

GODINA XLVIII, Broj 1915, Petak 10. travnja 2009.
LIST DIONIČKOG DRUŠTVA 'PODRAVKA' KOPRIVNICA



PODRAVKA

Unatoč krizi Podravka ostvarila bolje rezultate



Studena "title" sponzor turnira "ATP Studena Croatia Open Umag" (5)
Podravka - jedan od prvih partnera mostarskog sajma (8-9)



Sretan Uskrs!



www.podravka.com

Sretan Uskrs!

Želim Vam sretan Uskrs uz želju da uskršnje blagdane provedete uz svoje najmilije

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

Lektura: Ivana Korošec Vujica

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



Svi se možemo složiti kako vremena u kojima danas živimo nisu nimalo lagana. Upravo stoga imamo priliku dokazati koliko smo sposobni prilagoditi se vremenu i uvjetima u kojima živimo i radimo. Za sve nas osim prilagodbe to podrazumijeva dodatni angažman i odricanja. To nije nimalo jednostavno, ali marljivim radom, zalaganjem i zajedničkim naporima vjerujem da možemo uspjeti. Ova će se godina pokazati kao prijelomna za mnoge kompanije. Za nas je važno da izazove dočekamo spremni, na vrijeme se odupremo mogućim preprekama, a to možemo samo poštivši radom svih Podravkaša.

Svaka je kompanija složen sustav i funkcionira baš kao i živi organizam pa jednako kao i ljudi, ima svoje uspone i padove. Komentirajući rezultate poslovanja Grupe Podravka za 2008. godinu ustvrdio sam kako je ona donijela organski rast koji nije zabilježen gotovo 10 godina, a to nam govori da se i dalje moramo truditi i davati sebe potpuno u posao koji radimo. Uvijek je najvažnije početi najprije od sebe, od misli što ja mogu učiniti za kompaniju, a ne obrnuto. Podravka je za svoje zaposlenike činila i činit će mnogo, a danas ne bi bila to što jest da je nisu stvorili

njezini radnici.

Premda smo u poslovno teškoj godini, želimo svima pokazati kako smo kompanija kojoj su njezini zaposlenici najveća vrijednost. Jedan od načina kojim to pokazujemo svakako su i korporativne sportske igre, od kojih očekujem promicanje trajnih vrijednosti kao što su zajedništvo, sloga, poštovanje i odgovornost. Igre, koje su organizirane s ciljem jačanja sportskog duha, natjecanja, ali i međusobnog druženja Podravkaša, održat će se od 23. do 26. travnja, a sudjelovat će oko tisuću zaposlenika koji su se prijavili za različite sportske discipline. Sportski duh svojstven Podravkašima vjerujem neće izostati, a razmjena ideja s kolegama iz susjednih zemalja sigurno će produbiti zajedništvo još jače.

No, prije nego li se vidimo na korporativnim igrama, želim Vam sretan Uskrs uz želju da uskršnje blagdane provedete uz svoje najmilije. Najveći kršćanski blagdan svakako je prilika za nove životne vrijednosti, a ja vam od srca želim da one budu temeljene na miru, dobroti, ljubavi i zajedništvu.

**Sretan Uskrs,
vaš Zdravko Šestak**

Cjenik oglasnog
prostora u listu 'Podravka'

(1/1)

oglasni prostor cijele stranice
165 x 225 mm
2.000,00 kn

(1/2)

oglasni prostor polovice stranice
80 x 225 mm
1.000,00 kn

(1/4)

oglasni prostor četvrtine stranice
80 x 110 mm
500,00 kn

Unatoč krizi Podravka ostvarila bolje rezultate

Piše: Boris Fabijanec
Snimio: Berislav Godek

Predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak na konferenciji za novinare održanoj u poslovnoj zgradi Podravke upoznao je novinare s rezultatima poslovanja Grupe Podravka za 2008. godinu. Na konferenciji je bio i predsjednik Nadzornog odbora Podravke Darko Marinac. Ukupna prodaja Grupe Podravka u prošloj godini iznosila je 3.660,0 milijuna kuna što je u odnosu na godinu prije rast od 7 posto. Prodaja Podravka marki iznosila je 2.456,7 milijuna kuna i veća je za 206,1 milijun kuna te time bilježi rast prodaje od 9 posto, što je najveći rast Podravka marki u posljednjih desetak godina. Strateško poslovno područje Prehrana i pića ostvarilo je rast prodaje od 4 posto, dok je SPP Farmaceutika poraslo čak za 19 posto. Operativna dobit porasla je za 66,2 milijuna kuna i iznosi 158,5 milijuna kuna. Neto dobit Grupe Podravka iznosila je 44,6 milijuna kuna što predstavlja značajan rast u odnosu na 2007. godinu,

točnije dva i pol puta je veća. Ukupne kapitalne investicije iznosile su 403 milijuna kuna.

- Najbolja brojka iz prošlogodišnjih rezultata je sigurno brojka organskog rasta, zato što svi znamo da se kriza iz financijske industrije pomalo provlači i u realnu industriju te dovodi do značajnijeg smanjenja stope rasta maloprodajne industrije. Organski rast koji je ostvaren između 9 i 10 posto je izvrstan, a što se Podravke tiče, on je najbolji u zadnjih desetak godina. Te stope rasta se nastavljaju i u ovoj godini pa vjerujem da će i ova koja će biti krizna po svakom mogućem parametru i dalje biti godina gdje ćemo moći reći da Podravka ostvaruje rast i razvoj, naglasio je na konferenciji za novinare Zdravko Šestak.

Od značajnijih događaja za Podravku u prošloj godini treba istaknuti kupnju marki Čokolešnik i Čoko, dovršena je kupnja marke Lero i imovi-

ne vezane uz to, akvirirana je kompanija Farmavita u Bosni i Hercegovini te 10 ljekarni u Hrvatskoj vezanih za Podravkin farmaceutski biznis koji je prošle godine premašio brojku od 700 milijuna kuna prihoda od prodaje i ostvario 729 milijuna kuna.

Govoreći o planovima i poslovanju u ovoj godini, čelni čovjek Podravke je istaknuo: - I ove godine očekujemo daljnji rast prihoda od prodaje, još više nego prošle godine koncentrirat ćemo se na organski rast te ćemo i dalje nastojati akvirirati što brandove što kompanije vezane uz naše dvije industrije. Ja sam umjereni optimista i mislim da ćemo na krilima svojih brandova i marki uspjeti ostvariti daljnji rast bez obzira na sveprisutnu globalnu krizu. Uspjet ćemo sustavnijim i fokusiranim radom na marketinškim ulaganjima, a i rezultatima poslovanja u prva tri mjeseca ove godine dokazuju da smo na pravom putu – rekao je Šestak.



> Podravkine marke zabilježile rast



Studena "title" sponzor turnira "ATP Studena Croatia Open Umag"

Podravka i njezin brand Studena i ove će godine biti glavni sponzor manifestacije "ATP Studena Croatia Open Umag". Ovogodišnji sponzorski ugovor potpisali su predsjednici Uprava Podravke - Zdravko Šestak i Istraturista - Gordana Tomičić te direktor ATP turnira - Slavko Rasberger.

Studena je četvrtu godinu za redom "title" sponzor turnira koji se s pravom može nazvati jednim od najreprezentativnijih sportskih događaja, rekao je nakon potpisivanja ugovora predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak dodavši:

- Studena i Podravka godinama su dio Umaga i iznimno mi je drago da i ove godine unatoč gospodarskoj situaciji možemo biti dio nečega što je prepoznatljivo, priznato, jer u konačnici riječ je o turniru kojega krasi epitet izvrstan.

Predsjednica Uprave Istraturista Gordana Tomičić zahvalila je pak Podravki na višegodišnjem partnerstvu.

- Drago mi je što smo potpisali ugovor o sponzorstvu organizacije 20-og ATP-a, jer se time potvrđuje da je Podravka prije svega veliki i pouzdani partner Istraturista. Kvaliteta Podravkinih proizvoda široke potrošnje sastavni je dio ponude u objektima Istraturista koji ističu visoku kategoriju i kvalitetu usluge. Zato mi je drago što ove godine nastavljamo suradnju s Podravkom i na projektu tenisa i organizacije ATP turnira. Ova je suradnja spoj izvrsnosti u kojem se udružuju najznačajniji hrvatski brendovi u proizvodnji prehrambenih proizvoda, turizma i sporta.

"ATP Studena Croatia Open Umag" održavat će se od 27. srpnja do 2. kolovoza. Ovo natjecanje sinonim je za jedno od najzanimljivijih profesionalnih muških turnira u Europi u klasi International series organizacije ATP. Uz brojna domaća i međunarodna priznanja ATP organizacija više je puta dodijelila ovom turniru "Award of Excellence", svaki put posebno naglašavajući napretke u organizaciji ove manifestacije.

