





SADRŽAJ ~ *izvješće 2001*

Pismo predsjednika Uprave	04
Izvještaj Uprave	08
Ključni pokazatelji	10
Profitni centri	16
Održivi razvoj	34
Financijski izvještaji	37
Izvještaj Nadzornog odbora	81
Biografije članova Nadzornog odbora	82
Biografije članova Upravnog odbora	86
Kretanje dionice	88
Ovisna društva Podravke d.d.	91



1 glavica cvjetače
1 Podravka povrtna kocka
bijeli papar
celer (nekoliko listova)
peršin
sol

Uzeti glavicu cvjetače bez listova i staviti je u hladnu vodu. Dodati sol, bijeli papar, nekoliko listova celera i peršina. Dodati jednu Podravkinu povrtnu kocku, kuhati 20 min. na laganoj vatri.

BISTRA *juha od cvjetače*

Vizija:
Podravka će biti
prehrambena
kompanija
koja djeluje na
globalnom tržištu
zadovoljavajući
potrebe klijenata
iznad njihovog
očekivanja

Poštovani dioničari, Podravka je u 2001. godini uspješno poslovala i tijekom protekle godine bili smo usmjereni na stvaranje pretpostavki koje će omogućiti daljnji razvoj i rast tvrtke. Ovom prilikom želim istaknuti trud zaposlenika Podravke koji su svojim znanjem i energijom pridonijeli uspješnom poslovanju.

Općenito govoreći, protekla je godina bila obilježena promjenama koje će imati značajan utjecaj na poslovanje ne samo Podravke nego svih tvrtki u regiji. Pri tome ističem nastavak integracijskih procesa, a posebno bih naglasio otvaranja mnogih tržišta kroz bilateralne sporazume, članstvo Hrvatske u Svjetskoj trgovinskoj organizaciji, sporazume poput EFTA-e i CEFTA-e, te konsolidaciju trgovine i daljnje okrupnjavanje prehrambene industrije. Otvaranje hrvatskog tržišta te snižavanje ulaznih barijera za inozemne tvrtke i kapital također je iznimno važna činjenica, koja pred Podravku stavlja nove izazove, ali isto tako otvara i nove mogućnosti.

Iako smo ovakve promjene anticipirali i Podravka ih je spremno dočekala, naše su aktivnosti u 2001. godini bile velikim dijelom usmjerene na prilagodbu novim okolnostima i uvjetima poslovanja, te uspostavu čvrstih temelja koji će nam omogućiti uspješno poslovanje u nadolazećem periodu. U 2000. godini započeli smo s izradom nove vizije, misije i strategije, a u 2001. godini smo ih definirali i artikulirali. U svrhu ostvarivanja strategije tijekom svibnja implementirali smo novu organizaciju baziranu na osam profitnih centara koju karakterizira transparentnost, plitka hijerarijska shema koja omogućava brzo donošenje odluka te jasna alokacija odgovornosti za poslovne procese. Uvjeran sam da će nova vizija, misija i strategija, te organizacija implementirana radi ostvarivanja strategije pokazati vidljive rezultate već u nadolazećoj godini na zadovoljstvo dioničara, zaposlenika i javnosti. Osim toga, a u skladu s nastavkom integracijskih procesa i otvaranjem tržišta, inzistirali smo na širenju aktivnosti na inozemnim tržištima, kako u zemljama CEE-a, tako i na otvaranju novih tržišta. Ako uzmemo u obzir da su prosjeci organskog rasta prehrambene industrije između 2,5 i 3%, Po-

dravkin rast od 7% na inozemnim tržištima dobar je pokazatelj ispravnog usmjerenja Podravkinog managementa. Važno je također naglasiti da je Podravka prva registrirala svoje poduzeće u Jugoslaviji i to je tržište jedno od najperspektivnijih Podravkinih tržišta. Također, otvorili smo i predstavništva u Kijevu za tržište Ukrajine, u Rigi, koje će pokrivati zemlje Pribaltika - Latviju, Litvu i Estoniju, te predstavništvo u Skopju koje je zaduženo za tržište Kosova.

Podravka je u 2001. godini poslovala uspješno ostvarivši rast od 4% u odnosu na prethodnu godinu. Na inozemnim je tržištima ostvaren rast od 7% i takav smo rast očekivali na tržištima srednje, istočne i jugoistočne Europe. Na hrvatskom tržištu Podravka je rasla oko 2% u 2001. godini i taj rast ocijenili smo zadovoljavajućim. Naime, u obzir treba uzeti nekoliko činjenica koje idu u prilog toj ocjeni, poput toga da Podravka u mnogim kategorijama ima visoke tržišne udjele, da je hrvatsko tržište u prošloj godini otvoreno i da je znatno pojačana konkurencija na policama trgovina. Međutim, kad bismo iz usporedbe 2000. i 2001. godine izostavili prihod ostvaren prodajom proizvoda Ferrera i Kvasca iz obiju godina, uvidjeli bismo da je ostvaren rast od 10% na inozemnim tržištima i 5% na hrvatskom tržištu.

Za proteklu smo godinu najavljivali i akvizicije prehrambenih tvrtki u regiji u kojoj poslujemo, no zbog stjecaja okolnosti one nisu realizirane. Iako smo sa svoje strane obavili sve ono što je potrebno za realizaciju akvizicija, zakonska regulativa u zemljama u kojima smo planirali te akvizicije nije riješena u roku u kojem smo priželjkivali i planirali. Međutim, čim uvjeti sazriju, Podravka je spremna za preuzimanje prehrambenih tvrtki u ovoj regiji i uopće ne sumnjam da će Podravka u sljedećoj godini realizirati neke od planiranih akvizicija. Usprkos tome, rezultati Podravke na inozemnim tržištima pokazuju ne samo da je management u tim zemljama odlično procijenio mogućnosti rasta i realizirao ga nego i to da su tržišta srednje, istočne i jugoistočne Europe tržišta na kojima Podravka i dalje može rasti - i organski

i akvizicijama. Ohrabrujući rezultati rasta prodaje u Poljskoj od 13% u odnosu na prethodnu godinu, na tržištu Bosne i Hercegovine od 18% u odnosu na 2000. godinu, češkom tržištu koje bilježi rast od 24%, ruskom koje je raslo 55% te nizu drugih tržišta - slovačkom, jugoslaven-skom, američkom, samo da spomenem neka, ide u prilog našim planovima daljnje ekspanzije na inozemnim tržištima.

Osim toga, Podravka se pripremila i za ulazak u nove programe i tu konkretno mislim na smrznutu i pot-hlađenu hranu. Naime, procijenili smo da je to program u kojem postoji velik potencijal rasta, a da istovremeno unutar tvrtke već imamo programe koji se mogu širiti u tom području - voće i povrće, slatki program, meso i mesne preradevine, kao i gastro program. Iako smo definirali nekoliko načina ulaska u taj program, nadamo se da ćemo akvizicijom tvrtke koja se bavi tom djelatnošću skratiti vrijeme potrebno da uđemo u taj business i sa sigurnošću mogu reći da će u sljedećoj godini Podravka biti prisutna i u kategoriji smrznute i pothlađene hrane. Sve su pripreme radnje gotove i u 2002. godini očeku-jemo realizaciju spomenutog ulaska u program smrznute i pothlađene hrane.

Podravkina distributivna mreža, koja se proteže od Jadrans-kog do Sjevernog mora, ojačala je u 2001. godini tako da smo s poznatim hrvatskim i inozemnim tvrtkama ušli u suradnju i distribuiramo njihove proizvode. Iako smo prekinuli suradnju s Ferrerom i više ne distribuiramo njihove proizvode, počeli smo suradnju s nizom tvrtki. To se odnosi na Kraš, čije proizvode distribuiramo u Mađarskoj, tvrtku Adria, za čije smo proizvode ekskluzivni distributer u Hrvatskoj, Ajinomoto, čije proizvode dis-tribuiramo u Poljskoj. Također, u ovom momentu mogu još dodati da su u tijeku pregovori o distribuciji nekoliko iznimno snažnih marki u sklopu Podravkine distribu-tivne mreže i siguran sam da će se taj posao završiti u prvoj polovini 2002. godine.

Belupo d.o.o., naša farmaceutska tvrtka, i ove je godine poslovaio uspješno i oko 20% ukupnog prihoda grupe Podravka ostvareno je prodajom humanih lijekova, što potvrđuje njegovu važnost u sastavu grupe. Također, potrebno je spomenuti da je i Danica d.o.o., Podravkina mesna industrija, postigla dobre rezultate u 2001. godini s obzirom na gubitke koji su stvarani prethodnih godina. Učinjeni su vidni pomaci u poboljšanju efikasnosti poslovanja, a da nije bilo bolesti goveda, uvjeren sam da bi re-zultati bili još bolji.

S druge strane, u 2001. godini nastavili smo s foku-siranjem Podravke na prehrambeni business i prodali smo zemljište, zgradu i opremu za proizvodnju kvasca tvrtki Kvasac d.o.o., Prigorje Brdovečko. Uz to, prodali smo gradu Koprivnici odmaralište u Pirovcu. Taj proces fokusiranja na naš primarni business - prehranu - nastavit ćemo i u sljedećoj godini. Postoji dio imovine koji nije u funkciji našeg core businessa i nastojat ćemo što prije pronaći najbolje rješenje radi postizanja više operativne efikasnosti i iskoristivosti resursa koje posjedujemo. Na kraju, u ime svih zaposlenika Podravke želim Vam zahvaliti na povjerenju koje ste iskazali investirajući u Podravku. U ovoj smo godini postavili čvrste temelje za rast i razvoj te učinili niz poteza koji će biti vidljivi već u sljedećoj godini. Naime, pretpostavke koje smo stvorili u ovoj godini daju mi argumente da kažem kako će Podravka u 2002. godini rasti i razvijati se, inovirati procese i asortiman, a ono što također želim naglasiti jest da će Podravka i nadalje ulagati u razvoj ljudskih poten-cijala. Naime, znanje i sposobnost u današnjem su okružen-ju temelj konkurentske prednosti poduzeća i zapravo su jedina garancija uspjeha u nadolazećem periodu. Stoga, uz već više od stotinu Podravkinih zaposlenika koji su završili program što je organiziran u suradnji s IEDC-Bled, nastavit ćemo s ulaganjem u ljude i znanje. I upravo na tim temeljima, sa sigurnošću mogu ustvrditi, Podravka će uspješno poslovati, rasti i razvijati se u nadolazećem periodu.

Misija: Mi svakod-nevno zadovoljava-mo potrebe ljudi za kvalitetnom i zdravstveno is-pravnom pre-hranom nudeći inovativne proiz-vode i rješenja vrhunske kval-itete prilagođene promjenama u okolini. Vjeru-jemo da nam razu-mijevanje i pred-viđanje potreba kl-ijenata i potro-šača omogućava stvaranje vrijed-nosti koje osigu-ravaju prosperitet Vama, našim za-poslenicima, dion-ičarima i zajedni-ci u kojoj živimo i radimo. Inova-tivnost, želja za pobjedom, timski rad, povjerenje i usmjerenost na prave vrijednosti, temelji su na koji-ma gradimo našu uspješnost

DARKO MARINAC

predsjednik Uprave Podravka d.d.

Članovi Uprave:
Darko Marinac, predsjednik (1)
Davor Cimaš (2)
Damir Polančec (3)
Željko Đurđina, zamjenik predsjednika (4)
Nevenka Cerovsky (5)





Godišnji izvještaj Uprave o poslovanju Grupe Podravka u 2001. godini i o stanju Društva

GRUPA PODRAVKA U 2001. GODINI

Grupa Podravka
ostvarila je i u pro-
tekloj godini
kontinuirani rast
na domaćem, a
posebno značajan
rast na stranim
tržištima

:RAST cijena dionica Podravke
:OSTVARENA neto-dobit u visini od 62 mil. kn
:RAST prodaje za 4% u odnosu na prošlu godinu
:RAST prodaje na inozemnim tržištima za 7%
:44% PRIHODA od prodaje ostvareno
na inozemnim tržištima
:REGISTRIRANA trgovačka poduzeća u
Rumunjskoj i Jugoslaviji
:ZAPOČELA s radom trgovačka predstavništva
Podravke u Ukrajini te Skopju za tržište Kosova
:OTVORENO predstavništvo u glavnom gradu
Letonije - Rigi; osim Letonije, pokriva i ostale
dvije pribaltičke države
:SMANJENA kreditna zaduženost
:PRODANA Tvornica kvasca i odmaralište Pirovac
:USVOJENA nova organizacija, nova misija,
vizija i strategija Podravke
:POTPISAN sporazum o poslovno-tehničkoj
suradnji s Microsoftom
:NASTAVLJENA implementacija SAP/R3 daljnjim pove-
zivanjem inozemnih poduzeća s matičnim poduzećem
:SPAJANJE poduzeća u Mađarskoj u svrhu jačanja
Podravkinih pozicija na mađarskom tržištu
:DOBIVEN certifikat ISO 9001:2000 za Vegetu

REZULTAT POSLOVANJA GRUPE PODRAVKA ZA RAZDOBLJE 1. - 12. 2001. GODINE

Grupa Podravka u 2001. godini ostvarila je ukupan
prihod u visini od 2.669,3 mil. kn, što je za 4% više

nego prethodne godine. U strukturi ukupnog prihoda,
prihodi od prodaje proizvoda i usluga sudjeluju sa
95%, financijski prihodi sa 3%, dok preostalih 2%
predstavljaju ostali prihodi.

PRIHOD OD PRODAJE

Prodajom proizvoda i usluga Grupa Podravka u 2001.
godini ostvarila je prihod u iznosu od 2.537,0 mil. kn,
što je za 4% više u odnosu na prethodnu godinu.
Na domaćem tržištu zabilježen je rast prodaje za 2%,
a inozemna tržišta bilježe rast prodaje za 7% i konstan-
tno povećavaju svoj udjel u ukupnoj vrijednosti prodaje.
Uzmemo li u obzir stope rasta svjetskih prehrambenih
industrija, koje se kreću na razini od 3-3,5% godišnje,
možemo biti zadovoljni ostvarenim rastom.

PRODAJA PO GRUPAMA PROIZVODA

Najveći udjel, 27,78%, u strukturi ukupne prodaje ima
Vegeta te lijekovi, 20,62%. Prihod od prodaje tih grupa
proizvoda čini gotovo polovinu prihoda i njihov udjel
u strukturi polagano raste, što je s obzirom na profi-
tabilnost, vrlo pozitivno. Znatniji udjel u strukturi
prihoda imaju i Podravka jela (10,45%), meso i mesne
prerađevine (9,79%) te slatki program (9,66%).
Najveće povećanje prodaje ostvareno je u prodaji pića
(indeks 129), mlinarskih i pekarskih proizvoda (indeks
120), Podravka jela (indeks 112) te voća i povrća (indeks
112). Vegeta, najznačajnija grupa proizvoda, također
bilježi porast prihoda od prodaje, i to za 9%.

PRODAJA NA DOMAĆEM TRŽIŠTU

Prodaja na domaćem tržištu ostvarena je u iznosu od
1.414,4 mil. kn, 2% je veća u odnosu na 2000. godinu
i čini 56% ukupne prodaje. Povećanje od 2% ostvareno
je i u prethodnoj godini (2000./1999.) pa možemo reći
da, unatoč problemima s kojima se susrećemo na
hrvatskom tržištu, uspijevamo rasti.
Uspjeh smo postigli kvalitetnijom naplatom svojih

potraživanja, spremno smo dočekali ulazak stranih maloprodajnih lanaca i koncentraciju domaće trgovine. Na pritisak konkurenata odgovaramo proširenjem palete svojih proizvoda, ubrzavanjem procesa racionalizacije vlastitog poslovanja, pojačanim angažmanom na prodajnim mjestima i provođenjem marketinških aktivnosti. Rast prodaje na domaćem tržištu bilježe gotovo sve grupe proizvoda:

-pića...	...28%
-mlinarski i pekarski proizvodi...	...20%
-voće i povrće...	...13%
-Vegeta...	...10%
-Podravka jela...	...05%
-lijekovi...	...02%
-slatki program...	...01%

Dobre prodajne rezultate navedenih grupa proizvoda umanjili su problemi u plasmanu mesa i mesnih prerađevina (bolesti goveda i smanjenje narudžbi Ministarstva obrane), prekid ugovora s Ferrerom sredinom lipnja 2001. godine te gubitak dijela prihoda zbog prodaje Tvornice kvasca.

PRIHOD OD PRODAJE NA INOZEMNIM TRŽIŠTIMA

Osvajanje novih i jačanje prisutnosti na znanim tržištima jedan je od naših prioritetnih zadataka, čemu u prilog govori i povećanje prodaje za 7% na inozemnim tržištima u odnosu na prethodnu godinu. Prodaja Podravkinih proizvoda na inozemnim tržištima u 2001. godini iznosila je 1.122,7 mil. kn, što čini 44% ukupne prodaje. Najznačajnije Podravkino inozemno tržište je poljsko, s udjelom od 10,47% u ukupnoj prodaji i 23,67% u prodaji na inozemnim tržištima. Na tom tržištu ostvarena je prodaja u visini od 265,7 mil. kn, što je približno 31 mil. kn više od prethodne godine (indeks 113). Sljedeće po visini ostvarenog prometa je slovensko tržište s ostvarenom prodajom od 181,1 mil. kuna, gdje je zabilježen pad prodaje od 7% (prekinut ugovor s Ferrerom.)

Na tržištu Bosne i Hercegovine ostvaren je prihod od prodaje u visini od 155,4 mil. kn, odnosno za 18% više od prethodne godine.

Iako još uvijek s malim udjelom u ukupnoj prodaji, na sljedećim tržištima zabilježen je značajan rast: Rusija - 55%, Njemačka - 27%, Češka i Jugoslavija sa po 24% te SAD - 13%.

TROŠKOVI / RASHODI

Ukupni rashodi u 2001. godini iznose 2.587,1 mil. kuna i za 5% su veći od rashoda u prethodnoj godini. U strukturi rashoda troškovi prodanih proizvoda čine 57,63%, troškovi prodaje i distribucije 27,26%, opći i administrativni troškovi 10,63%, a financijski rashodi čine 4,48% ukupnih rashoda.

Troškovi prodanih proizvoda iznose 1.490,9 mil. kn i na razini su ostvarenja u 2000. godini iako je prodaja zabilježila rast od 4%. Troškovi prodaje i distribucije iznose 705,3 mil. kn i povećani su za 10% u odnosu na 2000. godinu. Razlog povećanja je ekipiranje prodajne operative te povećanje troškova prijevoza. Financijski rashodi iznose 115,9 mil. kn, a sastoje se od kamata (61,2 mil. kn), negativnih tečajnih razlika (47,0 mil. kn) te rashoda od ulaganja (7,7 mil. kn).

PROFITABILNOST

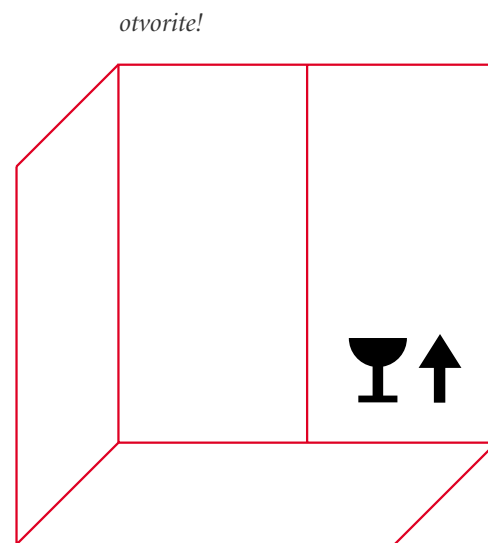
U 2001. godini Grupa Podravka ostvarila je bruto-maržu (razlika između prihoda od prodaje i troškova sadržanih u prodanim proizvodima) u visini od 1.046,2 mil. kn, što čini 41,2% prihoda od prodaje ili oko 100 milijuna kuna više nego u prethodnoj godini. Operativna dobit ostvarena je u visini od 118 mil. kn. Dobit prije poreza iznosi 82,2 mil. kn, ali zbog znatno veće obveze za porez na dobit (koja proizlazi iz dobrih poslovnih rezultata Belupa d.o.o.) ostvarena je neto-dobit od 62 mil. kn.

Razvoj

Svjetski prehrambeni trendovi i nove nutricionističke spoznaje svakodnevno se implementiraju u Podravkin proizvodni program.



KLJUČNI *pokazatelji*



STRUKTURA PRIHODA

(u mil. kuna)	2001.		2000.		Indeks
	Iznos	%	Iznos	%	
Prodaja	2.537,0	95,0	2.435,9	95,3	104
Financijski prihodi	79,9	3,0	61,4	2,4	130
Ostali prihodi	52,4	2,0	59,1	2,3	89
Ukupno	2.669,3	100,0	2.556,4	100,0	104

PRIHOD OD PRODAJE

(u mil. kuna)	2001.		Grupa Podravka. 2000.		Indeks
		%		%	
Domaće tržište	1.414,3	55,7	1.382,1	56,7	102
Inozemna tržišta	1.122,7	44,3	1.053,8	43,3	107
Ukupno	2.537,0	100,0	2.435,9	100,0	104

PRIHOD PO GRUPAMA PROIZVODA

(u mil. kuna)	2001.		Grupa Podravka. 2000.		Indeks
		%		%	
Vegeta	704,9	27,78	644,9	26,47	109
Lijekovi	523,1	20,62	496,9	20,40	105
Podravka jela	265,0	10,45	237,0	9,73	112
Meso i mesne prerađevine	248,5	9,79	274,1	11,25	91
Slatki program	245,1	9,66	234,0	9,61	105
Voće i povrće	174,4	6,87	155,5	6,38	112
Trgovačka roba	124,1	4,89	136,2	5,59	91
Pića	99,9	3,94	77,2	3,17	129
Mlinarski i pekarski proizvodi	49,1	1,94	41,0	1,68	120
Usluge	32,7	1,29	28,7	1,18	114
Kozmetika	20,7	0,82	23,5	0,96	88
* Ostalo	49,7	1,96	86,9	3,57	57
Ukupno	2.537,0	100,00	2.435,9	100,00	104

* Ostalo - roba u tranzitu, maloprodaja, prodaja u ugostiteljskim objektima, hotelu i društvenoj prehrani, prodaja tiskarskih proizvoda, prodaja usluga Inženjeringa d.o.o.

