ISSN 1330 - 5204

# PODRAVKA

www.podravka.com

Godina XL
**Broj 1571** Petak 3. kolovoza 2001.

**List dioničkog društva "Podravka" Koprivnica**



**Aktualna tema:**
**Prekovremeni rad u Podravki postao je sve učestaliji**
**3. str.**



**Rijeka:**
**Dobra turistička sezona povoljno će se odraziti i na povećanu potražnju Podravkinih proizvoda**
**2. str.**

**Podravka na tržištu kapitala**

## Milijunski promet i prošlog tjedna

Piše: **Hrvoje Šlabek**

*Već je postalo uobičajeno da se tjedni promet Podravkinim dionicama na Zagrebačkoj burzi mjeri u milijunima kuna. Tako je bilo i prošlog tjedna, kada se najviše trgovalo upravo njima. Vlasnika je promijenilo gotovo 20.000 Podravkinih dionica, a njihova cijena kretala se između 142 i 151 kunu. Na granici višoj od 150 kuna, što je polovica njene nominalne vrijednosti, Podravkina dionica nije se dugo zadržala, tako da je tjedan završila na solidne 143 kune, što je pak pad od 4,6 posto u odnosu na zaključnu cijenu prethodnog tjedna.*

*Od prošlotjedne visine trgovine Podravkinim dionicama, koja je iznosila oko 3 milijuna kuna, veći je promet ostvarila samo dionica Zagrebačke banke (9,26 milijuna kuna), a milijunske promete ostvarile su još samo dionice Plive i Riviere Poreč. Taj kvartet dominira na Zagrebačkoj burzi već nekoliko tjedana, a u prošlom je u najvećem dijelu sudjelovao u 32,7 milijuna ukupnog prometa na Zagrebačkoj burzi.*

*Što se Podravke tiče, i ovaj je burzovni tjedan dobro počeo. U prva dva dana cijena dionice porasla je prvo u ponedjeljak na 144,55 kuna, a zatim u utorak na 148 kuna, što je već 3 i pol posto više nego proteklog tjedna. Ipak, u ta dva dana protržilo se samo šestotinjak Podravkinih dionica, tako da promet nije bio velik.*

*S obzirom na to da zadnjih nekoliko tjedana ostvaruje kvantitavno dobre rezultate, Podravkina je dionica očito predmet želja investitora, koji valjda slušaju i instrukcije burzovnih analitičara o spekulativnoj kupnji Podravkinih dionica kao dobrom potezu. Manje je mjesta zadovoljstvu vrijednošću dionice, jer nikako da se ustali na cijeni višoj od polovice svoje nominale. Ta inertnost cijene samo ide u prilog tvrdnjama da na hrvatskom tržištu kapitala još ne vrijede pravila kakva vrijede na stranim burzama jer se parcijalna objava dobrih Podravkinih polugodišnjih rezultata nije odrazila i na rast vrijednosti njenih dionica.*

**U Umagu 26. srpnja - Podravkin Dan rajčice**

# Vrlo uspješno organizirana fešta od rajčica



Podravkini kuhari Viljam Cvek i Dražen Đurišević pripremili su za turiste na umaškom glavnom trgu 5.400 porcija paštašute!

Piše i snimio: **Boris Fabijanec**

Tradicionalno - četvrtu godinu zaredom - naša tvrtka u suradnji s Istarskom županijom, Gradom Umagom, proizvođačima rajčice te Turističkom zajednicom grada Umaga organizira Dan rajčice. I ove godine program se sastojao od dva dijela - stručnog, gdje su vrhunski stručnjaci Podravkinim kooperantima prezentirali najnovija saznanja o uzgoju, zaštiti i navodnjavanju rajčice te obilaska proizvodnih i pokusnih površina pod rajčicom u okolici Umaga, i zabavno-gastronomskog, na kojemu su gastro-promotori Podravke Viljam Cvek i Dražen Đurišević ove godine za nekoliko tisuća posjetitelja na umaškom Trgu slobode pripremili oko 5.400 porcija (!) paštašute na bazi rajčice.

O stručnom skupu i odnosima s kooperantima iz Istre s kojima naša umaška tvornica Povrće surađuje dugoročno - više možete pročitati na 4. stranici, a ovdje ćemo se osvrnuti na spektakularni kulinarski show, odnosno vrlo atraktivnu feštu od rajčica koja je privukla nekoliko tisuća domaćih i stranih gostiju. Kao što je rečeno, skuhano je oko 5.400 obroka pašte od morskih plodova, mesa, tunjevine i rajčice, popijeno je 400 litara Tuborga i oko 2.500 litara Studene, Studenca i Deita. Brojni muzički sastavi, umaške mažoretkinje, nagradne igre za posjetitelje, sve je to stvaralo ugođaj odlične fešte koja je trajala do ranih jutarnjih sati. No, ono najvažnije, Podravkina Fešta od rajčica bila je humanitarna priredba na kojoj je prikupljeno 16.810 kuna i taj je novac doniran umaškom Domu zdravlja za nabavku mamografa. Također, Fešta od rajčice bila je prvi put prenošena pu-tem Interneta, te se umaški ugođaj i nesvakidašnji događaj mogao vidjeti diljem svijeta.

Bez sumnje, ovogodišnji Podravkin Dan rajčice najuspješniji je do sada, jer organizacija je bila besprijekorna, pazilo se na svaki detalj, brojni poznati gosti iz političkog, gospodarskog, kulturnog i sportskog života Hrvatske bili su oduševljeni organizacijom fešte, brojne medijske kuće vrlo su opširno i temeljito izvještavale o Podravkinom umaškom danu te ne sumnjamo da će marketinški djelatnici naše tvrtke, kada se analizira učinjeno, zadovoljno trljati ruke.

## Razgovor s direktorom Prodaje Podravke - Regija sjeverno Primorje i Istra Željkom Komazinom

# Dobri rezultati u prvom polugodištu nastavljaju se uspješnom prodajom u turističkoj sezoni

Razgovarao i snimio: **Boris Fabijanec**

Ovih dana posjetili smo prodajnu regiju Podravke za sjeverno Primorje i Istru u Rijeci, gdje 30-ak djelatnika punom parom radi kako bi što kvalitetnije i na vrijeme otpremili proizvode diljem područja koje je pod njihovom kompetencijom, a to su Istra, sjeverno Primorje s otocima, Lika i Gorski kotar. Kakvi su ovogodišnji poslovni rezultati, bilo je prvo pitanje za direktora te Regije **Željka Komazina.**

- Što se tiče prodajnih rezultata, pokušat ću s nekoliko podataka reći ono što smo u proteklom razdoblju ostvarili. Uspoređujući prvih šest mjeseci s prošlogodišnjima, u relaciji ostvarenih količina, indeks za našu regiju je 120, odnosno financijski 102. Indeks ostvarenja u odnosu na godišnji bruto promet - količinski je 45, a financijski 43. Dakle, mi i naši nadređeni zaista možemo biti zadovoljni ostvarenim prodajnim rezultatima za prvih šest mjeseci ove godine.

### Svatko svoj posao mora odraditi najbolje!

*- Koliko je nova organizacija prodaje - uvođenje mikroregija, davanje cassa sconta itd. utjecala na vaše prodajne rezultate?*

- Još davno filozof je rekao: "Samo mijena stalna jest." Time želim reći da smo upravo svojom prilagodljivošću, procesima koji se nezaustavljivo odvijaju, uspjeli pronaći "modus vivendi" i odgovoriti zahtjevima tržišta na kojem djelujemo. Nova organizacija definitivno je polučila i svoje rezultate koji se ogledaju u discipliniranju naplate - selekcijom kupaca, uvođenjem modela cassa sconta - prepolovljena su potraživanja. Naime, danas je urednost plaćanja pitanje konkurentnosti. U težnji da istražimo i u što većoj mjeri preuzmemo potencijal tržišta, obrađujemo znatno veći broj kupaca i mjesta potrošnje. Naravno da organizacija nije sama sebi cilj, već preduvjet ostvarenja što boljih rezultata. Nadam se da smo svim poduzetim mjerama na pravom putu za ostvarenjem toga. Poručio bih svima nama da nastojimo svaki na svom radnom mjestu odraditi najbolje što možemo svoj dio posla, kako bi ukupan rezultat bio na kraju na razini onoga što želimo postići.

### Model cassa sconta pokazao se kao pun pogodak

*- Kako se borite s rak-ranom hrvatskog gospodarstva - nelikvidnošću, odnosno kako ide proces naplate?*

- Unatrag nekoliko godina mi smo kontinuirano oprezni u biranju poslovnih partnera i osiguranja potraživanja. Dnevni kontakti naših operatera s partnerima su, prije svega, garancija da smo dobro odabrali i da pratimo njihova stanja. Naravno, cilj nam je doći do novca. Uz to, model cassa sconta pokazao se kao pun pogodak jer se roba plaća unaprijed. Zbog svega toga na našem području je trend sumnjivih i spornih potraživanja u izuzetnom opadanju, smanjen na minimum, a mi i dalje vrlo dobro kontroliramo bonitet naših kupaca. Osnova dobrog poslovanja je koordinacija terenskog osoblja s centralom pa zato naši terenci tijekom turističke sezone rade i po 15, 16 sati na dan. Uostalom, profit je konačno mjerilo naših rezultata.

