



Podravka objavila nove korporativne internet stranice, te stranice Studene i Studenca
3. str.



Podravkin marketing tim za gastro program organizirao stručni skup i druženje za svoje partnere i kupce
2. str.

Podravka lansira novi proizvod

Zlati Bartl uručen prvi primjerak Vegete Mediteran

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

Nastojeći pratiti svjetske prehrambene trendove, posebice rastuću popularnost mediteranske kuhinje, Podravka je ovih dana na tržišta Hrvatske, Poljske, Rusije, Češke, Slovačke, Mađarske i Slovenije lansirala novi proizvod, jedinstven u svojoj kategoriji. To je **Vegeta Mediteran**, univerzalni dodatak jelima obogaćen aromatičnim začinskim biljem i rajčicom.

Proizvod sadrži čak sedam vrsta mediteranskog bilja (origano, mažuran, ružmarin, lovor, bosiljak, korijandar i crni papar) te je na tragu kulinarskih specifičnosti koje ima Hrvatska kao mediteranska zemlja. U kuhinje ljubitelja mediteranskog

načina prehrane unosi prepoznatljivu mediteransku aromu i omogućava kreiranje vrhunskih okusa.

Vegeta Mediteran donosi i inovaciju u pakiranju jer je u proizvodnji primijenjena nova tehnologija formiranja vrećica. Pakirana je u delta-pack vrećicu koja potrošačima omogućava dodatno zatvaranje te zadržavanje svježine proizvoda.

Iako novi Podravkin proizvod predstavlja novinu usklađenu s trendovima u prehrani, on i dalje zadržava u cijelom svijetu prepoznate i cijenjene osobine Vegete - univerzalnost, kvalitetu i tradiciju.

Proizvodu koji nosi oznaku Izvorno hrvatsko na taj način daje modernu i dinamičnu notu koja će zasigurno osvojiti brojne potrošače i doprinijeti zadržavanju vodeće pozicije koju Vegeta ima na tim tržištima.

* * *

Uoči izlaska na tržište novi proizvod predstavljen je i profesorici **Zlati Bartl**, autorici Vegete.

- Raduje me svaki uspjeh Podravke, a posebno kad vidim daljnji razvoj Vegete - rekla je vidno uzbuđena profesorica Zlata Bartl kada su joj predstavnici Marketinga i Razvoja predstavili Vegetu Mediteran. Pažljivo je proučila recepturu raspitujući se za svaki sastojak koji je pridodan klasičnoj Vegeti, za čiji je nastanak zaslužna, pohvalila suvremenu ambalažu, te izrazila zadovoljstvo što je novi proizvod rezultat timskog rada.

- Za stvaranje Vegete nisam zaslužna samo ja, tu su važni bili i moji suradnici u laboratoriju, zatim ljudi koji su nabavljali sirovinu, stručnjaci za ambalažu, inženjeri koji su



Predstavnici Podravke posjetili su prof. Zlatu Bartl i uručili joj primjerak nove Vegete Mediteran

birali na kakvim će se strojevima ona raditi, radnici u proizvodnji, propagandisti. To zajedništvo, volja i ljubav s kojom smo radili stvorili su Vegetu i drago mi je da sada i vi mladi tako radite - istakla je profesorica Bartl.

Skromna kao i uvijek, od srca se obradovala i prigodnim poklonima - buketu omiljenih ruža, piti mađarici, propagandnom materijalu sa znakom Vegete. Bijelo-plava krpa odmah je našla mjesto na njenom stolu, mobitel s kojim se baš puno ne služi, ali ga pažljivo čuva, jer je poklon Darka Marinca, dobio je novu vezicu Vegeta, a penkalo već služi za bilješke koje još uvijek vodi.

- Meni puno ne treba, novac mi nikada nije ništa značio, važnija mi je pažnja koju mi iskazujete, a najvažnije da moja Podravka napredu-

je. Ražalostio me nedavni članak u jednom novinama, jer je ispalo da mi je loše u domu, što nije istina, ovdje je kao u sanatoriju, sestre su jako dobre, svi me paze, imam i redovnu fizikalnu terapiju, Katari-na i Snježana iz Podravke me stalno obilaze, obave sve što mi treba. Znam da više nema puno mojih vršnjaka ili ljudi s kojima sam nekad radila, ali volim da mi dođu i mladi, čak i oni koje nikad nisam upoznala, glavno da *mirišu* po Podravki - objašnjava profesorica Bartl, napominjući usto da je sretna što živi u tako lijepom gradu kakav je Koprivnica.

A iz Koprivnice - zahvaljujući njoj i njenom vizionarstvu koje već godinama nadahnjuje - sada u svijet odlazi i dašak Mediterana u novom proizvodu Vegeta Mediteran.

Marketing tim za gastro program Podravke organizirao je stručni skup za predstavnike institucionalnih ustanova s područja čitave Hrvatske

Odlična prigoda za druženje i produblјivanje suradnje

Piše i snimio: **Alen Kišić**

Drugu godinu zaredom Podravkin Gastro program organizira stručni skup za predstavnike institucionalnih ustanova koje surađuju s Podravkom pri prehrani svojih korisnika. Nakon Vodica, ovogodišnji je skup organiziran u rovinjskom hotelu Eden, koji je također dugogodišnji Podravkin partner. Na skupu se pojavilo četrdesetak Podravkinih partnera, te voditelji gastro prodaje s područja cijele Hrvatske, od Dubrovnika do Varaždina koji su bili zaduženi za kupce sa svoga područja i njihov prijevoz.

Sve njih pozdravili su u ime organizatora direktor službe Gastro prodaje Marko Csik i marketing menadžer u timu za gastro program Davor Lokotar. Oni su istaknuli kako je stručni skup prigoda za druženje te još bolje upoznavanje s onime što i kako Podravka može ponuditi kupcima. U tu svrhu održano je i stručno predavanje na temu "Hrana - zakoni i propisi Republike Hrvatske u praksi". Predavanje je održala voditeljica Odjela za dokumentaciju, registraciju i zakonodavstvo iz sektora Kontrola kvalitete i razvoj tehnologije Jasmina Ranilo-

vić, koja je istaknula kako je Podravkina kvaliteta i poznatost njenih brandova jamstvo kvalitete te garancija sigurnosti i ispravnosti svih proizvoda što ih Podravka nudi tržištu. Jer, istaknula je Jasmina Ranilović, u Podravki se kvaliteta provjerava na nekoliko mjesta, od vlastitih laboratorija, do vanjskih laboratorija koji jamče apsolutnu neovisnost. Isto tako, institucionalnim je kupcima ukazano na brojne zakonodavno - dokumentacijske činjenice koje se često ne poštuju poput ispravnog deklariranja proizvoda ili nenavodenja podrijetla proizvoda i sl.

Kupci su s pozornošću slušali predavanje, nakon čega su predavačicu Jasminu Ranilović obasuli pitanjima. Tako su predstavnici institucionalnih potrošača pitali o bezglutenskim proizvodima, potom o nutritivnoj vrijednosti, zatim kako pripremati prehranu za starije i nemoćne osobe. Bilo je i pitanja o ispravnosti kod deklaracije, a sami kupci su naveli nekoliko slučajeva gdje proizvodi drugih proizvođača nisu bili sukladni zakonu, potom o prehrani za alergične osobe, budući da je 6 - 8 posto ljudi alergično, a bilo je i pitanja o tome ima li GMO sastojaka u Podravkinim proizvodima. Jasmi-

na Ranilović je odgovorila da su upravo svi ti sustavi kontrole najbolje jamstvo da ih zasigurno nema ni u jednom Podravkinom proizvodu.

Osim predavanja, vrlo dobro organiziran skup pokazao se i u tzv. neformalnom dijelu, koji je bio na neki način priznanje kupcima za višegodišnju uspješnu i korektnu suradnju s Podravkom. Tako je organizirana večera u rovinjskom restoranu Cantinon u kojem su gosti uživali u ribljim jelima. Organiziran je i izlet u unutrašnjost Istre te je posjećena vinska cesta i degustirana istarska vina u podrumu poznatog vinara Ranka Angelinija koji posjeduje vlastito selo iznad Pazina. Posjećen je i Motovun, i to je bila prigoda za dosta kupaca da se prvi put uvjere u ljepotu unutrašnje Istre, budući da su, kako su sami rekli, većinom posjećivali njen obalni dio.

Pri kraju skupa kupci nisu skrivali zadovoljstvo ni skupom, ni njegovom organizacijom. Svi s kojima smo razgovarali kažu da je to odličan način za uspostavljanje i produblјivanje suradnje, i da je Podravka jedna od rijetkih kompanija koja na taj način brine o svojim kupcima. To je dokaz, rekli su nam, da je Podravka doista kompanija sa srcem.



Kupci su pažljivo slušali stručno predavanje Jasmine Ranilović



U neformalnom dijelu skupa posjećen je i podrum poznatog istarskog vinara Angelinija

Razgovor: Vjekoslav Lukanec, direktor Službe izvoza i doradnih poslova u Podravkinoj mesnoj industriji Danica

Tendencija rasta prodaje Podravkinih mesnih proizvoda na izvoznim tržištima

Razgovarala: **Ines Banjanin**

Služba izvoza i doradnih poslova Podravkine mesne industrije Danica širi prodaju mesnih konzervi na sve brojnijim tržištima izvan Hrvatske, te smo stoga direktora te službe Vjekoslava Lukanca zamoli da nam nešto više kaže o tim izvoznim poslovima.

Prodaja u dvadesetak zemalja na tri kontinenta

- Za sada prodajemo robu na tri kontinenta i u dvadesetak država s time da imamo kupce koji našu robu distribuiraju i u druge države s kojima ne surađujemo izravno. Najznačajnije nam je tržište jugoistočne Europe, a potom slijede tržišta zapadne Europe i Skandinavije te tržište SAD-a i Australije. Bitno je reći da su naši glavni potrošači s područja bivše Jugoslavije, dok su to u Njemačkoj turski potrošači. Međutim, značajno je da su naše proizvode sve više počeli kupovati i domaći stanovnici pojedinih zemalja u koje izvozimo. Naši proizvodi našli su svoje mjesto i u velikim trgovačkim lancima, posebice u Australiji, Švedskoj, Švicarskoj i Austriji, a trenutno smo u pregovorima za ulazak u trgovačke lance i u drugim državama.

- Jeste li zadovolji dosadašnjim rezultatima poslovanja na izvoznim tržištima?