Potpisivanje ugovora o suradnji između Istraturista i Podravke nastavak je dugoročnog i kvalitetnog partnerstva i na obostrano zadovoljstvo još čvršće povezuje ove dvije poznate hrvatske kompanije, rekao je Slavko Rasberger dodavši kako Podravka u organizaciji turnira nije uključena samo financijskim sredstvima već svojim proizvodima i programima što daje određenu sliku o našoj najvećoj prehrambenoj kompaniji i na taj način obogaćuje ovaj turnir.

Studena i dalje uz Blanku

> Želimo da se Podravkino ime uvijek pojavljuje i veže uz najbolje

Nakon uspješne osmogodišnje suradnje potpisan je novi ugovor o sponzorstvu s Blankom Vlašić. Ugovor su potpisali naša slavna visašica Blanka Vlašić i član Uprave Podravke Marin Pucar. Novim ugovorom o sponzorstvu Podravka, odnosno njezin brand Studena, u sljedeće će dvije godine podržavati Blanku u njezinim novim sportskim dostignućima. Blanka je zahvalila na povjerenju koje u nju polaže najveća hrvatska prehrambena kompanija i odlučno najavila kako joj je ono poticaj da i dalje bude ustrajna u naporima kojima brani i pronosi boje Hrvatske diljem svijeta.

- Podravka me prepoznala na počecima moje karijere i silno sam joj zahvalna što je već tada imala vjere i nade svoju vodu Studenu vezati uz moje ime. Studena je od početka bila stabilan stupa na koji sam se uvijek mogla osloniti bez obzira na krizne trenutke i trudit ću se i dalje opravdati povjerenje koje mi je dano, napomenula je Blanka Vlašić, dometnuvši kako je entuzijazam i mar koji ona kao vrhunska sportašica ima primjetan i kod ljudi u Podravki koji su vezani uz Studenu.

Član Uprave Podravke Marin Pucar ustvrdio je kako Podravkinu prirodnu izvorsku vodu Studena odlikuju samo epiteti, baš kao i Blanku Vlašić. Uz zadovoljstvo što nastavljaju više nego uspješnu suradnju, kazao je:

- Podravka je najveća hrvatska prehrambena kompanija pa želimo da se njezino ime uvijek pojavljuje i veže uz najbolje, a Blanka to i jest. Trudit ćemo se biti uvijek dobri, bolji, drugačiji od drugih i naši potrošači to prepoznaju. Drago nam je da Blanka ostaje s nama, odnosno da smo mi i dalje uz nju, rekao je član Uprave Podravke Marin Pucar.

Predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak napomenuo je kako se ime Podravka oduvijek vezalo samo uz najbolje:

- Potičemo izvrsnost i premda se ne možemo pohvaliti kako su trenutačno vremena u kojima radimo i živimo bezbrižna, želimo pokazati da ćemo poticati najbolje. Stoga mi je iznimno drago da i u ovim kriznim vremenima ostajemo uz izvrsne, a takva je Blanka, kazao je predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak.

Ovim se sponzorskim ugovorom produžuje uspješna suradnja između naše najuspješnije atletičarke i Podravke. Energična, samosvjesna i šarmantna Blanka uklapa se u koncept i filozofiju Studene. Produžetkom suradnje i dobrim rezultatima Podravka i Blanka postaviti će letvicu još više.



Piše: Vjekoslav Indir

Predstavljen projekt "Piškornica"

Novinarsku konferenciju na temu "Piškornica" održali su potpredsjednik Sabora Josip Friščić, župan Darko Koren, načelnik općine Koprivnički Ivanec Ivica Petričević i direktor "Piškornice" d.o.o. Nedo Cepić.

Piškornica je projekt regionalnog Centra za gospodarenje komunalnim i neopasnim tehnološkim otpadom sjeverozapadne Hrvatske, odnosno Krapinsko-zagorske, Koprivničko-križevačke, Međimurske i Varaždinske županije. Kako je današnje stanje s otpadom najbolje govori podatak da svi gradovi i sve općine s ovog područja imaju organizirano skupljanje komunalnog otpada, ali s vrlo različitim obuhvatom domaćinstava. Organiziranim skupljanjem obuhvaćeno je 59% stanovništva, a što je ispod prosjeka RH gdje je to 80%. Tako danas na

području razmatranih županija nastaje preko 110.000 tona komunalnog otpada i 15.000 tona industrijskog otpada godišnje. Od ove količine organizirano se skuplja 70.000 tona komunalnog otpada i sav industrijski otpad se odlaže na "službena odlagališta", dok je procjena da se organizirano ne skuplja 40.000 tona ili 36%. Ova količina završava na "divljim odlagalištima", uglavnom u blizini mjesta gdje i nastaje.

Sve je to bio razlog pokretanja uređenja jednog ovakvog centra za zbrinjavanje otpada. Kako je na konferenciji i istaknuo potpredsjednik Sabora Josip Friščić, već prije 30 godina se odlučilo za odlagalište na Piškornici koje danas zbog svog stanja stvara probleme u zagađenju okoline.

Friščić je također pojasnio i razlog zbog

čega je ovo zajednički projekt četiriju županija, upravo iz ekonomskih razloga, a koji govore da je isplativost zbrinjavanja otpada samo ako se to čini za više od 500.000 stanovnika. Stoga sad predstoji da se u suradnji s Ministarstvom zaštite okoliša i Fondom za energetske učinkovitosti raspiše međunarodni natječaj, zadaju standardi i odaberu tehnologije koje će biti u skladu sa svim važećim normama EU i RH u pogledu zbrinjavanja otpada. U prvoj fazi se predviđa samo odlaganje, a kasnije uvođenje potrebnih predobrada čime bi se otpad pretvarao u korisne sirovine i energente. Friščić je također upozorio i na problem šumskog otpada koji uvelike zagađuje okolinu i svojim plinovima uvećava efekt staklenika, a preradom u Piškornici bi također mogao postati sirovina ili energija za daljnje korištenje.



Snimio: Berislav Godek

Nova parkirna mjesta za Podravkaše

> Odlukom Uprave povećava se broj parkirnih mjesta za zaposlenike koji na posao dolaze osobnim automobilima

Parkiralište kod Podravkine poslovne zgrade koje je do sada bilo rezervirano za Podravkina službena vozila - iza rampe - odlukom Uprave prenamijenilo se od 8. travnja u parkirni prostor za vozila zaposlenika Podravke, koji na posao dolaze osobnim automobilima.

Prema odluci člana Uprave Podravke Josipa Pavlovića, službeni osobni automobili Podravke koje menadžment koristi kao benefit, parkirat će se u istočnom dijelu Podravkinog tvorničkog kruga. Za tu su namjenu u krugu tvornice preko puta reklamnog i skladišta uredskog materijala označena posebna parkirališna mjesta za takva vozila.

Na novo parkiralište u tvorničkom krugu korisnicima osobnih službenih automobila bit će omogućen prolaz kroz istočni pomoćni transportni ulaz radnim danom u vremenu od 6.45 do 17.00 sati. Taj se ulaz, koji je Podravkašima poznat i kao "stara vaga" u posljednje vrijeme nije koristio za prolaz osobnih automobila. Izvan tog vremena korisnicima će biti omogućen ulaz u Podravkin tvornički krug kroz glavni transportni ulaz preko puta Bilokalnika, odnosno "sjevernu portu".

Zbog velikog broja Podravkaša koji su primorani na posao dolaziti automobilima, provođenjem ove odluke na raspolaganju će im biti veći broj parkirnih mjesta. (B. P.)