### Gastro program u turističkoj sezoni bilježi odlične rezultate

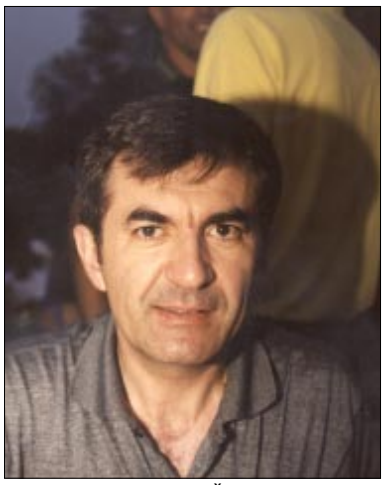
*- Spomenuli ste turističku sezonu. Kako je ocjenjujete i koliko ona znači za rezultate prodaje u vašoj regiji?*

- Mi smo zapravo ušli u najintenzivniji dio godine, gledano u gospodarskom smislu, i mi smo optimisti glede ostvarenja postavljenih ciljeva. Posebno dobar rezultat bilježimo na dijelu programa namijenjenome gastro tržištu. Tu je važno spomenuti da su rezultati u tom segmentu plod izuzetne koordinacije svih djelatnosti, počevši od marketinga pa do prodaje. Izuzetno pohvalno bih se osvrnuo na kolege iz Gastro-tima i na sve poduzete prezentacije kojima smo, od Istre pa sve do Novalje, uspostavili izuzetno dobre kontakte s kupcima. Ti nam kontakti omogućuju nastavak dobre suradnje, proširenje programa, pomak u cijenama koji je od posebnog značaja i hotelijeri su to pozdravili te sve više zauzimamo mjesta u njihovoj opskrbi. Istaknuo bih postignute rezultate na programu - juhe omoti. U prvih šest mjeseci prošle godine prodali smo 19.900 kilograma juha, a za isto razdoblje ove godine 31.794 kilograma. Taj trend porasta nastavlja se i u srpnju pa je do 25. srpnja ove godine prodano 12.269 kilograma juha. Volio bih da aktivnosti poduzete na ovom programu budu dobar primjer ostalim programima s kojima želimo preuzeti dominaciju na domaćem tržištu.

### Naša prodajna operativa spremna je na sve izazove

*- Za kraj, nekoliko riječi o gospodarskom okruženju u vašoj Regiji i perspektive Podravkine prodaje u vašem kraju?*

- Trendovi koje globalizacija nameće, počevši od otvaranja supermarketa i hipermarketa do stvaranja partnerstva, stavljaju i pred nas određene zahtjeve kojima ćemo se morati prilagoditi. Prvenstveno mislim na definiranje asortimana po mjeri potrošača do konkurentnih cijena. Smatram da smo mi u prodajnoj operativi spremni na sve izazove, što smo uostalom i dokazali svojom fleksibilnošću u ovim turbulentnim vremenima i prostorima. Organiziranost i kvalitetna ponuda naši su najvećí aduti u ovoj turističkoj sezoni, gdje turistički atraktivne destinacije na našem području kao što su Opatija, Krk, Lošinj ili Rab tijekom ljetnih mjeseci imaju prodaju u omjeru 10:1 u odnosu na zimsko razdoblje. Slikovito rečeno, zimi na Krk šaljemo jedan kamion robe tjedno, a ljeti 10 kamiona. Sve u svemu, ja sam veliki optimist glede rezultata prodaje tijekom ovogodišnje turističke sezone, unatoč tome što se već sada turistički djelatnici žale na malu izvanpansionsku potrošnju.



Željko Komazin

* * *

S razmišljanjima Željka Komazina složio se i njegov zamjenik **Ante Bilić** koji je zapravo zadužen za obradu tržišta u Istri. Na tom području Podravka, osim što bilježi vrlo dobre rezultate u gastro segmentu, ima i dobre prodajne rezultate u programu Studenca.

- Svi mi možemo učiniti još više, uz kvalitetnu marketinšku podršku, a također, možda bi nam više trebala ona posebnija potpora od čelnih ljudi u Podravki. Naime, u Istri postoji nekoliko velikih turističko-ugostiteljskih poduzeća kao što su Plava laguna, Istraturist itd. čiji čelni ljudi vole da komuniciraju, kako se kaže, s njima ravnima. Dakle, naši izvršni direktori, posebice članovi Uprave mogli bi nam u tom segmentu pomoći da odradimo još bolje i kvalitetnije, a to znači da ostvarimo i veće prodajne rezultate - rekao je Ante Bilić.




Iz skladišta u Rijeci snabdijeva se svakodnevno vrlo velik broj kupaca u čitavoj regiji (Primorje, Istra, otoci i Gorski kotar)

## Podravkin periskop

# Globalizacija - jesmo li ZA ili PROTIV!?



Piše: **Zdravko Šestak,**
Sektor za razvoj poslovanja

S ulica Seattlea i prvog snažnog prosvjeda "običnog puka" prema globalizaciji do nedavnih rušilačkih slika iz Genove nije prošlo previše vremena, no događaji viđeni u Genovi ne samo da probijaju uši kao dosad, nego i oči. Jesu li slike viđene u Genovi uzbuđujući novi socijalni pokret vođen "od ljudi za ljude" kako ga zapravo mediji predstavljaju i pozicioniraju nasuprot interesima nemilosrdnog korporativnog menadžmenta i državnih vrhuški Zapada? Ako jesu, onda bi trebala postojati zajednička nit koja povezuje grupe prosvjednika. Postoji li nit koja povezuje od krajnje lijevo do krajnje desno orijentiranih (političkih) grupa reprezentiranih protekcionistima, sindikatima, onima koji se bave problemima čovjekove okoline, aktivistima za ljudska prava i sličnima; od onih koji žele više centralizma, državne kontrole, nadnacionalnih i naddržavnih tijela i institucija do onih koji žele upravo suprotno tome, gotovo anarhiju.

Iz novije hrvatske povijesti možda bismo mogli izdvojiti stvaranje hrvatske države kao primjer ujedinjenja vrlo različitih političkih i inih grupa. Međutim, ovdje se ne radi o takvome čemu. Radi se zapravo o suprotstavljanju posljedicama gospodarskog razvoja Zapada ili, krupnijim riječima rečeno, novog svjetskog poretka. Stoga ću, nimalo ne umanjujući činjenicu da je globalizacija svjetske ekonomije jedan od važnijih izvora ekonomskih i socijalnih problema u nekim državama koje naravno nisu na razini razvijenih država Zapada, pokušati izdvojiti jedan pozitivan element tog procesa.

Danas je u Podravki pomalo moderno govoriti o narastajućoj snazi globalnih maloprodajnih lanaca koji, kaže se, u cjelokupnoj ekonomiji postaju važnijim od proizvođača. No osim te činjenice, globalizacijski procesi u maloprodaji daju neke prednosti i proizvođačima i sredinama u kojima oni djeluju i potrošačima. Znano je da svaki proizvođač koji želi biti snažno prisutan na policama maloprodajnih lanaca mora efikasnost svojih poslovnih procesa podići na razinu da cijena koju potrošač plati u maloprodaji zapravo točno predstavlja vrijednost koju pritom dobije, a da vlasnici proizvođača i lanaca budu zadovoljni razinom profitabilnosti koju obje kompanije pritom ostvaruju. Od nečeg se mora krenuti pa lanci proizvođačima postavljaju neke standarde pri čemu ne moraju biti previše kreativni: kod njih je cijeli proces "deja vu" - već viđeno, na tržištima razvijenijim od hrvatskog koja su svoju "globalizaciju" već doživjela. Kad Podravka zadovolji standarde koji će pred nju biti ili već jesu postavljeni i bude prisutna u širokom asortimanu na policama globalnih maloprodajnih lanaca, u Hrvatskoj i inozemstvu, sva je prilika da će i naše poslovne operacije narasti. Time će i uplate u lokalne i nacionalne proračune biti izdašnije i bit će više novca za ulaganja u socijalne programe koji za njim sve više vape. Što se potrošača tiče, nametnuti standardi su gotovo svi u njihovu korist: kvaliteta proizvoda, ekološka sigurnost, mogućnost izbora među gotovo jednakim proizvodima po svim parametrima, itd. Ne zaboravite pritisak na maloprodajne cijene što je izuzetno dobro za osobni standard potrošača u današnjoj Hrvatskoj. Stavite li svoje osobne ili pak Podravkine naočale i gledate opisanu situaciju, odgovor na pitanje iz naslova može u ta dva slučaja biti i različit. Ili će svakako biti različit.

Dakle, današnja globalna ekonomija i svi subjekti koji unutar nje funkcioniraju ne smiju nikako zaboraviti socijalne i kulturne promjene kao posljedice toga. Zato kompanije moraju imati i vrlo značajnu socijalnu ulogu u svojim sredinama, jer bez "doing well (financijski) by doing good (socijalno)" principa sve više ćemo kroz medije gledati i slušati slike slične onima iz Genove, bez obrzira na stvarne razloge. No, ako pri donošenju određenih odluka kompanije ali i države budu imale na umu i socijalne posljedice, to će dati podlogu za optimizam da u globaliziranoj ekonomiji ipak postoje i neke dodatne vrijednosti za sve koji u njoj sudjeluju. Nadnacionalne i naddržavne institucije (MMF, Svjetska banka, WTO, Haški sud, ...) pritom moraju imati isključivo pozitivne uloge nadzora i kontrole prije svega nad balansiranjem potrebne tržišne efikasnosti kompanija ili čitavih nacionalnih ekonomija, pojedinačnih državnih interesa s jedne te narastajućim socijalnim i inim problemima s druge strane. Inače postaju instrumentom onih koji forsiraju globalizacijske procese.

Svjesni posljedica ali i standarda koje nameće globalizacija, odgovor je samo jedan: ZA ili PROTIV. Sredine pritom nema, a standardi koji važe ne mogu biti "nama specifični". Mogu biti samo "deja vu" - već viđeni.

**Aktualna tema:** Prekovremeni rad

# Vruća "sezona godišnjih odmora"

Piše: **Hrvoje Šlabek**

U čitavoj Podravki u mjesecu lipnju odrađeno je, obračunato i plaćeno ukupno 15.866 prekovremenih radnih sati ili 1.985 osamsatnih radnih dana. Statistička igra brojki reći će da je u lipnju otprilike svaki treći "Podravkaš" odradio jedan radni dan viška, ali u stvarnosti, naravno, nije bilo tako. Naime, potreba za prekovremenim radom nastala je zbog povećanja proizvodnje, tako da su udarnički radili radnici u proizvodnji. U lipnju su apsolutni rekorderi bili radnici Tvornice juha sa 7.295 prekovremenih sati.

