

Dobit iz operativnih aktivnosti u prošloj godini 151 milijun kuna



4 i 5 Lidija Kljajić: Vrlo dobrim rezultatom u prošloj godini ostvarena je nova prilika koju moramo iskoristiti

6 Proglašene najbolje pripravnice i najuspješniji mentor

10 Podravkine proizvodi su sinonim sigurnosti

14 Novosti na plaći

NOVO!



Podravka med - prirodan izvor energije.

www.podravka.com

Impressum

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

Podravka, prehrambena
industrija, d.d. Koprivnica

Za izdavača: Korporativne komunikacije

Urednik: Boris Fabijanec

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

Lektura: Ivana Korošec Vujica

Grafička priprema i dizajn:
Studio za dizajn, Podravka

Naklada: 8.000 primjeraka

Adresa: Ante Starčevića 32,
48000 Koprivnica

Telefoni: 048/651-505

e-mail: novine@podravka.hr

List "Podravka" čitajte i na
www.podravka.com

Tisak: Koprivnička tiskarnica



Piše: Boris Fabijanec, glavni urednik

Uvodnik

Poštovani čitatelji, jeste li primijetili naslovnu „fotku“ ovoga broja za koju se moram zahvaliti našem djelatniku Zlatku Blažeku? Tipični primjer da fotografija govori više od 1.000 riječi. Naime, osnova ovoga broja su prošlogodišnji rezultati koji u novijoj povijesti Podravke još nisu zabilježeni. Operativna dobit veća od 150 milijuna kuna napravljena u vrijeme najžešće gospodarske krize i u okolnostima koje ne bi poželio nijedan iole normalni gospodarstvenik. Skidam kapu. Ne trebam podsjećati kakve su nam medijske, političke i gospodarske, a da ne govorim pravosudne „usluge“ rađene u 2010. godini. Ili da i ne pišem o silnim i unutarnjim i vanjskim „dušebrižnicima“ naše tvrtke koji su se svojski trudili tu istu kontinuirano prilično potkopavati i u toj nečasnoj radbi kao kokošari tražiti svoje uskogrudne interese. Nisu uspjeli. Duga na naslovnoj „fotki“ simbolično pokazuje kako je ne samo Podravka, jer duga je i nad Koprivnicom i nad Podravinom, uspjela iz svih nedaća izaći još žilavija, jača i bolja, a to znači i daljnji prosperitet grada i županije pa ako ćemo i pomalo neskromno - Hrvatske. Ipak smo mi tvrtka koja godišnje 500 do 600 milijuna kuna poreza kao savjesni porezni obveznik „upumpa“ u državni proračun. U tom kontekstu treba pažljivo pročitati i razgovor s prvom gazdaricom financija Podravke Lidijom Kljajić koja kaže da na prošlogodišnje rezultate trebaju svi Podravkaši biti ponosni te da sada ne treba stati jer „pred nama su i dalje novi izazovi na koje možemo odgovoriti jedino izvrsnošću“. Pametnome dosta. Da se ne bi zavaravali, prošlogodišnje poslovno ostvarenje rezultat je rada svijui nas

Podravkaša koji nikada, a ni tada nismo posumnjali u nemjerljive potencijale tvrtke jer ona po ne znam koji put dokazuje da iz svih kriza izlazi još čvršća i postojanija. Naime, posebno me veseli da tvrtka razmišlja o mlađoj garnituri menadžera koji bi u budućnosti trebali uspješno nastaviti voditi Podravku pa i nedavni izbor najboljih pripravnika dokazuje da smo i u tom segmentu na dobrom putu. Potencijala u toj mlađoj Podravkinjoj garnituri ima, samo ih treba pametno i mudro voditi jer školu života i posla nije i neće ih naučiti niti jedan fakultet. Na Podravkinjoj pameti je da ih pravilno usmjeri. Kada već pišemo o potencijalima hrvatskog školstva i kako mlade menadžere osposobiti za odgovorne i zahtjevne funkcije, možda jedan od boljih primjera je razgovor s Brankom Takačem, direktorom Podravkinog ugostiteljstva. Kako od „tava mena“ postati direktor. Obrazac kojim se zapravo služe sve velike svjetske kompanije, dakle krenuti od početka i doći do vrha, a na tom putu raditi na nekoliko radnih mjesta te se upoznati sa svim aspektima poslovanja određenog segmenta, u njegovom slučaju, ugostiteljstva. Ipak je nepromišljeno čovjeka „drito“ s fakulteta postavljati na odgovornu funkciju. Moraju se ipak ti mladi menadžerski lavovi životno kaliti te na vlastitoj koži osjetiti da život nije baš u smislu – lako ćemo. Neće nama biti niti ova godina laka, daleko od toga, ali ako smo, ne preživjeli, već vrlo uspješno odradili 2010. godinu, ne sumnjam da ćemo i ove godine biti uspješni i u konačnici – za Podravku nema i ne smije biti limita. S neskrivenim optimizmom srdačno Vas pozdravljam.

CJENIK OGLASNOG PROSTORA U LISTU PODRAVKA

1/1

oglasni prostor stranice
210x300 mm

4.000 kn

1/2

oglasni prostor stranice
210x150 mm

2.000 kn

1/4

oglasni prostor stranice
105x150 mm

1.000 kn

1/8

oglasni prostor stranice
105x75 mm

500 kn

Lidija Kljajić, članica Uprave Vrlo dobrim rezultatom u prošloj godini stvorena je nova prilika za Podravku i trebamo je iskoristiti

Piše: Boris Fabijanec, Snimke: Berislav Godek



Nakon završenog Ekonomskog fakulteta u Zagrebu, smjera Računovodstvo i financije, Lidija Kljajić pripravnički staž odradila je u đurđevačkoj Slogi nakon kojeg se zaposlila kao referent deviznog sektora Podravske banke. Svakodnevni posao uključivao je kontakte sa stranim bankama, ali i analize kreditne sposobnosti pojedinih klijenata i vođenje svih poslova od obračuna kamata do praćenja otplate kredita i komunikacije sa HNB-om. Nakon četiri godine prijavila se na natječaj i postala direktor platnog prometa u Panonskoj pivovari. S toga mjesta, 2001. godine, pozvana je u Podravku i od tada je promijenila nekoliko rukovodećih radnih mjesta unutar financijskih funkcija. U listopadu 2009. godine, dakle u vrijeme koje je bilo izuzetno teško za kompaniju, prihvatila je poziciju člana Uprave za financije. Kao što ističe, želja joj je bila da učini maksimalne napore te svim svojim iskustvom i znanjem doprinese prevladavanju neizvjesnosti i teškoća u kojima se Podravka našla.

Teškoće su za nama, a to najbolje dokazuju i prošlogodišnji poslovni rezultati o kojima Lidija kaže:

Unatoč gospodarskoj krizi u okruženju Podravka prošlu godinu završava s 151.1 milijuna kuna profita

- Godinu iza nas obilježila je kriza na tržištu Hrvatske i jugoistočne Europe, ali i oporavak na svim ostalim inozemnim tržištima. Prodaja je zabilježila pad od 2 posto što je zadovoljavajuće obzirom na puno snažnije smanjenje prometa trgovina na malo, posebno na tržištu Hrvatske. Bez obzira na pad prodaje, kroz kontrolu troškova na svim razinama, profitabilnost je bolja nego godinu ranije te je godina završena sa rezultatom iz operativnih aktivnosti od čak 151.1 milijun kuna. Na žalost, zbog nekih jednokratnih stavaka, od kojih su najveće rezervacije za ugovorni odnos s OTP bankom od 21 milijun kuna te usklađenje vrijednosti obveznica od čak 34 milijuna kuna, izvještajni rezultat je manji i iznosi 84 milijuna kuna, što predstavlja najbolji rezultat Grupe Podravka u zadnjih deset, ako ne i više godina. Posebno velik napredak bilježi SPP Prehrana i piće što je izuzetno važno i mora se istaknuti zbog činjenice da se radi o 79 posto ukupne prodaje Grupe Podravka i napredak u tom dijelu daje najveće efekte na ukupnu profitabilnost Grupe.

To je zapravo odličan rezultat s obzirom na gospodarsko okruženje, ali i na veliki pritisak javnosti.

- Naravno, uspjeh je još veći, ako se uzme u obzir da smo radili u dodatno otežanim uvjetima, a ne samo u uvjetima krize. Svi smo radili i pod dodatnim pritiskom javnosti. Navještale su se nemogućnosti isplate plaća, nemogućnosti refinanciranja dugova, a Podravka je

često bila isticana isključivo u negativnom kontekstu. No, zajedničkim naporima stabiliziralo se i značajno unaprijedilo poslovanje. Niti jedna operativna funkcija nije bila niti u jednom trenu dovedena u pitanje, isplaćene su sve obveze prema zaposlenicima sukladno Kolektivnom ugovoru, podmirivali smo sve svoje obveze i na kraju godine refinancirali kratkoročne obveze i osigurali financijsku stabilnost. Ako smo to uspješno učinili u tako teškoj godini, jednostavno nemamo izgovor da u ovoj ne budemo još bolji, a sigurna sam da ćemo i biti.

Uspješno provedeno refinanciranje kojim kompanija dobiva dugoročnu financijsku sigurnost

U prilog vašem optimizmu sigurno ide i nedavno uspješno provedeno refinanciranje Podravkinih obveza?

- Prije svega, podsjetila bih na kraj 2009. godine kada smo radili kratkoročno refinanciranje obaveza koje su dospijevale unutar par mjeseci. Bilo je potrebno refinancirati 130 milijuna kuna komercijalnih zapisa koji su dospijevali u veljači 2010. te se dodatno zadužiti za 100 milijuna kuna kako bi podmirili obveze koje su bile u dospijeću. Unatoč svim prilično zlu radim komentarima medija, Podravka je uspjela uspješno izdati novu tranšu komercijalnih zapisa te isfinancirati, kroz novo kreditno zaduženje, obveze u iznosu od 100 milijuna kuna bez ikakvih problema uz povoljan trošak financiranja. Odmah početkom 2010. smo započeli pripremati refinanciranje velikih kreditnih obveza koje su dospijevale krajem 2010. i početkom 2011. godine. Cilj je bio osigurati stabilnu financijsku situaciju na rok od 5 godina te pri tome voditi računa da se trošak financiranja svede na najmanju moguću mjeru i da se osigura dovoljna fleksibilnost novog kreditnog aranžmana.

Što to u stvari znači?

- Kreditom od 100 milijuna eura, o kojem se dosta pričalo u javnosti, ne stvara se nikakvo dodatno zaduženje Podravke. Tim se kreditom zatvaraju obveze Podravke po kratkoročnim kreditima u iznosu od oko 230 milijuna kuna te se osigurava iskup komercijalnih zapisa od 130 milijuna kuna i obveznica od 375 milijuna kuna. Povlačenje kredita prilagođeno je dospijecima pojedinih kratkoročnih kredita odnosno komercijalnih zapisa i obveznica. Dakle, oko 730 milijuna kuna kratkoročnih obveza refinancira se dugoročnim kreditnim zaduženjem pri čemu se prosječna kamata smanjuje. Kredit je podijeljen na dva jednaka dijela od kojih će se jedan dio amortizirati, dakle otplaćivati tijekom pet godina, dok će drugi dospijevati u jednom iznosu nakon 5 godina. Uz to, Podravka može sukladno raspoloživom novcu vraćati kredit prijevremeno bez dodatne naknade. Bitno je također naglasiti da se uvjeti kredita poboljšavaju kako se poboljšavaju pokazatelji poslovanja što također daje mogućnost dodatnog smanjenja troška financiranja.

Poboljšanje profitabilnosti nema alternativu

Kolika je zapravo zaduženost Podravke?

- Zaduzenost Podravke iznosi 1,5 milijarde kuna i umanjena je za oko 80 milijuna kuna u odnosu na kraj 2009. godine. Uzimajući u obzir da smo se početkom 2010. godine morali zadužiti za dodatnih 100 milijuna kuna te da se vrijednost obveznice korigirala za 34 milijuna kuna, govorimo o otplati glavnice u 2010. godini od čak 200 milijuna kuna. U 2011. plan je dodatno smanjiti zaduzenost za daljnjih 200 milijuna kuna kroz otplate dugoročnih kredita. Time bi se i sama zaduzenost Podravke već do kraja ove godine značajno smanjila. Rizik po ovom pitanju još uvijek predstavlja rješenje ugovornog odnosa Podravke i OTP banke.

Je li ta zaduzenost previsoka?

