ISSN 1330 - 5204

PODRAVKA

www.podravka.com

Godina XL
Broj 1564 Petak 15. lipnja 2001.

List dioničkog društva "Podravka" Koprivnica



Podravka na velikom sajmu u Hong Kongu - Vegeta pred vratima Kine
4. str.

Program mjera štednje
2. str.



U Podravkinim mlinovima sve spremno za prihvat pšenice iz ovogodišnje žetve
5. str.

Izdvojeno

Podravki priznanje za razvoj Zagrebačke burze

Piše: **Zvonimir Mršić**

Međunarodnom financijskom konferencijom, održanom prošlog četvrtka i petka u Zagrebu, Zagrebačka burza obilježila je desetu godišnjicu rada. Tom prigodom Priznanje za doprinos razvoju burze dodijeljeno je Podravki, a primio ga je predsjednik Uprave Darko Marinac.

Zagrebačka burza jedna je od institucija koja nas je najprije integrirala u tržišni svijet, jer su pravila burze identična pravilima Londonske burze - najveće evropske burze što je i omogućilo brže i lakše uvrštenje dionica Plive i Zagrebačke banke u kotaciju Londonske burze.

Podravka je jedna od malobrojnih dionica koje su uvrštene u najvišu i najzahtjevniju prvu kotaciju Zagrebačke burze i nakon što se Plivom i Zagrebačkom bankom više trguje u Londonu, Podravkina dionica jedna je od najlikvidnijih dionica u Zagrebu. Tijekom 2000. godine Podravkinom dionicom trgovalo se 245 dana odnosno 99% dana od dana trgovanja. Pridodamo li tome i ostvareni volumen od 93 milijuna kuna, odnosno prosječno dnevno 380 tisuća kuna, veliki je značaj dionice Podravke za likvidnost burze.

Još su veća očekivanja od Podravkine dionice u budućem razdoblju kako za razvoj burze tako i za tržište vrijednosnica uopće.

Glavni inspektor Državnog inspektorata Republike Hrvatske Branko Jordanić na radnom sastanku u Podravki

Iznalaženje što boljih uvjeta i zakonskih okvira za gospodarsko djelovanje



Predstavnici Državnog inspektorata u Podravki dali su niz korisnih uputa kako rješavati određene probleme

Piše: **Jadranka Lakuš**
Snimio: **Nikola Wolf**

Državni inspektorat Republike Hrvatske svoje aktivnosti ne usmjerava ka restrikcijama i kaznenim mjerama, već želi biti savjetnik i korektor u zaštiti interesa proizvođača, potrošača i države. Otvoren je za razgovor i suradnju, a posebice s tako značajnim gospodarskim subjektima kakav je Podravka. Ovim riječima **Branka Jordanića** započeo je radni sastanak predstavnika Državnog inspektorata - uz glavnog inspektora tu je bila i njegova zamjenica **Božena Vrbanić**, zatim pomoćnik **Ante Šarac**, voditeljica Ispostave Državnog inspektorata u Koprivnici **Jadranka Topić** i pročelnik Područne jedinice Varaždin **Vladimir Benković** - s članovima Uprave i izvršnim direktorima Podravke. Sastanak je održan 8. lipnja u Koprivnici kao nastavak sve aktivnije suradnje Podravke s predstavnicima ministarstava i državnih organa Republike Hrvatske kojoj je cilj iznalaženje što boljih uvjeta i zakonskih okvira za gospodarsko djelovanje.

Poziv za otvoreni razgovor i suradnju u rješavanju pojedinih problema izvršni direktori su iskoristili da bi prvenstveno iznijeli neslaganje sa zastarjelim pravilnicima o prometu prehrambenih proizvoda i zatražili hitno donošenje propisa koji neće sputavati domaću proizvodnju i stavljati je u lošiju poziciju od inozemne. Pridržavanje propisa koji, primjerice, nalažu obvezne postotke određenih sastojaka u namirnicama - a što ne moraju imati one iz uvoza - poskupljuje Podravkine proizvode i čini ih manje konkurentnima. Upitan je i Zakon o nabavi roba i usluga u kojem je cijena jedini kriterij, pa se događa da kvalitetni Podravkini proizvodi ne prolaze na natječajima različitih državnih institucija, jer su za koju lipu skuplji od uvoznih čija kvaliteta je daleko niža, a možda čak i upitna. Govorilo se i o prevelikom broju graničnih prijelaza preko kojih se obavlja uvoz, kao i o nedostatku pouzdanih certificiranih kuća za kontrolu kvalitete i zdravstvene ispravnosti proizvoda. Posebno su istaknuti problemi u prometu brašna i kruha i ogromna nelojalna konkurencija sivog tržišta u ovoj branši.

Nastavak na 2. stranici

Aktualno

Program mjera štednje i upravljanja troškovima

Zašto program štednje?

Program mjera štednje i upravljanja troškovima donijela je Uprava Podravke d.d. iz nekoliko razloga. Naime, promijenili smo strategiju tvrtke te započeli s implementacijom nove organizacije utemeljene na osam profitnih centara, odnosno strateških profitnih jedinica. Takva organizacija, koja je transparentnija i predviđa jasnu alokaciju odgovornosti, omogućit će nam kvalitetniji nastup na tržištu te upravljanje pojednim programima. Odgovornost za postizanje rezultata je na izvršnim direktorima pojedinih cjelina. Isto tako, ova organizacija omogućuje dobar uvid u troškove, odnosno kontrolu troškova na razini cijele tvrtke.

Prehrambena industrija u svijetu uvelike se promijenila proteklih godina i ona je danas uistinu globalna industrija. O tome svjedoči cijeli niz primjera kupovine drugih tvrtki, prijateljskih i neprijateljskih preuzimanja, spajanja s drugim tvrtkama - i to sve na globalnoj razini. Također, i okružje u kojem poslujemo se promijenilo: razne integracije, bilo političke bilo ekonomske, uzrokuju pad zaštitnih barijera kojima se štitila domaća industrija.

Podravka danas je prehrambena tvrtka koja prodaje svoje proizvode na globalnom tržištu, uz sve jaču i agresivniju konkurenciju. Da bismo ojačali svoju poziciju na postojećim tržištima, a također i osvojili nova tržišta, nužno je da se prilagodimo standardima poslovanja i to u svim aspektima: od obrazovanja i inovacija do produktivnosti i kontrole troškova. To više nije pitanje da li mi to želimo ili ne, to je pitanje našeg poslovanja i opstanka na tržištu. Jer ako će netko drugi biti bolji, inovativniji i produktivniji, odnosno s manjim sredstvima stvarati veću vrijednost nego što to radimo mi, izgubit ćemo svoje mjesto na tržištu, na policama trgovina, u obrocima naših potrošača.

Smanjivanje troškova poslovanja samo je jedan aspekt tog procesa u kojem se moramo ne samo prilagoditi konkurenciji na tržištu, nego biti bolji od nje. To je jedini način i put koji nam garantira uspješno poslovanje. Činjenica je da je smanjenje troškova poslovanja jedan od bolnijih procesa koji je nužno provesti. Osnovna je ideja tog sveobuhvatnog programa da interne troškove i aktivnosti moramo kontrolirati te da ne narušavajući tijek poslovanja smanjimo i racionaliziramo troškove.

Jednostavno rečeno, troškovi poslovanja moraju rasti sporije od prihoda. U realizaciji programa štednje i racionalizacije troškova računamo i na maksimalno korištenje svih unutrašnjih potencijala koje danas imamo u Podravki: ljude, znanje i iskustvo.

Područja štednje

Sam program štednje obuhvaća šest grupa aktivnosti s jasnim ciljevima i odgovornim osobama kao nositeljima pojedinih grupa aktivnosti:

1. Odgovornosti direktora profitnih centara, direktora Prodaja te direktora Podravkinih poduzeća u inozemstvu. Svi oni podnose izvješće o ostvarenim rezultatima i odgovorni su za njihovo izvršenje. Neizvršenje preuzetih obveza povlači raskid menadžerskog ugovora, Uprava odgovora vlas-nicima za izvršenje poslovnog plana.

2. Područje komuniciranja s tržištem i marketinga. Cilj nam je smanjiti navedene vrste troškova za 20%, a to se prije svega odnosi na razna sponzorstva, poklone, institucionalnu propagandu i tome slično. Sve cjeline u Podravki, bilo u Hrvatskoj bilo u inozemstvu, dužne su smanjiti ove troškove za navedeni postotak.

3. U svim pravnim subjektima grupe Podravka potrebno je planirane troškove za ostatak godine smanjiti za 10%. Poseban naglasak je na smanjenju troškova administracije, prodaje, usluga i reprezentacije. Za izvršenje su odgovorni svi direktori u čijim se cjelinama stvaraju ovi troškovi.

4. Područje ljudskih potencijala. Cilj je optimalizacija i usklađivanje planova proizvodnje s planovima zapošljavanja. Pri tome će se maksimalno koristiti unutrašnji resursi Podravke, što znači da će se prema potrebi zaposlenici ras-podijeliti na one poslove gdje postoji potreba za to. Sezonski radnici zapošljavat će se samo i isključivo ako postoji potreba za to. Za optimalizaciju ovih procesa zadužen je izvršni direktor za Ljudske potencijale.

5. Područje Upravljanja plaćama. Cilj je kontrola planirane mase za plaće na razini grupe Podravka s obzirom na poslovanje, preuzete obveze prema Kolektivnom ugovoru sa sindikatima te eventualnim novonastalim obvezama. Promjena visine plaća na razini grupe Podravka podložna je verifikaciji Službe za raspodjelu te odgovornog člana Uprave.

