ISSN 1330 - 5204

www.podravka.com

PODRAVKA

Godina XL
Broj 1572 Petak 10. kolovoza 2001.

List dioničkog društva "Podravka" Koprivnica



Župan Josip Friščić posjetio Podravku

3. str.



Prekovremeni rad i u Mlinovima

3. str.

Naša anketa: godišnji odmor Podravkaša

4. str.

Uvodnik

Novine i u kolovozu

Piše: **Jadranka Lakuš**

Suprotno dosadašnjoj praksi neizlaženja lista Podravka tijekom kolovoza, ovog ljeta novine ćete redovito moći čitati svakog tjedna. Mnogi tu novost dobro prihvaćaju, a posebice radnici koji unatoč sezoni godišnjih odmora rade punim tempom, ponegdje čak u četiri smjene. O njima i njihovim postignućima pišemo u ovom broju kojeg bismo mogli nazvati i rekordnim jer bilježi rekordnu proizvodnju na Juhama, Vegeti u Studencu, Mlinovima, te uspjehe u Prodaji Hrvatska (1. 2. 3. i 8. stranica) . Podaci su to koje vrijedi zabilježiti ne samo zbog nas Podravkaša, nego i zbog naših bivših zaposlenika koji novine (omiljeno štivo) primaju na kućne adrese i koje, kako to uvijek ističu raduje svaki uspjeh firme koju su stvarali. Dobre vijesti stići će naravno i do naših poslovnih partnera, državnih i lokalnih institucija, redakcija niza javnih glasila u Hrvatskoj koji redovito primaju naše novine, a s obzirom da smo i na Internetu i do svih onih koje interesira Podravka i njeno poslovanje.

Dakle unatoč uobičajenoj kolovoškoj sezoni "kiselih krastavaca" općeprihvaćeni novinarski termin za ljetni nedostatak tema novinari ovih dana imaju o čemu pisati što zapravo svjedoči o pozitivnim trendovima u Podravki.

Bilježimo i razmišljanja zaposlenika o godišnjim odmorima (4. stranica) koji su zbog pojačanog rada za mnoge kraći nego što su planirali uz konstataciju jednog radnika da je bolje više raditi nego prisilno odmarati kao što je to nažalost slučaj u nekim hrvatskim tvrtkama.

Drago nam je da imamo i prostora za susrete s vrijednim Podravkašima koji svojim radom i marom doprinose dobrim poslovnim rezultatima i imidžu tvrtke (5. i 6. stranica). Uglavnom ne žalimo što nismo na kolektivnom godišnjem, a što vi mislite ili što želite čitati u svojim novinama javite nam na našu E-mail adresu ili pak ostavite poruke u našim sandučićima.

Dobre vijesti iz SPJ Vegeta i Podravka jela

Rekordna proizvodnja u ljetnim mjesecima



Unatoč vrućinama žestoki tempo u proizvodnji juha

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

Ovogodišnji srpanj bit će u tvornici juha i Podravka jela zabilježen po rekordnoj proizvodnji od 836 tona. S obzirom na mala pakovanja i brojne vrste proizvoda, te na činjenicu da se proizvodnja odvija na starim strojevima - neki bilježe više desetljeća,a najmlađem je već deset godina - riječ je o doista vrijednom uspjehu. On je postignut ponajviše zbog pojačanog zalaganja radnika koji rade u četiri smjene i organizacijskih promjena u pripremi.

-Radnicima u proizvodnji juha i Podravka jela, te u pogonu poluproizvoda na Danici, kako stalno zaposlenima tako i sezoncima, treba doista odati priznanje za rekordnu proizvodnju u izrazito teškim uvjetima, posebice pri visokim temperaturama. Porasle su proizvedene količine svih proizvoda od juha u vrećicama, juha u kockama do Talianetta i Fantova, kako onih za domaće tržište tako i za izvoz. Posebno se mnogo radi za Afriku, zatim za Sloveniju, BiH i Češku, odnosno za tržišta na kojima su u toku ili se pripremaju marketinške akcije. S obzirom na rastući trend izvoza, kao i činjenicu da preko granice ne šaljemo proizvode starije od tri mjeseca, nismo mogli ranije stvarati zalihe nego moramo pojačano raditi u ljetnim mjesecima. Rad u četiri smjene u tvornici juha, odnosno u tri smjene u pogonu na Danici nastavlja se i tijekom kolovoza, pa vjerujem da ćemo zadovoljiti svu pojačanu potražnju - ističe direktor Proizvodnje Podravka jela Želimir Božidar Rogin.

Osim stalno zaposlenih u prozvodnji, te 78 sezonaca (gotovo polovina od njih su mladi ljudi kojima je to prvo zaposlenje) ambiciozni plan proizvodnje nadmašju se i uz pomoć sedmoro radnika koji su došli iz Održavanja, te režijskog osoblja koje je također privremeno raspoređeno na proizvodne poslove.

Pojačana proizvodnja zabilježena je u srpnju i u novoj tvornici Vegete iz koje je otpremljena najveća količina popularnog dodatka jelima od njena otvaranja. Značajne količine Vegete otpremljene su za Australiju, a veliki rast ostvaren je i u proizvodnji za gastro kupce.

Očito u strateškim poslovnim jedinicama Vegeta i Podravka jela ovih dana ima razloga za zadovoljstvo koje i ne krije izvršni direktor Dragan Habdija stalno obilazeći zaposlenike i menadžere zaslužne za dobre rezultate.

Razgovor s pomoćnikom direktora Podravka Prodaja-Regija Slavonija Darkom Matekom

Dobri rezultati Poslovnice Lipik

Tekst i snimke: **Boris Fabijanec**

Unutar Prodaje Regije Slavonija djeluje Podravkina Poslovnica Lipik preko koje se pokriva tržište Garešnice, Novske, Grubišnog Polja, Daruvara, Pakraca, Lipika i Gradiške. Također, djelomično se obrađuje Slavonska Požega i Slavonski Brod, točnije, u prodajnoj terminologiji rečeno - mali kupci. U Podravkinoj lipičkoj Poslovnici radi 22 zaposlenika, s time da kompletna distribucija iz lipičke Tvornice Studenac ide preko Podravkine Poslovnice u Lipiku. Dakle, posla ima više nego dovoljno, posebice u ovim ljetnim mjesecima. Zbog toga, i prvo pitanje Darku Mateku bilo je - *Kakvi su dosadašnji prodajni rezultati?*

- S obzirom da mi djelujemo u okvirima Regije Slavonija sa sjedištem u Osijeku, ne možemo razlučivati lipičke i osječke rezultate. Sve u svemu, za prvih šest mjeseci ove godine Regija Slavonija postigla je dobre prodajne rezultate, što podrazumjeva da su i naši lipički dobri, a i trend porasta prodaje Podravkinih proizvoda na našem području se nastavlja. Mislim da i naši nadređeni mogu biti zadovoljni ostvarenim rezultatima u Regiji Slavonija, dakle i kod nas u Lipiku.

- Koliko je nova organizacija prodaje koja je počela početkom ove godine utjecala na porast prodajnih rezultata?

- Konkretno, novom organizacijom prodaje dobili smo veći broj kupaca koje direktno snabdjevamo iz Lipika, a rezultat toga je znatno veći asortiman proizvoda na prodajnim mjestima. Naime, direktnom obradom kupaca postižu se znatno veći efekti, nego kada se to radi indirektno, tako da što se tiče zastupljenosti i širine asortimana Podravkinih proizvoda na prodajnim mjestima, slika je danas znatno, znatno bolja nego prije. Uz to, ambulantnom prodajom i direktnom obradom kupaca znatno smo smanjili manevarski prostor konkurenciji. Danas, na našem području ne postoji prodajno mjesto koje nije barem indirektno obrađeno, a trgovački predstavnici se svojski trude da obiđu i najzabačenije prodajno mjesto u našoj Regiji.

- Koji se Podravkini proizvodi najviše traže na vašem području?

- Standardno, juhe, Vegeta, dječja hrana, a možda za razliku od ostalih prodajnih Regija Podravke, kod nas vrlo dobro ide prodaja pasteriziranog povrća. Osim toga, u našem području puno je učinjeno za prodaju programa Studena i Studenac te mogu istaći da smo vrlo kvalitetna i ozbiljna konkurencija Jamnici. Slobodno mogu reći da nema prodajnog mjesta na kojemu nisu Studena i Studenac.

- Već klasično pitanje, kako se na vašem području riješava problem plaćanja?

- Što se tiče plaćanja, mi nemamo nekih većih dubioza. Više od 80 posto naših kupaca radi po modelu cassa sconta, a to znači da je plaćanje ažurno i na vrijeme. Ostale su još neke male dubioze iz prošlosti koje uspješno privodimo kraju, posebice kod tvrtki koje su otišle u stečaj.

- Darko, vi ste zapravo Podravkin čovjek s terena i najbolje možete vidjeti što nedostaje, a što je višak kod naših kupaca u smislu asortimana proizvoda naše tvrtke. Što bi zapravo trebalo mijenjati kako bi prodajni rezultati bili još veći i bolji?

- Sve više naši kupci, posebice veći domaći trgovački lanci poprimaju navike inozemnih, a to znači da na svojim policama žele samo proizvode koji imaju obrtaj. Neki Podravkini proizvodi zaista nemaju prođu kod potrošača i mislim da ćemo neke proizvode morati ukinuti, a neke nove ponuditi tržištu. Evo, sada je u tijeku akcija "Vrući poljubac vašem grillu" i mogu reći da su novi Podravkini proizvodi - Relish, Umak od rajčice sa šampinjonima i Salsa u vrlo kratkom vremenu našli put do potrošača. Uz sve to, morat ćemo više poraditi na marketinškim obradama terena.



Darko Matek

- U pakračko-lipičkom kraju obnova i dalje ide sporo i gospodarstvo je jednostavno na koljenima. Osim lipičkog Studenca i Podravkinog Predstavništva gotovo da ne postoji zdravi gospodarski segmenat. Od kuda kupovna moć potrošača?