- Ne, ne bih rekla da je previsoka. Naime, važno je reći da prehrambeni sektor može podnijeti veće razine zaduzenosti, no zaduzenost ne možemo promatrati odvojeno od rezultata poslovanja, odnosno od profitabilnosti koju ostvarujemo. Svaki napredak u profitabilnosti omogućuje nam lakše

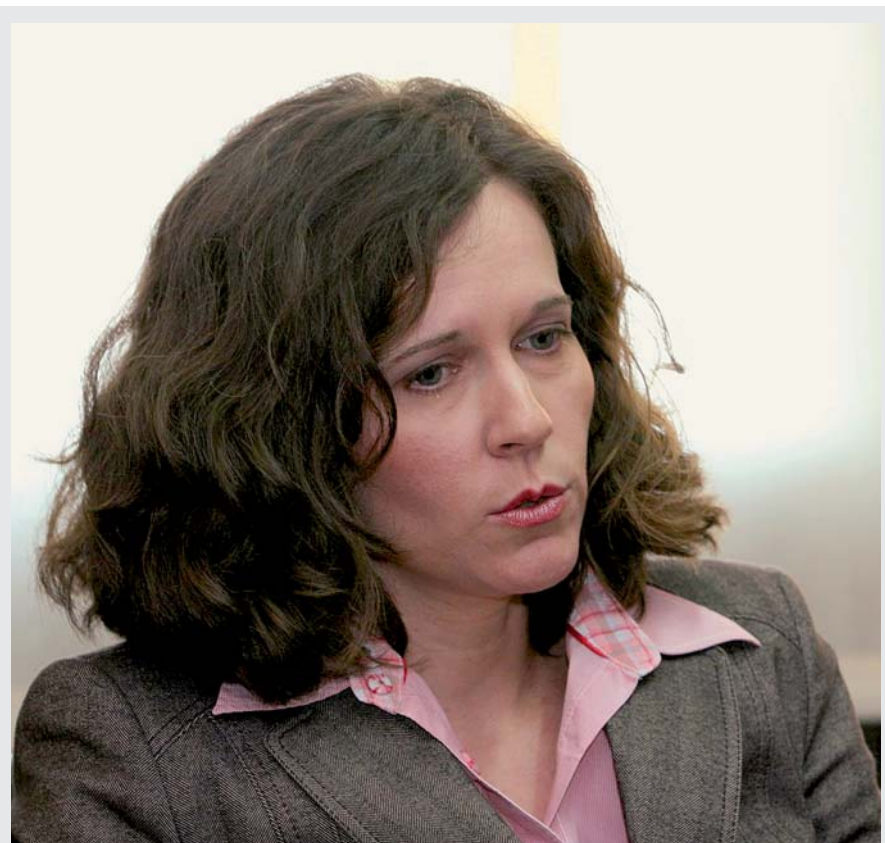
'podnošenje' zaduzenosti i otvara nam nove mogućnosti financiranja, a samim time i stvara prostor u iznalaženju novih modela financiranja koja Podravki trebaju omogućiti novi iskorak odnosno rast i razvoj. Poboljšanje profitabilnosti nema alternativu. To je naš osnovni zadatak i uvjet daljnjeg napretka, a trenutnu zaduzenost Podravka može smanjivati kroz godine pred nama bez ikakvih problema.

U godini ambicioznih planova razmišlja se i o dokapitalizaciji

Pravi izazov pred nama je redefinirati strategiju, prepoznati prilike i potencijale te stvoriti dodatne izvore sredstava za financiranje eventualnih dobrih prilika. U tom kontekstu razmišlja se o dokapitalizaciji. Prerano je govoriti o iznosu dokapitalizacije ili bilo kakvim detaljima. Dokapitalizacija je složen proces koji mora biti odobren od strane Skupštine Društva, a sam proces i iznos pomno planiran uz razmatranje svih opcija i svih aspekata, od utjecaja na pokazatelje do ulaganja tako prikupljenih sredstava.

Sve do sada rečeno zapravo ukazuje kakvi su planovi Podravke za ovu godinu, a tu, prije svega, mislim da su ambiciozni.

- Kao što sam već spomenula, rad na poboljšanju profitabilnosti nema alternativu. To se od Podravke, od svih nas očekuje. U prošloj godini dokazali smo da unatoč teškim uvjetima možemo unaprijediti profitabilnost. U ovoj godini moramo biti još bolji. Svatko mora preuzeti odgovornost u svom segmentu djelovanja, ponašati se domaćinski, a to znači, prije svega, racionalno. Ciljevi koje smo postavili za 2011. godinu su ambiciozni, ali nisu nedostižni. Oni uključuju rast prodaje kako na domaćem, tako i na inozemnim tržištima te daljnju racionalizaciju troškova. Htjeli mi to priznati ili ne, naše okruženje i usporediva poduzeća su u troškovima poslovanja puno efikasnija, a samim time i profitabilnija. Dobrim rezultatom u prošloj godini stvorena je nova prilika za Podravku i trebamo je iskoristiti – optimistično je na kraju razgovora rekla Lidija Kljajić.



Rezultati koje je Podravka postigla u 2010. godini, čime je situacija u potpunosti stabilizirana, daju svima nama Podravkašima razlog da budemo ponosni. Pokazali smo da možemo i znamo, a sada ne treba stati nego i dalje držati taj tempo jer pred nama su i dalje novi izazovi na koje možemo odgovoriti jedino izvrsnošću.

Neto dobit Grupe Podravka za 2010. godinu bez jednokratnih stavki iznosi 151,1 milijun kuna

Ostvarena neto dobit Grupe Podravka u 2010. godini iznosi 84,2 milijuna kuna, nakon izvršenih korekcija za izvanredne stavke u iznosu od 66,9 milijuna kuna (ugovorni odnos s OTP Bank Nyrt. od 21 milijun kuna, usklađenja vrijednosti obveznica od 34,2 milijuna kuna te isplaćenih otpremnina u iznosu od 12,5 milijuna kuna).

Prodaja SPP Prehrana i pića iznosila je 2.778,1 milijuna kuna te je u usporedbi s 2009. godinom niža za 2 posto. Spomenuti pad prodaje posljedica je niže razine prodaje SPP Prehrana i pića na tržištu Hrvatske (-7 %), na kojemu su u cijeloj 2010. godini izraženi nepovoljni trendovi u gospodarstvu, pad ekonomske aktivnosti i porast prodaje jeftinijih proizvoda i trgovačkih robnih marki. Pripremljeni projekti i inovacije u proizvodnom portfelju, uz oporavak gospodarstva Europske unije,

pozitivno su djelovali na prodaju SPP Prehrana i pića na inozemnim tržištima gdje je prodaja navedenog SPP-a porasla za 3 posto.

SPP Farmaceutika ostvarilo je prodaju u iznosu od 744,2 milijuna kuna što predstavlja pad prodaje od 1 posto u odnosu na 2009. godinu. Ovaj pad proizlazi iz niže razine prodaje na tržištu Hrvatske (-6 %), temeljem pada prodaje lijekova na recept (-7%) i bezreceptnih proizvoda (-8%). HZZO je u lipnju 2010. godine usvojio novu Osnovnu i Dopunsku listu lijekova sa sniženim cijenama velikog broja lijekova te je posljedica takve odluke niža razina prodaje lijekova na recept na domaćem tržištu. Dodatni udar na prodaju SPP-a Farmaceutika u Hrvatskoj je slabija prodaja bezreceptnih proizvoda koja je posljedica recesije i smanjenja osobne potrošnje. Operativni troškovi Grupe Podravka

niži su za 4 posto, odnosno 133,6 milijuna kuna u odnosu na isto razdoblje prošle godine. Budući da operativni troškovi padaju već drugu godinu zaredom, može se zaključiti da su uvedeni mehanizmi kontrole troškova učinkoviti, posebno u dijelu općih i administrativnih troškova. Naime, opći i administrativni troškovi zabilježili su u 2010. godini značajan pad od 52,6 milijuna kuna (-18%) te su smanjili svoj udio u ukupnim operativnim troškovima sa 8,8 posto na 7,6 posto.

Iako je u 2010. godini Grupa Podravka ostvarila nižu prodaju od prošlogodišnje, ostvareni su značajni pozitivni pomaci na svim razinama profitabilnosti što je rezultat unapređenja poslovnih procesa i racionalnijeg upravljanja troškovima. Istodobno je nastavljeno poboljšanje poslovanja rezultat kojega je daljnji porast profitabilnosti SPP-a Prehrana i pića.

Najuspješnije pripravnice Kristina Jurić i Sanja Kelek, a najbolji mentor Hrvoje Puhalo

Piše: Boris Fabijanec, Snimke: Berislav Godek

Na tradicionalnom susretu pripravnika i novih zaposlenika s predsjednikom Uprave Podravke Miroslavom Vitkovićem i njegovim suradnicima kojega su organizirali Ljudski potencijali okupilo se 30-ak pripravnika i njihovih mentora u Gastronomskom centru Štagelj. Tom prigodom predsjednik Uprave Podravke Miroslav Vitković je rekao:

- Kada vas vidim, ne bojim se za budućnost Podravke jer ste uspješno riješili ovaj prvi dio poslovnog života i smatram da je pred vama duga i uspješna karijera.

Podravka je jedna od najžilavijih i najčvršćih kompanija, slobodno mogu reći, na svijetu, a kada govorim o toj snazi i čistoći Podravke, onda uvijek na prvom mjestu ističem ljude, zaposlenike, vas kao budući menadžment koji će upravljati kompanijom, a tek iza toga idu naši brandovi, naša kvaliteta i naši proizvodi. Inače, unazad dvije godine Podravkine pripravnice su prošli vrlo zahtjevno educiranje unutar tvrtke pa su tako, između ostaloga, prošli kroz 18 različitih cjelina i tvornica te nekoliko edukacijskih programa. U strogoj selekciji izabrani su naj-

bolji. U 2009. godini najbolja pripravnica je Kristina Jurić iz Korporativnih komunikacija, a za 2010. godinu izabrana je Sanja Kelek iz Poslovnog programa hrana. Najbolji mentor u prošloj godini je Hrvoje Puhalo.

Zahvalivši se na priznanjima i svojim mentorima koji su uvelike pomogli da budu najbolje te mogućnosti da uopće budu dio velike Podravke Kristina i Sanja su održale zanimljive pripravnicičke prezentacije kroz koje su pokazale i dokazale da nisu bez razloga izabrane za najbolje Podravkine pripravnice.



Tradicionalno uspješan nastup Podravke u Puli

Piše: Boris Fabijanec



Miroslav Vitković, Karin Ivičak i Ivan Kolić

Više od 200 izlagača iz 16 hrvatskih županija te gosti iz Novog Sada, Sombora, Valjeva, Bihaća, Sarajeva i talijanske pokrajine Trento nastupili su na izložbi hrane, pića i ugostiteljske opreme koja je održana 4. i 5. veljače u pulskom hotelu Histria. Dvodnevnu izložbu nazvanu po mjestu održavanja, 18. godinu zaredom organizira HGK-Županijska komora Pula, a na njoj se tradicionalno svojim proizvodima predstavila Podravka, i to u sklopu izložbenog prostora

HGK-Županijske komore Koprivnica. Prilikom otvaranja, Ivan Bubić, državni tajnik u Ministarstvu gospodarstva, najavio je za ovu godinu 420 milijuna kuna državnih poticaja za malo i srednje poduzetništvo kroz razne natječaje koje raspisuje to ministarstvo. Pohvalio je Istarsku županiju jer je lani izvoz uvećala za 18 posto, a njezin župan Ivan Jakovčić koji je otvorio izložbu ukazao je na to da turizam stagnira, dok je kvaliteta prehrambenih proizvoda na visokoj razini.

- Trebaju nam nova tržišta, bogati turisti koji će kupovati kvalitetne prehrambene proizvode ovdje izložene, rekao je Jakovčić.

Uobičajeno, u Istri je izloženo na stotine kvalitetnih proizvoda poljoprivrednih gospodarstava i poduzeća iz svih krajeva Hrvatske. Izuzetno kvalitetnim proizvodima predstavlja se i niz proizvođača iz Istre među kojima su vinari, proizvođači meda, ulja, proizvoda od lavande, voća, ribljih prerađevina, raznovrsnih rukotvorina. Naravno, kvalitetu Podravkinih proizvoda već su odavno prepoznali brojni gosti sajma, a u Istri je naša tvrtka veći naglasak stavila na proizvode namijenjene gastro segmentu. Zadovoljan viđenim bio je i prvi čovjek Podravke Miroslav Vitković kojega su direktor regije Istra Ivan Kolić i prodajni menadžer Karen Ivičak upoznali s ovogodišnjim nastojanjima istarskih Podravkaša u realizaciji zadanih prodajno-marketinških ciljeva.

U sklopu programa izložbe održao se niz predavanja, promocija, degustacija i prezentacija te multilateralni poslovni susreti.

Hrvatska gospodarska komora

Pravo korištenja zaštićenih naziva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda

Piše: Boris Fabijanec

Registracija naziva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda kao oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka tradicionalnog ugleda jedan je od načina stjecanja intelektualnog vlasništva i način zaštite od njegovoga neovlaštenoga korištenja. Sektor za poljoprivredu, prehrambenu industriju i šumarstvo HGK zajedno s Ministarstvom poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja u zagrebačkoj središnjici HGK organizirao je predavanje „Pravo korištenja naziva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda registriranih kao oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka tradicionalnog ugleda“.

Predavanje je održala Edita Volar-Pantić, načelnica Sektora za označavanje i kakvoću hrane pri Ministarstvu poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja. Na predavanju se govorilo o zakonodavnom okviru za registraciju naziva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda u Europskoj uniji i Republici Hrvatskoj, zaštiti registriranih naziva te o pravima korištenja registriranih naziva. Naime, ciljevi europske politike kvalitete su poticanje raznolikosti i posebnosti u proizvodnji poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, zaštita od zlouporabe

i imitacije proizvoda te samim time i proizvođača, a i potrošača, edukacija potrošača o specifičnim značajkama proizvoda tj. ukazivanje na postojanje posebne i zagarantirane kvalitete.

