



PODRAVKA

Čokolino višebojac ostvaruje sportske snove

ISSN - 1330 - 5204



Vegeta slavila u Rijeci, Osijeku i Celju (7)

Lero osvaja voćem (8 - 9)



Ante, Split:

**"Tvoja
ljepota
ostavlja me
bez daha.**

**Duguješ mi
• umjetno disanje."**



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



Uvodnik

Drage Podravkašice i Podravkaši, ljetno je tik pred nama, a mjesec iza nas pamtit ćemo po mnogočemu. Proslavili smo pedeseti rođendan Vegete u Koprivnici i na taj način obilježili dan kada je prof. Zlata Bartl stavila svoj potpis na originalnu recepturu. Proslavu smo protekloga mjeseca priredili u Rijeci, a potom i u Osijeku. Kolege iz Slovenije posebnu su rođendansku proslavu organizirali u starom dvorcu u Celju, a obilježavanje 50 godina Vegete nastavljamo ovog mjeseca i u drugim hrvatskim gradovima pa će se tako velika proslava u povodu Vegetinih 50 godina održati 13. lipnja u Zadru, a potom 27. lipnja u Splitu. Više o tim događajima možete pročitati na 7. stranici.

Završena je treća sezona Čokolino višebojca. Sportska dvorana koprivničke Gimnazije Fran Galović okupila je finalistice iz hrvatskih gradova u kojima su tijekom školske godine održana natjecanja, a oni su sa sobom povelili svoje navijače. Njima su se pridružili domaćini iz koprivničke OŠ Braća Radić, a podršku natjecateljima dali su predsjednik i članovi Uprave Podravke te Podravkaši koji su subotnje popodne odlučili provesti uz ovu kulturnu, glazbenu i sportsku manifestaciju. O projektu i finalnom natjecanju možete čitati na 4. i 5. stranici.

U svibnju je također održan i drugi proljetni ciklus kulinarskih tečajeva u Štaglju i WGA. Građani su pokazali veliki interes za ove tečajeve pa će se oni nastaviti već ove jeseni kada Podravka osim u Koprivnici i Zagrebu nove tečajeve kuhanja planira i u drugim hrvatskim gradovima, a građani

će moći sudjelovati i uz Podravkine promotore specijaliste naučiti pokoju kulinarsku tajnu.

Uprava Podravke i Radničko vijeće održali su u svibnju redovitu sjednicu pa više informacija možete doznati na 7. stranici, a budući da se 5. lipnja, na dan izlaska naših novina, održava i Skup radnika u Podravki, o njemu ćete moći pročitati u sljedećem broju lista "Podravka".

Od ostalih događaja izdvajamo modernizaciju laboratorija za kontrolu kvalitete tvornice Mlin, o čemu više doznajte na 6. stranici.

Vjerojatno ste gledajući televizijski program ovih dana zamijetili da se pojavio veliki zavodnik na našim prostorima, poznat i kao lero. Iz spomenutog smo televizijskog spota mogli vidjeti kako je njegov jedini konkurent ovoga ljeta Podravkin Lero, kojeg odlikuju prirodni okusi i bogatstvo voća. Koji će vas od njih dvojice osvojiti, izaberite sami, a kako biste Lero pobliže upoznali, otvorite 8. i 9. stranicu naših novina.

Uglavnom, gdje god da ste odlučili provesti ovo ljetno, možete se osvjježiti novim Podravka obiteljskim sladoledima ili pak izabrati Lero instant napitak, sakupljati račune i sudjelovati u nagradnoj igri za Podravkaše u kojoj možete osvojiti nagrade koje će vam ovo ljetno učiniti ugodnijim. Odlučite li pak više vremena provoditi u prirodi, pročitajte na 15. stranici kako se zaštititi od krpelja.

Podsjećam da do kraja lipnja iskoristite preostale dane "starog" godišnjeg odmora, a o događajima u lipnju moći ćete čitati u listu "Podravka" 3. srpnja.

Glavna urednica: Ines Banjanin

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



Čokolino višebojac ostvaruje sportske snove

Završno natjecanje ovogodišnjeg Čokolino višebojca održano je u dvorani koprivničke Gimnazije Fran Galović 29. i 30. svibnja. Rene Šain iz Poreča i Stipe Božiković iz Jelse pobjednici su treće sezone Čokolino višebojca kojima će Podravka i sportske novosti ostvariti njihov sportski san.

Nakon uspješne, treće po redu sezone Čokolino višebojca koja je dala 48 pobjednika u osnovnim školama iz cijele Hrvatske, svi su se oni okupili u Koprivnici. Finalno je natjecanje Čokolino višebojca otvorio predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak, a domaćin je bila OŠ Braća Radić koja se istakla odličnom organizacijom i navi-

jačkom atmosferom, jer natjecatelje je uz koprivničke, bodrilo i više od tisuću navijača iz škola koje su sudjelovale u ovogodišnjoj sezoni Čokolino višebojca. Svi su oni dobili bočice Studene, a nakon finalnog natjecanja održana je promocija boce Studene s likom Blanke Vlašić. Naime, Blanka je u predvorju sportske dvorane Gimnazije Fran Galović na licu mjesta potpisivala bočice Studene koje su uručene finalistima. Prvog su se dana natjecanja 24 djevojčice i isto toliko dječaka borili za uzlazak u finale, a u subotu su se najbolji iz prednatjecanja borili za ostvarenje svog sportskog sna. Podravka i Sportske novosti, koje su na inicijativu Zvonimira Bobana, legendar-



nog kapetana „vatrenih“, pokrenule ovaj zajednički projekt nagrađuju pobjednike prisustvovanjem sportskom događanju kojeg izaberu bilo gdje u svijetu. Pobjednici Rene i Stipe primili su i pehare, a dodijeljene su i nagrade za najbolji literarni rad „svijet po tvom“, fair play igru, najbolju oglasnu ploču na temu Čokolino višebojca... Pehare i nagrade uručili su sportski gosti finalnog Čokolino višebojca, najbolja hrvatska sportašica Blanka Vlašić i njezin trener Joško Vlašić, hrvatski rukometni reprezentativac i najbolji igrač prošlog svjetskog rukometnog prvenstva Igor Vori te član Uprave Podravke Saša Romac.

Rene je osvojila 170 od mogućih 200 bodova i time osigurala naslov najbolje među djevojčicama. Imali smo je prilike upoznati na konferenciji za novinare koja je održana nakon natjecanja. Još uvijek vidno pod dojmovima, Rene nije mogla sakriti suze radosnice niti pred kamerama.

- Upoznala sam puno novih prijatelja i zabavljala sam se tijekom natjecanja. Bilo mi je jako lijepo - rekla je Rene, kojoj je najdraži sport košarka, a koji će sportski događaj izabrati za ostvarenje svojeg sportskog sna još nije odlučila.

Stipe je u tome bio puno odlučniji. Složio se s Rene kako je ovo bilo prije svega odlično druženje i zabava, a njegov sportski san najvjerojatnije će biti odlazak na Svjetsko rukometno prvenstvo.

Predsjednik Uprave Podravke Zdravko Šestak čestitao je pobjednicima, poručio im neka ne budu skromni, ali čestitke je uputio i inicijatorima ovog projekta koji se pokazao iznimnim događajem za osnovnoškolce budući da potiče mlade na ostvarenje njihovih ciljeva i želja te promiče fair play igru, sportske i kulturne vrijednosti i dječju kreativnost. Podršku ovom izvanrednom projektu dao je direktor EPH Stipe Orešković, a Blanka Vlašić dodala je kako je ugodno iznenađena napretkom u organizaciji, budući da je dio te Čokolino priče od samih početaka.

- Dječje emocije su najiskrenije i od djece treba učiti, pustiti suzu ako nam se plače i pokazati radost ako smo sretni. Ovaj je događaj osobno obogatio moje emocije, jer tako nešto može probuditi samo dvorana puna djece, rekla je Blanka.

Osim najboljih višebojaca iz 24 škole, u Koprivnicu su došli i izabrani izvođači kulturno-zabavnih programa u školama te

pjevač Marijan Ban Čija je pjesma Morska vila postala neslužbenom himnom Čokolino višebojca. Voditelji Roberto Anić i Zlatko Škrinjar i ovoga su se puta iskazali kao odličan voditeljski dvojac, a sam završetak natjecanja popratilo je 1000 Studena balona koje je pušteno u gledalište.

Osim za sportske radosti, boravak u Koprivnici bio je prigoda i za upoznavanje s kulturno-povijesnim znamenitostima grada, a u suradnji s Turističkom zajednicom grada gostima su

na gradskim bedemima bili predstavljeni sadržaji Renesansnog festivala.

Čokolino višebojac je višegodišnji zajednički projekt Podravke i Sportskih novosti pokrenut radi poticanja školskog sporta, razvijanja sportskih navika kod učenika osnovnih škola te promocije njihovog kulturnog stvaralaštva. Od 2006. godine, od kada se provodi projekt Čokolino višebojac, u njemu je sudjelovalo više od 70.000 učenika, a svako je natjecanje postalo pravi festival dječje radosti i kreativnosti.