-Zanimljivo pitanje. I ja se često puta pitam od kuda ljudima novac. Kupovati se mora, ljudi žive, improviziraju jer zaista osim Podravke u Lipiku i možda nešto malo drvne industrije u Pakracu, ništa drugo zapravo ne radi. Unatoč teškoj gospodarskoj situaciji, ja sam optimista. Ipak se nešto događa u Lipiku, posebice se velike nade polažu u vraćanje turističkog sjaja našem gradu. Naime, lipički bazeni rade te se preko vikenda zna okupiti nekoliko tisuća kupača koji dolaze čak iz Zagreba, krenut će obnova svjetski poznatog bisera Lipika - Kurtz salona, gradit će se hotel itd. Sve u svemu, Lipik ima budućnost, a to znači da i mi možemo povećati naše prodajne rezultate. - rekao je na kraju razgovora pomoćnik direktora Regije Slavonija Darko Matek.

Izdvojeno

Prodavaonica s prometom većim od milijun njemačkih maraka

U sklopu Podravkine Poslovnice Lipik radi prodavaonica koja je samo prošle godine ostvarila promet od oko milijun njemačkih maraka. Unatoč tome, što je prodavaonica mala, tek četrdesetak četvornih metara prodajnog prostora, u njoj kupci mogu naći gotovo sve proizvode Podravke, uključujući i bogat suhomesnati i konzervirani program Danice. Troje zaposlenih rade od 6 i 30 do 18 i 30 sati svakog dana, osim nedjelje. Uz Podravkine proizvode, kupcima se nude kruh i mliječni proizvodi te još neki artikli koji kompenzacijom dolaze na naše maloprodajno mjesto. Po uređenosti i sortiranosti proizvoda, takve prodavaonice ne bi se postidjeli niti neki veći hrvatski gradovi, ali sigurno joj mogu pozavidjeti neke, puno veće prodavaonice u Hrvatskoj, s obzirom da ove godine se u njoj planira promet veći od milijun i pol njemačkih maraka. Neki to zaista mogu samo sanjati. Zanimljivo je da kupci dolaze ne samo iz Lipika, Pakraca, Daruvara ili Novske, već iz Kutine pa i Zagreba, posebice tijekom vikenda, kada dolaze na kupanje ili u posjet nekima od svojih koji se nalaze u lipičkoj ili pakračkoj bolnici. Dodatna kvaliteta Podravkine prodavaonice je uvijek veselo, ljubazno i nasmiješeno osoblje, prihvatljive cijene, konstantne marketinške akcije, bogata ponuda proizvoda te veliki trud kako bi prodavaonica bila stalno čista. Kako tu ne bi čovjek nešto kupio ?



Podravkin periskop

Upitna akvizicija Nestléa



Piše: **Janko Erdelji**
Sektor za razvoj poslovanja

Sredinom siječnja ove godine Nestlé je objavio najveću akviziciju u svojoj 134-godišnjoj povijesti vrijednu 10,3 milijarde USD. Kao svoju metu odabrao je američku kompaniju Ralston Purina, vrlo snažnog igrača na američkom tržištu hrane za kućne ljubimce. Za ilustraciju, Ralston Purina ostvarila je u 2000. godini prodaju vrijednu 2,8 milijardi USD, posjeduje 26 tvornica, u hrani za pse drži 28 posto tržišta, a u hrani za mačke 26 posto tržišta, a godišnja prodaja raste između 6 i 7 posto. Općenito, hrana za kućne ljubimce profitabilan je business s iznadprosječnom stopom rasta u odnosu na prosjek prehrambene industrije. Nestlé se također ubraja među respektabilne ponuđače hrane za kućne ljubimce sa svojim markama Friskies 10 posto tržišnog udjela u SAD i Mighty Dog 32 posto tržišnog udjela u SAD. Inače, Nestlé je najveća svjetska prehrambena kompanija s godišnjom prodajom vrijednom oko 50 milijardi USD. U svom poslovnom portfelju najvažniji je konditorski business vrijedan oko 40 milijardi USD, a ovim spajanjem hrana za kućne ljubimce postala bi business broj 2 vrijedan oko 6,3 milijarde USD, čime bi Nestlé postao najveći svjetski ponuđač hrane za kućne ljubimce i prvi igrač na tržištu SAD-a, ispred kompanije Mars.Inc. Motivi za ovu transakciju više su nego očigledni - postati svjetski lider u kategoriji iznadprosječnog rasta i time osigurati kompaniji sveukupni dugoročni iznadprosječni rast i vodeću ulogu. Tržište dionica promptno je reagiralo na ovu vijest - dionice Nestlé-a porasle su 3 posto, a dionice Ralston Purine čak 26 posto.

Bilo je, međutim, za očekivati da će transakcija ovih razmjera izazvati reakciju konkurenata u industriji, te da će privući pažnju i američke i europske anti-trust komisije. Kritičari ovog mega - spajanja tvrde da će Nestlé, koristeći svoj novostečeni vodeći položaj u kategoriji i snagu u drugim kategorijama (konditorski proizvodi, mineralna voda, instant napitci), diktirati uvjete u maloprodaji, te da će konkurenti za svoj prostor na policama ili plaćati više ili bi čak mogli biti potpuno istisnuti s polica. Kako vrijeme odmiče, tako sve više raste val neraspoloženja i broj protivnika, posebno u SAD-u, gdje je poprimio sasvim konkretan oblik: formirana je koalicija interesnih grupa (Organisation of Competitive Markets, Consumer Federation of America, The Consumer's Alliance, the Grange) s ciljem da se izvrši pritisak na FTC (Federal Trade Commission) da ne odobri spajanje Nestlé-a i Ralston Purine. FTC još nije razmatrala slučaj, i pitanje je kako će cijela stvar završiti. U svakom slučaju, ako se transakcija i prihvati, Nestlé mora biti spreman na razne ustupke. Najčešće je to prodaja određenih dijelova businessa ili marki proizvoda.

Još do nedavno Europom su kružile glasine da je i za Europsku komisiju stvar vrlo upitna i da postoji mogućnost da se transakcija odbije. Na takve glasine tržište dionica je odmah reagiralo, pa su dionice Nestlé-a pale u vrijednosti za 2,8 posto. Ugled i utjecaj švicarske multinacionalke na svom matičnom kontinentu ima ipak veću težinu i prema posljednjim informacijama čini se da je Europska komisija dala uvjetno odobrenje. To konkretno znači da će Nestlé bilo prodati bilo ustupiti licencna prava za neke svoje marke proizvoda iz kategorije hrane za kućne ljubimce u Italiji, Grčkoj i Španjolskoj. Zanimljiva je situacija u Španjolskoj: tamo Nestlé ima vlastitu proizvodnju pod markom Friskies, a Ralston Purina zajedničku kompaniju s firmom Agrolimen, pod imenom Gallina Blanca Purina. Tu, dakle, postoje dvije mogućnosti: ili će prodati vlastitu tvornicu, ili će se odreći "miraza" iz braka s Ralston Purinom. Kad se na kraju podvuče crta, pitanje je koliko će profitirati novi "bračni drugovi", a koliko "kumovi", koji bi pod povoljnim uvjetima, s obzirom da se "mladencima" žuri, mogli doći u posjed uhodanih proizvodnji ili vrijednih marki proizvoda.

Župan Josip Friščić posjetio Podravku

Brojne dodirne točke Županije i Koprivnice

Tekst: **Jadranka Lakuš**

O budućoj suradnji Podravke i lokalne zajednice u kojoj je ona izrasla ovih se ljetnih dana čuju sve optimističniji tonovi. Nakon što su obavljeni razgovori s predstavnicima gradskih vlasti, u goste nam je došao župan Koprivničko- križevačke županije **Josip Friščić** s prijedlogom niza programa u kojima Podravka i županija mogu imati dodirne točke. Sudeći po razgovoru kojeg je obavio s predsjednikom Uprave **Darkom Marincem** one će uskoro poprimiti konkretne oblike.

- Konstatirali smo da ima mnogo mogućnosti za brže zajedničko rješavanje brojnih pitanja kao što su čvršća suradnja u stvaranju sirovinske osnove za Podravku na području naše županije, podrške određenim programima u razvoju srednjeg i malog poduzetništva, te obrta, a na dobrom smo putu i da kroz marketing Podravke i kroz strategiju razvoja Županije, pogotovo gospodarske možemo pronaći programe koji će dati nova radna mjesta. Normalno, razgovarali smo i o ulozi Podravke kao europske tvrtke u lokalnoj sredini i zadovoljan sam što smo dobili podršku da Podravka i dalje skrbi o određenim lokalnim programima poput onih u kulturi i sportu. Dogovorili smo se i oko zajedničkih nastupa kada je riječ o prezentaciji Županije na drugim tržištima vezano za suradnju Županije i u okviru zajednice Dunav - Drava - Sava i u okviru novih inicijativa koje se javljaju oko povezivanja županija bilo međusobno bilo putem Gospodarske komore. Posebno mi je drago da i Podravka podržava projekt izgradnje objekata srednjeg i visokog školstva, konkretno Veleučilišta u Koprivnici i određenih usmjerenja u Križevcima, jer smatramo da stvaranjem kadrova možemo doprinijeti i razvoju Županije i razvoju Podravke - rekao nam je nakon razgovora župan Josip Friščić.