Prekovremeni rad se prema Kolektivnom ugovoru (članak 40.) plaća 50 posto više nego "vremeni" rad. Pokušat ćemo sada izračunati koliko je Podravka otprilike platila prekovremeni rad svojih radnika u lipnju ove godine. Za to ćemo se poslužiti prosječnim radnikom "Juha" s koeficijentom 1,47 i 15 godina radnog staža. Njegova je satnica otprilike 20 kuna bruto, što će reći da mu se sat prekovremenog rada plaća 30 kuna. Jednostavnim množenjem 15.866 prekovremenih sati u lipnju s "prosječnih" 30 kuna dobiva se iznos od 475.980 kuna ili oko 130 tisuća njemačkih maraka. Naravno, ovo je samo aproksimacija, ali može poslužiti da se stekne okvirna slika o Podravkinim izdvajanjima za prekovremeni rad svojih radnika.

### Prosvjed sindikata

Nedavnim svojim priopćenjem Koordinacija Sindikata PPDIV-a u Podravki "oštro" je prosvjedovala "zbog sve učestalijeg uvođenja prekovremenog rada naših radnika". U čemu je stvar? Glavna koordinatorica **Ksenija Horvat** u telefonskom nam je razgovoru pojasnila da sindikat ima informacija kako se u nekim cjelinama prekovremeno radi više nego što to dopušta Zakon o radu, tj. 10 sati tjedno, ali isto tako i da se svi odrađeni prekovremeni sati ne plaćaju radnicima, već da se preračunavaju u slobodne sate. Ona tvrdi da je sindikat odlučio reagirati zbog toga što smatra da se problem manjka radnika, odnosno potreba za radnom snagom, pojavljuje zbog loše organizacije proizvodnje i neadekvatnog planiranja. Drago im je, ističe, što Podravka bilježi dobre proizvodne rezultate, ali im nije drago što se povećana potreba za radnom snagom ne rješava samo preraspodjelom radne snage unutar Podravke i angažiranjem sezonaca, već i forsiranjem prekovremenog rada, koji ostavlja traga na radnicima, a usto svugdje nije adekvatno plaćen.

### Radne subote na "Juhama"

U razgovoru, pak, s direktorom tvornice čiji su radnici u lipnju "skupili" najviše prekovremenih sati, **Želimirom Božidarem Roginom,** dobili smo objašnjenje da su prekovremeni sati u Tvornici juha rezultat radnih subota, da u toj tvornici nije bilo izvanzakonskog prekovremenog rada i da je sav plaćen. Ipak, zbog "sezone godišnjih odmora", kada su na godišnjem ponajviše kvalificirani majstori i pakeri, u toj će tvornici biti nužna određena preraspodjela radnog vremena, pa je Rogin najavio uvođenje radnog vremena 12 + 12. Taj je zahtjev dostavio i Radničkom vijeću, ali ga zbog nedostatka kvoruma ono nije moglo odobriti ili mu se suprotstaviti. Valja reći da bi takav model radnog vremena vjerojatno započeo od idućeg tjedna, a trajao bi jedan ili dva tjedna. Valja isto tako primijetiti da bi on izišao iz okvira zakonom dopuštenih 10 prekovremenih sati tjedno.

Ova priča o prekovremenom radu u Podravki vruća je ne samo zbog intervencije sindikata, koji smatra da ima nepravilnosti u određivanju i nagrađivanju viška radnih sati i da je sve prouzročeno lošom organizacijom i planiranjem proizvodnje, već i zbog ljetnih vrućina koje dodatno otežavaju proizvodne poslove. Iako će mnogi radnik "stisnuti zube" i odraditi dodatne ure zbog "krpanja kućnog budžeta" (da ne kažemo pukog preživljavanja), posve je sigurno da će njegove psihofizičke sposobnosti biti znatno umanjene, što ga izlaže riziku od ozljeda na radu. Zato se razumnim čini apel sindikata da se prekovremeni rad neizostavno zadrži u zakonom dopuštenim okvirima, da se poveća kolektivna stimulacija kako bi se adekvatno nagradili pojačani napori radnika i da se posebna pozornost usmjeri na uvjete na radu, "koji su uslijed velikih ljetnih vrućina cijelo ovo vrijeme neprimjereni".

### *Prekovremeni sati u lipnju*

Najviše su u lipnju radili radnici Tvornice juha, skupivši čak 7.295 prekovremenih sati. Naradili su se i trgovački predstavnici u Prodaji-Hrvatska sa 3.182 prekovremena sata. Hiljadarku prekovremenih prebacili su i u Tvornici "Studenac" (2.103). Logističari su sasvim blizu sa 728 prekovremenih. Zbog rada na Dan antifašističke borbe radnici Općih poslova smjestili su se na 5. mjesto ove rang-liste sa 664 prekovremenih sati. Slijede Tvornica dječje hrane (504), Istraživanje i razvoj (489), Marketing i prodaja pića (252), Društvena prehrana (216), Tvornica Vegete (119), Održavanje (80), Planiranje, kontroling i cijene (62), Informatika (54), Pravni poslovi (50), Riznica (50), Ljudski potencijali (22) i radnici Tvornice Linolade s 16 prekovremenih sati.

### *Što o radnom vremenu kaže Podravkin Kolektivni ugovor*

Puno radno vrijeme u Podravki iznosi 40 sati tjedno, što je uvedeno još prije promjena Zakona o radu koje su na snagu stupile 1. srpnja ove godine, a kojima je četrdesetsatno radno vrijeme uvedeno u čitavoj Hrvatskoj. U tom okviru poslodavac ima mogućnosti preraspoređivati radno vrijeme tako da, primjerice, odredi radne subote ili nedjelje, ali da omogući adekvatno neradno razdoblje u idućem tjednu. Poslodavac, također, može za određene dijelove ili pojedina radna mjesta radno vrijeme preraspodijeliti tako da tijekom jednog razdoblja traje duže, a tijekom drugoga kraće od punog radnog vremena. O tome je radnike dužan izvijestiti najmanje tjedan dana unaprijed. Isto tako, o svakoj preraspodjeli radnog vremena i o prekovremenom radu poslodavac se je dužan savjetovati s Radničkim vijećem.



Uz ljetne vrućine radnicima je dodatno opterećenje prekovremeni rad

### *Priopćenje Koordinacije PPDIV-a za koncern Podravka*

*Članovi Koordinacije Sindikata PPDIV-a za koncern Podravka na svojoj prvoj službenoj sjednici održanoj 25. srpnja ove godine raspravljali su o položaju radnika u koncernu Podravka tijekom ovih ljetnih mjeseci kada je poslodavac u većini proizvodnih pogona uveo prekovremeni rad.*

*S obzirom na problematiku, članovi Koordinacije zaključili su sljedeće:*

*1. Sindikat PPDIV-a oštro prosvjeduje zbog sve učestalijeg uvođenja prekovremenog rada naših radnika na način da se zloupotrebljava čl. 33, st. 1. ZOR-a, jer Sindikat PPDIV-a smatra da je do potrebe za prekovremenim radom došlo isključivo zbog loše organizacije procesa proizvodnje i neadekvatnog planiranja.*

*2. Zbog toga držimo nedopustivim da dio radnika u prekovremenom radu odrađuje satnicu veću nego što ZOR dopušta (10 sati tjedno) jer se time radnici pretvaraju u nadničare, a onemogućuje se i zapošljavanje novih radnika.*

*3. Osim toga, nije rijetkost da se prekovremeni rad uvodi bez prethodnog obavješćivanja Radničkog vijeća, te da se izbjegava od strane poslodavca adekvatno nagrađivanje radnika za obavljeni rad u prekovremenom radu.*

*4. Sindikat PPDIV-a neozbiljnim drži stavove poslodavca kako radnici nemaju pravo buniti se zbog nepoštivanja svih njihovih hirova, opravdavajući ih zahtjevima tržišta, pri tom ne spominjući svoje slabosti i propuste u organizaciji posla.*

*5. Zbog toga Sindikat PPDIV-a od poslodavca zahtijeva za sve proizvodne pogone u koncernu koji rade u preraspodjeli radnog vremena i u prekovremenom radu isplatu povećane kolektivne stimulacije za mjesece srpanj i kolovoz vodeći računa o uloženim naporima radnika kako bi se proizvodnja nesmetano odvijala i na uvjete na radu koji su uslijed velikih ljetnih vrućina cijelo ovo vrijeme neprimjereni.*

*6. Zbog svega naprijed navedenog, Sindikat PPDIV-a u koncernu Podravka u narednom periodu još ozbiljnije će zahtijevati isključivo poštivanje ZOR-a u djelu poštivanja rokova za uvođenjem prekovremenog rada i preraspodjele radnog vremena, postupka za njegovo uvođenje i definiranja situacija u kojima je dozvoljeno posezanje za produženim radom radnika.*

**In memoriam**

# Umro Dragiša Popović

**(1947. - 2001.)**



Prije samo mjesec dana magistar **Dragiša Popović** u ovim je novinama u intervjuu govorio o višegodišnjim koristima koje će donijeti ugovor s "Microsoftom" na koji je tada, kao direktor Podravkine Informatike, stavio svoj potpis. Nažalost, zbog neobjašnjive - i neumoljive - volje sudbine, on neće svjedočiti tim koristima, kao niti svemu ostalom što će se događati u Podravkinom i njegovom "ERC-u", u kojem je proveo gotovo sav svoj radni vijek.

Nagla, iznenađujuća i - zaista se za Dragišu to može reći - prerana smrt zavila je u crno suprugu Vladimiru i sinove Gorana i Borisa, ali i zaprepastila sve one koji su ga poznavali.