Piše: voditelj ekologije Daniel Fišter

> Krajem 2008. godine Hrvatska je potpisala Kyoto sporazum kojim se obvezala smanjiti emisije stakleničkih plinova u okviru međunarodne akcije sprječavanja klimatskih promjena

Mogućnosti smanjenja emisija stakleničkih plinova u Podravki

Krajem 2008. godine Hrvatska je potpisala Kyoto sporazum kojim se obvezala smanjiti emisije stakleničkih plinova u okviru međunarodne akcije sprječavanja klimatskih promjena. Tim sporazumom Hrvatska se obvezala smanjiti ukupnu emisiju stakleničkih plinova za 5% u odnosu na referentnu 2007. godinu do 2012. godine, a u narednom razdoblju za 20%. To je vrlo zahtjevna zadaća. Za sada su obuhvaćena energetska postrojenja veća od 20 MW kojih Podravka ima dva – Danica i Starčevićeva. Predviđeno je da se u prvom razdoblju kvote dodjeljuju besplatno. Ono što je izazvalo dosta polemike je da poboljšanja koja su eventualno napravljena do 2007. godine ne ulaze u obračun. Stotinjak tvrtki koje su obuhvaćene planom morat će same odlučiti hoće li uložiti novac u smanjenje emisija stakleničkih plinova na svojim pogonima (primjerice uvođenjem nove tehnološke linije) ili će im se više isplatiti kupiti emisijsku kvotu od drugih tvrtki koja je uspjela reducirati emisiju i više od obvezne. U prvom razdoblju do ulaska Hrvatske u EU moguće je trgovanje emisijskim kvotama samo između hrvatskih tvrtki, a kasnije i sa stranim tvrtkama. Tako će tvrtka iz Hrvatske moći u budućnosti kupovati kvote od tvrtki iz primjerice u BiH. Pri tome treba imati u vidu da bez gospodarskog rasta nema razvoja društva, ali taj razvoj mora biti održiv. Kako je Podravka dragovoljno opredijeljena za održivi razvoj, to se i predviđene mjere uklapaju u to opredjeljenje.

Fond za energetska učinkovitost, koji je nosilac projekta, predložio je i tri skupine mjera za smanjenje emisija:

- Prelazak s koks na plin
- Povećanje energetske učinkovitosti u postrojenjima
- Trgovina dodijeljenim kvotama

Prva mjera nije u skladu s postojećim stanjem u Podravki jer već sada koristimo plin. Ono što je zanimljivo za Podravku je da CO₂ nastao izgaranjem (spaljivanjem) biootpada, klasičnog otpada,

ne ulazi u kvotu. To znači da je dio plina moguće zamijeniti klasičnim i drugim biootpadom u procesu dobivanja energije. To ujedno ima i drugu prednost jer je na taj način moguće smanjiti troškove glede sanacije biootpada. Pri tome treba obratiti pozornost na sastav izlaznih plinova. Ovu mjeru moguće je relativno brzo realizirati. Značajno je napomenuti da pri tome ne treba mijesati moguću izgradnju regionalne spalionice otpada koja je upitna i ima značajnih nedostataka i neriješenih problema, a ujedno predstavlja značajnu investiciju u financijskom smislu te moguću opasnost za cijeli grad i Podravku.

Druga mjera, povećanje energetske učinkovitosti u postrojenjima, znači interdisciplinarni pristup proizvodnji i upotrebi energije. Mogućnosti koje leže u ovom području treba pažljivo ispitati kao bi se došlo do povoljnih rezultata. Ova mjera ujedno je i stalni tehničko-tehnološki izazov i sadrži velike moguće uštede u procesu proizvodnje, a ujedno je jedina stvarno dugoročna perspektiva.

Treća mjera, trgovanje kvotama, za prvi period do ulaska Hrvatske u EU bit će moguća samo na hrvatskom tržištu. Međutim za Podravku to znači da je moguće zbrajati kvote Starčevićeve i Danice. To znači da smanjenje emisija u jednom postrojenju od npr. 10% predstavlja smanjenje od 5% za oba postrojenja. Nije realno očekivati da će na tržištu biti dovoljno raspoloživih kvota za trgovanje te se na tu mogućnost ne treba pouzdati.

Iz navedenog proizlazi da prvenstveno treba obratiti pažnju na moguću upotrebu biootpada u energetske svrhe te na pažljivu upotrebu raspoložive energije kao i na moguće uštede energije jer će predviđene redukcije emisija imati direktne posljedice na troškove proizvodnje. Nije ni sve tako loše kako može izgledati u prvi trenutak jer će naponi koje treba napraviti u okviru budućih mjera imati pozitivan odjek na racionalizaciju procesa proizvodnje i s tim povezanih troškova.

> Međunarodni sajam
gospodarstva "Mostar 2009".

Podravka - jedan od prvih partnera mostarskog sajma

> Tržište BiH je među tri najveća
Podravkina tržišta u koja će se i dalje ulagati

Koprivničko-križevački gospodarstvenici i Podravka kao dugogodišnji partner mostarskog sajma, predstavili su se i ove godine na dvanaestom međunarodnom sajmu gospodarstva "Mostar 2009". Zemlja partner bila je Republika Hrvatska, a sajam gospodarstva koji se održavao od 31. ožujka do 4. travnja otvorio je predsjednik Vlade RH Ivo Sanader. Premijer je zajedno s potpredsjednikom Vlade RH Damirom Polančecom, potpredsjednikom Sabora Josipom Friščićem, ministrom poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja Božidarom Pančetićem te predstavnicima Federacije BiH obišao zajednički izložbeni prostor Županijske komore Koprivnica, Obrtničke komore i Podravke razvojne agencije. Na zajedničkom se prostoru predstavilo više izlagača, među kojima je najznačajnija Podravka koja tradicionalno sudjeluje na ovom sajmu.

Domaćini uvažanim gostima bili su predstavnici koprivničko-križevačke županije, HGK Županijske komore Koprivnica te predsjednik i članovi Uprave Podravke.

- O Bosni i Hercegovini se previše politizira, a ovaj gospodarski sajam svjedoči želju da se u prvi plan stavi gospodarstvo. U vremenima krize ne živi se od politike nego od gospodarstva, rekao je premijer nadodavši kako prijateljskoj Bosni i Hercegovini želi da bude cjelovita, da Hrvati, Bošnjaci i Srbi teže euroatlantskim integracijama, a na tom putu Hrvatska će BiH

i Srbiji biti najveća potpora.

- Hrvatskoj neće biti dobro ako BiH i Srbiji ne bude dobro, ali i obrnuto, rekao je Sanader.

U večernjim je satima održana i konferencija za medije u organizaciji Koprivničko-križevačke županije, HGK Županijske komore Koprivnica i Podravke. Potpredsjednik Vlade RH i ministar gospodarstva, rada i poduzetništva Damir Polančec govorio je o gospodarskoj razmjeni Hrvatske i Bosne i Hercegovine, koja iznosi više od 2 milijarde eura. Prema njegovim riječima, još uvijek ne koristimo potencijale robne razmjene u potpunosti. Odgovarajući na pitanje novinara o ulasku Hrvatske u Europsku uniju, rekao je:

- Ulazak Hrvatske u EU za BiH je pozitivan jer BiH i dalje može izvoziti u zemlje EU bez carine što će dovesti do toga da kompanije poput Podravke jedan dio svoje proizvodnje zbog isplativosti prebace u BiH.

Budući da su dan ranije predstavljani rezultati poslovanja Podravke d.d., predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak predstavio je bosansko-hercegovačkim novinarima Podravkino poslovanje u prethodnoj godini.

- U BiH su postignute izuzetne stope rasta i to tržište spada u jedno od naša tri najveća tržišta u koja ćemo i dalje ulagati. Ulazimo jači u 2009. godinu nego što smo ušli u 2008. Imamo kvalitetne ljude, marke i razvojnu strategiju usmjerenu



> Kulinarski dvoboji

Na sajmu su se svakodnevno odvijali i kulinarski dvoboji, nakon kojih su slijedile degustacije pripremljenih jela, a svaki natjecatelj za svoj je trud i hrabrost dobio na poklon paket Podravkinih proizvoda te su dodijeljena priznanja za najuspješniji nastup.





prema rastu i razvoju, rekao je. Direktor tržišta Bosne i Hercegovine Josip Canjar rekao je kako su promatrano s aspekta ostvarenog prihoda na tržištu BiH postignuti dobri rezultati.

O gospodarstvu naše županije govorio je koprivničko-križevački župan Darko Koren, a na dosadašnje sudjelovanje na sajmu u Mostaru osvrnuo se predsjednik HGK ŽK Koprivnica i član Uprave Podravke Miroslav Vitković:

- Vezani smo uz mostarski sajam već 12. godinu, ali sudjelujemo od samog početka, jedan smo od prvih partnera sajma i ove je godine čak 29 izlagača iz naše županije. Međusobna gospodarska razmjena raste iz godine u godinu, a naš je cilj da na strateškim tržištima postanemo domaći proizvođači, zaključio je Vitković. U povodu otvorenja sajma u hotelu Ero u Mostaru upriličena je tradicionalna večer Koprivničko-križevačke županije čiji je domaćin bila Podravka.



> U Pivnici Kraluš i Podravskoj kleti gosti po pristupačnoj cijeni dobivaju kvalitetnu domaću hranu

Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

> Razgovor: direktor Podravskog ugostiteljstva Stjepan Križan

Aktivnosti podređene gostu

Svjedoci smo pokretanja poslovnih aktivnosti u Podravkinom ugostiteljstvu, što je i povod za razgovor s direktorom Podravskog ugostiteljstva Stjepanom Križanom.