Zadovoljstvo susretom nije krio ni predsjednik Uprave Darko Marinac istakavši pored ostalog: - Posebno cijenimo što je u okviru posjete Podravki župan razgledao tvornicu juha i gotovih jela koja ovih dana radi u četiri smjene, punim tempom, gdje je imao priliku porazgovarati s radnicima i vidjeti u kakvim uvjetima rade. To mi je naročito drago zbog činjenice što upravo ovu proizvodnju želimo modernizirati, ugraditi nove tehnologije i napraviti jedan novi korak u razvoju Podravkinih proizvoda i unapređenju uvjeta u kojima rade naši radnici. Moje zadovoljstvo je još veće jer sam od gospodina župana čuo nove tonove, nove ideje i nove puteve u razvoju Županije koje su u suglasju s razvojem i željama Podravke kao europske tvrtke. Mi znamo koliko je značajna povezanost Podravke i Koprivnice i cijele županije i koliko je bitno da se oni usporedo i zajednički razvijaju. Stoga je jasno da u Koprivnici moramo imati veleučilište koje će prvenstveno stvarati poduzetnike, a nakon toga i kadrove za Podravku. Mi ćemo napraviti sve što možemo da dovedemo najbolje moguće predavače za poslovno školovanje i iz Hrvatske i iz drugih najrazvijenih zemalja, uključujući SAD, jer tako i sebi osiguravamo budućnost. I Podravka kao i sve druge firme svoju glavnu snagu ima u ljudima i obrazovanje je izuzetno značajno. Osim toga vrlo smo zadovoljni da Županija kreće u regionalnu suradnju i daje inicijative koje će i nama, a vjerujem i gospodarstvu cijele Županije, otvarati vrata na drugim tržištima. Reginalizacija je europski trend, pa i svjetski, i mislim da naša županija mora u tome biti predvodnik jer tko će drugi , ako ne mi. Jasno Podravka koja je već iskoračila na brojna tržišta ponegdje će pomoći, a negdje ćemo pratiti Županiju da bi i sebi stvorili povoljnije šanse. Naravno velike mogućnosti vidimo i u razvoju posla oko Podravke, dakle u srednjem i malom poduzetništvu. Konkretno smo razgovarali o mesnoj industriji i preradi voća i povrća za koje bi se kroz određene programe osiguravale kvalitetne sirovine koje bi omogućavale praćenje ISO standarda i istovremeno stvarali uvjeti za novo zapošljavanje osnivanjem manjih firmi ili zadruga koje bi okupile individualne proizvođače stoke i poljoprivrednih proizvoda.Takvim programima cijela županija dobila bi novi gospodarski poticaj. Razgovarali smo i o drugim pitanjima i određenim problemima, a pored ostalog i o sportu, odnosno načinu kako marketinški najbolje iskoristiti uspjehe sportaša iz naše županije.

O tome kako teče realizacija pojedinih projekata i inicijativa razgovarat će se već za mjesec dana, a kako je dogovoreno radni susreti između vodećih ljudi Podravke i Županije odvijat će se kontinuirano.



Župan Josip Friščić i predsjednik Uprave Darko Marinac obišli radnike tvornice juha i gotovih jela

Još o prekovremenom radu: Podravkin Mlin

Dobra žetva, nestašica brašna i manjak radnika

Piše: **Hrvoje Šlabek**

U prošlom broju pisali smo o prekovremenom radu u Podravki i objavili smo "rang-listu" cjelina prema prekovremenim satima u lipnju. Napomenuli smo da se radi o obračunatim i isplaćenim satima i dodali kako njome nisu obuhvaćene one cjeline u kojima se prekovremeni sati pretvaraju u slobodne dane ili one kod kojih isplata kasni.

Jedna od takvih cjelina je Podravkin Mlin (uključujući silos i mlin u Novigradu Podravskome), čiji su se radnici također naradili u lipnju i srpnju - 2.166 prekovremenih sati. Naime, tek je nedavno odobrena isplata tih dodatnih radnih sati, pa Mlinovi nisu stigli ući na našu "rang-listu", a da jesu, plasirali bi se vrlo visoko. Ništa neobično, jer u tom razdoblju povećan obujam poslova izazvala je žetva i otkup pšenice.

- Je li sada lakše? - pitamo tehničkog direktora Mlinova **Stjepana Laleka**, koji nas je i upozorio na "višak" posla u Mlinu.



- Lakše je utoliko što je gro poslova oko žetve i otkupa pšenice završen. Pšenica je skinuta s polja, sada se nalazi u silosu i s njom se može raditi ono što daljnji tehnološki postupci nalažu - odgovara Lalek, dodajući kako su ove godine pripreme za žetvu obavljene ranije i opsežnije nego prijašnjih godina. I zbog toga što je ove godine došlo do nestašice brašna na hrvatskom tržištu pa je cjelokupna proizvodnja Mlina bila rasprodana. I uopće, tijekom proizvodnje u Mlinu, zalihe brašna su veoma male jer se ono odmah odvozi velikim kupcima ili na police trgovina.

- Prošli mjesec samljevena su 243 vagona, odnosno 2.430 tona brašna i Mlin je radio bez zastoja, a zadnji dan mjeseca srpnja, nakon izvršene inventure, zalihe brašna bile su opet minimalne. Znajući da će proizvodnja biti velika, mi smo još u travnju krenuli s radom u četiri smjene kako bismo izbjegli preveliki broj prekovremenih sati. Organizirali smo se tako da u tehnološkom procesu proizvodnje u Mlinu tijekom jedne smjene radi jedan mlinar i tri radnika na uvrećavanju. Međutim, u lancu proizvodnje ne sudjeluju samo oni jer sudjeluje i niz pratećih službi. Primjerice, potrebno je obaviti i kontrolu kvalitete, potrebno je angažirati i prateću službu održavanja, kako bi mogla reagirati u slučaju kvara itd. Nadalje, da bismo osigurali nesmetanu proizvodnju, u svibnju smo imali remont mlina, koji smo sveli na najkraći mogući period od desetak dana, tijekom kojih su radnici odražavanja radili po 12 sati. Radilo se i subotama i nedjeljama. - pripreme za sezonu oslikao je tehnički direktor Mlina. Ipak, i uz kvalitetne pripreme, prekovremenog rada je bilo. Zašto on nastaje?

Kako zbog povećanog obujma proizvodnje, tako i zbog nedostatka određenih profila kadrova i kadrova uopće. Naime, Mlin je nekad zapošljavao 120 stalno zaposlenih, a kad su nastale povećane potrebe za radnom snagom, zapošljavalo se još i do tridesetak sezonaca. Danas u Mlinu radi 74 stalno zaposlenih, dok je broj novozaposlenih sezonaca 28. Sve u svemu, pedesetak ljudi manje nego prije. Zbog čega, naravno preostali moraju svojski zapeti.

No, raditi se mora, i tu nema problema, ali ima ih kada prekovremeni rad valja platiti. Naime, plaća se sa zakašnjenjem. Ipak, mjesec-dva zakašnjenja plaćanja dodatnih radnih sati naspram višemjesečnog kašnjenja "redovitih" plaća u nekim hrvatskim tvrtkama prava je sitnica. No, utječe li nepravodobno plaćeni prekovremeni rad na volju zaposlenika, ima li nezadovoljstva tom činjenicom? - pitamo dalje tehničkog direktora Mlinova.

- Ima nezadovoljstva i ljudi su pomalo revoltirani s obzirom na ovakvu situaciju, ali nije bilo problema i svatko svoj dio posla odrađuje. Radnici su u pravu kad smatraju da radeći više stvaraju veći dohodak i da od toga u konačnici ima koristi čitava Podravka. Zato smatraju da dio tog "kolača" trebaju dobiti i oni koji su radili prekovremeno. - odgovara Lalek, dodajući da nakon nedavnog odobrenja Uprave za isplatu prekovremenih sati prikupljenih tijekom lipnja i srpnja u Mlinu više nema "repova", osim tristotinjak prekovremenih sati koje su odradili radnici na malim pakiranjima brašna, što će se vjerojatno riješiti slobodnim danima.

Dakle, pod žetvu se, odnosno otkup pšenice, sada može podvući crta i što se tiče plaćanja obavljenog rada, te na red dolaze budući poslovi, pa tako i planiranje radnog vremena za iduće mjesece.Već su gotova i predviđanja potreba za prekovremenim radom u kolovozu i rujnu. Prema njima, neće ga biti toliko koliko u prethodna dva mjeseca. Uz pomoć tridesetak sezonaca, koji će raditi možda i do Nove godine, radnike u Podravkinom Mlinu očekuje lakša jesen...



Što kažu radnici

Nenad Henezi, predradnik u Silosu

- U lipnju i srpnju odradio sam 69 prekovremenih radnih sati. Moraš raditi non-stop, subotu i nedjelju, a posao je naporan i traži veliku odgovornost. Moj posao kao predradnika sastoji se u formiranju linije za preuzimanje pšenice, u praćenju je li ispravno kipanje, je li ispravna pšenica, pogotovo sad kad primamo šest klasa pšenice i drugo. U jednom razdoblju zato sam radio po 12 sati. Svi prekovremeni još mi uvijek nisu plaćeni, ali su nam rekli da će sada biti. U jednu sam ruku sretan zbog toga, a u drugu i nisam. Kad mi uzmu porez, to će biti manje. Možda bi se posao mogao i bolje organizirati, da nema toliko prekovremenog rada, ali nemamo kvalificiranih ljudi, niti uopće radne snage.



Velimir Cirkvenec, predradnik u Mlinu

- Posao nije posebno naporan, ali sam u lipnju i srpnju odradio 16 prekovremenih sati. Oni mi još uvijek nisu plaćeni, za razliku od prijašnjeg prekovremenog rada. Naravno, radije bih da mi se to plati, nego da koristim slobodne dane. Teško mi ih je i iskoristiti jer nas je malo u mlinu, pa teško mogu ostati doma, a da me netko zamijeni, pogotovo ako još bude bolovanja. Uostalom, imam godišnji odmor pa mi slobodni dani ne trebaju.

Izdvojeno

- Pokušali smo u Podravki pronaći ljude profila koji nam je potreban u Mlinu. Nakon podrobne analize izdvojili smo dvadesetak kandidata i s njima smo porazgovarali. Na rad u Mlin došao je samo jedan, radio je dan-dva i kada je vidio kakav je posao, odustao je. Što se sezonske radne snage, imamo dovoljno iskustva za izbor radne snage i s njima nema problema. Jedan dio jesu provjereni, iskusni radnici, koji su već radili u Mlinu, a što se ostalih tiče, vodili smo računa o tome da zapošljavamo djecu Podravkinih radnika. - rekao je o problemima oko popunjavanja kadrovskih rupa tehnički direktor Mlina Stjepan Lalek.

Imenovanja

Stjepan Koren v.d. direktor Informatike

Nakon prerane smrti mr. Dragiše Popovića, na mjesto v.d. direktora Informatike imenovan je diplomirani ekonomist Stjepan Koren, koji u Informatici radi od 1981. godine. Koren je radio kao projektant u podsustavu Računovodstvo, potom u podsustavu Saldo-konti dobavljača, a zatim postaje voditelj odjela Projektiranja. Nakon toga na položaju je direktora Službe za aplikativnu podršku, a tijekom projekta implementiranja poslovno-informacijskog sustava SAP bio je članom tima za financijski modul.