- Što se tiče prodaje u devet mjeseci ove godine, mogu reći da rastemo iznad plana i indeks nam je dvocifren. Izvoz mesnih konzervi uglavnom se realizira direktno iz Danice, a ostatak se realizira putem kanala vanjske trgovine u Podravki. Zadovoljni smo dosadašnjim rezultatima i realizacijom na izvoznim tržištima za prvih devet mjeseci, a procjena je da će do kraja godine rezultati biti viši od plana te očekujemo da će prodaja imati tendenciju rasta i u narednom razdoblju.

Iza marke Podravka stoji kvaliteta

- Koji su osnovni razlozi takvih pozitivnih rezultata?

- Prije svega pokazalo se ispravnim vraćanje marke Podravka na naše proizvode, budući da marka Danica nije bila poznata potrošačima. Stoga je i zabilježen rast prodaje, a iza marke Podravka stoji kvaliteta koja nam je na prvom mjestu, a i naši su proizvodi poznati po visokoj kvaliteti. Osim toga, prošle smo godine započeli, a ove i nastavili s marketinškim aktivnostima na pojedinim tržištima, odnosno oglašavanjem putem medija, prodajom uz prim i drugim sličnim akcijama, što



Vjekoslav Lukanec

je također jedan od bitnih faktora koji su utjecali na pozitivan rezultat. U stalnom smo kontaktu s našim potrošačima, tako da pratimo trendove i zahtjeve tržišta i nastojimo im se prilagoditi, a bitno je povjerenje potrošača u samo poduzeće. Garanciju kvalitete i ispravnosti proizvoda osiguravaju redovne inspekcije Eupske unije i SAD-a. Nedavno nas je posjetila inspekcija iz Kanade, tako da smo sada spremni i za izvoz na to tržište. Izvoz će započeti krajem ove ili početkom sljedeće godine, a izvozit će se proizvodi na bazi svinjetine.

Otvaraju se nova tržišta

- Koja još izvozna tržišta smatrate potencijalnim?

- Budući da je dosadašnjem rastu prodaje pogodio i izvoz kobasičarskih i suhomesnatih proizvoda na tržište Bosne i Hercegovine i Švedske, u pregovorima smo s još nekim zemljama u koje bismo željeli uvesti kobasičarski, suhomesnati i smrznuti asortiman. Tržišta na kojima vidimo svoju šansu su, osim kanadskog, tržište Turske i nekih zemalja arapskih emirata. Tu vidimo priliku da sa svojim proizvodima uđemo i na četvrti kontinent. Od svibnja ove godine posjedujemo certifikat HALAL, koji garantira da su proizvodni procesi i proizvodi usklađeni s prehrambenim standardima potrošača islamske vjeroispovijesti.

- S kojim ste još asortimanom prisutni na vanjskim tržištima?

- U svojem asortimanu imamo i cjelodnevne suhe pakete kojima već dugi niz godina snabdijevamo Ministarstvo obrane, MUP i vatrogasne postrojbe, a slični su paketi ponudeni i drugim tržištima i pregovori su u tijeku. Za sada takve pakete proizvoda izvozimo za vojsku Makedonije.

Proizvodnja u drugim zemljama

- U Službi izvoza, djeluje i Odjel dorade...

- U Odjelu dorade obavljaju se poslovi vezani uz outsourcing i privatne marke. Na svim tržištima na kojima je zbog carinskih barijera otežan ili zabranjen uvoz mesnih proizvoda ili umanjena naša konkurentnost dogovaramo proizvodnju u suradnji s poduzećima s tog tržišta. Trenutno imamo proizvodnju u Makedoniji gdje proizvodimo goveđi gulaš, u Bosni i Hercegovini gdje proizvodimo haše, te u Australiji gdje u suradnji s Podravka International Sydney realiziramo proizvodnju za tržište SAD-a, a uskoro započinje i proizvodnja goveđeg gulaša za tržište Kanade. U tijeku su i drugi projekti proizvodnje na vanjskim tržištima, a osim toga imamo i proizvodnju privatnih marki za hrvatske kupce. Tržišta koja imaju veliki potencijal, a na kojima još nismo prisutni sa svojim proizvodima su tržišta srednje Europe, odnosno Poljska, Češka, Slovačka i Mađarska, ali i tu smo u fazi traženja potencijalnih proizvođača koji bi pod našom markom bili spremni proizvoditi za ta tržišta. Naš je cilj u konačnici zadovoljan potrošač, a zasigurno imamo sve argumente, jer imamo sve potrebne resurse, uključujući znanje, kadrove, kvalitetu, kapacitete i tradiciju, te poznatost marke Podravka.

Podravka objavila nove korporativne internet stranice

Nakon nešto manje od dvije godine od posljednje obnove internet stranica, Podravka je lansirala nove korporativne internet stranice na adresi www.podravka.com. Stranice su rezultat strateškog i planskog nastupa na Internetu, te potrebe za praćenjem i primjenom najnovijih tehnologija i web funkcionalnosti u cilju adekvatnog informiranja posjetitelja stranica. Obnovljene korporativne stranice pristupačnije su korisničkoj publici, novinarima, suradnicima te financijskoj i stručnoj javnosti, kao i svima zainteresiranim za poslovanje kompanije.

Sastoje se od šest tematskih modula: "O Podravki", "Media centar", "Inves-

titori", "Robne marke i proizvodi", "Društvena odgovornost" i "Pridružite nam se". Svaki modul donosi iscrpne preglede važnih sadržaja i servisa. Posebnu novost donosi drugačija prezentacija sadržaja na početnoj stranici te početnim stranicama pojedinih modula preko tematskih "prozora" čime sadržaji postaju pregledniji. Komuniciranje s Podravkom dodatno je olakšano pripremljenim @-servisima. Na njima je moguće prijaviti se za dobivanje raznih sadržaja u e-mail sandučić, dok je poseban servis "BAZA+", namijenjen komunikaciji s novinarima.

Tijekom dugogodišnjeg nastupa na Internetu, Podravka je za svoje

korporativne internet stranice osvojila nekoliko priznanja i nagrada. Riječ je o priznanjima Podravkinim web stranicama za 2003., 2002., 1999. i 1998. godinu koje je ugledni kompjutorski časopis Bug uvrstio među 50 najboljih u Republici Hrvatskoj. U kategoriji korporativnih internet stranica u nacionalnom izboru "Vidi Web Top 100" u 2002. godini, Podravkine korporativne internet stranice proglašene su najboljima, dok su u 2003. godini uvrštene u listu deset najboljih internet stranica u istoj kategoriji.

Grafički i web dizajn te programsko rješenje potpisuje agencija Skin 29 iz Koprivnice.

kupce pod linkom *Distribucija* nalaze se logistički podaci o svim proizvodima i karta Hrvatske s najbližim predstavništvima Podravka pića.

Na adresi www.studena.com.hr predstavljena je prva domaća robna marka prirodne izvorske vode - Studena. Osim čiste izvorske vode Studene, na stranicama se nalaze i

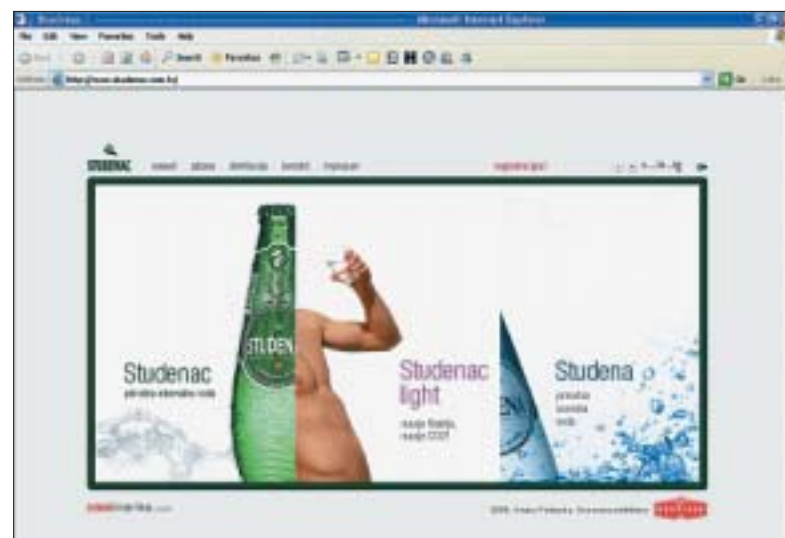
posebni dijelovi o Studenoj obojanoj voćnim okusima kao i o Ledenim čajevima Studena. Na obje web adrese pod linkom *Zabava* mogu se pronaći sadržaji poput desktop pozadina, arhive TV - spotova Studene i Studenca kao i zanimljiva igrice za posjetitelje.

korporativne.komunikacije@podravka.hr



Nove stranice: www.studena.com.hr i www.studenac.com.hr

Podravkine robne marke Studenac i Studena također su predstavljene na novim web stranicama www.studenac.com.hr i www.studena.com.hr. Posjetitelji novih Podravkinih web stranicana na jednom će mjestu moći saznati sve o Studencu, Studenoj i Ledenom čaju Studena i поближе upoznati kristalno čist svijet prirodnih mineralnih i izvorskih voda iz pitoresknog slavonskog gradića Lipika i saznati zašto je Lipik već stoljećima znamenit po svojim vrhunskim vodama. Dolaskom na web adresu www.studenac.com.hr dostupni su sadržaji o jednoj od najstarijih Podravkinih robnih marki - prirodnoj mineralnoj vodi Studenac i o blaže gaziranoj prirodnoj mineralnoj vodi Studenac light, koja je jedinstvena po svojim karakteristikama na domaćem tržištu. Svaki proizvod iz palete Studenca predstavljen je posebnom slikom, a za potencijalne komercijalne



naša posla

Šest mjerenja, pet ohrabrujućih ocjena

Piše: **Željko Krušelj**

Nakon što su članovi Vlade doživjeli pravi šok u godišnjem izvještaju Svjetske banke o brzini i sigurnosti pokretanja poslova, "osvojivši" poražavajuće 118. mjesto, javnosti su naglo postale zanimljive tablice međunarodnih institucija i konzultantskih tvrtki o raznim vidovima gospodarskog razvoja. Premijer Sanader nije bio jedini državnik koji je u Washington poslao oštar prosvjed zbog očito zastarjelih podataka koji su korišteni u toj analizi, ali nanesenu štetu ugledu Hrvatske u očima potencijalnih investitora teško je popravljati. Doduše, prozvana Svjetska banka samo je nekoliko dana kasnije odobrila Hrvatskoj jedan od pozamašnjih kredita za razvoj znanosti i školstva.