Iznenadna smrt odnijela je dobrog oca, supruga, prijatelja, ali i vrhunskog informatičkog stručnjaka, magistra računalstva, jednog od Podravkinih informatičara bez kojih "ERC" ne bi bio to što jest. Dvadeset i sedam godina radnog vijeka ugradio je Dragiša Popović u njega, od 1974., kada se zaposlio kao organizator održavanja, preko obnašanja dužnosti glavnog inženjera održavanja i tehničkog direktora "ERC-a", zatim petogodišnjeg direktorovanja, od 1990. godine, i zatim ponovnog, nakon nekoliko godina, preuzimanja dužnosti prvog među Podravkinim informatičarima, s koje nije otišao svojom voljom, već neobjašnjivo naglom smrću.

Njegova radišnost bila je poslovična, baš kao i njegova samozatajnost. Golemo znanje i nakupljeno iskustvo omogućavalo mu je da se uhvati ukoštac sa svakim problemom, a među njegovim ljudskim odlikama bila je i ona da pruža pomoć kolegama kad je ona bila zatražena. U svakom slučaju, Dragiša Popović je kao informatički stručnjak bio ime i izvan Podravke i Koprivnice. Njegov gubitak tim je veći i bolniji. Njegov sjajni lik čovjeka, stručnjaka i rukovoditelja sačuvat ćemo u trajnoj uspomeni.

Posljednji ispraćaj Dragiše Popovića održan je u srijedu na mirogojskom krematoriju, a njegovo posljednje počivalište bit će na koprivničkom gradskom groblju.

**Imenovanja**

# Damir Polančec član Nadzornog odbora Koestlina

Član Podravkine Uprave **Damir Polančec** postao je članom Nadzornog odbora bjelovarske tvornice vafla i keksa "Koestlin", s kojom je Podravka nedavno sklopila ugovor o ekskluzivnoj distribuciji proizvoda putem svoje distribucijske mreže.

Uz Polančeca, novi članovi "Koestlinovog" Nadzornog odbora jesu Tajana Kozarčanin, koja je izabrana u ime PIF-a "Dom", koji drži 75 posto vlasništva bjelovarske tvrtke i Mira Popijač u ime malih dioničara, koji raspolažu s preostalih 25 posto "Koestlinovih" dionica. Uz njih, "Koestlinov" Nadzorni odbor još čine Vicko Ferić i Marko Pusić.

Izbor člana Podravkine Uprave za člana NO-a bjelovarske tvornice logična je posljedica nedavno sklopljenog ugovora o strateškoj suradnji između dviju hrvatskih prehrambenih kompanija, komentirao je Polančecov izbor predsjednik Koestlinove Uprave Silvio Galić.

Bilješka: **Novi organizacijski katalog grupe Podravka**

# Kamo su nestale Podravkine tvornice?!

Piše: **Hrvoje Šlabek**

Nakon što je početkom svibnja stupila na snagu nova organizacija Podravke, koja suštinski mijenja odnose i uspostavlja nove kanale kontroliranja troškova i mjerenja uspjeha, početkom srpnja izrađen je i organizacijski katalog sa sistematizacijom radnih mjesta, koji je papirnata konkretizacija nove organizacije.

Dosljedno provodeći shematsku podjelu na korporativne funkcije, prodaju, strateške poslovne jedinice, uslužne funkcije i ostale poslovne jedinice, organizacijski katalog napokon plastično prikazuje "novi poredak" u Podravki od Uprave, koja je u vrhu prve, pa do pivnice "Kraluš", koja je u dnu zadnje stranice kataloga.

Ipak, jedna nas je stvar zasmetala. Koliko god listali katalog, nećete u njemu naći riječ - tvornica. Brzom provjerom centralnog proizvodnog kruga u Starčevićevoj ulici ustanovili smo da, hvala Bogu, tvornice nisu isparile te da i dalje postoje i Tvornica juha i Tvornica dječje hrane i Tvornica Koktel-peciva i Tvornica voća, a telefonski smo promptno provjerili da Podravkine tvornice i dalje postoje u Lipiku, Varaždinu i Umagu. Pa, zašto su onda i kamo nestale iz organizacijskog kataloga?

Riječ je, čini se, samo o terminološkoj promjeni, to jest tvornice su preimenovane u proizvodnje, što će reći da u katalogu postoje, primjerice, Proizvodnja voća-Koprivnica, Proizvodnja "Podravka jela" Proizvodnja dječje hrane itd. E sad, u čemu je tu problem? Pa, čini nam se da bi "identitet" radnika mogao postati problemom. Naime, ako na pitanje "Gdje radiš?", dobijete odgovor: "U Proizvodnji koktel peciva", pitat ćete: "A u kojoj tvornici?". I onda vam moraju objašnjavati...Ili kad čujete da je netko direktor Proizvodnje voća teško da ćete pomisliti da se radi o samom direktoru te tvornice...

Stoga treba istaći da ta promjena naziva nije samo jezična promjena, već da zadire u suštinu stvari, jer riječ proizvodnja i tvornica nisu i ne moraju biti sinonimi.

I zato - da završimo premetanjem stare socijalističke parole - "Radnicima tvornice!"

**Fotoreportaža iz Umaga**

# Podravkin Dan rajčice - poslovno-marketinško-zabavno-turistički potez godine

Tekst i snimke: **Boris Fabijanec**

## Stručni skup

Ove je godine Podravkin Dan rajčice u Umagu počeo organizacijom stručno-znanstvenog skupa u hotelu Koralj na kojemu su domaći i strani znanstvenici kooperantima umaške tvornice Povrće prezentirali najnovija saznanja o razvoju proizvodnje i prerade rajčice na području Istre, novim tehnološkim rješenjima u proizvodnji, posebice s aspekta zaštite rajčice od bolesti i štetnika te navodnjavanja. Prije početka skupa pročitano je pismo ministra poljoprivrede i šumarstva Božidara Pankretića koji, nažalost, ni ove godine nije došao upoznati se s najvećim proizvođačima rajčice u Hrvatskoj. U ime Uprave Podravke stručno-znanstveni skup pozdravio je direktor Odnosa s javnošću naše tvrtke Drenislav Žekić.




Na stručnom skupu u Umagu prezentirana su najnovija saznanja o proizvodnji rajčice

Nakon toga je Podravkin stručnjak mr. Bojan Košćuk upoznao nazočne na skupu s kraćim povijesnim pregledom prerade rajčice, spomenuvši da prerada lokalnih sirovina ima korijene u Umagu još u 15. i 16. stoljeću, a već 1911. godine u Umagu je postojala tvornica za preradu rajčice čiji je vlasnik bio Pietro Manzutto. Umaški Pogon za preradu povrća integriran je u Podravku 1. kolovoza 1969. godine i tada počinje snažnija proizvodnja proizvoda na bazi rajčice, a nešto kasnije i čajeva. Danas je Podravkina tvornica Povrće najveći prerađivač rajčice u Hrvatskoj s ukupnim godišnjim kapacitetom od 20.000 tona. Ta tvornica ima veliko značenje u svojoj regiji, a i u čitavoj Hrvatskoj. Povoljni klimatski uvjeti s mnogo sunčanih dana, plodna istarska crvenica i tradicionalna marljivost istarskih seljaka glavni su razlozi što je u Istarskoj županiji najveća proizvodnja tog visokovrijednog povrća u Hrvatskoj. Upravo zbog toga Podravka je proteklih godina radila na poticanju proizvodnje primarne sirovine u Istri - osiguravanjem sadnica, gnojiva i stručnom poljoprivrednom pomoći. Samo ove godine ugovoreno je 1.380.390 sadnica za 130 hektara proizvodnih površina.

Govoreći na skupu o proizvodnji i istraživačkom radu na rajčici za preradu u 2000. godini, Podravkin stručnjak iz Razvoja poljoprivrede dr. Zdravko Matotan je istaknuo kako je tijekom proteklih pet godina proizvodnja rajčice za preradu u Hrvatskoj udvostručena, a na području Istre količinski gotovo utrostručena. S rastom proizvodnje značajni rezultati su postignuti i u kontinuiranom povećanju kvalitete rajčice kao sirovine za preradu. Od 1996. do 2000. godine prosječno godišnje povećanje proizvodnje rajčice na području Istre bilo je preko 850 tona unatoč ekstremnoj suši koja zadnje dvije godine prati ovu proizvodnju. Jedan od razloga tog povećanja je i taj što se danas na više od tri četvrtine površina uzgajaju prave industrijske, pretežito hibridne sorte koje se lako beru kombajnima (na području Istre sada ima 4 kombajna), dok stare sorte krupnih plodova dvojne namjene (za potrošnju u svježem stanju i za preradu) zadržane su u proizvodnji samo kod manjih proizvođača koji još uvijek rajčicu beru ručno.

Iskustva iz proizvodnje rajčice za preradu u Italiji, najvećem europskom proizvođaču rajčice, sudionicima skupa prezentirao je dr. Ernesto Fantoni, poznati talijanski oplemenjivač rajčice. Docent dr. Davor Romić Podravkinim kooperantima govorio je o najnovijim znanstvenim saznanjima u području navodnjavanja rajčice za preradu. Na žalost, organiziranog navodnjavanja u Istri, kao i u većini Hrvatske, nema te se njegovo predavanje baziralo na kompjuterskom modelu simuliranog uzgoja rajčice sa i bez navodnjavanja. Prema rečenom, zbog kontinuiranog godišnjeg manjka vode, redukcije prinosa su oko 40 posto. No, bez obzira na redukcije, još uvijek ne postoji ekonomska opravdanost za navodnjavanje rajčice vodovodnom vodom. Naime, za navodnjavanje jednog hektara treba potrošiti oko 3.000 kubika vode, a u Istri kubik vode košta 9 kuna! Također, za bolje i kvalitetnije prinose potrebni su i suvremena zaštitna sredstva za rajčicu od bolesti i štetnika o čemu je na znanstveno-edukativnom skupu govorio mr. Davor Batas.