> Projekt Čokolino višebojac potiče mlade na ostvarenje njihovih ciljeva i želja te promiče fair play igru, sportske i kulturne vrijednosti te dječju kreativnost



Oslanjanje na vlastite snage

> Više novca onima koji će biti ispomoć u drugim tvornicama unutar Podravke

U restoranu prehrane u Podravkinoj poslovnoj sedmerokatnici u petak 5. lipnja s početkom u 13 sati održava se Skup radnika, a Uprava Podravke i Radničko vijeće održali su u svibnju redovitu sjednicu na kojoj su predstavljeni tromjesečni poslovni rezultati te najavljene planirane aktivnosti usmjerene daljnjem jačanju kompanije.

Nakon uspješno započetog procesa restrukturiranja poslovanja kojemu je cilj optimiziranje troškova poslovanja, Uprava Podravke nastavlja zacrtanu strategiju. Tome u prilog svjedoči i odluka o potpunom oslanjanju na vlastitu radnu snagu, a primjeri fluktuacije iz jednog pogona u drugi u nekim su proizvodnim cjelinama već uspješno zaživjeli pa su najavljene i nove. Namjera je s jedne strane nagraditi zaposlenike koji žele uskočiti u pomoć onim organizacijskim cjelinama u kojima je povećana potreba za poslom, a s druge pak strane, usmjeriti se na postojeće resurse i time izostaviti zapošljavanja putem agencija. To će posebice biti naglašeno u vrijeme sezonskih poslova jer su već sada tvornice poput kalničke, porečkoga Ital-icea i koprivničkoga Mlina iskazale potrebe za sezonskim zapošljavanjem.

Uz to, donijeta je odluka o otpremninama. Podravka će ubuduće isplaćivati 4000 kuna po godini staža. Razlog smanjenju stimulativnih otpremnina leži u činjenici kako je u konačnici ipak riječ o velikoj masi novca koju kompanija mora isplatiti onima za koje će biti procijenjeno da na taj način mogu biti zbrinuti, no time se zapravo i pokazuje dosljednost vodstva koje je otprije najavljivalo kako otpremnine nisu nešto što je ponuđeno na pladnju te da su prošla vremena u kojima su mnogi kalkulirali i čekali priliku.



Piše: voditeljica laboratorija Radojka Fišter

> Nastavljen proces održavanja visokih standarda u osiguranju kvalitete proizvoda

Modernizacija laboratorija za kontrolu kvalitete tvornice Mlin

Laboratorij za kontrolu kvalitete tvornice Mlin započeo je s radom još prije 46 godina i tada je u potpunosti zadovoljavao standarde tog vremena. U korak s modernizacijom proizvodnih kapaciteta, razvojem tehnologije, razvijala se i laboratorijska oprema i uvodile nove metode ispitivanja. Stoga je bilo nužno modernizirati i sam prostor laboratorija. Osnovni kriterij presudan u formiranju prostora laboratorija bio je da se u zadanom prostoru na najbolji način osiguraju zahtjevi suvremene analitike. Bitno je naglasiti da cijelo vrijeme rekonstrukcije prostora laboratorija on nije prestao s radom. Laboratorij je djelovao u bitno otežanim uvjetima u improviziranim prostorima, ali se to niti u jednom trenutku nije odrazilo

na kvalitetu kontrole. Sadašnje uređenje laboratorija omogućuje suvremeni sustav analitičke kontrole. Time se osigurava već poslovična Podravkina kvaliteta, u ovom slučaju mlinskih sirovina, poluproizvoda i gotovih proizvoda. Treba napomenuti da su metode ispitivanja mlinskih proizvoda specifične u odnosu na kontrolu drugih proizvoda te veći dio analiza nije moguće nadomjestiti pojačanim radom drugih kontrolnih laboratorija.

Laboratorij je započeo s radom u novom prostoru na zadovoljstvo djelatnika kontrole kao i svih koji su povezani s radom laboratorija ili trebaju njegove usluge. Ovime je Podravka nastavila proces održavanja visokih standarda u osiguranju kvalitete svojih proizvoda.



Podravkaši na sportskim susretima Sindikata PPDIV-a

Podravku je na 10. sportskim susretima Sindikata PPDIV-a, održanima u Zatonu kod Zadra od 21. do 24. svibnja, predstavljalo stotinjak Podravkaša ravnomjerno izabranih iz svih dijelova naše kompanije. Sudionici ovih jubilarnih igara mogli su se natjecati u desetak sportskih disciplina, od pikada za žene i muškarce, preko stolnog tenisa, kuglanja, povlačenja konopa pa sve do tradicionalno najatraktivnijeg malog nogometa.

Titulu sveukupnog pobjednika na kraju trodnevnog sportskog nadmetanja ponijeli su PPDIV-ovci iz Zagrebačke pivovare, dok su od sindikalnih ekipa iz grupe Podravka najuspješniji bili Belupovci osvojivši zlato u stolnom tenisu i broncu u odbojci na pijesku.

Vegetin rođendan u Rijeci i Osijeku

U nizu događanja koje je Podravka organizirala povodom Vegetinog rođendana u subotu 23. svibnja, rođendansko slavlje održano je u Rijeci.

Tom su prigodom Riječani mogli sudjelovati u nagradnim igrama, degustirati Podravkine proizvode, kuhati s Podravkinim specialistima kulinarstva, zapjevati uz hitove grupe Eni, a posebne dječje radionice razveselile su najmlađe.

Godine 1974. počelo je emitiranje serijala "Male tajne velikih majstora kuhinje" koji je kulinarским vještinama i receptima educirao i obilježio prostore bivše Jugoslavije. Stoga je u povodu Vegetine zlatne obljetnice i snimljena specijalna emisija "Malih tajni" kojom smo Riječane podsjetili na razdoblje u kojem se ona emitirala.

Vegeta je protekle subote, 30. svibnja ra-

zveselila i Osječane. Posjetitelji su imali prilike uživo vidjeti koje su to male tajne Podravkinih majstora kuhinje, pozorno prateći poznate promotore kulinarstva u vještom spravljanju ukusnih delicija koje su se mogle i isprobati. No, zavidne kuharske sposobnosti pokazali su i Osječani natječući se u pripremi jela s Vegetom. Veselih trenutaka nije nedostajalo jer osim što se osječkim glavnim središtem pronosio miris ukusnih jela, vesele note opustile su i zainteresirale sve koji su poželjeli zaplesati, dok su oni najmlađi pak, uživali u zabavi s tetom Vegetom.

Obilježavajući pola stoljeća postojanja, Podravka je Vegetu odjenula u zlatno, limitirano ruho u kojem taj najpoznatiji hrvatski proizvod možete naći na policama trgovina diljem naše zemlje i jugoistočne Europe.

Podravkini radovi uvršteni u vrh hrvatskog dizajna

Dva Podravkina rada, "Srce je ključ" - interaktivno godišnje izvješće za 2007. godinu i "Budućnost sa srcem" - izvješće o održivom razvoju za 2006. godinu, uvrštena su u knjigu "Hrvatski Dizajn Sad" predstavljenu u Zagrebu. Autori knjige su Feđa Vukić, hrvatski teoretičar i povjesničar dizajna te Victor Margolin, svjetski stručnjak na području dizajna. "Hrvatski Dizajn Sad" prva je knjiga o hrvatskom dizajnu, a predstavlja strukturirani prikaz najboljih radova hrvatskog dizajna u posljednje tri godine. Knjiga je bogato ilustrirana i popraćena dvojezičnim tekstovima, a distribuirat će se na svjetskoj razini. Autor radova je višestruko nagrađivana kopirnička agencija Skin29.

Priznanje za Podravkin kalendar 2009.

Na ovogodišnjem Festu, festivalu tržišnog komuniciranja koji nagrađuje najbolje kreativne radove hrvatske industrije, Podravkin kalendar za 2009. godinu "Obilježi srcem" uvršten je među finaliste. Specifičnost ovogodišnjeg kalendara koja se očito svidjela žiriju je interaktivnost, odnosno mogućnost individualizacije svakog kalendara koja omogućuje da finalni izgled kalendara ovisi o njegovu vlasniku. Lijepljenjem srca po kalendaru svatko može obilježiti samo njemu važne i posebne datume. Autor kalendara je kopirničko kreativno društvo Skin29, dobitnik brojnih domaćih i međunarodnih nagrada. Festo je održan u Opatiji, a natjecalo se 368 radova.



> Podravkina najpoznatija robna marka obilježila zlatni jubilej na celjskom Starom Kaštelu



Vegeta proslavila rođendan i u Celju

Na celjskom Starom Kaštelu Podravka d.o.o. Ljubljana priredila je 15. svibnja posebnu proslavu za svoje poslovne partnere u čast obilježavanja 50 godina Vegete.

Celjski Stari Kaštel predstavlja najveću srednjovjekovnu utvrd u Sloveniji. Njegovi vlasnici grofovi i kasnije knezovi Celjski u slovenskoj su povijesti ostavili značajne tragove, a kaštel još danas predstavlja najatraktivniji srednjovjekovni doživljaj. Odabir lokacije za proslavu 50. rođendana Vegete pokazao se izvrsnim, jer su radionice,

srednjovjekovna gozba, nastup klappe Mali grad iz Kamnika te koncert Alenke Godec oduševili Podravkine poslovne partnere.