Naša anketa:

Kako ljetuju "Podravkaši"

Priredio: **Hrvoje Šlabek**

Iz godine u godinu vrućine sve veće, plaće realno sve manje, a Šoderica sve neprivlačnija... Kako ljetuju "Podravkaši"? - svakako, a neki nikako, baš kao i ostali hrvatski puk.

Iako nemamo točne podatke, možemo pretpostaviti da u smanjenju domaćih gostiju na jadranskim lokacijama sudjeluju i Podravkini radnici. Naime, ove godine po prvi put nije bilo organizirane ponude morskih aranžmana od strane Podravke. Donedavno se još moglo snatriti o obnovi odmarališta u Pirovcu i pokretanju odmarališnog pogona, ali je i ta mogućnost otpala prodajom odmarališta Koprivnici. Za one koji nemaju bogznakakve plaće, bogatog strica ili "fuš djelatnost", dakle za većinu, ključ za planiranje slanog odmora isključivo je cijena. I - na koliko rata.

Jedina mogućnost ljetovanja koja je "reklamirana" u našim novinama bila je ona, vjerovali ili ne, Samostalnog sindikata drvne i papirne industrije "Bilokalnika". Naime, kako smo doznali od povjerenika Jurja Kopreka, taj sindikat je 1995. godine od "Bilokalnika" otkupio 20 kamp-kućica u Novalji, Valbadonu i Svetom Filipu i Jakovu, ali je unazad tri godine zainteresiranost "Bilokalnikovih" zaposlenika sve manja. Naravno, "zbog pada standarda", tumači Koprek, i kaže da će "Bilokalnikovci" ove godine zauzeti četrdesetak odmarališnih kapaciteta, dok je ostatak ponuđen svim ostalima koji su zainteresirani, pa tako i "Podravkašima". No, dosad je svoju kamp-kućicu rezerviralo samo 12 obitelji Podravkinih zaposlenika. Cijene su relativno povoljne: od 800 kuna za deset dana pred i posezone, pa do 2.000 kuna u punoj sezoni. Koprek tvrdi da je sindikat u cijenu uključio otplatu kućica, njihovo održavanje i "suhi vez", smještaj i ništa više.

Najveći sindikat koji djeluje u Podravki, PPDIV, ove se godine nije upuštao u organiziranje ljetovanja za svoje članove i šire jer, kako reče glavna koordinatorica Ksenija Horvat, "imali su važnijeg posla", a osim toga smatra da se godišnjim odmorima trebao pozabaviti poslodavac, što piše i u Kolektivnom ugovoru.

Želeći provjeriti tu tvrdnju prolistali smo Kolektivni ugovor i pronašli članak 75., u kojem zaista piše nešto o godišnjim odmorima radnika. Citirat ćemo ga u cijelosti: "Radi zadovoljavanja potreba zaposlenika u oblasti športa, odmora i rekreacije poslodavci organiziraju odmore zaposlenika i članova njihovih obitelji u odmarališta poslodavca i objektima drugih osoba pod povoljnim uvjetima, organiziraju i sprovode izlete i razne oblike rekreacije zaposlenika i športskih klubova, organizacija i društava zaposlenika, te vode brigu i održavaju odmarališne i športsko-rekreativne objekte.



Svi organizirani oblici aktivnosti zaposlenika u oblasti športa, odmora i rekreacije financiraju se na teret troškova poslodavaca, s tim da je za odmore obvezno, a za druge oblike i programe može se uvoditi sudjelovanje zaposlenika vlastitim sredstvima."

Osim terminološki (zaposlenici), ovaj je članak zastario i činjenično (odmarališta) pa bi ga se mirne duše moglo izbrisati. Ipak, žeđ za kupanjem u slanom moru često je jača od objektivnih mogućnosti i zato mnogi pristaju na to da ljetovanje otplaćuju još i duboko u zimi. Na pitanje "Kako ljetuju Podravkaši?" pokušali smo odgovoriti ovom malom anketom, koja - sasvim slučajno - reprezentira i one koji se neće odmarati i one koji će se "odmarati" radno i one koji će uredno "smočiti papke".



Marina Bobovec, Opći poslovi

Vikendica na Rabu

- Godišnji odmor planiram provesti na moru, naravno. Dosta nam je ovih ljetnih vrućina. Imamo tu sreću da imamo vikendicu na Rabu, u mjestu Padova. Odlazim s obitelji baš u petak (na dan izlaska ovog broja, op. a.), a ostat ćemo sedam dana. Što se novca tiče, snalazimo se, malo se bavimo doma poljoprivredom, pa nam to pomaže. Inače, s dobivanjem godišnjeg odmora nije bilo nikakvih problema jer je sve dogovoreno još prije.



Damir Gregurek, Tvornica juha

S curom u Vodicama

- Ja sam već bio na moru, s curom u Vodicama kraj Šibenika, tjedan dana. Vodice smo izabrali jer još tamo nismo bili, pa smo ih željeli vidjeti. Bili smo u privatnom smještaju, bio je pristojan, vrijeme je bilo dobro - sve u svemu super! Što se novca tiče, malo je teže skupiti za ljetovanje, ali se ipak može podnijeti, makar samo od plaće.



Vladica Kovačić, Opći poslovi

Godišnji tek najesen

- Nisam bila na godišnjem odmoru, a nemam niti planirano da idem. Radit ću neprekidno negdje do jeseni. Razlog je jednostavno - nizak standard i visoke cijene. Zbog toga nisam ljetovala niti nekoliko prijašnjih godina. Nije da nisam ljubitelj mora, ali materijalna situacija mi onemogućava da tamo ljetujem. Nadam se da će se situacija popraviti, uostalom to se svi nadaju.



Kristijan Ciganović, Ljudski potencijali

Nemali trošak

- Godišnji odmor provest ću s obitelji u Boriku kod Zadra, u hotelskom smještaju, tjedan dana. Takav aranžman danas zahtijeva posebne financijske napore, s obzirom na moju plaću i standard uopće. Kao prvo, ne mogu ljetovanje platiti odmah, već moram uzeti na otplatu, a također se mora ponijeti dosta novca, tako da je sveukupno to nemali trošak u današnja nesolidna vremena.



Ivka Kovačić, laboratorij Tvornice voća

Kamp-kućica

- Ja sam bila sa suprugom i tri kćerke u Banjolu na otoku Rabu. Naime, tamo imamo vlastitu kamp-kućicu. Vrijeme je bilo super, rapske plaže su krasne. Jedino ima problema prilikom dolaska na Rab jer se na Jablancu dugo čeka, a nigdje u blizini pristaništa nema WC-a, što može biti vrlo nezgodno. Danas jednoj obitelji odlazak na more pričinjava veliki financijski problem. Mi smo si, recimo, ponijeli hranu sa sobom. Na piće smo izašli jednom i to našu obitelj stoji 75 kuna. Sva sreća da imamo kamp-kućicu, koju smo kupili još za "Markovićeve vladavine".



Boža Jakupić, laboratorij Tvornice juha

Renoviranje stana

- Godišnji odmor suprug i ja proveli smo radno - renovirali smo stan. "Puzali" smo po zidu, farbali stolariju - radna dva tjedna godišnjeg "odmora". Ne možemo planirati naknadni pravi odmor - sin studira, kći se zaposlila tek prije dva mjeseca, pa nemamo mogućnosti za nekakvo ljtovanje. Već šest prošlih godina nismo bili na moru - niske plaće, dvoje djece na školovanju...



Ivan Jakopičček, Kotlovnica

Gemišti na Rabu

- Bio sam sa ženom i tri klinca u Barbatu na otoku Rabu, u privatnom smještaju. Vrijeme je bilo lijepo. Otići na more danas i je i nije problem - ovisi o tome kako se tko priprema, kakvu ima plaću, rade li dvoje u obitelji ili jedan... Mi smo platili smještaj, a ostalo ponijeli sa sobom. Recimo, nismo plaćali skupo pivo u restoranima, već smo pili domaće gemište. Inače, bili smo 1990. godine u Pirovcu, zatim ratnih godina nismo ljetovali, a posljednjih godina češće. I u Barbatu smo već bili prije tri godine.

Zabilježeno

Zbog povećanja obima poslova raste broj zaposlenih

Tijekom srpnja broj zaposlenika Podravke povećan je za petnaest novih osoba koje su zaposlene na određeno vrijeme, dok je u istom vremenskom razdoblju radi privremenog povećanja obima posla odnosno sezonskih potreba za radnom snagom u Proizvodnji povrća u Umagu zaposlen jedan radnik, u Mlinovima u Koprivnici četiri, a u Proizvodnji Kalnik u Varaždinu 92 zaposlenika.Većina od njih i ranije su radili kao sezonci u Podravki.

U Računovodstvu i kontrolingu Belupa u Koprivnici zaposlena je Melita Vrabelj (VSS) kao planer analitičar dok su kao procesni radnici u Koprivničkoj tiskarnici primljeni Danijel Hruško, Gordana Indir i Karmen Juriša (bez stručne spreme) i sa srednjom stručnom spremom Bojan Premužić, Siniša Varga i Marcela Zetović. Polovinom srpnja zaposleni su sa visokom stručnom spremom Vedran Toth kao voditelj izvoza za Crnu Goru, Albaniju i Kosovo u Tržištu jugoistočne Europe, Valentina Sminderovac (SSS) kao marketinški referent u Odjelu marketinga Mesne industrije Danica te Damir Petričić (SSS) kao trgovački predstavnik unapređivač prodaje u Prodaji i distribuciji pića. Sve navedene osobe su zaposlene na određeno vrijeme.