Jesu li dosadašnje aktivnosti poduzete

u ugostiteljstvu polučile rezultate?

- Podravkino ugostiteljstvo oduvijek je bilo pojam kvalitete u svim segmentima struke. Nije to subjektivna ocjena, jer je na temelju glasovanja gostiju, odnosno korisnika naših usluga, u kontinuitetu

među 100 najboljih restorana u Hrvatskoj. S obzirom na činjenicu da prostora za napredak još uvijek ima, u proteklom smo razdoblju željeli načiniti iskorak temeljem kojeg će naše kvalitete doći do još većeg izražaja. Smatram da smo u

tome i uspjeli.

Koje su aktivnosti obilježile proteklu godinu?

- Fokusirali smo svoje aktivnosti na promociju objekata Pivnice "Kraluš" i "Podravske kleti" nizom događanja s ciljem privlačenja gostiju, koji za pristupačnu, čak bih rekao nisku cijenu, dobivaju kvalitetnu domaću hranu te isto takvu uslugu. Naime, nekako vlada uvjerenje da su naši objekti skupi što uopće nije točno. Usporedili smo cijene s drugim objektima te smo cijene prilagodili svakom džepu. Od nedavno u Pivnici "Kraluš" gosti mogu popiti kvalitetnu kavu za svega 4,00 kune. To je najjeftinija kava u centru grada. Prema mojim saznanjima samo dva lokala u Koprivnici imaju takvu cijenu kave, ali oni su locirani na periferiji grada. U oba objekta imamo u ponudi obiteljske ručkove koji sadržavaju: juhu, glavno jelo s prilogom, salatu i desert uz cijenu od samo 55,00 kuna. Uvođenje obiteljskih ručkova pokazalo se kao veoma dobar potez jer je odaziv gostiju dobar. Tijekom prošle godine ponudili smo našim gostima pivoljupcima pola litre piva gratis, a ljubiteljima sladoleda degustaciju ove slastice. Novosti zainteresirani mogu pročitati na Podravkinjoj intranet-

skoj stranici, a uskoro ćemo imati i web stranicu. Dio aktivnosti naši potencijalni gosti mogu doznati i iz lista "Podravka". Drugi dio promocija odvijao se kroz iskazivanje pažnje gostima. Jedna od akcija koju bih spomenuo bila je pod nazivom "Kava od srca s Podravkom" prigodom Sv. Nikole, kada je predsjednik Uprave naše kompanije častio goste pivnice kavom. Usprikoš lošem vremenu odaziv je bio iznad svih očekivanja.

U "Podravskoj kleti" smo pak organizirali degustacije vina poznatih i priznatih proizvođača, ponudu novih jela te smo upriličili izložbu slika umjetnika našeg kraja. Uz nabrojene poslovne aktivnosti u pivnici su izvršeni određeni građevinski zahvati koji su rezultirali daleko boljim radnim uvjetima. Interijer pivnice dodatno je obogaćen djelima kipara koji se uklapaju u sam prostor. Želim napomenuti i da vodimo konstantnu brigu o zaposlenima jer oni su ti koji uvijek moraju biti ljubazni i uslužni bez obzira na trenutna raspoloženja. Zbog toga smo napravili i novi raspored smjena što je rezultiralo rasterećenjem po pojedinim radnim mjestima te utvrdili stvarno potreban broj izvršitelja za svako radno mjesto. Sav taj rad i trud

nije bio uzaludan jer su bolji poslovni rezultati očiti.

Koji su budući planovi?

- Sve aktivnosti bit će podređene jednom jedinom cilju - gostu. Spomenuo sam da je u tijeku izrada web stranica na kojima će se moći doznati sve novosti i događanja vezana uz naše ugostiteljstvo. Na taj način potencijalni gosti bit će obaviješteni o mogućnostima i ponudi. U tijeku je instaliranje računala u objekte pa će komuniciranje biti jednostavnije i brže u odnosu na dosadašnju telefonsku liniju. Uz jela koja su naši zaštitni znakovi (prge, sir s vrhnjem, buncek, heljdina juha, bregovska pita), ponudu ćemo mijenjati svakih nekoliko mjeseci. Zaposlenima u našoj kompaniji ponudit ćemo mogućnost obročne otplate putem ustega od plaća za korištenje ugostiteljske usluge u našim objektima. Restoran "Podravska klet" postat će jedna od stanica vinske ceste koja će biti ustrojena u našoj županiji. Korak je to naprijed u ponudi vina proizvođača našeg podneblja koja će biti dostupna u većem obimu nego do sada. Vjerujem da će gosti "Podravske kleti" dolaskom ljepšeg vremena moći uživati u jelima s roštilja s pogledom na Koprivnicu.



NATJECANJE

Počeo novi ciklus natjecanja hrvatskih kuhara

Natjecanjem 1. kola "Zlatno sunce Dalmacije", održanom u Primoštenu, započelo je peto izdanje Hrvatskog kuharskog kupa 2009. u organizaciji Hrvatskog kuharskog saveza, čiji je generalni pokrovitelj Podravka. Kuharski kup je svojevrsan festival u cjelinu povezanih kulinarskih manifestacija koje se na zadane teme održavaju diljem Hrvatske. Tijekom godine održat će se 7 natjecanja i to u Primoštenu, Vinkovcima, Zadru, Tuheljskim Toplicama, Kutini, Sv. Martinu na Muri i Zagrebu. Zadatak sudionika 1. ovogodišnjeg ciklusa natjecanja bio je pripremiti svečanu hladnu platu od hobotnice, toplo glavno jelo od brancina, dagnji i prošeka te desert od suhih smokvi i bade- ma, a tog posla prihvatilo se 14 natjecatelja iz cijele Hrvatske.

Posebna zanimljivost je da se u ciklus Hrvatskog kuharskog kupa ove godine uključilo dosta mladih kuhara koji su nastupili prvi puta te će im ovo iskustvo zasigurno koristiti u daljnjem radu u njihovim objektima.

Radove natjecatelja vrednovao je Ocjenjivački sud u kojem je bila i Katarina Pentek, voditeljica Podravkinog Kulinarskog centra.

Osim priznanja i novčanih nagrada na pojedinim natjecanjima, natjecatelji osvajaju i bodove koji se zbrajaju za poredak u Hrvatskom kuharskom kupu, a pobjednici Hrvatskog kuharskog kupa na kraju godine osvojit će posebne nagrade - kristalne kuhače i novčane nagrade. (B. P.)

Obranom završnog rada na temu "Mišljenje potrošača o senzorskom i zdravstvenom aspektu umjetnih i prirodnih zaslađivača" u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Food Management na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u suradnji s Europskom unijom, Helena Tomić-Obrdaj stekla je naziv sveučilišne specijalistice upravljanja hranom. Helena je u Podravku došla prije četiri godine po završetku Prehrambeno-tehnološkog fakulteta u Osijeku, a od tada radi kao tehnolog u Odjelu razvoja sensorike i nutricionizma u sektoru Podrška poslovnim programima.

Svoj rad je izradila u Podravkinom laboratoriju za senzorsku analizu i nutricionizam. Upotrebom metoda senzorske analize željela je dobiti mišljenje potrošača o senzorskom i zdravstvenom aspektu umjetnih i prirodnih zaslađivača. U samoj izradi rada veliku su joj podršku pružili Razvoj pića i redoviti članovi panela za senzorsku analizu i zaposlenici iz raznih sektora Podravke koji su sudjelovali u testiranju potrošača. Senzorski aspekt hrane podrazumijeva okus, miris i izgled i vrlo je značajan faktor koji utječe na to

koja nam se hrana sviđa ili ne. Ipak faktori kao što su utjecaj na zdravlje, funkcionalni sastojci i slično postaju sve važniji pri odabiru hrane. Tisućama godina šećer se koristi kao sastojak koji hrani daje poželjnu slatkoću. Međutim, danas većina potrošača zna da šećer ima znatan utjecaj na pojavu kroničnih bolesti kao što su dijabetes, bolesti kardiovaskularnog sustava, debljina, hiperaktivnost djece i dentalno zdravlje pa su i bezalkoholna pića zbog velikog sadržaja šećera dobila mnogo negativnog publiciteta. Kao dobra organoleptička alternativa šećeru nude se različiti umjetni zaslađivači, za sada čini se jedini način da se hrani da slatki okus bez dodatnih kalorija. Sve veći broj potrošača koji nemaju zdravstvenih tegoba i vode računa o svom zdravlju koriste proizvode sa zaslađivačima. Suvremeni životni trendovi pokazuju da potrošači zahtijevaju prirodne sastojke hrane, što podrazumijeva i sladila. Upravo zato je Helena u svom radu pokušala utvrditi mišljenje potrošača o utjecaju šećera i zaslađivača na organoleptička svojstva proizvoda i zdravlje, što daje uvid u mogućnost zamjene šećera prirodnim ili umjetnim sladilima u bezalkoholnom

piću. Uspoređivala je uzorke zaslađene šećerom, sukralozom (umjetno sladilo) i stevijom (prirodno sladilo).