Proslavi su prisustvovali i član Uprave Podravke Marin Pucar te direktor Podravke d.o.o. Slovenija Davor Švarc, a iznenađenje za sve pozvane bila je projekcija filma o prof. Zlati Bartl i nastanku Vegete.

Vegeta i u Sloveniji predstavlja sinonim za univerzalne dodatke jelima što potvrđuju i brojna istraživanja, a po završetku proslave gosti su se složili s prijedlogom da se svi sretnu na istom mjestu i za narednih 50 godina.

Lero osvaja voćem

Od spominjanja Lera u Gundulićevoj Dubravki do dubrovačkih trubadura, lero je posvud važan i pozitivan, a na našim prostorima se etablirao za bonvivana, zavodnika, veseljaka i utjelovljenje živopisnog duha Mediterana. Zna se kada ljeti dođu stranci i strankinje, a lero poznaje gotovo sve jezike, zna sve taktike udvaranja i nabacivanja i ne predaje se tek tako. Ili nerijetko na rivama obalnih gradova zgodan mladić koji istupa u igri picigina, drži kakvo živopisno predavanje ili pjeva i svira gitaru dok ga svi s oduševljenjem gledaju i snimaju kamerama. Takav je naš dalmatinski lero. Neustrašiv. Jedino što ga može "izbaciti iz đira", obezvrijediti njegovu zavodničku taktiku i ozbiljno ugroziti njegov šarm je neodoljiv, nezamjenjiv i originalan Lero sok. On je poznatiji i od dalmatinskog lera, a osjećaj ugođe i svježine, blago klecanje koljena dok Lero sok klizi niz grlo ono je čime Lero može obeshrabiliti i razoružati svakog kandidata. I dok se lero udvara, Lero se udvara bolje. Zato najbolji komadi uvijek hodaju s Lerom. A negdje na sigurnom, daleko od pogleda, ljetne vrućine i žege, i naš dalmatinski lero gasi žeđ savršenim osvježanjem, pogađate, Lero sokom!

Lero povijest, tradicija i kvaliteta

Robna marka Lero, koja postoji već više od 40 godina, sinonim je veselog i zdravog lokalnog duha, ali i postojanosti, sigurnosti i kvalitete



na Lero i Podravka način. Lero proizvodi oduševljavaju bogatstvom voća, osvježavajućim okusom i raznolikošću asortimana. Davne 1969. g. Lero postaje jedan od prvih registriranih i licenciranih brandova na prostorima jugoistočne Europe. Godine 2007. Podravka postaje vlasnikom licence za brand Lero, a 2008. i tvornice Lero u Rijeci.

Godine 2009. Lero proizvodi, prateći svjetske trendove i osluškujući vaše potrebe i želje, doživljavaju svoj make over, modernizaciju dizajna i ambalaže. Prepoznat ćete ga po crvenoj, zaštitnoj Lero boji, vodećoj niti asortimana. Lero ambalaža sada je još atraktivnija, suvremenija i sugerira ono što Lero odlikuje: prirodni okusi i bogatstvo voća.

Zašto Lero proizvodi?

Lero proizvodi su svojom ČETRDESETOGODIŠNJOM tradicijom u izradi sokova pridobili brojne ljubitelje osvježavajućih okusa prirode. Uz vrhunsku kvalitetu, suvremenu tehnologiju izrade sokova, širok asortiman prilagođen

Lero kampanja

U drugoj polovici svibnja, čak i prije početka sezone, jedan je dalmatinski lero već krenuo u akciju. Iz glave je počeo bacati najbolje ulete kojih se mogao sjetiti ne bi li osvojio srce zgodne plavuše na prekrasnoj jadranskoj plaži. No, mlada dama njegov trud nije nagradila, a nije ga čak ni primijetila. Jer ona je već zauzeta, i to pravim pravcatim Lerom, onim koji osvaja voćem. Nadobudni dalmatinski lero, na sreću, ipak nije ostao razočaran, jer je riječ o reklamnom spotu koji je marketinška agencija BBDO Zagreb snimila za brand sokova Lero. S Matkom Okmažićem u glavnoj ulozi, iskusnim lerom iz pravog života, javnosti najpoznatijim po nastupu u drugoj sezoni hrvatskog Big Brothera, ovaj reklamni spot snimljen je početkom svibnja na divnom žalu u Baškoj vodi i sada zabavlja hrvatske gledatelje i slušatelje. Naime, osim glavnog 30-sekundnog TV spota i devet različitih 15-sekundnih verzija, kampanja za Lero sokove uključuje i seriju od četiri radijska spota, tiskane oglase te letke za maloprodaju i HoReCa kanale. A kako bi se glas o Leru proćuo što dalje i dugo ostao u sjećanju, glazbu za reklamni spot napisala je i izvela slavna hrvatska hip-hop skupina TBF, adaptiravši klasičnu skladbu Đele Jusića.





individualnim potrebama potrošača, Lero proizvode odlikuju i prirodni sastojci, bogatstvo vitamina, minerala i izvrstan okus. I dok asortiman iz dana u dan raste, slijedeći želje potrošača, Lero proizvode možemo svrstati u ove grupe: 100% juicevi, voćni nektari, negazirana osvježavajuća pića od voćnog soka, ledeni čajevi, voćni i niskoenergetski sirupi.

Lero 100% juicevi voćni su sokovi vrhunske kvalitete, proizvedeni od najboljih sirovina, bez dodanog šećera i konzervansa.

Lero nektari sadrže udio voćnog soka od 25% do 50%, bez konzervansa su te obogaćeni vitaminom C. U finim 0,2 staklenim bocama, standardnoj dozi od 1,0 i ekonomičnoj od 2,0 l, s mogućnošću ponovnog zatvaranja, Lero nektari su dostupni i praktičan napitak. Ledeni čajevi Lero dobivaju se miješanjem voćnog soka, ekstrakta

čaja, šećera i pomno biranih aroma. Ekonomični i praktični voćni sirupi dio su Lero asortimana. Dobiveni od voćnih baza i koncentrata, kao i ostali Lero proizvodi, gase žeđ i pružaju užitek u prirodnom okusu voća. Nalazimo ih u staklenim bocama od 1 l i PET bocama od 3 l, posebno pogodnim za veće obitelji s djecom.

Jeste li za jedan Lero?

Uz prikladnu ambalažu koja omogućuje uživanje u sokovima u svakom trenutku dana, čašu voćnog soka najbolje je popiti odmah ujutro. Tada je potrebno osigurati četvrtinu dnevnih potreba organizma za hranjivim tvarima. Za snagu, dobar početak, aktivniji i produktivniji dan. Voćnim sokom valja preduhitriti i osjećaj žeđi. Voćni sok se savršeno uklapa u dječje rođendane i osigurava djeci unos kvalitetnih hranjivih tvari na njima prihvatljiv način. Omogućuje nam i da jednostavnije konzumiramo preporučljiva 2 - 3 voćna obroka u danu, posebice u voćem siromašnim zimskim danima. Voćni sok će potaknuti metabolizam i tako postati našim eliksirom ljepote. Voćni sok će se uklopiti i u naše partyje, tulumе, fešte i gledanje tekmi. Tada ćemo ga dobro ohladiti i smjelo kombinirati. Uz led, komade voća i svjež začine njime ćemo kreirati najotkakanije kombinacije. Ne zaboravite da uz dobro piće ide i hrana. Nemojte štedjeti na kanapeima, malim slatkim i slanim sendvičima po mjeri zagriža, grickalicama, voćnim salatama i dr. Napunite hladnjak raznovrsnim Lero sokovima i uživajte!

Dalmatinski lero contra Lero

Vratimo se onamo gdje je sve i započelo, dalmatinskom lero bonvivanskog duha i savršenim Lero sokovima. Posebice ljeti, kada sunce ugrije i jadranske plaže preplave žedni kupaći, a gradove šetači i turisti, Lero juicevi, nektari, mirna pića, ledeni čajevi i drugi napitci, pakirani u tehnološki naprednu ambalažu koja čuva njihova hranjiva svojstva, osvajaju i sposobni su nadmašiti ulet svakog domaćeg lera. Razlog tome je što Lero osvaja voćem. Iskušajte ga i vi!

Sve je spremno za sezonu

Piše: Vjekoslav Indir,
Snimio: Berislav Godek

Poučeni dugogodišnjim iskustvom u proizvodnji bezalkoholnih pića i za ovu smo se sezonu pripremili kako nam se ne bi dogodila desortiranost u pojedinim proizvodima ili programima, rekao je prilikom razgledavanja proizvodnje tvornice Lero, direktor proizvodnje Đorđe Bjedov. Naglasio je i da su sve proizvodne linije pravovremeno servisirane, nabavljena je dovoljna količina ambalaže i sirovina, zaposlenici su iskoristili dio godišnjeg odmora i sve je spremno za sezonu kada tradicionalno raste potrošnja bezalkoholnih pića.