Izvan Podravkine centrale u Koprivnici početkom srpnja se sa srednjom stručnom spremom zaposlio Ivica Martinović kao skladišni radnik u Tržištu RH (Split), a polovinom srpnja sa srednjom stručnom spremom zaposleni su Emil Kostajnšek kao skladišni radnik u Tržištu RH (Split), Krešimir Deak (Zagreb) i Roland Simčić (Rijeka) kao vozači - prodavači - dostavljači i sa višom stručnom spremom Danica Bogdanović (Split) kao operater, svi na određeno vrijeme u Službi prodaje Mesne industrije Danica. |M.H.|

Gastro timu i svim Podravkašima upućeno je pismo iz javne ustanove "Nacionalni park Brijuni" - sve značajnijeg kupca naših proizvoda za hotelijerstvo, ugostiteljstvo i turizam

Brijuni otočje djevičanske ljepote

Tekst: **Vesna Klunić**
direktorica marketinga NP Brijuni



Želja nam je još jednom predstaviti šire mogućnosti suradnje između Podravke i Brijuna kao istinskih poslovnih partnera o čemu smo nedavno razgovarali u Fažani tijekom radnog sastanka našeg menadžmenta i vaših ključnih ljudi koji u Podravki vode gastro marketing i prodaju.

Jedinstvene ljepote otočja

Brijuni, jedna od najzanimljivijih i najljepših otočnih skupina, niska su zelenih dragulja sjevernog Jadrana. Stoga nije nimalo čudno da su Brijuni već početkom 20. st. za vrijeme Kupelwiesera stjecište europske elite, mjesto turističkog prestiža, zatim otočje kojega su za vrijeme Tita pohodili mnogi državnici svijeta da bi danas kao Nacionalni park predstavljali oazu mira, tišine i rijetku prigodu da turist ili poslovni čovjek osjete dodir s netaknutom prirodom djevičanske ljepote. Brijuni su zapravo idealno mjesto za zanimljiv, atraktivan i zdrav odmor te nadahnuće za kreativan rad. Otočje poznato po blagoj mediteranskoj klimi, brižno njegovanoj flori s mnogobrojnim vrstama autohtonog i egzotičnog bilja, bogatom životinjskom svijetu, kao i po bogatstvu kulturno povijesnih znamenitosti, s jednakom toplinom ugošćuju kako turiste i poslovne ljude, tako i sudionike raznih kongresa, simpozija i seminara.

Već kratka plovidba od pitomosti istarske obale do egzotičnosti Brijunskog arhipelaga, tih nekoliko trenutaka ispunjenih očekivanjima i uzbuđenjima, predivnim vedutama obale od koje se brodić udaljava, sa živopisnim starim i novim naseljima, ta rutinska linija od fažanskog mula do lučice na Velom Brijunu - to je priprema, ubrzavanje bila da bi srce moglo odoljeti doživljaju ljepote koji tek predstoji svakom posjetitelju.

Smještaj gastronomija - kongresne pogodnosti

Brijuni u svojoj ponudi raspolažu hotelima "Neptun-Istra" i "Karmen" s jednopostelnim, dvopostelnim sobama i apartmanima, kao i vilama s tri i četiri zvjezdice na obali mora. U sklopu hotela posebice preporučamo a la carte restoran "Galija" s animir glazbom u hotelu "Istra" i tradicionalnu istarsku gastronomsku ponudu od ribljih menu-a pa do lovačkih mozaika.

Kongresna dvorana (do 300 mjesta) sa šest postojećih kabina za simultano prevođenje, može se urediti prema dogovoru i potrebama organizatora. Uz nju Brijuni još nude Plavi salon sa 35 mjesta te Crni, odnosno Bijeli salon sa po 25 mjesta s okruglim stolovima. Omogućena je uporaba najsuvremenije tehnike za simultano prevođenje i kompletne opreme uopće za audiovizualne prezentacije.

Rekreacija i izleti

Nacionalni park Brijuni pruža sve mogućnosti ljubiteljima tenisa koji se može igrati tijekom cijele godine te golferima igralište s devet rupa. Postoje i mogućnosti jahanja predivnih lipicanera, vožnja kočijom, biciklima i električnim autima.

Organiziramo razgledavanje Velikog Brijuna turističkim vlakom, oplovljavanje arhipelaga Brijuni a po želji naručitelja možemo ponuditi i razgled stopa dinosaura na sjeverozapadnom dijelu otoka Veli Brijun, razgled muzejskih zbirki, promatranje ptica i foto safari u ornitološkom rezervatu Saline, pješačke ture po otoku /od Čufarove staze do Utvrde Tegethoff/ , mali tečaj golfa, posjet otoku Vanga.

Kako doći do Brijuna

Prihvat gostiju u Zračnoj luci Pula (10 km), na željezničkom i autobusnom kolodvoru Pula (5 km) sastavni su dio naše usluge. Ovisno o broju pristiglih gostiju organizira se doček i prijevoz do Fažane autobusom, kombijem ili automobilom (15 minuta vožnje) i brodom na Brijune (vožnja brodom traje 15 minuta, redovne linije uključene su u cijenu hotelskog smještaja). Nacionalni park Brijuni u svojoj ponudi ima i vlastiti čuvani prostor za parkiranje u Fažani, kapaciteta 80 mjesta.

I na kraju ...

Suvremeni poslovni odnosi dvaju partnera više nisu temeljeni na klasičnoj relaciji kupac - dobavljač već oni danas imaju dvosmjerni tijek. Naši domaći i inozemni gosti će i ove turističke sezone konzumirati jela u koja su aplicirani vaši visokokvalitetni proizvodi, ponudit ćemo im i Podravkine marmelade, čajeve, lino ladu… a mi vjerujemo da će ove informacije koristiti u detaljnijem sagledavanju ponude Nacionalnog parka Brijuni kako za ljetovanje djelatnika Podravke - najveće hrvatske prehrambene industrije tako i za Podravkine poslovne aktivnosti (organizacija promocija novih proizvoda, seminari za menadžere, boravak nagrađenih kupaca i sl.).

Sa željom za što skorijim susretom primite srdačne morske pozdrave zaposlenika Nacionalnog parka Brijuni.

Služba marketinga NP Brijuni
tel. 052/525 914; fax 052/521 367
e-mail:np-brijuni@pu.tel.hr

SUSRET: MARIJA DINIĆ PRODUCT MANAGER U STRATEŠKOJ POSLOVNOJ JEDINICI MLIN I PEKARA

Moj moto je kvalitetom osvojiti potrošače

Piše: **Slavko Petrić**
Snimka: **Boris Fabijanec**

Na radno mjesto product menagera u Podravskim mlinovima diplomirana ekonomistica Marija Dinić došla je početkom ove godine. Na tom mjestu zamijenila je Nikolu Samaržiju, koji je otišao u mirovinu, i odmah prionula zahtjevnom poslu u kojemu je trebalo i vrijeme uigravanja. Sada se već lakše diše jer s prvim pohvatanim koncima već se postižu i sve zamjetnije marketinške kreacije.

- U Podravske mlinove došla sam iz Kontrolinga Industrije hrane. Tamo smo pratili troškove tvornice i radili kalkulacije, pa mi je ovo sada jedan novi izazov. U Podravskim mlinovima susrećem se sa bitno drugačijim stvarima nego sam radila prije. Svjesna sam da svaka cjelina ima svoje specifičnosti. Prije sam radila i u Marketingu, koji sada ne djeluje u starom ustroju već svaka radna cjelina ima svoju marketinšku ulogu. Moj posao je vođenje brige o proizvodima u maloprodaji, a posebice o novim proizvodima i njhovom plasmanu uz marketinške aktivnosti. Svaka cjelina ima budžet za marketinške poslove za određenu grupu formiran na temelju realizacije proizvoda. Planiramo kako ćemo najbolje utrošiti ta sredstva, a kako nam je kao i svima pomalo taj budžet skresan, moramo dobro gospodariti s onim što imamo. Snalazimo se - čuli smo za početak od Marije Dinić.

Marketinške akcije Podravskih mlinova, u kojima proizvodno djeluju tvornice Mlinovi i Pekarnica, vezane su za maloprodaju koja je proglašena kao prioritet.

- Tražimo što više potrošača. Mi imamo kupce za naše proizvode, a to su trgovačka poduzeća po cijeloj Hrvatskoj. Ali nama je najvažnije da imamo potrošače tih naših proizvoda i zato se trebamo marketinški približiti njima što u posljednje vrijeme sve više radimo. U našem programu najvažnije mjesto zauzima proizvodnja brašna te pekarski proizvodi.U proizvodnji brašna, koje je izvanredne i prepoznatljive kvalitete, temeljne sirovine su nam pšenica, kukuruz i raž. U maloprodaji imamo 15 vrsti brašna u raznim pakiranjima. Imamo i mješavine i tu grupu proizvoda ćemo još više razvijati. Tržište sve više traži baš mješavine od brašna i tu vidimo elemente za razvoj te proizvodnje. Sve aktivnosti na planu sadašnje proizvodnje, a i razvojnih planova radimo u zajednici s Podravkinim Istraživanjem i razvojem gdje smo u lancu proizvodnje i s drugim cjelinama - kaže nam naša sugovornica.

Pšenična klica mogla bi biti proizvodni hit Mlinova

Svojedobno Mlinovi su u svoj proizvodni program uvrstili i pšeničnu klicu, ali s njom nije postignut željeni cilj. Marija Dinić opet je aktualizirala pitanje ozbiljne proizvodnje ovog izuzetno vrijednog proizvoda.

- Ljudi premalo znaju o kvaliteti ovog proizvoda, koji u vrijeme kada je krenuo na tržište nije imao dovoljnu marketinšku pratnju. Pšeničnu klicu nastojat ćemo plasirati i putem gastro programa. To je izuzetno zdrava hrana, koja se može pripremati na razne načine, recimo s mlijekom, medom, varivima. Međutim taj proizvod ne može se sam prodavati već mora biti popraćen marketinškim akcijama, a to ćemo mi raditi. Osobno svakodnevno u prehrani koristim pšeničnu klicu - sugestivno će Marija.

Inače kaže nam da se kod brašna bilježi stalni rast indeksa prodaje, a to se može zahvaliti prepoznatljivoj kvaliteti Podravkinih proizvoda koju valja stalno održavati i poboljšavati.

Polupečeni i smrznuti proizvodi su program iz pekarnice na kojem ćemo posebno raditi

Iako se proizvodnja Pekarnice temelji na kruhu, u marketingu Podravskih mlinova sve više se okreću drugim proizvodima.