Izvjestio je ohrabrenje stiglo s Nacionalnog vijeća za konkurentnost, kojem predsjedava prvi čovjek Podravke Darko Marinac, budući da je u izvješću o globalnoj konkurentnosti Svjetskog gospodarskog foruma, kad se zbroje svi parametri istraživanja, Hr-

vatska svrstana na 62. mjesto u konkurenciji 117 zemalja. Gledano prema pojedinim kategorijama, Hrvatska je na listi poslovne konkurentnosti porasla za 12, a u domeni globalne konkurentnosti čak za 19 mjesta u odnosu na prethodno izvješće. To je u stručnim i političkim krugovima ocijenjeno kao "pozitivna promjena trenda", iako se na ljestvici efikasnosti javnih institucija našla na nezadovoljavajućem 73. mjestu, čak i iza Srbije i Crne Gore. No, ukupno uzevši, Hrvatska je u tom istraživanju realno ocijenjena, dakle iza tranzicijskih zemalja koje su već ušle u Europsku uniju, a negdje između Bugarske i Rumunjske.

Inače, u Hrvatskoj su stručnjaci u ocjenjivanju globalne konkurentnosti po segmentima pozitivno ocijenili policijske usluge, izvoz u regiju, fizičku infrastrukturu, javne nabave visoke tehnologije, profesionalnost menadžmenta, nezavisnost sudstva (baš je sudstvo po nekim istraživanjima bilo jedan od

razloga lošijih ocjena!), koncentraciju poduzetnika, zahtjevnost ekoloških zakona, neutralnost Vladinih odluka, sofisticiranost financijskog tržišta, razvijenost marketinga i zaštitu intelektualnog vlasništva, a negativno suradnju gospodarstva s lokalnim sveučilištima, kvalitetu poslovnih škola, kvalitetu znanstveno-istraživačkih institucija, izravna ulaganja kao izvor novih tehnologija, izdatke za istraživanje i razvoj te proračunski deficit.

Na vrhu spomenute ljestvice konkurentnosti rasta su skandinavske zemlje (1. Finska, 3. Švedska, 4. Danska, 7. Island, 9. Norveška), a razloga za zadovoljstvo imaju i drugoplasirani Amerikanci te već afirmirane azijske gospodarske velesile poput Tajvana, Singapura i Japana. Na tablici poslovne konkurentnosti SAD i Finska su samo zamijenili mjesta. Za hrvatske su sindikaliste upravo te rangliste dokaz da su "promašene teze" da je potrebno "smanjivati radna i socijalna prava zaposlenika da bi se povećala konku-

rentnost", budući da ti isti Skandinavci imaju i najuređenije socijalne države.

Novi poslovni tjednik Lider prošloga se tjedna potudio da prikupi još nekoliko aktualnih tablica o statusu hrvatskog gospodarstva u globalnim okvirima, koje se dobro uklapaju u navedene ocjene Svjetskog gospodarskog foruma. Interesantno je da je jedno od njih također napravila Svjetska banka, istražujući visinu stranih ulaganja u, barem pretpostavljamo, svih današnjih 215 država. Tu je Hrvatska, s prošlogodišnje 1,2 milijarde dolara, na 54. mjestu. Među s njom usporedivim tranzicijskim zemljama je treća, iza Rumunjske i Bugarske, dok je u cijeloj Europi točno u sredini, na 18. mjestu. Nezgodno je jedino to što je u Hrvatsku 2003. uloženo nešto više od dvije milijarde dolara.

U tom kontekstu treba pripomenuti da na ljestvici 50 najbrže rastućih gospodarstava u svijetu od 1992. do 2002., koju je u posebnoj publikaciji

izdao gospodarski list The Economist, nema Hrvatske. No, zato je na prvome mjestu susjedna BiH, s rastom po prosječnoj stopi od čak 20,5 posto. Time je BiH osjetno pretekla i Kinu, no "kvaka" je u njenoj iznimno niskoj polaznoj osnovi.

Ujedinjeni su narodi također nedavno napravili dvije rangliste. Jedna je bila indeks ljudskog razvoja, gdje je Hrvatska solidna 45. od 117 mjerenih zemalja. Drugo je bilo mjerenje indeksa tehnoloških postignuća, gdje je naša zemlja još bolje rangirana, s obzirom na to da je 29. od stotinu anketiranih.

Šesto je istraživanje obavila konzultantska tvrtka A.T. Kearny, koju je zanimao fenomen globalne integracije. Kriteriji su bili gospodarska integracija, osobni kontakti, tehnološka povezanost i politički angažman. Hrvatska je tu od 62 analizirane zemlje na visokoj 16. poziciji, što znači da se od prethodne analize popela za sedam mjesta.

Sajamske aktivnosti Podravke

Osim na Anugi, najvećoj sajamskoj smotri koja se trenutno održava u svijetu, Podravka sudjeluje i na manjim, lokalnim zbivanjima. Tako je danas, 13. listopada, Podravka jedan od sudionika sedmog po redu Dana voća koji se u organizaciji Koprivničko-križevačke županije i grada Đurđevca, Hrvatskog zavoda za poljoprivredno savjetodavnu službu - Odsjek Koprivničko-križevačke županije i Centra za poduzetništvo Koprivničko-križevačke županije održava u Đurđevcu

na Trga sv. Jurja. Podravka predstavlja svoje džemove light, pekmez od šljiva i punilo od višnje, te uz podjelu promotivnih materijala organizira degustacije torbica s višnjom i pekmezom od šljiva.

Već prema tradiciji kompanija sa srcem sudjeluje i na Obrtničkom i gospodarskom sajmu Koprivničko-križevačke županije, koji započinje sutra u Križevcima. Na sajmu koji je prepoznatljiv proizvod Koprivničko-križevačke županije s ciljem promidžbe lokalnog gospodarstva i regije, a na kojem uz

domaće sudjeluju i izlagači iz Mađarske, Italije, Slovenije i Bugarske, Podravka predstavlja novi proizvod Vegetu Mediteran. Dva puta dnevno u naredna tri dana bit će organizirane degustacije jela s Vegeta Mediteranom kako bi se taj novi proizvod što bolje približio potrošačima.

Na sajmu, čije je službeno otvaranje predviđeno za 14. 10. u 11 sati, Podravka će predstaviti i asortiman Podravka jela i promovirati novu nagradnu igru.

J. L.

Zabilježeno u Tvornici Koktel peciva

Proizvodnja u porastu

U Tvornici Koktel proizvodnja se odvija kontinuirano u tri smjene, a trenutno je tu zaposleno 124 radnika. Bez obzira na poteškoće na koje nailaze, rezultati poslovanja su više nego zadovoljavajući. To nam je u razgovoru potvrdila i direktorica tvornice dipl. inž. Nataša Tetec.

- U prvih devet mjeseci ove godine ostvarili smo veću proizvodnju nego u istom razdoblju lani, a i prihodi su u istom razdoblju također porasli, tako da možemo reći kako poslujemo - baš onako kako treba. Svi zaposleni redovno ispunjavaju svoje radne obveze, pa i s te strane mogu imati samo pohvale - rekla je direktorica.

Što se tiče investicija, i njih je bilo. Prije svega, poboljšali su uvjete rada zaposlenih, a ugradili su i neke nove linije, što doduše još nije dovršeno, ali će uskoro biti. Na taj način poboljšat će se i još više povećati proizvodnja. Osim toga, do kraja godine krenut će na tržište i s nekim novim proizvodima.

- Ove su godine naši potrošači mogli nabaviti dva nova proizvoda - Kviki mini štapići sa sirom i Kviki krekeri s pšeničnim klicama. Time smo proširili asortiman trajnog slanog peciva. Vrijedno je istaknuti i to da smo obavili redizajn gotovo cjelokupne ambalaže, što proizvodima

daje novi, atraktivniji izgled, a to su, koliko znamo, potrošači odlično primili.

U Koktelu se već sada užurbano pripremaju i za božićne i novogodišnje blagdane, kada se većina njihovih proizvoda traži u povećanim količinama. To se posebno odnosi na proizvode iz programa Dolcela.

Kad smo direktoricu pitali ima li kakvih problema, rekla je:

- Problema imamo kao i svi drugi.

Naime, jedan dio naših strojeva je "zastario", pa im je potrebna posebna pažnja. No, srećom, imamo odlične majstore koji, ako je potrebno, brzo otklone eventualne kvarove.

A što se tiče izvoza, saznajemo:

- Izvoz je iz godinu u godinu sve veći. To još ni izdaleka nije ono što možemo i priželjkujemo, ali... sve govori da će i ovaj segment našega poslovanja ubrzo doći na još bolje pozicije.

Mladen Pavković



Aktualna tema

Dokup mirovine

Prošli je mjesec u Hrvatskoj gospodarskoj komori, pod pokroviteljstvom Ministarstva gospodarstva, rada i poduzetništva, održano obilježavanje 15. obljetnice DOKUPA MIROVINE. Ovaj se program zbrinjavanja radnika pred mirovinom, koji nosi znak «Izvorno hrvatsko» kao vrsta otpremnine već 15 godina primjenjuje u više od 200 gospodarskih subjekata u Hrvatskoj (HEP, HŽ, FINA, INA, luke, brodogradilišta, bolnice, domovi zdravlja i dr.).

Prisustvo predsjednika Vlade RH dr. Ive Sanadera, ministra gospodarstva, rada i poduzetništva Branka Vukelića, predstavnika sindikata, HUP-a, HGK, GSV-a, te stotinjak gospodarstvenika, potvrda je jedinstvenog stava svih socijalnih partnera: dokup mirovine je socijalno-financijski program koji pomiruje i interese poslodavaca i interese radnika - budućih umirovljenika.

- Institut dokupa mirovine malo je poznat u Hrvatskoj i treba ga više promovirati, jer država pomaže poduzeća koja ga provode oslobađanjem poreza prilikom uplate za dokup mirovine, a s druge strane svima nama koji ćemo se naći pred nužnim

umirovljenjem jamči veću socijalnu sigurnost i humanost - istaknuo je dr. Ivo Sanader.

Dokup mirovine je alternativni model zbrinjavanja najstarijih radnika, koji nisu zaslužili svoj radni vijek završiti otkazom, već sporazumnim prestankom ugovora o radu, u dogovoru s poslodavcem. U trenutku umirovljenja bivšem radniku poslodavac dokupljuje onaj dio mirovine koji je radnik mogao ostvariti da je ostao u radnom odnosu još koju godinu. Na taj način poslodavac nagrađuje svoje najstarije radnike za njihov minuli rad, ugrađen u rad i razvoj poduzeća. Umjesto otpremnine koja biva brzo potrošena, i to za potrebe mlade generacije, umirovljenik doživotno prima dvije mirovine: jednu stvarno ostvarenu, iz Hrvatskog zavoda za mirovinsko osiguranje, i drugu, dokupljenu od strane bivšeg poslodavca, iz Royal mirovinskog osiguranja. Obje imaju jednake karakteristike: isplaćuju se doživotno, mjesečno, povećavaju se u istom postotku sukladno odluci Upravnog vijeća HZMO-a i slijedi ih pravo na obiteljsku mirovinu.