6. Područje investicija. Smanjenje troškova u ovom području odnosi se na sve investicije u zgrade, prostor, kancelarijski namještaj te opće troškove investicija. Također je potrebno optimalizirati korištenje informatičke opreme. Za ovo područje zadužen je direktor tehnologije i kontrole te direktor za upravljanje materijalima.

Iza ovog prijedloga mjera štednje postoje precizni izračuni i financijski efekti koje će proizvesti realizacija programa štednje. Taj će se program detaljno pratiti, a nadamo se da ćemo u skorijoj budućnosti moći izvjestiti o rezultatima programa, odnosno zalaganja sviju nas da budemo bolji od drugih na tržištu.

Uz ovih šest izdvojenih područja štednje postoji još čitav niz mogućnosti smanjivanja troškova te stoga apeliramo na SVE zaposlenike da sami uoče u cjelinama u kojima rade gdje je moguće smanjiti troškove. Samo na taj način, uključivanjem sviju nas, moći ćemo smanjiti troškove poslovanja i biti konkurentniji na tržištu i tako atraktivniji našim potrošačima.

Također, ovom prilikom želimo se osvrnuti i na glasine, anonimna pisma i sl., te smo uvjereni da takav način komuniciranja nije i ne spada u kulturu tvrtke kao što je Podravka. Vjerujemo da velika većina zaposlenika želi stabilnu i jaku Podravku i da ne prihvaćaju takav način komuniciranja i stvaranja afera koje štete svima nama i ugledu tvrtke u kojoj radimo. Koristimo ovu priliku da pozovemo sve zaposlenike da se aktivno uključe ne samo u realizaciju programa štednje, nego da i svoje prijedloge mjera štednje daju na razmatranje. Svoje potpisane prijedloge vezane uz mogućnosti smanjenja troškova u cjelini u kojoj radite molimo pošaljite na adresu izvršnog direktora cjeline u kojoj ste zaposleni.

Uprava Podravke d.d.

Pogled iznutra

Novo vrijeme



Piše: **Zvonimir Mršić**

Za dobar uspjeh na tržištu vrijednosnica - uvrštenje na burzu bitno je puno više faktora od uspješnosti i efikasnosti samog poduzeća. Pokazatelji uspješnosti i efikasnosti tek su preduvjetom za dobar izlazak na burzu, no da bi se doista uspjelo treba se poklopiti puno više karata. Primjerice, "ruska kriza" uvelike je utjecala na (ne)uspješnost izlazaka na burzu nekih uspješnih kompanija i jednako tako pridonijela uspješnosti izlazaka na burzu nekih drugih poduzeća. Nesigurnost ulaganja u istočne zemlje povećao je interes za ulaganje u zemlje drugih regija tzv. "Emerging Countries" - zemalja nastajućih i brzorastućih tržišta.

Do sada su uglavnom krize (financijske, burzovne) nastajale teritorijalno; neka zemlja ili regija je iz nekih razloga zapadala u manju ili veću krizu. No, posljednjih mjeseci dogodilo se da je jedan sektor zapao u krizu. Radi se o dionicama telekomunikacijskih kompanija, koje su unazad nekoliko godina donosile ogromne kapitalne prinose, ali su gotovo preko noći ostvarile i kapitalni gubitak jer se treća generacija mobilne telefonije ne razvija očekivanom brzinom.

U kratkom vremenu došlo je i još uvijek dolazi do alokacije kapitala iz takve vrste dionica u dionice "tradicionalne" industrije. Investitori se ponovno okreću industrijama volumena koje ne ostvaruju kratkoročne velike zarade, ali koje imaju stabilnost očekivanog dvocifrenog rasta.

Izgleda, ipak, da dolazi novo vrijeme za ulagače u kojem će se vlasnički portfelj drugačije preslagivati pa i pokazivati veći interes za dionice i prehrambene industrije.

Takva situacija na svjetskom tržištu, rast kreditnog rejtinga Hrvatske, ovotjedni izlazak globalnog prehrambenog igrača Krafta na Wall Street i drugi povoljno utječu na željeni izlazak Podravke na međunarodnu burzu. To nam daje još uvijek dovoljno vremena da se u potpunosti pripremimo i odaberemo najpovoljniji trenutak.

Opasnost "telekomunikacijske stagnacije" leži u tome što će se i dionice Hrvatskog telekoma, čija je prodaja trebala zamašnije napuniti državni proračun, lošije ili teže prodavati pa država proračunske rupe pokušava "zakrpati" preostalim dionicama iz portfelja Hrvatskog fonda za privatizaciju, pa tako i Podravkinim. U tom slučaju netko drugi bi određivao trenutak povlačenja strateških poteza, pa i odabira strateških partnera.

Glavni državni inspektor Branko Jordanić u Podravki:

Zakoni o hrani neprilagođeni vremenu i prostoru u kojem živimo!

Predstavnici Državnog inspektorata za vrijeme radnog sastanka u Podravki dali su niz korisnih objašnjenja i naputaka kako rješavati određene probleme.

Glavni inspektor **Branko Jordanić** tako je između ostalog rekao:

- Zakoni o hrani su neprilagođeni vremenu i prostoru u kojem živimo te desetak i više godina zaostaju za Europom prema kojoj težimo. Logično je da ih zajedničkim snagama mijenjamo i to tako da svim gospodarskim subjektima omogućimo što lakši izlazak na tržište. I inspektoratu i Podravki ne odgovara sporo mijenjanje propisa kojima su ponekad skloni oni koji ih stvaraju i donose, jer to zaustavlja razvoj. Ne odgovara nam ni postavljanje previsokih kriterija. Mi se zalažemo za postavljanje donjih granica koje štite potrošača i okoliš, te ljudska prava i za propise koji odgovaraju onima u zemljama s kojima najviše trgujemo. Smatramo da je važno da tvrtke vode vlastitu brigu o kvaliteti, da imaju certifikate i obilježja kvalitete, a da mi samo radimo provjeru. A što se tiče crnog tržišta brašna - po našim procjenama između 500 i 700 tisuća tona kruha u Hrvatskoj se peče na crno, a u pekarama koje niču iz dana u dan rade neprijavljeni radnici - njemu namjeravamo doskočiti sustavom markica kakvog imaju sve visokotarifne robe.



Inspektor Branko Jordanić u Podravki s domaćinima razgovarao i o neadekvatnim zakonima o hrani

Mjere smo već predložili Vladi Republike Hrvatske, a predviđamo i jaču kontrolu kod prodaje na veliko te pooštravanje kriterija za minimalne tehničke uvjete i radno vrijeme u pekarama.

Prema riječima Branka Jordanića, koordinaciji Vlade bit će upućeni i prijedlozi koji su se čuli u Podravki, a posebice oni koji se odnose na hitnost u izmjeni propisa o prometu prehrambenih proizvoda. **J. L.**

Ovih dana aktualna tema u Podravki

Utvrđivanje tehnološkog viška

Odluka Uprave od 28. svibnja o utvrđivanju tehnološkog viška prouzročila je reakciju podružnice Sindikata PPDIV-a, Sindikata radnika koncerna Podravka, Udruge branitelja, invalida i udovica domovinskog rata djelatnika Podravke i Podravkinog Radničkog vijeća.

S obzirom na to da se u mahom oštrim reakcijama Upravi prigovara da je, donoseći odluku bez konzultacije s Radničkim vijećem, prekršila Zakon o radu, Uprava je uputila pismo Radničkom vijeću odgovarajući na takve optužbe.

Odluku Uprave o utvrđivanju tehnološkog viška, te pismo Radničkog vijeća i odgovor Uprave donosimo u cijelosti.

Uprava Podravke d.d. na sjednici održanoj 28. svibnja 2001. donijela je

Odluku
o utvrđivanju
tehnološkog viška

I. Obvezuju se izvršni direktori korporativnih funkcija, izvršni direktor za upravljanje materijalima i izvršni direktor za nematično poslovanje da imenom i prezimenom iskažu minimalni tehnološki višak od 10 % zaposlenih do 8. lipnja 2001. i o tome pismeno izvjeste Upravu Podravke d.d. i izvršnog direktora za Ljudske potencijale.

II. Zadužuje se direktor Ljudskih potencijala da iz iskazanog tehnološkog viška radnika izradi plan preraspodjele radnika u druge organizacijske cjeline, ovisno o njihovim zahtjevima, uz izdavanje novih ugovora o radu.

III. Ova Odluka stupa na snagu danom donošenja.

Pismo predsjednika Radničkog vijeća Upravi:

Poštovani!

Iznenađeni Vašom Odlukom broj UD-74-2001. od 28. svibnja o utvrđivanju tehnološkog viška u obavezi smo Vam skrenuti pažnju na članak 145., stavak 1. , 2., 3. i 11. Zakona o radu, koji glase:

Članak 145.

1) prije donošenja odluke važne za položaj radnika, poslodavac se mora sa Radničkim vijećem savjetovati o namjeravanoj odluci te mora Radničkom vijeću priopćiti podatke važne za donošenje Odluke i sagledavanje njezina utjecaja na položaj radnika.

2) važnim Odlukama iz stavka 1. ovoga članka smatraju se osobito Odluke o:
- donošenju pravilnika o radu
- planu zapošljavanja, premještaju i otkazu...

3) Podaci o namjeravanoj odluci moraju se dostaviti Radničkom vijeću potpuno i pravovremeno, tako da mu se omogući da dade primjedbe i prijedloge, kako bi rezultati rasprave stvarno mogli utjecati na donošenje Odluke...

11) Odluka poslodavca donesena protivno odredbama ovoga Zakona o obavezi savjetovanja sa radničkim vijećem ništavna je.