Danas u Europskoj uniji ima oko 900 zaštićenih registriranih naziva, dok u Hrvatskoj registriranih naziva na EU razini kao oznaka izvornosti ima 515, oznaka zemljopisnog podrijetla 486 i oznaka tradicionalnog ugleda 30 proizvoda. U postupku registracije, koja je, usput rečeno, prilično kompleksna i dugoročna, čeka još 168 proizvoda, rečeno je na predavanju.

Podravka Skopje U Makedoniji je Podravka domaća tvrtka

Piše i snimio: Boris Fabijanec



Podravkini proizvodi na makedonskom tržištu zastupljeni su dugi niz godina, a ozbiljnija i kvalitetnija obrada toga tržišta počinje 1992. godine kada je osnovano poduzeće DTU Podravka dooel Skopje. Od nekadašnjih 13 zaposlenih, danas ta tvrtka ima 28 stalno zaposlenih i isto toliko privremenih zaposlenika koji isto tako sudjeluju u ostvarivanju rezultata. Sjedište tvrtke je u novim modernim prostorijama funkcionalno povezanih sa skladištem. Osnova ljudskih potencijala je snažna prodajna operativa koja direktno i indirektno obrađuje preko 1.200 prodajnih mjesta na koja se proizvodi dostavlja kroz vlastitu distribuciju.

Brojni Podravkini proizvodi su lideri na makedonskom tržištu

Oko 270 proizvoda iz 15 kategorija Podravka prodaje na makedonskom

tržištu i svake godine se taj prodajni asortiman širi pa je tako ove godine Podravka učinila značajni iskorak sa Vegetom Natur, Lero sirupima, EVA tuhom, marmeladom Aronija i domaćim ajvarom. No, i dalje u strukturi prodaje više od 50 posto čine dodaci jelima i Podravka jela pa je tako na makedonskom tržištu Podravka lider s Fantom, Podravka juhama, Vegetom, a visoke udjele imaju i program Dolcela te EVA. Osim prodaje i distribucije Podravkinih proizvoda u Makedoniji, tamošnji Podravkaši za koprivničku Podravku i još neka izvozna poduzeća koncerna bave se nabavom sirovina kao i izvozom značajnih količina proizvoda napravljenih i proizvedenih u Makedoniji pod Podravkinom markom u outsourcing programu i to đuveča, pečene paprike, feferona, ajvara i krastavaca.

Unatoč krizi i recesiji i ove godine Podravka bilježi dobre prodajne rezultate

- I Makedoniju, kao uostalom i sve zemlje u regiji zahvatila je kriza i recesija. Riječ je o tržištu sa oko 2 milijuna stanovnika, multietničkom društvu u kojemu je ovogodišnja prosječna neto plaća oko 2.500 kuna, stopa nezaposlenosti oko 38 posto, a godišnja inflacija 3 posto. Unatoč tome što je kupovna moć potrošača sve slabija, a ovogodišnji pad u maloprodaji u odnosu na 2009. godinu veći od 20 posto, naša tvrtka bilježi rast prodaje od 4 posto u odnosu na prošlu godinu. Dakle, pozi-

cija Podravke u Makedoniji je iznimno dobra, uspješno se nosimo s posljedicama krize te uspijevamo generirati dobre poslovne rezultate koji su rezultat zalaganja, rada, inovativnih ideja i motivacije, kako kolega na tržištu tako i svih kolega u koprivničkoj centrali Podravke – ističe direktor Podravke Skopje Rajko Gosponetić.

Dobivena priznanja i zahvalnice dokazuju visoku kvalitetu i pouzdanost Podravke

U prilog izjave prvog čovjeka Podravke u Makedoniji ide i činjenica kako se Podravka već dugi niz godina kod makedonskih potrošača doživljava kao domaća tvrtka u koju oni imaju maksimalno povjerenje po pitanju konstantne kvalitete i vrlo jakih brandova. To dokazuje i veliki broj nagrada te zahvalnica poput proglašenja Podravke Humanistom godine pa potom i Humanistom desetljeća, jer osim prodajnih i distributivnih aktivnosti, Podravkaši u Makedoniji nisu zaboravili da je simbol tvrtke – srce pa tako od srca sudjeluju u brojnim humanitarnim akcijama, posebno u pomaganju udruga djece bez roditelja i siromašnih obitelji. A i dobivanje prestižne nagrade Superbrand za Podravku, Vegetu i Čokolino dokazuje kontinuirano visoku kvalitetu i pouzdanost Podravke, njenih ljudi i proizvoda u Makedoniji. Dakle, uspješna poslovna Podravkina priča u Makedoniji se nastavlja.



Podravkino poduzeće u Beogradu obilježava 10 godina rada Marketinškim i prodajnim aktivnostima do željenih rezultata

Piše i snimila: Dijana Jendrašinkin



Podravkino poduzeće u Srbiji, inače zemlji čiji potrošači dobro poznaju tradiciju i kvalitetu proizvoda koprivničke prehrambene kompanije, ove si je godine zadalo ambiciozne planove od kojih očekuju pozitivne pomake te u konačnici i rast tržišnih udjela. Kako Podravkino poduzeće u Beogradu obilježava i 10 godina od osnutka, prava je prilika desetljeće poslovanja iskoristiti za promjene koje podrazumijevaju napuštanje dosadašnjeg uvriježenog načina komunikacije s potrošačima te iskorak inovacijama. Drugim riječima, Podravka je pripremila niz marketinških aktivnosti u najznačajnijim kategorijama proizvoda, a riječ je, prije svega, o fokusiranju na asortiman EVA – koja je lider na srbijanskom tržištu, Vegete, Podravka jelima i Linu. Inače, u Srbiji je Podravka zastupljena s 14 kategorija proizvoda. Direktor Podravke na tome tržištu Danijel Kocijan kaže kako ih očekuje nimalo jednostavan i lagan posao, no većina potrošača emotivno je vezana i odrasla je na Podravka juhama, Vegeti i Linu pa vjeruje kako će zadobiveno povjerenje i lojalnost biti dodatno nagrađeni.

- U 2011. godini pripremili smo niz marketinških aktivnosti na nama najznačajnijim kategorijama i tu očekujemo najveće prodajne pomake. Kroz prilagođavanje tržišnom okruženju i našim potrošačima, težimo dodatnom rastu tržišnih udjela. Ovakvim pristupom plan nam je da generiramo dugoročne efekte i rast prodaje te nastavimo dobre

trendove koje imamo od početke osnivanja poduzeća – napominje Kocijan.

Vegeta posebno pozicionirana na prodajnim mjestima

U teškoj ekonomskoj situaciji posljedica koje je i pad, odnosno slabija kupovna moć građana (u 2010. prosječna plaća u Srbiji iznosila je 310 eura, a službeni podaci govore o 700 tisuća nezaposlenih) Podravka je odlučila, posebice u kategoriji dodataka jelima, nagraditi vjerne potrošače. Ekonomska osjetljivost na tržištu Srbije je vrlo izražena i zbog postizanja boljih prodajnih rezultata Podravka je pokrenula projekt prilagođavanja postojećoj situaciji, ali cilj je i zadržati povjerenje novih potrošača kako bi u najpoznatijem, neizostavnom dodatku svakoga jela - Vegeti mogli dodatno uživati. Tako se na policama trgovačkih lanaca već može jasno razaznati da je Vegeta dobila i vrlo jasnu crvenu i upečatljivu oznaku na ambalaži koja jasno poručuje potrošaču da joj priđe bliže jer je ona za njega sada dostupnija.

Podravka u Srbiji kreće s inovativnim i jakim aktivnostima na Internetu

Direktorica marketinga Jasmina Ristić u ovakvom pristupu tržištu i potrošačima vidi snagu kompanije da pronađe najoptimalniji način jačanja pozicija i generiranju rasta Vegete na tržištu Srbije.

- Dosadašnji razvoj Podravke na tržištu Srbije temeljio se na kvalitetnim proizvodima, inovacijama, ali i višoj, no pri-

hvatljivoj razini cijena. Želimo omogućiti da što više srbijanskih kućanstava može kuhati s Vegetom, no jednako tako i da im ona postane neizostavan dodatak u svakom jelu koje pripremaju – napominje Jasmina Ristić.

Osim uobičajenih marketinških aktivnosti koje će se organizirati u trgovinama te u medijima, Podravka u Srbiji kreće i s inovativnim i jakim aktivnostima na Internetu. Poznatim brandovima intenzivno će se svakodnevno komunicirati u virtualnom svijetu, a komuniciranje s potrošačima se planira osim na već poznatim društvenim mrežama i putem specijalnih kanala koji će biti novitet na tržištu Srbije.



Danijel Kocijan

Damir Kukec, direktor Službe Poslovna kvaliteta Podravkine proizvodi sinonim sigurnosti

Piše: Dijana Jendrašinkin, Snimka: Berislav Godek



Tim Poslovne kvalitete

Rado volimo naglašavati kako Podravkine proizvode odlikuje kvaliteta što nam naši potrošači svakodnevno i potvrđuju. Zadovoljavanje visokih standarda koje postavljaju prije svega zakonodavstvo, tržište i kupci Podravki je imperativ, što je i bio razlog osnivanja Službe Poslovna kvaliteta. Riječ je o stručnjacima kojima je osnovna zadaća brinuti da svi naši proizvodi budu proizvedeni u skladu s najzahtjevnijim standardima, istodobno ravnopravno sudjelujući i u kreiranju akata koje donose mjerodavne hrvatske institucije, a po kojima moraju raditi sve kompanije. Naši su djelatnici Poslovne kvalitete članovi i međunarodnih udruženja, a kako njihov posao nije samo ishođenje certifikata koji potvrđuju da radimo po strogim pravilima, dotaknuli smo osnovne djelatnosti kojima se služba bavi. O tome, ali i nedavnom dobivanju još jednog certifikata, Koshera - govorio nam je direktor Službe Poslovna kvaliteta Damir Kukec.

Podravkine proizvodi sinonim su kvalitete, kako se potonja postiže?

- Naša kompanija je u prvom redu prehrambena kompanija i kao takva je usmjerena na proizvodnju kvalitetnih i zdravstveno ispravnih prehrambenih proizvoda koji u potpunosti zadovoljavaju zahtjeve kupaca i potrošača. Kvalitetan i siguran proizvod za potrošača postiže se kontinuiranim nadzorom „od polja do stola“. Proizvodnja kvalitetnog proizvoda započinje sa odabirom dobavljača koji može isporučiti sirovinu i materijale koji udovoljavaju Podravkinim zahtjevima za kvalitetu i zdravstvenu ispravnost. Zatim se sirovine i materijali kroz procese zaprimanja, skladištenja i proizvodnje, uz

kontinuiran sustavni nadzor prerađuju u kvalitetan i siguran proizvod. Na kraju slijede procesi skladištenja i transporta gotovih proizvoda do kupaca i potrošača. Svi nabrojani koraci moraju se odvijati u skladnosti sa zakonodavstvom RH i drugih zemalja u koje izvozimo, dobrom proizvođačkom praksom te zahtjevima svih standarda koje su postavili kupci.

Upravo zbog važnosti kvalitete proizvoda, a i brige za potrošače Podravka ima i posebnu službu koja o tome brine - Poslovna kvaliteta. Što sve obuhvaća vaš posao?

- Opseg aktivnosti službe Poslovna kvaliteta odnosi se na čitavu Podravka Grupu osim Belupa d.d. Misija službe je implementacija, održavanje i razvoj integriranog sustava upravljanja koji se temelji na međunarodnim standardima: ISO 9001 (Sustav upravljanja kvalitetom), ISO 22 000 (Sustav upravljanja sigurnošću hrane) te HACCP Codex Alimentarius principima (Analiza opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka). Osim spomenutih standarda zaduženi smo i za ostale norme i propise koji se odnose na prehrambenu industriju i njezina tržišta kao što su International Food Standard - IFS, Global Food Standard (British Retail Consortium) - BRC, NSF - standard za izvorske vode, Halal, Kosher i sl. Ovisno o zahtjevu tržišta i odluci Uprave educirani smo i za podršku pri implementaciji standarda koji su primarno vezani uz druge stručne službe u Podravki. Spomenut ću neke od njih: ISO 14001 (Sustav upravljanja okolišem), OHSAS 18001 (Sustav upravljanja zaštitom zdravlja i sigurnošću na radu), ISO 27001 (Sustav upravljanja informacijskom sigurnosti) i dr. Dio razloga za

to svakako leži u činjenici da standard ISO 9001 predstavlja temelj i osnovu na koju se povezuju i integriraju svi kasnije implementirani sustavi upravljanja. Uz to, služba Poslovna kvaliteta obavlja osposobljavanje svih razina zaposlenika za područja sigurnosti hrane i upravljanja kvalitetom.

Koje sve certifikate Podravka ima? Jeli njihovo dobivanje zahtjevan proces?

- Korporativne cjeline kompanije i sve proizvodne lokacije unutar prehrambenog dijela Podravka Grupe certificirane su prema ISO 9001:2008 i HACCP Codex Alimentarius koji predstavljaju temeljne standarde u prehrambenoj industriji. Osim ovih temeljnih standarda prema zahtjevu tržišta implementirani su u određenim dijelovima kompanije i slijedeći standardi: IFS: Tvornica juha i Vegete Koprivnica, Tvornica Kalnik Varaždin, Podravka Poljska, Podravka Lagris, BRC: Tvornica juha i Vegete Koprivnica, Podravka Polska, NSF: Tvornica Studenac Lipik, HALAL: Danica d.o.o., KOSHER: Tvornica Kalnik Varaždin.