Naravno, osnovni preduvjet za ostvarivanje prava na dokupljenu mi-

rovinu je odluka pojedinca, potencijalnog umirovljenika da ode iz radnog odnosa. Odluka o odlasku u mirovinu vrlo je teška samim time što je to zadnja odluka iz radnog odnosa, ali i stoga što o toj odluci ovisi i kvaliteta nastavka života u trećoj životnoj dobi. Odluku dodatno otežava činjenica da je nakon najnovije odluke Vlade RH od 14. srpnja 2005. i usvajanja Zakona o Umirovljenikom fondu, prema kojem će se velikom broju «starih» umirovljenika vratiti dug, zapravo sada najugroženija kategorija tzv. «novih» umirovljenika. Zašto?

Mirovina je danas u odnosu na plaću puno manja (oko 40 % prosječne plaće), a prema Zakonu o mirovinskom osiguranju, ako se i ostane raditi pa se u mirovinu ode s više godina života i staža, iznos mirovine može biti i niži. Taj je paradoks posljedica zakona prema kojem se svake godine uzima po tri godine više u obračunsko razdoblje za izračun mirovine (ove godine mirovina se računa na temelju plaća iz 28 uzastopno najpovoljnijih godina iz radnog vijeka, sljedeće već iz 31 godine itd.). Tu leži razlog zbog čega su mirovine onih koji su ranije otišli u mirovinu veće od mirovina onih koji će otići

KONDIN - 13. Stručno savjetovanje inženjera konditorske industrije

Pred analitičkim laboratorijima sve su veći zahtjevi u proizvodnji hrane

U Puli je od 5. do 8. listopada održano 13. Stručno savjetovanje inženjera konditorske industrije, kojem su nazočili stručnjaci iz Hrvatske, Slovenije i Austrije. Savjetovanju je prisustvovalo i šest stručnjaka iz Podravke.

Održana su brojna predavanja na temu razvoja i vrsta ambalažnog materijala, grafičkog dizajna ambalažnih materijala, svojstava i primjene modificiranih škrobova, zdravstvenih aspekata u modernom sistemu masti, primjeni aroma i boja u konditorskoj industriji, te kontroli kvalitete i zdravstvene ispravnosti konditorskih proizvoda. S područja kontrole kvalitete i zdravstvene ispravnosti valja izdvojiti predavanja o unutarnjoj i vanjskoj procjeni kvalitete laboratorija, te primjeni analitičkih tehnika u analizi hrane. Konstatirano je da su pred analitičkim laboratorijima sve veći zahtjevi kojima laboratoriji u najskorije vrijeme moraju udovoljiti i na taj način svojim korisnicima dokazati vjerodostojnost rezultata ispitivanja.

Na stručnom skupu Podravku je predstavio Mario Ščetar, diplomirani inženjer iz Razvoja ambalaže s prezentacijom na temu "Savitljiva ambalaža s kontroliranim/modificiranim atmosferom". Govoreći o ulozi ambalaže, vrstama ambalažnih materijala, Ščetar je istaknuo da su ambalažni materijali u funkciji zaštite proizvoda, zdravstvene ispravnosti proizvoda, podobnosti za pakiranje, ekonomske te ekološke prihvatljivosti. Osim izbora odgovarajućeg ambalažnog materijala proizvod je moguće zaštititi i određenim postupcima pri pakiranju. Očuvanje proizvoda kontroliranim/modificiranim atmosferom jedan je od postupaka kojim se može postići produljenje trajnosti proizvoda. Pakiranje proizvoda pod kontroliranim/modificiranim atmosferom podrazumijeva da je proizvod u pakovini okružen specifičnim omjerom plinova CO₂, O₂, N₂. Na kraju se nameće zaključak da je za kvalitetan postupak pakiranja određenog proizvoda vrlo važno obaviti pravilan odabir adekvatne vrste plina, te njihovih omjera za modificiranu atmosferu, a ujedno odabrati ambalažne materijale nepropusne na plinove i vodenu paru.

Brojni kontakti s kolegama iz industrije, ovlaštenih laboratorija, te proizvođača sirovina i opreme pokazali su još jednom važnost izmjene znanja i iskustava, te otvorili mogućnosti novih suradnji i poboljšanja poslovnih procesa.

Mr. Vesna Popijač

"Zlatni lovor potrošača" za Vegetu u Poljskoj

Vegeta je u Poljskoj dobila "Zlatni lovor potrošača 2005." u kategoriji Začini. Nagradu je Podravki dodijelio list Przegląd Gospodarczy (Gospodarski pregleđ), a ona je ponovna potvrda snažne pozicije te marke na poljskom tržištu.

- "Lovor potrošača" je za nas izuzetno cijenjena nagrada, prije svega stoga što je ona glas potrošača koji na taj način izražavaju povezanost i povjerenje prema marki Vegeta. Za firmu Podravka je to poseban razlog za zadovoljstvo i ponos, jer proizlazi iz visoke ocjene našeg rada od strane nama najvažnijih ljudi - naših kupaca - rekao je Neli Groza, predsjednik uprave Podravka International Export - Import u Poljskoj.

Interni oglas

Ako ste zaposlenik Podravke i uz to ste analitični, ustrajni, strpljivi, skloni timskom radu te kontinuiranom stjecanju novih znanja nudimo Vam:

- odgovoran i stimulativan posao
- timski rad u ugodnom i poticajnom okruženju
- mogućnost učenja i stručnog napredovanja.

Javite se!

Objavljujemo slobodno radno mjesto za poslove
T E H N I Č A R A
u laboratoriju

Od vas očekujemo:

- srednjoškolsko obrazovanje prehrambenog ili kemijskog smjera (prehrambeni ili kemijski tehničar)
- znanje stranog jezika (engleski)
- korisnička znanja rada s računalom (MS Office)
- razvijene radne navike i odgovoran odnos prema poslu

Prijave pošaljite do 21. listopada 2005. godine na adresu:

*Ljudski potencijali
Zapošljavanje i razvoj kadrova
(za interni natječaj)
Ante Starčevića 32
48000 Koprivnica*

Kandidate ćemo o izboru obavijestiti u roku 30 dana.

Novo iz Podravkine Pekare

Pogača - nova vrsta kruha od bijelog brašna

Asortiman kruha obogaćen je novim proizvodom pod nazivom - pogača. To je kruh zamiješen od bijelog brašna. Izgled kruha je vrlo specifičan i prepoznatljiv. Kora kruha lijepa je smeđe boje, djelomično prekrivena brašnom što podsjeća na pogaču naših baka koje su je ručno mijesile. Pogača je uobičajenog okruglog oblika, mekane i vlažne sredine. Ovaj proizvod zadržava dugotrajnu svježinu. Izvrsno prija uz svako jelo. Uvjerite se i sami. Dobar tek!

M. Dinić



Podravkini jubilarci

Radnici sa 20 godina rada u Podravki (321)

Podravka d.d.:
Ured Uprave: Nenad Pekić
Uredi predsjednika i članova Uprave:
Vesna Habek
Zajednički poslovi tržišta: Kornelija Kosaber
Marketing: Gordana Bahat, Mirjana Brozović, Božica Gašparić, Vlatka Grüngold, Nevenko Kopričanec i Radojka Stubičar
Razvoj proizvoda: Marina Besten, Suzana Čačić, Jasminka Gregurek, Snježana Kaić, Ljiljana Ostojić i Vesna Šimpović
Tržište RH: Jadranka Ciglar, Đurdica Glavica, Marijana Kralj, Vesna Miliša, Zdenko Muhar, Marija Neveščanin, Davorin Pavlek, Štefanija Pehak, Slobodan Polić, Ranka Rižner, Kruno Runtić, Sanja Sinković, Ivica Toth, i Miroslav Vrtić
Tržište centralne Europe: Davorka Fiš-trek
Tržište istočne Europe: Milan Kovačić
Tržište zapadne Europe: Zlatko Kolar-ić, Draženka Kovačić i Nina List
Upravljanje komercijalnim partnerima: Jasna Kiš i Zdenkica Premor
Tvornica Vegete: Boža Jambrović, Đurda Peričić, Vesna Petrović, Slavko Ružić, Anica Šestanji i Jasenka Vodomini
Tvornica juha i polugotovih jela: Grozdana Bukvić, Marina Čulumović, Marija Dejanović, Vesna Đukin, Snježana Gabaj, Biserka Hlevnjak, Ranka Kodrić, Stjepan Kodrić, Ljiljana Kontrec, Marija Kovač, Ljiljana Marjanović, Marija Restek, Anica Rukavina, Željka Sedek, Jasna Sivec, Marija Šimeg, Vlado Štubljak, Ružica Vinceković, Biserka Vuger i Mileva Vukasović
Tvornica dodataka jelima Kostrzyn: Ismet Hadžiselimović
Služba za zajedničke poslove Proizvodnje I: Krunoslav Hirjanić, Mladen Jazvec, Ivica Kovač, Željko Molc, Damir

Salajpal i Dubravka Šijak
Tvornica koktel peciva: Nikola Cvetnić, Josip Dubić, Damir Đelekovčan, Davorka Horvat, Marija Kašić, Slavica Magdić, Marina Marinac, Zlatica Mikulec, Jasenka Pakasin, Kruno Pek, Josip Puž, Gordana Vrabelj i Đurdica Žnidarić
Tvornica dječje hrane i kremnih namaza: Damir Gašparić, Franjo Horvat, Miroslav Imbrišević, Slavko Mađarić, Ivica Mihac, Mladen Pavković, Snježana Pavković, Marija Perlog, Blaženka Poldrug-ić, Dragica Šaško, Ankica Šegerc, Mirjana Škofić, Jadranka Štefanec i Željko Vaupotić
Tvornica Kalnik Varaždin: Verica Čaklec, Nadica Haramas, Krešimir Keretić, Petar Križmarić, Vid Lešnjak, Mladen Melnjak, Stanislav Plačko, Katica Varga i Darko Vincek
Tvornica voća: Zlatica Bojanović, Ksenija Bunić, Andrija Evačić, Tomislav Galović, Biserka Harambaša, Josip Hudak, Katica Hudak, Božica Kovačić, Zlatko Potroško i Štefanija Stanković
Tvornica povrća Umag: Mirzeta Bilalić, Fiorela Lakošeljac, Ana Mandić i Ornella Matijašić
Održavanje mlina i pekare: Zdravko Podunajec, Damir Reizner i Antun Žinić
Proizvodnja i finalizacija mlina: Predrag Babić, Zdenko Petričević i Željko Puškaš
Logistika: Josip Besten, Ivica Bračko, Mladen Godek, Nikola Gvozdanović, Željko Hegedušić, Stevo Jagodić, Nataša Jaić, Ljiljana Korenjak, Katarina Krapinec, Antun Lukša, Damir Martinčić, Jasna Medved, Zoran Milanović, Zlatko Mlinar, Božidar Petika, Sanja Prosenjak, Damir Sakač, Zvonimir Štefanec, Josip Zajec i Aleksandar Žarić
Ured direktora pića: Valent Vrhovski
Tvornica Studenac Lipik: Miluška Ali-