PRODAJA NA DOMAĆEM TRŽIŠTU

(u mil. kuna)	Grupa Podravka.				Indeks
	2001.	%	2000.	%	
Lijekovi	444,3	31,41	434,5	31,44	102
Meso i mesne prerađevine	185,9	13,15	198,9	14,39	93
Voće i povrće	148,2	10,48	130,7	9,46	113
Slatki program	137,2	9,70	135,6	9,81	101
Vegeta	116,7	8,25	106,1	7,68	110
Pića	97,2	6,87	76,1	5,50	128
Podravka jela	88,9	6,29	84,3	6,10	105
Trgovačka roba	65,5	4,63	72,5	5,25	90
Mlinarski i pekarski proizvodi	49,1	3,47	41,0	2,97	120
Kozmetika	20,2	1,43	23,2	1,68	87
Usluge	28,7	2,03	25,1	1,82	114
Ostalo	32,5	2,30	53,9	3,90	60
Ukupno	1.414,4	100,00	1.382,1	100,00	102

PRIHOD OD PRODAJE PO TRŽIŠTIMA

(u mil. kuna)	Grupa Podravka.				Indeks
	2001.	%	2000.	%	
Hrvatska	1.414,4	55,75	1.382,1	56,74	102
Poljska	265,7	10,47	234,4	9,62	113
Slovenija	181,1	7,14	194,7	7,99	93
Bosna i Hercegovina	155,4	6,13	132,0	5,42	118
Češka	67,6	2,66	54,6	2,24	124
Mađarska	60,0	2,36	63,3	2,60	95
Rusija	59,6	2,35	38,4	1,58	155
Makedonija	51,6	2,03	55,0	2,26	94
Njemačka	47,0	1,85	37,1	1,52	127
Slovačka	42,9	1,69	42,0	1,72	102
Jugoslavija	36,4	1,43	29,4	1,21	124
SAD	31,2	1,23	27,7	1,14	113
Australija	22,3	0,88	26,0	1,07	86
Letonija	20,8	0,82	20,9	0,86	100
Austrija	15,8	0,62	27,4	1,12	58
Ostale zemlje	65,2	2,57	70,9	2,91	92
Ukupno inozemna tržišta	1.122,6	44,25	1.053,8	43,26	107
Ukupno Grupa	2.537,0	100,00	2.435,9	100,00	104

STRUKTURA TROŠKOVA / RASHODA

(u mil. kuna)	Grupa Podravka.				Indeks
	2001.	%	2000.	%	
Troškovi prodanih proizvoda	1.490,9	57,63	1.489,6	60,43	100
Opći i administrativni troškovi	275,0	10,63	230,0	9,33	120
Troškovi prodaje i distribucije	705,3	27,26	643,0	26,09	110
Financijski rashodi	115,9	4,48	102,4	4,15	113
Ukupno	2.587,1	100,00	2.465,0	100,00	105

VLASNIČKA STRUKTURA

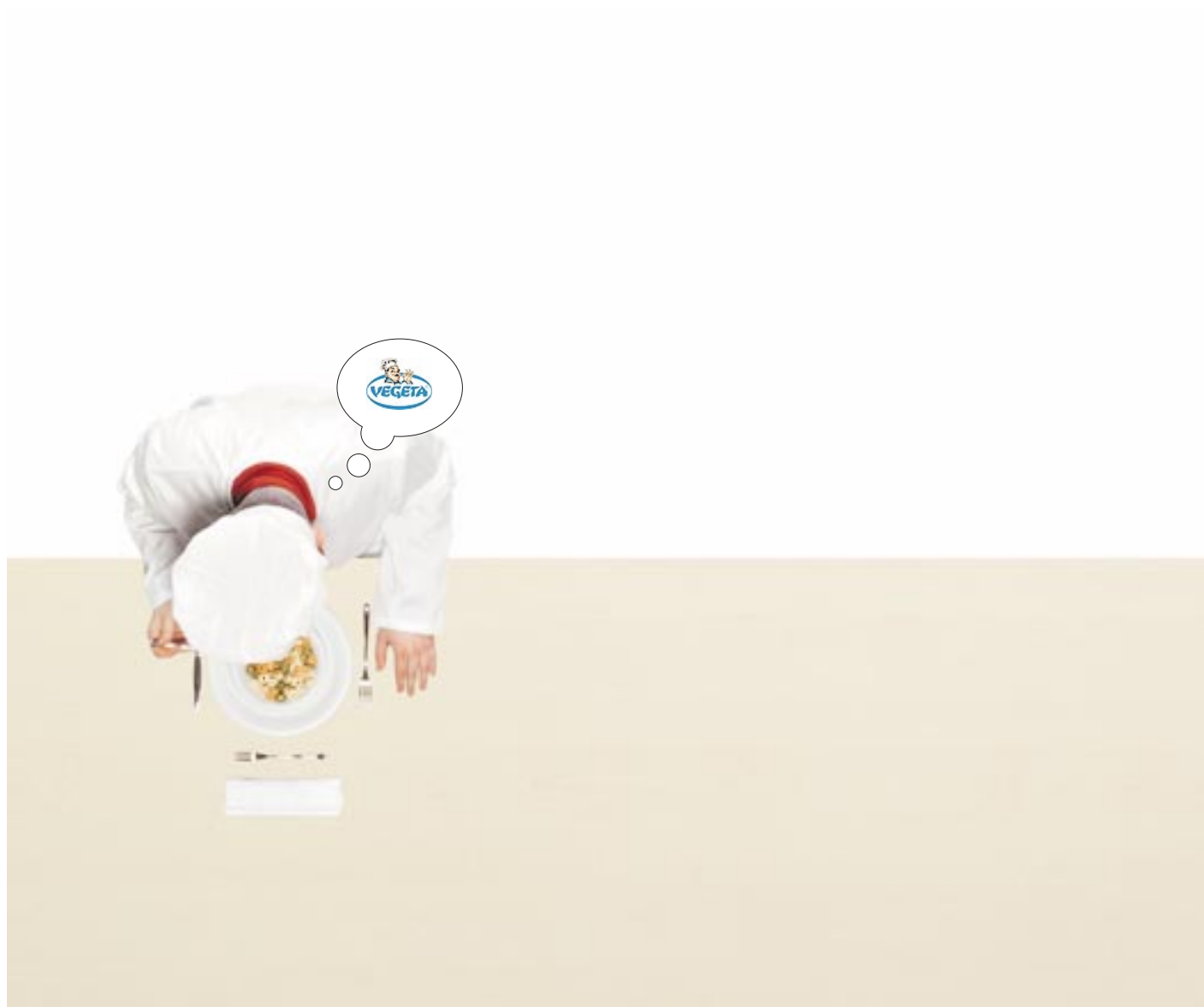
Dioničari		Broj dionica	Udjel %
I.	Pravni subjekti	3.835.811	63,48
	HFP	738.880	12,23
	Kapitalni fond	732.990	12,13
	EBRD	636.000	10,53
	PBZ d.d.	296.966	4,91
	Folijaplast d.o.o.	229.630	3,80
	Dom fond d.d.	204.675	3,39
	Središnji nacionalni fond d.d.	167.761	2,78
	Hypo Alpe Adria Bank AG	140.189	2,32
	Ostale pravne osobe	688.720	11,40
II.	Fizičke osobe	2.045.219	33,84
III.	Trezorske dionice	161.666	2,68
	Ukupno	6.042.696	100,00

KLJUČNI FINANCIJSKI POKAZATELJI U 2001. U ODNOSU NA 2000. GODINU

	2001.	2000.
Ukupni poslovni prihodi (ooo kn)	2.589.434	2.495.057
% promjene	3,78	
Ukupna prodaja (ooo kn)	2.537.042	2.435.976
% promjene	4,15	
Prihodi od prodaje u zemlji (ooo kn)	1.414.381	1.382.117
% promjene	2,33	
Prihodi od prodaje u inozemstvu (ooo kn)	1.122.661	1.053.859
% promjene	6,53	
EBIT (dobit prije kamata i poreza) (ooo kn)	118.220	132.518
% promjene	-10,79	
EBITDA (ooo kn)	298.888	285.014
% promjene	4,87	
Neto dobit / gubitak (ooo kn)	61.937	79.960
% promjene	-22,54	
EPS (dobit po redovnoj dionici) (kn)	7,83	12,20
% promjene	-35,82	
Ukupno imovina (ooo kn)	2.986.055	3.172.058
% promjene	-5,86	
Kapital i rezerve (EQUITY) (ooo kn)	1.939.055	1.973.901
% promjene	-1,77	
Novčani tok (ooo kn)	72.193	40.073
% promjene	80,15	
Broj zaposlenih	6.885	7.073
% promjene	-2,66	
Neto dobit / broj zaposlenih (ooo kn)	9	11
% promjene	-18,18	
ROE (povrat na kapital) %	3,19	4,05
% promjene	-21,23	
Ukupne investicije (ooo kn)	65.330	106.521
% promjene	-38,67	

što *ima*?



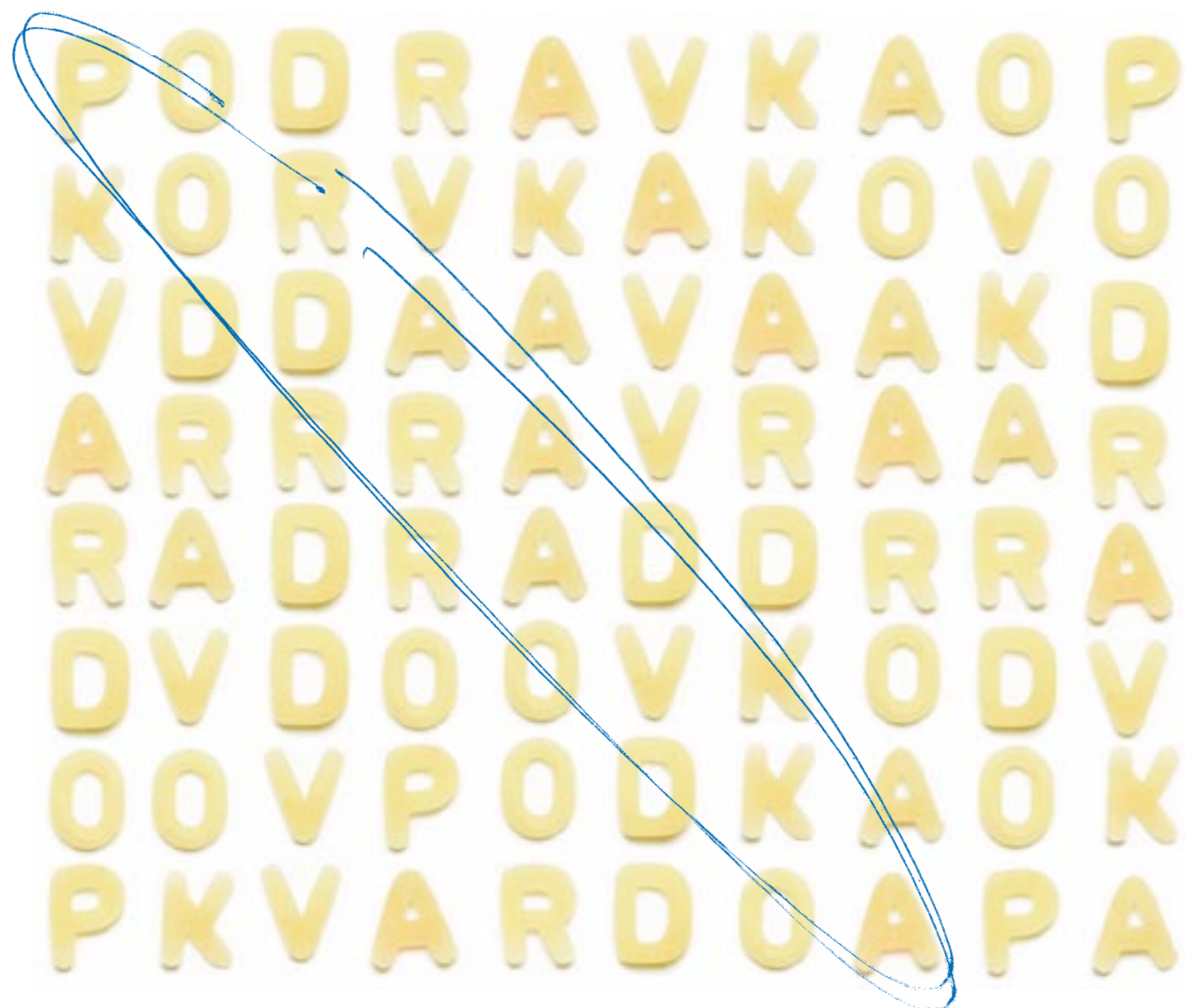


PROFITNI CENTAR ~ VEGETA: najpoznatija Podravkina robna marka, koja obuhvaća univerzalni dodatak jelima, te specijalne dodatke jelima Vegeta Twist. Rast prodaje od 9% u odnosu na 2000. godinu. Više od 83% proizvoda marke Vegeta prodaje se na inozemnim tržištima. Znatan porast prodaje u odnosu na 2000. godinu u Hrvatskoj (+10%), Bosni i Hercegovini (+19%), Poljskoj (+9%), Češkoj (+18%), Slovačkoj (+5%), Rusiji (+72%), Njemačkoj (+33%). Svi procesi certificirani s ISO 9001:2000

esencija

esencija





PROFITNI CENTAR ~ PODRAVKA JELA: Poslovni program grupe Podravka jela obuhvaća Podravka juhe u vrećicama, juhe u kockama, specijalne dodatke jelima i umake Fant/Fix, polugotova jela na bazi tjestenine i rižota Talianetta, te instant juhe Fini-Mini. Porast prodaje od 12% u odnosu na 2000. godinu. Porast prodaje u odnosu na proteklu godinu na tržištima Hrvatske (+5%), Bosne i Hercegovine (+35%), Slovenije (+10%), Češke (+29%), Rusije (+8%). Nastavljen proces inoviranja asortimana Podravka jela novim vrstama "convenient" proizvoda. Dio asortimana Podravka juha u vrećicama i kockama prilagođen je zahtjevima vegetarijanske prehrane. Uvedena nova paleta dvolitrenih juha u većem, ekonomičnom pakiranju, te je proširena paleta tradicionalnih klasičnih juha. Na češkom je tržištu proširen asortiman gastro-programa sa 17 novih proizvoda i pakiranja.

jedno-
stavnost

P O D R A V K A O P
K O R V K A K O V O
V D D A A V A A K D
A R R R A V R A A R
R A D R A D D R R A
D V D O O V K O D V
O O V P O D K A O K
P K V A R D O A P A

jednostavnost



PROFITNI CENTAR ~ MLIN & PEKARA: standardna i namjenska brašna, mješavine, DI-GO fresh, pekarski i slastičarski proizvodi. Povećanje prodaje za 20 % u odnosu na prošlu godinu. Asortiman proširen sa 9 novih proizvoda, te novim gastro-pakiranjima U skladu s trendovima, ulazi se u razvoj smrznutog programa, te polupečenih proizvoda s mogućnošću pečenja na prodajnom mjestu.



osnova

OSNOVA

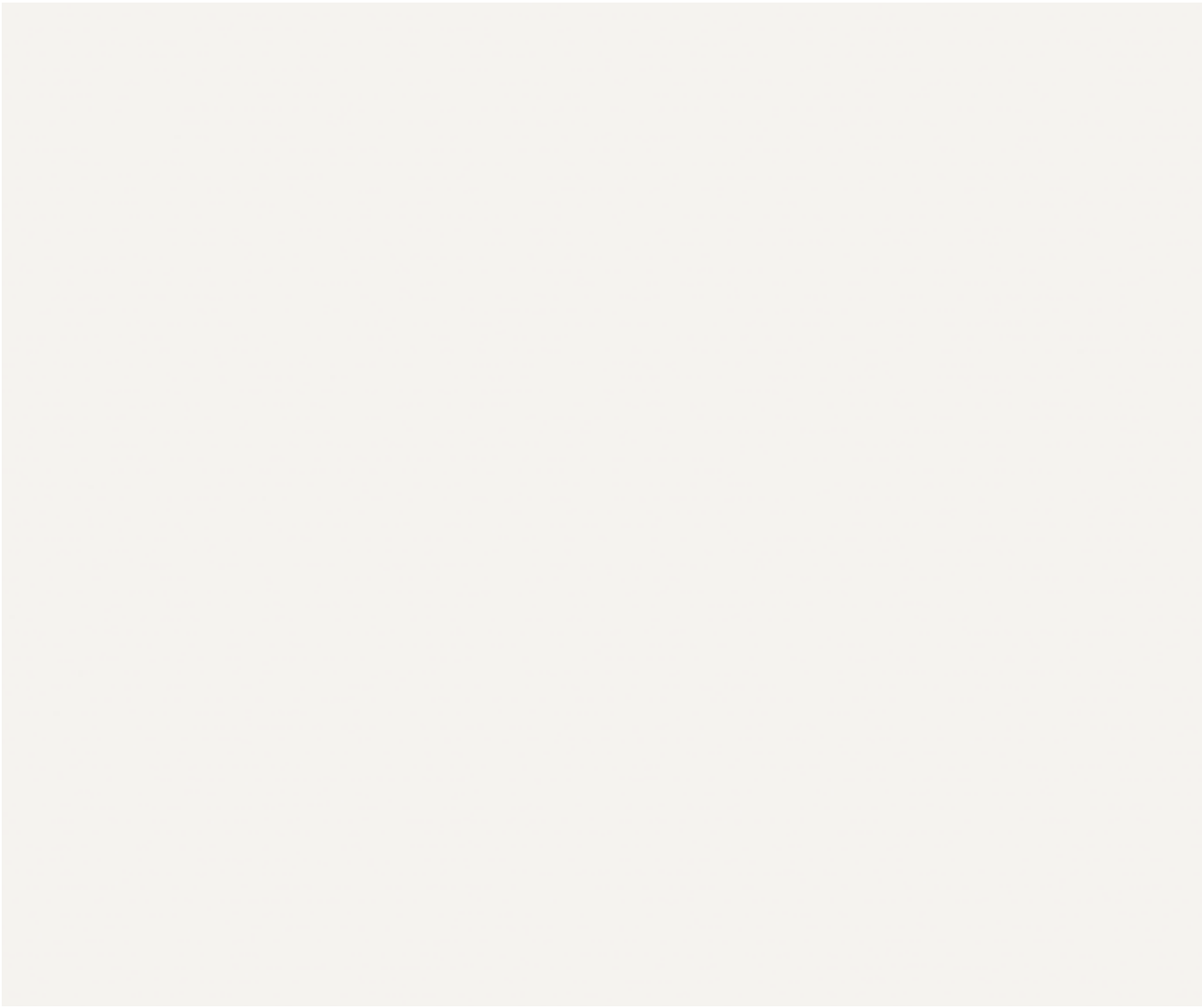


PROFITNI CENTAR ~ PIĆA: Obuhvaća prirodnu mineralnu vodu marke Studenac, čistu izvorsku vodu marke Studena, izvorsku vodu Studena s okusom limuna, ledene čajeve s izvorskom vodom Studena, te program niskokaloričnih bezalkoholnih napitaka Deit. Porast prodaje od 29% u odnosu na 2000. godinu. Asortiman upotpunjen čistom izvorskom vodom Studena s okusom limuna te ledenim čajevima s okusom breskve i limuna na bazi izvorske vode Studena. Uvedena premium pakiranja prirodne mineralne vode Studenac - staklene boce, od 0.25 l i 0.75 l - dizajn nove boce autorski rad Orsata Frankovića. Gordan Kožulj, plivački šampion na malim bazenima, zaštitno lice prirodne mineralne vode Studenac. Blanka Vlašić, skakačica u vis, zaštitno lice čiste izvorske vode Studena.



I Z V O R

izvor



PROFITNI CENTAR ~ SLATKI PROGRAM: Obuhvaća 3 marke: Lino - dječja hrana, Dolcela - slastice , Kwiki - slani snack. Povećanje prodaje za 5 % u odnosu na prošlu godinu. Povećanje izvoza za 10 %, i to na tržištu Slovenije, BIH, Makedonije i Rusije, te ulazak na nova tržišta - Rumunjsku i SR Jugoslaviju. Asortiman proširen sa 6 novih proizvoda, te novim gastro-pakiranjima namijenjenim tržištu Hrvatske, Slovenije i BIH. Komunikacijske aktivnosti usmjerene prema izgradnji branda - Dolcela i Lino.



zadovoljstvo



PROFITNI CENTAR ~ VOĆE & POVRĆE: Obuhvaća grupe proizvoda s najdužom tradicijom pod markom Podravka i to prerađevine voća, prerađevine povrća i najmodernije grupe proizvoda kao što su čajevi u filter vrećicama i kondimenti (gotovi umaci i prilozi). Povećanje prodaje za 12 % u odnosu na prošlu godinu. Povećanje izvoza, i to na tržištima bivše Jugoslavije, Velike Britanije, SAD-a, Njemačke i Francuske. Proširen asortiman sa 6 novih proizvoda, te novim gastro - pakiranjima. Potaknuta inicijativa za uvođenje poticaja za primarnu proizvodnju voća i povrća. U skladu s trendovima uvedene su nove tehnologije za proizvode koji ne sadrže konzervanse.



rast



PROFITNI CENTAR ~ DANICA D.O.O: Proizvodi visokokvalitetne mesne proizvode u tri tvornice: klaonici, tvornici mesnih konzervi i tvornici kobasičarskih i suhomesnatih proizvoda. Smanjenje prodaje za 9 % u odnosu na prošlu godinu, primarno zbog bolesti goveda, međutim, ostvareni su troškovi manji za 15 % u odnosu na prošlu godinu. Prodaja na domaćem tržištu čini 82 %, a izvoz 18 % ukupne prodaje. Povećanje prodaje kobasičarskih i suhomesnatih proizvoda za 11 %, te pašteta - najprofitabilnijeg proizvodnog asortimana Danice - 20 % u odnosu na prošlu godinu. Tijekom 2001. godine provodila se politika kontrole troškova, te su troškovi sadržani u prodanim proizvodima manji za 17 % u odnosu na prošlu godinu, administrativni troškovi za 14%, a troškovi prodaje i distribucije za 15 %. Uveden je novi dizajn “Podravka mesni proizvodi”, a asortiman je proširen sa 16 novih proizvoda namijenjenih tržištu Hrvatske, te inozemnim tržištima. Razlika prihoda od prodaje i troškova sadržanih u prodanim proizvodima veća je za 60 % u odnosu na prošlu godinu.