- Što se tiče Podravkinog kruha on je danas u jakoj konkurenciji privatnih pekara, ali mi se protiv nje uspješno borimo boljom kvalitetom kruha, boljom tehnologijom proizvodnje i boljim higijenskim uvjetima. Imamo najveću strogoću po pitanju higijene radnika, ulaska sirovina i kvalitete izlaznog proizvoda. Na planu kruha stalno pratimo potrebe potrošača koje se mijenjaju i možemo u proizvodnju uvesti ono što potrošači traže. Idemo laganim korakom kako bi i edukativno djelovali na kupce pa im sve više nudimo tamnije vrste kruha koji su zdraviji za prehranu. Uz proizvodnju i plasman kruha kao već standardnu aktivnost mi smo uvelike ušli u program pečenja naših polupečenih i smrznutih proizvoda na licu mjesta. Do sada imamo tri takva prodajna mjesta u Koprivnici i nedavno smo otvorili u Đurđevcu, a idemo s tom akcijom i šire. Zainteresiranim, koji žele, obično u prodavaonicama, peći naše proizvode na licu mjesta dajemo peć, i naši stručnjaci su na usluzi obućavanja. Ovaj program pokazao se pravim potezom. Posebno se to vidi u prodavaonici Kifla kod Školskog centra u Koprivnici gdje je potražnja pizza, klipića i ostalog, što se peće pred očima kupaca, izuzetnane krije Marija Dinić dobar poslovni potez Podravskih mlinova.



Maja Dinić

Inače mnogi će se naše sugovornice prisjetiti i izvan radnog mjesta. Maja (rođena u Gorskom Kotaru) je kao djevojka (Šporčić) kuglala osam godina za Podravku i bila jedna od istaknutijih koprivničkih kuglačica. Najveći uspjeh joj je osvajanje s Podravkom trećeg mjesta u bivšoj državi. Bila je i kuglački sudac, ali kada su došla djeca na sve je to morala "zaboraviti". Osim toga Maja je i pjevala u Mješovitom pjevačkom zboru RKUD - a Podravka.

- Voljela sam i kuglanje i pjevanje. Mislim da sam pjevala od "samog rođenja". No i kuglanje i pjevanje u zboru traži mnogo odricanja, vremena i kada sam vidjela da ne mogu sve to obavljati prekinula sam - otkriva nam nemenedžerski dio njezina življenja Marija Dinić.

Susret: Vlatka Kordina slikarica

Pripremam se za obilježavanje 30. obljetnice stvaralaštva



Pripremam se za obilježavanje 30. obljetnice stvaralaštva

Kada je Ljubomir Sarapa nastavnik likovnog odgoja u tadašnjoj II osnovnoj školi prije četrdesetak godina odlučio da jednu sliku svoje učenice Vlatke Kordina izloži u izlogu slastičarnice Gregurić vjerojatno nije ni slutio da će u srcu tada 14 godišnje djevojčice upaliti plamen koji tinja i do današnjih dana. Slikarstvo je postalno važnim dijelom Vlatkinog života iako mu se nikad nije posvetila profesionalno nego godinama stvara u miru svoje obiteljske kuće, samozatajno slijedeći tradiciju amaterskog realizma u gradu. Do sada je imala 13 samostalnih izložbi, a ni sama točno ne zna koliko puta je izlagala zajedno s članovima Podravkine likovne sekcije čija je članica od samog osnivanja, ili pak Hrvatskog likovnog društva u kojem djeluje od 1996. godine. Računa da je javnost njene slike mogla vidjeti na izložbama u brojnim hrvatskim gradovima i Sloveniji više od stotinu puta. Na jednoj od njih u prigodnom katalogu ostale su zabilježene riječi dr Dragutina Feletara koje dobro ocrtavaju Vlatkino stvaralaštvo:

Slike Koprivničanke Vlatke Kordina podsjećaju na tradicionalno ladanjsko slikarstvo, dopadljive su to kompozicije, koje ponajčešće prikazuju domaće krajolike pune cvijeća i drveća, ili pak stručkove ruža. Raskoš raslinja, uz realističko prikazivanje, milovidni podravski pejzaži s neizbježnim šumarcima... Svojom neposrednošću i neobaveznošću, to amatersko slikarstvo ima šarm i privlačnost; čak ako i ne poštuje strogo slikarske zakonitosti i nema neki zasebni rukopis...

- Slikam kad mi dođe inspiracija, trenutno kod kuće u dvorištu, okružena sa svoja tri psa ljubimca. Ponekad odem i u prirodu, najčešće u Draganovec gdje slikam stare kuće i klijeti, a ponekad u proljeće na livade između Torčeca i Đelekovca prepune lijepog cvijeća. U stvaralašatvu me podupire sin Danijel, a posebno kolege na poslu u Održavanju u kojem sam kao tehnolog provela svoj cijeli radni vijek, odnosno punih 25 godina. Kolege s posla posebno su me hrabrili i pomagali mi tijekom Domovinskog rata kada smo priređivali izložbe ili slikarske kolonije u raznim dijelovima Hrvatske ‡ priča Vlatka.

Do sada je napravila 286 slika od kojih je većinu poklonila prijateljima ili pak u humanitarne svrhe. Prihod od prodaje njenih radova, kao i njenih brojnih kolega umjetnika doniran je za 117. brigadu, za obnovu crkve, za operaciju djece, za udrugu slijepih i slične humanitarne akcije, jer Vlatka nikada nije škrtarila kada su drugi bili u pitanju. O sebi kao da ne razmišlja previše. Skromno je rekla da ima samo želju da slijedeće godine obilježi 30 obljetnicu svog stvaralaštva i da se nada da će u Podravki naići na razumijevanje za to. S obzirom na njen dugi radni staž, aktivnost u Podravkinoj likovnoj sekciji u kojoj je jedno vrijeme bila i predsjednica, a ponajviše zato što Vlatka ima što i za pokazati vjerujemo da će u tome i uspjeti. |**J. L.**|

Gradsko poglavarstvo potaknulo ljetne sadržaje u gradu

Osmišljena zabava za djecu i mlade

Unatoč izrazito kratkom roku za pripreme Gradsko poglavarstvo uspjelo je iskoordinirati zanimljivi program za raznonodu Koprivničanaca u ovim ljetnim mjesecima, a posebice onih najmlađih. Za djecu i mladež ponuđeno je čak šest raznovrsnih programa kojima su nositelji koprivničke udruge i volonteri. Neki programi poput Camere obscure već su završeni, neki traju, a neki će započeti slijedeći tjedan. Tako se svakodnevno od 18 do 20 sati djeca mogu igrati na igralištu OŠ "Antun Nemčić Gostovinski " pod vodstvom animatora - koprivničkih studenata koji su osmislili zanimljive i zabavne aktivnosti . Da su one privlačne svjedoči pedesetak dječaka i djevojčica koji se okupljaju svako predvečerje i koji željno isčekuju najavljena natjecanja. Velik je interes i za školu jahanja (popunjeni su kapaciteti) koja se srijedom i petkom od 16,30 održava na Sajmištu, a zasigurno će biti i puno onih koji će u subotu 11. kolovoza i nedjelju 26. kolovoza biciklima krenuti do Sunny Villagea u Jagnjedovcu kako bi uživali u cjelodnevnom druženju i programu kojeg uz donaciju Podravke organizira Hello Club iz Koprivnice.

Interesantna je i novina koju priprema Koprivnički krug djece i mladeži - po prvi puta u gradu djeca i mladi moći će sudjelovati u Aero kids programu. Uz dobru glazbu i aktualne hitove sudionici će učiti osnove Hi lo, step i latino aerobica, te plešući raditi na svojoj kondiciji, motorici i fleksibilnosti tijela. Uz stručnog voditelja uvježbat će male koreografske cjeline koje će zatim predstaviti javnosti na priredbama u okviru Koprivničkog ljeta. Aero kids program namijenjen je svima od 4 do 18 godina, a prijave su u petak 10. kolovoza u 18 sati u Domu Hrvatske vojske. Na istom mjestu, ali u 19 sati obavit će se prijave i dogovor oko aktiviranja novinarske radionice za mlade.

Za one nešto starije predviđeno je opuštanje uz priredbe Koprivničkog ljeta koje Audio Bard organizira svakog petka, subote i nedjelje navečer na središnjem gradskom trgu.

- S obzirom da smo za pripreme imali doista malo vremena izuzetno smo zadovoljni kako se organiziraju i teku ljetni sadržaji. Posebice stoga što smo po prvi puta uspjeli okupiti različite gradske udruge i aktiviste u jednom programu za djecu i mlade. Odaziv je prilično dobar, reakcije djece i roditelja pozitivne, pa će nam ovogodišnja organizacija zapravo poslužiti kao temelj za još kvalitetnije osmišljavanje ljetnih mjeseci slijedeće godine- ističe članica Gradskog poglavarstva Helena Hećimović, pored ostalog zadužena za rad s mladima. Ona upućuje i poziv Podravkašima da potaknu svoju djecu na još aktivnije uključivanje u ljetne sadržaje. |**J.L.**|



Bilješka

Podravkini literati nastupili na Danu cvijeća

Literarna sekcija KUD-a "Podravka" nastupila je uz podršku mnogobrojne publike u nedjelju 29. srpnja na izložbi cvijeća u Koprivničkom Ivancu u organizaciji udruge "Hrvatsko srce".

Ugođaj ljepote cvijeća sekcija je upotpunila nježnim dodirom poezije svojih članova, kako bi Dan cvijeća ostao u sjećanju domaćinima kao i mnogim gostima - udrugama iz naše i drugih županija. |**M.H.**|

Društvena prehrana

Jelovnik

13. 8. ponedjeljak:	**- Varivo mahune,hrenovke, voće**
14. 8. utorak:	**- Pečena svinjetina, krpice s kupusom, salata**
16. 8. četvrtak:	**- Kobasica, krumpir na seljački, salata**
17. 8. petak:	**- Umak bolognese, tijesto špagete, 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

Prva hrvatska nogometna liga - drugo kolo

Nogometna sreća osmjehnula se Koprivničancima

SLAVEN BELUPO - ZAGREB 2:2 (0:1)

Piše: **Boris Fabijanec**



Unatoč velikoj vrućini, bilo je više od 30 stupnjeva Celzija, na koprivnički Gradski stadion došlo je oko 3.000 navijača Slaven Belupa kako bi vidjeli prvi ovogodišnji prvenstveni okršaj Koprivničanaca na domaćem terenu. Gosti su bili nogometaši Zagreba, momčad koja ove godine ima velikih aspiracija za sam vrh u domaćem prvenstvu. To su igrom i zalaganjem u Koprivnici i dokazali. No, krenimo redom.