Što jamče certifikati potrošaču?

- Certifikati jamče da je proizvod proizveden prema zahtjevima svih relevantnih međunarodnih standarda koji se odnose na prehrambenu industriju uz prvenstveno poštivanje zakonodavstva i potreba i želja kupaca i potrošača.

Podravka je nedavno dobila i Kosher, što on znači?

- Hebrejska riječ "košer" doslovno znači "pripremljeno". Predstavlja hranu koju dopušta Tora i koja je pripremljena u skladu sa strogim židovskim propisima i običajima. Udovoljavanjem Kosher zahtjevima proizvodi iz asortimana senfova, steriliziranog i pasteriziranog povrća dozvoljeni su za konzumaciju pripadnicima židovske vjerske zajednice i temeljem toga izdaje se Kosher certifikat. Uz poštivanje svih spomenutih međunarodnih standarda za proizvodnju sigurne hrane Kosher proizvodi još su dodatno kontrolirani prema židovskim propisima za Kosher ishranu pri čemu se naglasak stavlja na uvjete proizvodnje i strogu kontrolu sirovina što potrošačima daje još jednu dodatnu garanciju da je proizvod kvalitetan i siguran za konzumaciju.

OŠ Braće Seljan u Karlovcu Pripetavanja odlučila pobjednike

Piše: Jadranka Lakuš, Snimke: Sportske novosti



Luka Čakarić i Ivana Ahmetović, oboje učenici šestog razreda OŠ Braće Seljan iz Karlovca dobrano su se morali pomučiti da bi stali na pobjedničko postolje Lino višebojca. U regularnom dijelu natjecanja, uz Ivanu, po 140

bodova skupile su i Tara Trnokop (peti razred) i Ivana Medved (šesti razred), dok je 120 bodova poput Luke na kraju imao i Mato Nikolić iz osmog razreda. Za pripetavanje mali višebojci odabrali su košarku pri čemu je manji i vižljastiji Luka bio precizniji, a Ivani nije ni jednom zadrhtala ruka u izvođenju slobodnih bacanja.

Za uspjeh nije važno kako je netko velik, nego kakvo srce ima, prokomentirao je svoju pobjedu mali Luka, koji inače trenira nogomet, sretan što mu je pehar predao Krunoslav Jurčić, član legendarnih vatrenih. Ivana je pobjedu proslavila s

prijateljicama iz razreda, a dodatno veselje pružila joj je čestitka Vilibalda Kovača koji je gostovao na Lino višebojcu. Kao i nekoliko puta do sada Vili je izvođenjem himne Lino višebojca doslovce „zapalio“ gledalište, a pravu euforiju izazvala je i podjela njegovih autogram karata.

Lino višebojac u OŠ Braće Seljan bit će zapamćen i po zanimljivom kulturno-umjetničkom programu u kojem je dominirala devetogodišnja recitatorka Lucija Kovačić koja je za svoj odličan nastup primila slatki Lino paket, baš kao i Neven Bižić autor najboljeg rada na temu „Svijet po tvom“.

OŠ Matije Petra Katančića, Valpovo I roditelji navijači

Piše: Jadranka Lakuš, Snimke: Sportske novosti



Osnovnu školu Matije Petra Katančića, domaćina 110-og Lino višebojca u Valpovu nije bilo uopće teško pronaći. Satima prije početka prema njoj hitali su učenici s maštovitim maskama na licu i sa šarenim transparentima na kojima su uz medvjedića Lina ponosno stajala imena razrednih junaka. Navijačkoj atmosferi

uz 800 učenika nisu mogli odoljeti ni brojni roditelji koji su tražili mjesto više u dvorani. Pravi Lino grad dodatno je oživio kada je u njega kročio omiljeni Lino medvjedić koji je naravno, najveće oduševljenje izazvao kod najmlađih među kojima su kao posebni gosti bili i mališani iz Dječjeg vrtića Bambi. Velike ovacije doživjeli su i predstavnici NK Osijek, Robert Špehar bivši hrvatski reprezentativac, a danas direktor ovog kluba i njegov sedamnaestogodišnji sin Dino, nogometna nada koja je već sa 16 godina obukla dres prve ekipe. Robertu Špeharu ovo je već 3. sudjelovanje u Lino višebojcu i ne krije veliko zadovoljstvo što je njegov nasljednik mogao sudjelovati u ovom jedinstvenom projektu. Kao iskusni Lino višebojac odmah je primijetio i novost- himnu u izvođenju Vilibalda Kovača pa je zajedno s cijelom dvoranom zaplesao u njenom ritmu. Tako je stvorena euforična atmosfera u

kojoj su se natjecatelji trudili postići što bolje rezultate. Djevojčice su se najviše zadržavale pored nogometnog gola jer je tu pomagao mlada nada Dino, a dječaci su iskazali dobre rezultate u rukometu. Posebna napetost bila je u potezanju užeta, gdje je čak u trećem pokušaju dobiven pobjednik. Mali Valpovčani srčano su se borili za svaki bod, a na kraju pobjedničke pehare osvojili su Korina Bogdan iz sedmog razreda sa 130 bodova i Domagoj Babok iz osmog razreda sa 140 bodova. Osim pehara pobjednici su dobili i poklon pakete Podravke, kao i svi ostali višebojci te najbolje maskirani mali Luka iz prvog razreda i Iva Kovačević iz sedmog razreda koja je napisala najbolji rad na temu „Svijet po tvom“. Poklone su predavali predstavnici Podravke u regiji Slavonija Jasmina Sabolić, Siniša Bardek i Ivica Ećimović izrazivši zadovoljstvo odličnom organizacijom događanja.

Jelena Dedić Tri desetljeća pjesme

Razgovarala i snimila: Jadranka Lakuš



Mješoviti pjevački zbor Podravka koji ove godine obilježava veliki jubilej, u tri desetljeća neprekidnog djelovanja izrastao je u jedan od ponajboljih amaterskih zborova u Hrvatskoj. Kroz njega su prošle stotine pjevača različitih dobi i profesija, a osim Podravkaša ljubav prema pjesmi u njemu su svjedočili i pojedinci s područja Koprivnice i okolice koji nisu bili profesionalno vezani za kompaniju. Među njima je i Jelena Dedić koja se odazvala prvom pozivu novoosnovanog zbora i zajedno s još dvije kolegice s kojima je radila u Croatia osiguranju došla na audiciju. Došla i ostala.

- Na poslu smo kolegice i ja slušale Radio Koprivnicu i čule informaciju o osnivanju mješovitog pjevačkog zbora Podravka i pomalo u šali rekle, idemo mi tri gracije iz Kroatije. Ja sam se i prije bavila zbornim pjevanjem, u rodnim Vinkovcima bila sam članica zbora Maksim Gorki te crkvenog zbora i kada sam se zbog obiteljskih razloga preselila u Koprivnicu, nastojala sam nastaviti s tim mojim hobbijem. Jedno vrijeme pjevala sam u Bratstvu i jako me privukla mogućnost uključivanja u novoosnovani Podravkin zbor. Na veliko zadovoljstvo sve tri prošle smo na audiciji, one su u međuvremenu odustale, a ja se eto nedam, jer volim pjesmu i druženje - uz osmijeh govori Jelena koja je nanizala 30 plodnih godina djelovanja u zboru.

Zapravo ona je jedina članica s punim tridesetgodišnjim "stažom" u zboru. Ne samo zbog dojmljivog glasa koji je nosio brojne solo dionice, nego i vedrog duha i pozitivne energije kojom zrači, Jelena je svojevršno zaštitno lice Podravkinog

zbora. Svi njegovi najveći uspjesi od priznanja na domaćim smotrama amaterskih zborova, do visokih ocjena na gostovanjima u različitim europskim državama vezani su za njeno ime. Ne samo da je ona tri desetljeća vjerna zboru, nego je za sobom povukla kćer i unuku pa sada tri generacije „Dedićki“ pjevaju u KUD-u Podravka.

Kada se osvrće na proteklih 30 pjevačkih godina Jelena teško može izdvojiti ono najljepše i ono presudno zbog čega nikada nije pomišljala da prestane pjevati.

- Jako volim pjevati, to me veseli, daje mi snagu. Bez obzira na to što sam imala obiteljske obveze, radila, uvijek sam sve stigla, to me održavalo kao i danas. Volim pjevati sve, od ozbiljne glazbe i opernih arija, do obrada narodnih pjesama, poput stare narodne kao što je Melin na Dravi. Pamtim svaki nastup, svako gostovanje, ne mogu nešto posebno izdvojiti, pjevali smo u Poljskoj, Rimu, Budimpešti, na dočeku Pape u Zagrebu, na smotrama, imam stotine lijepih uspomena, ugodnih sjećanja. I što je najvažnije imam snage i volje za dalje- ističe Jelena.

Iako je u mirovini, Jelena ne miruje. Svako jutro odlazi u teretanu, a nakon vježbanja slijedi kratko druženje s prijateljicama uz kavu. Popodneva su rezervirana za probe u zborovima, jer osim u Podravkinom, redovito djeluje i u zboru crkve Sv. Nikole. Uz to aktivna je i u Mariškama, a redovito sudjeluje na festivalu 50+ na kojemu je postigla zapažene uspjehe, osvajajući prvo, drugo ili treće mjesto.

- Zadovoljna sam uvjetima života i mogućnostima zabave starijih stanovnika Koprivnice. Važno je da imamo prostore i načine druženja, da nismo zatvoreni u sobe i vezani uz TV koji nam najčešće pruža samo loše vijesti, da nismo samogovori Jelena koja nikada nije požalila što nije iskoristila pruženu priliku da postane profesionalna operna pjevačica.

- Zbog obiteljskih razloga, prvenstveno djece, odabrala sam amaterizam, pjevam isključivo za dušu i to me usređuje - rekla nam je na kraju razgovora.

Književna večer na Valentinovo

Piše: Vjekoslav Indir
Snimio: Berislav Godek



U koprivničkom klubu Nautilus s uspjehom se nastavljaju tribine koje organizira Udruga branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke (UBIUDR). Tako je u ponedjeljak, na Dan zaljubljenih-Valentinovo, održana književna večer na kojoj su sudjelovali članovi Literarne sekcije KUD-a Podravka: Ivan Picer, Marija Hegedušić, Katica Rajić-Popijač, Sanja Damjan, Marijanka Miholek, Ivan Pobi, Božica Galinec, Milan Frčko, Domagoj Švabek, Ana Jakopanec i Milica Poeta. Govorili su svoje stihove, dok su pjevali Marica Hasan i Ivo Kovač Kaj. Na kraju večeri, literati su posjetiteljima priredili i jedno iznenađenje – svakome tko je došao darivali su knjigu!

U Koprivničkom književnom godišnjaku i radovi Podravkaša

Piše: Mladen Pavković

Ogranak Matice hrvatske Koprivnice ovih je dana objavio još jednu zanimljivu knjigu – Koprivnički književni godišnjak za 2010. godinu. Svojim pjesmama i proznim radovima zastupljen je veliki broj autora, među kojima su i članovi Literarne sekcije KUD-a Podravka: Ankica Bistrović, Sanja Damjan, Božica Gašparić, Anica Gjerek, Maja Gjerek, Marija Hegedušić, Elizabeta Herceg, Jasna Jakopanec, Nada Kapitanić, Ljiljana Levaković, Katica Rajić Popijač i Tereza Salajpaj. Urednici knjige su Darko Pernjak i Milan Frčko.

ŠK Podravka

Tradiciju uspjeha nastavlja Jurica Srbiš

Piše: Vjekoslav Indir, Snimio: Berislav Godek

Šahovski klub Podravka osnovan je 1977. godine kao mjesto okupljanja zainteresiranih Podravkaša za igranje šaha, a kroz bogatu povijest uvijek je po postignutim rezultatima u samom vrhu. Posljednji u nizu je rezultat Jurice Srbiša koji je nedavno postao prvak Hrvatske u kategoriji sedamnaestogodišnjaka. U klubu je dvadesetak članova koji se dva puta tjedno okupljaju kako bi igrali i učili o šahu.

- U klubu djelujemo po kategorijama, od najmanjih uzrasta do naših veterana. Često u prostorije navraćaju i mnogi drugi Koprivničanci koji se žele okušati u ovom sportu. Već niz godina šahovski klub Podravka se natječe u drugoj seniorskoj ligi. Danas je ovaj klub doslovce nosilac šahovske aktivnosti u gradu i županiji. Zadnjih desetak godina klub se posebno istaknuo u radu s mladima - govori nam Hrvoje Matijević sadašnji predsjednik kluba koji je kao mladi šahista, već kao šesnaestogodišnjak, bio kadetski prvak bivše države, a današnji šahovski majstor, pokretač škole šaha u klubu i jedan od klupskih trenera. Pored njega u klubu svoje znanje također na mlade danas u ulozu trenera prenosi još jedan šahovski majstor a to je Vedran

Bači. On je i zaslužan da se šahovski klub može pohvaliti sa činjenicom kako je u sedam godina njegovog treniranja u šest godina stvorio pojedinačnog državnog prvaka. Pod njegovim vodstvom također je ostvaren i uspjeh - tri godine za redom školskog prvaka države te peterostrukog momčadskog klupskog prvaka Hrvatske. Danas u klubu djeluju i dva juniorska reprezentativca Hrvatske. To su Jurica Srbiš



i Matija Ostović koji tako već pet godina zaredom sudjeluju na europskim i svjetskim prvenstvima. Pored njih u toj generaciji šahista koji trenutno suvereno vladaju šahovskim pločama i osvajaju vrijedne pokale su i Petar Frčko, Ivan Orehovec i Viktor Vranar.