Molimo Vas da nam pismeno obrazložite spomenutu odluku, kao i razloge zbog kojih Uprava ne obavješćuje niti se savjetuje sa radničkim vijećem.

Predsjednik Radničkog vijeća **Zlatko Blažek**

— — — — — — — —

Odgovor predsjedniku Radničkog vijeća:

Poštovani,

žao nam je što je došlo do nesporazuma u interpretaciji Odluke Uprave Podravke d.d. o utvrđivanju tehnološkog viška (Odluka broj: UD-74-2001. od 28. svibnja 2001. godine). Iz sadržaja te Odluke jasno je vidljivo da se radi tek o provedbi prethodnog postupka utvrđivanja eventualnog viška radnika u određenim organizacijskim cjelinama PODRAVKE d.d. a u svrhu izrade plana rasporeda radnika u druge organizacijske cjeline u kojima je iskazana potreba dodatnog zapošljavanja.

S obzirom na činjenicu da se ne radi o primjeni odredbi članka 119. Zakona o radu, obavještavamo Vas da ukoliko nakon provedenog prethodnog postupka bude utvrđen višak radnika u određenim organizacijskim cjelinama pa se temeljem toga izradi plan njihovog rasporeda u druge organizacijske cjeline, Uprava PODRAVKE d.d. će prije donošenja bilo kakvih konačnih odluka o rasporedu (premještaju) radnika na druge poslove temeljem članka 145. st. 1., 2. i 3. Zakona o radu, obaviti savjetovanje sa Radničkim vijećem PODRAVKE d.d. i prezentirati mu sve podatke važne za donošenje takve odluke, kako bi radničko vijeće moglo valjano sagledati utjecaj takve odluke na položaj radnika.

Vjerujemo da nam je zajednički cilj otkloniti sve nedoumice u vezi obveze savjetovanja poslodavca sa radničkim vijećem prije donošenja odluka od interesa za položaj radnika, kao i da nadalje sva eventualno suprotstavljena mišljenja i stavove, rješavamo zajedničkim dogovorom, na dobrobit svih radnika u grupi PODRAVKA.

S poštovanjem,

Izvršni direktor pravnih poslova: **Branka Perković**
Izvršni direktor ljudskih potencijala: **Branko Kučan**

Zabilježeno na prezentaciji Dolcelinih proizvoda u Kreativnoj radionici

Dolcela oduševila slastičare "Arena turista"

Da i iskusni slastičari mogu naučiti mnogo novog o pripremi slatkih delicija pokazala je prezentacija Dolcelinih proizvoda koju je u Kreativnoj radionici za stručnjake "Arena turista" iz Pule održao Gastro tim. Vijenac s lješnjacima, torta od sira, parfe bomba, čupava pita s preljevom od višanja, Jelly Jelly s raznovrsnim komadićima voća samo je dio maštovitih kreacija koje su zajednički izradili stručnjaci Kreativne radionice i slastičari "Arena turista", isprobavajući različite mogućnosti kombiniranja slatkih proizvoda Podravke. Svojim izgledom, a nadasve okusom slastice su oduševile ne samo novinare nego još više djecu u Domu "Svitanje" kojima su darivani već prema tradiciji.

- Dolceline proizvode koristimo već dvije godine, naravno prvenstveno one iz gastro programa kao što su kreme za torte i kremšnite, zatim pudinge, vanilin šećere, gusnel i drugo. Kolače radimo od Podravkinog brašna, a dosta koristimo i marmeladu. Zadovoljni smo budući da se s Dolcelom jednostavno i brzo radi, slastice su ukusne i posebno pogoduju našem podneblju jer su lagane. S maštom možemo postići puno više efekata nego se misli, a to smo posebice vidjeli na osposobljavanju organiziranom u Koprivnici. Ovdje u Kreativnoj radionici spoznali smo nove mogućnosti primjene nekih proizvoda kao i maštovite kombinacije u pripremi krema s čime ćemo ubrzo iznenaditi goste naših hotela - ne krijući zadovoljstvo boravkom u Podravki rekla nam je Danka Čakić, šefica slastičarne hotela Punta Verudela.

Inače, za goste 12 hotela i 5 kampova u vlasništvu "Arena turista" dnevno se priprema od 3000 do 3500 raznovrsnih slastica, pa je izuzetno važno što slastičari ove tvrtke prihvaćaju Dolcelu.



Dolceline slastice oduševljavaju izgledom i još više okusom

naša posla

Jurić i Dolenec u kratkom kursu "Podravkine" povijesti



Piše: **Željko Krušelj,** gost - kolumnist "Večernjeg lista"

Kad je prije tjedan-dva vrijednost "Podravkinih" dionica naglo pala na razinu od samo 145 kuna, čime su u hipu poništeni višemjesečni napori u podizanju njihove vrijednosti, zagrebački je "Jutarnji list" u svojoj analizi dioničarskih trendova za to imao logično objašnjenje. Ustvrdio je da je to posljedica negativne kampanje oko poslovnih rezultata koprivničke tvrtke, zahvaljujući kojima se naglo gubi interes za prometovanje njenim dionicama. Svima je poznato da je spomenuti komentar izašao nekoliko dana nakon bombastičnog javnog istupa udruge "Dioničar" o navodnim višemilijunskim gubicima "Podravke" u prvome tromjesečju ove godine.

Nije, dakle, potrebno puno razmišljati o tome tko je učinio lošu uslugu tisućama malih "Podravkinih" dioničara, a i olakšao posao potencijalnom prehrambenom konkurentu, koji bi po osjetno nižoj cijeni mogao doći do njenog većinskog udjela. U međuvremenu su dionice malo narasle, makar i na skromnih 150 kuna, a "Dioničar" u utorak na konferenciji za novinare opet ponavlja svoju priču i, dakako, dijeli pljuske onima koji ne razumiju njihova nastojanja na "sređivanju" stanja u tvrtki. Među potonjima je i autor ove kolumne, kojemu je bivši "Podravkaš" Franjo Jurić toplo preporučio da bi korisnije bilo da se bavi poviješću negoli njihovom dioničarskom strategijom.

Taj savjet udruge za rušenje vrijednosti "Podravkinih" dionica možda i nije tako loš. Mogli bi se, primjerice, pozabaviti i kratkim kursom povijesti koprivničkog prehrambenog diva u prošlome desetljeću. To je razdoblje u kojem su oni koji danas sjede u "Dioničaru" obavljali važne dužnosti u "Podravkinu" poslovodstvu. Uzmimo, primjerice, gospodina Jurića, bivšeg prvog financijaša te tvrtke, nasljednika prerano preminuloga Marijana Todorića, koji je i danas mjerilo uspješnosti u financijskom poslovanju.

U Jurićevu je mandatu, kažu znalci, prosječna kamata na "Podravkine" kredite mahom prelazila dvadesetak posto, za neke i osjetno više od te brojke. "Podravka" se tih godina, ukratko rečeno, ponajviše bavila time kako da otplaćuje vlastite kamate. Jurić će, jasno, reći da su to bila takva bankarska vremena, ali nije jasno kako tada najveća prehrambena industrija nije uspjela pronaći neko rješenje koje bi barem bilo povoljnije od kredita kakvi se daju problematičnim tvrtkama u čije je poslovanje ugrađen veliki bankarski rizik. Uprava predvođena Antom Babićem, pa i sadašnja Darka Marinca, bila je suočena s imperativnim zadatkom da Jurićeve kredite pretvori u one koji omogućavaju da "Podravka" ipak diše. Drugim riječima, uzimali su i još uzimaju nove kredite da bi prebijali one stare.

U tom se financijskom kontekstu ponuda Europske banke da 50 milijuna maraka kredita pretvori u 10-postotni dioničarski udjel "Podravke" doimala poput bajke sa sretnim raspletom. Jasno, sada se privilegirana pozicija te iste Europske banke tumači kao izvor nepravdi prema malim dioničarima, koji će zacijelo opet ostati bez svojih dividendi. Najglasniji je u tome, dakako, Jurićev "Dioničar".

Zanimljiv je i slučaj Matije Dolenca, također nezaobilaznog dijela "Podravkine" povijesti. On je, pak, najglasniji širitelj lokalpatriotskih naboja. Dobrobit Podravine glavna mu je briga. Nerviraju ga svakovrsne "prodane duše". Plače nad sudbinom seljaka i kooperanata. A povijest, kao učiteljica života, kaže da je taj isti Dolenec kao dugogodišnji direktor nabave imao jednostavno poslovno načelo: svaku sirovinu kupi u inozemstvu! Nema toga što u nekom zabitom kutu zemaljske kugle nije jeftinije! Tko je podravskim seljacima kriv što su skupi i nekonkurentni?! U Dolenčevu je mandatu vrijednost glutaminata, "Podravkine" strateške sirovine za Vegetu i juhe, dosegla plafon, tako da nikome nije jasno tko je uopće mogao odobravati takvu poslovnu politiku. Dolenec se, naposljetku, kao potpredsjednik Nadzornog odbora nije protivio dolasku danas već ozloglašenog ADL-a. Jasno, danas se čudi nad svim takvim i sličnim potezima kao da nikada nije nogom kročio u "Podravkinu" sedmerokatnicu.

Uzevši vrlo pristojne otpremnine, Jurić, Dolenec, Senjan i još neki žele postati malodioničarska savjest "Podravkaša". Oni s kratkim pamćenjem možda će im i povjerovati. A ostali će sa strahom pogledavati u novine koliko svaki njihov istup skida vrijednost "Podravkinih" dionica.

