neposredno prije i na početku 2. svjetskog rata. Začudno je kako je redatelj u gotovo tri sata filma uspio izbjeći patetiku i slادنjavnost u odnosima između glavnih likova. Uz velike australske glumačke zvijezde, pravo je osvježanje i potpuno ravnopravan i Brandon Walters, u ulozi dječaka Nullah. (T.V.)

Kino 'Velebit'

Program za veljaču

12. – 18. veljače

16:00 "GROM" američka animirana avanturistička komedija, sinkronizirana na hrvatski jezik, a u nedjelju, 15. veljače i u 11 sati (matineja)

18:00 "RECI DA" američka komedija

20:00 "SPALITI NAKON ČITANJA" američka krimi komedija

19. – 25. veljače

16:00 "GROM" američka animirana avanturistička komedija, sinkronizirana na hrvatski jezik, a u nedjelju, 22. veljače i u 11 sati (matineja)

18:00 "GRAD SVJETLA" američka obiteljska fantastična avantura

20:00 "KAKO IZGUBITI PRIJATELJE I OTUĐITI SE OD LJUDI" britanska romantična komedija u 20 sati

26. veljače - 4. ožujka

16:00 "MENTORI ZA NEVOLJU" američka komedija

18:00 "ROCKNROLLA" britanska akcijska krimi komedija

20:00 "MOJE KRVAVO VALENTINOVO" američki horor/triler



Podravkine krafne najavljuju Koprivnički fašnik

Tradicionalna promotivna prodaja Podravkinih krafni i ove veljače pridonosi fašničkoj atmosferi. U Pekari su obavljene sve pripreme za proizvodnju najmanje 1000 krafni dnevno, koje će se prodavati u kućici ispred Pivnice "Kraluš" te na Studena baru, u prodavaonici Kifla i Podravinom diskontu. Promotivna prodaja krafni po 3 kn počinje u ponedjeljak 16. veljače na trgu i svakodnevno će od 9 do 16 sati trajati sve do 24. veljače. Najveća se potražnja očekuje u subotu

21. veljače kada će se gradom kretati maskirana povorka, a na Zrinskom trgu odvijati prigodni program suđenja Fašniku. Istoga dana u hotelu Podravina bit će priređen i izbor „najdeblešega krafлина“, a za sve natjecatelje Podravka i Turistička zajednica grada osigurali su nagrade. Podravkinim krafnama osladit će se i djeca koja će 22. veljače sudjelovati na „Malom fašniku“ kojeg od 15 sati u Domu mladih priređuje koprivničko Društvo naša djeca. (J.L.)



CRTA: Ivan Haramija - Hans

Podravkin restoran

Jelovnik za veljaču

16.02. ponedjeljak

Fino varivo, hrenovke, voće

17.02. utorak

Pileći paprikaš, tijesto, salata

18.02. srijeda

Pohana svinjetina, krumpir dinstani, salata

19.02. četvrtak

Pečenica, restani grah, salata

20.02. petak

Špek fileki, krumpir pire, salata

23.02. ponedjeljak

Varivo grah s kiselim repom, hamburger

24.02. utorak

Svinjetina u saftu, pirjana riža, salata, krafna

25.02. srijeda

Pohani oslić, krumpir slani, salata

26.02. četvrtak

Pečena piletina, mlinci, salata

27.02. petak

Mađarski gulaš, kolač