The background of the entire page is a vibrant orange color with a marbled, stone-like texture. The texture consists of various shades of orange and red, with white veins and swirls creating a complex, organic pattern.

SNAGA

snaga



PROFITNI CENTAR ~ BELUPO D.O.O.: 30 godina rada; među vodećim farmaceutskim kućama u srednjoj i istočnoj Europi; najviše ulaže u razvoj lijekova iz skupina prema ATK (anatomske terapijske kemijske) klasifikaciji: lijekove s učinkom na srce i krvne žile, lijekove s učinkom na kožu, lijekove s učinkom na koštano-mišićni sustav, lijekove s učinkom na živčani sustav. Povećao prodaju za 5 % u odnosu na 2000. godinu. Međunarodno nagrađenom multimedijalnom izložbom predstavio novi dizajn bezreceptnih lijekova, pod nazivom *Don't worry be healthy! Zdravo budi!*, kojom se predstavio kao farmaceutska industrija koja radi na unapređenju kulture čuvanja zdravlja i kulture življenja. Započeo projekt Klimatizacija - ispitivanje organizacijske klime i kulture, koji je platforma za implementaciju SUPER BELUPA - sustavno praćenje, evaluacija i razvoj kadrova. Stvorio viziju kompanije i razradio strateške odrednice razvoja. Ujedinio prodaju lijekova i bezreceptnih proizvoda. Povećao kapacitete proizvodnje krutih lijekova. Obnovio i dobio proizvodne dozvole licencnih partnera (MSD, SKB, JANSSEN CILAG).



BALANS

balans

Održivi razvoj

Tijekom 2001. godine Podravka je postala članicom Svjetskog poslovnog savjeta za održivi razvoj - WBSCD-a (World Business Council for Sustainable Development), kojoj su se u prošloj godini priključile 24 kompanije iz 13 zemalja svijeta.

Očuvanje i razumno korištenje svjetskih prirodnih resursa jedna je od temeljnih smjernica te jedan od glavnih ciljeva WBSCD-a, a zbog širine područja djelovanja svake se godine određuje uži segment gdje se nastoji fokusirati. Tako je u 2001. godini naglasak stavljen na energetiku i klimatske promjene, zalihe čiste vode i očuvanje prirodnih raznolikosti.

Budući da su zemlje u razvoju i tranzicijske zemlje vrlo važna karika u načinu razmišljanja i djelovanja WBSCD-a, potaknuta je inicijativa koja nastoji prenijeti postojeća razvijena znanja među kompanijama zapadnog svijeta prema tim zemljama te tako smanjiti mogućnosti neadekvatnog korištenja ekonomskih resursa, odnosno narušavanja biološke ravnoteže. Nastoji se i jačati socijalna osviještenost kompanija kako bi se podigla razina životnog standarda lokalnog stanovništva. Podravka u svom poslovanju uvijek vodi računa o održivom razvoju. Naša je težnja zadovoljiti ekonomske interese kompanije, ali uvijek imajući u vidu ekološke i socijalne interese.

Najveće svjetske prehrambene kompanije, pa tako i Podravka, udružile su snage i na projektu pod nazivom Inicijativa za održivu poljoprivredu (Sustainable Agriculture Initiative). Podravka se na tom projektu pridružila vodećim svjetskim prehrambenim kompanijama dajući svoj doprinos razvoju održive poljoprivredne proizvodnje.

Tijekom 2001. godine u sklopu projekta sustava kvalitete ISO:9001 verificirane su procedure za procese zapošljavanja i obrazovanja. U okviru kontinuiranog razvoja stručnih i managerskih kompetencija za 18 je mladih zaposlenika realiziran edukativno-razvojni program u suradnji s IECD-Bled.

U Belupu d.o.o započet je pilot- projekt ispitivanja radne klime pod nazivom "Klimatizacija" radi probnog

ispitivanja radna klime u okviru Ljudskih potencijala. Ispunilo ga je oko 700 zaposlenika, a rezultati su prezentirani managementu Belupa. Također je započet i pilot-projekt praćenja i procjenjivanja radne uspješnosti u Belupu.

U Podravki je, u suradnji sa Sektorom za razvoj poslovanja pokrenut projekt "Podravkaš sa srcem", na kojem sudjeluju mladi visokoobrazovani zaposlenici radi boljeg međusobnog upoznavanja, razmišljanja o sadašnjosti i budućnosti Podravke, te vlastitog profesionalnog razvoja.

U protekloj je godini, kao i ranijih godina, preferirano zapošljavanje visokoobrazovanih mladih stručnjaka, te je zaposleno 46 pripravnika i to većinom diplomiranih ekonomista i diplomiranih inženjera prehrambene tehnologije. Prikupljeni su podaci o potencijalnim kandidatima za posao u Podravki, koji su uvršteni u bazu podataka, a ona sadrži više od 1300 spontanih ponuda potencijalnih zaposlenika.

Definirana je i nova misija, vizija i strategija Podravke, kao i nova organizacija, čija je svrha učinkovitije ostvarenje poslovnih ciljeva.

Razvoj ekologije, unutar Razvoja tehnologije i kontrole, na sadašnji način djeluje od ožujka 1998. godine. Osnova su djelovanja zakonska i podzakonska regulativa, akcijski plan zaštite okoliša usuglašen s EBRD-om, te korekcijski plan zaštite okoliša kojim se plan akcija proširuje do 2005. godine i korigira prema promijenjenim zahtjevima i kriterijima.

Tako postavljena zaštita okoliša podrazumijeva cjelovita rješenja za sve cjeline u koncernu, kao što su: problematika otpadnih voda, gospodarenje otpadom u najširem smislu, rješavanje opasnih tvari, emisije u zrak, vođenje katastra zagađivača, rješavanje sirovina, gotovih proizvoda i ambalaže koji iz bilo kojih razloga ne odgovaraju, suradnja u odabiru "čistih tehnologija" i uklanjanje u ekološke standarde pri projektiranju i rekonstrukciji pogona, odvodnja i sanacija kanalizacijskih sustava, te laboratorijska kontrola.

Tijekom 2001. godine Podravka je imala niz značajnih

projekata vezanih uz zaštitu okoliša, od rekonstrukcije uređaja za pročišćavanje otpadnih voda Tvornice kvasca, tehnološkog rješenja odvoda i sanacije otpadnih voda na industrijskoj zoni Danica, do projektiranja novog magistralnog voda za odvodnju otpadnih voda i rekonstrukcije uređaja za pročišćavanje otpadnih voda Podravkinih tvornica u industrijskoj zoni.

U suradnji unutar Zajednice za zaštitu okoliša u Hrvatskoj gospodarskoj komori te Hrvatskom savjetu za održivi razvoj tražilo se novo rješenje problematike ambalažnog otpada.

U tvornici Povrće Umag riješen je problem ispuštanja otpadnih voda od hidrotransporta rajčice u priobalno more izgradnjom novog sustava za prikupljanje otpadnih voda i njihovo preusmjeravanje u gradski kolektor. Uvedena je standardizacija u rad laboratorija za ekološku kontrolu HR 45 000, koja omogućuje kontrolu otpadnih voda i izvan koncerna Podravka. Analitički su praćeni svi ulazi, izlazi, kao i međufaze otpadnih voda i rada uređaja za obradu otpadnih voda. Izvršeno je pokusno kompostiranje ugušćenog mulja iz procesa obrade otpadnih voda te prihranjivanje pokusnih biljnih kultura. Nastavljena je i kontrola provođenja uredbe kojom se zabranjuje nabava sredstava koji oštećuju ozonski sloj, kao i o zamjeni preostalih minimalnih sredstava u skladu s Montrealskim sporazumom, koji je supotpisala i Hrvatska. Ujedno je zabranjena nabava novih postrojenja ili aparata koji sadrže tvari što oštećuju ozonski sloj.

Napravljena su i brojna dugoročna poboljšanja, kao što je mjerenje emisija u zrak na svim mjestima emisija za sve cjeline Podravke, prikupljanje otpadnih kemikalija iz različitih cjelina u koncernu koje su propisno pripremljene te spaljene u spalionici PUTO. Nadalje, u suradnji s poduzećem Argos iz Zagreba adekvatno su zbrinute određene količine roba, repromaterijala i ambalaže koje iz bilo kojeg razloga nisu odgovarale tržištu, ugovorima s Unija papirom iz Zagreba integralno je riješeno pitanje otpadnog papira, a posebno je

organizirano prikupljanje otpadnog uredskog papira. Sustavno i organizirano prikupljaju se sve vrste otpada koje se ne mogu smatrati komunalnim otpadom, a u suradnji s ovlaštenim tvrtkama se saniraju. Nastavljen je i rad na implementaciji KEO sustava (katastar emisija u okoliš) za kontrolu tokova svih otpada u koncernu. Nove tvornice, kao što su Vegeta i Belupo u Koprivnici, te tvornica Vegete u Poljskoj sagrađene su tako da zadovolje najstrože europske norme zaštite okoliša. Rješavanje svih navedenih poznatih problema, kao i onih koji se mogu očekivati, ima kao cilj približavanje Podravke europskim standardima zaštite okoliša. Čuvanje ekološke čistoće, a i socijalne ravnoteže, u dugoročnom je interesu svih kompanija, pa tako i Podravke.

Poštujemo i cijenimo inovativnost, želju za pobjedom i ambicioznost, timski rad i povjerenje, te podržavamo različite projekte, kao i rad različitih udruga koje su usmjerene na razvoj djece, kao što su udruga slijepih, udruga za pomoć osobama s mentalnom retardacijom, udruga za rani edukacijsko-rehabilitacijski tretman djece predškolske dobi s teškoćama u razvoju, zatim potpomažemo rad knjižnica, vrtića, bolnica, zavoda za javno zdravstvo, kao i različite sportske udruge, te talentirane pojedince.

Podravka također izgrađuje odnose s malim i srednjim poduzećima, kako u vlastitom, lokalnom okruženju tako i šire, a time želi povećati svoj utjecaj i odgovornost za razvoj lokalne zajednice, podizanje kvalitete života, vodeći brigu o zaposlenicima Podravke - konstantno investirajući u njihovo stjecanje dodatnih znanja i sposobnosti, te o njihovim obiteljima i građanima lokalne zajednice.

Podravka se u svim sredinama u kojima djeluje pokazala kao poželjan socijalni partner, koji vodi računa o društvenoj zajednici u kojoj posluje. Stoga ćemo i ubuduće, uz svoj ekonomski interes, voditi računa i o interesu zajednice u kojoj poslujemo.

Ideje

Ulagati u ideje konstanta je Podravkine poslovne filozofije. Potičući kreativnost vrhunskih stručnjaka, gradimo temelje za uspješnu budućnost naše kompanije.



FINANCIJSKI *izvještaji*

$$2 + - + =$$

Izvješće revizora dioničarima Podravke d.d.

Obavili smo reviziju bilance Podravka d.d. ("Društvo") i Podravke d.d. i njezinih podružnica ("Grupa") sa stanjem na dan 31. prosinca 2001. godine i računa dobiti i gubitka, te izvještaja o novčanom toku za godinu koja je tada završila, sastavljenih sukladno Međunarodnim računovodstvenim standardima koje je objavio Međunarodni komitet za računovodstvene standarde. Za ove financijske izvještaje prikazane od stranice 2 do 32 odgovorna je Uprava Grupe. Naša je odgovornost izraziti mišljenje o tim financijskim izvještajima na osnovu naše revizije. Financijske izvještaje Društva i Grupe iskazane na dan 31. prosinca 2000. godine revidirao je drugi revizor i o tome izdao izvješće 16. ožujka 2001. godine u kojem je izrazio pozitivno mišljenje.

Reviziju smo obavili sukladno Međunarodnim revizijskim standardima. Navedeni standardi zahtijevaju da planiramo i obavimo reviziju kako bismo priku-

pili dovoljno dokaza koji nam pružaju u razumnoj mjeri jamstvo da u financijskim izvještajima nema značajnog pogrešnog prikazivanja. Revizija uključuje ispitivanja, na bazi testiranja evidencija koje potkrepljuju iznose i bilješke uz financijske izvještaje. Revizija također uključuje i ocjenu značajnih procjena i prosudbi Uprave, kao i ocjenu ukupnog prikaza financijskih izvještaja. Uvjereni smo da obavljena revizija daje razumnu osnovu za izražavanje našeg mišljenja.

Prema našem mišljenju konsolidirani i nekonsolidirani financijski izvještaji prikazuju u svim značajnim aspektima istinito i fer financijski položaj Grupe Podravka i Podravke d.d. na dan 31. prosinca 2001. godine, rezultate poslovanja i promjene u novčanom toku za godinu koja je tada završila i pripremljeni su sukladno Međunarodnim računovodstvenim standardima.

PricewaterhouseCoopers d.o.o.
Zagreb, 19. ožujka 2002.

GRUPA PODRAVKA: RAČUN DOBITI I GUBITKA ZA GODINU KOJA JE ZAVRŠILA 31. PROSINCA 2001.

(u tisućama kuna)	Bilješke	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
		2001.	2000.	2001.	2000.
Prihodi od prodaje	3	2.537.042	2.435.976	1.313.437	1.306.325
Troškovi sadržani u prodanim proizvodima	5	(1.490.867)	(1.489.563)	(856.215)	(873.538)
Bruto dobit		1.046.175	946.413	457.222	432.787
Ostali prihodi	4	52.392	59.081	32.383	45.801
Opći i administrativni troškovi	6	(275.019)	(230.008)	(191.976)	(178.212)
Troškovi prodaje i distribucije	7	(705.328)	(642.968)	(306.279)	(293.120)
Dobit/(gubitak) iz redovnog poslovanja		118.220	132.518	(8.650)	7.256
Neto prihodi / (rashodi) od financiranja	8	(53.967)	(45.246)	37.120	16.553
Neto dobiti od tečajnih razlika		17.961	4.291	7.805	5.379
Dobit prije poreza na dobit		82.214	91.563	36.275	29.188
Porez na dobit	10	(20.215)	(11.517)	-	-
Neto dobit		61.999	80.046	36.275	29.188
Manjinski udjeli		(62)	(86)	-	-
Neto dobit		61.937	79.960	36.275	29.188
Zarada po dionici - osnovna	11	7,83 kn	12,20 kn		
- razrije ena	11	10,41 kn	13,38 kn		

Financijske izvještaje prikazane na stranicama 2 do 32 odobrila je Uprava 19. ožujka 2002. godine.

Predsjednik Uprave

DARKO MARINAC

GRUPA PODRAVKA: BILANCA NA DAN 31. PROSINCA 2001.

		Grupa Podravka		Podravka d.d.	
(u tisućama kuna)	Bilješke	31.12.2001.	31.12.2000.	31.12.2001.	31.12.2000.
AKTIVA					
Dugotrajna imovina					
Ulaganja u podružnice	12	-	-	331.046	340.417
Potraživanja	13	21.279	21.437	290.873	360.067
Nematerijalna imovina	14	69.766	77.044	47.638	57.645
Nekretnine, postrojenja i oprema	15	1.644.098	1.828.423	964.388	1.057.393
Ukupna dugotrajna imovina		1.735.143	1.926.904	1.633.945	1.815.522
Kratkotrajna imovina					
Zalihe	16	472.030	498.116	257.654	265.751
Ulaganja raspoloživa za prodaju	17	76.500	91.620	70.266	71.595
Potraživanja iz poslovanja	18	581.180	533.243	269.220	302.827
Ostala potraživanja i unaprijed plaćeni troškovi	19	40.297	72.464	85.359	52.906
Tekuće dospijeće dugoročnih potraživanja	13	3.940	3.266	69.833	68.081
Kratkoročni krediti	20	4.772	6.372	44.687	1.549
Novac i novčani ekvivalenti	21	72.193	40.073	35.577	12.388
Ukupna kratkotrajna imovina		1.250.912	1.245.154	832.596	775.097
Ukupna aktiva		2.986.055	3.172.058	2.466.541	2.590.619

GRUPA PODRAVKA: BILANCA NA DAN 31. PROSINCA 2001.

(u tisućama kuna)	Bilješke	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
		31.12.2001.	31.12.2000.	31.12.2001.	31.12.2000.
PASIVA					
Dugoročne obveze					
Dugoročni dug	22	311.005	390.136	178.262	202.859
Dugoročna rezerviranja	23	-	62.504	-	39.180
Ukupne dugoročne obveze		311.005	452.640	178.262	242.039
Kratkoročne obveze					
Obveze iz poslovanja	24	338.816	300.733	215.895	178.594
Ostale obveze	25	109.184	106.560	56.268	58.667
Kratkoročni krediti	26	110.630	125.201	35.124	69.808
Tekući dio dugoročnog duga	22	176.870	212.590	94.480	129.589
Ukupne kratkoročne obveze		735.500	745.084	401.767	436.658
Ukupne obveze		1.046.505	1.197.724	580.029	678.697
Dionička glavnica	27				
Dionički kapital		1.812.809	1.812.809	1.812.809	1.812.809
Kapitalna dobit		12.001	12.001	12.001	12.001
Vlastite dionice		(30.971)	(14.482)	(30.971)	(14.482)
Revalorizacijske pričuve		39.992	39.992	39.286	39.286
Zakonske i ostale pričuve		38.459	36.104	35.966	33.120
Pričuve - tečajne razlike		3.396	57	-	-
Zadržana dobit		63.369	87.420	17.421	29.188
Ukupna dionička glavnica		1.939.055	1.973.901	1.886.512	1.911.922
Manjinski udjeli	29	495	433	-	-
Ukupna pasiva		2.986.055	3.172.058	2.466.541	2.590.619

GRUPA PODRAVKA: IZVJEŠTAJ O PROMJENI GLAVNICE ZA GODINU KOJA JE ZAVRŠILA 31. PROSINCA 2001.

Grupa Podravka	Bilješke	Dionički kapital	Kapitalna dobit	Vlastite dionice
<i>u tisućama kuna</i>				
Stanje 1. siječnja 2000.	27 /i/	1.812.809	12.001	(13.478)
Usklađivanje	27/vii/	-	-	-
Pokriće gubitka	27/v/	-	-	-
Kupnja vlastitih dionica	27/vi/	-	-	(1.004)
Objavljena dividenda		-	-	-
Neto dobit za godinu		-	-	-
Tečajne razlike		-	-	-
Stanje 31. prosinca 2000.	27 /i/, /ii/	1.812.809	12.001	(14.482)
Usklađivanje	27/viii/	-	-	-
Prijenos u zakonske pričuve	27/iv/	-	-	-
Kupnja vlastitih dionica	27/vi/	-	-	(16.489)
Objavljena dividenda	27/iii/	-	-	-
Neto dobit za razdoblje		-	-	-
Tečajne razlike		-	-	-
Stanje 31. prosinca 2001.	27 /I/, /II/	1.812.809	12.001	(30.971)

GRUPA PODRAVKA: IZVJEŠTAJ O PROMJENI GLAVNICE ZA GODINU KOJA JE ZAVRŠILA 31. PROSINCA 2001. (nastavak)

Revaloriz. pričuve	Zakonske i ostale pričuve	Zadržana dobit	Pričuve iz preračuna	Ukupno
40.485	119.656	(63.946)	1.487	1.909.014
(493)		-	-	(493)
-	(83.552)	83.552	-	-
-	-	-	-	(1.004)
-	-	(12.146)	-	(12.146)
-	-	79.960	-	79.960
-	-		(1.430)	(1.430)
39.992	36.104	87.420	57	1.973.901
-	-	(68.811)	-	(68.811)
-	2.355	(2.355)	-	-
-	-	-	-	(16.489)
-	-	(14.822)	-	(14.822)
-	-	61.937	-	61.937
-	-	-	3.339	3.339
39.992	38.459	63.369	3.396	1.939.055

GRUPA PODRAVKA: IZVJEŠTAJ O PROMJENI GLAVNICE ZA GODINU KOJA JE ZAVRŠILA 31. PROSINCA 2001.