šić, Darko Bartoluci, Zdravko Jozipović i Pero Komljenović
Kontrola kvalitete i razvoj tehnologije: Lidija Mikulec, Nadica Pal, Tatjana Piki-vača, Mirjana Posavec, Borbala Radetić, Anda Topić i Gordana Vukojan-Peroković
Operativni kontroling: Dragica Tomić
Catering: Vesna Kolonjak, Verica Kulolja, Božica Mihoković i Ivica Pek
Zaštita: Barica Posavec i Miroslav Žlebak
Čišćenje i opće usluge: Spomenka Bojanić, Marijana Heged, Dražen Kićanović, Manuela Kuzman, Katica Mađerić, Božica Petričević i Josip Petrović
Energetika: Željko Škorić
Održavanje: Slavko Bračko, Sanda Dasić, Darko Matekalo, Ivica Matoš, Željko Medenjok, Branko Medimorec, Ivan Svržnjak i Vjekoslav Virag
Ljudski potencijali: Marijana Dudaš, Zlatica Ermečić, Vesna Henezi, Radojka Mitrović i Lidija Sobočanec
Kontroling: Snježana Bregović, Katica Dugalija i Dubravka Rehorović
Riznica: Anica Canjuga, Dejan Dinić, Đurđica Lukač i Marijana Sedlanić
Računovodstvo: Marija Bogadi, Anika Čelik-Živko, Zdenka Pavlić i Gordana Potroško
Informatika: Dražen Horvat, Andrija Lacković, Đurdica Zerdin i Igor Zgorelec
Nabava: Branko Bedeković, Zdravko Gašparić, Vladimir Glad, Ivan Ribić, Ljubica Stanin i Davorka Vuković
Belupo d.d.: Ivica Bali, Stjepan Balija, Irena Barišić, Vesna Blažeković, Mirjana Čorić, Željko Dragec, Stjepan Gajski, Alenka Gregurec, Anica Haramija, Ksenija Hranić, Snježana Jakupek, Zdravko Klasan, Mirjana Kolarčić, Mirjana Kovačić, Sanja Kovačić, Božo Lončar, Štefica

Mikec, Mirjana Orehovec, Slavica Pačandi, Krunoslav Palavrić, Damir Perić, Ratko Petak, Marijan Puhalo, Robert Radmilović, Mladen Sačer, Miroslav Sa-rić, Snježana Stančin, Franjo Špoljar, Zdravko Štabi, Mohamed-Majed Tibi, Ivančica Tkalić, Jadranka Torak, Vesna Vinceković, Željko Vodopija i Jasna Žic-Soldo
Danica d.o.o.: Slavica Akeljić, Mladen Amon, Snježana Bauman, Krešimir Bebek, Marija Behin, Ljubomir Belković, Ljiljana Blažek, Mira Bobovec, Željko Ciganek, Vesna Čelig, Ivanka Čenaki, Damir Delimar, Đurdica Gašparić, Bran-ko Godek, Vesna Godek, Mijo Gregorić, Jasenka Gregurec, Vlasta Habijanec, Ma-rijana Hegedušić, Franjo Hirjan, Željko Hojsak, Anica Horvat, Lidija Horvat, Zdravko Horvatić, Đurdica Husnjak, Đurđica Huzjak, Valentina Jajalo, Krešimir Jakupić, Stjepan Kašić, Ivančica Kljunić, Marijan Kolar, Smiljka Kolonić, Barica Križanec, Davorka Kuzmić, Tomislav Kuzmić, Damir Logar, Snježana Lončarić, Zorica Lukač, Draženka Maček, Željko Maček, Marija Makar, Branko Malta-rić, Štefica Maltarić, Zdenka Marijan, Anka Matijašić, Bosiljka Medved, Mirja-na Medimorec, Vesna Mikulinjak, Mari-ja Mlinarić, Damir Nemec, Ivan Nemec, Zdenka Ožvatić, Spomenka Peroš, Ma-rijana Petrović, Gordana Posavec, Marijan Posavec, Marija Radmanić, Darko Sabo-lić, Radojka Sabolić, Zdravko Sabolić, Ksenija Sačer, Snježana Sataić, Zdenka Seretin, Snježana Sokač, Željka Srbiš, Ranko Stančec, Nada Starčević, Danica Široki, Dražen Špoljar, Ratko Trnski, Damir Varga, Darinka Vočanec, Milica Vrabelj, Zlatko Vrabelj i Ivanka Vrhovski
Koprivnička tiskarnica d.o.o.: Jasna Bračko, Valerija Plevnik, Blaženka Sen-kojić, Marija Trpčić i Tatjana Vrbanić.

Moj hobi - Željko Knezović, zaštitar

Četiri bicikla i tri biblije...

Piše i snimio: **Slavko Petrić**

Samotnjak, osobenjak i čudak - epiteti su koje često rodbina, prijatelji i znanci spominju za Željka Knezovića. S pravom, kaže nam sâm Knezović, Podravkin zaštitar najčešće na Belupovoj portimici na Danici, a ovi epiteti vezani su uz njegov osebujni "životni stil": za potrebe svakodnevnog življenja ima četiri namjenska bicikla, pasionirani je proučavatelj mobitelskih i računalnih konstrukcijskih dometa, s glazbom drugovao i kao DJ, a sad je Bibliju prihvatio kao jedinu istinu življenja. Rodom iz blizine Imotskog, s tri godine završio je u Slavoniji, a Podravinu, u kojoj je odrastao do današnjih 40 godina, smatra svojim domom. Kada smo već krenuli s biciklom, što to ima magičnog u njemu? - Svojom osobnošću i prepoznatljivošću



Željko Knezović

smatram to što sam se u potpunosti "fiksirao" na bicikl. Sve poslove, od odlaska na posao, trgovinu, bilo kuda, obavljam tim vrijednim prometnim sredstvom. Mene je strah od pomisli da sjednem u auto, a to ne radim od 1993. godine. Kada vidim što se na prometnicama događa, osjećam se ugroženim. Manijačke vožnje me izluđuju. Svojim biciklima stignem svuda i sigurno - kaže Željko. Da, biciklima, jer ih ima četiri. Jednim se vozi isključivo na posao, drugi mu služi za odlazak u kupovinu, treći je za rekreativne vožnje, što podrazumijeva-ju i vožnje od 50-ak kilometara na mah, a četvrti služi za kraće etape kao što je do Šoderice iz Torčeca, gdje mu je rekreacija ral i pol zemlje i mini teretana koju je nedavno kupio. Snaženje tijela i duha podrazumijeva i odlaske na ispo-moć roditeljima u Kunovec Breg. U Njemačkoj, gdje je s roditeljima bio na gasstarbajterskom poslu, bio je opsjed-nut modelarstvom. Doškolovao se u

Koprivnici, a u Podravki je startao s nekad popularnim "kinder jajima" da bi se javio na natječaj za zaštitara i kaže posve neočekivano prošao. Na tom je poslu 12 godina. Dobro je, kratko ocje-njuje Željko, koji je uz sve spomenuto zaokupljen i čitanjem. Krenuo je s časopisima, enciklopedijama, beletristikom, ali je sve to na kraju stavio u "zapečak" i u ruke uzeo bibliju. Već godinama opsjednut je knjigom koja ima odgovor na životna pitanja. - Biblija je daleko uvjerljivija od svih knjiga koje govore o čovjeku, njegovom postanku i cijelom bitku življenja. Proči-tao sam tri Biblije kršćansku, jehovsku i pravoslavnu. Najviše me se dojmila ona Jehovinih svjedoka. Toliko su biblije imale jak utjecaj na mene da sam se ostavio pušenja smatrajući cigaretu sred-stvom za ubijanje, što tumačim i svojim kolegama pušačima. Inače, nisam neki veliki kršćanin, ali vjerujem u Bibliju i njezino kazivanje - kaže Željko.

Podravkin periskop

Slavne ličnosti mogu naštetiti marki proizvoda



Pripremio: **Vlado Markota**
Strateški razvoj

Oglašivači sve češće raskidaju ugo-vore s poznatim osobama čije je ponašanje nespojivo s imageom pro-moviranog proizvoda. Sredinom prošlog mjeseca na naslovnici "Daily Mirrora" osvanule su šokantne slike Kate Moss, na kojima ova poznata manekenka ušmrkava kokain na nekim orgijama. Pet dana nakon toga je švedski proizvođač odjeće H&M prekinuo svoj ugovor o rekla-miranju koji je imao sklopljen s Kate Moss. Kompanija se oglasila i služ-benom izjavom za javnost u kojoj je stajalo: "Naša kompanija se jasno distancira od droge i već godinama aktivno sudjeluje u kampanjama za prevenciju droge". I drugi oglašiva-či, poput Burberry Group i Chanel, također su slijedili korake H&M.

Kate Moss nije prvi model koji je imao problema zbog droge. Lavaz-za Coffee se povukla iz suradnje s belgijskim modelom Ingrid Pa-rewijck, nakon što je ova bila uhva-ćena s nekoliko grama kokaina na aerodromu u New Yorku. Međutim, droge nisu jedini razlog zašto slavni postaju problematični saveznici pro-izvođačkim kompanijama. PepsiCo je povukla svoje reklame s Madon-nom nakon što je pjevačica snimila spot za svoj album "Like a Prayer", koji je obilovao onabženim scena-ma snimljenim unutar krkve. Kada je košarkaška zvijezda Kobe Bryant bio optužen za silovanje (slučaj je najvjerojatnije završio izvanparni-čkom nagodbom), McDonald's i Nu-tella su odlučili da ne produlje ugo-vor s njim i on je odmah zamijenjen u reklamama za Sprite drugim igra-čem NBA. Razlozi mogu biti čak i mnogo trivijalniji. Kada se prije go-dinu dana američka komičarka Whoopi Goldberg usudila napraviti šalu na račun predsjednika Georga Busha, Slim-Fast je odmah povukao reklamne oglase u kojima se pojav-ljivala Whoopi.