Podravka na velikom sajmu u Hong Kongu

Vegeta kuca i na velika vrata Azije

Na najvećem sajmu prehrambenih proizvoda koji se održava u Hong Kongu pod imenom HOFEX sudjelovala je i Podravka International Australia. Predstavljeno je pet grupa proizvoda za koje se procjenjuje da imaju najveće izvozne šanse. To su Vegeta u tri okusa (klasična, okus piletine i okus plodova mora) Talianetta, Fini Mini, nova paleta čajeva i vafli. Vegeta je bila ključni proizvod za promociju. Podravka International Australia iskoristila je sposobnost i popularnost singapurskog kuhara Jamesa Nga da prikaže raznolikost i prednosti korištenja Vegete u azijskoj kuhinji. Rezultati su pokazali da je Vegeta prihvatljiva za azijsku kuhinju, a posebice Vegeta Chicken Sock (Vegeta s okusom piletine) budući da je piletina glavni sastojak brojnih jela tamošnjih stanovnika.

Za trajanja sajma dobiveno je nekoliko ozbiljnih upita za izvoz Vegete i vafli u unutrašnjost Kine, te Indoneziju i Hong Kong, a Podravka International Australia upravo je u pregovorima s dva hongkonška distributera. S obzirom na značaj ovog tržišta - Hong Kong broji 6,4 milijuna stanovnika, ima izrazito visoki bruto nacionalni dohodak, te je ulaz za snabdijevanje Kine prehrambenim proizvodima - za Podravku bi bilo veoma važno njegovo osvajanje. Na ruku ide i činjenica da se u tom gradu - državi povećava broj supermarketa i restorana, te da raste i interes za zapadnjačkim sastojcima u hrani.

J. L.





Vegeta predstavljena i u Hong Kongu

Ivan Berljak iz Belupa magistrirao na njujorškom institutu za tehnologiju

Prvi magistar znanosti pakiranja u Belupu

Djelatniku Belupa Ivanu Berljaku, nakon dvogodišnjeg poslijediplomskog studija znanosti pakiranja na Rochester Institut of Technology, New York, prihvaćeno je i pozitivno ocijenjeno istraživanje s temom: "Ponašanje distribucijskih pakiranja farmaceutskih proizvoda u dinamičkom laboratoriju i realnom distribucijskom sustavu".

Prihvaćanjem istraživačkog rada Ivan Berljak stekao je titulu magistra znanosti pakiranja na Rochester Institut of Technology, New York, SAD.

Svečanost dodjele diploma studentima i postdiplomantima iz Hrvatske održana je u Dubrovniku 2. lipnja 2001. gdje su promovirani polaznici "Američke visoke škole za menadžment i tehnologiju" i polaznici poslijediplomskog studija Tehnologije pakiranja "Rochesterskog instituta za tehnologiju". Tom je prilikom diplome dobilo 14 studenata i magistara iz Hrvatske, među kojima je, rekosmo, bio i Ivan Berljak Iz Belupa kao novopečeni magistar.

Nataša Srnić-Kalčić

Obrazovanje i usavršavanje

Još jedan uspješni seminar

U organizaciji Službe za zapošljavanje i razvoj kadrova Sektora za upravljanje ljudskim potencijalima u Kreativnoj radionici održan je dvodnevni seminar pod nazivom Tehnike rješavanja problema.

Menadžerima Podravke i Belupa o ovoj temi govorila je iskusna klinička psihologinja mr.sc Nada Anić s kojom se na projektima edukacije uspješno surađuje već nekoliko godina. Pored ostalog mr Nada Anić govorila je o načinima pravilnog utvrđivanja problema, pronalaženju rješenja i njihovom vrednovanju, te implementaciji najboljeg rješenja. Kroz razgovore i vježbe polaznici seminara izučavali su konkretne primjere problema s kojima se svakodnevno susreću u svom radu, te metode i tehnike njihova rješavanja. Jedinstvena je ocjena da je sudjelovanje na seminaru bilo izuzetno korisno te da će stečeno znanje poslužiti za kvalitetnije obavljanje radnih zadataka.

Susret: Jelica Borović, najstarija radnica u Podravki

Kad nije bilo strojeva i muškaraca - radila i teže fizičke poslove

Piše: **Ines Banjanin**

Vedri duh i dobro raspoloženje ne odaju godine trenutno najstarije Podravkine zaposlenice, **Jelice Borović.** Ona je veoma vitalna, komunikativna i još uvijek spremna na prekovremeni rad u firmi. Međutim, osim u poslu, zadovoljstvo pronalazi u prirodi pa tako s mnogo ljubavi brine o svojem voćnjaku i naglašava kako joj u košnji trave nije ravan niti jedan muškarac. Snažna tjelesna konstitucije često joj nije išla u prilog, jer je stoga na poslu obavljala i teže poslove, ali nikada nije zbog toga prosvjedovala. Naporotiv, naglašava kako voli raditi. Ipak, svjesna je da niti mirovina nije tako daleko. U tom će slučaju imati više vremena za obitelj i kombiniranje podravske kuhinje, koja se temelji na Podravkinim proizvodima, sa specijalitetima iz njene rodne Makedonije.

Došavši iz Makedonije u Podravinu, Jelica Borović nije niti slutila da će upravo u "Podravki" dočekati 29. obljetnicu svoga rada. Od 1972. pa do danas svoj je radni vijek provela na "Juhama" i trenutno je sa 58 godina najstarija zaposlenica Podravke.

- Radim na finalizaciji kao prva pakerica na stroju. Međutim, nema stroja na kojemu nisam radila svih ovih godina. Zbog svojih godina sada radim samo dvije smjene, ali prvih 18 godina rada u Podravki radila sam jako teške fizičke poslove, jer je nedostajalo muške radne snage, a i više se poslova obavljalo ručno nego danas kad je tehnologija daleko napredovala.

- U čemu je još razlika u radu danas od nekadašnjeg?

- Prije se radilo po 12 pa čak i 16 sati, a prema potrebi subotom i nedjeljom. Ipak, bili smo zadovoljniji, jer su i plaće bile bolje i često se mogla čuti i pjesma na radnom mjestu kada smo ostajale prekovremeno.

- Jeste li zbog uvjeta rada imali i zdravstvenih problema?

- Volim raditi i imam mnogo prekovremenih sati. Umjeren čovjek mora biti sposoban za rad i kod kuće i na poslu, uostalom, to je za dobrobit samog čovjeka i dobrobit Podravke. Po broju prekovremenih sati uvijek sam bila na vrhu ljestvice. Nekada se u Podravkinom biltenu moglo pročitati tko radi koliko i kako... Što se tiče zdravlja, osjetljiva sam na dišne organe zbog specifičnih "prašina" koje godinama svakodnevno udišem, sa sluhom nemam problema, iako je jako bučno. Kad bih nastavila ovim tempom, mogla bih raditi i do 75. godine, jer se osjećam odlično. Kondiciju održavam obrađujući voćnjak i povrtnjak na "ranču".

- Više ste puta bili i nagrađivani za svoj rad!

- Bila sam nagrađena kao radnica na transportnoj traci, jer sam tijekom tri godine dizala vrlo teške terete. Jedan oblik priznanja za rad je i izlet kojim sam bila nagrađena kao marljiva beračica kukuruza. Moram naglasiti i da sam naročito počašćena što sam kao najstarija Podravkina radnica izvukla dobitnika nagradne igre "Podravka juhama do stana".



Jelica Borović

- Kako danas gledate na protekle godine u Podravki, razmišljate li o mirovini?

- Iako smo Podravku gradili za svoju djecu i unučad, tvornice se prodaju i mladi nemaju mogućnost zaposlenja. Željela bih da tvornice ostanu u hrvatskom vlasništvu. Mladi danas prolaze lošije od nas. Mi smo ipak dobivali stanove, kredite i mogli smo početi od nečega, a oni ne mogu zasnovati obitelj jer su im plaće preniske. Prema tome, slobodno mogu reći da smo nekad bili zadovoljniji u firmi nego smo danas. Što se pak mirovine tiče, svakako ću je prihvatiti bude li povoljnih uvjeta.

Podravkina tvornica mlinovi

Sve je spremno za prihvat žitarica iz ovogodišnje žetve

Piše: **Stjepan Vodopivec,** direktor tvornice Mlinovi



Početak prihvata žitarica iz žetve u tvornici Mlinovi očekuje se u drugoj polovici lipnja

Očekuje se prihvat oko 25.000 tona pšenice

U tvornici Mlinovi, koja sa svoja dva mlina i silosima za žitarice djeluje u sklopu Strateške poslovne jedinice Podravski mlinovi (zajedno s Pekarom i Zajedničkim poslovima), sve je spremno za prihvat, sušenje i uskladištenje žitarica iz ovogodišnje žetve. Najviše se, naravno, očekuje od merkantilne pšenice i mi smo se dobro pripremili za prihvat žitarica. Remontni poslovi na silosnoj opremi i sušari rade se još od proljeća, i što se toga tiče prijem može početi odmah. Sadašnje procjene o terminu početka prijema su da će doprema ranijih kultura, kao što su ječam i uljana repica, početi već u drugoj polovini lipnja, ako vrijeme posluži. No što se tiče pšenice, i merkantilne za našu proizvodnju i sjemenske od Podravskog gospodarstva, najveću navalu očekujemo krajem lipnja i početkom srpnja. Očekujemo da će u silose ući preko 25.000 tona merkantilne pšenice, od čega je veliki dio Komercijalna služba Podravskih mlinova već ugovorila s proizvođačima. Osim merkantilne pšenice, u silose će ući i najavljene vrlo velike količine sjemenske pšenice, a u njima su već i vlastite i tuđe robe na zalihi. Međutim, prostora u silosnim ćelijama ima dovoljno i spremne su za prihvat svih količina koje procjenjujemo da će biti ponuđene.