- Inače, u proizvodnji prakticiramo rad u tri smjene tijekom cijele godine i to isključivo zbog racionaliziranja proizvodnje. Na taj način radimo duže serije s manje zadržavanja, pokretanja i sanitacija linija pa se bitno smanjuje proizvodni kalo i povećava učinkovitost. Ipak razlika između sezone i izvansezonskog rada je bitna, jer van sezone samo jedna proizvodna linija radi u tri smjene, a u sezoni dvije proizvodne linije. Naravno ovakav način rada u sezoni iziskuje

je i dodatno zapošljavanje radne snage pa smo za ovu sezonu zaposlili šest sezonaca. Proizvodnja zaliha gotovih proizvoda započela je već u travnju, a to je omogućeno kvalitetnijim planiranjem prodaje. Lero danas posjeduje pet proizvodnih linija. Liniju BAP staklene ambalaže od 0,2 l i 0,25 l, liniju za pet ambalažu 0,5 l i 1,5 l, zatim linije TETRA-PAK, ELOPAK te liniju SIRUPI od 3 l. Prve četiri linije u velikoj su mjeri automatizirane, a linija sirupi 3 l ipak zahtijeva više ručnog rada.

- Nekih značajnijih ulaganja u tehnološkom smislu u pripremu i proizvodne linije u zadnje vrijeme nije bilo, ali nakon sezone planiramo realizirati dio odobrenih investicija u automatizaciju pojedinih dijelova proizvodnog procesa. Do sada je puno uloženo u unutarnje uređenje objekata. U skladište gotovih proizvoda su ugrađeni paletni regali i to za cca 1200 paletnih mjesta. Upravo zahvaljujući povećanju skladišnog kapaciteta nesmetano možemo skladištiti i cijelu paletu novih Lero proizvoda, kojih je ove godine zaista puno, kaže Bjedov.

Od 1. veljače u Lero d.o.o. implementiran

je SAP. Proces implementacije je proveden u relativno kratkom roku i to najviše zahvaljujući stručnosti i trudu ljudi iz Podravke. Naravno i ljudi iz Lera su se potrudili da čim prije savladaju novi računalni sustav. Osim povezivanja s matičnom kućom na ovaj način ostvarene su i određene uštede i omogućeno je jednostavnije i transparentnije praćenje svih proizvodnih procesa. U samoj tvornici trenutno se intenzivno radi na implementaciji HACCP i ISO sustava. Uglavnom, sve je spremno da se na kvalitetan način odrade svi zahtjevi koji su od strane menadžmenta PP Pića stavljeni pred proizvodnju u tvornici Lero u Rijeci.



Posebna ponuda ljetovanja za djelatnike Podravke

Bluesun Hotels & Resorts za sezonu 2009. zaposlenicima **Podravke** nudi **posebnu ponudu ljetovanja** prema izboru u ukupno 12 hotela smještenih u atraktivnim odmoršnim destinacijama: **Bol (Brač), Brela, Starigrad Paklenica i Tučepi**. Hoteli s tradicijom i karakterom ne ostavljaju ravnodušnim, o čemu svjedoče i brojna priznanja kvalitete međunarodnih partnera poput njemačkog TUI-a i britanske Sagae.

Aranžmani ljetovanja su 7-dnevni te nude posebne pogodnosti poput povoljnijih cijena smještaja do 30%, posebne wellness popuste (neograničeno korištenje wellness & spa oaze te 10% popusta na individualne wellness usluge), početak aranžmana u bilo kojem danu tjedna, fleksibilnost trajanja (mogućnost skraćivanja ili produženja) i mogućnost plaćanja u ratama u suradnji s Vašim poslodavcem. Također se nudi mogućnost posebne ponude za 14-dnevni aranžman.

Primjerice Bluesun hotel Alan, koji zahvaljujući blizini Nacionalnog parka Paklenica, kanjona Zrmanje i Plitvica, pruža priliku za sudjelovanje u brojnim izletima, specijaliziranim aktivnostima u prirodi, uživanju u autohtonim gastro specijalitetima, ali i opuštanju u wellness & spa oazi mira.

U Brelima i Tučepima očekuje posebna ljepota i šarm legendarnih plaža, gdje uz istinski odmor također imate priliku pridružiti se izletu na Biokovo. Za one s potrebom za mirom i uživanjem wellness Bluesun hotela Soline u Brelima pruža magičnu atmosferu morske špilje i ostalih aromaterapijskih tretmana. Za one željne malo većeg adrenalina Sportski centar Slatina u Tučepima nudi brojne mogućnosti za trening i vježbanje na otvorenom.

Bluesun hoteli u Bolu (Brač) odlikuju se najširim lepezom sadržaja poput sportskih terena, indoor bowlinga, Thalasso wellnessa, autohtonih taverni i night cluba, što uz fantastičan smještaj pored plaže Zlatni Rat omogućuje savršen te ispunjen odmor.

Više informacija i rezervacije na e-mail: andrea.simic@bluesunhotels.com <<mailto:andrea.simic@bluesunhotels.com>>, tel. ++385 1 3844 288, s napomenom da se radi o posebnoj ponudi paketa za djelatnike Podravke za koje postoji mogućnost obročne otplate ustegom od plaće (najviše 6 rata).

Nakon što se izvrši rezervacija u Odjel za obračun plaća potrebno je poslati sve informacije kako bi se moglo odraditi obročno plaćanje. Kontakt osoba za dogovor oko obročne otplate je Nevenka Husnjak, e-mail: nevenka.husnjak@podravka.hr ili br. tel 651-192 ili 651-702.

Cijene 7-dnevnih aranžmana (ovisno o sezoni i pojedinom hotelu destinacije)

Bol

već od 368 EUR

Brela

već od 347 EUR

**Starigrad
Paklenica**

već od 413 EUR

Tučepi

već od 380 EUR

Bluesun Hotels & Resorts

Sunce Koncern d.d.-

Ivana Andabak

Sektor prodaje i marketinga

Direktor

Braće Domany 6, 10000 Zagreb, Croatia

Tel.: + 385 1/3844 044

www.bluesunhotels.com

ivana.andabak@bluesunhotels.com

Studena 0,5 l PET Limited edition 2009

Prije 10 godina Studena kao prva izvorska voda na hrvatskom tržištu i Blanka Vlašić kao neafirmirana sportašica s puno talenta i ambicije našli su se u savršenom spoju.

U povodu ovog jubileja Podravka je na tržište lansirala ograničenu seriju vode Studena 0,5 l PET za sezonu 2009. s fotografijom i potpisom Blanke Vlašić.

Energična, samosvjesna i šarmantna Blanka uklopila se u koncept i filozofiju vode Studena kao dinamičnog, ambicioznog i pozitivnog branda koji osvaja igrom točkica i vrhunskom kvalitetom proizvoda.

- Tijekom cijele naše suradnje Blanka je bila jedan od motiva da idemo dalje i skačemo više - konstantan rad na proizvodima, ambalaži i marketinškim aktivnostima dokaz je da kao i Blanka stalno radimo na sebi i želimo biti najbolji, izjavila je Sanja Garaj Miloš, direktor marketinga pića u Podravki.

Danas je Studena jedan od vodećih brandova u segmentu izvorske vode sa širokom paletom pakiranja i novim potkategorijama proizvoda (aromatizirane vode, funkcionalne vode i ledeni čajevi), a Blanka je najbolja hrvatska sportašica i najbolja visašica na svijetu!





Piše: Ana Vranar

Festival tamburaške glazbe u Osijeku

> Tamburaši Podravke "najbolji među najboljima"

Na XXXII. festivalu hrvatske tamburaške glazbe u Osijeku, koji se održavao od 15. do 24. svibnja, Tamburaški orkestar KUD-a "Podravka" svojom je svirkom pod dirigentskom palicom maestra Kreše Lukačića ponovo bio "najbolji među najboljima" i vratio se u Koprivnicu s desetom po redu Zlatnom plaketom "Tambura Paje Kolarića". Od davne 1982. godine, kada je tamburaški orkestar osnovan, orkestar bilježi dvije brončane, dvije srebrne i devet zlatnih, kojima je pridodana i ovogodišnja, deseta zlatna plaketa. Orkestar je posebno ponosan na osvojenu plaketu "dr. Josip Andrić" za najbolje odsviranu praižvedbu na Festivalu održanom 2002. godine. Mladenački zanos zaljubljenika u glazbu i tamburicu pridonijeli su vrlo brzom umjetničkom napretku orkestra te se svrstali među najkvalitetnije, vrhunske hrvatske amaterske tamburaške orkestre o čemu svjedoče brojna priznanja i nagrade. U tom umjetničkom radu i uspjesima svakako ima posebne zasluge dirigent orkestra Krešo Lukačić, koji s orkestrom neumorno radi od samog osnutka prenoseći svoje veliko iskustvo, znanje i talent na mlade svirače te na taj način postiže vrhunske umjetničke rezultate.

Festival tamburaške glazbe u Osijeku utemeljen je 1961. godine. Mnogi orkestri više ne bi postojali ili ne bi bili niti osnovani da nije bilo osječkog festivala. Ni brojne antologijske skladbe ne bi doživjele svoje praižvedbe da nije bilo festivala u gradu na Dravi. Festival, koji od 1961. godine okuplja najbolje tamburaške orkestre iz Hrvatske i inozemstva, ali i skladatelje, dirigente, glazbene stručnjake i sve one ljude koji na razne druge načine afirmiraju tamburašku glazbu i potiču stvaranje novog glazbenog materijala, nije samo način njegovanja i prikazivanja tradicijske glazbe, već i oblik njezinog razvoja.