Na kraju njezina istraživanja potvrđena je razlika u okusu između šećera, sukraloze i stevije. Uzorak sa šećerom je vrlo poželjan potrošačima i najveći postotak ispitanika bi ga redovito konzumirao. Uzorak sa sukralozom je također poželjan, ali je manji broj ispitanika spreman redovito konzumirati ovakav proizvod. Uzorak sa stevijom je najlošije ocijenjen što se tiče okusa, ali su potrošači izrazili želju za kupovinom kada bi se okus poboljšao. Što se tiče zdravstvenog aspekta uzoraka, s obzirom da je većina potrošača svjesna negativnog djelovanja šećera na zdravlje, povremeno konzumiraju hranu s umjetnim sladilima. Ipak smatraju da su umjetna sladila štetnija po zdravlje od šećera zbog toga što su umjetna. Stevija je u istraživanju pokazala veliki potencijal kao alternativni prirodni zaslađivač. O utjecaju stevije na zdravlje, bilo pozitivno ili negativno, potrošači ne znaju mnogo, ali su pokazali veliki interes. Iz svega rečenog može se zaključiti da većina potrošača za sada nije spremna na kompromis kad se radi o dobrom okusu bezalkoholnih pića.

> Helenin završni rad nastao je u Podravkinom laboratoriju za senzorsku analizu i nutricionizam

Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

Potrošači zahtijevaju prirodne sastojke hrane





Piše: Vjekoslav Indir
Snimio: Berislav Godek

Studenti Ekonomskog fakulteta posjetili Podravkinu Logistiku

Podravku su u sklopu svoje terenske nastave posjetili studenti Ekonomskog fakulteta iz Zagreba. Pod vodstvom svojih profesora doc. dr. sc. Sandre Renko i mr. sc. Irene Guszak tridesetak studenata imalo je priliku izravno se uvjeriti kako se u Podravki odvija skladištenje i distribucija robe. Domaćin studentima bio je Rajko Gašparić, voditelj centralne logističke podrške iz prodaje i distribucije pića, koji ih je i proveo kroz Podravkino centralno skladište. Nakon obilaska skladišta studenti su poslušali njegovu prezentaciju, prije koje ih je još pozdravio i Marko Ranilović, direktor sektora Ljudski potencijali, upoznavši ih s mogućnostima zapošljavanja u Podravki. Uz posjet Logistici studenti su se upoznali i s radom i poslovanjem Podravke u cjelini, a nakon mnogobrojnih pitanja domaćinima, svoj su posjet završili razgledavanjem tvornice Vegete u Koprivnici.

Piše: Mladen Pavković, Snimio: Berislav Godek

Strojevi su sve više "kompjutori"

> Posao strojobravarar umnogome je uznapredovao, naročito u tehnološkom smislu. Strojevi su sve više "kompjutori".



U Tvornici Voće Ivica Zrinski zaposlen je oko dvadeset godina. Počeo je kao radnik na određeno radno vrijeme, odnosno sezonac, a po zanimanju je strojobravar. Rekao nam je kako se nekada bilo mnogo lakše zaposliti, a da on svoje stalno zaposlenje može zahvaliti i tome što je bio sudionik hrvatskog Domovinskoga rata.

- Kad smo se vratili s ratišta, Podravka je zahvaljujući i Udruzi branitelja Podravke primila u stalni radni odnos veću skupinu radnika koji su sve do tada bili sezanci. Na određeni način to nam je bila i nagrada. Mnogi to danas ne žele isticati, ali tako je bilo, a sada su došla neka druga vremena, kazao je. Ivica stanuje u Rasinji, oženjen je i ima dvoje malodobne djece, a supruga je nastavnica u tamošnjoj osnovnoj školi. - Ljudi se u posljednje vrijeme slabo družu i nakon završetka radnog vremena svatko

brzo "trči" svojoj kući. Posljedice krize koja je zahvatila svijet, sve se više osjećaju i u takvim je vremenima važno imati stalno zaposlenje i egzistenciju, a Podravka nam to omogućuje.

Na pitanje kako mu je raditi kao strojobravar, odgovara da je sada taj posao umnogome uznapredovao, naročito u tehnološkom smislu.

- Nekada su se više kvarili, sada mnogo manje, ali su kompliciraniji i čovjek uistinu mora biti stručnjak ako ih želi držati ispravne. Strojevi su sve više "kompjutori" pa ne mogu da se ne zapitam: gdje će raditi sva djeca koja se školuju u Koprivnici, jer ne mogu svi ići na studije, kaže Ivica.

I on radi u dvije smjene. Je li mu teško?

- Na poslu ništa nije teško i svatko treba obavljati svoje radne zadatke. Nekada sam radio i po noći, ali svejedno mi je u kojoj smjeni radim.

Priznanja Podravkinim dobrovoljnim darivateljima krvi

> Četvorica Podravkinih
davatelja prešli brojku
od 95 darivanja pa će
i oni uskoro biti među
zlatnima



Na izvještajnoj skupštini Društva dobrovoljnih darivatelja krvi Podravke, još jednom su odana priznanja Podravkašima koji darivanjem krvi iskazuju svoju humanitarnost i velikodušnost. Na skupštini su podijeljena priznanja muškarcima koji su krv dali više od 40, 30, 20 i 10 puta te ženama koje su krv dale više od 25, 20, 10 i 5 puta, a isto tako uručena su i priznanja novim darivateljima koji su krv dali prvi puta. Uz to, na skupštini su posebno pozdravljeni oni koji su krv do sada darivali više od 100, 75 i 50 puta (muškarci) te 55, 50 i 35 puta (žene), a koji su primili priznanja u povodu Dana darivatelja krvi Hrvatske 25. li-

stopada prošle godine. Također valja spomenuti da su četvorica Podravkinih davatelja prešli brojku od 95 darivanja pa će uskoro i oni biti među zlatnim darivateljima sa 100 i više davanja najdragocijenije tekućine, a takvih je u DDDK Podravka, koje broji nešto više od tisuću članova do sada devet.

Inače, u 2008. od članova Društva dobrovoljnih darivatelja krvi Podravke, u kojem su radnici i umirovljenici, prikupljeno je ukupno 1275 doza krvi i to 558 doza u organiziranim akcijama, 486 doza odlaskom darivatelja u bolnicu te 231 doza u gradskim akcijama. (B. P.)

KUTAK ZA UMIROVLJENIKE

Moguće izmjene drugog mirovinskog stupa

> Novi zahvati u mirovinskom sustavu od iznimne su važnosti za trenutačne umirovljenike

Udruženje mirovinskih fondova javilo se s pet prijedloga, koje je uputilo Ekonomskom vijeću i nadležnim ministarstvima.

Prvi je prijedlog promjena formule za izračun osnovne mirovine, koja je sada vrlo restriktivna i ne uvažava činjenicu da član drugog stupa i nadalje $\frac{3}{4}$ doprinosa uplaćuje u prvi stup, a samo $\frac{1}{4}$ u drugi stup. Zbog toga predlažu način da jedna kuna uplaćena u prvi stup u novom sustavu daje približno jednaku mirovinu kao i kuna uplaćena u prvi stup za osobe koje su ostale samo u prvom stupu.

Drugim prijedlogom predlažu da se članovima drugog stupa prizna pravo na dodatak na mirovinu iz prvog stupa, a prema Zakonu o dodatku, što bi uglavnom riješilo glavni dio nepravde.

U trećem prijedlogu Udruženje mirovinskih fondova predlaže povećanje stope izdvajanja za drugi stup za jedan postotni poen svake godine od 2010. na dalje, tako da bi to povećanje obuhvatilo samo one članove koji su 2002. godine bili mlađi od 40 godina, odnosno one koji su obvezno morali upisati drugi stup. To bi postupno povećanje za jedan postotni poen godišnje povećalo tranzicijski trošak reforme za oko 700 milijuna kuna.