A što je s nama u Lijepoj našoj po tom pitanju. Čini se da smo mi u tome ipak malko drugačiji. Ili smo mi ipak malo blesavi ili smo jako dobri i spremni na oprastanje. Kod nas pjevači mogu biti "naroljani", "naderani", "nafiksani", polugoli, go-li, mogu prostačiti i javno demon-strirati svoje seksualne i druge vje-štine, sklonosti odnosno nastrano-sti. Mi smo im sve to već unaprijed oprostili. Nama su očigledni ovisni-ci o drogi "cool", pa ih pozivamo kao goste u najgledanije emisije tipa talk-show. Čak su, koje li slučajno-sti, dogurali i do nominacije za Oskara!

Široke narodne mase i dalje oboža-vaju porno-pjevačice, pa ih hrle slu-šati i gledati na koncerte. Nekako osjećam da će "Frusissima" ipak ra-diti novi reklamni spot. Doduše, vje-rojatnije za šampanjac nego li za Vegetu...

Obitelj poginulog generala Blage Zadra posjetila Podravku

Krajem prošlog mjeseca Udruga branitelja invalida i udovica Domovinskog rata Podravke dodijelila je priznanja Junak Domovinskog rata. Priznanje je predano ratnoj bolnici Vukovar te posthumno prvom vukovarskom generalu Blagi Zadru, a primila ga je supruga poginuloga Zadre. Obitelj Zadro prošloga je petka posjetila Podravku. Katu Zadro sa sinovima, snahom i



troje unučadi dočekali su član Uprave Podravke Saša Romac i predstojnik ureda Uprave Joško Širić (*na slici*). Predsjednik Udruge Mladen Pavković govorio je o radu Udruge koja broji 1340 članova, a Saša Romac tom je prilikom rekao kako je neizmjerena žrtva koju

je obitelj Zadro utkala u stvaranje naše države, pa su joj stoga i vrata naše kompanije uvijek otvorena, jer osim što se borimo zadržati svoje tržišne pozicije, nikada ne zaboravljamo socijalnu odgovornost prema Podravkinim zaposlenicima, ali i široj zajednici, rekao je.

Zadrina udovica Kata zahvalila je na gostoprimstvu i na Podravkinim proizvodima koje su joj uručili domaćini. Djeca su se najviše razveselila paštetama i Čokolinu, dok se Kata obradovala pekmezima koje su joj poslali branitelji Tvornice voća.

I. B.

Dokumentarni film Mladena Pavkovića

“Za slobodnu Hrvatsku” - dokumentarni film novinara Mladena Pavkovića prikazan je prošlog četvrtka na tribini “Hrvatsko slovo uživo” u Hrvatskoj kulturnoj zakladi u Zagrebu. Pavkovićev 30-minutni film pripovijeda o borbi za suverenu i samostalnu hrvatsku državu. Autor televizijskim materijalom gradi priču o stvaranju hrvatske države, njezinu prvom predsjedniku i strahotama u Vukovaru nakon ulaska srpske okupacijske vojske u taj grad.

Liječnik za vas

Može li hrana usporiti starenje?

Piše: **dr. Ivo Belan**

Bez obzira na svoju dob, svaki čovjek želi učiniti sve što je u njegovoj moći kako bi usporio proces starenja. Dok genetske karakteristike igraju značajnu ulogu u određivanju kakvo će biti starenje, sve brojniji znanstveni dokazi ukazuju da je prehrana također važna. Redovno konzumirajući određenu hranu, moguće je reducirati ili čak spriječiti znakove starenja - od bora i suhe kože do ozbiljnih oboljenja povezanih sa životnom dobi. Nikad nije prekasno da se počne.

Održavajte tjelesnu težinu stalnom. Ponavljano dobivanje i gubljenje na težini slabi elastično tkivo koje se nalazi pod kožom i koje daje oslonac koži. Jednom kad koža izgubi svoju elastičnost neće se više stisnuti kako bi pristajala mršavijem tijelu nego će ostati mlohava i naborana. Znatne, česte i brze promjene u tjelesnoj težini mogu prijevremeno postariti lice.

Ne postoji specifična hrana koja može spriječiti ili smanjiti bore na licu, ali može se usporiti nastajanje bora konzumirajući ispravnu hranu koja održava slojeve potkožnog masnog tkiva dovoljno “debele”, što rezultira naponom i glatkom kožom iznad njih. Najbolja prehrana je ona koja osigurava dovoljno kalorija svaki dan za održavanje normalne tjelesne težine za individualnu tjelesnu građu, oblik tijela. Kvalitetne kalorije treba osiguravati iz najboljih, hranjivih namirnica. Primjerice, slatki krumpir (batata) je bogat vitaminom A koji utječe na normalan rast stanica epitela kože i pomaže laganom, neprimjetnom odbacivanju, ljuštenju

površinskog sloja kože. Voćni sok pruža vitamin C koji pomaže formiranju kolagena (bjelancevinasta supstanca koja je glavni sastavni dio vezivnog tkiva), a koji daje oslonac koži, to jest daje joj elastičnu kvalitetu. Puno vitamina A ima još u tamnozelenom (špinat) i žutocrvenom (mrkva) povrću, narančama i drugom crvenom voću. Limuni su dobar izvor C vitamina.

Pijte puno vode. Jednom kad prođete svoje 20-e godine, dobar dio prirodnih “ovlaživača” kože - žlijezde znojnice i žlijezde lojnice - se zatvara i površinski sloj kože se stanjuje. Rezultat toga je da koža više ne zadržava dobru vlagu. Također, ako ne pijete dovoljno vode da nadomjestite ono što svakodnevno gubite mokrenjem i znojenjem, tijelo izvlači ono što treba iz stanice, uključujući i stanice kože, a to onda rezultira više suhom kožom koja pruža stariji izgled.

Kako biste smanjili suhoću pijte barem litru do litru i pol vode dnevno. Tu nemojte računati piće kao što je kava, čaj, kola kao dio dnevnog unosa. Oni sadrže diuretik kofein koji ustvari može povećati gubitak vode iz kože, isto kao i alkohol.

Ojačajte svoje obrambene snage. Slijedeći simptom starenja koji možete ublažiti prehranom je smanjena otpornost prema oboljenju. Imunološki sustav brani tijelo od neugodnih napadača, kao što su bakterije i virusi. Istraživanja ukazuju da se u starijih ljudi infekcije duže zadržavaju, zato jer je imunološki sustav oslabljen. Starenje oštećuje funkciju limfocita, bijelih krvnih stanica, koje pomažu u borbi protiv bolesti.

Međutim, vitamin E može ojačati imunološki sustav. Hrana bogata vitaminom E uključuje tamnozeleno lisnato povrće, mahunarke, orahe, lješnjake i cjelovito zrnje žitarica.

Razumna prehrana može također pomoći u sprečavanju i drugih oboljenja koja su u vezi sa životnom dobi:

- u cilju smanjivanja rizika od srčane bolesti valja se držati principa zdrave prehrane - neka unos kolesterola i masnoća bude u normalnim granicama; treba povećati unos nezasićenih masnoća i topivih vlaknastih komponenta.

- većina žena zna da za vrijeme prve tri dekade njihovog života mlijeko i druga hrana bogata kalcijem može pomoći u smanjivanju rizika od osteoporoze, stvarajući jake kosti. I održavajući takvu prehranu do menopauze pomaže ženama na taj način. Međutim, kada razina hormona estrogena pada nakon menopauze, kosti više ne mogu primati kalcij tako dobro. Zanimljivo, ranija istraživanja provedena u znanstvenom centru za prehranu, u Sjevernoj Dakoti ukazuju da još neke namirnice mogu usporiti gubitak koštane mase u kritičnim godinama koje slijede nakon menopauze. Tu su uključene jabuke, orasi, lješnjaci, groždice, mahunarke, sok od grejpa i zeleno povrće.

Hrana nije neki čarobni štapić koji može imati trenutačni učinak na proces starenja. Međutim, razumna, zdrava prehrana - mnogo vlaknastih komponenti u namirnicama, voda i voće i povrće bogato vitaminima - ima sasvim sigurno pozitivan efekt na ukupno zdravlje i izgled osobe.

Izložba slika i književni susret u Bakovčicama

U područnoj osnovnoj školi u Bakovčicama, koja je dobitnica brojnih nagrada i priznanja za promicanje ekološke svijesti i uređenje školskog okoliša, prošloga petka održan je svojevrsni kulturni hepening likovne i književne umjetnosti. U organizaciji tamošnjeg učitelja i predsjednika Mjesnog odbora Bakovčica Radovana Kneževića održana je izložba slika Marije Stipan i predstavljanje knjige za djecu “Sretan Cvrčak” književnice Nade Zidar Bogadi. Marija Stipan je dugogodišnja vrlo aktivna članica Podravkine likovne sekcije, a sad je izložila dvadesetak slika srednjeg formata, ulja na platnu. Izložena djela su tematskog sadržaja, uglavnom cvijeća, krajolika, mrtve prirode. Izložbu je otvorio prof. Milivoj Androlić, tajnik Županijske skupštine Koprivničko-križevačke županije.

Nada Zidar Bogadi, viša savjetnica pri Ministarstvu znanosti, predstavila se kao književnica koja dugi niz godina piše za djecu. Ovaj puta predstavila je knjigu za djecu “Sretan Cvrčak” čije su stihove recitirala djeca spomenute škole, te je prisutne počastila sa simpatičnom haiku poezijom, koja se publici posebno dopala.

N. Z. L.



Mala škola u Bakovčicama često je mjesto likovnih i književnih događanja

Izložba Branke Šinko

Agilna članica likovne sekcije Podravke Branka Šinko predstavila se opusom ovih slika u izložbenom prostoru Podravske banke u Meštrovićevoj ulici. Branka je izložila 18 slika srednjeg i velikog formata ulja na platnu. Ljubitelji Brankinog slikarstva izložbu mogu razgledati u spomenutom prostoru u narednih mjesec dana. Prije Branke u izložbenom prostoru Podravske banke predstavio se dugogodišnji član Likovne sekcije Podravke Emir Oman.

N. Z. L.

Obavijest

Prodaja blagdanskih purica

Odjel Prigodne prodaje obavještava radnike Podravke da organizira prodaju blagdanskih purica Vindije d.d. uz mogućnost plaćanja na tri rate: Purice su težine oko 3 - 3,50 kg, smrznute, po cijeni od 28,06 kn/kg Zainteresirani radnici mogu se predbilježiti na telefone 651-781; 651-954 ili na e mail: marijan.slukic@podravka.hr najkasnije do 20. 10. o. g.