Najbolji istarski kooperant Mario Matijašić proizveo je lani 960 tona (!) rajčice i za to je od Podravke primio prigodni dar

## Iskustva u proizvodnji rajčice

Nakon stručnih predavanja, istarski seljaci imali su prigode govoriti o problemima vezanim za proizvodnju rajčice. Mala otkupna cijena, nerazumijevanje lokalnih i državnih poljoprivrednih institucija, proizvodnja rajčice nije u državnom sustavu poticaja itd. bili su samo neki problemi istaknuti na skupu. Vrlo konkretno kooperantima se obratio izvršni direktor SPJ Voće i povrće Milivoj Šifkorn:

- Podravka ima prepoznatljiv brand proizvoda od rajčice koje odlikuje vrhunska kvaliteta, ali otvaranjem tržišta suočavamo se s agresivnom konkurencijom sličnih proizvoda sa znatno nižim cijenama. To pred nas postavlja zadatak da maksimalno snizimo troškove te da budemo jeftiniji na policama trgovina. No, velika razlika između nas i konkurencije iz inozemstva je u tome što veliki broj država subvencionira primarnu proizvodnju te na taj način inozemni proizvođači imaju jeftiniju sirovinu, dok to u Hrvatskoj nije slučaj. Podravka će svojim ugledom apelirati na određene nadležne institucije da vi seljaci dobijete određene benificije, ali to zasigurno nije dugoročno rješenje problema - rekao je Šifkorn.

Unatoč brojnim problemima, istarski seljaci ipak, zahvaljujući trudu i marljivosti, povećavaju površine i proizvode sve više rajčice za preradu. Tako je direktor umaške tvornice Povrće Alen Božić predao najboljem Podravkinom kooperantu Mariju Matijašiću prigodni poklon. Naime, on je - unatoč prošlogodišnjoj suši - na 15 hektara proizveo 960 tona rajčice. Upravo njegova polja u Svetom Vidu posjetili su sudionici skupa, gdje su se imali prilike upoznati s pokusima koje provodi Razvoj poljoprivrede Podravke i gdje se na tri lokacije ispituje 10-ak novih hibrida rajčice za preradu te nove tehnike sadnje koje bi trebale rezultirati većim prinosom i boljom kvalitetom plodova.



Stručnjaci i poljoprivrednici obišli su uzorna istarska polja pod rajčicom za industrijsku preradu

* * *

## Kulinarsko-zabavni show u centru Umaga

A u večernjim satima umaški Trg slobode postao je pretijesan za sve one koji su odlučili doći na veliki Podravkin kulinarsko-zabavni show. Vrhunski Podravkini gastro-promotori predvođeni Draženom Đurišević-em i Vilijamom Cvekom nudili su četiri vrste pašte: s rajčicom, morskim plodovima, tunjevinom i mesnim raguom. Mještani i brojni domaći i inozemni gosti pojeli su oko 5.400 pozamašnih obroka. Trebalo je tek nekoliko sati od početka kuhanja do pražnjenja četiri velike, specijalno napravljene tave. Izvrsne delicije naših majstora - koji su se, moramo priznati, svojski oznojili, ali unatoč tome imali vremena za osmijeh, zajednička fotografiranja pa čak i otkrivanja pojedinih ljubomorno čuvanih recepata - naprosto su razgrabljene. Naravno, glavni razlog takvom razvoju situacije bila je izvrsna paštašuta, ali i činjenica da je to bila humanitarna akcija i kroz simboličnu cijenu obroka skupljeno je oko 17.000 kuna za umaški Dom zdravlja, točnije za nabavu mamografa. Dodatni ugođaj na glavnom umaškom trgu uveličali su glazbenici i folkloraši s istarskog područja i Slavonskog Broda te umaške mažoretkinje, a mnogobrojni posjetitelji imali su prilike sudjelovati u brojnim zabavno-nagradnim igrama. Sve to moglo se pratiti na Internetu diljem svijeta.



Obol fešti od rajčica dale su i male umaške mažoretkinje u Podravkinim haljinicama



Podjela ukusne paštašute na umaškom trgu privukla je na tisuće turista i mještana



Sudionici prigodnih natjecanja na kulinarskoj fešti dobili su Podravkine nagrade

**Zabilježeno u Tvornici dječje hrane**

# Povratak velikim koracima na rusko tržište



U Tvornici dječje hrane proizvodi se danas petnaestak okusa hrane za djecu

Piše: **Mladen Pavković**
Snimio: **Nikola Wolf**

- U prvih šest mjeseci ove godine rezultati poslovanja u Tvornici dječje hrane su zadovoljavajući - rekao nam je direktor ove tvornice **Mladen Cahunek.** - Ti su rezultati ostvareni unatoč problemima na tržištu, ali te i slične poteškoće nemamo samo mi već i ostali. Vrlo smo zadovoljni izvozom naših roba, dok je plasman na domaćem tržištu jednak onome iz istog razdoblja prošle godine.



Podravkina dječja hrana ponovno sve više otvara i izvozna vrata

U ovoj tvornici proizvode dječju hranu u petnaestak različitih okusa. Čokolino je i dalje njihov lider. Što se tiče težine pakovanja, pretežno proizvode one od 250 grama, ali na tržištu sve bolje prolaze i veća pakovanja, od kilograma, pa i više. (Čokolino se, primjerice, može nabaviti u pakovanju i od dva kilograma).

- U odnosu na druge proizvođače u Hrvatskoj mi smo i dalje prvi u proizvodnji pahuljaste dječje hrane. Međutim, konkurencija je sve prisutnija. Stoga neprestano nastojimo da poboljšamo kvalitetu naših proizvoda. Veliku pažnju pridajemo izvozu. Tako, među ostalim, sve više izvozimo u Sloveniju, Makedoniju i Bosnu i Hercegovinu, zatim u Rusiju... Na ruskom tržištu ranije smo prodavali vrlo mnogo naših proizvoda, ali je u vrijeme Domovinskog rata taj plasman iz određenih razloga stagnirao. Sada slobodno možemo reći da se velikim koracima ponovno vraćamo na ovo tržište. Našu dječju hranu mogu nabaviti i potrošači u Švedskoj, a ima je nešto malo i u Americi...

## Investicije u nove strojeve

Direktor Cahunek informirao nas je da im relativno dosta poteškoća zadaje zastarjeli strojni park, kojeg bi trebalo što prije obnoviti. Uskoro će nabaviti novu mješalicu za suhu smjesu, a vjeruju da će nabaviti i novi stroj za velika pakiranja.

- To su nam neophodne investicije. Na taj način poboljšat ćemo kvalitetu, ali i smanjiti troškove. Planiramo također nabaviti etiketirku i drugo.

Ova tvornica trenutačno radi u tri smjene. Zapošljava 122 radnika.

- Zbog godišnjih odmora imamo malih problema oko radne snage, ali zahvaljujući preraspodjeli dosad smo uspjeli raditi bez nekih većih poteškoća. Nemamo viška zaposlenih. Prije bismo rekli da ih imamo premalo. Dovoljno je istaknuti da smo u prvih šest mjeseci imali punu zaposlenost. Osim toga, čini mi se da smo mogli postići i nešto bolje rezultate da smo imali više ljudi. Kod nas je inače većinom zaposlena ženska radna snaga (u omjeru šezdeset prema četrdeset posto). premda u našoj tvornici ima dosta i fizičkog posla, za što su potrebni muški.



Mladen Cahunek

## Novi proizvodi

U Dječjoj hrani, nema tome dugo, tržištu su ponudili jedan novi proizvod: Ponita - šumsko voće. Taj proizvod prije svega bio je namijenjen gastro tržištu, ali za njega su bili zainteresirani i tzv. mali kupci pa je završio i na trgovačkim policama. Lani su ponudili i Čokolino plus, što se također pokazalo kao odličan poslovni potez.

- Do kraja godine imamo namjeru "lansirati" nekoliko novih okusa napitaka. Mislim da će biti pravi hit. Inače, ima upita zašto nemamo više različitih okusa pahuljica. Ubuduće ćemo više poraditi i na tome, kao na još nekim proizvodima, ali o tom - potom. Želja nam je da potrošačima ponudimo i dječju hranu za dojenčad, što će uistinu biti nešto novo - rekao je direktor Tvornice dječje hrane Mladen Cahunek.

**Susret: Katarina Mikulinjak iz Tvornice Voće**

# Na treću smjenu nikako se ne možeš priviknuti...

Među djelatnicama Tvornice Voća dobro je znano ime **Katarine Mikulinjak** (40). U ovoj tvornici zaposlena je od 1978. Suprug joj također radi u Podravki, a stanuju na periferiji grada.

- Ne mogu reći da sam teško došla do posla. Prvo sam bila sezonka na Juhama. To nije dugo trajalo. Kasnije su me primili na Voće. Bila je to, za razliku od danas, prilično trošna tvornica, u kojoj se dosta poslova obavljala ručno. Nama ženama nije bilo lako, ali radilo se nekako s više elana. Ljudi su bili sretniji, a više su se i družili. Danas se stalno osjeća neka neizvjesnost. Čas se priča da poslujemo dobro, čas loše. Nije nam svejedno, pogotovo kad svakodnevno čitamo kako propadaju još do jučer odlične tvrtke - kazala je.

Katarina ima dvoje djece. Završili su srednje škole. Očekivala je da će barem jedno od njih moći zaposliti u Podravki. Ali...

- Što da vam kažem, razočarana sam. Nije u redu da se naša djeca ne mogu zaposliti u tvrtki koju smo godinama tako mukotrpno stvarali. Međutim, imala sam sreću i oboje su se uspjeli zaposliti, ali u mnogo manjim firmama nego što je naša. Za razliku od mnogih drugih, ipak rade. A danas - dobiti posao je nešto veliko, pa čak i čarobno! Možete misliti kako smo bili sretni kad su rekli - imamo posao! Prije dvadesetak godina mnogo se



Katarina Mikulinjak

lakše dolazilo do posla, te do kredita, pa i do stanova. Mi smo uspjeli uz mnogo odricanja sagraditi kuću.

Ova marljiva radnica trenutno je zaposlena kao procesni radnik. Radi u tri smjene. Kaže kako je treća najteža i kako se još uvijek na nju ne može priviknuti, iako godinama radi i noću.