Podravka d.d.	Bilješke	Dionički kapital	Kapitalna dobit
<i>u tisućama kuna</i>			
Stanje 1. siječnja 2000.	27 /i/	1.812.809	12.001
Usklađivanje	27/vii/	-	-
Pokriće gubitka	27/v/	-	-
Kupnja vlastitih dionica	27/vi/	-	-
Objavljena dividenda		-	-
Neto dobit za godinu		-	-
Stanje 31. prosinca 2000.	27 /i/, /ii/	1.812.809	12.001
Usklađivanje	27/viii/	-	-
Prijenos u zakonske pričuve	27/iv/	-	-
Kupnja vlastitih dionica	27/vi/	-	-
Objavljena dividenda	27/iii/	-	-
Neto dobit za razdoblje		-	-
Stanje 31. prosinca 2001.	27 /i/,/ii/	1.812.809	12.001

GRUPA PODRAVKA: IZVJEŠTAJ O PROMJENI GLAVNICE ZA GODINU KOJA JE ZAVRŠILA 31. PROSINCA 2001. (nastavak)

Vlastite dionice	Revaloriz. pričuve	Zakonske i ostale pričuve	Zadržana dobit	Ukupno
(13.478)	39.779	116.964	(71.698)	1.896.377
-	(493)	-	-	(493)
-	-	(83.844)	83.844	-
(1.004)	-	-	-	(1.004)
-	-	-	(12.146)	(12.146)
-	-	-	29.188	29.188
(14.482)	39.286	33.120	29.188	1.911.922
-	-	-	(30.374)	(30.374)
-	-	2.846	(2.846)	-
(16.489)	-	-	-	(16.489)
-	-	-	(14.822)	(14.822)
-	-	-	36.275	36.275
(30.971)	39.286	35.966	17.421	1.886.512

GRUPA PODRAVKA: IZVJEŠTAJ O NOVČANOM TOKU ZA GODINU KOJA JE ZAVRŠILA 31. PROSINCA 2001.

(u tisućama kuna)	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
	2001.	2000.	2001.	2000.
Novčani tok iz poslovnih aktivnosti				
Neto dobit	61.937	79.960	36.275	29.188
Amortizacija	180.668	152.496	95.847	84.589
Rezerviranja za potraživanja od kupaca	51.132	50.573	18.165	16.663
Vrijednosno usklađenje ulaganja	14.477	-	10.000	-
Ostale stavke koje ne utječu na gotovinu	2.088	(407)	3.691	(493)
	310.302	282.622	163.978	129.947
 Smanjenje /(povećanje) zaliha	24.360	(63.710)	7.136	(3.739)
(Povećanje)/smanjenje potraživanja od kupaca	(99.069)	103.287	15.442	240.723
Smanjenje /(povećanje) danih kratkoročnih kredita	1.600	(5.479)	(43.138)	81.758
Smanjenje /(povećanje) ostale kratkotrajne imovine	2.596	16.739	(62.827)	101.690
Povećanje/ (smanjenje) obveza prema dobavljačima	38.083	(59.507)	37.301	(55.106)
Smanjenje rezerviranja	(62.504)	(1.496)	(39.180)	(24.820)
Povećanje ostalih obveza	87.573	25.345	33.957	1.499
Plaćeni porez	(13.112)	(3.209)	-	-
Plaćene kamate	(67.414)	(57.815)	(36.356)	(31.450)
	222.415	236.777	76.313	440.502
 Novčani tok od ulagačkih aktivnosti				
Nabava materijalne i nematerijalne imovine	(70.917)	(112.355)	(38.847)	(48.677)
Prodaja materijalne i nematerijalne imovine	46.053	5.625	43.283	5.070
(Povećanje)/smanjenje dugoročnih potraživanja	(516)	9.828	67.442	(262.753)
Ulaganja u podružnice i ostala ulaganja	-	-	(629)	(35.357)
Prodaja ulaganja u dionice	1.328	5.196	1.328	5.047
Isplata dividende	(14.822)	(12.146)	(14.822)	(12.146)
	(38.874)	(103.852)	57.755	(348.816)

GRUPA PODRAVKA: IZVJEŠTAJ O NOVČANOM TOKU ZA GODINU KOJA JE ZAVRŠILA 31. PROSINCA 2001. (nastavak)

(u tisućama kuna)	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
	2001.	2000.	2001.	2000.
Novčani tok od financijskih aktivnosti				
Nabava vlastitih dionica	(16.489)	(1.004)	(16.489)	(1.004)
Primici od dugoročnih kredita	175.866	101.152	138.889	19.754
Otplata dugoročnih kredita	(290.717)	(200.120)	(198.595)	(154.685)
Primici od kratkoročnih kredita	183.575	190.254	145.826	186.451
Otplata kratkoročnih kredita	(198.146)	(235.068)	(180.510)	(172.176)
	(145.911)	(144.786)	(110.879)	(121.660)
Učinak promjene tečaja na novac	(5.510)	(4.529)	-	-
Neto povećanje/(smanjenje) novca i novčanih ekvivalenata	32.120	(16.390)	23.189	(29.974)
Novac i novčani ekvivalenti:				
Na početku razdoblja	40.073	56.463	12.388	42.362
Na kraju razdoblja	72.193	40.073	35.577	12.388

Bilješke uz financijske izvještaje za godinu koja je završila 31. prosinca 2001.

BILJEŠKA 1 - OPĆI PODACI

Podravka prehrambena industrija d.d., Koprivnica (Društvo) osnovana je u Hrvatskoj. Društvo i njene podružnice (Grupa Podravka) bave se proizvodnjom širokog asortimana prehrambenih proizvoda, bezalkoholnih pića, farmaceutskih i kozmetičkih proizvoda.

BILJEŠKA 2 - RAČUNOVODSTVENE POLITIKE

2.1 ~ *Osnove prikaza*

Konsolidirani financijski izvještaji Grupe Podravka i financijski izvještaji Društva sastavljeni su sukladno Međunarodnim računovodstvenim standardima i sukladno računovodstvenim i izvještajnim zahtjevima sadržanim u standardima koje je objavio Međunarodni komitet za računovodstvene standarde (International Accounting Standards Committee). Konsolidirani financijski izvještaji i financijski izvještaji Društva iskazani su u hrvatskim kunama (kn). Glavne računovodstvene politike dosljedno su primjenjivane za sva razdoblja uključena u ovo izvješće, osim politike iskazivanja dugotrajne materijalne imovine iskazane u točki 2.5 ove bilješke.

U 2001. godini Grupa je primijenila MRS 39 - Financijski instrumenti: Priznavanje i mjerenje. Pripadajuća objašnjenja opisana su u računovodstvenim politikama 2.8 i 2.17 i bilješci 17.

2.2 ~ *Računovodstvene konvencije*

Konsolidirani financijski izvještaji Grupe izrađeni su primjenom metode povijesnog troška (trošak nabave) uz iznimku dugotrajne imovine stečene prije 31. prosinca 1993. godine koja je procijenjena od nezavisnog procjenitelja po tržišnoj vrijednosti.

2.3 ~ *Principi i metode konsolidacije*

Grupu Podravka čine matica i njezine podružnice. Podružnice koje su uključene u Grupi iskazane su u bilješci 12. Učinci svih transakcija unutar Grupe eliminirani su tijekom konsolidacije.

Podružnice, koje se odnose na društva u kojima Grupa posjeduje više od pola glasačkih prava ili na neki drugi način ima kontrolu nad poslovanjem, u cijelosti su konsolidirane. Podružnice su konsolidirane od datuma na koji je kontrola stvarno prenesena na Grupi, te isključene iz konsolidacije od dana prodaje. Sve transakcije unutar Grupe, koje se odnose na stanja i nerealizirane dobitke od transakcija unutar društava Grupe su eliminirane iz konsolidacije; isto tako eliminirani su i nerealizirani gubici ukoliko se troškovi ne mogu nadoknaditi. Po potrebi, računovodstvene politike podružnica su izmijenjene da bi se uskladile s politikama koje primjenjuje Grupa.

Pridružene kompanije u kojima Društvo ostvaruje

značajan utjecaj iskazane su u konsolidiranim podacima Grupe po metodi udjela.

2.4 ~ *Nematerijalna imovina*

Nematerijalna imovina iskazana je po trošku nabave, a sastoji se od licenci za softvere koji se koriste u poslovanju i amortiziraju se po stopi od 20% - 30% godišnje.

Troškovi koji poboljšavaju i proširuju koristi od softvera u odnosu na izvornu specifikaciju i korisni vijek trajanja priznaju se kao kapitalno poboljšanje i dodaju se izvornom trošku softvera.

2.5 ~ *Dugotrajna materijalna imovina*

Sve nekretnine, postrojenja i oprema iskazani su po trošku nabave umanjenom za akumuliranu amortizaciju, osim imovine stečene do 31. prosinca 1993. godine, koja je iskazana po procijenjenoj tržišnoj vrijednosti umanjenoj za procijenjenu akumuliranu amortizaciju i kao takva uključena u registrirani dionički kapital.

Trošak nabave uključuje sve izravne troškove u svezi s dovođenjem sredstva u radno stanje za namjeravanu uporabu.

Do 2000. godine u troškove nabave uključen je i dio troškova posudbe koji se odnosio na financiranje nabave nekretnina, postrojenja i opreme u razdoblju dok je trajala izgradnja.

U 1999. godini iskazana je nova procjena dijela

zemljišta i građevinskih objekata po tržišnoj vrijednosti. Rezultat ove procjene iskazan je kao revalorizacijska rezerva u okviru strukture kapitala.

Grupa Podravka obavlja redovite godišnje preglede na temelju eksternih i internih izvora informacija kako bi procijenila nadoknadiivi iznos dugotrajne materijalne imovine. U slučaju da je knjigovodstveni iznos ove imovine veći od procijenjenog nadoknativog iznosa, razlika se otpisuje do nadoknativog iznosa. Dobici i gubici nastali prodajom određuju se usporedbom prihoda s knjigovodstvenim iznosom, a uključuju se u dobit od poslovnih aktivnosti.

Amortizacija se obračunava tako da se nabavna, procijenjena i revalorizirana vrijednost dugotrajne materijalne imovine, umanjena za njezinu procijenjenu rezidualnu vrijednost, otpisuje primjenom pravocrtne metode amortizacije tijekom očekivanog vijeka uporabe. Očekivani vijek uporabe je kako slijedi:

	2001.	2000.
Zgrade	10 do 50 godina	10 do 50 godina
Strojevi i oprema	2,7 do 33 godina	5 do 33 godina
Inventar i pribor	2,7 do 15 godina	4 do 15 godina

Zemljišta i imovina u izgradnji se ne amortiziraju.

2.6 ~ *Zalihe*

Zalihe se iskazuju po trošku nabave ili neto prodajnoj vrijednosti, ovisno o tome koja je niža. Trošak se izračunava temeljem prosječnih godišnjih nabavnih

cijena. Trošak proizvodnje u tijeku i gotovih proizvoda uključuje materijal, trošak izravnog rada, te odgovarajući dio varijabilnih i fiksnih općih troškova, pri čemu se opći troškovi raspoređuju temeljem redovnog kapaciteta proizvodnje. Neto prodajna vrijednost predstavlja procjenu prodajne cijene tijekom redovitog poslovanja umanjenu za troškove dorade i troškove prodaje.

2.7 ~ *Potraživanja od kupaca*

Potraživanja od kupaca prikazana su po nominalnoj vrijednosti umanjenoj za potrebna rezerviranja za sumnjiva i nenaplativa potraživanja. Rezerviranja su procijenjena na temelju periodičnog pregleda nenaplaćenih potraživanja. Rezerviranja za sporna i nenaplativa potraživanja iskazuju se u razdoblju u kojem su utvrđena.

2.8. ~ *Ulaganja*

Od 1. siječnja 2001. godine Grupa Podravka primjenjuje MRS 39 - Financijski instrument i u skladu s njim klasificira svoja ulaganja.

Ulaganja stečena prvenstveno za potrebe stvaranja dobiti od kratkoročnih promjena cijene, klasificirana su kao ulaganja namijenjena za trgovinu i uključena u kratkotrajnu imovinu. Ulaganja s fiksnim dospijećem koja Uprava namjerava i u mogućnosti je držati u posjedu do dospijeća, klasificiraju se kao ulaganja u posjedu do dospijeća i uključuju se u dugotrajnu imovinu. Ulaganja namijenjena držanju u posjedu na neodređeno razdoblje, a koja mogu biti prodana za potrebe

likvidnosti, klasificiraju se kao ulaganja raspoloživa za prodaju; takva se ulaganja uključuju u dugotrajnu imovinu, osim ako Uprava nema izričitu namjeru držati ulaganje u posjedu kraće od 12 mjeseci od datuma bilance, u kojem slučaju se uključuju u kratkotrajnu imovinu. Uprava utvrđuje odgovarajuću klasifikaciju svojih ulaganja prilikom kupnje i redovito procjenjuje tu klasifikaciju.

Ulaganja u dionice klasificiraju se kao ulaganja raspoloživa za prodaju i iskazuju se po fer vrijednosti. Glavnički instrumenti kojima se ne trguje i čiju fer vrijednost nije moguće utvrditi iskazuju se po trošku umanjenom za amortizaciju. Utržive vrijednosnice iskazuju se po tržišnoj vrijednosti koja se utvrđuje na temelju ponudbenih cijena na burzi na datum bilance.

Sva kupljena i prodana ulaganja priznaju se na datum transakcije, tj. na datum na koji se Grupa obvezala kupiti ili prodati sredstvo. Trošak nabave uključuje troškove transakcije. Realizirani i nerealizirani dobiti i gubici koji proizlaze iz promjena fer vrijednosti ulaganja raspoloživih za prodaju uključuju se u račun dobiti i gubitka u razdoblju u kojem nastanu.

Prije primjene MRS-a 39, Grupa Podravka je iskazivala svoja ulaganja u dionice po trošku nabave ili neto prodajnoj vrijednosti, ovisno o tome koja je niža. Primjena MRS-a 39, te iz toga proizišla promjena u računovodstvenoj politici, nije imala značajan utjecaj na vrijednost ulaganja, pa stoga nije učinjeno usklađenje početne bilance na dan 1. siječnja 2001. godine. Ulaganja u podružnice iskazana su po trošku ulaganja u financijskim izvještajima matice.

2.9 ~ *Rezerviranja za troškove restrukturiranja*

Rezerviranja se priznaju ako Grupa trenutno ima pravnu ili izvedenu obvezu kao posljedicu događaja iz prošlog razdoblja i ako je vjerojatno da će biti potreban odljev resursa radi podmirivanja obveza, te ako se može pouzdano procijeniti iznos obveze. U slučaju kada Grupa očekuje naknadu rezerviranja, takve se nadoknade priznaju kao zasebna imovinska stavka, no tek kada takva nadoknada postane doista izvjesna.

Rezerviranja za restrukturiranje uključuju uglavnom plaćanje otpremnina zaposlenicima i priznaju se u razdoblju u kojem Grupa preuzme zakonsku ili izvedenu obvezu plaćanja. Otpremnine zaposlenicima se priznaju samo nakon što je ili postignut sporazum s odgovarajućim predstavnicima zaposlenika kojim se utvrđuju uvjeti za određivanje viška zaposlenika, te broj zaposlenika na koji se to odnosi, odnosno nakon što su pojedini zaposlenici obaviješteni o određenim uvjetima.

2.10 ~ *Novac i novčani ekvivalenti*

Novac i novčani ekvivalenti iskazani u bilanci i izvještaju o novčanom toku obuhvaćaju gotovinu i stanja na računima u bankama, te visoko likvidna ulaganja (kao npr. kratkoročne depozite i mjenice) s beznačajnim rizikom promjene vrijednosti i rokovima naplate do tri mjeseca ili kraćim od datuma stjecanja.

2.11 ~ *Porez na dobit*

Porez na dobit obračunava se na temelju iskazanih prihoda prema zakonima i propisima u zemlji u kojoj je registrirano društvo Grupe.

Porez na dobit za Društvo i podružnice u Hrvatskoj obračunava se po stopi od 20% (2000.:35%) na oporezivu dobit u skladu sa zakonom, koja je u ranijim godinama umanjena za zaštitnu kamatu. Oporezivu osnovicu predstavlja dobit uvećana za stavke koje uvećavaju poreznu osnovicu i umanjena za stavke koje ju smanjuju.

U 2000. godini osnovica za izračun poreza na dobit bila je umanjena za iznos zaštitne kamate kapitala koji se dobije primjenom ove stope na knjigovodstvenu vrijednost kapitala. Stopa zaštitne kamate kapitala je u 2000. godini 11,09%. (stopu čini 5% plus godišnji indeks rasta proizvođačkih cijena).

Hrvatski porezni propisi omogućavaju nastanak poreznih gubitaka koji se mogu koristiti u razdoblju od pet godina.

2.12 ~ *Rezerviranja za odgođeni porez*

Na temelju hrvatskih poreznih propisa koji dopuštaju da se ostvareni porezni gubitak može iskoristiti u razdoblju od pet godina, u 1998. godini obračunata je porezna imovina i iskazan prihod, koji će biti korišten u razdoblju od pet godina u cilju smanjenja obveze poreza na dobit.

Odgođena porezna imovina priznaje se do iznosa oporezive dobiti za koju je vjerojatno da će biti raspoloživa za iskorištenje u razdoblju od narednih pet godina. U visini iznosa za koji nije vjerojatno da će oporeziva dobit biti raspoloživa za korištenje poreznih olakšica ili za njen iskorišteni dio, odgođeno porezno sredstvo treba ukinuti.

2.13 ~ *Dionički kapital*

Dionički kapital sastoji se od redovnih i povlaštenih dionica. Vanjski troškovi koji se mogu izravno pripisati izdavanju novih dionica, umanjeni za poreze, a koji se ne odnose na poslovnu kombinaciju, iskazuju se u glavnici kao umanjenje primitaka. Troškovi izdavanja dionica nastali izravno u vezi s poslovnom kombinacijom uključuju se u trošak stjecanja.

Dividende na redovne i povlaštene dionice priznaju se u glavnici u razdoblju u kojem se objave.

Kada Društvo kupuje vlastite dionice, plaćena naknada, uključujući sve pripadajuće troškove transakcije, umanjeno za poreze, odbija se od ukupne dioničke glavnice kao vlastite dionice do njihova povlačenja. Kada se takve dionice kasnije prodaju ili ponovno izdaju, svaka primljena naknada uključuje se u dioničku glavicu.

2.14 ~ *Posudbe*

Posudbe se početno priznaju po primljenom iznosu. U budućim razdobljima, posudbe se iskazuju po amortiziranom trošku primjenom metode stvarnog prinosa; sve razlike između primitaka (umanjeno za troškove transakcije) i otkupne vrijednosti priznaju se u računu dobiti i gubitka tijekom trajanja posudbe.

2.15 ~ *Strana sredstva plaćanja*

Transakcije iskazane u stranim sredstvima plaćanja evidentiraju se pri inicijalnom priznavanju u izvještajnoj valuti tako da se iznosi u stranim sredstvima plaćanja preračunavaju po tečaju na dan transakcije,

koji pokazuje odnos izvještajne valute i strane valute. Otvorene monetarne stavke u stranim sredstvima plaćanja na dan bilance izvješćuju se po zaključnom tečaju.

Tečajne razlike nastale zatvaranjem monetarnih stavki ili izvještavanjem monetarnih stavki po tečaju različitom od onog po kojem su prvobitno iskazane tijekom godine, ili u financijskim izvještajima za prethodne godine, priznaju se kao prihod ili rashod za godinu u kojoj su nastale.

U svrhu konsolidacije imovina i obveze inozemnih podružnica preračunate su po zaključnom tečaju kune, dok su stavke računa dobiti i gubitka preračunate po prosječnom tečaju kune. Razlika nastala iz preračuna financijskih izvještaja inozemnih podružnica iskazana je unutar dioničkog kapitala na poziciji - pričuve iz preračuna.

2.16 ~ *Priznavanje prihoda*

Naplaćena potraživanja ili potraživanja za prodane proizvode ili usluge smatraju se prihodom u trenutku obavljanja isporuke robe ili pružanja usluge. Prihodi su iskazani u neto iznosima umanjeni za poreze i odobrene diskonte i rabate.

2.17 ~ *Upravljanje financijskim rizikom*

(1) Čimbenici financijskog rizika

Aktivnosti koje Grupa obavlja izlažu je raznim financijskim rizicima, uključujući učinke promjena tržišnih cijena te promjene deviznih tečajeva i kamatnih stopa. Grupa ne koristi derivativne instrumente za

aktivnu zaštitu od izloženosti financijskom riziku.

2.18 ~ *Reklasifikacija*

(2) Rizik poslovanja u stranim valutama

Grupa djeluje na međunarodnoj razini i izložena je valutnom riziku koji proizlazi iz raznih valutnih izloženosti vezanih uglavnom uz euro i američki dolar. Društvo ima ulaganja u strane podružnice čija je neto imovina izložena riziku preračuna valuta.

Određene stavke iz bilance, računa dobiti i gubitka i novčanog toka za 2000. godinu reklasificirane su zbog usporedivosti s ovogodišnjim prikazom. Bitne promjene odnose se na iskazivanje troškova u računu dobiti i gubitka po funkciji, a ne po prirodi troška i u bilanci, kod iskazivanja vlastitih dionica u strukturi kapitala.

(3) Kreditni rizik

Financijska imovina koja potencijalno može dovesti Grupi u kreditni rizik uključuje uglavnom gotovinu, potraživanja od kupaca i dane kredite. Grupa svoju gotovinu drži u velikim bankama. Potraživanja od kupaca iskazana su umanjena za rezerviranja za sumnjiva i sporna potraživanja.

(4) Rizik kamatne stope

Prihod Grupe i novčani tok od njezinih poslovnih aktivnosti ovise o promjenama tržišnih kamatnih stopa. Na kraju godine, gotovo sve posudbe imale su promjenjive stope.

(5) Fer vrijednost

Knjigovodstveni iznosi gotovine, potraživanja od kupaca, obveza prema dobavljačima i obračunatih troškova iskazuje se u približno fer vrijednostima obzirom na kratkoročno dospijeće ove imovine i obveza. Zalihe su iskazane po trošku ili neto tržišnoj vrijednosti, ovisno o tome koja je niža. Fer vrijednost dugoročnih kredita nije materijalno različita od knjigovodstvene vrijednosti.