- Na treninzima vrlo malo igramo između sebe, već analiziramo određene šahovske

situacije u kojima tražimo da svatko pojedinačno pokuša na svoj način riješiti određeni problem. Dakle rješavamo šahovske zadatke. Tajna ovako dobrog uspjeha je jednostavna, puno odrađenih treninga, objašnjava nam Vedran Bači jedan trening šahista.

- Od svoje sedme godine igram šah, govori nam Jurica i tako već punih osam godina, dok Matija kaže da on igra jednu godinu više. Kroz te godine Jurica je dogurao kao i Matija do nacionalnog šahovskog majstor ove igre. I kako se od starijih na mlađe prenosi tradicija treniranja, Jurica je već tako u svojim godinama postao trener najmlađima upravo onima koji se počinju zanimati za ovaj sport.

- Želja mi je postati Fide majstorom i biti među pet najboljih na svijetu - kaže nam Jurica. Najveći problem koji imaju u klubu su financijska sredstva koja dobivaju od Grada i Podravke, no ona im nisu dostatna za sudjelovanja na svim turnirima, tako da većinu financiraju sami. Članarine za mlade koji se žele učlaniti u šahovski klub Podravke nema i poziv je svim zainteresiranim da u ponedjeljak i srijedu svakog tjedna u 18 sati dođete i učlanite se u Šahovski klub Podravka.

RK Podravka Vegeta

Šesnaest Podravkašica na pripremama

Piše: Vjekoslav Indir

Na okupljanje reprezentativki u Vrbovcu od 20. do 23. veljače izbornik Vladimir Canjuga pozvao je 19 igračica. Iz Podravke Vegete su pozvane: Jelčić, Žderić, Zebić, Pušić, Gaće, V. Milanović Litre, Havić, Tatari i Petković. Cilj ovog kontrolnog okupljanja je provjeriti stanje standardnih igračica, pružiti prigodu nekim novim djevojkama da se nametnu te vidjeti na kojoj su razini neke dojučerašnje juniorke jer ovo im je prigoda da izbore nastup u reprezentaciji. Najviše će se, kao što su najavili u stručnom stožeru, raditi na obrani i transformaciji iz obrane u napad. Odigrat će se i dvije međusobne utakmice. Kako baš nema puno vremena, a o utakmicama sa Srbijom, između ostaloga, ovisi i mogućnost na-

stupa na Ol u Londonu ništa se ne želi prepustiti slučaju. Treba se temeljito pripremiti i izboriti najprije nastup na SP u prosincu u Brazilu, a preko toga i kvalifikacije za Ol.

Istovremeno, u Biogradu na moru okupit će se i kadetkinje. Uz izbornika Edu Šmita, trenerica reprezentacije je i Podravkina Snježana Petika, a druga je trenerica Ljiljana Borozan. Iz Podravke su pozvane dvije igračice: Ivana Kapitanović i Matea Mikolčić.

Nenad Šoštarić, izbornik juniorske hrvatske rukometne reprezentacije pozvao je na kontrolno okupljanje juniorke u Dugom Selu u vremenu od 20. do 23. veljače. Iz Rukometnog kluba Podravke pozvane su Anamarija Peti, Andrea Čović, Lea Vukojević, Marijeta

Vidak i Ivana Dragišić koja je na posudbi u Zelini.

Podsjetimo kako osim izbornika Šoštarića stručno vodstvo juniorki, čine treneri Goran Mrđen i Nataša Kolega, trener vratarki Vladimir Vujović i fizioterapeut Aida Vicković. Ciljevi ovog okupljanja su provjera novih igračica koje su se našle na popisu izbornika kako bi se mogla dobiti čista slika ekipe prije kvalifikacija. Do travanjskih kvalifikacija za EP, koje se igraju u Poljskoj, (Hrvatska, Poljska, Grčka, Izrael - dvije reprezentacije idu dalje) juniorske reprezentativke imati će još jedno okupljanje u ožujku, a sve kako bi rukometašice što spremnije dočekale kvalifikacije i naravno izborile plasman na ovogodišnje EP koje se igra u kolovozu u Nizozemskoj.

Novosti na plaći za siječanj 2011. godine

U suradnji službe Obračun plaće i Informatike nakon višemjesečnih priprema implementirane su zakonske izmjene u obračunu plaće za siječanj 2011. godine. Promjene i unaprijeđenja se odnose na sadržaj i način štampanja obrasca OP (platni listić), novi način vođenja evidencije o radnom vremenu te novi obračun naknade plaće za vrijeme korištenja godišnjeg odmora.

1. Novi sadržaj obrasca obračuna plaće - obrazac OP

Novi Pravilnik o sadržaju obračuna plaće, naknade plaće ili otpremnine propisuje da sadržaj obračuna plaće i naknade plaće mora sadržavati četiri osnovne grupe podataka:

- o poslodavcu
- o radniku
- razdoblju na koje se odnosi plaća ili naknada plaće
- podatke o radnom vremenu i iznosu plaće

Prikazani su podaci o radnom vremenu i pripadajućem iznosu plaće za svaki uvjet rada po kojem radnik ostvaruje pravo na povećanu plaću. Obračun plaće sadrži podatke o planiranim i ostvarenim satima rada pri čemu ostvareni sati rada moraju biti strukturirani prema kriterijima plaćanja rada u određenim okolnostima. Tako su, na primjer posebno iskazani podaci o satima i iznosu plaće za rad obavljen danju i za rad obavljen noću, a za svaki od tih podataka odvojeni su sati i iznosi plaće za redovni rad, za prekovremeni rad, te za rad u dane blagdana i neradnih dana. Na obrascu OP ne prikazuju se podatci koji nisu ostvareni odnosno redovi s nulama, ali se u tom slučaju ispisiuje napomena na dnu obrasca OP. Otvoreno je 30-tak novih elemenata plaće, primjerice dodatak za rad blagdanom noću, rad

blagdanom 150% noć, dodatak za rad nedjeljom noću, dodatak za II smjenu nedjeljom i blagdanom.

Pravilnik nije obvezao, ali radi lakšeg uvida radnika u zarađene sate na obrascu OP će se prikazati ostvareni zarađeni sati u mjesecu, ukupno stanje zarađenih sati te naknadu plaće za zarađene sate.

2. Štampanje obrazaca OP (platnih listića) na laserskom papiru i kuvertirki

Budući da je znatno proširen obrazac OP, umjesto dosadašnje, najčešće jedne strane, podatci će se prikazivati na najčešće dvije strane jednog lista. Obrazac OP se neće štampati na dosadašnjim predštampanim kopirnim obrascima nego na laserskom papiru i automatski će se kuvertirati. Podravka je prva u Hrvatskoj kreirala obrasce OP u SAP HR formi. Znači, istovremeno su zadovoljene zakonska obveza za novim sadržajem obrazaca obračuna plaća te preglednog i prihvatljivijeg uručivanja radnicima, ali i ostvarene značajne uštede u štampanju.

3. Novi obračun naknade plaće za vrijeme korištenja godišnjeg odmora

Za razdoblje korištenja godišnjeg odmora naknada plaće se obračunava u visini prosječne plaće koju je radnik primao u zadnja tri mjeseca prije korištenja godišnjeg odmora te se u taj iznos uračunavaju primici u novcu i naravi koji predstavljaju naknadu za rad odnosno primici koji su isplaćeni za obavljeni rad. Navedeno uključuje dodatke na plaću u posebnim i otežanim radnim uvjetima (uvjeti rada 1-3, noćni, prekovremeni, rad blagdanom, nedjeljom...). S obzirom da su u tromjesečnom prosjeku za godišnji odmor sadržani fiksni dodatak, minuli rad i učinak, navedeni elementi se neće više, za sate godišnjeg odmora, prikazivati u redu fiksnog dodatka, učinka i minulog rada.

4. Nova evidencija o korištenju radnog vremena

Donošenje novog Pravilnika o sadržaju obračuna plaće, naknade plaće i otpremnine uvjetovalo je doradu aplikacije evidencije radnog vremena: promjenu načina kumuliranja sati u skladu s

novim obrascem OP te kreiranje novih elementa plaće, a zbog kontrole ispravnosti unesene evidencije o radnom vremenu radnika postavljene su još dodatne kontrole u skladu sa Zakonom o radu. Aplikacija evidencije radnog vremena se kontinuirano nadograđivala prethodnih nekoliko godina, a obzirom da su u prošloj godini donesene značajne zakonske izmjene Informatika je odlučila zamijeniti osnovnu tehnologiju kako bi se zakonske izmjene implementirale te se nastavila daljnja nadogradnja aplikacije i povezivanje s aplikacijom upravljanja putovanjima.

Novim pravilnicima su značajno proširene dosadašnje i uvedene nove obveze poslodavaca, a služba Obračuna plaće je zajedno s Informatikom uspjela da uvažavanje zakonskih izmjena ne poveća troškove vođenja evidencije radnog vremena radnika i obračunavanja plaće. Navedenom su pridonijela i značajna unapređenja u proteklim godinama: od obračuna plaće jednom mjesečno (2006. g.), preuzimanja vanjskih tvornica, kreiranja mnogobrojnih SAP programa koji omogućavaju automatsko kreiranje slogova, datoteka, internet bankarstvo, vođenja evidencije radnog vremena o radnicima u aplikaciji na Intranet portalu i stalna nadogradnja (2007. g.), implementacija SAP HR inačice (2008. g.), kreiranje obrazaca o kreditnoj sposobnosti koji su zamijenili ručno popunjavanje predštampanih obrazaca bankama i slično. S obzirom da su izmjene bile opsežne, a u cilju točnosti obračunate plaće, Informatika je omogućila na testnom klijentu dvomjesečno testiranje obračuna plaće za sve radnike te vjerujemo da će na kraju radnici biti zadovoljni preglednim i detaljnim prikazom, a što će na kraju i opravdati veliki uloženi trud u implementaciju zakonskih izmjena. Sve navedeno zahtijevalo je dodatni angažman i izuzetan rad te stručnost svih koji su sudjelovali u implementaciji.

Za sva dodatna pojašnjenja ili pitanja, služba Obračun plaća stoji na raspolaganju svim radnicima i osobama zaduženim za vođenje evidencije radnog vremena.



Lino lada nougat

Lino lada nougat nova je tamna krema odličnog okusa. Sadrži čak 13 posto lješnjaka, a u kombinaciji sa čokoladom dobiva na punoći okusa i pruža vam vrhunski užitak. Osim što je vrlo ukusna, Lino lada nougat je i zdrava. Sadrži kalcij iz mlijeka koji je našem organizmu nužan za izgradnju kostiju i zuba, dok lješnjaci donose vitamine i minerale.

Lino lada nougat lako je maziva, a zajedno s kruhom i mlijekom čini hranjiv

i ukusan doručak posebno pogodan za djecu koja intenzivno rastu, sportaše i sve one koji su fizički aktivni. Dobro se sljubljuje s palačinkama i sladoledom, a njome možete napuniti i tradicionalne kolače poput buhtli ili krafni. Možete je pronaći u dvije gramature: promo pakiranju 400g + 20 posto gratis te staklenki 750g.

Lino lada nougat obogatit će vašu svakodnevnicu i pružiti jedinstveni slatki užitak.

NOVO



PODRAVKIN RESTORAN

JELOVNIK ZA VELJAČU

21.02.2011. ponedjeljak
varivo grah podravski,
hamburger, salata

22.02.2011. utorak
svinjetina u grašku, pirjana
riža, salata

23.02.2011. srijeda
pohana puretina, pirjano
povrće, salata

24.02.2011. četvrtak
varivo kupus u rajčici, kosani
odrezak, salata

25.02.2011. petak
špek fileki, pire krumpir, salata

28.02.2010. ponedjeljak
varivo vojnički grah, salata

Povijest lova

Jela od divljači pripremala su se u srednjem vijeku s vrlo rijetkim i skupim začinima, među kojima je najskuplja bila sol.

Mnogi s nestrpljenjem i žudnjom očekuju sezonu lova. Raduju joj se lovci, kuhari i gurmani. Pogledamo li u povijest, nakon razdoblja skupljanja hrane, čovjek je opstao i razvijao se zahvaljujući lovačkim vještinama. U prvo mu je vrijeme divljač koju je namamio u svoje zamke i pred svoje oružje omogućavala održanje na životu, a poslije su lov te pripremanje i blagovanje ulovljenog plijena prerasli u aktivnosti u kojima je neizmjereno uživao svim svojim osjetilima.

Bez sumnje, već im i sama pomisao na mistično blagovanje u društvu s božicom lova, Dijanom, otvara vrata u sedmo nebo. Njihova je opsesija fazanima, prepelicama, zečevima, srnama i jelenima razumljivija no ikada. U posljednje vrijeme ništa na svijetu nije prirodnije, zdravije i autentičnije od mesa podrijetlom iz posljednjih šuma, proplanaka i livada.

Vratimo li se unatrag, u povijest lova, jedne od najstarije ljudske aktivnosti, lovci i obožavatelji jela od divljači možda bi najviše uživali u pretpovijesnom razdoblju u srednjem vijeku. Posebno bi, naravno, uživali i svi oni koji smatraju da ionako samo po sebi aromatično meso divljači ne treba utapati u začinima, pa ga najviše vole pripremljeno izvorno te slasnom divljem pečenju tek tu i tamo združeno nešto iz njihova prirodnog okruženja, kratko pirjane šumske vrganje, lisičarke ili brusnice.