Jelovnik	
17. 10. ponedjeljak:	- Varivo podravski grah, kobasica, salata
18. 10. utorak:	- Junetina sa šampinjonima, pirjana riža, salata
19. 10. srijeda:	- Pečena svinjetina, krpice sa zeljem, salata
20. 10. četvrtak:	- Čufte u rajčici, krumpir pire, kolač
21. 10. petak:	- Pureći paprikaš, tjestenina, salata

NOVINE DIONIČKOG DRUŠTVA PODRAVKA

Osnivač i izdavač: PODRAVKA, prehrambena industrija, d.d. Koprivnica
Glavni i odgovorni urednik: Branko Peroš
Redakcija lista: Branko Peroš, Alen Kišić, Boris Fabijanec, Mladen Pavković, Ines Banjanin i Slavko Petrić
Fotograf: Nikola Wolf
Grafički dizajn: FotoSoft
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

Drugo pretkolo Lige prvakinja - uzvratna utakmica

I ove godine Podravkašice nisu u Ligi prvakinja!

BUDUĆNOST MONET - PODRAVKA VEGETA 24:18 (10:8)

Šest pogodaka razlike iz prve kop-rivničke utakmice nažalost nije bilo dovoljno za uzvrat u Podgorici. Po-dravkašice su tamo izgubile također sa šest pogodaka razlike, ali su u Koprivnici primile više pogodaka nego što su ih u gostima dale. Dakle, i ove godine za rukometašice Podravke Ve-gete ništa od Lige prvakinja, već će europske nastupe nastaviti u Kupu EHF-a.

Karakteristika prvog poluvremena bila je vrlo malo pogodaka s obje strane, što znači da su obrane podjed-nako dobro funkcionirale. U kop-rivničkoj utakmici podbacile su Podravkine vratarke, a u ovoj podgo-ričkoj prvo ime susreta bila je upravo Barbara Stančin sa 15 uspješnih obra-na. No, dok je u Koprivnici napad Podravkašica vrlo dobro funkcionirao, u Podgorici niti traga iz prve utakmice. Prenervozni napadi, bez mašte i često izgubljene lopte. Probao je trener Koprivničanki Josip Šojat sa češćim izmjenama unijeti živost u ekipu, ali nije uspijevaao.

Samo dva pogotka razlike iz prvog poluvremena za Budućnost Monet unosilo je optimizam da će se uspjesi

do kraja utakmice zadržati šest pogo-daka prednosti iz Koprivnice i da će to biti dovoljno. No, nije bilo, a tri i pol minute prije kraja Budućnost je vodila 5 pogodaka razlike. Potom sedam metara za Budućnost koje realizira Dmitreva. Nakon toga Hodak griješi u napadu, a Radičević povisuje na 23:16. Hodak ispravlja grešku za 23:17, ali najbolja igračica utakmice Tanase po-visuje na 24:17 i na kraju opet Hodak za završnih 24:18.

Nakon utakmice Josip Šojat je rekao: - Prije utakmice mnogi su mislili da će nam pobjeda iz Koprivnice biti dovoljna za prolaz. No, ja sam znao da ćemo na ovakvom terenu imati proble-ma zbog 22 primljena pogotka doma. Budućnost je iskoristila punu dvoranu, a mi u prvoj utakmici nismo uspjeli niti približno napraviti takav ugođaj i pritisak s tribina. Osim vratar-ki nismo imali niti jednu raspoloženu igračicu za koju bih mogao reći da je nešto napravila. Na ovakvim utakmi-cama trebate zabijati sve, to je osno-vna stvar, a mi smo promašili previše zicera.

Još da podsjetimo: u ovogodišnjem prijelaznom roku Podravka Vegeta se

pojačala s najboljim igračicama koje su trenutno u Hrvatskoj. Osim već tradicionalnih ciljeva - osvajanja pr-venstva i kupa Hrvatske, plan je bio i ulazak u Ligu prvakinja. Prema igrama u domaćem prvenstvu, Podravkašice zaista nemaju konkurenciju, ali na međunarodnom planu...

Protiv Budućnosti Moneta za Po-dravku Vegetu su igrale: Stančin, Gal-kina, Vresk 1, Hrgović, Golubić 1, Palčić 1, Hodak 4, Zebić, Horvat 1, Franić 2, Šerić, Pasičnik 4, Naukovich 3 i Tatari.

B. F.



Barbara Stančin - 15 uspješnih obrana u Podgorici, ali to nije bilo dovoljno za Ligu prvakinja

Osmina finala hrvatskog Kupa

Slavenaši s lakoćom u četvrtfinale

SLAVEN BELUPO - ZET 5:0 (3:0)

Kao što se i očekivalo nogometaši Slaven Belupa su s lakoćom pobi-jedili ekipu zagrebačkog ZET-a i plasirali se u četvrtfinale hrvat-skog nogometnog Kupa. Prema viđenom na terenu, pobjeda do-maćih nogometaša je mogla biti znatno veća, ali koprivnički napa-dači u završnicama akcija nisu bili dovoljno koncentrirani.

Mrežu ZET-a naćeo je već u 7. minuti Mumlek, a 20-ak minuta kasnije odličnu igru Mumlek do-kazuje i izvanrednim slobodnim

udarcem sa 25 metara, kada poga-đa lijevi gornji kut nemoćnog vra-tara Raka. Desetak minuta kasnije odlična akcija Vručine i Šaranovi-ća koji puca, ali lopta pogađa vratnicu. No, minutu kasnije na odlično dodavanje Mumleka Ša-ranović po treći put trese mrežu ZET-a.

I u nastavku Slavenaši dominiraju terenom pa u 57. minuti Kovač, koji je ušao umjesto Mumleka, povisuje na 4:0. Desetak minuta kasnije Šo-moci puca iskosa sa 16-ak metara i

pogađa lijevi gornji kut vratiju ZET-a.

- Zadovoljan sam uvjerljivom po-bjedom, bila je to posljednja pro-vjera uoči prvoligaške utakmice s Hajdukom u kojoj očekujem da ćemo ostati nepobijeđeni - rekao je nakon utakmice trener Slaven Be-lupa Nikola Jurčević.

Protiv ZET-a za Slaven Belupo su igrali: Lisjak, Crnac, Karabatić, Kur-lić (od 73. Dunković), P. Bošnjak, Lee, Musa (od 58. Šomoci), Mu-mlek (od 46. Kovač), Višković, Ša-ranović, Vručina.

B. F.

Prva liga stolnotenisača

Prva pobjeda u Prvoj ligi

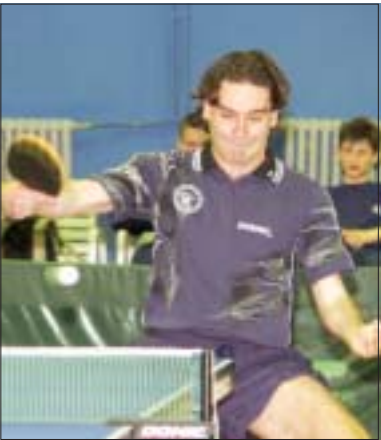
PODRAVKA - PREHRANA (SPLIT) 4 : 2
PODRAVKA - DONAT (ZADAR) 1 : 4

Stolnotenisači Podravke u drugom su kolu pobijedili splitsku Prehranu i tako zabilježili prve bodove u Prvoj ligi. Konačna pobjeda od 4:2 ne odaje veliki trijumf, ali vrijednost ovih prvih bodova je važna, jer su osvojeni u igri sa sastavom koji će tijekom prvenstva brinuti brige o opstanku kao i naši igrači. Prvo ime susreta bio je Danijel Lončar čije su pobjede od po 3:0 bile ključne u konačnom rezultatu. Prvo je sigurno svladao Dragića, da bi kod rezultata 2:2 u petoj partiji s maks-i-malnih 3:0 bio bolji od Žižaka i "pre-dao" Mariniću momčadski rezultat 3:2. On je tu psihološku prednost dobro

iskoristio i pobijedio u važnom susre-tu Dragića sa 3:1 i zaokružio pobjedu od 4:2. Inače, Kovačević je izgubio od Buljana, a Marinić od Munivrane, dok su u susretu parova Podravkaši Marinić i Lončar bili bolji od Spličana Munivrane i Dragića.

Osvojeni bodovi s Prehranom oso-kolili su Podravkaše, ali to nije bilo dovoljno u nedjeljnom susretu s ekipom Donata iz Zadra, koja je jedna od ponajboljih hrvatskih momčadi. Poraženi su sa 4:1, a jedino je Danijel Jurašić uispio pobijediti Čubrića sa 3:1 i to je bio jedini poen za koprivničke stolnotenisače.

S. Petrić



Danijel Lončar - prvi bodovi u Prvoj stolnoteniskoj ligi

Kuglanje - Svjetski kup 2005. (od 5. do 8. 10. 2005. u Slovačkoj)

Podravka bez plasmama u polufinale!

Kuglačice Podravke nisu na Svjetskom kupu u slovačkom gradu Podbre-zovi ostvarile željeni plasman. Primarni cilj bio je ulazak u polufinale, među četiri najbolje ekipe na svijetu. U četvrtak su se odigravale kvalifikacije 12 prvaka država - nastupilo je po pet igračica svake ekipe, a šesta je igrala u petak ujutro. Nakon pet igračica sve je bilo prema planu, iako opet nije moglo bez loših rezultata. Ove staze na pločama još uvijek za Podravkašice predstavljaju veliku enigmu, za neke igračice su prava noćna mora. Najveći problem je u tome što ih kod nas ima vrlo malo i nalaze se u malim mjestima, gdje nema prvoligaša, pa se prvenstvo ne igra na njima. Ali ni to ne može biti opravdanje, jer je Željka na takvim stazama postala svjetska prvakinja i rekorderka. Rumunjske prvakinja Electromures imaju vjerojatno najgore staze u Europi, pa su ipak u Podbrezovi postale ekipne prvakinja svijeta.

Prva je za Podravku krenula svjetska prvakinja i rekorderka Željka Orehovec. Trener Koren je odmah na startu želio steći psihološku prednost pred konkurencijom, ali Željka nije ostvarila visok rezultat - sa 548 srušenih čunjeva bila je prosječna. Ljilja Picer, kapetanica ekipe, bila je na istom nivou, postigla je u čunji isti rezultat. I sve bi bilo pod kontrolom da nije došao jedan od lošijih rezultata - Vesna Galović nakon 120 hitaca zaustavila se na 513 čunjeva. Iza nje odlična Đurđica Lukač sa 552 čunja vraća nas u «život», da bi nas Marija Zver svojim rezultatom (523) opet razočarala. Najbolja igračica hrvatske lige u dvije zadnje godine i reprezentativka Hrvatske, nikako ne može na europskim stazama do pravog rezultata. Njezina kugla na takvoj mekoj podlozi jednostavno nema nikakav učinak, to su pokazala i posljednja tri svjetska prvenstva.