BILJEŠKA 3 - PRIHODI OD PRODAJE

ANALIZA PREMA POSLOVNIM SEGMENTIMA

	Grupa Podravka				Podravka d.d.			
	2001.		2000.		2001.		2000.	
	<i>u tisućama kuna</i>	%	<i>u tisućama kuna</i>	%	<i>u tisućama kuna</i>	%	<i>u tisućama kuna</i>	%
Vegeta	704.863	27,78	644.934	26,48	322.469	24,55	321.491	24,61
Lijekovi	523.063	20,62	496.940	20,40	-	-	-	-
Podravka jela	265.023	10,45	236.973	9,73	208.567	15,88	200.605	15,35
Meso i mesne prerađevine	248.451	9,79	274.093	11,25	81.167	6,18	96.803	7,41
Slatki program	245.126	9,66	234.047	9,61	207.252	15,78	188.851	14,45
Voće i povrće	174.359	6,87	155.455	6,37	175.164	13,34	150.956	11,56
Trgovačka roba	124.068	4,89	136.201	5,59	15.833	1,21	17.978	1,38
Pića	99.894	3,94	77.243	3,17	99.300	7,56	76.762	5,88
Mlinarski i pekarski proizvodi	49.084	1,93	41.043	1,69	49.743	3,79	41.673	3,19
Usluge	32.719	1,29	28.737	1,18	96.349	7,33	118.226	9,05
Kozmetika	20.741	0,82	23.455	0,96	-	-	-	-
Ostalo	49.651	1,96	86.855	3,57	57.593	4,38	92.980	7,12
	2.537.042	100	2.435.976	100	1.313.437	100	1.306.325	100

BILJEŠKA 3 - PRIHODI OD PRODAJE (nastavak)

ANALIZA PREMA TRŽIŠTIMA

	Grupa Podravka				Podravka d.d.			
	2001.		2000.		2001.		2000.	
	<i>u tisućama kuna</i>	<i>%</i>	<i>u tisućama kuna</i>	<i>%</i>	<i>u tisućama kuna</i>	<i>%</i>	<i>u tisućama kuna</i>	<i>%</i>
Hrvatska	1.414.381	55,75	1.382.117	56,74	847.022	64,49	834.086	63,85
Poljska	265.659	10,47	234.401	9,62	7.615	0,58	51.860	3,97
Slovenija	181.100	7,15	194.726	7,99	83.233	6,34	66.530	5,09
Bosna i Hercegovina	155.404	6,13	132.010	5,42	64.746	4,93	64.285	4,92
Češka	67.550	2,66	54.654	2,24	34.768	2,65	28.388	2,17
Mađarska	59.997	2,36	63.283	2,60	12.185	0,93	10.803	0,83
Rusija	59.632	2,35	38.373	1,58	43.702	3,33	28.436	2,18
Makedonija	51.588	2,03	55.057	2,26	25.556	1,94	22.555	1,73
Njemačka	47.041	1,85	37.066	1,52	31.340	2,39	26.598	2,04
Slovačka	42.850	1,69	41.968	1,72	6.044	0,46	4.108	0,31
Jugoslavija	36.379	1,43	29.393	1,21	32.980	2,51	25.411	1,95
USA	31.183	1,23	27.685	1,14	30.936	2,36	27.685	2,12
Australija	22.312	0,88	26.035	1,07	-	-	-	-
Letonija	20.821	0,82	20.950	0,86	19.361	1,47	20.950	1,60
Austrija	15.848	0,62	27.357	1,12	13.490	1,03	24.994	1,91
Rumunjska	12.488	0,49	6.506	0,27	460	0,03	633	0,05
Švedska	10.205	0,41	6.952	0,28	9.614	0,73	6.952	0,53
Švicarska	8.201	0,32	4.555	0,19	5.644	0,43	4.555	0,35
Francuska	3.362	0,13	9.464	0,39	3.362	0,26	9.464	0,72
Ukrajina	3.116	0,13	1.817	0,07	3.116	0,24	1.817	0,14
Ostale zemlje	27.925	1,10	41.607	1,71	38.263	2,90	46.215	3,54
Ukupno	2.537.042	100	2.435.976	100	1.313.437	100	1.306.325	100

Usporedivi podaci o neto dobiti i neto imovini na nivou poslovnih segmenata nisu raspoloživi zbog toga što se Podravka d.d. nalazi u postupku reorganiziranja.

BILJEŠKA 4 - OSTALI PRIHODI

	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
	2001.	2000.	2001.	2000.
<i>(u tisućama kuna)</i>				
Naplaćena otpisana potraživanja od kupaca	18.588	8.755	10.288	2.153
Naplaćene štete od osiguranja	4.629	3.862	3.005	3.237
Prodaja materijala	7.343	4.818	6.796	4.792
Otpis potraživanja za kamate	-	-	3.218	-
Otpis zastarjelih obveza	-	-	4.558	7.572
Naknadna odobrenja od dobavljača	3.056	6.081	2.401	5.137
Prihodi od ukidanja rezerviranja	2.970	20.147	-	19.869
Ostalo	15.806	15.418	2.117	3.041
Ukupno	52.392	59.081	32.383	45.801

BILJEŠKA 5 - TROŠKOVI SADRŽANI U PRODANIM PROIZVODIMA

	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
	2001.	2000.	2001.	2000.
<i>(u tisućama kuna)</i>				
Materijal	1.000.986	1.026.154	597.494	633.132
Plaće	253.986	232.173	139.476	128.393
Amortizacija	112.759	97.532	55.935	51.895
Ostalo	123.136	133.704	63.310	60.118
Ukupno	1.490.867	1.489.563	856.215	873.538

BILJEŠKA 6 - OPĆI I ADMINISTRATIVNI TROŠKOVI

<i>(u tisućama kuna)</i>	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
	2001.	2000.	2001.	2000.
Plaće	120.884	102.369	90.505	79.174
Amortizacija	36.341	26.412	26.406	18.771
Bankarske, konzultantske i ostale usluge	28.143	18.002	22.954	13.133
Materijal	11.504	8.767	5.985	4.565
Otpis potraživanja za kamate u Grupi	-	-	1.902	25.801
Ostalo	78.147	74.458	44.224	36.768
Ukupno	275.019	230.008	191.976	178.212

BILJEŠKA 7 - TROŠKOVI PRODAJE I DISTRIBUCIJE

<i>(u tisućama kuna)</i>	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
	2001.	2000.	2001.	2000.
Reklama i propaganda	195.897	193.843	73.993	91.771
Plaće	180.635	158.170	91.557	75.132
Prijevoz	65.276	58.238	38.337	32.832
Rezerviranja	51.134	50.947	18.165	16.663
Održavanje	7.853	6.903	4.512	3.406
Amortizacija	26.819	23.633	8.757	9.004
Materijal	21.792	22.195	9.985	8.477
Ostalo	155.922	129.039	60.973	55.835
Ukupno	705.328	642.968	306.279	293.120

BILJEŠKA 8 - PRIHODI/(RASHODI) OD FINANCIRANJA

	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
<i>(u tisućama kuna)</i>	2001.	2000.	2001.	2000.
Ulaganja				
Prihodi /i/	1.669	5.513	43.588	13.160
Rashodi	(7.689)	(12)	(11.077)	(7.016)
Neto (rashodi) / prihodi od ulaganja	(6.020)	5.501	32.511	6.144
Kamate				
Prihod	13.209	21.633	35.806	50.860
Rashod	(61.156)	(72.380)	(31.197)	(40.451)
Neto (rashodi) / prihodi od kamata	(47.947)	(50.747)	4.609	10.409
Ukupno	(53.967)	(45.246)	37.120	16.553

/i/ U 2001. godini donesena je Odluka Uprave o povlačenju zadržane dobiti podružnica u iznosu od 41.374.000 kn (2000.: 7.647.000 kn).

BILJEŠKA 9 - TROŠKOVI ZAPOSLENIKA

	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
<i>(u tisućama kuna)</i>	2001.	2000.	2001.	2000.
Plaće	586.124	523.311	340.346	300.534
Ukupno	586.124	523.311	340.346	300.534

Troškovi zaposlenika sastoje se od plaća, otpremnina, naknada , nagrada, prijevoza na rad i zdravstvene zaštite. Na dan 31. prosinca 2001. godine, Grupa je imala 6.885 zaposlenika (2000.: 7.073), a Podravka d.d. 4.365 (2000.: 4.478).

BILJEŠKA 10 - POREZ NA DOBIT

(u tisućama kuna)	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
	2001.	2000.	2001.	2000.
Porez na dobit 20 % (2000.: 35%)	15.327	3.633	-	-
Porez na dobit (u inozemstvu)	4.888	7.884	-	-
Ukupno	20.215	11.517	-	-

U skladu s hrvatskim poreznim propisima Društvo odnosno Grupa je na kraju 2001. godine ostvarilo porezne gubitke koje je moguće iskoristiti najkasnije u godinama kako slijedi:

(u tisućama kuna)	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
	2001.	2000.	2001.	2000.
2000.	-	79.224	-	36.817
2001.	150.449	150.449	58.274	58.274
2002.	219.171	219.171	171.880	171.880
2003.	20.457	20.457	-	-
2004.	16.080	16.080	-	-
2005.	112.362	112.362	109.219	109.219
	518.519	597.743	339.373	376.190

BILJEŠKA 11 - ZARADA I DIVIDENDA PO DIONICI

Osnovna zarada po dionici u iznosu od 7,83 kn (2000.: 12,20 kn) izračunata je na temelju neto dobiti Grupe Podravka umanjene za ukupnu dividendu na povlaštene dionice, što iznosi 41.486.000 kn (2000.: 65.138.000 kn) i prosječnog ponderiranog broja postojećih običnih dionica za promatrano razdoblje koji je bio 5.300.454 umanjene za vlastite dionice (2000.: 5.340.780).

Razrijeđena zarada po dionici u iznosu od 10,41 kn (2000.: 13,38 kn) izračunata je na isti način kao i osnovna zarada po dionici uzimajući u obzir utjecaj broja dionica za koje postoji mogućnost konverzije iz povlaštenih dionica u redovne dionice u iznosu od 636.000 dionica i utjecaja broja dionica za koje je postojalo pravo konverzije tijekom godine, temeljem opcije dodjele dionica zaposlenicima od kojih 14.270 nije iskorišteno.

BILJEŠKA 12 - ULAGANJA U PODRUŽNICE

	Udjel u %	Podravka d.d.	
		31.12.2001.	31.12.2000.
		<i>(u tisućama kuna)</i>	
Belupo d.o.o., Koprivnica	100,00	157.830	157.830
- Belupo d.o.o., Ljubljana (podružnica)		-	-
Koprivnička Tiskarnica d.o.o., Koprivnica	100,00	14.142	14.142
Danica d.o.o., Koprivnica	100,00	92.311	92.311
Podravka Inženjering d.o.o., Koprivnica	100,00	20	20
Poni trgovina d.o.o., Koprivnica	100,00	20	20
Hotel Podravina d.o.o., Koprivnica /i/	100,00	9.684	19.684
Sana d.o.o., Hoće	100,00	217	217
Podravka d.o.o., Ljubljana	100,00	74	74
Podravka d.o.o., Skopje, Makedonija	100,00	42	42
Podravka d.o.o., Sarajevo, Bosna i Hercegovina	100,00	40	40
Podravka International - Konar GmbH, Njemačka	100,00	1.068	1.068
- Podravka d.o.o., Beograd (podružnica)		-	-

Podravka d.d.			
	Udjel u %	31.12.2001.	31.12.2000.
<i>(u tisućama kuna)</i>			
Podravka-International Kft, Budapest, Mađarska /ii/	100,00	5.343	1.078
Podravka Kft, Mohacs, Mađarska /ii/	100,00	-	3.720
Podravka-International e.o.o.d., Sofia, Bugarska	100,00	10	10
Podravka-International Pty Ltd, Sydney, Australija	100,00	426	426
Podravka-International Sp.z o.o., Warsaw, Poljska	100,00	277	277
Podravka-Polska Sp.z o.o., Kostrzyn, Poljska	100,00	49.440	49.440
Podravka-International s.r.l., Bucharest, Rumunjska	100,00	84	-
Podravka-International s.r.o., Bratislava, Slovačka	50,00	18	18
- Podravka-International s.r.o., Prag (podružnica)		-	-
		331.046	340.417

/i/ Za iznos od 10.000.000 kn smanjeno je ulaganje u podružnicu Hotel Podravina d.o.o. i terećeni su rashodi ulaganja tekućeg razdoblja (vidi bilješku 8).

/ii/ Ulaganje u podružnicu Podravka-International Kft, Budapest uvećano je za zadržanu dobit u iznosu od 545.000 kn. U studenom 2001. godine obavljeno je pripajanje neto imovine podružnice Podravka Kft, Mohacs u iznosu od 3.720.000 kn podružnici Podravka-International Kft, Budapest .

BILJEŠKA 13 - DUGOROČNA POTRAŽIVANJA

	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
	2001.	2000.	2001.	2000.
<i>(u tisućama kuna)</i>				
Stanovi i prodaja stanova na kredit	4.733	5.172	4.720	5.172
Potraživanja od povezanih poduzeća /i/	-	-	344.857	407.606
Ostali krediti	20.486	19.531	11.129	15.370
Ukupna dugoročna potraživanja uključujući				
tekuća dospijeca	25.219	24.703	360.706	428.148
Tekuća dospijeca dugoročnih potraživanja	(3.940)	(3.266)	(69.833)	(68.081)
Ukupno dugoročna potraživanja	21.279	21.437	290.873	360.067

/i/ Potraživanja od povezanih poduzeća odnose se na dugoročne kredite dane:

- Belupo d.o.o., Koprivnica u iznosu od 211.608.000 kn (2000.: 251.696.000 kn),
- Danica d.o.o., Koprivnica u iznosu od 127.249.000 kn (2000.:131.054.000 kn),
- Poni d.o.o., Koprivnica u iznosu od 6.000.000 kn (2000.: - kn).

Kreditni Belupu i Poniju dani su na rok od pet, a Danici na rok od 10 godina. Krediti su dani uz promjenljivu kamatnu stopu (prosječna kamatna stopa na primljene kredite za obrtna sredstva Podravke d.d.).

BILJEŠKA 14 - NEMATERIJALNA IMOVINA

	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
(u tisućama kuna)	2001.	2000.	2001.	2000.
Nabavna vrijednost				
Stanje 1. siječnja	89.158	84.750	64.852	63.332
Učinak promjene deviznog tečaja	1.115	832	-	-
Povećanje	9.698	3.835	2.407	1.548
Smanjenje	(486)	(259)	(1)	(28)
Stanje na kraju razdoblja	99.485	89.158	67.258	64.852
Ispravak vrijednosti				
Stanje 1. siječnja	(12.114)	(4.614)	(7.207)	(2.166)
Učinak promjene deviznog tečaja	(145)	66	-	-
Povećanje /i/	(1.287)	-	-	-
Amortizacija	(16.659)	(7.805)	(12.414)	(5.041)
Smanjenje	486	239	1	-
Stanje na kraju razdoblja	(29.719)	(12.114)	(19.620)	(7.207)
Sadašnja vrijednost	69.766	77.044	47.638	57.645

/i/ Povećanje ispravka vrijednosti u iznosu od 1.287.000 kn odnosi se na razliku koja je nastala u razdoblju od 1997. do 2000. godine, zbog primjene drugačije računovodstvene politike iskazivanja korisnog vijeka upotrebe ove imovine u financijskim izvještajima podružnice Belupo d.o.o. i politike iskazivanja iste imovine podružnice u financijskim izvještajima Grupe. Navedena razlika, uvećana za iznos opisan u bilješci 15 /iii/, iskazana je kao dio smanjenja zadržane dobiti (vidi bilješku 27 /viii/).

BILJEŠKA 15 - DUGOTRAJNA MATERIJALNA IMOVINA

Nabavna vrijednost i ispravak vrijednosti dugotrajne materijalne imovine Grupe Podravka sa stanjem 31. prosinca 2000. i 31. prosinca 2001. godine prikazani su kako slijedi:

Grupa Podravka (u tisućama kuna)	Zemljišta i objekti	Oprema	Materijalna imovina u izgradnji	Ostalo	Ukupno
2000. Nabavna vrijednost					
Stanje 1. siječnja 2000.	1.580.939	1.031.077	309.015	9.217	2.930.248
Učinak promjena deviznog tečaja	(236)	(2.331)	4.461	(43)	1.851
Povećanje	744	4.202	103.405	169	108.520
Prijenos s materijalne imovine u izgradnji /i/	168.272	233.753	(402.714)	689	-
Prodaja i rashod	(1.248)	(11.760)	(3.328)	(355)	(16.691)
Stanje 31. prosinca 2000.	1.748.471	1.254.941	10.839	9.677	3.023.928
Ispravak vrijednosti					
Stanje 1. siječnja 2000.	442.797	618.939	-	514	1.062.250
Učinak promjena deviznog tečaja	169	(496)	-	(23)	(350)
Amortizacija za godinu	56.309	87.829	-	553	144.691
Prodaja i rashod	(170)	(10.574)	-	(342)	(11.086)
Stanje 31. prosinca 2000.	499.105	695.698	-	702	1.195.505
Sadašnja vrijednost 31. prosinca 2000.	1.249.366	559.243	10.839	8.975	1.828.423
31. prosinca 2001. Nabavna vrijednost					
Stanje 1. siječnja 2001.	1.748.471	1.254.941	10.839	9.677	3.023.928
Učinak promjena deviznog tečaja	5.821	5.818	483	(1.243)	10.879
Povećanje	22	6.564	49.852	4.104	60.542
Donos iz podružnica	-	1.915	-	-	1.915
Prijenos	4.391	35.997	(40.465)	77	-
Prodaja i rashod	(48.364)	(86.833)	(110)	(46)	(135.353)

Grupa Podravka (u tisućama kuna)	Zemljišta i objekti	Oprema	Materijalna imovina u izgradnji	Ostalo	Ukupno
Vrijednosno usklađivanje /ii/	(7.864)	-	-	-	(7.864)
Stanje 31. prosinca 2001.	1.702.477	1.218.402	20.599	12.569	2.954.047
Ispravak vrijednosti					
Stanje 1. siječnja 2001.	499.105	695.698	-	702	1.195.505
Učinak promjena deviznog tečaja	215	3.446	-	(661)	3.000
Povećanje /iii/	10.230	25.267	-	-	35.497
Amortizacija za razdoblje	57.568	106.406	-	35	164.009
Prodaja	(16.608)	(72.692)	-	-	(89.300)
Donos iz podružnica	-	1.238	-	-	1.238
Stanje 31. prosinca 2001.	550.510	759.363	-	76	1.309.949
Sadašnja vrijednost 31. prosinca 2001.	1.151.967	459.039	20.599	12.493	1.644.098

/i/ U 2000. godini završeni su značajni investicijski projekti, nova tvornica Vegete u Koprivnici i Kostrzynu u Poljskoj, te dio SAP projekta u ukupnom iznosu od 270.826.000 kn.

/ii/ Obavljeno je vrijednosno usklađivanje građevinskih objekata podružnice Hotel Podravina na očekivanu nadoknadivu vrijednost za iznos od 7.864.000 kn. Za isti iznos povećani su ostali rashodi poslovanja iskazani u okviru općih i administrativnih troškova (bilješka 6).

/iii/ Povećanje ispravka vrijednosti u iznosu od 35.497.000 kn odnosi se na razliku, koja je nastala u razdoblju od 1997. do 2000. godine, zbog primjene drugačije računovodstvene politike iskazivanja očekivanog vijeka upotrebe ove imovine u financijskim izvještajima podružnice Belupo d.o.o. i politike iskazivanja iste imovine ove podružnice u financijskim izvještajima Grupe. Navedena razlika umanjena je za odgođenu poreznu obvezu u iznosu od 5.226.000 kn, a uvećana za iznos opisan u bilješci 14 /i/, iskazana je kao dio smanjenja zadržane dobiti (vidi bilješku 27 /viii/).

/iv/ Građevinski objekti i zemljište Grupe u vrijednosti od 439.020.000 kn (2000.: 458.422.000 kn) založeni su kao garancija za kreditne obveze.

BILJEŠKA 15 - DUGOTRAJNA MATERIJALNA IMOVINA (nastavak)

Nabavna vrijednost i ispravak vrijednosti dugotrajne materijalne imovine Podravke sa stanjem 31. prosinca 2000. i 31. prosinca 2001. godine prikazani su kako slijedi:

Podravka d.d.	Materijalna				
(u tisućama kuna)	Zemljišta i objekti	Oprema	imovina u izgradnji	Ostalo	Ukupno
2000. Nabavna vrijednost					
Stanje 1. siječnja 2000.	994.663	528.366	239.227	2.284	1.764.540
Povećanje	531	851	44.176	2.283	47.841
Prijenos s materijalne imovine u izgradnji /i/	98.424	178.068	(277.562)	1.070	-
Prodaja i rashod	(1.248)	(7.468)	(3.328)	-	(12.044)
Stanje 31. prosinca 2000.	1.092.370	699.817	2.513	5.637	1.800.337
Ispravak vrijednosti					
Stanje 1. siječnja 2000.	281.670	388.710	-	18	670.398
Amortizacija za godinu	35.140	44.385	-	23	79.548
Prodaja i rashod	(170)	(6.832)	-	-	(7.002)
Stanje 31. prosinca 2000.	316.640	426.263	-	41	742.944
Sadašnja vrijednost 31. prosinca 2000.	775.730	273.554	2.513	5.596	1.057.393
2001. Nabavna vrijednost					
Stanje 1. siječnja 2001.	1.092.370	699.817	2.513	5.637	1.800.337

Podravka d.d.	Materijalna				
(u tisućama kuna)	Zemljišta i objekti	Oprema	imovina u izgradnji	Ostalo	Ukupno
Povećanje	-	620	35.595	-	36.215
Prijenos s materijalne imovine u izgradnji	1.076	20.413	(21.550)	61	-
Prodaja i rashod	(48.364)	(69.286)	-	(1.746)	(119.396)
Donos iz podružnica	-	1.793	-	-	1.793
Stanje 31. prosinca 2001.	1.045.082	653.357	16.558	3.952	1.718.949
Ispravak vrijednosti					
Stanje 1. siječnja 2001.	316.640	426.263	-	41	742.944
Amortizacija za razdoblje	35.218	48.180	-	35	83.433
Prodaja i rashod /ii/	(16.608)	(56.777)	-	-	(73.385)
Donos iz podružnica	-	1.569	-	-	1.569
Stanje 31. prosinca 2001.	335.250	419.235	-	76	754.561
Sadašnja vrijednost 31. prosinca 2001.	709.832	234.122	16.558	3.876	964.388

/i/ U 2000. godini završeni su značajni investicijski projekti, nova tvornica Vegete u Koprivnici i dio SAP projekta u ukupnom iznosu od 239.120.000 kn.