Četvrti je prijedlog omogućiti članovima koji su 2002. godine imali između 40 – 50 godina, a dragovoljno upisali drugi stup, izbor povratka samo u prvi stup, ali u trenutku umirovljenja. Po njima jedino je tada ta opcija pravedna, jer svaki odabir za vrijeme radnog vijeka ima previše nepoznanica, da bi zaposlenici imali na temelju čega odlučiti

što će im biti povoljnije. Tim prijedlogom osiguranici dobivaju pravo odabira povoljnije između dvije mirovine, ali zbog tog prava i dalje bi u drugi stup izdvajali samo pet posto. S druge strane, Vlada bi vrlo rado odmah prebacila sredstva oko 130 tisuća osiguranika iz drugog stupa u prvi stup i garantirala im mirovine, kakve bi imali da su ostali u prvom stupu.

Posljednji prijedlog Udruženja odnosi se na uvođenje tri portfelja u obvezne mirovinske fondove, čime bi se ulaganjem uštedjenih sredstava upravljalo prema dobi članova drugog stupa: sredstva mlađih članova, do 40 godina, nešto rizičnije uz značajan udio dionica; sredstva članova od 40 – 50 uz manji udio dionica, a veći udio u obveznice; sredstva onih iznad 50 godina ulagala bi se isključivo u obveznice. (Ž. Š.)

Piše: Dr. Branko Brkić, spec. med. rada

Križobolja, kako s njom živjeti

> Bol u donjem dijelu leđa je česta (50-75 % stanovništva), a počinje se javljati već oko 30. godine života. Rezultat je nezdravog načina života, premalo kretanja i fizičke aktivnosti

Izvor: www.zdravobudi.hr



Kralježnica je osovinski organ sustava za kretanje te kao osovina daje čvrstoću trupu. Njezina je funkcija statička i dinamička. Ona nosi glavu, podupire trup, štiti kičmenu moždinu i sudjeluje u svakom pokretu tijela. Kako je preko zdjelice povezana s donjim ekstremitetima, sudjeluje i u njihovim pokretima i prenosi na njih težinu tijela. Kralježnica ima 24 pokretna segmenta (33 kralješka), između kojih se nalaze intervertebralni diskusi. Intervertebralni diskusi građeni su od čvrstog vezivnog vanjskog dijela - prstena i elastične jezgre. Degenerativne promjene se prije i češće javljaju na onim dijelovima kralježnice koji su jače ili nepravilnije opterećeni. One se kod fizičkih radnika javljaju u lumbalnom predjelu uzrokujući lumbalne i lumboishijalgične sindrome, a kod službenika i radnika koji pretežno sjede i pokreću glavom, u cervikalnom predjelu uzrokujući cervikalni ili cervikobrahijalni sindrom.

Bol u donjem dijelu leđa je česta (50-75 % stanovništva), a počinje se javljati već oko 30. godine života. Rezultat je nezdravog načina života, premalo kretanja i fizičke aktivnosti. Očituje se ukočenošću središnjeg donjeg dijela leđa.

Akutna križobolja nastaje naglo, najčešće nakon "krivog" pokreta ili podizanja tereta. Bol može biti tako jaka da bolesnik ostane trenutačno ukočen u određenom položaju. Ako je pritisnut živac koji na tom mjestu izlazi iz kralježnice, bol se osjeća duž noge, nekada sve do stopala. Takvo stanje nazivamo lumboishijalgija („išijas“). U akutnoj fazi nužno je u samom početku mirovanje i ležanje u položaju koji najviše odgovara bolesniku. Pretrage u smislu traženja uzroka križobolje treba odložiti za 7 do 10 dana jer svaki napor u toj fazi može pogoršati kliničku sliku bolesti. U akutnoj fazi tj. prvih 10 do 14 dana svu farmakoterapiju treba primijeniti u mirovanju i ležanju u bolesnikovoj kući. Propisivanje lijekova u obliku injekcija i davanje injekcija u najbližoj zdravstvenoj stanici treba ocijeniti kao izrazitu pogrešku. Dokazano je da simptomi kraće traju mirovanjem u krevetu uz primjenu analgetika i eventualno sedativa, nego ambulantnim liječenjem (analgezija mora biti izdašna, ali ne potpuna). Većini bolesnika najviše koristi ležanje u tzv. Williamsovu položaju (pri ležanju na leđima gornji dio trupa i glave podignuti ovećim jastukom, a noge savinute u kuku i koljenu privući k sebi). Time se postiže najmanje opterećenje intervertebralnog diska, fiziološko izravnjanje, proširenje intervertebralnih prostora, smanjenje i uklanjanje iritacije živčanih korjenova i smanjenje ili potpuno uklanjanje boli.

Kroničnom križoboljom smatra se bol u leđima koja traje više od 14 dana, a posljedica je degenerativnih promjena (proces starenja i trošenja kralježnice). Deformirani kralješci i diskusi, upale malih zglobova, promjene na mišićima, a i na ligamentima mogu pritisnuti nervne strukture uzrokujući bol. Bol je dugotrajna i/ili se javlja povremeno uz zakočenost, no uvijek je blaža od akutne. U kroničnoj fazi lumbalnog bolnog sindroma preporučuje se prolongiran dnevni odmor, korekcija držanja, redukcija tjelesne težine u pretilih osoba, uvođenje rekreativnih tjelesnih aktivnosti (zdravstveno trčanje, vježbanje) u skladu s dobi i tjelesnim sposobnostima bolesnika i kineziterapiju. U slučaju križobolje druge etiologije (osteoporoze, osteomalacije, specifične upale, reumatskih bolesti) primjenjuju se odgovarajući postupci i preporučuje izbjegavanje većih opterećenja. Bolesnika valja naučiti koje „zaštitne položaje“ treba zauzimati kod pojedinih pokreta i radnji, treba ga upozoriti da ne diže teške terete i ne radi u sagnutom položaju. Sistem edukacije takvih bolesnika danas je u nekim specijaliziranim ustanovama već dobro razrađen i u njemu fizioterapeuti imaju naročito važnu ulogu o načinima čuvanja kralježnice odnosno zdravlja i radne sposobnosti. Vrlo je važno i medicinsko vještačenje u svrhu preporuke za promjenu radnog mjesta.

> U Irskoj se na Uskrs zakopavaju haringe, u Švicarskoj se ljudi gađaju pisanicama, a u Poljskoj se polijevaju vodom

Autor: Valerija Rodek (<http://valika.coolinarika.com/>)

Uskršnji običaji u svijetu

Na Uskrs ljudi već stoljećima sudjeluju u procesijama, odlaze na misu i okupljaju se oko svečanog stola i blaguju najfinija jela. Na radost djece, ali i odraslih, Uskrs se proslavlja šarenim pisanicama, dekorativnim čokoladnim i ostalim zečićima, pilićima i kolicima. No jedan od najvećih kršćanskih blagdana obiluje i mnogim drugim lijepim, zanimljivim, a ponekad i bizarnim običajima.

U Njemačkoj se za Uskrs domovi dekoriraju granama ukrašenim obojanim jajima, a najmlađima se u vrtove skrivaju košarice napunjene pisanicama i čokoladnim figuricama. U Francuskoj, nakon što ponovo čuju crkvena zvona koja se nisu oglašavala tri dana, ljudi si uz grljenje i ljubljenje čestitaju Uskrs, a djeca po čitav dan stoje u krugu i na ispadanje u zrak bacaju i hvataju svoje pisanice. U Italiji se tradicionalno jede posebna uskršnja torta "Torta di Pasqueta", slani kolač s kuhanim jajima i špinatom, a u Grčkoj uskršnja juha od janjećih iznutrica, "Magirit-sa". U Grčkoj se jaja boje u crveno i mogu se jesti tek od subote navečer. U Austriji se u čast Uskrsa na visoke drvene stupove postavljaju veliki vijenci od zelenila ukrašeni ja-

bukama, narančama i raznobojnim vrpčama. U Švedskoj u kojoj je boja Uskrsa žuta, pisanice ne donose uskršnji zečevi nego pilići. Domovi se dekoriraju ukrašenim brezovim grančicama i ukrasima od perja, a kako u to vrijeme još ništa ne cvate, i grmovi po vrtovima dobivaju šarene ukrase.

Irski se može pohvaliti neobičnom uskršnjom tradicijom, zakopavanjem haringi. Zakopavanjem haringi, koje su bile glavno jelo u doba korizme i posta, ljudi, a posebno mesari, označavaju njegov kraj i početak ponovnog uživanja u mesu i mesnim prerađevinama. U Poljskoj pak je kraj posta tek kada se na uskršnjoj jutarnjoj misi, blagoslovi, a potom i na licu mjesta, u crkvi, isprazni košarica napunjena hranom. U nekim dijelovima Poljske se na uskršnji ponedjeljak ljudi međusobno polijevaju vodom.