Prihvat pšenice i ove godine po sortama

Inače, iz žetve se očekuju relativno velike količine pšenice, jer je do ovog kišnog razdoblja bila u odličnom stanju. Iako je pšenica sada dosta polegnula zbog nevremena, predviđamo da će se silosi napuniti "do vrha". U svakom slučaju, namjeravamo primiti i uskladištiti sve ponuđene količine.



Mr. Stjepan Vodopivec

Što se pak tiče načina i organizacije prihvata, i ove će godine prihvat biti organiziran po sortama što je već uhodani sistem u Koprivnici i Novigradu Podravskom, a što je vrlo bitno za ostvarenje proizvodnje visokokvalitetnih mlinskih proizvoda u vrlo širokom asortimanu.

Široki asortiman brašna

Naime, već je dobro poznato da je naš asortiman kako velikih tako i malih pakiranja brojniji od bilo kojeg drugog mlina u Hrvatskoj. To ostvarujemo zahvaljujući modernom kompjutoriziranom mlinu i suvremenoj liniji za mala pakiranja, ali i stalnoj brizi za osiguranjem kvalitetnih sorata pšenice, koje naša Komercijalna služba ugovara po našim zahtjevima. Za svaku robu, pa tako i iz žetve, primjenjujemo kriterije minimalne kvalitete u postupku kontrole kod prijema na već uvježbani način od strane Kontrolnog laboratorija.

Organizacija prijema pšenice i osiguranje potrebne radne snage

Poslovi na prihvatu žitarica u žetvi vrlo su naporni zbog toga što u kratkom vremenu kampanje otkupa tržnih viškova treba prihvatiti velike količine, po mogućnosti u periodu kada ne pada kiša. Zbog toga smo u suradnji s kadrovskom službom i Upravom na vrijeme dogovorili osiguranje sezonske radne snage, koja će biti angažirana samo ukoliko će biti potrebno, ali jasno, to će biti ovisno i o vremenskim uvjetima. Svima bi nam bilo drago da nas vrijeme posluži i da nam stigne što više suhe pšenice, jer je to povoljno i za poljoprivredne proizvođače radi plaćanja troškova sušenja, a i zbog nas jer je tada i kvaliteta pšenice bolja.

Cijena pšenice

Nezaobilazna je također i tema cijene pšenice. Taj dio posla - organizacija, obračun na bazi standardne kvalitete i isplata pšenice - u nadležnosti je Komercijalne službe Podravskih mlinova. Šire gledano, na cijenu će presudno utjecati dogovori s udrugama seljaka i odluke Vlade i nadležnih ministarstava, koje se, kao što je poznato, donose "pet do dvanaest" a često i kasnije. Zna se da je zajamčena cijena 70 lipa po kilogramu pšenice, ali i da su sve ozbiljnije borbe udruga seljaka proizvođača i države o cijeni osnovne krušarice.

Proizvođači misle da bi najmanja cijena trebala biti 100 lipa po kilogramu, a da i više ne bi bilo nezasluženo. U ovom trenutku nitko ne može reći na kojem će se iznosu cijena kilograma pšenice formirati.

Dakle, u tvornici Mlinovi i Podravskim mlinovima cijena pšenice je za sada jedino otvoreno pitanje, a sve drugo je poznato u pogledu prihvata ovogodišnjeg uroda pšenice, jer u tom prihvatu imamo dugogodišnje iskustvo.

Tvornica "Kalnik" u Varaždinu

Počela ljetna sezona prerade povrća

U varaždinskoj tvornici "Kalnik" ovih je dana počela sezona prerade povrća. Prvo se, kao i svake godine, prerađuje grašak, i to s podravskih polja. Zasad se sve odvija po planu, budući da vremenski uvjeti pogoduju ovoj kulturi, pa ukoliko će tako biti i dalje očekuje se ostvarenje, pa čak i prebacivanje plana.

Nakon graška na red će doći intenzivnija prerada hrena, te šampinjona, rekli su nam u ovoj tvornici u kojoj su se vrlo dobro pripremili za predstojeće razdoblje, a, najviše posla bit će kad stignu krastavci čija je isporuka ugovorena uglavnom s privatnim proizvođačima.

Inače, u " Kalniku" ove godine planiraju u glavnoj ljetnoj sezoni zaposliti oko 120 sezonaca, pretežno iz kalničkog kraja, a možda i iz drugih cjelina u Podravki.

Saznajemo da se sada u "Kalniku" radi u tri smjene, pa i subotama, a kad stignu krastavci, odnosno kad počne proizvodnja ajvara uvest će i četverosmjenski rad. Što se tiče poslovanja u prvih pet mjeseci ove godine, kažu da su s osnovnim pokazateljima (proizvodnja i realizacija) relativno zadovoljni, budući da su ti pokazatelji u blagom porastu.

Ml.P.

Gastro tim u Kopačkom ritu predstavio tvrtkama "Belje" i "Beljetrgovina" Podravkine proizvode za velike potrošače

I gastro tržište Slavonije je značajan potencijal

Poslovni proces razvoja gastro programa ne odnosi se samo na Jadran i hotelijerstvo već naravno i na iskorištavanje svih potencijala koji postoje na tržištu kontinentalne Hrvatske. Tako se prošlog tjedna preko 45 stručnjaka iz ugostiteljskih segmenata poslovanja poduzeća "Belje" d.d. okupilo u restoranu "Kormoran" u Kopačkom ritu kako bi se detaljnije teoretski i praktično upoznali s gastro asortimanom "Podravke" namijenjenog restoranima društvene prehrane i pekarnicama.

Posebno su akcentirane prednosti u odnosu na konkurenciju i prodajni argumenti za Podravka juhe, Fant umake (svih pet vrsta), Fant dresinge (sve tri namjene), Cmok krumpirovo tijesto (4 namjene), đuveč, termostabilnu marmeladu, punilo od višanja, Ponitu, čajeve, te program pića.

Gastro prezentaciju su zajednički organizirali djelatnici iz Predstavništva Osijek, koje su predvodili direktor Željko Mešeg i njegov pomoćnik Mario Milas, prisustvovali su i prodavači iz Tima za Studenac, a stručno su je izveli promotori Dražen Đurišević, Zlatko Sedlanić i Damir Baković te gastro trgovački predstavnik Željko Došen.

Odmah nakon prezentacije na najbolji način je spojeno ugodno s korisnim - s tvrtkom "Belje" potpisan je nakon dužeg vremena ugovor o kupoprodaji, dok se istodobno otvara mogućnost suradnje i s maloprodajnom mrežom "Beljetrgovine" koja s oko 60 maloprodajnih objekata dominira u trgovini na području Baranje.

D. P.



S prezentacije za "Belje" d.d. u restoranu "Kormoran" (Kopački rit)

Podravka je bila pokrovitelj međunarodne financijske konferencije u povodu 10. obljetnice rada Zagrebačke burze

Gastro prezentacija za financijaše iz cijelog svijeta

Podravka je za više od 200 sudionika dvodnevne međunarodne financijske konferencije, koja je prošlog tjedna održana u zagrebačkom hotelu "Intercontinental", upriličila specifičnu gastro prezentaciju na kojoj se predstavila kao istinska kulinarska institucija koja svojim suvremenim, raznovrsnim, visoko kvalitetnim i iznimno izdašnim proizvodima želi ne samo zadovoljiti, već i oduševiti kupce kako u Hrvatskoj tako i na inozemnim tržištima.

Ovaj složeni projekt organizacijski je bez ijedne zamjerke i uz minimalne troškove izveo Gastro tim, dok su promotori Viljam Cvek, Dražen Đ urišević, Zlatko Sedlanić i Zoran Delić svoje profesionalno znanje i kreativnost s ljubavlju uložili u hrvatska jela u koja su aplicirani proizvodi iz gotovo svih grupa koncerna Podravka. Prezentacija je održana uz veliku pomoć i visoku kooperativnost kuharskog osoblja hotela "Intercontinental" (inače, našeg vjernog gastro kupca).

Emilija Sačer



Izložbene stolove na 17. katu hotela "Intercontinental" posebice su uljepšale slastice Dolcela

Mini-izložba kod restorana društvene prehrane

Zanimljivi radovi Đurđe Ujlaki

Kod restorana društvene prehrane Podravke izloženi su zanimljivi radovi **Đurđe Ujlaki** koja prešanim i sušenim cvijećem radi prava umjetnička djela, slike što bi ih svatko poželio u svom domu.

Jedinstvenom tehnikom prešanja i sušenja cvijeća, tražeći način kako da sačuva oblik cvijeta ali i njegovu boju, svojom maštom i kreativnošću prenosi na platno i stvara neobičan sklad oblika i boja koje i na slici izgledaju kao "živo" cvijeće, ali sada ukomponirano u buket, vaze, zamišljene vrtove. Svaka latica, pa i ona najmanja, milimetarskom preciznošću dobiva svoje mjesto u uokvirenom prostoru i ponovno oživi.

Ovo je njezina treća samostalna izložba, može se pogledati do 25. lipnja ove godine, a radovi se po pristupačnim cijenama mogu i kupiti, bilo za poklon ili za ukras u svom domu.