Utakmica je počela vrlo nervozno. Već u prvim minutama, moramo priznati dobar sudac Alojzije Šupraha, dijeli tri žuta kartona domaćim nogometašima - Mužeku, Petru Bošnjaku i Amižiću. Do kraja utakmice podijelio ih je osam - pet domaćim i tri gostujućim nogometašima. Nakon početne nervoze, Koprivničanci kreću silovito prema vratima Vasilja. Brzi i opasni Miljenko Kovačić postao je nerješiva enigma za obranu Zagreba, imao je tri stopostotne prilike, ali što nespretnost, što dobre obrane Vasilja, bile su razlog što Slaven Belupo nije poveo. Polovicom prvog dijela susreta nogometaši Zagreba uspostavljaju terensku ravnotežu, čak počinju opasno prijetiti. Da neće biti lako protiv Zagrepčana, nagovještava Olić u 27. minuti kada opasno puca preko vratiju Solomuna, a nekoliko minuta kasnije gosti vode. Nespretna intervencija Crnca, lopta dolazi do Hasančića koji na desnoj strani pronalazi usamljenog Lovreka. Ulazak u šesnaesterac, oštar udarac s 10-ak metara i Solomun je bio nemoćan. 1:0 za Zagreb. Taj pogodak kao da je odrezao noge domaćim nogometašima, što koriste gosti pa je tako u 40. minuti Olić izbio sam pred Solomuna, ali domaći vratar spašava siguran pogodak.

U drugom poluvremenu Slaven Belupo kreće na sve ili ništa. Takav pristup igri rezultira izjednačenjem u 50. minuti kada je, po ne znam koji put, Frane Amižić probio lijevu stranu gostujuće obrane, pronalazi Kovačića u šesnaestercu Zagreba, a Miljenko u maniri rasnog strijelca, okružen obrambenim igračima Zagreba, pogađa mrežu Vasilja. 1:1 i na koprivničkom Gradskom stadionu lakše se diše. Da Koprivničanci mogu više dokazuje u 53. minuti Srebrenko Posavec odličnim udarcem s 25 metara, ali na žalost, pogađa gredu. I kada su domaći navijači očekivali vodeći pogodak Slaven Belupa - hladan tuš. Iznenadan pogodak Zagreba kojega zasigurno pola gledatelja na stadionu nije ni vidjelo. Obrana Slaven Belupa je pogriješila, lopta dolazi do Hasančića, oštar udarac u lijevi kut Solomunovih vratiju. 2:1 za Zagreb. Opet Koprivničanci kreću na sve ili ništa, što ih je umalo koštalo rezultatske katastrofe. Naime, Zagrebov napadač Olić pošteno se ispromašivao jer je u zadnjih 20-ak minuta utakmice imao četiri sto postotne prigode, ali što vlastitom traljavošću i sebičnošću, što uspješnim obranama Solomuna, rezultat ostaje nepromijenjen. I kada su se već svi pomirili s porazom Slaven Belupa, domaći nogometaši se ne predaju. U zadnjim trenucima utakmice u napad kreće i vratar Solomun. Domaću loptu iz kuta Zagrepčani izbijaju u aut. Lopta dolazi do neumornog Amižića koji opet radi čuveni slalom, ubacuje prema Kovačiću koji još jednom dokazuje koliko mu malo prostora i vremena treba za pogodak. Erupcija oduševljenja na stadionu. Izjednačenje i kraj utakmice. Zaista su koprivnički nogometaši ovoga puta imali sportske sreće. Uostalom, već je vrijeme da fortuna malo zahvati i Slaven Belupo.

No, nogomet se ne može bazirati na temelju hoće ili neće biti sportske sreće. Naime, i na ovoj utakmici kao i nebrojeno puta do sada pokazuje se osnovne negativnosti u igri Slaven Belupa, a to je neefikasnost. Dečki se zaista svojski trude, ali nedostaje ta učinkovita završnica. Možda su dva pogotka Miljenka Kovačića znak da će u idućim utakmicama koprivnički nogometaši biti efikasniji. Prigodu imaju već ove subote kada odlaze u Varaždin, gdje ih dočekuje Varteks.

Protiv Zagreba igrali su: Solomun, S. Bošnjak, Crnac (od 72. Radiček), Kacić, P. Bošnjak (od 56. Brgles), Ferenčina, Mužek, Amižić, Geršak (od 46. Posavec), Jurčec i Kovačić.

Nakon utakmice održana je konferencija za novinare na kojoj je, među ostalim, rečeno:

- trener Zagreba Zlatko Kranjčar: Ne mogu biti zadovoljan rezultatom jer kroz tijek igre mi smo pokazali našu kvalitetu te održali obećanje da ćemo doći u Koprivnicu igrati, nadigravati se i težiti pobjedi. Mislim da smo bili bliže pobjedi jer i sami ste vidjeli kako smo u drugom poluvremenu imali 4, 5 "zicera" koje Olić nije realizirao i dozvolili smo domaćinu da sretnim golom dođe do izjednačenja. Mi moramo žaliti za izgubljena dva boda, a što se tiče utakmice, osim početnih minuta kada su postojale neke neobjašnjive tenzije kod nekih domaćih nogometaša, utakmica je bila dobra, imala je ritam i svi možemo biti zadovoljni s prikazanim nogometom. Čestitam Slaven Belupu jer su se uspjeli dva puta dignuti nakon naših vodstava, A mi idemo dalje, tek je početak prvenstva.

- trener Slaven Belupa Dražen Besek: Svi smo očekivali jednu tešku utakmicu jer je došao Zagreb koji je imao ulogu favorita u prvenstvu. Za razliku od kolege Kranjčara, mislim da je početak utakmice nas sputao jer je sudac za prve naše startove dijelio kartone i naši igrači nisu imali više mogućnosti duela. Imali smo šanse u prvom poluvremenu koje nismo znali iskoristiti, nedostajalo je koncentracije kao i u Rijeci. U svakom slučaju treba odati čestitke i jednoj i drugoj ekipi jer ovo nisu bili uvjeti za nogomet. Mi smo na kraju imali sreće i mislim da nam ovaj bod znači kao da smo pobijedili.

- nogometaš Slaven Belupa Miljenko Kovačić: Čestitao bih gospodinu Kranjčaru i nogometašima Zagreba za jednu jako lijepu utakmicu, ali se ne bih složio sa trenerom Zagreba da oni mogu žaliti za izgubljenom utakmicom. Naime, mi smo u početku imali tri stopostotne prilike i da smo to iskoristili mislim da bi utakmica imala sasvim drugi tijek. Također, čestitam mojim suigračima koji su unatoč dva rezultatska minusa, uspjeli se vratiti. To su odlike velike momčadi. No, htio bih istaknuti kako je natjecanje u Inter toto kupu na nama ostavilo tragove u smislu svježine, noge su teške. Mislim da ćemo mi doći u pravi formu za pet, šest kola.



Miljenko Kovačić u akciji

U Beču su izvučeni parovi pretkola Lige prvakinja

Podravka Vegeta protiv Akve Volgograd ili Minska

Rukometašice Podravke Vegete u posljednje vrijeme zaista nemaju sreće. Nakon nebulozne odluke EHF-a da moraju igrati pretkolo Lige prvakinja, novi šok uslijedio je 7. kolovoza u Beču, kada tajnica kluba Ana Matišić nije bila sretne ruke. Naime, izvukla je protivnice Podravkašica, a to će biti pobjednice u susretu Akva Volgograd - Minsk. Razočarenje ždrijebom ne kriju čelni ljudi Podravke Vegete - direktor Berislav Slukić i trener Ivica Pal. Naime, dobro su upoznati s potencijalima obiju ekipa te ističu kako će Podravkašice sigurno igrati protiv Akve. "Volgograđanke sigurno pobjeđuju Minsk jer sve njihove rukometašice igraju za reprezentaciju Rusije. Vidjeli smo na nekoliko video zapisa kako igraju i mislim da smo dobili najteže protivnice." - rekao je trener Pal.

"Ekipa Akve je znatno bolja od Minska. Uostalom, prošle sezone igrale su u polufinalu Kupa prvakinja i sigurno opet žele u to najelitnije europsko rukometno natjecanje. To je iskusan sastav, snažnih i visokih igračica, ali ipak ne treba očajavati, već dobro iskoristiti ovo pripremno razdoblje" - rekao je direktor Slukić.

Inače, prvu utakmicu Podravkašice će igrati 6. ili 7. listopada u gostima, a uzvrat će biti sedam dana kasnije u Koprivnici. Naravno, ako rukometašice Podravke Vegete postignu povoljan rezultat u prvoj utakmici, uz pomoć vjerne koprivničke publike moći će tražiti mogućnost za prolaz u Ligu prvakinja. Ipak, uz znanje, iskustvo i kvalitetu, Podravkašicama će trebati i puno sportske sreće. **|B.F.|**

Športsko ribolovno društvo Podravka

Dobri nastupi seniorki u Prvoj ligi

Na jezeru kod Banove Jaruge održano je 4. i 5. kolovoza sedmo i osmo kolo ribolovnog natjecanja Prve lige za seniorke. Standardno dobre ulove imale su Podravkašice - Biserka Treščin, Maja Starčević i Nikolina Pregiban. Naime, u sedmom kolu ukupno su bile druge, a u osmom kolu treće. Trenutno, u jakoj hrvatskoj konkurenciji seniorke Podravke zauzimaju treće mjesto na prvenstvenoj tablici. Uz to, dugogodišnja kvaliteta najbolje Podravkašice - Biserke Treščin dokazuje se i ove godine jer je Biba uspjela izboriti plasman za majstoricu, točnije za ulazak u reprezentaciju Hrvatske. **|B.F.|**

Nakon tri tjedna "vrućih" treninga prva provjera kuglača Podravke

Prvak Hrvatske u Koprivnici

Piše: **Željko Šemper**



Kuglači Podravke nimalo ne posustaju u ritmu treninga i već četvrti tjedan tri puta tjedno marljivo vježbaju. Iza njih su potoci znoja, ljetna žega ne popušta, ali ne daju se ni dečki. Treniraju u večernjim satima, kad temperatura padne ispod 30° Celzija. Već se vide i rezultati ovakvog rada, postižu se visoke brojke, neuobičajene za ovaj ciklus priprema.