- Kad radiš noću, obično po danu ne možeš spavati kako treba. A nas žene, kad ujutro dođemo kući, najčešće čeka i veliki broj obaveza. Treba pripremiti jelo, oprati, otpremiti djecu... Nekada su predlagali da se ukine noćni rad za žene, ali to nitko nije shvaćao ozbiljno. Danas se o tome i ne priča. Hoćeš, nećeš - moraš raditi.

Neizbježno pitanje je i gablec. Za neke je on dobar, a za druge loš. Sto ljudi, sto ćudi. Međutim, Katarina nema problema s doručkom, jer naprosto ne ide u naš restoran. Zašto?

- Jedno vrijeme, sjećate se, gablec je bio vrlo skup. Mnogi su tada odustali od jela u našem restoranu. To sam učinila i ja. Jednostavno sam nešto ponijela od kuće, tek toliko da ne budem gladna. Kad je gablec pojeftinio, više nisam odlazila u restoran. Priviknula sam se na jelo koje sam sama pripremila. Osim toga, restoran je dosta udaljen od pogona, pa čovjek gubi mnogo vremena dok do njega dođe i dok se vrati. Inače, nikada nisam imala ništa protiv jela koja su pripremali naši kuhari. Odlična su!

O plaći je nismo trebali ni pitati... odgovor smo znali unaprijed:

- Radničke plaće su uvijek male. Ponekad se divim svojim kolegama i kolegicama s posla kako uspiju zatvoriti "financijsku konstrukciju", odnosno platiti sve što treba, od struje, grijanja, do telefona...

Nekih posebnih želja nema. Ove godine neće na more - kao ni desetak godina prije. Cijela njezina obitelj sada skrbi za djecu. Uskoro će se udati, odnosno oženiti, a to je i te kako veliki trošak.

- Nadam se da ću dočekati mirovinu. U zadnje vrijeme nekako sve više pobolijevam, a to nije dobro. Počela sam odlaziti i na bolovanja. Jadna sam zbog toga, ali tu se ništa ne može. Sretna sam što radim u sredini gdje imaju razumijevanja, gdje se svi dobro razumijemo. I pomažemo ako treba - rekla je Katarina Mikulinjak. **Ml. P.**

**In memoriam**

# Slađana Petric

**(1975 - 2001)**

U subotu 28. srpnja na gradskom groblju u Koprivnici zauvijek smo se oprostili od naše radnice Slađane Petric.

Vijest o njezinoj smrti primili smo puni nepovjerenja, čekajući da je netko demantira.

Njezin život iznenada je prekinut u četvrtak navečer u prometnoj nesreći. Napustila nas je veoma mlada, u 26. godini života. Slađana je došla u Podravku 1996. godine. Radila je u Općim poslovima na radnom mjestu čistačice. Bila je sudionica domovinskog rata, majka dvoje malodobne djece.

Ova iznenadna smrt sve nas je duboko potresla i zavila u tugu. Njezin lik ostat će nam u lijepom sjećanju.

**In memoriam**

# Stjepan Vedriš

**(1943 - 2001)**

Iznenada, nakon kratke bolesti, koja je trajala oko dva mjeseca, umro je 29. srpnja naš radnik Stjepan Vedriš i to u svojoj 58. godini života.

Prije 29 godina došao je kao mladi radnik, pun volje i radnog entuzijazma, radio je vrlo naporno, u dosta teškim uvjetima rada. Počeo je u Tvornici za preradu žitarica, na NKV poslovima, kao transportni radnik u Novigradu Podravskom. Cijeli radni vijek bio je u svom matičnom poduzeću, koje je kasnije preraslo u "Podravske mlinove - Tvornica Mlin, ali na drugim poslovima, poslovima malog pakovanja u Mlinu Koprivnica.

Bio je dobar radnik, kolega, prijatelj.

Njegova nagla smrt ostavila je u tuzi njegove najbliže: suprugu Katicu, i kćerke Vesnu i Renatu.

Njegov dragi lik ostat će u trajnom sjećanju svima koji su ga voljeli i poštovali.

**Modni hit ovoga ljeta među hrvatskim kuharima**

# Radna odjeća sa znakom Podravka Gastro

Piše: **mr. Davor Perkov,** direktor Gastro marketinga

**Hrvatski kuhari su najbolji gastro promotori Podravke**

Naši hotelijeri i ugostitelji kao tipični gastro kupci imaju specifične zahtjeve ne samo kad je u pitanju vrsta i pakiranje proizvoda, cijena, distribucija, način obrade i komunikacije s dobavljačima već i u pogledu marketinškog pristupa od strane proizvođača.

Tako je u svojoj strategiji za ovu godinu Gastro tim posebnu marketinšku pažnju (i znatan dio budžeta) usmjerio na odabir sredstava unapređenja prodaje (tzv. UP sredstva) kojima bi povećao zadovoljstvo kupaca u poslovanju s Podravkom a kod nas rezultirao značajnijim obujmom prodaje.

Među ostalima, najveću pozornost izazvali su kompleti radne odjeće za kuharske profesionalce koji se sastoje od bluza, hlača, pregača, kapa i majica s već prepoznatljivim znakom Podravka Gastro koji je među gastro kupcima postao sinonim za vrhunsku kvalitetu, primjerenu cijenu i iskrenu brigu dobavljača za potrebe i želje kupca. Kuharski kompleti koji kvalitetom materijala, praktičnošću i originalnim dizajnom plijene pažnju "ljudi u bijelom" (dio količina je izrađen s dodatnim, ručno izvezenim znakovljem vodećih hotelskih kupaca) isporučeni su, između ostalih, "Jadranki" Mali Lošinj, "Rivieri Holding" Poreč, "Istraturistu" Umag, Hotelima "Baška" na otoku Krku, NP-u Plitvička jezera, Hotelu "Malin" Malinska, HP-u Rabac, Hotelu "Croatia" Cavtat, Hotelu "Esplanade" Zagreb, Bizovačkim Toplicama, Hotelu "Excelsior Dubrovnik" itd.

Atraktivno odjevene hrvatske hotelske kuhare koji nose Podravkinu radnu odjeću primjećuju domaći i inozemni gosti, jer kuhar više nije anonimus kao nekad već je važna i odgovorna osoba u hotelu ili restoranu koja izlazi u salu k gostima, nadgleda izložbeni ("švedski") stol te sve više prima narudžbe i izvršava posebne želje gostiju.

Prigodom protokolarne primopredaje kuharskih kompleta sklapa se i sporazum o posebnoj suradnji kojim se određeni kupac na temelju veličine i vrijednosti donacije Gastro tima obvezuje forsirati, dakle davati prednost u odnosu na konkurenciju pa i ekskluzivnost Podravkinim proizvodima kao što su npr. Vegeta Twist, Podravka juhe, Fant umaci i dresinzi, Dolcela, čajevi, marmelade, prerađevine povrća, Studenac i sl. Sama ta činjenica pokazuje koliko savršen može biti spoj marketinškog ulaganja i izravnih efekata povećanog obujma prodaje uz istodobno postizanje iznimnog zadovoljstva kupca. Stoga je sasvim razumljivo što se ovoga ljeta među hrvatskim kuharima najviše nosi - Podravka Gastro!



Zadovoljni kuhari nacionalnog restorana "Lička kuća" ove sezone na Plitvicama dočekuju strane i domaće goste u novom radnom ruhu protkanom Podravkinim bojama



Gastro trgovački predstavnik Ivo Lobaš predao je kuharima dubrovačkog hotela "Vis" novu radnu odjeću s natpisom Podravka Gastro

**Zabilježeno**

# Uredniji tvornički krug i okoliš

*O izgledu kruga naše tvrtke, koji zajedno sa industrijskim kompleksom na Danici zauzima površinu od 167.965 kvadratnih metara, brine 17 radnika raspoređenih za rad u dvije smjene. Oni su, pored čišćenja okoliša, zaduženi za skupljanje i odvoz komunalnog i tehnološkog otpada te za protočnost kanalizacje.*

*- Zadnjih mjeseci i te kako se može primijetiti da je okoliš tvornice uredniji, da su očišćeni i neki prostori koji su bili zapušteni i po nekoliko godina - kaže nam zamjenik direktora Općih poslova Stjepan Križan, a o samim poslovima organizator čišćenja Stjepan Štimac napominje:*

*- Nedavno smo, uz ostalo, žutom bojom obilježili mjesta za odlaganje ispravnih i neispravnih paleta koje se kontinuirano odvoze na zato predviđena mjesta. Uklonili smo ugljen koji je za potrebe kotlovnice tamo stajao desetak godina, tako da će to mjesto biti iskorišteno za sortiranje bačvi s pulpom. Sanirali smo i terene na kojima je dugo nepotrebno stajao kojekakav otpad. Osim toga, intenzivno smo počeli raditi na pranju tvorničkog kruga u Starčevićevoj ulici, a sada smo umnogome angažirani na industrijskom kompleksu na Danici. Naime, prostori iza skladišta kod Logistike i Sjemenarstva nisu godinama čišćeni, tako da smo samoinicijativno odlučili da ih dovedemo u red. Dio toga već je očišćen. Radi se o teškom fizičkom naporu, ali naši zaposlenici zasad sve obavljaju na vrijeme i kvalitetno - veli Štimac.*




Na slici: u tvorničkom krugu točno je označeno gdje je mjesto kojim paletama, što dosad nije bio slučaj

*- Točno je da je u ovih zadnjih mjeseci učinjen bitan napredak, a to je rezultat iznimno dobre suradnje svih nadležnih - naglasila je voditeljica Odjela Barbara Škondro. - Povremeno s radnicima održavamo sastanke i zajedno s njima analiziramo slabe točke u organizaciji rada, zatim zajedno nastojimo riješiti nedostatke oko obavljanja poslova i drugo. Ljudi su pokazali da znaju, hoće i mogu!*

*Posla oko uređenja još uvijek ima napretek. Međutim, kako se radi u posljednje vrijeme, nema razloga da ne vjerujemo da će oni koji su se prihvatili i ovog izazova sve uskoro dovesti u red na zadovoljstvo svih zaposlenika "Podravke", ali i naših mnogobrojnih gostiju.* **Ml. P.**

**Društvena prehrana**

## Jelovnik

| | |
|---|---|
| **6. 8. ponedjeljak:** | **- Varivo vojnički grah, salata** |
| **7. 8. utorak:** | **- Juneći ragu, tijesto, salata** |
| **8. 8. srijeda:** | **- Pohana pureća prsa, dinstani krumpir, salata** |
| **9. 8. četvrtak:** | **- Đuveč, rizi-bizi, salata** |
| **10. 8. petak:** | **- Prženi oslić, krumpir, salata** |

**Liječnik za vas**

# Deblje trudnice - zdravije bebe

Piše: **dr. Ivo Belan**

Ranije se trudnicama govorilo da povećanje svoje tjelesne težine nastoje održavati na minimumu, međutim novija studija ukazuje da smjernice opstetričara što se tiče dopuštenog dobitka na težini za vrijeme trudnoće (9,5 do 12 kg), mogu biti previše konzervativne za neke žene.