Oni pak koji smatraju da u lovu i mesu divljači postoji nešto nesvakidašnje i mistično, primjereno samo izabranom

dobu u godini i izabranim ljudima, savršeno bi se snašli u srednjem vijeku, razdoblju u kojem su prvi put uvedene znatne restrikcije. Proglašene su lovne sezone i lovna područja, a pravo uživanja u lovu i okusima divljači imali su samo izabrani, okrunjene glave i plemstvo. Štoviše, u tom su razdoblju od ionako nesvakidašnjeg i unikatnog mesa u kuhinjama srednjovjekovnih dvoraca nastajale jednako tako nesvakidašnje i neobične poslastice u kojima se najprije uživalo očima, a tek potom nepcem.



Prapovijest - skupljači i lovci

U svojim počecima čovjek je bio skupljač i jeo je sve što je našao i mogao pojesti. No, prije otprilike 30 milijuna godina napravio je veliki korak u svojem razvoju i postao lovac. U početku je, služeći se rukom, ali i lukavstvom lovio manje i za današnje pojmove nimalo atraktivne životinje - kukce, guštere, dikobraze, kornjače, zečeve i vjeverice. U sljedećih je nekoliko milijuna godina otkrio pomagala za lov, najprije primitivna, a poslije i mnogo savršenija - koplja, lukove i strijele - te su se, ovisno o

podneblju u kojem je živio, na njegovu jelovniku našli slasni komadi sasvim konkretne divljači, primjerice mamuta, jelena, divljih svinja, antilopa, tigrova i bizona. U prvo je vrijeme uživao u sirovom okusu, a nakon što je otkrio i naučio zapaliti vatru, te mu je sasvim slučajno komad mesa od divljači pao u vatru, otkrio je i prvu metodu pripremanja hrane pečenjem na otvorenoj vatri, danas bismo rekli - roštilju.

U tom je razdoblju čovjek lovio da bi jeo i jeo da bi mogao loviti, dakle preživjeti. Nikakvih restrikcija nije bilo, lovili su svi i lovilo se svuda. Lovna sezona trajala je cijele godine, a čak oko 70 posto prehrane temeljilo se na divljači. Kako se tada meso peklo, a tek potom i kuhalo, a da se o kuhanju kao umjetnosti uopće nije ni govorilo, na zemlji je vladao pravi raj za lovce i sladokusce, obožavatelje divljači, a da toga nitko nije ni bio svjestan. Na sreću, situacija se s vremenom promijenila.

Zahvaljujući sve boljim pomagalima i metodama lova te pripitomljavanju životinja i poljodjelstvu, čovjek više nije morao svakoga dana loviti isključivo da bi se prehranio i opstao, pa je lov od nasušne potrebe za održanjem života, najvjerojatnije u rano brončano doba, postao oblikom zabave. Oni koji su si to mogli priuštiti više nisu lovom zadovoljavali samo svoju potrebu za hranom u smislu preživljavanja već su hranom i okupljanjem oko stola ugađali i svojem nepcu, ali i ostalim osjetilima, što je mnogo poslije, u razdoblju srednjeg vijeka, dovedeno do savršenstva.



Kuharica Ljubica Bernatović preporučuje:



Glavna šefica kuhinje hotela Melia Coral u Umagu ima 27 godina radnog iskustva u kulinarstvu. Karijeru je započela davne 1984. godine u Biogradu na moru i od tada je konstantno u kuhinji iz koje, kako u šali, voli reći nikada ne izlazi. Nosilac je brojnih domaćih priznanja sa svih državnih prvenstava. Rado priprema tradicionalnu istarsku gastrobaštinu, ali se ne libi uhvatiti u koštac sa modernim trendovima u kulinarstvu. Uspješni je vođa tima u zahtjevnom procesu pripreme u hotelu kojega krase pet zvjezdica i u kojemu su zahtjevi gostiju, uglavnom stranaca, mnogo veći i zahtjevniji.

Gdje ste i kada stekli prvo iskustvo u kuhanju i po čemu ga najviše pamtite?

- Moj prvi ulazak u kuhinju i upoznavanje sa njom zbilo se davne 1984. godine u Biogradu na moru i taj dan će mi ostati zauvijek u sjećanju. Način na koji su me primili i pomogli u mojim počecima znatno su odredili i moj odnos prema mladim ljudima koji su željni znanja i koji sa strahom i tremom ulaze u prostor koji do tada nisu nikada vidjeli.

Koje je vaše najveće dosadašnje priznanje, uspjeh?

- Izdvojiti neki uspjeh jako je teško, a pogotovo ako se on mjeri opipljivim priznanjima i medaljama. Po meni je uspjeh i 4 medalje sa državnoga prvenstva, a isto tako i kuhanje za značajne i uvažene ličnosti društvenog i političkog života, među kojima su svi predsjedni-

Zečija rolada "Motovunska šuma"

(Rolada od zeca, punjena sjemenkama bundeve, svježim šumskim gljivama i listićima samoniklih crnih tartufa)

Priprema:

Pileća prsa razrezati te od njih načiniti odrezak, lagano potući i začiniti. Od jaja i maslinovog ulja načiniti malo tvrđu kajganu, začiniti te ju rasporediti na pileća prsa. Na sredinu svakoga odreska položiti šparogu koju smo prethodno blanširali u slanoj vodi. Sve zarolati u roladu, uvaljati u brašno te lagano popeći sa svih strana na zagrijanom maslinovom ulju. Podliti povrtnim temeljcem. Kao prilog poslužiti na rezance narezani koromač i mrkvu koje smo prethodno popekli na žaru. Poslužiti i umak koji se dobio kuhanjem prsa.

- 1 kg svježi iskošteni zec
- 100 g sjemenke bundeve
- 300 g svježe šumske gljive
- 100 g crni tartufi
- 1 dl biljno ulje
- 20 g maslac
- 100 g paprika svježa
- 0,10 kg koromač
- 100 g tikvica svježe
- 2 kom jaja
- žličica peršin lista sijeckani
- 100 g luk crveni
- 2 češnja češnjaka
- 1 dl vino crno
- 1 žlica Vegeta Mediteran
- Sol, papar po ukusu



ci Hrvatske kao i mnogobrojne filmske, sportske i televizijske zvijezde.

Koja jela najviše volite pripremati i za koga?

- Pitanje na koje bih mogla odgovarati jako dugo, no ako moram izdvojiti nešto od toga, onda s ponosom ističem da rado pripremam tradicionalnu istarsku kuhinju, mada ne bježim ni od modernog pristupa i svjetskih trendova u gastronomiji. Rado ću pripremiti divljač, ali isto tako i sufle od peradi i pistacija.

Bez kojih namirnica ili začina ne možete zamisliti dan u kuhinji?

- Naravno da je kuhanje bez kvalitetne namirnice Sizifov posao, ali isto tako ako nemam kvalitetnog začina, uspjeh nije zagarantiran. U kuhinji gdje ja kuham neizostavna je Vegeta, začim bez kojega je svako jelo nedorečeno i nepotpuno.

Preferirate li modernu ili tradicionalnu kuhinju?

- Suočavajući se svakodnevno sa željama i prohtjevima gostiju u kući u kojoj ja radim, dovodim se jako često u situaciju da moram spojiti i jednu i drugu kuhinju. Simbiozom modernoga i tradicionalnoga, vodeći računa da niti jedno niti drugo ne prevlada, dobijem rezultat koji zadovoljava krajnjeg potrošača i mene kao kreatora. Naravno da ću uvijek radije preferirati tradicionalnu kuhinju jer mislim da ju mi koji smo kreatori u kuhinjama moramo propagirati kao naš brand i nešto što ćemo prezentirati svijetu.

Koju svjetsku kuhinju smatrate najzanimljivijom?

- Mene je oduvijek fascinirala francuska kuhinja, poradi svih umaka i načina na koji se prezentira. Mislim da je to jedna od kompletnih svjetskih kuhinja koja je uspješno spojila i moderno i tradicionalno te je uvelike odredila i moderne svjetske trendove u kuhinji.

Vaš idealan ručak ili večera... od predjela do deserta.

- Ovisi za koga i kada ga spremam, ali ako je to moja obitelj, onda će on svakako početi sa pravom kokošjom juhom, zatim jedan žgvacet od junetine, potom punjena teleća prsa, a za kraj desert uspomena iz djetinjstva, uvijek lijepa - savijača od jabuka i sira. Ako je to svečana večera u hotelu, ona će svakako započeti hladnim predjelom koje čini salata od morskih bisera, potom tjestenina (pljukanci) sa repovima svježih škampi i listićima samoniklih bijelih tartufa, a za glavno jelo poslužiti ću file svježe jadranske ribe na podlozi od povrća i umakom od pjenušca. Za desert specijalitet naše kuće - tartufkom sa umakom od tople čokolade.

Vaš savjet početnicima u kuhinji.

- U kuhinji su vaši prijatelji i kolege koji su vam spremni pomoći kako biste uspjeli, a uspjeh ćete samo ako to želite i doživjet ćete puno toga lijepoga u bijeloj bluzi.

Branko Takač, direktor Podravkinog Ugostiteljstva

Poslovna i životna priča kao obrazac za uspješno građenje karijere

Piše i snimio: Boris Fabijanec



Nakon završetka Srednje škole za kuhara u Bjelovaru Branko Takač se zapošljava 1992. godine u Podravki kao kuhar u Pivnici Kraluš, a nakon toga prelazi u Podravsku klet gdje postaje voditelj kuhinje. Tijekom jedne u nizu Podravkinih reorganizacija prelazi u Odjel za edukacije i sudjeluje u začecima danas općepoznate kulinarske promocije Podravke. Paralelno s radom, Branko završava peti stupanj ugostiteljstva u Varaždinu te fakultet u Opatiji i dobiva zvanje – ekonomista restauraterstva. Uspješno školovanje dobiva dodatno na težini jer Branko je radeći kao promotor kulinarstva zaista bio i prošao nebrojene prezentacije naše tvrtke u zemlji i svijetu, između ostaloga, bio je na dvoje Olimpijskih igara – Atena i Peking te najznačajnijim prehranbenim sajmovima u Hrvatskoj i inozemstvu. On i njegova promotorska ekipa koje godinama od milja nazivam „tava menovima“ zaista su bili neizbježni dio gotovo svih značajnijih Podravkinih događanja unatrag desetak godina. Od 1. siječnja ove godine Branko je imenovan za direktora Podravkinog Ugostiteljstva.

Branko, gdje je bolje – biti promotor kulinarstva ili direktor ugostiteljstva?

- Oduvijek sam volio izazove iako sam po prirodi samozatajan. No, kada mi je ponuđeno novo radno mjesto, nisam puno razmišljao, prihvatio sam izazov. Dogovor između mene i poslodavca je korektan i toplo se nadam da će se uskoro pokazati određeni pomaci i rezultati, što se u konačnici i od mene očekuje. Uz to, kao gastro promotor odrađivao sam zadane zadatke, dok sada odgovaram za svoj posao, 30-ak zaposlenih u našim objektima i općenito o cjelokupnom njihovom poslovanju i naravno, profitu. Morate priznati da je to veliki izazov, a i odmak od višegodišnjeg druženja s tavama i „rajnjlama“.

Dobro, ali nakon što ste zaista prošli uzduž i poprije ko Hrvatsku i brojne zemlje u inozemstvu te upoznali i mnogobrojne ljude, možda s aspekta tih poznanstava možete pomoći u realizaciji nekih projekata, poput da ljubitelji dobrog jela i pila dođu u Podravkine ugostiteljske objekte.

- Naravno, ta silna poznanstva koja sam stekao u Hrvatskoj i inozemstvu pokušat ćemo involvirati u naše objekte jer, primjerice, imamo odličnu suradnju s

Hrvatskim kuharskim savezom i njih želimo tematski angažirati u našim objektima. Također, i naše kolege iz gastro promocije nam mogu uvijek poslužiti za prezentaciju jela pojedinih hrvatskih krajeva – Istre, Dalmacije, Like, Slavonije itd. Uz to, Podravka ima niz poslovnih partnera i smatram da ako ih želimo domaćinski ugostiti, najbolja mjesta za to su naši objekti koji su kvalitetom i uslugom daleko ispred ostalih u našem kraju. Uostalom, oni su Podravkinci.

Dakle, Podravkino ugostiteljstvo očekuje svijetla budućnost.

- Zadužen sam za dva elitna ugostiteljska objekta Podravke i osnovni cilj je da se na njima što više poradi kako bi bili još bolje prepoznatljivi. Pivnica Kraluš i Podravska klet su brandovi Podravke jer gdje god smo dolazili u Hrvatskoj i zemljama bivše Jugoslavije, uvijek su nam govorili da su najbolji fileki u Pivnici, a najbolji buncek s vrhnjem u Kleti. U svakom slučaju, poradit ćemo na daljnjoj prepoznatljivosti naših objekata u kontekstu da ljudi izvana prepoznaju njih kao dio Podravke. Uz te marketinško-medijske zahvate, gdje ćemo usko surađivati s Podravkinim marketinškim timovima, a i medijima, u pripremi je i određena promjena jelovnika. Naravno, tradicionalna i opće prihvatljiva jela ostaju, ali želimo pratiti moderne trendove u kulinarstvu. Činjenica je da križna vremena i dalje traju, ali optimistički gledam na budućnost poslovanja Kleti i Pivnice jer imamo dosta ljudskog potencijala, neupitnu kvalitetu jela i pića te veliku prepoznatljivost u gastronomskom svijetu.