/ii/ U 2001. godini prodani su zemljište, građevinski objekti i oprema za proizvodnju kvasca te odmaralište u Pirovcu za iznos od 42.485.000 kn. Knjigovodstvena vrijednost prodane imovine iznosila je 42.607.000 kn, te je iskazan gubitak od prodaje u iznosu od 122.000 kn.

/iii/ Građevinski objekti i zemljište Društva u vrijednosti od 303.197.500 kn (2000.: 295.020.000 kn) založeni su kao garancija za kreditne obveze.

BILJEŠKA 16 - ZALIHE

(u tisućama kuna)	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
	2001.	2000.	2001.	2000.
Sirovine i materijal	189.105	202.293	111.204	114.941
Proizvodnja u tijeku	59.672	72.331	43.612	55.010
Gotovi proizvodi	146.946	137.580	83.955	77.807
Trgovačka roba	76.307	85.912	18.883	17.993
Ukupno	472.030	498.116	257.654	265.751

BILJEŠKA 17 - ULAGANJA RASPOLOŽIVA ZA PRODAJU

		Grupa Podravka		Podravka d.d.	
	Udjel u %	2001.	2000.	2001.	2000.
		(u tisućama kuna)		(u tisućama kuna)	
Ulaganja u pridružena društva:					
Panonska pivovara d.o.o., Koprivnica /i/	40,00	70.207	83.699	63.973	63.973
Elite Hrvatska d.o.o., Koprivnica	20,00	1.434	1.434	1.434	1.434
		71.641	85.133	65.407	65.407
Ulaganja u glavničke instrumente:					
Gospodarsko kreditna banka d.d., Zagreb	2,43	1.648	2.063	1.648	2.063
Podravska banka d.d., Koprivnica	3,00	839	1.325	839	1.325
Privredna banka d.d., Zagreb	0,06	0	1.002	0	1.002
Croatia osiguranje, Zagreb	0,16	1.450	700	1.450	700
Ostalo		922	1.397	922	1.098
		4.859	6.487	4.859	6.188
Ukupno ulaganja		76.500	91.620	70.266	71.595

/i/ Obavljeno je smanjenje ulaganja pripadajućeg dijela ostvarenog gubitka pridružene kompanije Panonske pivovare d.o.o. u iznosu od 13.492.000 kn, od čega je za dio gubitka nastao u ranijem razdoblju, u iznosu od 6.879.000 kn smanjena zadržana dobit Grupe (vidi bilješku 27 /viii/), a za dio od 6.613.000 kn, koji se odnosi na gubitak nastao u tekućem razdoblju smanjen je tekući rezultat Grupe.

BILJEŠKA 18 - POTRAŽIVANJA IZ POSLOVANJA

	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
(u tisućama kuna)	2001.	2000.	2001.	2000.
Potraživanja od kupaca	767.657	710.362	222.365	234.556
Rezerviranja	(188.926)	(181.187)	(98.877)	(93.973)
Neto potraživanja od kupaca	578.731	529.175	123.488	140.583
Potraživanja temeljem prodaje od povezanih poduzeća	-	-	144.427	159.435
Predujmovi dobavljačima	2.449	4.068	1.305	2.809
Ukupno	581.180	533.243	269.220	302.827

BILJEŠKA 19 - OSTALA POTRAŽIVANJA I UNAPRIJED PLAĆENI TROŠKOVI

	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
(u tisućama kuna)	2001.	2000.	2001.	2000.
Odgođena porezna imovina /i/	-	30.374	-	30.374
Potraživanja za povlačenje zadržane dobiti od povezanih poduzeća	-	-	41.954	606
Kamate na kredite povezanim poduzećima /ii/	-	-	12.362	9.621
Kamate na kredite nepovezanim poduzećima	1.764	968	1.386	864
Potraživanja za poreze /iii/	21.557	25.635	1.697	6.833
Potraživanja od zaposlenih	2.788	2.461	2.008	2.171
Unaprijed plaćeni troškovi	3.098	4.927	28	27
Dospjela nenaplaćena potraživanja po dugoročnim kreditima povezanim poduzećima /ii/	-	-	21.132	-
Dospjela nenaplaćena potraživanja po dugoročnim kreditima nepovezanim poduzećima	2.123	-	2.123	-
Ostalo	8.967	8.099	2.669	2.410
Ukupno	40.297	72.464	85.359	52.906

BILJEŠKA 19 - OSTALA POTRAŽIVANJA I UNAPRIJED PLAĆENI TROŠKOVI (nastavak)

/i/ U bilanci za 1998. godinu iskazana je odgođena porezna imovina i prihod u računu dobiti i gubitka u iznosu od 30.374.000 kn, koja je nastala temeljem kumuliranih poreznih gubitaka iz ranijih razdoblja s mogućnošću korištenja u razdoblju od pet godina.

Društvo je imalo obvezu da na svaki datum bilance od 1998. do 2001. godine procjenjuje mogućnost korištenja iskazane porezne imovine u odnosu na raspoloživu oporezivu dobit. U planovima Društva za 2002. godinu ne postoje dokazi o mogućnosti ostvarivanja dostatne oporezive dobiti da bi se mogla iskoristiti iskazana porezna imovina.

Zbog navedenog razloga, za ukupan iznos odgođene porezne imovine od 30.374.000 kn, umanjena je zadržana dobit Društva u 2001. godini (vidi bilješku 27 /viii/).

/ii/ Dospjela nenaplaćena potraživanja po dugoročnim kreditima povezanim poduzećima (bilješka 13) kao i potraživanja za kamate u iznosu od 32.438.000 kn, odnose se na kredite dane Belupu d.o.o. Koprivnica.

/iii/ Potraživanja za poreze odnose se na potraživanja za preplaćeni porez na dodanu vrijednost.

BILJEŠKA 20 - KRATKOROČNI KREDITI

	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
	2001.	2000.	2001.	2000.
<i>(u tisućama kuna)</i>				
Kratkoročni krediti podružnici - Podravka-International Sp.z o.o., Warsaw, Poljska	-	-	44.687	-
Ostalo	4.772	6.372	-	1.549
Ukupno	4.772	6.372	44.687	1.549

BILJEŠKA 21 - NOVAC I NOVČANI EKVIVALENTI

(u tisućama kuna)	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
	2001.	2000.	2001.	2000.
Novac na računima u bankama	65.106	39.479	28.781	12.236
Primljeni čekovi	297	460	95	130
Primljene mjenice	6.705	89	6.675	-
Depoziti	85	45	26	22
Ukupno	72.193	40.073	35.577	12.388

BILJEŠKA 22 - DUGOROČNI DUG

	Kamatna stopa	Podravka d.d.	
		2001.	2000.
		(u tisućama kuna)	
Dospijeće 2001.	5,76%-8,50%	-	129.589
Dospijeće 2002.	4,33%-8,50%	94.480	141.841
Dospijeće 2003.	5,85%-8,50%	57.424	26.712
Dospijeće 2004.	5,85%-7,90%	53.813	21.974
Dospijeće 2005. i poslije	5,85%-7,90%	67.025	12.332
Ukupno dugoročni dug		272.742	332.448
Tekuće dospijeće dugoročnog duga		(94.480)	(129.589)
Ukupno dugoročni dug bez tekućeg dospijeća		178.262	202.859
Grupa Podravka			
Dospijeće 2001.	4,11%-14,20%	-	212.590
Dospijeće 2002.	4,11%-14,20%	176.870	225.221
Dospijeće 2003.	4,11%-14,20%	115.810	84.269
Dospijeće 2004.	4,11%-14,20%	90.968	56.810
Dospijeće 2005. i poslije	5,15%-14,20%	104.227	23.836
Ukupno dugoročni dug		487.875	602.726
Tekuće dospijeće dugoročnog duga		(176.870)	(212.590)
Ukupno dugoročni dug bez tekućeg dospijeća		311.005	390.136

Za veći dio kredita ugovorene su promjenjive kamatne stope vezane na LIBOR, EURIBOR, WIBOR i TOM. Vrijednost kamatnih stopa u tablici izračunata je na dan 31. prosinca 2001.

Ukupno osigurani krediti za Podravku d.d. iznose 187.492.000 kn (2000.: 211.973.000 kn), a za Grupu 401.176.000 kn (2000.: 480.843.000 kn).

BILJEŠKA 23 - DUGOROČNA REZERVIRANJA

(u tisućama kuna)	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
	2001.	2000.	2001.	2000.
Rezerviranja za restrukturiranje	-	62.504	-	39.180
Ukupno	-	62.504	-	39.180

Iskazano rezerviranje na dan 31. prosinca 2000. godine odnosilo se na troškove restrukturiranja za otpremnine djelatnika. U 2001. godini isplaćene su otpremnine djelatnicima s kojima je prekinut radni odnos: u Grupi - 386, u Podravki d.d. - 242.

BILJEŠKA 24 - OBVEZE IZ POSLOVANJA

(u tisućama kuna)	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
	2001.	2000.	2001.	2000.
Obveze prema dobavljačima	338.816	300.733	164.214	128.212
Obveze iz poslovanja prema povezanim poduzećima	-	-	51.681	50.382
Ukupno	338.816	300.733	215.895	178.594

BILJEŠKA 25 - OSTALE OBVEZE

(u tisućama kuna)	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
	2001.	2000.	2001.	2000.
Obveze za plaće i ostale naknade zaposlenima	47.238	42.184	30.166	26.370
Obveza za dividendu	124	131	124	131
Obveze za kamate na kredite	8.744	15.002	5.755	10.915
Obveze za poreze	30.773	25.622	11.809	15.306
Ostalo	22.305	23.621	8.414	5.945
Ukupno	109.184	106.560	56.268	58.667

BILJEŠKA 26 - KRATKOROČNI KREDITI

	Kamatna stopa	2001.	2000.
		<i>(u tisućama kuna)</i>	
Podravka d.d.			
Banke	5,86%-8%	27.619	59.094
Ostalo	5,90%-6%	7.505	10.714
Ukupno		35.124	69.808
Grupa Podravka			
Banke	5,86%-13,75%	103.125	114.487
Ostalo	5,90%-6%	7.505	10.714
Ukupno		110.630	125.201

BILJEŠKA 27 - DIONIČKA GLAVNICA

/i/ Temeljni kapital Društva na dan 31. prosinca 2001. godine iznosi 1.812.808.800 kn, a podijeljen je u 6.042.696 dionica, svaka u nominalnoj vrijednosti od 300 kn. Navedene dionice sastoje se od:

- 5.406.696 običnih dionica u ukupnom iznosu od 1.622.008.800 kn, i
- 636.000 povlaštenih dionica u ukupnom iznosu 190.800.000 kn.

U 1993. godini upisani dionički kapital bio je iskazan u ukupnoj protuvrijednosti 523.524.700 DEM, i sastojao se od 5.235.247 dionica nominalne vrijednosti 100 DEM (tj. 380,18 kuna po dionici po tečaju na dan izvorne registracije). U 1996. godini nominalna vrijednost dionice smanjena je na 300,00 kuna. Ovako umanjene upisani kapital Podravke d.d. na 31. prosinca 1996. godine iznosio je 1.570.574.100 kn, a za iznos smanjenja od 419.762.100 kn povećane su ostale pričuve Društva.

U toku 1997. godine izdano je 171.449 komada običnih dionica po nominalnoj vrijednosti od 300 kn što iznosi 51.434.700 kn dodatnog temeljnog kapitala. Navedene dionice prodane su po 370 kn svaka, što je rezultiralo ostvarenom premijom u ukupnom iznosu od 12.001.430 kn.

Temeljni kapital povećan je u 1998. godini za dodatnih 111.900.000 kn izdavanjem 373.000 povlaštenih dionica serije A i u 1999. godini za 78.900.000 kn izdavanjem 263.000 komada povlaštenih dionica serije B.

BILJEŠKA 27 - DIONIČKA GLAVNICA (nastavak)

Nominalna vrijednost serije A i B iznosi 300 kn po dionici. Vlasnik povlaštenih dionica je Europska banka za obnovu i razvoj. Sukladno ugovoru o upisu dionica s Europskom bankom za obnovu i razvoj dogovoreno je sljedeće:

- Povlaštena dividenda prve tri godine iznosi 6,00 DEM, a za sve godine kasnije 8,50 DEM po svakoj dionici.
- Banka može u roku od pet godina od upisa povlaštenih dionica iste pretvoriti u redovne dionice po cijeni od jedne povlaštene dionice za jednu redovnu dionicu.
- Banka može zahtijevati od Društva otkup svih svojih povlaštenih dionica ako se ispune uvjeti za ubrzani otkup.
- Ako Banka želi obaviti prodaju povlaštenih dionica, mora ih prvo ponuditi Društvu.
- U slučaju nemogućnosti prodaje ili prijenosa povlaštenih dionica zbog likvidacije Društva, isto je dužno isplatiti Banci predmetnu kupovnu cijenu ponuđenih dionica.
- Društvo se mora pridržavati određenih financijskih uvjeta kao što su: pokazatelji tekuće likvidnosti, pokazatelji profitabilnosti i neto vrijednost materijalne imovine.

/ii/ Vlasnička struktura temeljnog kapitala je kako slijedi:

	31. prosinca 2001.		31. prosinca 2000.	
	broj dionica	%	broj dionica	%
Obične dionice				
Dioničari - pravne osobe	2.460.931	40,73	2.454.655	40,62
Dioničari - fizičke osobe	2.045.219	33,85	2.118.832	35,07
Hrvatski fond za privatizaciju	738.880	12,22	767.120	12,69
Vlastite dionice	161.666	2,67	66.089	1,09
Ukupno	5.406.696	89,47	5.406.696	89,47
Povlaštene dionice				
EBRD	636.000	10,53	636.000	10,53
Ukupno	6.042.696	100,00	6.042.696	100,00

BILJEŠKA 27 - DIONIČKA GLAVNICA (nastavak)

/iii/ Ostvarena povlaštena dividenda za 2000. godinu iznosila je 4.041.250 DEM ili 14.822.000 kn, koja je isplaćena Europskoj banci za obnovu i razvoj u srpnju 2001. godine.

/iv/ Zakonska pričuva formira se sukladno hrvatskim propisima prema kojima je Društvo dužno u zakonske pričuve unositi dvadeseti dio (5%) dobiti tekuće godine, sve dok te pričuve ne dosegnu visinu od pet posto (5%) temeljnog kapitala Društva. Ova pričuva nije raspodjeljiva. U 2001. godini u zakonske pričuve prenesen je iznos od 1.459.000 kn, koji se odnosi na ostvarenu dobit u 2000. godini, a u ostale pričuve izdvojeno je još 1.387.000 kn sukladno odredbama Statuta Društva.

/v/ Nastali gubitak u 1999. godini odlukom Uprave Društva u srpnju 2000. godine pokriven je iz ostalih rezervi.

/vi/ U 2001. godini kupljeno je 95.577 (2000.: 3.348) vlastitih dionica ukupne nominalne vrijednosti 28.673.100 kn (2000.: 1.004.000 kn), po ukupnoj nabavnoj vrijednosti od 16.488.586 kn (2000.: 1.004.000 kn).

/vii/ Revalorizacijske pričuve predstavljaju rezultat procjene zemljišta i građevinskih objekata u 1999. godini. U 2000. godini obavljeno je smanjenje ovih pričuva za usklađivanje vrijednosti na zemljištu za iznos od 493.000 kn.

/viii/ Zadržana dobit Grupe iskazana u prethodnom razdoblju umanjena je za iznos od 68.811.000 kn i to:

- Iznos od 31.558.000 kn odnosi se na primjenu različite politike iskazivanja očekivanog vijeka korištenja dugotrajne materijalne i nematerijalne imovine u usvojenim financijskim izvještajima podružnice Belupo d.o.o., od onih financijskih izvještaja ove podružnice koji su se uključivali u financijske izvještaje Grupe, što je rezultiralo iskazivanjem većeg rezultata Grupe (vidi bilješke 14 i 15).
- Iznos od 6.879.000 kn odnosi se na smanjenje ulaganja za pripadajući dio ostvarenog gubitka pridružene kompanije Panonska pivovara d.o.o., koji je nastao u ranijem razdoblju (vidi bilješku 17 /i/).
- Smanjenje zadržane dobiti u iznosu od 30.374.000 kn za odgođenu poreznu imovinu iskazanu u 1998. godini (vidi bilješku 19/i/).

BILJEŠKA 28 - PRIMANJA MENADŽMENTA

Tijekom 2001. godine, članovima Uprave isplaćene su primanja u iznosu od 4.822.000 kn (2000.: 3.506.000 kn), a članovima Nadzornog odbora isplaćene su naknade u iznosu od 1.297.000 kn (2000.: 1.113.000 kn).

BILJEŠKA 29 - MANJINSKI UDJELI

	31.12. 2001.	31.12. 2000.
	<i>(u tisućama kuna)</i>	
Na dan 1. siječnja	164.214	128.212
Udio neto dobiti u razdoblju	51.681	50.382
Ukupno	215.895	178.594

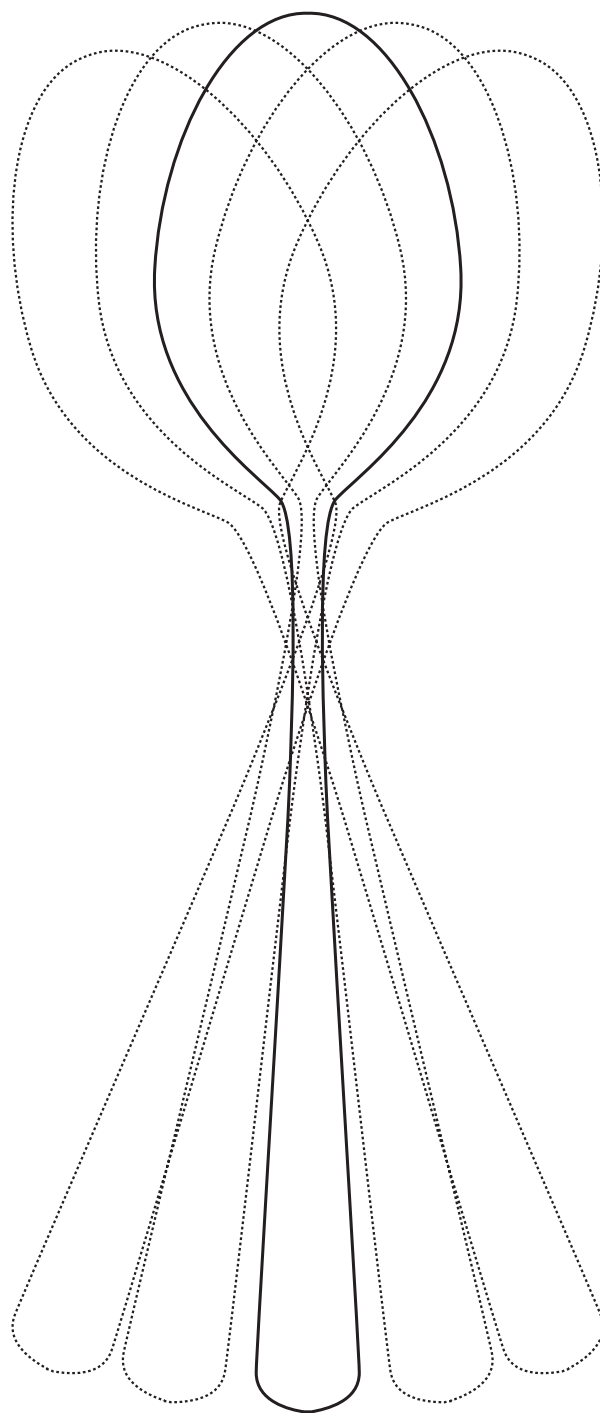
BILJEŠKA 30 - PREUZETE OBVEZE

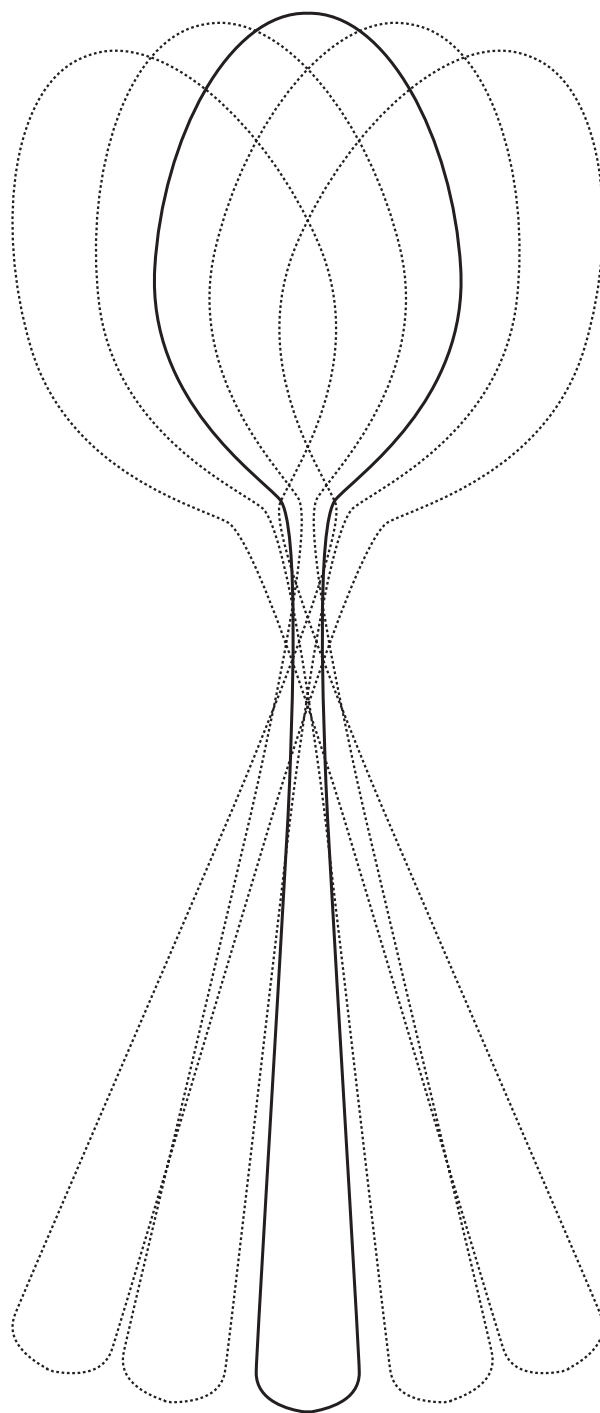
	Grupa Podravka		Podravka d.d.	
<i>(u tisućama kuna)</i>	2001.	2000.	2001.	2000.
Ugovoreno nije realizirano /i/	26.710	17.847	4.657	9.722
Dane garancije za primljene kredite	327.896	342.672	326.536	331.010
Ukupno	354.606	360.519	331.193	340.732

/i/ Ugovoreni troškovi nabave dugotrajne materijalne imovine s dobavljačima, koji još nisu realizirani i nisu iskazani u bilanci na dan 31. prosinca 2001. godine.