Novi rezultati, temeljeni na promatranju 16.000 trudnica, pokazuju bolji završetak trudnoće kod onih žena koje su dobile na težini u prosjeku do 15,5 kilograma. Trudnice koje su dobile na težini od 11,5 do 15,5 kg, imale su stopu smrtnosti fetusa od 3,8 na 1000 živo rođenih beba. One trudnice koje su dobile na težini manje od 7,25 kg, imale su stopu fetalne smrtnosti od 10,5 na tisuću. To su podaci koje je objavio američki Nacionalni centar za zdravstvenu statistiku. Majke koje su dobile manje na težini imale su veći rizik od smrti fetusa ili pobačaja u kasnijoj fazi trudnoće.

Osim toga, studija je otkrila da su žene koje su dobile malo na težini porađale bebe s nižom porođajnom težinom. Ta su djeca imala više zdravstvenih problema. Trudnice sa znatnijim dobitkom na tjelesnoj težini donosile su na svijet teže i zdravije bebe.

Dobro je poznato da su mnoge trudnice zabrinute oko toga da ne dobiju previše na težini i ispitivanje je pokazalo da je pretprošle godine gotovo četvrtina žena koje su rodile dobilo na težini manje od 9,5 kilograma. Možda se ta zabrinutost može sada staviti po strani.

**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 - prvo kolo

# Unatoč igraču više, Koprivničanci izgubili u Rijeci

**RIJEKA - SLAVEN BELUPO 1:0 (0:0)**

Piše: **B. Fabijanec**

Početak hrvatskog nogometnog prvenstva za nogometaše Slaven Belupa baš nije bio najsretniji. Na gostovanju u Rijeci naši su nogometaši izgubili golom razlike, unatoč tome što su bili bolji od domaćina, a i od 50. minute, kada je sudac Goran Marić zbog grubog prekršaja na Frani Amižiću isključio Vincetića, imali igrača više. Uz nedostatak sportske sreće i na ovoj utakmici se pokazala i dokazala rak-rana Slaven Belupa - neefikasnost.

Više od 3.000 gledatelja na riječkoj Kantridi u prvih desetak minuta utakmice gledalo je nogomet na sredini terena, u sportskoj terminologiji opisan kao ispitivanje snaga. A potom, u nekoliko minuta četiri prigode Koprivničanaca u kojima se Dodik i Geršak baš nisu proslavili, posebice ovaj prvi, jer opet su to bile 100-postotne prigode. Domaći nogometaši prvu prigodu imaju tek u 24. minuti kada je na centaršut Vincetića vrlo efektno "škaricama" pucao Mate Brajković zamalo kraj vratiju Solomuna. Nekoliko minuta kasnije Geršak ima sjajnu prigodu, ali s nekoliko metara "fula" riječka vrata. Zaista neshvatljiva neefikasnost napadača Slaven Belupa. Do kraja poluvremena bilježimo tek dvije poluprigode riječkih napadača, ali Solomun se nije dao iznenaditi.

Početak drugog poluvremena obilježilo je već spomenuto isključenje Vincetića, i kada se očekivalo da će Koprivničanci krenuti agresivnije, oni su zapravo stvorili manje prigoda nego u prvom poluvremenu. Bilježimo u 61. minuti pokušaj Geršaka s 20-ak metara, te efektnu paradu Tafre kojom je obranio dobar udarac Posavca u 76. minuti. Minutu kasnije Riječani vode. Nakon udarca iz kuta, lopta se odbija do Meštrovića koji u drugom pokušaju centriranja cilja glavu Stjepana Skočibušića. Visok skok domaćeg nogometaša i lopta završava u Solomunovoj mreži - 1:0 za Rijeku. Unatoč pritisku Koprivničanaca, Riječani do kraja utakmice zatvorenom i pametnom igrom ne dopuštaju gostima da iole ozbiljnije ugroze Tafrina vrata te osvajaju tri važna prvenstvena boda.

Prema viđenom, nogometaši Slaven Belupa imali su više od igre, ali trener Koprivničanaca morat će više poraditi da napokon izliječi kroničnu bolest naših nogometaša, posebice napadača, a to je efikasnost. Vremena je malo jer već ove subote u goste dolaze nogometaši Zagreba koji, prema najavama, imaju velikih aspiracija u domaćem prvenstvu, puno je uloženo u pojačanja, posebice u darovite mlade nogometaše te će stručno vodstvo i nogometaši Slaven Belupa imati velikih problema kako zaustaviti zahuktali Zagreb. Zasigurno jedan od poticaja za dobru i kvalitetnu igru Koprivničanaca bit će brojna vjerna domaća publika.

U Rijeci za Slaven Belupo igrali su: Solomun, S. Bošnjak, Crnac (od 75. Posavec), Kacić, Radiček (od 64. P. Bošnjak), Amižić, Ferenčina, Mužek, Geršak, Jurčec, Dodik (od 46. Kovačić).

## Kuglačice Podravke startale s pripremama za prvenstvo

# Ljetne pripreme za rani početak prvenstva

Piše: **Ž. Šemper**
Snimio: **N. Wolf**

U zaista neprimjerenim uvjetima, uz temperature debelo iznad 30 stupnjeva, počele su pripreme kuglačica Podravke za novu prvenstvenu sezonu. Neuobičajeni rani početak prvenstva, već 1. rujna, natjerao je kuglačice da krenu s prvim dijelom priprema. Razlog tome je Svjetsko prvenstvo koje će se igrati u Osijeku, u svibnju slijedeće godine.

- Ovako rani početak prvenstva uvjetovao je da s pripremama krenemo sredinom ljeta. U prvom dijelu priprema svaki dan smo vježbale na terenima Srednješkolskog centra, gdje smo se trčanjem i igrama s loptom pokušale pripremiti za onaj teži dio, koji slijedi nakon toga. Sigurno je da nam ove visoke ljetne temperature baš ne idu na ruku, ali nema nam druge, ako prvenstvo želimo dočekati potpuno spremne. Prije nekoliko dana nastavile smo s vježbama u teretani, a istovremeno smo krenule i s treninzima na našoj kuglani - rekla je trenerica Ivka Roguljić, koja će i u novoj sezoni voditi koprivničku ekipu.

Prošle godine Podravkašice su sedam dana provele na pripremama u Malom Lošinju, a ove godine opet im se ukazala zgodna prigoda da dio priprema provedu izvan Koprivnice.

- Naši kuglački prijatelji iz Kuglačkog kluba Zadar pozvali su nas da sedam dana udarnih priprema provedemo kao njihovi gosti. Primjerno sportsko prijateljstvo dva kluba traje od prošlogodišnjeg Svjetskog kupa u talijanskom Bolzanu, gdje smo međusobnim navijanjem kao prvaci države predstavljali Hrvatsku. Prihvatili smo poziv Zadrana i od 11. kolovoza pokušat ćemo u optimalnim uvjetima dobro iskoristiti ponuđenu prigodu. Uz seniorke Podravke u Zadar kreću i mlade kuglačice Belme - rekla je Ivka.

Prije desetak dana u Zagrebu su ždrijebom određeni parovi za prvenstvo, a kuglačice Podravke baš i nisu imale sreće. U prvom kolu idu na najteže gostovanje u Rijeku, a protivnik im je aktualni prvak Hrvatske, ekipa Rijeke.

- Nikako nam ne odgovara ovako težak protivnik već na samom startu, ljepše je u prvenstvo krenuti s pobjedom, no nećemo se unaprijed predati. Sigurno je da će Riječanke već na startu prvenstva biti u pravoj formi, jer se spremaju za Svjetski kup. Mi smo ostale u starom sastavu, nemamo novaca za zvučna pojačanja, oslonit ćemo se na domaće snage. Za prognoze u prvenstvu još je rano, no borit ćemo se za jedno od tri prva mjesta, koja vode u Europu - zaključila je uvijek optimistična Ivka Roguljić.



Kuglačice na pripremama u teretani

## Na koprivničkom Gradskom stadionu rukometašice Podravke Vegete počele s pripremama

# Pripreme za domaće prvenstvo i - kvalifikacije za Ligu prvakinja

Tekst i snimka: **Boris Fabijanec**

Pod budnim okom trenera Ivice Pala jučer su rukometašice Podravke Vegete počele s pripremama na koprivničkom Gradskom stadionu. Na okupu su gotovo sve rukometašice, osim Jurić i Bračko koje su sada u reprezentaciji, te Vlatke Mihoci koja neće igrati ove sezone zbog trudnoće. Što se tiče ukrajinskih transfera - Larise Haranjuk i Annje Jakovaje - prva nešto kasni zbog administrativnih problema, dok je Jakovaja stekla status ukrajinske reprezentativke (dakle, Podravka je dobro odabrala) te je u programu priprema te reprezentacije za Svjetsko prvenstvo. No, prema informacijama iz našeg kluba, njezin dolazak u Koprivnicu očekuje se završetkom Svjetskog prvenstva, dakle početkom rujna. O planu priprema i očekivanjima u predstojećim domaćim i inozemnim natjecanjima trener Ivica Pal kaže:

- Mi ćemo se sada desetak dana pripremati u Koprivnici, potom idemo deset dana na Roglu, nakon toga opet pripreme u Koprivnici te krećemo na dva jaka međunarodna turnira - u Luxemburg i Norvešku. Prije norveškog turnira igrat ćemo jednu prijateljsku utakmicu s reprezentacijom Japana, a nakon Norveške vraćamo se u Koprivnicu, gdje ćemo se pripremati do početka nacionalnog prvenstva 29. rujna. Nakon prvog kola domaćeg prvenstva, morat ćemo dvije subote odigrati utakmice kvalifikacija za Ligu prvakinja.