Poslovna, a i životna priča Branka Takača je zapravo obrazac kako bi se u našoj tvrtki trebala strpljivo, kvalitetno i samozatajno graditi uspješna karijera. Ona bi trebala biti ogledni primjer za sve Podravkaše jer u Brankovu slučaju – greške nema. Kuhinja, priprema ukusnih jela, normativi i općenito sve vezano za gastronomiju Branko ima „u malom prstu“. Uz ogromno znanje u struci Branko ima u sebi onu dodatnu ljudsku potenciju koja se vidi iz aviona – neupitno je pravi Podravkaš.

Latif Bajrović

Za uspjeh i razvoj Belupa najznačajnija je integracija s Podravkom

Razgovarao: Vjekoslav Indir, Snimke: Berislav Godek

Prije četrdeset godina, Belupo je skromno započeo farmaceutske proizvodnje u Ludbregu sa svega tridesetak radnika i od tada pa do danas izrasta u farmaceutskog diva s gotovo devetstotina zaposlenih. Prvi tehnički direktor proizvodnje bio je Latif Bajrović koji je tijekom poslovne karijere bio i direktor tvornice, tehnički direktor Belupa, direktor razvoja Belupa, jedno vrijeme je vršio i funkciju direktor Belupa I i II, a radni vijek završio je na mjestu savjetnika predsjednika Uprave Belupa. Za svoj rad dobio je niz priznanja, a država mu je odlukom predsjednika Franje Tuđmana za obranu i razvoj Hrvatske dodijelila Red Danice Hrvatske s likom Blaža Lorkovića.

- Jedan sam od prvih inženjera koji je došao u Belupo, odnosno tadašnju Bednju u Ludbregu. Ideja o proizvodnji farmaceutskih preparata javila se još davne 1966. godine. Sama ideja i pripreme sazrijevale su sve do svibnja 1971. godine kada je započeta gradnja pogona u Ludbregu. Bila je to hrabra i vrlo smjela odluka radnika Bednje o izdvajanju sredstava za gradnju novog farmaceutskog pogona i odricanju kao i odgodi rješavanja aktualnih problema u okviru svoje djelatnosti. Učešće Podravke u samim počecima bilo je samo u stručnom pogledu. Kako financijski, ali i kadrovski potencijali Bednje nisu mogli izdržati daljnji rast, došlo je do odluke Podravke da 1972. godine u cijelosti integrira ovu tvornicu i tada započinje djelovanje Belupa. Podravka je Bednju tim spajanjem vratila sva dotada uložena sredstva. Belupo je započeo sa 43 radnika, 29 radnika prešlo je iz Bednje, a 14 je došlo iz Podravke - govori nam Latif te nastavlja:

- Nakon nekoliko razgovora prihvatio sam poziv doktora Franje Kajfeža, idejnog začetnika farmaceutske djelatnosti u Podravini da dođem u Ludbreg. Možda je jedan od razloga za odluku i to što je moja supruga rođena u ovom kraju. Kajfež je radio na razvoju programa i preparata od kojih se neki i danas rade. Nezaboravna uloga bila je i tvornice Lek iz Ljubljane.



U počecima Lek nam je pružio pomoć u edukaciji proizvodnog i stručnog kadra te ustupanjem određenog asortimana iz svog programa. Tako je jedna grupa radnika šest mjeseci bila kod njih i na obuci, kako bi mogli pokrenuti proizvodnju u tada novoj tvornici, a i njihovi tehnolozi su dolazili kod nas. U tim počecima bilo je normalno da smo mi svoje slobodne kapacitete ustupali drugim farmaceutskim kompanijama za proizvodnju njihovih proizvoda. To je tada bila jedna od modernijih tvornica - prisjeća se Latif.

Daljnji razvoj Belupa pratili su stalno rastući indeksi proizvodnje i mnoga priznanja za uspješnost poslovanja. Takav ubrzani razvoj poslovanja stvorio je osnove za uvođenje novih programa koji su rezultirali potrebom širenja tvornice što je učinjeno otvaranjem dijela proizvodnje u Koprivnici.

- Za uspjeh Belupa u tim počecima svakako je značajna integracija s Podravkom. Zatim, važno je ako iza tebe stoji netko tko ima financijsku moć, koji može angažirati stručnjake različitih profila - medicinare, kemičare, farmaceute, nabaviti potrebnu opremu, stupiti u kontakt s najpoznatijim svjetskim firmama. Kako smo mi tada kao Belupo bili totalni anonimci, a Podravka je imala ime, ona je bila naša garancija uspjeha u projektima, planovima i to je presudilo u daljem razvoju Belupa - naglašava Latif te nastavlja:

- Pošto kapaciteti u ludbreškoj tvornici

nisu udovoljavali 1977. godine smo u prostorima Galantpleta pokrenuli proizvodnju u Belupu II. No kako uvjeti ni u Ludbregu, ali ni u Koprivnici nisu zadovoljavali međunarodne standarde koji su se zahtijevali u proizvodnji od međunarodnih partnera s kojima je Belupo tada poslovao, u jesen 1978. godine započeli smo gradnju nove tvornice na Danici u Koprivnici. Ja sam s kolegama izradio idejni projekt iste. U zimi, točnije u siječnju 1981. godine počelo je preseljenje u nove prostore. Novo izgrađena tvornica postaje jedna od modernijih koja zadovoljava sve rigorozne standarde.

Danas je Latif u mirovini i najviše vremena provodi u svojoj vikendici u Funtani u Istri. Kako kaže, rado čita naše novine, a najveća ljubav su mu knjige kojih ima mnogo. Prisjećajući se početaka stvaranja i razvoja Belupa, ispričao nam je i jednu zanimljivost, a vezana je uz sadašnjeg predsjednika Uprave Belupa Stanislava Biondića. Naime, sudbina je htjela da Biondić bude i prvi Belupov sezonski radnik.

- Danas je značajan podatak za Belupo da je sadašnja Uprava na čelu s Biondićem uspjela stabilizirati tvrtku u ekonomskom i razvojnom smislu te da je izvozom pokrila uvoz. To je svakako motivirajuće za Belupovu organizaciju u svijetu jer uvjeti poslovanja su sve teži i ovakvi podaci su svakako ohrabrujući - zaključuje na kraju našeg razgovora Latif Bajrović.



Plavuša

Dvoje zaposlenih u firmi razgovaraju i muškarac kaže:

- Mislim da bih se mogao malo odmoriti od posla.
- A kako to misliš izvesti? - pita ga plavuša.
- Evo kako. - reče on i popne se na ormar. Zatim se zakači nogama za vrh i objesi naglavačke.
- Malo kasnije ulazi šef, vidi ovoga kako visi i pita ga?
- Što, za ime Boga, tu radiš?
- Ja sam sijalica! - odgovori ovaj.
- A ja mislim da bi bilo bolje da uzmeš nekoliko dana slobodno.
- odgovori mu šef.
- Tip se otkači s ormara i izađe iz ureda. Plavuša krene za njim prema vratima.
- A gdje ćeš ti? - pita šef plavušu.
- Kući. Ne mogu raditi u mraku.

Tetec

Oko podne stigne Zagorcu poruka od ljubavnice:

"Dođi brzo, sama sam u kući!"

Razmišlja on kako da se izvuče pa reče ženi:

"Joj ženo umrl nam je tetec! Sad su javili.

Ostani ti i kopaj, a ja idem da vidim kaj treba pomoći."

Ode Zagorac i ostavi ženu na njivi da kopa.

Poslije nekog vremena vraća se on i kaže ženi:

"Nebuš verovala. Otišiel sem do tetece, kad on živ i zdrav.

I velim ja, kad sam već tu, da sednem ž njim, popijem kavu, pitam ga za zdravlje i vidim da me neko lepo namagarčil. Ne mrem verovati da se ljudi šale s tim!"

Na to će žena:

"Ovaj svet je sav poludil."

Evo sad kad si ti otišiel, dojdou dvojica cestom i napadnu me.

Vele ili popevam ili buju me oba dva napastovala!"

"I... kaj si napravila?" upita Zagorac, vidno zabrinut.

A žena će:

"Pa kak da popevam kad je tetec vmrl ?..."

Lete otac i sin vampiri.

Kaže otac sinu:

- "Sad ćemo sletjeti u jedno selo, pa ćemo posisati krv, ali izabrat ćemo samo nekoliko ljudi, pa u drugo, pa opet posisamo malo krvi, pa u treće ..."

Pita sin oca:

- "Zašto ne sletimo u jedno selo i svima posisamo krv odjednom?"

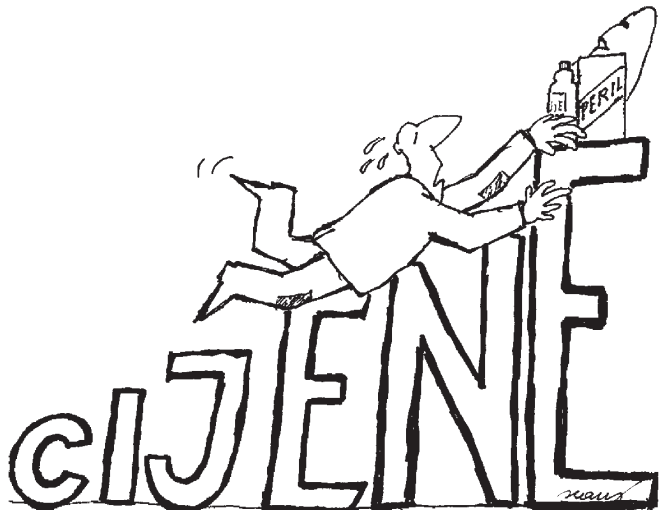
- "Sine, mi smo vampiri nismo bankari !!!"

Prijedlog novog Pravilnika o radu

- Rad treba biti odmor; bilo kakovo pretvaranje je nedopustivo. Ako djelatnik pretjeruje u poslu, dobiti će otkaz.
- Na poslu je dopušteno zapjevati. Ako neki djelatnika zapjeva, ostali prestaju s radom i pridružuju se pjevača.
- Ako neki djelatnik zaspi na poslu, ostali trebaju što tiše napustiti radno mjesto da mu ne bi smetali, a za to imaju pravo na naknadu kao da su radili.
- U odsutnosti šefa djelatnici imaju pravo organizirati zabavu, na trošak tvrtke.
- Šetnje u privatne svrhe za vrijeme stanke nisu dopuštene. Namještenik koji popodnevnu stanku iskoristi u privatne svrhe, treba nadoknaditi to vrijeme i produžiti odmor.
- Ako su u tvrtki zaposlene žene, a nekoj od njih dođe muška posjeta, tada ih se nikako ne smije ometati, a tvrtka je dužna osigurati posebnu prostoriju u tu svrhu.
- Za zaposlene žene poslodavac mora osigurati kućnu pomoćnicu. Ne smije biti ružna, kako bi u slobodno vrijeme mogla biti pri ruci gospodinu.
- Svečani odlazak s posla je u 15,00sati. Djelatnici napuštaju radno mjesto praćeni taktovima glazbe. Šef svakom djelatniku osobno zahvaljuje za radni učinak.
- Portir na odlasku svakom pregledava torbu, te ako ništa ne nađe, vrati ga da si nešto uzme. Starijim se djelatnicima ukradene stvari odvoze automobilom do njihova doma.
- Ako radnik tijekom noći sanja o poslu, mora mu se platiti naknada za noćni rad.

Pita žena muža:

- Što bi, dragi, napravio da padnem u rijeku?
- Potrčao bi do sela po pomoć.
- Pa selo je daleko.
- Za tebe bi draga ja trčao i dalje.



Susret s... Ottom Reisingerom, karikaturistom



Piše i snimio: Mladen Pavković

Jedan od najboljih hrvatskih i svjetskih karikaturista Oto Reisinger, koji već godinama objavljuje svoga "Peru" u "Vjesniku", izradio je do sada oko 30 tisuća karikatura, karikaturalnih vinjeta i ilustracija. Brilljantan je crtač i duhovit u stvaranju dosjetke, a njegovi kritičari s pravom kažu da jasnoćom ideje i crteža podjednako lako nalazi put do "običnog" čitatelja kao i do zahtjevnog poznavatelja likovnog humora. Njegove šale i gegovi često se dugo i prepričavaju. Imao sam iznimno zadovoljstvo surađivati s ovim velikim likovnim umjetnikom pa sam među ostalim, autor i nekoliko knjiga o njegovu radu, a organizirao sam mu svojedobno i izložbu karikatura u Koprivnici, ali i u drugim gradovima. Bio je gost i na više mojih tribina.

- Uvijek mi je bilo lijepo kad sam dolazio u Koprivnicu, a poglavito u Podravku. Osobito se sjećam "Feferona", koji je izlazio u okviru vaše kompanije. Bio je to vrlo ozbiljan list, jedini koji je na istinski način njegovao hrvatsku karikaturu i hrvatski humor. Žao mi je jedino što nisam ostvario suradnju s pivovarom, dok je još bila u vlasništvu Podravke. Naime, jednom me pozvalo njihovo rukovodstvo i tražilo da im za propagandnu kampanju piva narišem nekoliko karikatura. Došao sam i ponudio – stotinjak. Onda su me zamolili da napravim još toliko! Rekao sam: može, ali bi to netko trebao i platiti. Nakon toga više se nisu javili i tako mi je propao "biznis" s pivovarom. No te karikature nisu "propale", već su ih uzele neke druge firme. Šteta – rekao je.