BILJEŠKA 31 - DOGAĐAJI NAKON DATUMA BILANCE

Nakon usvajanja financijskih izvještaja od strane Glavne skupštine Društva, sukladno Ugovoru o upisu povlaštenih dionica s Europskom bankom za obnovu i razvoj, povlaštena dividenda za 2001. po dionici iznosit će 8,50 DEM, što ukupno čini 5.406.000 DEM odnosno 20.452.000 kn.







Izvršaj Nadzornog odbora Podravke d.d. o obavljenom nadzoru vođenja poslova

Ovaj Izvršaj obuhvaća razdoblje od 1. siječnja 2001. godine do 31. prosinca 2001. godine. Nadzorni odbor, sukladno ovlaštenjima utvrđenim odredbama Zakona o trgovačkim društvima, Statutom Podravke d.d. i Poslovnikom o radu Nadzornog odbora, kontinuirano je nadzirao vođenje poslova Podravke d.d. tijekom poslovne 2001. godine, donoseći odluke i zaključke na šest sjednica, koliko ih je ukupno održano tijekom 2001. godine. Između ostalog, Nadzorni odbor je tijekom 2001. godine odlučio i o davanju suglasnosti:

- ~ Odluku o prodaji imovine Podravke d.d. koja je korištena u proizvodnji kvasca,
- ~ Izmjenu Ugovora o upisu dionica između Podravke d.d. i EBRD-a,
- ~ Odluku o osnivanju Podravka-International s.R.L. u Rumunjskoj,
- ~ Odluku o zaduženju kod banaka,
- ~ Odluku o stjecanju vlastitih dionica.

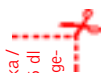
Nadzirući vođenje poslova Podravke d.d., Nadzorni odbor je tijekom 2001. godine razmotrio izvješća Uprave o poslovanju za razdoblje:

- ~ I. - II. mjesec 2001. godine,
- ~ I. - III. mjesec 2001. godine,
- ~ I. - VI. mjesec 2001. godine i
- ~ I. - X. mjesec 2001. godine.

U izvršajnom razdoblju Nadzorni odbor Podravke d.d. (u daljnjem tekstu: Nadzorni odbor), djelovao je u razdoblju od 1.1.2001. do 3.9.2001. godine u sastavu: Božo Prka, Slavko Antolić, Franjo Cirkvenec, Marko Ećimović, Sonja Klingor, Zvonimir Majdančić, Darko Ostojica, Juliet Sjöborg i Ivana Vujić. U razdoblju od 3.9.2001. godine do 1.10.2001. godine Nadzorni odbor djelovao je u sastavu: Božo Prka, Slavko Antolić, Nataša Badovinac, Franjo Cirkvenec, Marko Ećimović, Sonja Klingor, Zvonimir Majdančić, Juliet Sjöborg i Ivana Vujić. U razdoblju od 1.10.2001. godine do 31.12.2001. godine Nadzorni odbor djelovao je u sastavu: Božo Prka, Slavko Antolić, Nataša Badovinac, Franjo Cirkvenec, Marko Ećimović, Sonja Klingor, Juliet Sjöborg i Ivana Vujić. Uvidom u vođenje poslova Podravke d.d. Nadzorni odbor utvrdio je da je Podravka d.d. u 2001. godini djelovala u skladu sa zakonima i aktima Podravke d.d. Nadzorni odbor je 8.4.2002. godine usvojio odluku Uprave Podravke d.d. o prihvaćanju temeljnih financijskih izvješćaja za 2001. godinu i 13.5.2002. godine odobrio prijedlog Uprave Podravke d.d. o načinu upotrebe i rasporeda dobiti za poslovnu 2001. godinu, te je odgovarajuće prijedloge odluka uputio na usvajanje Glavnoj skupštini Podravke d.d. Nadzorni odbor utvrdio je da financijski izvršaj Podravke d.d. ispravno i točno prikazuju stanje imovine, obveza i kapitala Podravke d.d.

Predsjednik Nadzornog odbora:
mr. BOŽO PRKA

Punjena pečenka u vinu: 75 dag svinjskog karea u komadu- bez kosti / nadjev: 2 kruške / 5 dag sušenih šljivica, limunov sok / 12 dag žemlja-jedan dan starih / 2 žlice mljeka / 5 dag maslaca / 1 jaje i 1 žumanjak / peršin / sol / papar / 4 žlice ulja / 5 dag sušene slaninice / 1 glavica luka / 1 svežanj povrća za juhu (mrkva / peršin / celer) / 2 dl bijelog vina / papar u zrnu / lovorov list / ocet / 1 žlica Vegete / Najprije pripremite nadjev: narežite kruške i šljive (po potrebi ih prethodno namočite) na kocke i poprskaite ih limunovim sokom. Žemlje također narežite na kocke i poprskaite ih sa 2 žlice mljeka. Maslac (3 dag) pjenasto izmiješajte sa žumanjkom i jajem pa dodajte kocke kruha i voća. Posolite / popaprite / dodajte nasjeckani peršin pa sve dobro izmiješajte. Nakon toga pripremite meso: zarezajte ga po dužini i rastvorite kao knjigu / tako da dobijete veliki odrezak. Nakon toga ga dobro rastucite / popaprite i posipajte Vegetom. Po mesu rasporedite nadjev i čvrsto zamotajte u roladu. Povežite je koncem i izvana malo posolite. U plehu na dobro ugrijanom ulju popecite meso sa svih strana. Posebno u tavi popržite slaninu / luk i povrće narezano na manje komade pa sve dodajte mesu. Zalijte s malo octa i vina / dodajte lovorov list i zrna papra. Sve pokrijte alu folijom i stavite peći u zagrijanu pećnicu na temperaturi 200 °C oko 60 minuta. Pred kraj pečenja foliju maknite i još malo zapecite i zalijte s preostalom vinom i vodom po potrebi. Pečeno meso izvadite / odstranite konac i narežite na ploške. Složite ih na ugrijani tanjur i preljite propisanim umakom u koji ste umiješali maslac. Kao prilog poslužite roščiće od krumpirova tijesta. **Savitić Florentine:** 2 svinjska fileta (po 50 dag) / 20 dag zamrznutog špinata / 10 dag viježeg kraljevog sira / 10 dag mrkve / 2 češnja češnjaka / 1 žličica škrobnog brašna Gussnela / 1 jaje / sol / papar / ulje za prženje i pečenje / 2 žličice Vegete / Svinjske filete očistite od kožica / pa svaki zarezite po dužini i batom ih istucite da dobijete veće odreske. Mrkvu skuhaite i narežite na trake / a očistite jedni špinat / svježij kravijsi sir / protisnuti češnjak / razmućeno jaje / papar / Vegetu pomiješajte zajedno. Pola smjese špinata i sira rasporedite na pripremljeni odrezak / na to položite kuhanu mrkvu i odrezak savijte. Rubove pričvrstite čačkalicama / i izvana malo posolite. Isti postupak ponovite i s drugim filetom. U tavi / na ulju / kratko popržite pripremljene savitke. Zatim ih stavite u namašćeni lim / dolijte malo vode / pokrijte alu folijom i pecite u pećnici na 200 °C oko 50 minuta. Pečenim savicima izvadite čačkalice / malo ih ohladite i narežite ih na odreske. Sok od pečenja procijedite / dodajte škrobno brašno prethodno razmućeno u malo vode i kratko prokuhaite. Umakom preljite meso i poslužite uz kuhani krumpir. **Pašteta "Twist":** 40 dag purećih prsa / 25 dag purećih jetrica / 25 dag maslaca / 3 dag suhe slaninice / 1 žlica Vegete Twist za puretinu / 1 dl slatkog vrhnja / naribani muškati oraščić / 3-4 kisela krastavca / 2 žlice konjaka / 2 žlice limunova soka / Pureće meso i jetrica narežite na kockice i popržite na 5 dag maslaca. Dodajte narezanu slaninu i Vegeta Twist za puretinu / pa dinstajte podljevajući vodom dok meso ne omekša. Pržena jetrica i meso ohladite te sameljite. Preostali maslac izmiješajte / dodajte mljeveno meso i slatko vrhnje / naribane krastavce / muškati oraščić / konjak / limunov sok i sve dobro izmiješajte. Stavite paštetnu masu u nautjeni duguljasti kalup ili manje kalupe / a zatim je ohladite. Ohlađenu paštetu izvadite iz kalupa i poslužite s prepečenim kruhom ili tostom. **Finil prilog od špinata:** 1 kg špinata / 1 češanj češnjaka / 3 žlice maslinova ulja / 2 kocke mesne juhe Podravka / sol / papar / muškati oraščić / 4 jaja / 4 žlice vrhnja / 3 dag maslaca / krušne mrvice / Podravka špinat očistite / operite i dobro ocijedite. Pirjajte ga na maslinovom ulju oko 3-5 minuta. Dodajte nasjeckani češnjak / kocke mesne juhe / papar / muškati oraščić / sve zajedno promiješajte i malo ohladite. Posebno izmiješajte jaja i kiselo vrhnje / te ih dodajte špinatu. Odgovarajući oblik ili vatrostalnu zdjelu premažite maslacem / posipajte mrvicama / te u njega istresite špinat s jajima / obložite listićima maslaca i stavite zapeći u pećnicu oko 10-15 minuta. Ovo jelo izvanredno odgovara kao fini prilog uz razna pečena mesa. **Pečeni kotleti s gljivama:** 8 manjih svinjskih kotleta / sol / papar / ulje za pečenje / 4 dag maslaca / 20 dag gljiva / 1 češanj češnjaka / peršin / 1 dl vina / 1 dl slatkog vrhnja / 1 žličica Gussnela / 1 žličica Vegete / malo ljute papričice / Kotlete zarezajte po rubovima / pa ih malo potucite. Zatim ih posolite / popaprite i naglo popecite na ugrijanom ulju s obje strane. Posebno u tavi na ugrijanom maslacu popržite gljive narezane na listiće. Dodajte Vegetu / nasjeckani češnjak / papričicu / pa zalijte s malo vode i vina. Pustite da zajedno kratko prokuha / pa dodajte slatko vrhnje / izmiješano s Gussnelom. Ovim umakom preljite pečene vrhuće kotlete i posipajte nasjeckanim peršinom. Kao prilog poslužite široke rezance ili kroke od krumpira. **Piroške:** Tijesto: 4 dag svježeg kvasca / 1 pira / 5 dag maslaca / 35 dag oštrog brašna tip 500 Podravka / sol / 2 žumanjka / 1,5 dl mljeka. Nadjev: 12 dag šunke / 1,5 dl kiselog vrhnja / papar / peršin / ulje za prženje / Kvasac, Vege-





tu i 2 žlice mljeka izmiješajte i ostavite na toplome mjestu da se dignu. U posebnu posudu stavite brašno / kuhani i propasirani krumpir / maslac / sol / žumanjke / dignuti kvasac / pa s toplim mljekom umijesite tijesto. Dok tijesto počiva na toplome / pripremite nadjev: šunku narežite na sitne kockice / dodajte papar / nasjeckani peršin / vrhnje i sve dobro izmiješajte. Zatim razvaljajte tijesto debljine 1 cm i izrežite oblike 8 x 4 cm. Po dujini svake četvorine stavite nadjev / oblikujte pirošku i pržite na vrućem ulju oko 10 minuta. Poslužite vruće / a ukusne su i hladne / osobito uz kiselo mljeko ili jogurt. **Jelačić plošice:** Biskvit: 18 dag šećera / 18 dag oraha / 9 dag kakao praha / 6 žumanjaka / 6 bjelanjaka. Krema: 1 dl mljeka / 35 dag čokolade / 2 dl slatkog vrhnja / čokoladna glazura. Žumanjke i šećer pjenasto izmiješajte / dodajte kakao u prahu i mljevene orahе. Lagano umiješajte dobro tučeni snijeg od bjelanjaka. Pecite u pravokutnom plehu oko 20 minuta na 180 °C. Pečeni biskvit ohladite i prerežite na dva dijela. Prokuhajte mljeko / a čokoladu otopite na pari / pa je dodajte mljeku. Dobro ohladite i umiješajte tučeno slatko vrhnje. Polovicom kreme premažite list biskvita / dok drugi list biskvita stavite na kremu. Preostalom dijelom kreme premažite površinu biskvita / pa sve prelite čokoladnom glazurom. Ohladite u hladnjaku i narežite na ploške. **Gusta riblja juha:** 1 kg bijele morske ribe (škarupina / kovač / ugor / oslić) / 1-2 glavice luka / 2 češnja češnjaka / 60 dag rajčica / mljevena ljuta papričica / šafran u prahu / vezica timijana / lovorovog lista i peršina / 1 čašica konjaka / 6 žlica maslinova ulja / 8 tankih šnit narezanog francuskog kruha / ribani ovčiji sir / 1 žlica Vegete. Za umak Rouille: 4 češnja češnjaka / 2 žumanjka / 1 žličica mljevene ljute papričice / mljeveni šafran / sol / 2,5 dl maslinova ulja. Očišćenu ribu narežite na komade / malo posolite i popržite na vrlo vrućem maslinovom ulju. Stavite u lonac koji držite na toplome. Na preostalom ulju u tavi popržite luk narezan na kolitove i izgnječeni češnjak. Prelite sve preko ribe. Zatim ulijte konjak u tavu i dodajte ribama. Ribu prelijte s oko 1,5 l vode i stavite na srednje jaku vatru. Dodajte narezanu rajčicu / šafran / Vegetu i vezicu lovorova lista / timijana i peršinova lista. Ostavite da lagano kuha 1 sat. U međuvremenu prepržite ploške kruha i napravite žuti umak rouille (ruj): Sitno izgnječite češnjak / dodajte žumanjke i napravite majonezu postepeno dodijevajući ulje. Umiješajte mljevenu ljutu papričicu / šafran i posolite. Izvadite vezicu aromatičnih trava. Kuhanu ribu izvadite na tanjur / očistite od kosti / protisnite kroz sito zajedno sa sadržajem u kojem ste kuhali ribu. Vratite u lonac / dosolite po potrebi i začinite ljutom paprikom. Kod posluživanja na svaki tanjur juhe stavite po 2 šnite preprženog kruha / premazanog s pripremljenim umakom i posipanim ovčjim sirom. **Kroketi od račica:** 70 dag svježih račica (kozica ili škampa) / 8 dl vode / 8 dag brašna / 4 dag maslaca / 1 žlica krušnih mrvice / 2 žumanjka / papar / sol / jaje / krušne mrvice za paniranje / ulje za prženje / 1 žlica Vegete. U kipuću vodu dodajte Vegetu / oprane račice i lagano kuhajte oko 5 minuta. Nakon toga ocijedite tekućinu - temeljac / sacuvajte ga. Račice očistite od ljuske. Meso ohladite i usitnite, a ljuske vratite u temeljac i nastavite kuhati još oko 20-30 minuta. Na ugrijanom maslacu svjetlo popržite brašno / zalijte s procijeđenim i ohlađenim temeljcem od račica (oko 2 / 5 dl) i kuhajte miješajući / dok ne dobijete gustu povezanu smjesu. Dodajte račice / popaprte / po potrebi dosolite i ohladite. Nakon toga u smjesu umiješajte žumanjke i mrvice. Od dobivene smjese oblikujte krokete ili kuglice veličine oraha. Umočite ih u tučena jaja / zatim u mrvice i ispržite u dobro zagrijanom ulju do zlatnožute boje. Stavite ih na kuhinjski upijajući papir da se ocijedi suvišna masnoća. Kao prilog uz ove ukusne krokete od račica možete poslužiti razne salate i umake s kečapom i majonezom. **Blizanci od oraha i mlika:** Tijesto: 1 vrećica instant Di-go kvasca / 40 dag namjenskog brašna za dizana tijesta Podravka / 8 dag maslaca / 8 dag šećera / 2 žumanjka / sol / limunova korica / 2 dl mljeka. Nadjev od oraha: 20 dag oraha / 5 dag grozdica / 15 dag šećera / cimet / 2 žlice ruma / 1 dl mljeka / vanilin šećer Dolcela / 5 dag rastoplenog maslaca / šećer u prahu za posipavanje. Nadjev od mlika: 15 dag mlika / 1 dl mljeka / 12 dag šećera / 5 dag grozdica / limunova korica / cimet / 2 žlice ruma / vanilin šećer Dolcela / 5 dag rastoplenog maslaca / šećer u prahu za posipavanje. U toplo brašno istresite Di-go kvasac i izmiješajte / pa dodajte rastopljeni maslac / šećer / žumanjke / malo soli / limunovu koricu i toplim mljekom umijesite mekano tijesto. Dobro ga izradite dok površina ne bude glatka i sjajna. Stavite ga na toplo mjesto pokriveno da se diže i udvostruči volumen. Zatim ga razvaljajte na debljinu od 1 cm i to po mogućnosti pravilnu četvorinu. Tijesto premažite maslacem i ohlađenim nadjevom od oraha i to do polovice / a drugu polovicu nadjevom od mlika. Svaku polovicu savijte do sredine i onda ih sastavite i pažljivo prenesite u namašćen pleh (cca 35x20 cm). Ostavite još oko 10 minuta počivati / pa pecite na 200 °C oko 50 minuta. Pošćerite i režite ohlađeno. Nadjev od oraha: Mljevene orahе izmiješajte sa šećerom / vanilin šećerom / grozdica-

Nadzorni odbor

BOŽO PRKA, *predsjednik Nadzornog odbora*

Gospodin Božo Prka rođen je 1958. godine. Diplomirao je na Fakultetu za vanjsku trgovinu Sveučilišta u Zagrebu, a magistrirao na Ekonomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Bio je direktor Prodaje, a kasnije i financijski direktor Dione, Zagreb, savjetnik za financije u konzultantskoj tvrtki Progres, te savjetnik za poreze i računovodstvo u ТЕР-u, Zagreb. Godine 1992. imenovan je za pomoćnika ministra financija, a 1993. godine za zamjenika ministra financija. Od 1994. do 1997. godine ministar je financija u Vladi Republike Hrvatske. Za predsjednika Uprave Privredne banke Zagreb d.d. imenovan je 1998. Godine 1996. izabran je za ministra godine - godišnja nagrada časopisa Central European. Sudionik je i govornik na brojnim konferencijama i seminarima u organizaciji Vijeća Europe, EFFAS-A, Euromoney, Wall Streets Journala

SLAVKO ANTOLIĆ, *zamjenik predsjednika Nadzornog odbora*

Gospodin Slavko Antolić rođen je 1953. godine. Diplomirao je na Medicinskom fakultetu Sveučilišta

u Zagrebu i specijalizirao epidemiologiju. Završio je poslijediplomski studij iz epidemiologije i javnog zdravstva. Pohada mnogobrojne tečajeve i seminare iz područja informatike, managementa, financija i računovodstva te stranih jezika. Od 1978. do 1991. godine radi u zdravstvenim ustanovama kao liječnik opće prakse i specijalist epidemiologije (od toga četiri godine voditelj odjela i službi). Godine 1991. odlazi u Ministarstvo obrane - Uprava za zdravstvo - kao viši stručni savjetnik na poslovima zdravstvene zaštite pripadnika Hrvatske vojske te aktivno sudjeluje u Domovinskom ratu. Od 1993. do 1995. godine radi u privatnoj tvrtki na poslovima marketinga i prodaje medicinske opreme, potrošnih materijala za zdravstvo i lijekova, a od lipnja 1995. godine pa do danas radi u Belupu d.o.o. i to na sljedećim mjestima: pomoćnik direktora Službe prodaje - Sektor marketinga, direktor Sektora marketinga, a sada obnaša dužnost pomoćnika direktora Belupa.