Tijekom 10 dana trajanja, svečanosti tamburaške glazbe održavale su se u Donjem Miholjcu, Našicama, Duboševici, Pečuhu u Republici Mađarskoj, Vukovaru, Belišću, Parndorfu u Republici Austriji, Starom Petrovom Selu i Vinkovcima. Dva stručna povjerenstva proglasila su dobitnike zlatne, srebrne i brončane plakete "Tambura Paje Kolarića" te dodijeliti Zlatnu tamburicu Glasa Slavonije i plakete "dr. Josip Andrić" Hrvatskog društva skladatelja. Uz orkestre iz Samobora i Našica, Tamburaški orkestar KUD-a "Podravka" može se pohvaliti s osvojenih 10 zlatnih plaketa "Tambura Paje Kolarića".

Piše: Vjekoslav Indir
Snimio: Berislav Godek

Posjet zagrebačkih osnovnoškolaca

U okviru svoje terenske nastave pedesetak učenika OŠ Silvije Strahimir Kranjčević iz Zagreba posjetilo je Podravku. Kako se danas sve više u školi primjenjuje terenska nastava u kojoj učenici imaju najneposredniji kontakt s gradivom koje obrađuju, upriličen je ovaj posjet. Za tu priliku odabrana je tema upoznavanja i drugih sredina te posjet tvornici, kako bi učenici imali priliku vidjeti kako nastaju neki od Podravkinih proizvoda. Nakon što su vidjeli koprivnički središnji trg, u Podravki ih je, na njihovo veliko iznenađenje, dočekala maskota Lina. Iznenađeni tim dočekom odmah su iskoristili priliku za fotografiranje s Linom ispred Podravke. Uslijedio je obilazak tvornice Voće i tvornice Koktel peciva. Nakon upoznavanja s Podravkom, zagrebački osmoškolci obišli su i Podravkin muzej prehrane. Pratilo ih je i prekrasno vrijeme pa su svoj boravak u našem kraju završili u razdraganoj igri u Gastronomskom centru Štagelj.



Podravska kajkavština u Istri

Mješoviti pjevački zbor „Podravka“ nastupio je proteklog vikenda na „Zlatnim vratima“ u Puli, u okviru događanja „Pula non-stop“. Naime, na poziv domaćina, pjevačkog zbora „Matko Brajša Rašan“, Podravkaši su izveli program pjesama na kajkavskom dijalektu i oduševili publiku koja se zatekla u prolazu. Program se izvodi na otvorenom, što daje posebnu čar događanju, jer uličicama stalno prolaze turisti koji zastajkuju, okupljaju se i slušaju pa se stalno nešto zbiva upravo u skladu s imenom manifestacije. (D. N.)



Ugostitelji na Podravskoj kuhinarskoj radionici

Kuhari iz restorana s područja naše županije i jedna učenica Strukovne škole iz Đurđevca sudjelovali su u cjelodnevnom pripremanju jela na Podravskoj kuhinarskoj radionici u Štaglju. Dvodnevna je radionica održana s ciljem usavršavanja kuharskog osoblja restorana s područja županije, čime pridonosi i ukupnoj kvaliteti ugostiteljske ponude ovoga kraja.

Podravkin specijalist kuhinarstva Zlatko Sedlanić prenio je svoja iskustva na desetak kuhara u spremanju hladnih jela i podučio ih dvjema kuhinarskim tehnikama: iskoštavanju i filiranju.

Radionice su održane u suradnji Sekcije ugostitelja Udruženja obrtnika Koprivnica i Podravke, koja će se prema rečenom i nastaviti na obostrano zadovoljstvo.

Međunarodno natjecanje kuhara u Beogradu

Prvo natjecanje za najboljeg kuhara Balkana, na kojem su nastupili predstavnici iz Slovenije, Hrvatske, Srbije, Crne Gore, Rumunjske, Cipra, Grčke i Turske održano je krajem svibnja u Beogradu.

Predstavnik Hrvatske Tomislav Hruban, prema ocjeni međunarodnog ocjenjivačkog suda, postao je prvi pobjednik i nositelj titule "Zlatni kuhar Balkana".

Tomislav Hruban, kuhar u zagrebačkom hotelu "The Westin", priliku za ovaj nastup

dobio je odlukom izbornika Hrvatske nacionalne kuharske reprezentacije Branka Ognjenovića, posebice zbog stručnosti dokazane osvajanjem titule pobjednika Hrvatskog kuharskog kupa za prošlu godinu. Ovaj uspjeh prva je pobjeda hrvatskog predstavnika na nekom međunarodnom kuharskom natjecanju te je dokaz kvalitetnog rada Hrvatskog kuharskog saveza koji je od svog osnutka prije šest godina pokrenuo brojne aktivnosti

za promociju struke, a čiji je generalni pokrovitelj – Podravka. (B. P.)



Roštilj u Podravskoj Kleti

Subotom i nedjeljom od 13 do 18 sati ljubitelji dobrog roštilja u Podravskoj kleti očekuje fantastična ponuda jela po prigodnim cijenama: ražnjići 27,00 kn, ćevapčići 23,00 kn, vrstina svinjska sa žara 27,00 kn, ražnjići od puretine 27,00 kn, pljeskavica 23,00 kn, lepinja komad 4,00 kn te mladi luk 12,00 kn obrok. Sva hrana priprema se na eko-ugljenju.

Sladoled u Pivnici Kraluš

U Pivnici Kraluš možete se osvežiti ukusnim kuglicama Podravka sladoleda sa preljevom za samo 4,00 kn. U ponudi su sladoledi zanimljivih kombinacija: vanilija-karamela, sladoled jogurt s preljevom okusa višnje, stracciatella-kakao, malaga-punč te čokolada-lješnjak. Podravka sladoledi pravo su osveženje u nadolazećim vrućim ljetnim danima.



Do sada održano 14 tečajeva kuhanja

Završen je drugi proljetni ciklus Podravkinih tečajeva kuhanja za građane. Posljednji u ovom nizu zabilježili smo 25. svibnja u WGA u Zagrebu, a do sada je održano 14 tečajeva u Zagrebu i Koprivnici koje je polazilo ukupno 150 nagrađenih slušatelja Radio Koprivnice i Radio Antene Zagreb. Jednak su interes za učenje, ali i usavršavanje svojih kuharskih vještina iskazali muškarci i žene. Da su polaznici bili zadovoljni ovim nagrađenim tečajevima kuhanja potvrđuje činjenica kako su mnogi izrazili želju za ponovljenim tečajevima. Želja bi im se mogla i ostvariti jer, kako doznajemo, već na jesen Podravka planira nove tečajeve kuhanja u Hrvatskoj.

Na sedmom festivalu dječje pjesme „Lino Fest 2009“, koji je u svibnju održan u Bosanskom kulturnom centru u Sarajevu izvedeno je trinaest skladbi na temu „Ljubav nema kraja“.

Publika ovogodišnjeg Lino Festa imala je priliku uživati u glazbi te kazališnom i baletnom programu u duhu antičke Grčke.

Na zabavan i edukativan način program s djecom kao glavnim akterima poučava o značaju ljubavi i različitim oblicima univerzalnog osjećaja na kojem počivaju svi segmenti društva. Kao i prethodnih godina, festival je zadržao međunarodni karakter jer su uz djecu iz susjednih zemalja sudjelovala i djeca iz svih dijelova svijeta. Autori pjesama su istaknuti skladatelji: Rajko Dujmić, Besim Spahić, Suad Arnautović, Minja Subota te mnogi drugi. Pobjednica ovogodišnjeg Lino Festa 2009. je Nejra Merkez s pjesmom „Sve djeca znaju“ poznatog bosanskohercegovačkog skladatelja Suada Aranutovića, u aranžmanu Adanana Mušanovića.

Lino Fest je prije svega manifestacija koja potiče djecu na uključivanje u kulturni život i na razvoj kreativnih sposobnosti te poticanje dječje mašte kroz glazbu, a svake godine oduševi novom temom, posebno osmišljenom scenografijom i pristupom djeci.

Ljubav nema kraja – tema ovogodišnjeg Lino Festa



Medvjedić Lino u dječjim vrtićima u Sloveniji

U suradnji s revijom Ringarajine iskrice, koja se besplatno dijeli roditeljima, djeci i odgajateljima u vrtićima, školama i pedijatrijskim ustanovama, ove je godine u Sloveniji priređena velika nagradna igra LINO – dobre navike. Odgajatelji i djeca trebali su pripremiti Lino plakat dobrih navika, a između zaprimljenih radova izabrano je 10 plakata...

Odaziv je bio iznimno pozitivan, jer je pristiglo više od 50 različitih radova koje su pripremila djeca i odgajatelji u vrtićima, a nagrada je posjet medvjedića Lina.

Medvjedić Lino već je počeo svoje posjete i tako uljepšao svakodnevnicu u vrtićima i razveselio djecu svojom simpatičnom pojavom i darovima.