Konačno je sve poznato oko utakmice odluke s osječkim Grafičar-Vodovodom, koja će odrediti tko će slijedeće godine igrati u Prvoj "B" ligi. Kako se klubovi nisu mogli dogovoriti oko mjesta i načina igranja, voditelj lige Nikola Marinković odredio je da se igraju dvije utakmice, 25. i 26. kolovoza, na kuglani Radnika u Velikoj Gorici. Bolji iz ova dva susreta startat će 14. rujna kao član Prve "B" lige, dok će poraženi slijedeće prvenstvo igrati kao drugoligaš.

Trener Ljubomir Oroz u planu priprema za majstoricu, ali i za prvenstvo, ima i odigravanje prijateljskih provjernih utakmica. Prva je već ove subote 11. kolovoza, a protivnik je nitko drugi nego prvak Hrvatske, MK Slavonija-Konikom iz Osijeka. Osječani se pripremaju za Svjetski kup, gdje će kao prvaci države predstavljati Hrvatsku u kuglačkoj Ligi prvaka, pa će im ova prijateljska utakmica s Podravkom pokazati trenutne mogućnosti. Ljubitelji kuglanja imat će prigodu vidjeti rumunjske reprezentativce Cadinoiua i Gogoritu, bivšeg "Podravkaša" reprezentativca Maria Mušanića, te zlatnog juniorskog svjetskog prvaka Zorana Prodanovića, momčad koja je uvjerljivo osvojila prvenstvo Hrvatske. Ovako jaka provjera će i kuglačima Podravke pokazati njihove trenutne mogućnosti, a osim ove u planu je utakmica s prvoligašem Bjelovarom.

- Nećemo se uplašiti kuglača državnog prvaka, iako u njihovom sastavu igra niz reprezentativnih imena. Naši rezultati na dosadašnjim treninzima pokazuju da se možemo u jednoj neopterećenoj utakmici suprotstaviti tako jakom protivniku i vidjeti gdje smo i koliko trenutno vrijedimo. Bit će to prava provjera za ono najvažnije što nas čeka u dvije odlučujuće utakmice protiv Grafičar - Vodovoda - rekao je Zdravko Vučić, koprivnička "udarna igla", s 1041 čunjem rekorder koprivničke kuglane, čiji rekord opasno "visi" pred naletom osječkih kuglača.

Trener Ljubomir Oroz ima na raspolaganju slijedeće igrače: Zdravko Vučić, Nenad Bakač, Zlatko Betlehem, Stjepan Bobetić, Marijan Štefoić, Vladimir Grošanić, Danijel Gregurina i Goran Šegerec. Utakmica se igra u subotu, 11. kolovoza, u 10 sati na kuglani hotela Podravina.

Iz tvornice "Studenac"

Udarno i rekordno

Piše: **Boris Šepetavec**



Dok mnogi koriste kolektivne godišnje odmore i vrijeme provode na moru, planinama ili uz rijeke i jezera, osvježavaju se hladnim napicima i mineralnom vodom, u tvornici "Studenac" obaraju se rekordi i po količini proizvedenoga u smjeni i po utovaru i isporuci u jednom danu.

Tako je na vrućem asfaltu, na plus 38°C, u ponedjeljak 6. kolovoza utovareno 776.078 litara sokova i vode. Utovar je počeo u nedjelju u 16 sati i do ponedjeljka do 22 sata utovareno je 45 šlepera, odnosno 776 tona robe, koja je poslana na razne adrese širom lijepe naše.

U dnevnik isporuke za dan 6. kolovoza 2001. godine upisana je isporuka 487.022 litre mineralne vode "Studenac", 199.584 litara izvorske vode "Studena", 30.096 litara izvorske vode "Studena" s limunom, 12.648 litara ledenog čaja i 46.728 litara "Deita".

Kako je dnevna isporuka veća od dnevne proizvodnje, a radi se o širokom asortimanu roba koje se proizvode na dvije proizvodne linije, bojimo se da ćemo - i unatoč cjelodnevnoj proizvodnji i radu subotama i nedjeljama - uskoro ostati bez nekih proizvoda. Zbog toga bi već sada trebalo misliti o novoj liniji za PET proizvode za iduću godinu.

Novosti iz Sektora za ugostiteljstvo

Štagelj radi svakodnevno

Tu v štaglju smo nazaj,
Tu med kleti v goricaj,
Pesma dolom, bregom zvoni,
Ober nas preleće,
S štagla se vleče
Sod naokolo breni…..

Ovim stihovima podravskog pjesnika Ivana Picera Podravkin sektor za ugostiteljstvo pozvao je sve zaljubljenike u prirodu i prekrasan ambijent Podravkinog rekreacijskog centra na druženju u Štaglju. Ovaj poznati restoran, uvršten zbog svoje gastronomske ponude u 100 najboljih u Hrvatskoj ovih dana širom otvara vrata svim posjetiteljima. Svakodnevno, osim ponedjeljka, radi od 10 do 23 sata, a svojim gostima u ugodnom okruženju koji privlači mirom i svježinom, tako potrebnima u ove vruće ljetne dane, nudi raznovrstan izbor osvježavajućih pića, a uskoro i zanimljivih jela po pristupačnim cijenama. Ove novine predstavio je pomoćnik direktora Sektora za ugostiteljstvo Marijan Vrček na druženju u Štaglju kojem su posebni ton dali Ivan Picer sa svojim stihovima i podravskim anegdotama, te Andrija Maronić zvukovima cimbula. Oživljavanje Štaglja pozdravio je koprivnički dogradonačelnik i predsjednik Županijske turističke zajednice Zdravko Mihevc naglasivši značenje autohtone gastronomske ponude ovog objekta u promociji koprivničkog kraja. A voditelj županijskog ureda za kulturu Milorad Kovačević založio se da Štagelj postane okupljalište kulturnih stvaratelja i mjesto za izražavanje dobrote i širine podravske duše.



Recept tjedna:

Dolcela parfe torta

2 kutije "Dolcela" biskvitnog tijesta, 1 kutija "Dolcela" parfe kreme, 3 "Dolcela" šlag pjene, 1 "Dolcela šlag krema s okusom čokolade, 20 dag džema od naranče "Podravka", 1 naranča, 1 limun, 5 dag šećera, 10 dag prženih lješnjaka, 5 dag čokolade, 7,5 dl mlijeka

Tijesto:

Biskvitno tijesto načinite prema uputama na ambalaži. Tijestu dodajte sok i naribanu koricu od 1 limuna i naribanu koricu od 1 naranče. Biskvit ispecite, ohladite, navlažite sokom od naranče i premažite džemom. Savijte ga u roladu i narežite na tanke kolute. Tako narezanim kolutima obložite oblu zdjelu, s tim da dio koluta ostavite za završetak.

Krema:

Prašak i mlijeko za pripremu parfe kreme podijelite na 3 dijela, kako biste mogli načiniti 3 različite kreme

1. krema: 5 dag šećera prepržite sa 2 žlie vode tako da dobijete karamel kojeg ćete staviti u kremu.

2. krema: u pripremljenu parfe kremu umiješajte prepržene mljevene lješnjake.

3. krema: u pripremljenu parfe kremu umiješajte čokoladu koju ste rastopili u parnoj kupelji i "Dolcela" šlag pjenu od čokolade.

Pripremljene kreme prelijte preko biskvita tako da svaki sloj stavljate zasebno. Na taj način dobit ćete raznobojnu tortu. Površinu prekrijte preostalim kolutima biskvita. Tortu dobro rashladite i prevrnite na ravan tanjur i ukrasite "Dolcela" šlag pjenom.

Pripremila: **Višnja Perkov**

Voditelj kuhinje u Odjelu za edukacije i prezentacije Strateškog marketinga - Kulinarstvo

NAGRADNA IGRA "PIĆA ZA LJEPOTU I ZDRAVLJE"

Nagradno pitanje 2. kola



KAKO SE ZOVE IZVOR STUDENCA U LIPIKU?

. . . . . .

Ime i prezime _____

Organizacijska cjelina _____

"PIĆA ZA LJEPOTU I ZDRAVLJE" nagrađuje i čitatelje lista Podravka, koji uz malo znanja i sreće u četiri kola mogu doći do vrijednih nagrada, odnosno osvojiti super nagradu-suncobran. Dovoljno je odgovoriti na nagradno pitanje i priloženi kupon poslati sa naznakom "za nagradnu igru"na SPJ Pića - Distributivno skladište Danica, odnosno ubaciti u kutije s oznakom za nagradnu igru na porti Belupa, porti Danice, ispred restorana u sedmerokatnici, te na istočnoj porti.
Svake srijede izvući ćemo dobitnike tjednih nagrada, a na kraju iz svih pristiglih kupona i super nagradu.

Nagrade 1. kola:

1. ČAŠE STUDENA I PAKET PROIZVODA STUDENA
Marija Haramina, Logistika
2. MAJICA I PAKET PROIZVODA STUDENA
Snježana Došen, Tvornica juha
3. PAKET PROIZVODA STUDENA
Snježana Nemec, Skladište Tvornica juha
Dobitnike je izvukla komisija u sastavu: Silvana Turk, Adam Vilić i Krešimir Cahunek, a nagrade se mogu podići u SPJ Pića - Distributivno skladište Danica.

Nagrade 2. kola:

1. ČAŠE STUDENAC I PAKET PROIZVODA STUDENAC
2. MAJICA STUDENAC I PAKET PROIZVODA STUDENAC
3. PAKET PROIZVODA STUDENAC

Super nagrada:
SUNCOBRAN





Crta: Ivan Haramija - Hans