A, koliko ste upoznati i što mislite o Podravkinim proizvodima?

- Tko ne zna za Vegetu i juhe. Kada sam često odlazio u inozemstvu, uvijek sam kao dar nosio vrećicu ili bočicu Vegete.

Nije li vam već, nakon toliko godina bavljenja karikaturom, dosadilo svakodnevno crtanje?

- Ne, nije. Mene crtanje zabavlja i – odmara. Tema imam na pretek. Dovoljno je prelistati novine ili pogledati neku informativnu emisiju na televiziji i već mogu od svega što čujem i pročitam napraviti – knjigu karikatura. Poglavito danas.

Morate biti posebno raspoloženi ili možete raditi i kad niste raspoloženi?

- Čujte, to mene, na žalost, nitko ne pita. Često sam i nervozan, onda sam znao popiti koji mali "Zrinski", istina danas ni to, ili sam palio cigaretu za cigaretom. Sve ovo što radim skopčano je velikim naporom. To čovjek ne bi vjerovao. Recimo jedan loš dan mene više iscrpi nego osam sati fizičkog rada.

Relativno često su vas i nagrađivali...

- Da, primio sam dosta nagrada. No meni je veliko priznanje kada mi dođe neki čovjek i kaže: Otto, ova karikatura od jučer bila je sjajna! Sve je to stimulans za još veći rad. Mene nagrade i priznanja nikada nisu uspavale. Danas više ne primam nagrade i priznanja koja bi me opet potakla da recimo istrčim iz ove svakodnevnice kolotečine.

Vi ste studirali arhitekturu!

- Mnogi hrvatski karikaturisti također su bili na tom fakultetu, ali, meni naslov inženjera arhitekture ne znači ništa. To je više radovalo moje roditelje. No, da mi je arhitektura pomogla i u crtanju, to je istina. Ništa ne držim do titule "inženjer".

U čemu još uživate, osim u karikaturi?

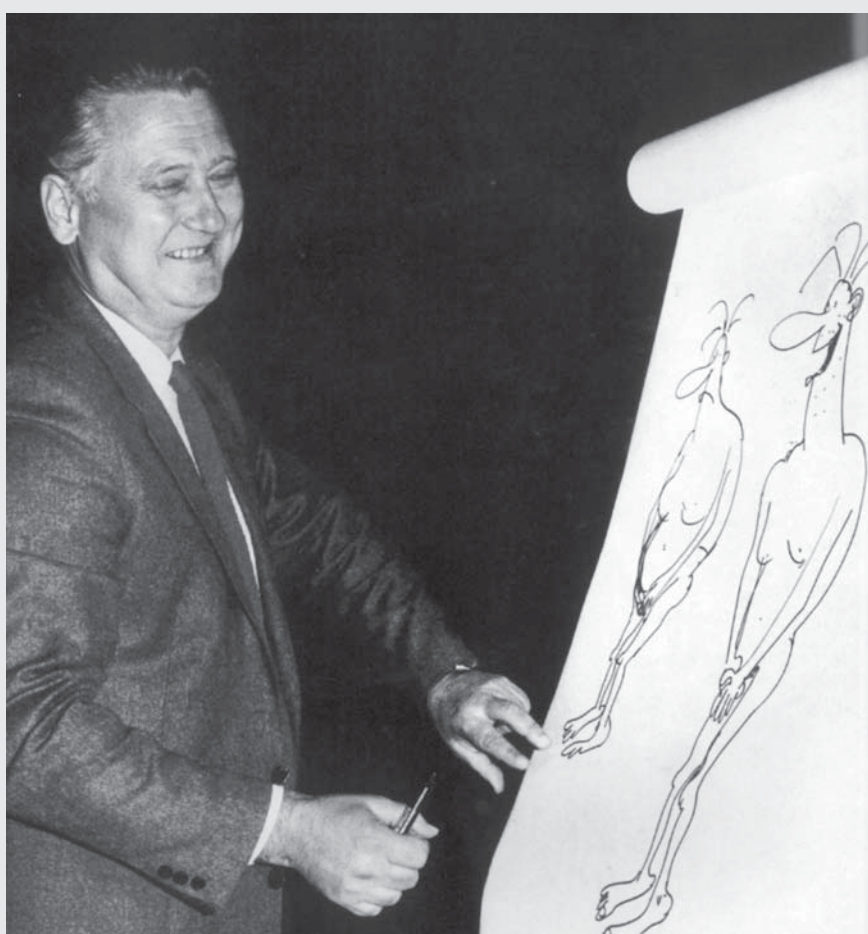
- Uživam u glazbi. Ne idem puno na koncerte, ali volim lijepe pjesme.

Što vas smeta kada je karikatura u pitanju?

- Imamo sjajnih karikaturista, ali nema novina gdje oni mogu objaviti svoje radove. Karikatura je danas "zadnja rupa na svirali!"

A kada bi se ponovno rodili...

- Opet bi bio to što i jesam: karikaturist!



"Da se ponovno rodim, opet bih bio karikaturist"

Lino igraonica u koprivničkom Palki baru

Zahvaljujući poslovnoj suradnji Podravke i koprivničkog Palki bara, nedavno je u prostoru toga bara otvorena Lino igraonica namijenjena klincima i klinkicama našeg grada. U njoj se održavaju tematske Lino igraonice, degustacije novih ili postojećih Lino proizvoda te brojne zanimljive, vesele i uzbudljive igre. Zbog svega toga, organizatori igraonice pozivaju djecu da dođu u Palki bar, gdje će ih čekati Lino i povesti ih kroz uzbudljive, vesele igre i osigurati dobru zabavu. Otkrijte što vam je Lino pripremio i uživajte u dobroj zabavi s Linom i svojim prijateljima u njegovoj novoj Lino igraonici. (B.F.)



Okrugli stol UBIUDR Podravke General Červenko – Podravka je prehranila hrvatsku vojsku

Piše: Vjekoslav Indir

U Podravki je u organizaciji Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata Podravke (UBIUDR) i Hrvatskog časničkog zbora održan iznimno uspješan Okrugli stol na temu – Koprivnica u hrvatskom Domovinskom ratu – 20 godina poslije.

Skupu su bili nazočni zapovjednici i istaknutiji hrvatski branitelji, gotovo iz svih bivših ratnih vojnih postrojbi, od policije do 117. brigade te kao gosti učenici koprivničke Gimnazije "Fran Galović".

- Branitelji se ne mogu pomiriti činjenicom da se u Hrvatskoj šikaniraju i marginaliziraju ljudi koji su stvarali hrvatsku državu, odnosno da većina tih i takvih danas jedva preživljava. Zahvaljujući našoj Udruzi i njezinim brojnim aktivnostima još se relativno dosta i zna o doprinosu branitelja s ovoga područja, ali to nije dovoljno. Poglavitno više treba govoriti i isticati ulogu Podravke u Domovinskom ratu, tim prije što je iz naše tvrtke život za slobodu Domovine dalo 18 branitelja, dok ih je ne mali broj i ranjen – rekao je na početku skupa Mladen Pavković, predsjednik UBIUDR.

A koliko je uistinu bila velika pomoć Po-

dravke u Domovinskom ratu, podsjetio je i bivši generalni direktor ove kompanije Zvonimir Majdančić, naglasivši da je samo do konca 1992. direktna humanitarna i druga pomoć u obliku donacija u hrani, lijekovima i novcu za branitelje i članove njihovih obitelji te za prognanike i izbjeglice iznosila oko 300 milijuna HRD.

- Najveće štete Podravka je pretrpjela u Lipiku. Tamo su srpski agresori u potpunosti uništili tvornicu Studenac, našu punionicu mineralne vode. Lipiku smo pomogli sa više od dvadeset milijuna njemačkih maraka. Pomagali smo i na brojne druge načine. Čak smo razvili i sedam vrsta paketa "jednodnevnih suhih obroka" i dvije vrste paketa "večernih suhih obroka" za hrvatsku vojsku. Osiguravanje dovoljno kvalitetne hrane na ratištu, osim biološkog, imalo je i neprocjenjiv psihološki učinak. Zato smo ponosni što se Podravka od početka uključila u Domovinski rat snabdijevanjem obrambenih snaga i što smo se pod cijenu razaranja gospodarskih i proizvodnih kapaciteta odlučili za maksimalnu logističku podršku obnovi Hrvatske – istaknuo je Majdančić.

A mi bismo još samo na to dodali riječi

generala Červenka koje je rekao u HTV-ovom dokumentarnom filmu "Koprivnica u Domovinskom ratu" – "Podravka je prehranila hrvatsku vojsku!"

Na Okruglom stolu među ostalim još su govorili: Krunoslav Sajko, Milan Jurić, Nikola Gregur, Zdravko Mikotić, Josip Nakić-Alfirević, Damir Kolman, Dražen Šimunić, Ivica Bošnjak, Robert Kerovac, Željko Ivačić, Pero Šaš, Martin Oreški, Zvonko Filipčić, Milan Toth, Željko Vrhovac, Zvonimir Prepelić, Mirko Ožegović, Marijan Lukačić, Nenad Vnučec i drugi.

Skup je u ime župana Koprivničko – križevačke županije pozdravila Vesna Peršić-Kovač, dok su ga svojim dopisima podržale i mnoge republičke vojne i braniteljske institucije i udruge.

Na kraju, donijeti su i zaključci da se Gradu i Županiji predloži da jedna ulica ili trg nosi ime po slavnoj 117. brigadi, a druga da se nazove imenom, nedavno umrlog, legendarnog dragovoljca Zvonka Pandurića-Strica. Također, inicirat će se od Grada da se u središtu Koprivnice podigne spomen obilježje poginulim braniteljima ovoga kraja te da Koprivnica i Županija zajednički organiziraju obilježavanje osnutka 117. brigade, ali i ostalih postrojbi iz 1991. godine.

Slatki okus karnevala



www.podravka.com

Puna dvorana na koncertu Olivera Dragojevića

Piše: Mladen Pavković

Poznati pjevač Oliver Dragojević prošle je subote u koprivničkoj Sportskoj dvorani, u povodu Dana zaljubljenih - Valentinovo, održao još jedan od svojih uspješnih koncerata. Dočekala ga je puna dvorana, a njegovi obožavatelji, među kojima je bilo i onih sretnika koji su se putem naše nagradne igre domogli ulaznica, nisu štedjeli grlo i pratili su pjevača od prve do zadnje pjesme, a on je kao i obično dao sve od sebe, šalio se, svirao, čas gitaru, čas klavir, plesao, a osim što je raznježio žene, potaknuo je i brojne muškarce na romantiku. Rekao je da je iznenađen tako dobrom atmosferom, a poglavito je bio oduševljen što je publika znala gotovo sve njegove pjesme.

Oliverov pun pogodak bio je i pozivanje gosta, sve poznatijeg koprivničkog pjevača Vilibalda Kovača. Zajedno su otpjevali nekoliko velikih hitova ovog 63-godišnjeg splitskog pjevača koji se



može pohvaliti da je napunio i neke svjetske dvorane.

- Meni ovaj nastup znači iznimno mnogo – rekao je Vilibald. Opet sam nešto naučio, a od Olivera se može naučiti štošta. Ako ću imati samo napola tako uspješnu karijeru kao on, bit ću sretan. Koncert je trajao oko devedeset minuta. Za publiku – prekratko. Hrvatska zvijezda je to objasnila time što je već

drugog dana morao biti u Splitu, na 100-tom rođendanu Hajduka.

- Moram u Split, inače bih u Koprivnici pjevao "do jutra". Inače, kad sam stigao u vaš grad bio sam malo umoran, ali odmah sam zaboravio na sve kada sam vidio koliko je ljudi došlo da me vidi i čuje – kazao je, uz obećanje da ćemo se opet, možda već uskoro ponovno vidjeti u našem gradu.

Dolcela osladila Valentinovo

Piše: Jadranka Lakuš
Snimio: Berislav Godek

Uoči Valentinova Dolcela je pripremila nekoliko degustacija Muffinsa u trgovačkim centrima u Hrvatskoj. Razveselila je tako brojne kupce u zagrebačkom Avenue Mallu, Sparu, u City centru one i Areni u Zagrebu, te u Trgovačkom centru Koprivnica koji su s neskrivenim zadovoljstvom uživali u ovoj slastici.

- I ja pečem kod kuće Muffinse, pohvalio nam se desetogodišnji dječak iz Koprivnice, dok je jedna gospođa iz zagrebačkog Travnog glasno prokomentirala: - Do sada sam bila pomalo sumnjičava prema kolačima iz kutije, uvijek sam se oslanjala na tradicio-



nalnu pripremu prema svojoj knjižici recepata koje sam skupljala godinama, ali ste me ovom degustacijom razoružali. Ne znam jesu li bolji čokoladni ili obični muffinsi, pripremit ću

doma obje vrste pa neka moji odluče. Zadovoljstvo kupaca prenijelo se i na ekipu iz Tržišta RH koja je uspješno provela degustacije za slatko Valentinovo.



Lino



studena.



Studenac



www.podravka.com