- Kako komentirate nebuloznu odluku EHF-a da Podravka Vegeta ne može izravno u Ligu prvakinja?

- Mi na to ne možemo utjecati, ali smo stavljeni u neugodnu situaciju. Naime, jedna je stvar pripremati ekipu kroz jesensko razdoblje za Ligu prvakinja, a sasvim je nešto drugo pripremiti i imati ekipu koja će već u listopadu morati polučiti rezultat. Unatoč svemu tome ja ne priznajem nikakav defetizam u smislu nedostaje nam dvije, tri igračice itd. S onim što imamo - s tim klimamo. Činjenica je da nam od prošle godine nedostaje nekoliko obrambenih igračica, ali došle su nove, posebice iskusne Snježana Petika i Koraljka Milić. One su zaista u svojim rukometnim karijerama prošle sve što svaka rukometašica sanja.

- Dakle, jedini problem je zapravo kvalitetno posložiti ekipu?

- Zato sam ja i moji suradnici ovdje, a sada je prilika za mlađe igračice. Što to zapravo znači? Nitko ne dobiva priliku na pladnju, već svojim radom i znanjem mora dokazati da mu je mjesto u prvoj ekipi. Dakle, za mlade rukometašice sada je pravo vrijeme da se nametnu i dokažu jer prilike nisu česte, a tko ih ne iskoristi, slobodno može otići u bilo koji rukometni klub. No, mislim da naše igračice i te kako dobro znaju što znači za njihove karijere igrati u klubu zvanom Podravka Vegeta - rekao je trener Ivica Pal.



Rukometašice počele s pripremama na Gradskom stadionu

## Tenis - Završen Lino kup za djevojčice i dječake

# Prigodne nagrade za najbolje osigurao Podravkin marketing za Lino

Na igralištima Teniskog kluba "Koprivnica" na Gradskom stadionu održano je 11. izdanje Otvorenog prvenstva Koprivnice za dječake i djevojčice do 14 godina, koje se od ove godine igra pod nazivom Lino kup. Sudjelovalo je pedesetak dječaka i djevojčica iz 16 teniskih klubova.

Kod dječaka prvo je mjesto osvojio Dejan Dragičević iz Teniskog kluba "Daruvar", koji je u finalu pobijedio Niku Grbu iz Teniskog kluba "Adria" Kostrena. Kod djevojčica pobjednica je Vana Šutalo, članica Teniskog kluba "Pećine" Rijeka, koja je u završnici bila bolja od Maje Svečnjak iz Oroslavlja. U igri parova za dječake pobjednici su Ivan Valent i Dejan Dautanec iz Teniskog kluba "Koprivnica". Oni su u finalu savladali Nikolu Srečeca i Juricu Jakšića iz Teniskog kluba "Vrbovec".

Prigodne nagrade za najbolje plasirane u muškoj i ženskoj konkurenciji osigurao je Podravkin marketinški tim za Lino ***(na slici)***, a sportske nagrade Teniski klub "Koprivnica".

Ovaj turnir nalazi se u kalendaru Hrvatskog teniskog saveza, tako da ćemo i slijedeće godine moći pratiti ovo natjecanje mladih tenisača. | **T. Š.**



**Foto-bilješka s graničnog prijelaza Kaštela**

# Djevojke i mladići turistima dijele bočice Studene

Tekst i snimka: **Boris Fabijanec**

Možete samo zamisliti što znači vozačima i onima koji se nalaze u vozilima kada na ovim ljetnim vrućinama moraju čekati u kilometarskim kolonama, a onda im simpatična mlada djevojka priđe, zaželi im dobrodošlicu u Hrvatsku i podijeli bočice hladne Studene - jedine hrvatske prirodne izvorske vode spremljene u bocu. Takvo ugodno iznenađenje zabilježili smo prošlog vikenda na graničnom prijelazu Kaštela, na hrvatsko - slovenskoj granici, gdje su neumorni Podravkini djelatnici nastavili s nedavno započetom zajedničkom akcijom Studene i VIPneta u kojoj je VIPnet od Studene otkupio 500.000 bočica, a naša tvrtka sa 18 hladnjača pokriva sve punktove. Naime, na svim graničnim prijelazima, trajektnim pristaništima i ulazima na auto-ceste besplatno se dijeli bočica hladne Studene s posebnom, za ovu akciju, dizajniranom etiketom na kojoj su likovi djevojčice i muškarca koji na ušima drže školjku. Dakle, vrlo jasna poruka svim turistima koji dolaze u Hrvatsku. Osim bočica, ljubazne hostese hrvatskim gostima dijelile su marketinške letke na kojima se uz Studenu propagira i Deit ***(na slici)***.



**Prvi međunarodni "Studenac cup 2001."**

# Studenac za najbolje tenisače turnira osigurao vrijedne nagrade

Kada se spomene Umag i tenis, odmah je asocijacija na poznati ATP koji je završio prije petnaestak dana. Manje je znano da se nedaleko od Umaga, u Istraturistovom autokampu Ladin gaj, već desetak godina organiziraju teniski turniri. Alfa i omega sportskih zbivanja u Ladinom gaju Mirko Jurišević ističe da je "Studenac cup 2001." 121. turnir organiziran do sada (turniri se održavaju kontinuirano jedan za drugim tijekom ljetne sezone). Inače, na ovim turnirima mogu nastupati samo igrači koji nisu nikada bili rangirani na službenim nacionalnim rang-listama juniora i seniora, osim ako nisu stariji od 30 godina. Ove godine na "Studenac cup 2001." prijavilo se 142 tenisača iz Hrvatske, Slovenije, Italije, Austrije i Njemačke koji su se nekoliko tjedana na šest teniskih terena Ladinog gaja borili za ulazak u finale. Nakon vrlo zanimljivih i neizvjesnih borbi u završni Masters turnir plasiralo se 16 tenisača koji su finalne susrete odigrali 29. srpnja. Najbolji je bio Sandi Petkovšek, drugo mjesto osvojio je Zmaga Tanjšek, treći je bio Bruno Bilić, a četvrti Miran Stefanović.




Zajednička fotografija sudionika finala teniskog turnira "Studenac cup 2001"

Glavni sponzor turnira - Podravkin Studenac - za najbolje tenisače osigurao je niz vrijednih nagrada. Tako je prva nagrada bila - komplet posuđa za ručanje za 6 osoba, a među nagradama bilo je brojnih marketinških materijala - gastro-sat, čaše, majice, kape itd.

Kao što je rečeno, teniski turniri u Ladinom gaju nisu toliko medijski poznati kao umaški ATP, ali u svakom slučaju izuzetno su posjećeni. Osim toga, na te turnire dolaze bivši sportaši koji su danas poznati biznismeni u svojim zemljama. Tako je npr. u Ladinom gaju igrala Maria Kraze, dugogodišnja reprezentativka Njemačke, nepobjediva u paru s Martinom Navratilovom, a svoje tenisko umijeće isprobao je i današnji predsjednik Nadzornog odbora Podravke Božo Prka. Dakle, u takvom okruženju više nego dobro je što se pojavljuje naš Studenac, a prema riječima organizatora i čelnog čovjeka Podravke u Istri Ante Bilića "Studenac cup" će postati tradicionalan. **B. F.**

**Recept tjedna:**

# Podravkina hladna salata

***Potrebne namirnice:***

*10 dag pasteriziranog graška "Podravka", 10 dag pasteriziranih mahuna "Podravka", 10 dag pasterizirane mrkve "Podravka", 10 dag pasteriziranog kukuruza šećerca "Podravka", 5 dag ukiseljenih krastavaca "Podravka", 5 dag šampinjona u pikantnom naljevu "Podravka", 5 dag zelenih maslina s paprikom "Podravka", Vegeta-Twist za salate, 25 dag kratke tjestenine (pužići, mašnice, svrdla), 1/2 vezice peršinovog lista, vlasac, limunov sok, suncokretovo ili maslinovo ulje*



***Način pripreme:***

Tjesteninu skuhamo u slanoj vodi, isperemo, ocijedimo i stavimo hladiti. Grašak, mahune, mrkvu i kukuruz šećerac procijedimo, krastavce usitnimo na kockice. Šampinjone i masline narežemo na listiće. Tako pripremljene namirnice lagano izmiješamo i začinimo ih Vegeta-Twistom za salate, limunovim sokom i uljem (po želji). Gotovu salatu posipamo sitno sjeckanim peršinovim listom i vlascem.

Po želji salatu možete servirati u širokim čašama ili na tanjuru u listu zelene salate ili crvenog radiča.

Pripremila: **Višnja Perkov,**
voditelj kuhinje
u Odjelu za edukacije i prezentacije
Strateškog marketinga - Kulinarstvo

NAGRADNA IGRA
"PIĆA ZA LJEPOTU I ZDRAVLJE"

Nagradno pitanje 1. kola



KOJA JE JEDINA PRIRODNA IZVORSKA VODA U HRVATSKOJ?

. . . . . .

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

2. MAJICA I PAKET PROIZVODA STUDENA

3. PAKET PROIZVODA STUDENA

Dobitnici nagrade mogu podići u SPJ Pića - Distributivno skladište Danica.

Super nagrada:
SUNCOBRAN







Crta: Ivan Haramija - Hans