U Finskoj se na Uskrs, za sreću, međusobno udaraju po leđima svežnjem brezovih grančica, a djeca izlaze na ulice te svim mogućim sredstvima lupaju i buče kako bi najavili kraj korizmenoj tišini. Sličan običaj vlada i u Velikoj Britaniji u kojoj se ljudi za sreću međusobno lupkaju cica-macama, dok se u Škotskoj na brežuljcima pale

uskršnje vatre. Inače, u Velikoj Britaniji djeca dugo nisu znala za uskršnje zečeve i pisanice, jer su tamo za Uskrs uobičajene uskršnje šetnje i parade nalik na one karnevalske. U Španjolskoj se održavaju procesije u kojima sudjeluju muškarci kostimirani u kosture, a na uskršnju misu, na blagoslov mladići donose obične palmine grančice, a djevojke one ukrašene slasticama.

U Bugarskoj najstarija žena u obitelji prvom crveno obojenom pisanicom po licu za zdravlje i snagu pomiluje svako dijete u obitelji, a ljudi nakon mise bacaju svoje pisanice na zid crkve. U Rumunjskoj se prije Uskrsa tradicionalno čiste kuće i dvorišta te nabavlja nova odjeća. U Švicarskoj si ljudi uz čestitanje poklanjaju uskršnju golubicu, "Paloma di Pasqua", kolač sa sušenim voćem. U Bernu pak vlada običaj Eiertutscha, odnosno na Uskrs se ljudi svih generacija skupljaju na starom gradskom trgu i međusobno gađaju pisanicama. U Australiji zaručnici na Uskrs odlaze na obližnji potok ili rijeku kako bi zagrabili tekuću vodu i sačuvali je do dana vjenčanja na kojem će se njome međusobno poškropiti za sreću u braku.

Engleski kolač sa suhim voćem

Priprema

1. Maslac narezan na kockice stavite u posudu koju ćete kasnije moći staviti na vatru.
2. Maslacu dodajte smeđi šećer, sok naranče, narezane suhe marelice, grožđice, glazirane trešnje, naribane korice limuna i naranče.
3. Zajedno lagano promiješajte, stavite na vatru da mješavina zakipi i nastavite kuhati oko 10 minuta. Mješavinu sa suhim voćem ohladite.
4. Za to vrijeme brašno promiješajte s praškom za pecivo, cimetom, popečenim listićima badema, klinčićem i muškatnim oraščićem u prahu.
5. Od marcipana oblikujte male kuglice veličine lješnjaka.
6. Mješavini s brašnom dodajte razmućena jaja, ohlađeno prokuhano suho voće s maslacem i pjenjačom ili električnom miješalicom sve zajedno izmiješajte.
7. Dno kalupa (vel. 32x10 cm) obložite papirom za pečenje pa na njega istresite pola količine pripremljene smjese.
8. Zatim po površini smjese rasporedite pripremljene kuglice marcipana, a zatim na to istresite preostalu smjesu za kolač i pecite u pećnici zagrijanoj na 170°C 50 minuta do sat vremena da kolač dobije svjetlosmeđu boju. Nakon toga kolač ohladite i izvadite iz kalupa.
9. Za glazuru šećer u prahu pomiješajte s limunovim sokom i električnom miješalicom dobro izradite. Struktura glazure ne smije biti ni pregusta niti prerijetka. Glazurom prelijte kolač.

Sastojci:

140 g	maslaca
100 g	smeđeg šećera
250 ml	ocijeđenog soka svježih naranči
200 g	suhih marelica
100 g	grožđica
100 g	suhih glaziranih trešanja
1 žličica	naribane korice limuna
1 žličica	naribane korice naranče
300 g	Pšeničnog glatkog brašna tip 550 Podravka
1	Prašak za pecivo Dolcela
½ žličice	cimeta u prahu
50 g	popečenih listića badema
	prstohvat klinčića u prahu
	prstohvat muškarnog oraščića u prahu
100 g	marcipana
2	jaja

Za glazuru:

200 g	šećera u prahu
oko 50 ml	limunova soka

Posluživanje:

Kolač ukasite malim čokoladnim jajima, narežite i poslužite.

Savjet:

Kolač možete pripremiti i dan ranije, a prelijte ga glazurom i ukasite sat vremena prije posluživanja.

> Poznatiji još kao simnel cake, ovaj tradicionalni, mirisni, voćni kolač poslužuje se za Uskrs još od srednjeg vijeka. Dvanaest kuglica marcipana u sredini kolača simbolički predstavlja 12 apostola





Čokolino višebojac u OŠ Petra Preradovića u Pitomači

Zahvaljujući odličnoj atmosferi i organizaciji prošlogodišnjeg Čokolino višebojca OŠ Petra Preradovića u Pitomači ponovo je imala priliku ugostiti ovaj jedinstveni projekt Podravke i Sportskih novosti.

Predvorje škole učenici i nastavnici pretvorili su u ogromni izložbeni prostor u kojem su predstavili svoje likovne radove na temu „svijet po tvom“ te maštovite panoje koji su svjedočili o prošlogodišnjem Čokolino višebojcu i najavili ovogodišnje finaliste i sportske goste. Na licima Zlatka Horvata i Maje Zebić zabljesnuo je osmijeh kada su vidjeli kako su djeca opisala njihove rukometne uspjehe. Osim osmjesima i učenici su se oboruzali crveno-bijelim kockicama,

srčecima, leptirićima, šeširićima, kapama, maramama, bijelim i crvenim balonima, te raznobojnim transparentima podrške.

- Da smo imali ovakve navijače u finalu svjetskog prvenstva, pobijedili bismo Francuze, rekao je ganuti reprezentativac i igrač RK Zagreba Zlatko Horvat. Najsretniji u Pitomači bili su Matija Ivanović koji je s visoko podignutim rukama optrčao počasni krug i Ivana Tišljar koja nije krila suze radosnice.

Ravnateljica škole Katarina Šimić zahvalila je Podravki i Sportskim novostima na iznimnoj priredbi kojom je na najljepši način obilježen dan škole, poželjvši da Pitomača i sljedeće sezone ugosti Čokolino višebojac. (J. L.)

Čokolino višebojac u OŠ Čeminac

Nikada do sada u Čokolino višebojcu nije zabilježena dvostruka pobjeda, a upravo to je postigla Ema Rogar koja je najprije proglašena najboljom autoricom rada na temu „svijet po tvom“, da bi zatim u svim sportovima bila najuspješnija. Možda će netko reći da joj je to olakšala činjenica što je učenica najmanje škole uključene u ovogodišnji višebojac, jer OŠ Čeminac ima svega 155 učenika. Ema je na pobjedničko postolje stala za zavidnih 160 bodova, a pobjedu je dočekala pomalo suzdržano, brinući se hoće li uspjeti „uhvatiti“ sliku s nogometašima Osijeka Marinom Skenderom i Ivom Smoje. Još nije shvaćala da joj Podravka i SN novosti omogućavaju daleko više - dolazak na finale u Koprivnicu, druženje sa sportskim zvijezdama, šansu za ostvarenje sportskog sna. Svega toga bio je

svjestan učenik petog razreda Matija Purgar koji je skupio 140 bodova. Hrabro i odlučno ušao je u pripetavanje u košarci sa starijim i jačim suparnikom Stjepanom Antolićem iz osmog razreda, ruka ga nije izdala i pobjednički pehar završio je u njegovim rukama. Veselo je pjevao Morsku vilu zajedno sa svim navijačima među kojima su bila i djeca iz vrtića Ivančica te poručio da će i on jednog dana biti poznati nogometaš poput Bobana čija je vizija jedinstvenog projekta donijela nezaboravnu sportsku radost u malo baranjsko selo. Zapravo, kako nam je rekao ravnatelj škole Zdravko Pavlinić, nakon ratnih stradanja za vrijeme kojih je gotovo svo stanovništvo izbjeglo u druge krajeve Hrvatske, Čokolino višebojac bilo je najzanimljivije i najljepše događanje u Čemincu. (J. L.)