“Za užitak u sladoledu – sa srcem”

Podravka ove sezone obogaćuje asortiman obiteljskih sladoleda u čašama s tri nova: Čokolino čokolada & mlijeko, Banana split i Schwarzwald. Posebna novost u ponudi je sladoled premium kvalitete Čokolino čokolada & mlijeko. Izvrsna je kombinacija sladoleda s Čokolino namazom i sladoleda okusa mlijeka, koji su kremaste teksture i prožeti jedinstvenim preljevom od Čokolino namaza. Njegov okus i atraktivan izgled kreirani su prema rezultatima detaljnih istraživanja tržišta te vjerujemo da će u njemu uživati sve generacije.

Paleta sladoleda „vrtlog okusa“ koju karakterizira usklađenost sladoleda s maštovitim i pomno odabranim preljevima, proširena je novim sladoledima banana split i schwarzwald. Banana split je sladoled od banane obogaćen komadićima banane i preljevom od kaka. Schwarzwald je sladoled od čokolade obogaćen Podravka džemom od višanja i preljevom okusa višnje. Namijenjeni su svima onima koji bez ograničenja žele uživati u sladoledu.

Pozivamo vas da se prepustite neslućenim, osvježavajućim i slasnim sladolednim užicima na prepoznatljiv Podravkin način.

Lerovitom do super nagrada!

Sačuvaj račune za 10 kupljenih Lerovita (okusa naranče, limuna ili brusnice) u svojem omiljenom kafiću i pošalji na adresu: "Marketing PP Pića, Koprivnica" i osvoji super nagrade!

1.  x 5	2.  x 30
3.  x 50	4.  x 115

Nagradna igra traje od 22. svibnja do 04. srpnja, a nagradna isplata održat će se 10. srpnja u Podravci. Imena dobitnika bit će objavljena u listu "Podravka" 17. srpnja i na Internetu Podravke.

lero



Stambeni krediti

- kamatna stopa od **6,95%** (efektivna kamatna stopa na iznos kredita od 100.000 eura je **7,3%**, uz rok otplate 10 godina, kamatnu stopu 6,95% i naknadu 1,5%)
- mogućnost odobravanja kredita bez jamaca i bez depozita
- mogućnost isplate 30% kredita u gotovini bez dokumentiranja namjene

Kredit za podmirenje obveza u drugim bankama

Ukoliko ste korisnik kredita u drugoj banci ili u više banaka, nudimo Vam jedinstveni kredit koji Vam omogućava da zatvorite sve Vaše postojeće financijske obveze:

- iznos kredita do 30.000 eura, a do 5.000 eura **bez jamaca i bez depozita**
- kamatna stopa od **8,95%** (efektivna kamatna stopa na iznos kredita od 30.000 eura je **9,30%**, uz rok otplate od 12 god., kamatnu stopu 8,95% i naknadu 1,65%)
- rok otplate **do 12 godina**

Narančasti paketi tekućeg računa

Ostvarite izuzetnu pogodnost nižih cijena usluga u paketu u odnosu na cijene pojedinačnih usluga - **do čak 50%**.

Uz popuste na osnovne usluge - **POBAklik** internet bankarstvo, POBASms i osiguranje od nezgode, ostvarujete i dodatne pogodnosti:

- popust na dopušteno prekoračenje – **do 40%**
- povoljniji uvjeti kreditiranja
- ugovaranje trajnog naloga bez naknade
- popust pri izdavanju debitne Maestro i Visa Electron kartice te niz ostalih pogodnosti...

MasterCard Standard kreditna kartica

- odabir između dvije mogućnosti plaćanja – **na rate** (revolving) ili **s odgodom** (charge)
- mogućnost biranja dana u mjesecu za plaćanje računa – 8., 15. ili 22. dan u mjesecu
- korištenje MasterCard revolving kreditne kartice ili MasterCard kreditne kartice s odgodom bez upisnine i bez članarine za prvu godinu korištenja.

Gotovinski krediti za sve (ne)prilike:

- iznos kredita do 25.000 eura, a do 5.000 eura **bez jamaca i bez depozita**
- kamatna stopa od **9,45%** (efektivna kamatna stopa na iznos kredita od 25.000 eura je **9,86%**, uz rok otplate od 10 god., kamatnu stopu 9,45% i naknadu 1,65%)
- jednokratna naknada od 1,65%
- **prvu ratu možete platiti tek za 3 mjeseca**
- rok otplate **do 10 godina**

Oročena štednja uz najviše kamatne stope u kunama do 7%, te u eurima do 6%

Rok oročenja	1 mj.	3 mj.	6 mj.	9 mj.	12 mj.
Kamatne stope na štednju u kunama	5,2%*	5,6%*	6,6%*	6,75%**	7,0%**

*fiksne godišnje kamatne stope **promjenjive godišnje kamatne stope

Sigurnost štednje u Podravskoj banci jamčimo 137 godina dugom tradicijom poslovanja.

> Krpeljni meningoencefalitis (KME) ozbiljna je virusna bolest središnjeg živčanog sustava koju obilježava akutna upala mozga i moždanih ovojnica

Krpeljni meningoencefalitis

Pripremio: Goran Perko, dr. med., Izvor: www.zdravobudni.hr



Virus uzročnik krpeljnog meningoencefalitisa (RNA virus, skupina Flaviviridae) najčešće na čovjeka prenosi europski krpelj (*Ixodes ricinus*), koji je istodobno i prenositelj i rezervoar zaraze.

Krpelji posjeduju posebne usne organe koji su prilagođeni za bodenje kože iisanje krvi te na taj način na čovjeka prenose uzročnike nekih virusnih, rikecjskih, spirohetalnih i protozoarnih bolesti. Najpoznatije bolesti koje kod nas prenose krpelji su krpeljni meningoencefalitis i Lymeska bolest (Lyme borelioz). No, valja istaknuti kako nisu svi krpelji zaraženi patogenim mikroorganizmima koji kod čovjeka mogu uzrokovati navedene bolesti, već samo njihov vrlo mali dio.

Klinička slika

Rezervoar zaraze u prirodi za virus krpeljnog meningoencefalitisa su šumski glodavci, ptice močvarice, velike životinje koje žive u divljini, a značajniji domaćini su jež i krta. Sekundarne izvore infekcije čine domaće životinje, koze, ovce, goveda, psi, koji se inficiraju ubodom zaraženoga krpelja. Čovjek se zarazi ubodom šumskog ili običnog krpelja (*Ixodes ricinus*) koji prenosi virus između životinja ili sa životinje na čovjeka. Prijenos virusa krpeljnog meningoencefalitisa s čovjeka na čovjeka nije poznat.

Inkubacija odnosno vrijeme od zaraze do pojave prvih simptoma bolesti traje od 8 do 14 dana. Za bolest je karakterističan bifazičan tok. U

prvoj fazi bolesti se u oko 90% bolesnika javljaju simptomi slični gripi kao što su opća slabost, povišena temperatura, glavobolja, bolovi u cijelom tijelu, povraćanje. Ta faza obično traje od 4 do 5 dana, nakon čega nastupa razdoblje bez simptoma (od 7 do 10 dana).

Druga faza počinje naglo s visokom temperaturom, povraćanjem, glavoboljom te zaočinom šijom, uz meningitične, encefalitične ili mijelitične simptome (znakovi upale moždanih ovojnica, mozga ili leđne moždine). Isto tako javlja se slabost mišića, vrtoglavica i pospanost. Bolest ne mora nužno imati bifazičan tok, nego može biti prisutna samo prva faza ili može odmah započeti drugom fazom. U najtežim slučajevima može doći do paralize disanja, poremećaja svijesti ili smrtnog ishoda.

Rekonvalescencija odnosno faza oporavka obično je produžena te praćena glavoboljom i općom klonulosti. Dijagnoza se postavlja na temelju epidemioloških podataka i kliničke slike, a potvrđuje se izolacijom virusa i serološkom dijagnostikom. Specifičnog liječenja nema, provode se isključivo simptomatske terapijske mjere.

Uklanjanje krpelja koji se učvrstio na koži

Jedna od najvažnijih preventivnih mjera jest uklanjanje krpelja koji se već učvrstio na koži jer je rizik od infekcije virusom krpeljnog meningoencefalitisa to veći što je dulji boravak krpelja na tijelu. Krpelja je potrebno odstraniti u cijelosti zajedno s rilcem, što nije uvijek lako. Više

se ne preporučuje premazivati krpelja i okolnu kožu petrolejem, uljem, lakom za nokte i sl. jer to uzrokuje njegovo grčenje i pojačano izlučivanje slina, pri čemu se ubacuju veće količine virusa ili bakterija u organizam domaćina ako je krpelj inficiran. Najbolje ga je uhvatiti pincetom neposredno uz kožu te smireno i lagano povlačiti u različitim smjerovima dok ga ne izvučemo. Treba izbjegavati naglo povlačenje, stiskanje ili gnječenje, a nakon odstranjivanja mjesto uboda i ruke potrebno je oprati vodom i sapunom te potom dezinficirati. Ako u koži zaostane rilce, možemo ga pokušati odstraniti sterilnom iglom, a ako nam to ne uspije, nije potrebna nikakva naknadna kirurška intervencija jer će se ono resorbirati ili će ga koža odbaciti.