A. V.

Izložba fotografija Mladena Pavkovića u mađarskom Pecsvaradu

Mađari upoznaju stradanja Vukovara

U mađarskom gradu Pecsvaradu, nedaleko Pečuha, u ponedjeljak je otvorena samostalna izložba fotografija novinara i publiciste Mladena Pavkovića pod nazivom "Sveto ime Vukovar". To je u kratkom razdoblju već treća njegova izložba u susjednoj državi, a u prostorijama Gradskog muzeja otvorio ju je gradonačelnik ovoga grada Zsali Janos. Osim njega, o izložbi i autoru još su govorili predstavnici Muzeja iz Pečuha i direktor Tvornice "Vegete" u Mohaču Siniša Županić. Naime, izložba je organizirana i u suradnji s ovom tvornicom, a svatko od posjetitelja dobio je na dar i vrećicu "Vegete".



S otvorenja izložbe fotografija M. Pavkovića u mađarskom gradu Pecsvaradu

- Na otvorenju izložbe bio je i veliki broj Mađara. Mnogi su se iznenadili strahotama koje su vidjeli na fotografijama, jer još uvijek mnogi od njih nisu imali pojma što se to u Hrvatskoj događalo tijekom rata. Bila je to prigoda da ih podsjetimo na dane stvaranja hrvatske države, ali da im iskreno zahvalimo i na tome što su u vrijeme kad nam je bilo najteže pomagali naše izbjegle i prognane, od kojih neki još uvijek žive u ovome gradu. Govorili smo i o "Podravki", čiji su proizvodi vrlo cijenjeni na ovome tržištu, tako da smo na neki način povezali gospodarstvo i kulturu. Inače, ova izložba naišla je i na veliki interes mađarske televizije i novina - kazao je Županić.

Hrvatski časnički klub UBIUDR-a Podravka

Posjet nekadašnjem bojištu

Članovi Hrvatskog časničkog kluba, koji djeluje u sklopu Udruge branitelja, invalida i udovica Domovinskog rata djelatnika Podravke, prošlog su petka posjetili novljansko bojište iz rata. Obišli su Lipovljane, Trokut, Bair i druga mjesta gdje se borila 117. brigada.

- Na Trokutu smo prije dvije godine otkrili spomen-križ, a tamo smo sada položili vijenac i zapalili svijeće. Naša brigada samo je na tom području imala blizu četrdesetak poginulih - rekao je predsjednik Hrvatskog časničkog kluba UBIUDR-a Podravka Krunoslav Sajko.

Ovaj posjet organiziran je uz pomoć Podravke.

Ml. P.

Kamo nakon osnovne škole?

Osmoškolce i njihove roditelje ovih dana čeka teška odluka - koju školu odabrati za nastavak školovanja?

Malo je učenika osmih razreda koji već znaju što žele u životu - većina ih sliježe ramenima i zbunjeno traže pomoć roditelja. Ni roditeljima nije lako, oni svojoj djeci žele najbolje, a što je u današnje doba najbolje? Da bismo im bar malo olakšali, dajemo pregled zanimanja u koja se djeca mogu upisati u tri postojeće srednje škole u Koprivnici.

U Gimnaziju moći će se upisati 172 učenika i to 90 u opću gimnaziju, 22 u opću sportsku gimnaziju, te 30 učenika u prirodoslovno-matematičku i 30 učenika u jezičnu gimnaziju.

U Srednjoj školi učenici će moći upisati sljedeća zanimanja: ekonomist (60 učenika), upravni referent (30), hotelijersko-turistički tehničar (30), farmaceutski tehničar (30), medicinska sestra (30), prehrambeni tehničar (30), rukovatelj prehrambenim strojevima (30), prodavač (30), kuhar (15) i konobar (15).

U Obrtničkoj školi po 10 učenika upisivat će se za strojobravara, instalatera centralnog grijanja i klimatizacije, plinoinstalatera, vodoinstalatera, autolimara, automehaničara, elektroinstalatera, autoelektričara, elektromehaničara, elektroničara-mehaničara, stolara, soboslikara-ličioca i slastičara, pekara i mesara te 30 učenika za elektrotehničara, kao i 15 pomoćnih kuhara i slastičara (učenici s teškoćama u razvoju).

Za upis je potrebna ova dokumentacija: prijava (dobije se u školi), rodni list, domovnica, svjedodžba 7. i 8. razreda, liječnička potvrda (za obrtnička trogodišnja zanimanja) i ugovor o naukovanju. Datum prijema dokumenata je 25. i 26. lipnja, a upisi su 2. srpnja, dok je drugi rok 4. srpnja (prijave) i upis 6. srpnja. U slučaju nepopunjenih mjesta organizirat će se i treći jesenski rok.

Podravkini zaposlenici za upis svoje djece sve dodatne informacije mogu dobiti u sobi broj 11 iznad restorana, ili na telefon broj 1160.

Ksenija Krušelj

Liječnik za vas

Pušenje čini da arterije postaju tvrđe

Piše: **dr. Ivo Belan**

Otvrđivanje arterija ili arterioskleroza je primarni faktor za pojavu srčane bolesti ili moždanog udara i stoga doprinosi općoj smrtnosti više nego bilo koji drugi pojedinačni uzrok.

Najnovije ispitivanje pokazuje da arterije pušača, bivših pušača i pasivnih pušača otvrdnjuju brže nego one u nepušača i zbog toga se povećava rizik srčanožilnih bolesti.

Grupa američkih liječnika je kroz tri godine pratila više od 10.000 osoba srednje dobi. Oni su našli da arterije pušača u prosjeku otvrdnjuju 50 % brže nego kod nepušača. Krvne žile bivših pušača ostaju tvrde 25 % brže. I što je možda najdojmljiviji nalaz: arterije nepušača koji su izloženi cigaretnom dimu oko 20 sati tjedno otvrdnjuju 20 posto brže. Ispitivanje nije našlo razlike između muškaraca i žena.

Liječnici upozoravaju da rezultati ove studije ne bi smjeli navesti pušače da zaključe kako je uzaludno prestati pušiti. "Mi ne kažemo - šteta je već učinjena i sad je svejedno hoćete li prestati pušiti ili ne, vaš je brod već potonuo. Ne, mi kažemo: ako nastavite pušiti, brzina napredovanja arterioskleroze bit će još brža - i to je razlog da prekinete s tim zlom", ističu istraživači.

Sektor za upravljanje ljudskim potencijalima
Služba za zapošljavanje i razvoj kadrova
objavljuje

oglas

za slobodno radno mjesto
poslovna tajnica

Na oglas se mogu javiti osobe zaposlene u Podravki koje imaju srednju stručnu spremu (ekonomski, upravni, pedagoški ili kultorološki smjer), služe se engleskim jezikom i poznaju rad na računalu, te posjeduju druge osobine potrebne za ove poslove.

Prijave treba poslati do ponedjeljka 25. lipnja na adresu:

Sektor za upravljanje ljudskim potencijalima, Služba za zapošljavanje (za natječaj), Ante Starčevića 32, Koprivnica.

Obavijest

Podjela pilećeg mesa

Služba za opće poslove obavještava zaposlenike Podravke da će podjela pilećeg mesa biti prema slijedećem rasporedu:

18. 6. (ponedjeljak): Belupo, Centralno planiranje, Danica, Dječja hrana, Financije, Riznica, Kontroling, Hotel Podravina, Informatika, Inženjering, Istraživanja i razvoj;

19. 6. (utorak): Tvornice juha i Vegete, Kadrovi i pravo, Kokteli, Linolada;

20. 6. (srijeda): Logistika, Marketing, Prodaja, Nabava, Vanjska trgovina, Podravski mlinovi, Održavanje, Opći poslovi, Društvena prehrana, Voće, Koprivnička tiskarnica.

Podjela će biti od 13,30 do 16,15 sati.

Služba za opće poslove

Foto-bilješka

Adaptirano skladište

Za potrebe Općih poslova ovih je dana adaptirana jedna veća prostorija za - skladište. Naime, kao što je poznato, Služba za opće poslove bavi se prodajom različitih proizvoda, pretežno po sniženim cijenama i na otplatu. Radnici su i te kako zainteresirani za ovakav vid prodaje, nekad popularno nazvane "sindikalna prodaja". Međutim, veliki je problem bilo uskladištenje tih proizvoda. Sada je, po riječima direktora Općih poslova Nevena Magdića, i to uspješno riješeno.

Skladište se nalazi u krugu bivšeg "Galantpleta", odnosno kraj prostorija Sindikata PPDIV-a, a ima, što je također važno, osiguran i određeni parkirališni prostor.

Ml. P.



Na slici N. Wolfa: Novi skladišni prostor Službe za opće poslove omogućit će adekvatno skladištenje pojedinih roba koje se prodaju radnicima Podravke



Društvena prehrana

Jelovnik

18. 6. ponedjeljak:	**- Varivo podravski grah, hrenovke, salata**
19. 6. utorak:	**- Pileći paprikaš, tijesto "mozaik", salata**
20. 6. srijeda:	**- Pohana svinjetina, dinstana riža, salata**
21. 6. četvrtak:	**- Špek fileki , krumpir pire, salata**

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

Osnivač i izdavač:
PODRAVKA, prehrambena industrija, d.d. Koprivnica

Direktorica Službe za interno komuniciranje:
Jadranka Lakuš

Glavni i odgovorni urednik:
Branko Peroš

Redakcija lista:
Boris Fabijanec, Mladen Pavković, Branko Peroš, Slavko Petrić i Hrvoje Šlabek

Fotograf:
Nikola Wolf

Grafički dizajn:
Jana i Ivana Žiljak, FotoSoft

Grafičko uređenje:
Vanesa Grgić

Tisak:
Koprivnička Tiskarnica d.o.o. Koprivnica

Naklada:
8300 primjeraka

List izlazi svakog petka i primaju ga svi radnici besplatno.