Riba i fiš-paprikaš obilježili koprivnički vikend

Prošloga vikenda u Koprivnici je održana 8. manifestacija „Ribolovci svome gradu“ kojoj je tradicionalno jedan od glavnih sponzora Podravka. U samom središtu grada, na Zrinskom trgu i Trgu bana Jelačića, bila su postavljena dva bazena. Jedan promjera 12 metara, već dobro poznat posjetiteljima prošlih manifestacija, bio je napunjen šaranima koje su posjetitelji ribolovnog vikenda imali prilike pećati. Novost je bio manji bazen u kojem su posjetitelji mogli vidjeti ribe iz Šoderice, poput crvenperke, deverike, patuljastog somića i druge. Organizatori iz Sportskog ribolovnog kluba Koprivnica zaista su si dali truda te su za mnogobrojne posjetitelje dvodnevne manifestacije pripremili ukusan gastro-program. Na Zrinskom trgu pekla se riba na rašljama i kuhao fiš-paprikaš u 600-litarskom kotlu. Održano je i natjecanje u pripremi fiša, ali ovaj put u dvije kategorije: prema podravskoj i slavonskoj recepturi. Prvo mjesto u podravskoj recepturi odnio je Koprivničanac Ivan Kobaš, dok su najbolji u slavonskoj recepturi bili dečki iz Garešnice – Miroslav i Željko Matijević te Zlatko Husak. U oba su natjecanja obavezni sastojci bili voda Studena i Fant za riblji paprikaš, a sve je ostalo bilo u domeni gastronomskih tajni natjecateljskih ekipa.

U okviru dvodnevne manifestacije „Ribolovci svome gradu“ pripremljen je i kulturno-umjetnički program, a kao i inače, u Koprivnici je održana likovna kolonija Likovne udruge Motacilla alba. Pod vodstvom Dragutina Ciglara i drugih poznatih hrvatskih umjetnika 26-ero nadarene djece iz OŠ „Antun Nemčić Gostovinski“ na središnjem je trgu izrađivalo i peklo figure u raku tehnicu. (B. F.)



Održana godišnja skupština KUD-a "Podravka"

Na redovnoj godišnjoj skupštini KUD-a "Podravka" podnesena su izvješća o radu i poslovanju u 2008. Unatoč sve manjim financijskim sredstvima broj izložbi, koncerata i promocija zbirki pjesama nije se umanjio. Mješoviti pjevački zbor u Bosanskoj Krupi na Susretima pjevačkih zborova uz promociju KUD-a doprinio je stvaranju pozitivnog imidža naše kompanije, rekla je predsjednica KUD-a Jadranka Lakuš. U svibnju će Tamburaški orkestar sudjelovati na Festivalu tamburaške glazbe u Osijeku, gdje će, nadamo se i potvrditi da je u samom vrhu tamburaške glazbe u Hrvatskoj. KUD "Podravka" značajan je sudionik društvenih zbivanja grada i županije, zahvaljujući Podravki koja je prepoznala tradiciju i podržala zaljubljenike u pjesmu, tamburu, pisanu riječ i slikarstvo te omogućila sudjelovanje u umjetničkom izražavanju radnika Podravke i ostalih građana naše županije. (A. V.)

Podravkaši izložili radove u Krapini

U povodu uskršnjih blagdana Galerija grada Krapine već tradicionalno organizira prigodnu izložbu pisanica koja je svečano otvorena krajem ožujka. Na izložbi svojim radovima (pisanicama izrađenim u različitim tehnikama) sudjeluju učenici osnovnih i srednjih škola kao i likovni umjetnici i pojedinci koji se bave oslikavanjem i izradom pisanica. U izradi su primijenjene sve tehnike od arhaičnih (pisanje voskom, bojanje kistom, lukom, krep papirom i dr.) do modernih izrada iz različitih materijala i u različitim tehnikama. Na izložbi su svoje radove izložili i kopriivnički umjetnici Vlatka Kordina, Marija Belša, Mato Tot, Dragica Mikulec i Marica Jalšavec, članovi likovne sekcije Podravke.

Frost/Nixon

Uloge: Frank Langella, Michael Sheen, Sam Rockwell, Kevin Bacon, Matthew Macfadyen, Oliver Platt



N everbalna komunikacija pojavom televizije omogućila je karizmatičnim osobama da pronađu put do srca gledatelja. Snaga argumenta posustala je pred snagom vizualnog dojma. Američki predsjednik Richard Nixon osvjedočio se o tome u prvoj televizijskog debati s mladašnim Johnom F. Kennedym. Nakon afere Watergate Nixonu se pružila prilika da televizijskim intervjuom novinaru Davidu Frostu uskrse političku karijeru i vrati se u Washington. Frost je odabran jer su Nixonovi politički

savjetnici procijenili kako britanski novinar predsjedniku nije intelektualno dorastao. Uz to, Frost je platio i pola milijuna dolara za intervju. Što se onda dogodilo i kako je novinar, čija je karijera većinom obilježena radom u zabavnom programu, uspio od Nixona dobiti priznanje i ispriku Amerikancima? Priča o sukobu dva ega korektno je ispričana, a Frank Langella je odlično utjelovio Richarda Nixona, predsjednika čije je političko naslijeđe sufix –gate za svako kriminalno djelovanje političkih dužnosnika. (T. V.)

P red prepunom dvoranom kopriivničkog "Domoljuba", održan je 1. festival hrvatske šansone "Zvonimir Golob", kojeg je u ime pokrovitelja, Kopriivničko-križevačke županije, otvorio župan Darko Koren. - Ova velika i značajna kulturno-glazbena manifestacija najbolji je uvod u Dan naše županije. Čestitam organizatorima, izvođačima i svima koji su pripomogli da se Koprivnica i na ovaj način oduži velikom hrvatskom pjesniku, rođenom u Koprivnici, Zvonimiru Golobu. No osobitu zahvalnost dugujemo Udruzi branitelja Podravke, koja osim što skrbi o stradalnicima hrvatskog Domovinskoga rata, relativno često priređuje i kvalitetna kulturna događanja, rekao je Koren. Predsjednik UBIUDR Mladen Pavković uručio je "Veliku zlatnu plaketu" Arsenu Dediću, koji je podsjetio na veliko i neraskidivo prijateljstvo s Golobom. Zahvalnice su još primili Hrvoje Hegedušić i Zvonko Špišić, članovi Studija 64, odnosno Zagrebačke škole šansone, u čijem je osnivanju sudjelovao i Golob. A na festivalu su nastupili: Čedo Antolčić, Lidijsa Bajuk i Matija Dedić (klavir), Igor Brešan

- Natalija Imbrišak (klavir), Gordana Evačić, Žan Jakopač i Mazguni, Toni Janković (ex "Divlje jagode"), Selma Kapetanović, Lada Kos - Lela Margitić, Bruno Krajcar, Stjepan Križan, Željka Marinović - Berislav Blažević (klavir), Mladen Medak Gaga, Livio Morosin, Daniel Načinović, Dragutin Novaković-Šarli, Mirjana Pospis, Nano Prša i Milivoj Štefanec dok su od glazbenika još sudjelovali Toni Eterović i prof. Jurica Karuza. Voditelji su bili Kostadinka Velkovska i Vojo Šiljak.

Brojni su posjetitelji velikim pljeskom pozdravili i gošću iz Francuske, poznatu šansonijerku i glumicu Caroline Personne, koja se također predstavila s nekoliko pjesama i koja je najavila da će iduće godine na festival povesti barem još jednog šansonijera iz Pariza. Posebni gosti ove velike kulturne manifestacije bili su učenici i nastavnici Osnovne škole "A. Nemčić-Gostovinski", koju je pohađao i sam Zvonimir Golob te članovi Udruga proizašlih iz hrvatskog Domovinskoga rata diljem Hrvatske. Festival je, prema riječima organizatora, premašio sva očekivanja.



Snimio: Nikola Wolf



"Kuhajmo zajedno" - učenje i druženje



Podravkini tečajevi kulinarstva za građane nastavljaju se u gastronomskom centru Štagelj i u prostoru Wine & Gastro akademije zagrebačkog Kaptol centra.

- Zanimanje široke publike za gastronomiju prvorazredan je fenomen u kojem je Podravka, kao aktivni sudionik i trend-

setter stekla startnu prednost još iz vremena "Malih tajni velikih majstora kuhinje" i taj status drži i povećava. "Kuhajmo zajedno" nova je multimedijalna formula koja ujedinjuje neposredni kontakt publike uz podršku elektronskih i tiskanih medija, rekao je Rene Bakalović.

ZALETIO SAM SE U DRUGI MIROVINSKI STUP !



CRTA: Ivan Haramija - Hans

Podravkin restoran

Jelovnik za travanj

14. 04. utorak

Fino varivo,
hrenovke, voće

15. 04. srijeda

Pečena svinjetina, krpice
sa zeljem, salata

16. 04. četvrtak

Pureći paprikaš, pirjana
riža, salata

17. 04. petak

Špek fileki, krumpir
pire, salata

20. 04. ponedjeljak

Varivo grah s kiselim
zeljem, kobasica

21. 04. utorak

Đuveđ, rizi-bizi,
salata

22. 04. srijeda

Kuhana junetina, umak od
hrena, krumpir pire

23. 04. četvrtak

Pečena piletina, mlinci,
salata

24. 04. petak

Mađarski gulaš, kolač