Imunološka zaštita

Ako se ubod krpelja dogodio na području s visokim rizikom za razvoj KME i on je ostao na koži duže vrijeme, primjerice preko noći, moguće je pasivnom imunizacijom (hiperimuni gamaglobulin), odnosno davanjem gotovih protutijela zaštititi osobu od KME. Osobe koje su profesionalno vezane uz prirodna staništa krpelja te izletnici koji često odlaze na izlete u ta područja mogu se od KME zaštititi i cijepljenjem. Zaštita se postiže cijepljenjem dva puta u razmaku od tri do četiri tjedna, a docjepljivanje radi održavanja postignute zaštite provodi se nakon godinu dana (jedna doza), a zatim svakih tri do pet godina po jedna doza.

Od ideje do legendarnog

Emisija "Male tajne velikih majstora kuhinje" bila je početak marketinške komunikacije Vegete kojom se potrošače educiralo kako Vegetom mogu pripremiti bogato i ukusno jelo. Emisija se u kontinuitetu snimala od 1974. do 2003. godine, a pune 24 godine emitirala se četvrtkom prije Dnevnika na prvom programu HTV-a. Bio je to jedan od najdugovječnijih televizijskih serijala u Hrvatskoj i regiji i predstavljao je svojevrsnu televizijsku inovaciju i revoluciju.

Emisije su pratile sve generacije, a mnogi su se recepti nakon emisija pripremali i postajali dio obiteljskog jelovnika. Iako su se tijekom godina izmjenjivali brojni gosti, najveći pečat serijalu dali su kulinariski majstor Stevo Karapandža i voditelj Oliver Mlakar. No u ovoj priči želim Vam predstaviti zaslužne ljude iza kamera, koji su svojim idejama, kreacijama i predanim radom doveli serijal na nivo koji će rijetki nadmašiti.

O tome kako je sve započelo priča nam prvi producent "Malih tajni" Davorin Marjanović. "Vegeta je '70-ih imala reklamu istu kao i svi drugi Podravkine proizvodi: oglasi u koloriranim tjednicima i reklamni spotovi od 30 sekundi u svim TV centrima te kratke radioporuke. Sve do "Malih tajni" nikako da se pronade nešto "veliko" što bi Vegetu izdiglo iznad drugih "malih" proizvoda. Nedostajala je, dakle, jedna prava, velika ideja... Mlivi Turk, najcjenjeniji Podravkin product manager tog doba na jednom sastanku je rekao: "Saponia ima 5-minutne reklamne emisije, a Vegeta samo 30 sekundne spotiče koje nitko ne shvaća ozbiljno. Zar Vegeta sa svojim dohotkom i značajem ne zaslužuje isto emisije od 5 minuta?" Turk se nikada nije mijesao u kreativne detalje, ali je interesantno da se rješenju domislio upravo on, a ne netko od nas "kreativaca" koji smo mjesecima razbijali glavu kako da Vegetinu reklamu pomaknemo s mrtve točke."

Osoba koja se 40-ak godina bavila upotrebom Vegete i prezentacijom jela pripremljenih s Vegetom, a ujedno je sa svojim timom preko 25 godina davala pečat emisijama "Malih tajni" u kreativnom smislu je svakako Ivanka Biluš. "Snimanja prvih 12 emisija "Malih tajni" započela su 1974. godine na različitim lokacijama s tada poznatim kuharima u produkciji Croatia filma. Iz tog velikog broja kuhara se svojom prezentacijom izdvojio Stevo Karapandža koji je na neki način obilježio "Male tajne". Radi zanimljivosti

Autor: Karmela Karlović (<http://karmela.coolinarika.com/>)



serijala koncepti su se pripremali unaprijed za cijelu godinu, a snimanje u studiju i hotelskoj kuhinji Intercontinentala (današnjeg Westina) zamijenili smo prostorom u Kulinarskom centru. Tako smo na početku pripremali recepte gledatelja, a zatim su u serijalu gostovale brojne estradne zvijezde iz tadašnje Jugoslavije. U ratno vrijeme, tijekom '90-ih, pripremali su se jednostavniji recepti prilagođeni trenutku, kasnije smo pripremali brojne hrvatske recepte po regijama, a nakon toga i internacionalne recepte. Tako zahtjevan projekt ne bi bio tako uspješan bez izuzetnog timskog rada svih ljudi. Smatram da smo prezentacijom recepata i Vegete tijekom prikazivanja serijala uspjeli razviti duh obiteljskog stola uz Vegetu."

Veliki dio radnog vijeka Ljiljane Šprem, organizatorice i foodstilistice Kulinskog centra, obilježio je projekt Malih tajni. "Moj radni odnos u Podravki, tj. u Kulinarskom centru počeo je prije dvadesetak godina. U to vrijeme njegova voditeljica bila je Ivanka Biluš. Sa svojim stručnim suradnicama Cirilom Rodé i

Ivankom Božić osmišljavala je recepte, kreirala, stilizirala i na maštovit način prezentirala. Posao je stvarno bio raznolik, a u to vrijeme jedan od većih projekata bile su pripreme i tematsko i stručno osmišljavanje recepata za snimanje Malih tajni velikih majstora kuhinje. Vodila sam brigu oko nabavke namirnica, pripreme jela u "bezbroy faza" kao i pripreme suđa potrebnog za snimanje. Iako su se recepti puno ranije temeljito osmislili i isprobali, samo snimanje jednog recepta trajalo je od jutra do kasno navečer."

Ovakvo dugovječan projekt zahtijevao je kompletnu tehničku ekipu o kojoj je preko 10 godina, posebno u teškom ratnom periodu, osiguravao producent Stanko Babić. "Moja tvrtka Vestaco Marketing i ja osobno smo surađivali na projektu "Malih tajni" od 1989. do 2003. godine i to u svojstvu producenta. Producent je konkretno na ovom projektu imao višestruku funkciju. Jedna od osnovnih je da financira realizaciju do konačne postprodukcije, što je u doba opće neli-

nog serijala

> **Prezentacijom recepata i Vegete tijekom prikazivanja serijala uspjeli smo razviti duh obiteljskog stola uz Vegetu**

6-7 tiskovina u cijeloj bivšoj Jugoslaviji. Jednako tako su se emisije i prikazivale u 7 televizijskih studija bivše zemlje. Logički nastavak je bilo objavljivanje knjižica recepata koje bi se objavljivale svake godine u tri jezične varijante, a nakon dužeg perioda (oko 3 godine) pripremale su se knjige recepata u tvrdom uvezu koje su potrošači uvijek željno iščekivali." A uz recepte pisali su se posebni uvodnici i priče koje je u periodu od 10-tak godina

unaprijed pripremala "priče oko..." a zatim ih, nakon često vrlo napornih istraživanja na terenu od zemljopisnih, kulturnih, gastronomskih itd., doradivala. Kasnije sam mnogo radila i na receptima, posebice na koncepciji. I danas žalim što nam nije dana prilika koju smo neprestano tražili da umjesto 4,5-5 minuta "Male tajne..." traju bar 15 minuta, jer je naš rad i još vidljiv rezultat takav da je svojim standardima taj kratki Vegetin "spotić" današnjim brojnim TV gastroshowovima još nedosegnut i nakon desetljeća i pol'.

Kako je za finalni izgled emisije bitna i režiserska palica, tako su se tijekom godina izmjenjivali naši poznati režiseri - Angel Miladinov, koji je osmislio formu, sadržaj, izabrao Dedićevu glazbu za špicu, a ujedno je bio i prvi scenarist "Malih tajni" preko Saše Zalepugina i Branka Ivande do Zorana Margetića, koji je na projektu radio zadnje tri godine. "Režirajući nekoliko godina 'Male tajne' radio sam s nekim divnim ljudima u Podravkinom kulinarskom centru (Karmela, Ljiljana...), potpuno predanim svojem poslu. Uz sjajnu produkciju Telefilma, to mi je ostalo u najboljem sjećanju. Moj zadatak bio je da redizajniram emisiju i približim je mlađoj publici. U prvoj sezoni, koja je po mom mišljenju i bila najbolja, u deset emisija predstavili smo deset novih, mladih i vrhunskih kuhara (Špiček, Galvanno, Posavec, Tomšić, Štruml...). Druženje s njima u dobroj atmosferi na snimanju također ću dugo pamtit. Moram istaknuti da su tada "Male tajne" imale povijesnu šansu da prestanu biti emisija za stariju generaciju i prerastu u modernu, brzu i zabavnu, a elokventnu i pametnu emisiju. Koliko god smo se mi trudili da bude tako, naša misija nije uspjela i emisija je ukinuta nakon tri sezone. Ipak, mislim da nije pretenciozno reći da je na takvom konceptu izrasla Coolinarika koju godinu poslije. Ta dva projekta bila bi potpuno kompatibilna i izvršno bi se nadopunjavala. Šteta, ali i iskrene čestitke na velikoj godišnjici Vegete!" - rekao nam je na kraju Zoran Margetić. Radeći i sama tri godine na projektu "Malih tajni" mogu reći kako je ovaj zahtjevan i kreativan projekt koji se pripremao i snimao više od 12 sati dnevno, jedno izuzetno radno i životno iskustvo. Ključ uspjeha je jedinstven proizvod, kompanijska vizija i predani timski rad cijele ekipe projekta. Ovo je i zahvala svima njima koji su tijekom 30-ak godina dali svoj pečat krajnjem izgledu i kvaliteti serijala.



kvidnosti bilo neophodno kako bi se snimanja uopće pokrenula. To je bilo posebno važno u doba produkcije emisija s internacionalnim receptima kada je kompletna ekipa putovala po svijetu. Ukratko, producent je glavna spona između kompletne realizatorske ekipe i želja naručitelja i on u konačnici odgovara za finalni izgled i financijski plan svake emisije."