Adresa uredništva:
Ulica Ante Starčevića 32, 48000 Koprivnica

Telefoni - direktni:
651-505 (urednik) i
651-503 (novinari)
Faks: 621-061
e-mail: novine@podravka.hr

Sport

Barbara Stančin - najbolja rukometašica Hrvatske

Uspjehe darujem obitelji

Piše: **Jadranka Lakuš**
Snimio: **Nikola Wolf**

Sportskom dvoranom u Ankari odjekivali su upiti: - Pa zar je i to moguće? Rukometašice najbolje turske ekipe pokušavale su postići pogodak s krila, iz kontre, pucale sa svih vanjskih pozicija, trener je nervozno tražio tajm aut i vičući davao upute svojim igračicama da promijene kut, ali mreža iza leđa Podravkine vratarke Barbare Stančin rijetko se tresla. Nevjerica se vidjela i na licima hrvatskih novinara koji pažljivo vode statistiku obrana i kojima se ne događa previše često da golmanu upišu čak 21 ukroćenu loptu. Jedina osoba u dvorani na čijem licu nije bilo ni traga uzbuđenja ili iznenađenja bila je Barbara. Djelovala je posve mirno i staloženo, gotovo kao da odrađuje neki posve uobičajeni posao, a ne izrazito zapaženu ulogu koja ju je za domaće igračice pretvorila u noćnu moru, a za Koprivničanke u junakinju susreta. Te večeri malo tko je slutio da je Barbi (tako je zovu djevojke iz ekipe) započela seriju vrhunskih obrana kojima je u velikoj mjeri pridonijela ovogodišnjim velikim uspjesima RK Podravka Vegete i na kraju rezultirala proglašenjem za najbolju rukometašicu Hrvatske u prošloj sezoni.

Upravo Barbari Stančin pripala je kristalna lopta koju već prema tradiciji na temelju glasova novinara dodjeljuju Sportske novosti. Izvjestitelji koji prate sport nisu se dvoumili dodjeljujući najviše glasova Podravkinoj vratarki - pretekla je čak i Maju Mitrović koja je igrajući u ljubljanskom Krimu osvojila evropsku krunu, jer je ona doista obilježila ne samo prvenstvo i Kup Hrvatske nego i Kup EHF-a. Sjajna u zaustavljanju udaraca s krila, uspješna u "skidanju" penala, najčvršća upravo u trenucima kad ekipi ne ide, pouzdana kad najviše treba. A pri tome skromno, sportski kaže: - Lako je braniti kad ispred sebe imaš dobru obranu.

Samo oni koji su nekad stali između vratnica znaju da to ipak nije lako i da je Barbara do vrhunskih obrana došla nakon tisuća sati napornih treninga i velikih odricanja.

- Moja obitelj, suprug i dvogodišnji sin, te baka i deda koji uvijek uskaču kad zatreba, najbolje znaju što sve ulažem u rukomet i oni najviše pate što me često nema kod kuće. Zato njima poklanjam svoje dobre obrane, pobjede, priznanja. Oni su se i najviše razveselili što sam proglašena za najbolju rukometašicu Hrvatske, na što, moram reći, nitko, pa ni ja, nije računao. Nekako je uobičajeno da se više



Na slici: Barbara i Jurica zadovoljno "poziraju" s priznanjima

zamjećuju igračice, posebno one koje zabijaju golove, ali eto moje obrane, a prosječno ih je bilo 17, 18 po utakmici, ovaj put su prevagnule. To će mi naravno dati poticaj i za narednu sezonu - rekla nam je Barbara.

A nju će, po svoj prilici, provesti u Podravki za koju je osim ugovora vežu i emocije. Čvrsto se vezala za ovaj kraj i, iako Zagrepčanka, uživa živjeti u Koprivnici. Ističe da je za obiteljski život daleko pogodniji manji od velikog grada. Zapravo, Barbarin plan je igrati rukomet još pet godina, dakle do 35. rođendana za koji priželjkuje posebni poklon - brata ili sestricu za svog Juricu. Nastavi li dobrim obranama, osvojit će barem još jednu kristalnu loptu potrebnu za pridošlicu u obitelji. jer za ovogodišnju Jurica već kaže - MOJA.

Otvorene kros i trim staze u Crnoj gori

Raj za rekreativce

Zahvaljujući prije svega "Bilokalniku", koprivničkoj Upravi šuma, koprivničkoj Turističkoj zajednici i gradu, ali i ostalim sponzorima - njih tridesetak, među kojima je i Podravka - na području Crne gore, šume na rubu Koprivnice, uređeno je pet staza za trčanje i jedna za vježbanje, na radost koprivničkih rekreativaca i svih onih koji se drže one "U zdravom tijelu zdrav duh.".

Između pet kros-staza duljine 600, 800, 1100, 1400 i 2300 metara svatko može izabrati onu prema svojoj trčačkoj mjeri, a oni zahtjevniji odabrat će dvokilometarsku trim-stazu s 20 postaja za vježbanje. Stručna pomoć vježbateljima osigurana je putem stalaka s uputama i sprava, od prepona i ruča pa do raznih postolja s oblicama za rastezanje. Početak svih staza, s njihovim tlocrtom i putokazima, nalazi se nasuprot restoranu "Crna gora".

Prvi su kros-staze, prigodom njihovog svečanog otvorenja za Dan državnosti, isprobali koprivnički osnovnoškolci (na slici), a samu svečanost uveličali su svojom nazočnošću legende hrvatske atletike Milka Babović i Branko Zorko.

I da ne bi sve bilo idealno, moramo uputiti jednu zamjerku izvođačima radova. Da je trim-staza posuta sitnim šljunkom, ili "samoborcem", mogla bi se koristiti i za lošeg vremena. Ovako, a to se vidjelo ovog kišnoga tjedna, vježbači će se morati strpjeti da se lokve posuše.

Ipak, oni koji su šumske staze u Crnoj gori i prije koristili za trčanje znaju da se radi o raju za rekreativce. Uređenje trkačkih i vježbačke staze u Crnoj gori samo će ih učvrstiti u tom mišljenju, a usto i privući nove ljubitelje rekreacije u prirodi.

H. Šlabek



Dražen Besek, novi trener Slaven Belupa

S optimizmom gledam na budućnost Slaven Belupa

Svojom neposrednošću i otvorenošću **Dražen Besek** osvaja već u prvom trenutku. Već nakon pet minuta s njim se može razgovarati kao s dugogodišnjim poznanikom i to ne samo o nogometu, nego i o brojnim drugim pitanjima, pa i onim obiteljskima. Iz njega zrači optimizam, a primjetna je i doza samouvjerenosti, ne pretjerane, nego baš onakve kakvu mora imati uspješni mladi čovjek. S Dražen om smo razgovarali u ponedjeljak 11. lipnja odmah po završetku prvog treninga kojeg je odradio kao novi trener Slaven Belupa.

- Već kod najave dolaska u Slaven Belupo dali ste optimističke izjave, a stoje li one i nakon upoznavanja s momčadi i proistječu li samo iz Vaše osobnosti ili ih potvrđuje zatečeno stanje?

- Po prirodi sam optimist i samim time što sam odmah nakon igračke karijere dobio priliku profesionalnog vođenja prve ekipe pokazalo se da sam čovjek koji voli glavne uloge. Ekipu Slavena pratim dugo, još od svojih igračkih dana, u slobodno vrijeme dolazio sam na utakmice i vidio da ekipa pokazuje karakter, a mene kao trenera i osobu od svega najviše zanima karakter. Zato su moje izjave bile optimistične i iza njih i sada stojim, jer ekipa ima potencijal. To potvrđuju izuzetni rezultati u protekle dvije sezone, iako mislim da igrači nisu rekli posljednju riječ. Rizik za mene je velik, jer je u sportu teško ponavljati rezultate, i stoga su one ekipe koje to mogu vrhunske ekipe. Ipak, ja taj rizik prihvaćam, a svjestan sam da se od mene očekuje i više, iako se još ne zna s kakvim sastavom ćemo igrati. Dakle, pitanje ambicija u klubu je otvoreno tako dugo dok traje prijelazni rok. Jasno, samo rezultat čuva moju stolicu i vjerujem da mogu podići ekipu i dati joj novu dimenziju.



- Znači li to da ćemo gledati napadački nogomet?

- Moja orijentacija je napadačka; puno šansi, puno golova. Slaven je imao jednu karakterističnu, prepoznatljivu igru s čvrstom obranom i brzim izlascima kojima je rješavao utakmice. Ja ću pokušati nadograditi tu igru i čvrstoj obrani pridodati ubojitu kontru i polukontru i dopadljivim potezima još više zainteresirati publiku i dovesti još više ljudi na stadion.

- Prvu provjeru imate već u subotu 16. lipnja u Intertoto kupu u gostovanju na Cipru. Kako je dočekujete ?

- Već imam iskustva s tim natjecanjem i mogu reći da su ona negativna, Intertoto kup izmori igrače, ne toliko fizički nego psihički, jer produži sezonu, a naši igrači nisu odgajani i trenirani tako da se uvijek natječu. Kad Intertoto završi, igrači su na neki način ispražnjeni, a tek počinje prvenstvo u kojem se oni trebaju dokazivati. Ukoliko ćemo mi uspjeti spojiti to međunarodno natjecanje s našim prvenstvom i ako ćemo dugo moći držati koncentraciju, bit će lakše postizati dobre rezultate. Cilj nam je do 5. kola i prve pauze zadržati visoku natjecateljsku tenziju. A u Larnaci očekujem dobar rezulat.

J. Lakuš

Posljednja vijest

Petika ponovno u dresu Podravke!