Nakon nastupa pet igračica poredak je bio slijedeći: 1. CS Electromures (ROM) 2800, 2. BKV Elore (HUN) 2719, 3. KK Brest (SLO) 2717, 4. ŠKK Podravka (CRO) 2684, 5. BBSV Wien (AUT) 2663, 6. KK Slavia (CZE) 2655, 7. ZP Podbrezova (SVK) 2650 itd.

Dakle, u četvrtak smo bili u polufinalu - imali smo 21 čunj prednosti pred prvakinjama Austrije, 29 čunjeva pred prvakinjama Češke i 34 čunja ispred domaćina iz Slovačke. I to je u petak ujutro iskusna Vesna Žunek trebala sačuvati, ali katastrofalan rezultat od samo 473 čunja «bacio» nas je na 7. mjesto, dok je Slovačkinja Valigurova sa 576 čunjeva odvela domaće kuglačice u polufinale.



Kuglačice Podravke ovaj put nisu uspjele...

Nakon polufinalnih i finalnih borbi, bez Podravke, ostvaren je slijedeći plasman:

1. CS Electromures (ROM), 2. BKV Elore (HUN), 3. KK Brest (SLO), 4. ZP Podbrezova (SLK). Nakon svega, ostaje ocjena da je Podravka propustila veliku prigodu koja joj se ukazala. Među prve četiri svjetske ekipe u ovom Svjetskom kupu su prvakinja Rumunjske i Slovenije, a to su ekipe koje je Podravka u Euroligi u dva nastupa uspjela eliminirati. Osim toga, u Podbrezovi nije bilo suspendiranih prvakinja Njemačke, jer se u Njemačkoj još uvijek igra po starom sustavu, po 100 hitaca.

- Naša očekivanja bila su veća, ali nismo uspjeli. Krenuli smo izvršno, pa smo onda stali. Objektivno gledano, mi na takvim kuglanama igramo rijetko i ne znamo igrati. Na našoj kuglani rušimo debelo preko 600, a ovdje treba «iskrvariti» za 530 čunjeva. Djevojkama sam dao zadatak da «ruše» 530, ali ne manje od 520 čunjeva. No neke su si zadale druge zadatke - rekao je razočarani trener Stjepan Koren.

Da su i poslušale svog trenera, s prosjekom od 530 čunjeva, opet bi završile na 7. mjestu. Za «kaznu» je Podravka prema plasmanu na Svjetskom kupu za protivnika u 1. kolu Eurolige dobila mađarski Ferencvaros, ekipu koja ove godine nije bila prvak, ali je godinama u svjetskom vrhu.

Ove subote Podravka odlazi na teško gostovanje ekipi Istre u Poreč.

Željko Šemper

Karate

Medalje iz Konjščine

U Konjščini je održano prvo jesensko kolo Lige sjeverozapadne Hrvatske u karateu. Karatisti Podravke postigli su solidne rezultate:

Kod mlađih učenika Mateo Kovač osvojio je 1. mjesto, a Ivan Štefanec i Lovro Tanacković 3. mjesta. Učenici Nedeljko Oršuš i Danijel Kolmanić osvojili su 2. i 3. mjesto, a mlađi kadeti Deni Petak i Marko Bebek 1. i 2. mjesto, dok je kadet Ivan Blažek osvojio 2. mjesto.

U Zagrebu održan 1. festival kruha i slastica

Podravka razveselila posjetitelje svojim pekarskim proizvodima i slasticama

U povodu obilježavanja ovogodišnjih Dana zahvalnosti za plodove zemlje, odnosno Dana kruha, 8. listopada 2005. godine u Bočarskom domu u Zagrebu, održan je 1. Festival kruha i slastica u organizaciji Richemont kluba, udruge stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu, utemeljene u Zagrebu prije dvije godine.

Na prvom Festivalu kruha i slastica s najzanimljivijim dijelovima svoje proizvodnje predstavile su se gotovo sve najpoznatije pekarske tvrtke i obrti.

Tom prigodom organiziran je i znanstveni stručni skup, kojem su prisustvovali i Podravkini stručnjaci, gdje se raspravljalo o novim tehnologijama kao i o stanju u hrvatskom pekarstvu. Namjera je da ova manifestacija postane tradicionalna i da se održava svake godine.

Posjećenost već ove prve manifestacije bila je neočekivano velika - bilo je oko 9000 posjetitelja.

Podravka je i ovaj put razveselila svoje potrošače i ostale posjetitelje

mnogobrojnim degustacijama pekarskih proizvoda i proizvoda iz Dolcela i zamrznutog programa. Štand

Podravke pobuđivao je interes kako posjetitelja tako i izlagača.

Sunčana Laptuš



Na 1. Festivalu kruha i slastica Podravkini proizvodi zainteresirali su i posjetitelje i druge izlagače

Nagradna igra za Podravkaše

POZIV JUHOLJUPCIMA

2. KOLO



NAGRADE:

- 1 X WELLNESS PROGRAM NA JADRANU ZA 2 OSOBE
- 15 X SERVIS ZA JELO PODRAVKA
- 20 X KIŠOBRAN PODRAVKA
- 50 X POKLON PAKET PODRAVKA



Kako bi i Podravkaši mogli okusiti svoju sreću kada Podravka juhe nagraduju, od ovog broja kreće nagradna igra pod nazivom "Poziv juholjupcima". Za sudjelovanje u nagradnoj igri potrebno je u svakom kolu izrezati zadanu sliku tanjura s oglaš. Nakon 4 kola, slike i svoje podatke pošaljite u Marketing - Tim za kategoriju Podravka jelo ili odacite u kutije za nagradnu igru. Kutije za odacivanje koverti postavljene su na ulazima u Podravku. Izvlačenje imena dobitnika nagrada bit će organizirano 8.11., a objava imena nagradenih bit će u Podravkinim novinama 11.11.2005. Sretno!

Tim za kategoriju Podravka jelo

Recept tjedna:

Juha od bundeve

Jesenje sivilo i nedostatak sunčanih dana jednostavno ćete rastjerati juhom od bundeva koja krijepi i grije.

Sastojci za 6 osoba:

- 700 g očišćene bundeve
- 6 češnjeva češnjaka
- 4 žlice maslinova ulja
- 2 srednja poriluka
- 1 grančica celera
- 50 g dugozrnate riže
- 3 Povrtne kocke Podravka
- 1,4 l vode
- sol, papar
- 4 žlice nasjeckanog peršina

Postupak:

Bundevu narežite na dugačke kriš-

ke i stavite na pleh za pečenje zajedno s neoguljenim češnjakom i 2 žlice maslinova ulja. Pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 30 minuta, odnosno do smečkaste boje.Ohladite bundevu, očistite češnjak pa ih zajedno usitnite u električnoj sjeckalici. U posudi zagrijte preostalo ulje, dodajte narezani poriluk i celer te pirajte na laganoj vatri oko 5 minuta. Dodajte rižu, povrtne kocke, zalijte kipućom vodom i kuhajte još 15 do 20 minuta dok riža nije kuhana. Pire od bundeve umiješajte u juhu, dodajte papar, nasjeckani peršin, po potrebi dosolite i sve zajedno kratko prokuhajte.



Posluživanje:

Po želji, juhu od bundeve poslužite sa žlicom kiselog vrhnja.

Savjet:

Umjesto riže možete upotrijebiti krumpir narezan na sitne kockice.

Vrijeme pripreme: 1 sat i 15 minuta

NA ŠILJKU

Smijeh je dobar za pročišćavanje dišnih putova, širi krvne žile što omogućava bolji protok krvi, trese cijelo tijelo, troši masnoće. Smijeh oslobađa višak živčane napetosti, pomaže kod astme, migrene, bolova u leđima i kod seksualnih poremećaja...



Priprema: Vojo Šiljak

Došao čovjek u ljekarnu i pita prodavača:

- Oprostite, trebao bih jedan crni prezervativ.

- Nemamo crnih prezervativa za čuđeno mu odgovori prodavač - a zašto vam treba baš crni?

- Znaite, mojoj je susjedi umro suprug. Ona je sad udovica pa sam mislio da bi bilo zgodno upotrijebiti crni prezervativ.

- Slušajte, gospodine - reče ljekarnik - ja vam predlažem da uzmete najobičniji prezervativ, ali ga stavite na pola koplja!

U kupeu brzoga vlaka sjede Slovenac, Hrvat, Crnogorac i jedna fina gospođa. Tko će znati zbog čega, no, dami se u jednome trenutku prilično glasno omaknulo. Želeći se pokazati pravim kavalierom, Slovenac brzo priskoči upomoć:

- Spoštovana gospa, dragi fantje, jaz se opravičujem, ampak, jedel sem fižol in zgodilo se.

Prođe tako neko vrijeme, a dami se ponovno omakne. Tu joj priskoči upomoć Hrvat:

- Poštovana damo, cijenjena gospodo, nadam se da ćete me razumjeti i da ćete mi oprostiti. Ja sam, naime, objedovao grah, pa... eto!

Nekoliko minuta iza toga ustade Crnogorac, uputi se prema vratima kupea i reče:

- Ja sad idem u restoran. Desi li se možda da ova ovdje gospođa još jedared prdekne, ja se unaprijed izvinjavam.

Prije puno godina jedan od naših ljudi otišao u Ameriku i tamo se obogatio. No, kako je ostario, vid mu je oslabio, gotovo da je oslijepio, i sve je teže upravljao svojim imetkom. Pozvao je zato svog unuka da iz Splita dođe k njemu u Ameriku i da preuzme njegove poslove i, dakako, njegovo bogatstvo. Unuk predao molbu za putovnicu, pa priča službeniku u Policijskom uredu o razlozima zbog kojih odlazi u Ameriku, djed, eto, više ne vidi dobro, a referent za putovnice mu kaže:

- Slušajte, a zar ne bi bilo bolje da se vaš djed vrati ovamo i da sav novac i bogatstvo prebaci u Hrvatsku, pa vi ovdje možete time upravljati.

- Gospodine moj dragi - reče mladić službeniku - vi ste mene krivo razumjeli. Ja san vami govorija da je moj did oslipija, a ne da je popizdija.

Peh je kad dočesh na plažu, a ona je puna ljudi. Još je veći peh kad skineš hlače i ustanoviš da si zaboravio kupaće gaćice. A najveći je peh kad shvatiš da uopće nisi na plaži nego na tramvajskoj stanici.



Crta: Ivan Haramija - Hans