I za takvog projekta ide i medijska kampanja u tisku, o kojoj nam priča Branko Osrečki, specijalist za komunikacije s tržištem, koji je na projektu radio od 1978. godine do njegova završetka. "Vegeta je svoj put u tisku započela klasičnim crno-bijelim oglasima. Od samih početaka "Malih tajni" objavljivali su se recepti iz emisija u

kreirala novinarka i književnica Božica Brkan. "U uhdanu ekipu "Malih tajni..." došla sam 1990. i radila do 2000. godine. Kao tada najmlađa, zaista sam u hodu imala priliku učiti od velikih majstora svog zanata poput Ivanke Biluš i Cirile Rodé iz Podravkina Kulinarskog centra, zatim producenta Stanka Babića, sjajnih redatelja Branka Ivande i Saše Zalepugina, voditelja Olivera Mlakara, kuhara Stanka Ercega i brojnih drugih: od kamermana, kostimografa, osvjetlivača, itd. Da sam samo gledala, profitirala bih, a osobito mi je kao tekstopiscu išlo u prilog to što sam za brojna putovanja po Hrvatskoj i Europi

Prodaja rashodovane opreme

Podravka d.d. objavljuje prodaju rashodovane opreme tvornica Kokteli te Dječja hrana i kremni namazi, zatvorenim ponudama putem javne prodaje na dan 15. lipnja 2009. godine. Rashodovanu opremu prema popisu s navedenim početnim cijenama moguće je razgledati na sljedećim lokacijama:

Lista 1: Rashodovana oprema tvornice Kokteli

Lokacija: Tvornica Kokteli, Koprivnica, A. Starčevića 32 - 9. i 10.6. od 10.00 – 13.00 sati

Kontakt osoba: Miljenko Ivić, tel. 048/651 295

1. Sušionik laboratorijski	(kom) 1	(početna cijena) 100 kn
2. Vakuum pumpa Blistera	1	500 kn
3. Pakerica Rowema dvoredna	1	2500 kn
4. Pakerica Höller (kućište stroja)	1	2500 kn
5. Dozator za punjenje bočica (Vegeta)	1	1000 kn
6. Nosač folije	2	50 kn/kom
7. Rowema jednoredna	1	2000 kn
8. Dozator čašasti (kokice)	1	500 kn
9. Usisivač prašine	1	50 kn
10. Rezervoari za vodu PVC 1000 l	5	200 kn/kom
11. Transporteri razni	4	100 kn/kom
12. Punjač akumulatora	1	50 kn
13. Ciklon za transport brašna	1	500 kn
14. Okretni stol	1	150 kn
15. Reduktori i elektromotori razni	10	50 kn/kom
16. Miješalica	1	5000 kn
17. Vaga protočna	2	100 kn/kom
18. Motorni viličar	1	200 kn
19. Plastični sanduci	cca 200	5 kn/kom

Lista 2: Rashodovana oprema tvornice Dječja hrana i kremni namazi

Lokacija: hangar uz mlinski silos, Koprivnica, A. Starčevića 32 - 9.6. od 10.00 – 12.00 sati

Kontakt osoba: Branko Gregurek, tel. 048/652 141

1. Silos br. 1 (čelik)	(kom) 1	500 kn
2. Silos br. 2 (čelik)	1	500 kn
3. Silos br. 3 (čelik)	1	500 kn
4. Silos pakerice HESSER (aluminij)	1	200 kn
5. Silos pakerice BOSSAR (čelik)	1	200 kn
6. Spremnik za gotov proizvod - Silos 4 (krom)	1	700 kn
7. Silosni spremnik pahuljica s uređajem za punjenje - silos ROWEME	1	300 kn

Ponude se primaju od 10 - 12.6.2009. do 12 sati u sektoru Nabava, kontakt osoba Mladen Puhalo (poslovna sedmerokatnica soba 221/2), tel. 048/653-197, mob. 098/249-562, u zatvorenim ponudama s naznakom na koju listu i redni broj se odnose, a otvaranje ponuda je:

- za opremu pod 1. na lokaciji tvornica Kokteli 15.6.2009. u 09.00 sati

- za opremu pod 2. na lokaciji hangar kraj mlinskog silosa 15.6.2009. u 12.00 sati.

Pravo nadmetanja imaju sve pravne i fizičke osobe, a oprema se prodaje po načelu viđeno-kupljeno, bez prava na naknadne reklamacije.

Porez na kupljenu opremu (22 %) snosi kupac. Kupac koji u nadmetanju kupi opremu, dužan ju je u roku 3 dana od ispostavljenog računa platiti i uz predložene uplatnice preuzeti o vlastitom trošku. Osoba-kupac koja dosad nije evidentirana kao kupac u Podravki (šifra kupca) obavezna je dati potrebne podatke radi ispostavljanja računa.

Obavijesti Odjela prigodne prodaje

Prodaja pilećeg mesa (proizvođač Koka - Varaždin, grupe Vindija), mo- gućnost plaćanja na tri rate:

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 - 130,32 kn/pakiranje
Jetra sa srcem,
pakiranje 6 kg - 104,34 kn/pakiranje
Cordon bleu,
pakiranje 4 kg - 233,76 kn/pakiranje
Kokošji rasjek,
smrznuto, pakiranje 6 kg - 13,91 kn/ kg
Usitnjeno meso na podlošku (smrznuto),
pakiranje 5 kg - 128,10 kn/pakiranje

Prodaja purećeg mesa (proizvođač Vindon d.o.o.- Slavonski Brod, grupe Vindija - Varaždin), uz mogućnost plaćanja na tri rate:

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 na kockice), pakiranje 5 kg -
195,20 kn/pakiranje
Pureći kotlet,
pakiranje 5 kg - 173,85 kn/pakiranje
Usitnjeno pureće meso smrznuto, 5 kg
(10 x 500 g) - 165,92 kn/pakiranje
Pureća roštilj kobasica pakiranje 3 kg -
109,80 kn/pakiranje

NAPOMENA: Podjela pilećeg mesa
vršit će se 17.6. od 13. 30 - 15.30 sati, a
purećeg mesa 18.6. od 13. 30 - 15.30 sati
u dvorištu Galantpleta, Kolodvorska 1.

Radnici zainteresirani za kupnju mogu
se predbilježiti najkasnije do 10.6.2009.
na tel. 651 781 i 651 954 ili na e-mail:
mirjana.cahunek@podravka.hr



STRACCIATELLA
+ ČOKOLINO NAMAZ



ČOKOLADA
+ ČOKOLINO NAMAZ



BANANA SPLIT



SCHWARZWALD



VANILIJA
S PRELJEVOM OD VANILIJE



JAGODA
S KOMADIĆIMA JAGODE



LIMUN
S PRELJEVOM OD LIMUNA

vrtlog neodoljivih okusa

www.podravka.com

Novi Podravka ugostiteljski sladoledi



Pandora

www.pandora-salon.hr

**Nezadovoljni ste vašim STASOM?
Želite OBLIKOVATI SVOJE TIJELO?**

Bojite se operativnih zahvata?

**DOZVOLITE KAVITACIJI
DA VAM POMOGNE**

Što je kavitacija?

Kavitacija je prirodna pojava koja nastaje pod utjecajem niskofrekventnog ultrazvučnog vala. Ultrazvučno polje pokreće stvaranje mjehurića koji rastu do određene veličine, a zatim se slažu jedni na druge. Pritom se otpušta energija u obliku topline (zanemariv učinak) i tlaka (učinak koji prevladava). Učinak tlaka razbija masne stanice u potkožju jer njihove membrane nisu otporne na nastale vibracije. Time je osigurana velika točnost i selektivnost terapije dok ostala tkiva (površina kože, žile, živci, mišići) ostaju netaknuta.

Podravkin restoran

Jelovnik za lipanj

08.06. ponedjeljak

Varivo grah podravski,
kuhani hamburger, salata

09.06. utorak

Pureći paprikaš, pirjana
riža, salata

10.06. srijeda

Pečena svinjetina, krpice
sa zeljem, salata

15.06. ponedjeljak

Varivo mahune,
kobasica, voće

16.06. utorak

Junetina u saftu, riža sa
šampinjonima, salata

17.06. srijeda

Pečenica, varivo špinat,
krumpir pire

18.06. četvrtak

Pečena piletina,
mlinci, salata

19.06. petak

Prženi oslić, krumpir
slani, salata

23.06. utorak

Svinjetina u saftu,
tijesto, salata

24.06. srijeda

Mađarski gulaš,
kolač

29.06. ponedjeljak

Fino varivo,
hrenovke, voće

30.06. utorak

Đuveđ, rizi-bizi,
salata

CRTA: Ivan Haramija - Hans