Nakon dvije godine neigranja najefikasnija rukometašica Podravke **Snježana Petika** vraća se u klub za kojeg je odigrala 552 službene utakmice. Prema ugovoru kojeg je potpisala sredinom tjedna, "Snježa" će za Podravku Vegetu igrati naredne dvije godine i to uglavnom međunarodne i jače domaće susrete. S obzirom na to da dulje netreniranje - uzrokovano rođenjem djevojčice Tene - Petika će s pripremama započeti petnaestak dana ranije od ostalih igračica, odnosno sredinom srpnja. Prema prvim izjavama datim novinarima, to očekuje s veseljem, jer se zaželjela rukometa.

Ribolov

Ribolovkinje Podravke viceprvakinje Hrvatske

U Našicama je 9. i 10. lipnja održana završnica kupa Hrvatske u ribolovu. Seniorke ŠRK Podravka osvojile su ekipno 2. mjesto u sastavu Maja Starčević, Ivona Čižmešija i Martina Pregiban.

Pojedinačno Ivona je bila 2., Maja 5., a Marina 7.

Natjecalo se 15 ekipa po tri natjecateljice.

Streljaštvo

Juniori prvi, kadeti treći u Hrvatskoj

U Karlovcu je 9. i 10. lipnja održano prvenstvo Hrvatske u streljaštvu za kadete i juniore, na kojem su - usprkos velikim financijskim poteškoćama - uspješno nastupili i mladi strijelci Streljačkog kluba Podravka. Oni su dobrim rezultatima u ekipnom i pojedinačnom dijelu natjecanja podsjetili na slavne dane Podravkinih strijelaca seniora koji su niz godina postizali vrlo zapažene rezultate na državnim natjecanjima.

Podravkini kadeti ekipno su osvojili treće mjesto, dok su pojedinačno zauzeli 8., 11. i 13. mjesto.

Juniori su bili još uspješniji, te su ekipno osvojili prvo mjesto, dok su pojedinačno zauzeli 3., 8., 9., 13. i 17. mjesto.



Mladi strijelci Podravke okitili su se medaljama na prvenstvu Hrvatske

Šah

Muškinja uvjerljivo prvi

U ponedjeljak 4. lipnja u prostorijama Šahovskog doma održan je brzopotezni turnir ŠŠK Podravka za mjesec lipanj. Nastupilo je 14 šahista, a najuspješniji je bio Borivoj Muškinja s osvojenih 12 bodova. Drugo mjesto pripalo je Željku Stubičaru s 10 bodova. Dalje slijede: Sirovec 9, Bijač 8, Lazarević 7,5, Mikulinjak 7 itd.

Nakon šest odigranih turnira u vodstvu se izdvojio Muškinja sa 126 bodova ispred Stubičara s osvojenih 120 bodova. Iza njih nalaze se Bijač 100, Lazarević 94, Benotić 86 itd.

Brzopotezni turnir za srpanj

U ponedjeljak 18. lipnja održat će se brzopotezni šahovski turnir ŠŠK "Podravka" za srpanj. Turnir se igra u prostorijama Šahovskog doma, Ulica Ante Starčevića 15, s početkom u 18 sati.

B. M.

Novo na tržištu iz Podravke

Kviki flips s kikirikijem



Prateći trendove na tržištu snack proizvoda koje svakim danom sve više raste i na kojem se neprestano pojavljuju novi proizvođači, Podravka sa svojim novim proizvodom "Kviki flips" iz asortimana Kviki grickalica namjerava postati ravnopravnim igračem na tom tržištu.

Novi Kviki flips s kikirikijem, u dva pakiranja od 40 i 90 grama svojim atraktivnim dizajnom primamljuje svakog potrošača. Vrlo ukusan, posut fino mljevenim kikirikijem namijenjen je djeci, mladima i svima koji vole društvo, zabavu i ukusno grickanje. Ovaj proizvod ujedno je i nositelj novog imidža ove grupe Podravkinih proizvoda.

Maja Pezelj,
product manager

Smeđi grah - novi proizvod Podravke



Podravka u svom asortimanu ima novi proizvod koji se počinje prodavati na hrvatskom tržištu - smeđi grah. Proizvod je pakiran u limenke i prodaje se u tri pakiranja: 400 g, 800 g i 2500 g. Proizvod je razvijen u suradnji s tvornicom Fiamma Vesuviana iz Italije.

Proizvod je vrlo kvalitetan i napravljen je od prvoklasne sirovine i ne sadrži konzervanse. Proizvod je dostupan cijele godine, može se koristiti bilo kad i bilo gdje, a kvalitetnom preradom nije izgubljen okus i svježina primarne sirovine.

Proizvod ima raznoliku primjenu: kao salata, kao prilog kuhanim i pečenim jelima, kao prilog hladnim narezima, a svaki potrošač ga može ukomponirati i u neki od svojih vlastitih specijaliteta.

Bojan Košćuk,
product manager

Ajvar u novom pakiranju



Nedavno je na tržište Hrvatske lansiran Podravkin ajvar - blagi i ljuti - u novom pakiranju, bočici 195 grama. Ovo malo pakiranje praktično je za samce ili obitelji s manjim brojem članova.

Inače, Podravkin ajvar spada u skupinu proizvoda od povrća koji se odlikuju bogatstvom hranjivih tvari, naročito visokim sadržajem prirodno sadržanih vitamina i minerala, koji uglavnom potječu iz paprike, a samim time izravno utječu na fizičku i mentalnu kondiciju čovjeka. Niske je kalorične vrijednosti i sadrži celulozna vlakna koja pomažu probavne procese.

Ajvar svakome jelu daje specifičan okus i miris koji potječe iz bogatih količina organskih kiselina i eteričnih ulja. Istovremeno Podravkin ajvar osigurava vašu dnevno potrebnu dozu za C vitaminom - u samo 100 grama proizvoda.

Te visoko vrijedne tvari djeluju osvježavajuće, potiču apetit, a imaju i baktericidno djelovanje u usnoj šupljini i probavnom traktu.

Vitamini, minerali i balastne tvari koje se modernim načinom života u nedovoljnoj mjeri unose u organizam mogu se nadoknaditi konzumiranjem zdravih i prirodnih proizvoda u koje bez sumnje spada i Podravkin ajvar.

Dunja Milošić Odobašić,
product manager

Recept tjedna:

Pile sa začinima



(Vrijeme pripremanja 1,15 h)

Potrebne namirnice:

1 očišćeno pile od otprilike 1,2 kg, 50 g šunke izrezane na kocke, 250 g krumpira (izrezanog na krupnije komade), 2 velike rajčice iz "Podravka" pelata bez sjemenki, 1 mala glavica luka, 2 žlice octa, prstohvat crvene papričice u prahu, prstohvat muškatnog oraščića u prahu, 2 klinčića, 1 list lovora, pola žlice Podravka senfa, 1 šalica Podravka govođe juhe, 4 žlice ulja, sol i papar, 1 velika žlica Vegete Twist za piletinu.

Način pripreme:

Narežite pile na komade, operite ga i osušite. Dodajte mu Vegetu Twist za piletinu, te pustite nekoliko minuta da odstoji. Sitno narezani luk pirjajte nekoliko minuta na 3 žlice ulja nakon čega ga skinite s vatre, istresite na upijajući papir. U istoj tavi pirjajte komade piletine oko 10 minuta. Posolite i popaprite. U drugoj tavi pirjajte na pola žlice ulja šunku 5 minuta; dodajte piletinu, luk, šunku i krumpir. Poškropite octom, dodajte papričicu, klinčiće, lovor, muškatni oraščić, te ostavite tako 5 minuta. Prelijte sve juhom i kuhajte dodatnih 20 minuta. Razrijedite senf s tekućinom nastalom od piletine s dna lonca, dodajte tomu nasjeckane pelate, smanjite vatru i pustite još pola sata. Poslužite s pženim krumpirićima.

Dobar tek želi vam **Vili Cvek**

Coppertone NAGRAĐUJE

Nagradno pitanje 2. kola

Dopunite slogan
SUNCE TE . . . . , A . . . . . TE ŠTITI

Ime i prezime _____

Organizacijska cjelina _____

Sunce te prži, a Coppertone te štiti.

Osim što dobro štiti od sunčevih zraka Coppertone i nagrađuje čitatelje lista Podravka. Nagradna igra traje tri kola u kojima se predstavljaju tri linije Coppertona - Baby coppertone, linija mlijeka i linija tropical. Vaš zadatak je točno odgovoriti na postavljena pitanja, te kupone iz novina do srijede poslati na Marketing Belupo kozmetike, odnosno ubaciti u kutije s oznakom za nagradnu igru na porti Belupa, porti Danice, ispred restorana u sedmorokatnici, te na istočnoj porti. Svake srijede izvući ćemo dobitnike vrijednih nagrada, a na kraju iz svih pristiglih kupona i jednu super nagradu.

Nagrade 1. kola:
1. torba Coppertone, water baby coppertone, faktor 30
Željka Gudlin, Tvornica Voće
2. ručnik Coppertone, water baby coppertone, faktor 15
Blaženka Jalšovečki, Istraživanje i razvoj
3. majica Coppertone, water baby coppertone, faktor 6
Tanja Sobota,Mlinovi

Nagrade je izvukla komisija u sastavu: Zlatko Pavlek, Branka Nemec i Katarina Sitarić, a dobitnici ih mogu podići u Marketingu kozmetike, Vargovićeva 7/4, (iznad Holywooda).

Super nagrada:
stolica Coppertone, 3 Coppertona
Svi nagrađeni imat će i posebnu priliku za posjet Belupu.





Crta: Ivan Haramija - Hans