FRANJO CIRKVENEC, *Član Nadzornog odbora*

Gospodin Franjo Cirkvenec rođen je 1953. godine. Diplomirao je na Pravnom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Godine 1978. zapošljava se u Općini Koprivnica kao pravni referent. Od 1981. do 1991. godine obavlja poslove direktora imovinsko-pravnih poslova u Skupštini Općine Koprivnica. Nakon toga prelazi u Izvršno vijeće Općine Koprivnica na mjesto tajnika Izvršnog vijeća te koordinатора organa uprave stručnih službi Općine Koprivnica. Godine

ma koje ste prethodno namočili u rumu / cimetom / kipućim mlijekom / te dobro i kratko promiješajte na vrućoj ploči štednjaka. Nadjev od maka: Mljeveni mak prelijte kipućim mlijekom. Dodajte šećer / groždice koje ste prethodno namočili u rumu / limunovu koricu / cimet / vanilin šećer i sve dobro izmiješajte. **Božićna torta:** Tijesto: 5 jaja / 21 dag šećera / 1 vanilin šećer / Dolcela / 50 dag pirea od kestena / 2 žlice ruma / 2 žlice brašna. Krema: 17 dag pirea od kestena / 1 dl mlijeka / 15 dag maslaca / 15 dag šećera u prahu / 1 vanilin šećer / rum / čokoladna glazura / tučeno slatko vrhnje. Odvojite žumanjke od bjelanjaka. Žumanjke pomiješajte sa šećerom / vanilin šećerom i električnom miješalicom dobro izradite smjesu. Dodajte rum i brašno. Isucite snijeg od bjelanjaka / umiješajte ga u smjesu pa dodajte i pire od kestena. Smjesu razdijelite na dva dijela i ispitecite svaki posebno u kalupima za torte promjera 24 cm. Biskvit pecite na temperaturi od 180 °C oko 30 minuta. Jedan ohlađeni biskvit premažite kremom / a na nj stavite drugi biskvit. Stavite u hladnjak da krema očvrstne. Preljite cijelu tortu glazurom od čokolade / pa obilato ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i ukrasima od marcipana. Kremu pripremite tako da maslac pjenasto izmiješate sa šećerom u prahu i vanilin šećerom. Kesten pire kratko prokuhajte u mlijeku / dodajte rum / pa ga ohladite. Potom izmiješajte zajedno s pjenasto izrađenim maslacem. **Kuhana nadjevana kokaš:** 1 kokaš (oko 1,5 kg) / 15 dag mrkve / 8 dag celera Nadjev: 5 dag ovčjeg sira / 12 dag kruha / 1 jajce / svježe mljeveni papar / sol / peršin / 2 češnja češnjaka / 1 žlica Vegete. Kokaš i povrće očistite. Kruh (dan stari) narežite na kocke. Sir grubo naribajte. Nasjeckajte češnjak i peršin. Pripremljeni kruh izmiješajte s razmučenim jajima / sirom / peršinom i češnjakom. Začinite mljevenim paprom i posolite po potrebi. Dobro izmiješajte i ovim nadjevom napunite kokaše. Otvor sašijte ili pričvrstite čačkalicama. Kokaš stavite kuhati u kipuću posoljenu vodu zajedno s mrkvom i celerom / malo soli i Vegetom. Kuhajte na laganoj vatri dok kokaš omekša. Zatim je izvadite iz juhe / prerežite i odvojite nadjev. Nadjev narežite na ploške i složite zajedno s narezanim komadima mesa na ugrijani tanjur. Ukrasite kuhanim povrćem / sve prelijte dijelom vruće juhe u koju možete staviti malo limunovog soka i pospite peršinom. Po želji kokaš možete poslužiti uz naribani hren. **Purica dionnaise:** 1,30 kg purećih prsa (u komadu) / 1 žlica senfa-Dijon / 1 žlica muštard (senf s grubo mljevenim zrnom gorušice) / svježe mljeveni crni papar / sol / 1 dl suhog bijelog vina ili 0,5 dl vermوتا / 3 dag maslaca / 3 dl slatkog vrhnja / 2-3 jabuke / 2-3 kruške / 0,5 dl ulja / 1 žlica Vegete. Puretinu marinirajte: premažite meso mješavinom senfa i Vegete. Ostavite da ovako pripremljeno odstoji na sobnoj temperaturi oko 2 sata. U posudu za pečenje stavite ulje / mariniranu pureću prsa / malo ih popaprite i stavite peći na temperaturu 180 °C oko 90 minuta. Za vrijeme pečenja povremeno zalijevajte s malo vode / a pred kraj zalijte vinom ili vermutom. U tavi zagrijte maslac / dodajte jabuke i kruške / koje ste ogulili i narezali na ploške / kratko prodinstajte / pa dodajte vrhnje / senf koji ste pokupili s površine mesa i sok od pečenja. Nakon toga smanjite temperaturu i umak lagano kuhajte 5-10 minuta. Po potrebi dodatno začinite paprom i soli / pa prelijte preko narezanog mesa. Poslužite toplo s kuhanim širokim rezancima / rižom ili sufleom od kukuruza. **Kisela repa s valjušcima:** 1 kg kisele repe / 4 dag suhe slanine / 4 češnja češnjaka / 1 žlica brašna / 1 papir / sol / papar u zrnu / 1 žlica Vegete. Za prilog: 1 pakiranje mješavine za krumpirovu tijesto Čmok. Kiselu repu / ako je prekišela prethodno kratko isperite i stavite kuhati zajedno s latorovim listom / paprom u zrnu i Vegetom. Suhlu slaninu i češnjak zajedno usitnite u mikseru ili sitro nasjeckajte / dodajte u repu i nastavite kuhati dok repa ne omekša. Pred kraj kuhanja dodajte brašno razmućeno u malo vode i po potrebi dosolite. Dok kuhate repu / pripremite valjuške od krumpirova tijesta Čmok prema uputi na pakiranju ili izvadite već gotove iz zamrzivača / a skuhaite ih neposredno prije posluživanja. Repu poslužite s valjušcima prelijevenim mrvicama / koje ste popržili na maslacu. **Bakalar s krumpirom:** 40 dag sušenog bakalara / 1,5 kg krumpira / 4 češnja češnjaka / 2,5 dl maslinova ulja / latorov list / sol / papar / malo limunovog soka ili bijelog suhog vina / Vegeta / peršin. Namočeni i omečkani bakalar ostružite i stavite kuhati u hladnu vodu. Kuhajte ga oko 30 minuta. Zatim bakalar izvadite / (tekućinu sačuvajte) odstranite kožicu i kosti i veće komade još malo usitnite. U većoj posudi na polovici od navedene količine ulja lagano ugrijte dio nasjeckanog češnjaka. Na to stavite dio oguljenog krumpira izrezanog na nepravilne listiće. Posipajte Vegetom / češnjakom / s dosta nasjeckanog peršina i popaprite. Gore poslažite red ribe pa tako slažite dalje dok ne potrošite sav krumpir i ribu. Zadnji sloj mora biti krumpir / malo ga posolite i sve prelijte tekućinom u kojoj ste kuhali bakalar / tako da sadržaj bude pokriven. Dodajte latorov list / preostalo ulje i kuhajte polako bez miješanja dok krumpir ne omekša. Posudu za vrijeme kuhanja više puta protresite. Pred kraj kuhanja dodajte malo bijelog vina i posi-

1993. postaje samostalni savjetnik u Uredu direktora Republičkog fonda mirovinskog i invalidskog osiguranja radnika Hrvatske, Centralnoj službi u Zagrebu, a 1994. godine imenovan je za voditelja Područne službe Republičkog fonda mirovinskog i invalidskog osiguranja radnika Hrvatske u Koprivnici.

NATAŠA BADOVINAC,
Član Nadzornog odbora

Gospođa Nataša Badovinac, rođena je 1969. godine. Diplomirala je 1993. na Pravnom fakultetu u Zagrebu. Od 1992. do 1996. godine obavlja studentsku praksu u Odvjetničkom uredu Bendel Gerhard and Partners, solrs. Würzburg, Njemačka, poslove odvjetničkog vježbenika u uredu odvjetnika Ž. Olujića, Zagreb, zatim u uredu odvjetnice T. Burjačenko-Grubiša, Zagreb. Suradnik je Lawyers Committee for Human rights, New York, pravni savjetnik u Antiratnoj kampanji - zaštita ljudskih prava (nevladina udruga), praksu obavlja u Odvjetničkoj tvrtki Herbert Smith, London, Engleska na mjestu "stranog pravnika" (foreign lawyer). U imenik odvjetnika kod Hrvatske odvjetničke komore upisana je 1997. godine, obavlja praksu u međunarodnoj odvjetničkoj tvrtki Weiss-Tessbach u Beču i Pragu. U periodu 1997.- 2000. godine osniva odvjetnički ured i ugovorno je povezana s međunarodnim odvjetničkim uredom Weiss-Tessbach, Beč, sa sjedištem ureda u Zagrebu. Polazila je mnogobrojne tečajeve i stručna usavršavanja u zemlji i inozemstvu, govori nekoliko stranih jezika (engleski, njemački, slovenski, talijanski). Za potpredsjednicu Sektora pravnih

poslova u Hrvatskom fondu za privatizaciju, gdje i danas radi, imenovana je 2000. godine.

MARKO EĆMOVIĆ,
Član Nadzornog odbora

Gospodin mr. sc. Marko Ećimović, rođen je 1947. godine. Diplomirao je na Ekonomskom fakultetu u Osijeku 1969. godine, a 1999. godine završio je poslijediplomski znanstveni studij na istom fakultetu. U Podravki se zaposlio 1970. godine kao planer-analitičar a od 1975. do 1979. godine bio je direktor Sektora za organizaciju i raspodjelu. Od 1979. do 1983. godine bio je direktor Sektora za planiranje investicija, a od 1983. do 1986. godine direktor ro Podravka-Belupo. Od 1989. do 1991. godine bio je član Poslovnog odbora Podravke zadužen za ekonomiku, računovodstvo i informatiku, a od 1991. do 1996. godine savjetnik predsjednika Uprave. U razdoblju od 1990. do 1994. godine posebno je angažiran u procesu procjene i pretvorbe poduzeća kao nositelj poslova. Od 1998. godine obavlja dužnost savjetnika u Sektoru financija. Dobitnik je niza društvenih priznanja i nagrada za privredni i društveni razvoj. Aktivno se služi njemačkim jezikom.

SONJA KLINGOR,
član Nadzornog odbora

Gđa Sonja Klingor rođena je 1951. godine. Diplomirala je na Višoj medicinskoj školi u Zagrebu. Radila je u bolnicama Merkur i Jordanovac, te u Zavodu za zaštitu zdravlja grada Zagreba. U lipnju 1991. prik-



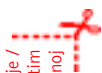
paite nasjeckanim peršinom. **Granatirana juha od luka:** 3 velike glavice luka / 4 žlice maslaca / sol / bijeli papar / 1 žlica brašna / 2 dl bijelog (suhog) vina / 7 dl tople vode / 4 manje kriške bijelog kruha / 4 dag sira grojера / 1 kocka kokošје juhe Podravka. Luk narežite na tanke ploške. Na 2 žlice ugrijanog maslaca popržite luk do zlatnožute boje. Zatim ga pobrašните i postepeno zalijevajte s 3/4 l vode. Dodajte kocku kokošје juhe / papar i kuhajte na srednjoj temperaturi oko 20 minuta. Na preostalom maslacu popržite kruh s obje strane pa ga složite u vatrostalnu posudu. Juhu od luka skinite s vatre / umiješajte u nju vino i prelijte po kruhu. Posipajte naribanim sirom i zapécite oko 10 minuta u pećnici na 220 °C da se sir rastopi i malo zapeče. **Božićni kruh:** 12 dag suhih šljivа / 15 dag lješnjaka / 12 dag smokava / 20 dag groždica / 3 jaja / 12 dag šećera / 1 vanilin šećer Dolcela / rum / na vrh noža cimeta / 12 dag oštrog brašna tip 500 Podravka / 5 dag Gussnela / 1 ravna žličica praška za pecivo Dolcela / korica limuna i naranče. Lješnjake grubo nasjeckajte / smokve narežite na kockice / suhe šljive kratko prokuhajte / ocijedite / ohladite i narežite na komadiće. Groždice namočite u rum. Jaja pjenasto izmiješajte / dodajte šećer / vanilin šećer / pa još miješajte nekoliko minuta. Zatim dodajte cimet i brašno pomiješano s Gussnelom i praškom za pecivo / pripremljeno suho voće / ribanu koricu limuna i naranče i polako sve izmiješajte. Duguljasti kalup (30x11 cm) obložite pergament papirom i napunite pripremljenom smjesom. Odmah stavite peći u zagrijanu pećnicu na 180-200 °C oko 70 minuta. Ohlađeni kruh narežite na ploške. **Varivo od kelja:** 1 kg kelja / 30 dag krumpira / 4 dag slanina / 4 dag luka / 2 dag oštrog brašna tip 500 Podravka / 2 žlice ulja / 2 češnja češnjaka / sol / papar / kim / 1 žličica Vegete. Glavicu kelja razrežite na četiri dijela / odstranite oštećene i čvrste dijelove / pa narežite na široke rezance. Krumpir ogulite i narežite na kocke. Sve zajedno stavite u odgovarajući lonac i zalijte s toliko vruće vode da prekrije povrće. Posipajte Vegetom / malo posolite / posudu poklopite i kuhajte. Posebno na ugrijanom ulju lažano popržite nasjeckanu slaninu i luk / pa dodajte kelju. Pred kraj kuhanja umiješajte brašno razmućeno u malo vode / nasjeckani češnjak i papar. Po želji možete dodati i nasjeckanog kima. Uz ovo varivo možete poslužiti kosane odreske. **Kuhana teleća koljenica:** 1 teleća koljenica / 15 dag mrkve / 10 dag celera / 1 manja glavica kupusa / 50 dag krumpira / 1 rajčica / papar u zrnu / sol / 2 dl bijelog suhog vina / 1 svežanj peršinova lišća / 1 žlica Vegete. Koljenicu rasječenu napola stavite u kipuću vodu / pa kratko prokuhajte (blansirajte). Zatim vodu bacite / a koljenicu stavite kuhati u 2 l vode / kojoj ste dodali sol / papar i Vegetu. Lagano kuhajte na umjerenoj temperaturi dok koljenica napola ne omešća. Tada dodajte rajčicu / celer i mrkvu narezanu na štapiće / pa dalje kuhajte. Nakon desetak minuta dodajte krumpir narezan na kriške ili ploške / a kupus na isječke. Kuhajte do kraja. / a pred kraj dodajte vino. Kuhanu koljenicu izvadite / odvojite meso od kosti / složite ga u dublju zdjelu zajedno sa kuhanim povrćem / prelijte juhom i posipajte nasjeckanim peršinom. **Vinski gulaš:** 50 dag govedine / 4 glavice luka / 6 dag koncentrata rajčice Podravka / 2 dl vina / 20 dag krumpira / 4 žlice ulja / sol / mljevena crvena paprika / lovor / kim / 1 žlica Vegete. Meso narežite na komadiće podjednake veličine / pa ga kratko popržite na zagrijanom ulju. Zatim dodajte nasjeckani luk / pa nastavite dinstati povremeno podlijevajući vodom ili juhom. Dodajte lovor / kim i Vegetu / a pred kraj dinstanja po potrebi malo posolite. Stavite mljevenu crvenu papriku / koncentrat rajčice / vino i krumpir narezan na kockice. Kuhajte dalje dok krumpir i meso ne omeščaju. **Baklava s bademinima:** 12 listova gotovog tijesta za savijače / 25 dag maslaca / 20 dag badema / 8 dag groždica / muškarni oraščić. sirup: 30 dag šećera / 5 dl vode / 1 vanilin šećer Dolcela / sok od 1 limuna. Pleh veličine oko 30x15 cm prelijte rastopljenim maslacem i složite na dno 4-5 listova tankog tijesta / koje ste izrezali pre-ma veličini pleha / ali svaki list tijesta poškropite maslacem. Listove slažite redom i svaki posipajte mljevinom mljevenih badema / groždica i ribanog muškarnog oraščića / sve dok ne potrošite nadev. Na samom vrhu složite preostalih 4-5 listova. Prije pečenja nadeveno tijesto izrežite nožem u obliku romba ili kocka / prelijte rastopljenim maslacem i stavite u pećnicu na oko 200 °C. Pecite dok baklava ne dobije lijepu rumenu boju. Pecenu baklavu izvadite iz pećnice / prelijte ohlađenim sirupom i ostavite 2-3 sata da upije sirup. Sirup pripremite tako da šećer / vanilin šećer i vodu dobro prokuhate i umiješate sok od limuna. **Lignja spržutom:** 50 dag lignjanа / 1 dl maslinova ulja / 3 dag narezanog pršuta / 1 žlica krušnih mrvica Podravka / papar / 1 dl bijelog vina / 1 žličica Vegete. Lignje očistite / operite i osušite. Ploške pršuta narežite na manje komade i svaki stavite u lignje. U tavi na dobro ugrijano maslinovo ulje stavite pržiti pripremljene lignje / a uz njih i krakove. Ispržite ih kratko s jedne i druge strane / pa ih zatim posipajte Vegetom i mrvicama / popaprite te zalijte vinom. Posložite lignje i krakove na tanjur pa ih prelijte umakom. Kao prilog uz njih možete poslužiti

većuje sektoru elektroprivrede u Hrvatskoj, Mak-doniji i Gruziji. Od 1996. do prosinca 1998. godine na čelu je ureda Europske banke za obnovu i razvoj u Zagrebu, gdje vodi projekte EBRD-a u Plivi, HEP-u i Podravki te sudjeluje u radu na projektima EBRD-a u privatnom i javnom sektoru, čiji portfelj iznosi više od 500 milijuna us\$. Godine 1999. prešla je u ured EBRD-a u Londonu u kojem obnaša dužnost senior bankera unutar Agribusiness tima, te radi na pro-jektima u prehrambenoj industriji na području sred-nje i istočne Europe.

IVANA VUJIĆ,
član Nadzornog odbora

Gospođa Ivana Vujić rođena je 1938. godine. Diplo-mirala je na Pravnom fakultetu 1962. godine. Nakon završetka studija, deset godina radila je na pravnim poslovima u tijelima Skupštine općine Banja Luka. U tom periodu, odnosno 1965. godine, položila je drža-vni ispit, a 1973. godine pravosudni ispit. Potom je na pravosuđu radila u vremenu od 1972. do 1992. godi-ne. Od veljače 1993. godine radila je kod javnog bil-ježnika, a u srpnju 1995. godine zapošljava se u Hrva-tskom fondu za privatizaciju na poslovima višeg stručnog savjetnika. Imenovana je šefom Odjela za upravni postupak i upravne sporove 1996. godine, a od lipnja 1999. godine obavlja dužnost pomoćnice potpredsjednika Hrvatskog fonda za privatizaciju za pravne poslove.

kuhanu rižu. **Plata "Adriana":** 20 dag gavuna (ili papalina) / 10 dag očišćenih daginji / 10 dag repića račića / 20 dag liganja / 2 vrećice Fant smjese za pohanje / 3 žlice glatkog brašna. Lignje očistite / operite / ocijedite i narežite na kolutiće. Dagn-je / račice i ribice pažljivo operite i ocijedite. U Fant smjesu za paniranje umiješajte brašno i ravnomjerno izmiješajte. Komadić po komadić riba i plodova mora provući kroz vodu / uvaljajte u pripremljenu smjesu za paniranje / pritisnite prstima radi bol-jeg prijanjanja smjese i pržite u vrućem ulju oko 2-3 minute. Sve složite na pladani / lukrasite i poslužite s koktel umakom. **Parfe kocke s kavom:** Tijesto: 3 dag maslaca / 5 dag čokolade / 4 jaja / 12 dag brašna / 10 dag šećera / 1 vrećica vanilin šećera Dočela. Krema: 1 kutija Parfe kreme vanilija Dočela / 7 / 5 dl mlijeka / 2 žlice kavana instantna. Pjenasto izmiješajte maslac i dodajte mu otopljenu čokoladu. Bjelanjke i 6 dag šećera izmi-ješajte u čvrsti snijeg. Žumanjke / preostali šećer i vanilin šećer kremasto izmiješajte pa ih naitzmjenično s brašnom i čokoladom s maslacem pažljivo umiješajte u snijeg od bjelanjaka. Masu stavite u namašćen i pobrašnjen pleh (20x 30 cm) pa pecite na 190 °C oko 35 minuta. Parfe kremu pripremite prema uputi na kutiji / tako da u mlijeko umiješate kavu. Kremu odmah istresite na ohlađenu biskvitnu podlogu / poravnajte površinu i stavite hladiti. Rashlađeni kolač ukrasite čokoladnim ostruškama. **Hladetina:** 5 svinjskih nogica / 75 dag svinjske glave i kožica / 8 dag mrkve / 4 dag peršina / 5 dag luka / 10 zrna papra / 3 lovorova lista / 3 l vode / 0 / 5 dl octa / 1 žlica Vegete. Nogice / svinjsku glavu i kožice dobro ostružite i operite (nogice prethod-no zasjecite). Mrkvu / peršin i luk očistite / operite i narežite na kolutiće. U veću posudu nalijte hladnu vodu i stavite odmah meso / sol / papar u zrnju / lovor / Vegetu i ocat i kuhajte oko 3 sata na umjerenoj vatri. Povrće dodajte kad je meso napola mekano. Kad je meso kuhano / izvadite ga iz vode / odvojite od kosti pa izrežite na manje komade. Vodu zatim procijedite / ostavite da se malo ohladi / pa poberite masnoću sa površine. Narezano meso složite u pliću posudu / povrće rasporedite između i zalijte mlakom juhom u kojoj se kuhalo meso. Sve pustite stajati na hladnom mjestu dok se tekućina ne stisne. Zatim je režite u kocke / prelijte uljem i octom / popaprite i poslužite s listićima luka. **Žyvacet s fužima:** Za žyvacet: 60 dag govedine / 4 žlice ulja / 15 dag luka 2-3 češnja češnjaka / 1 žličica slatke crvene paprike u prahu / 1 vezica peršinova lišća / 1 lovorov list / 1-2 klinčića / 7-8 listića ružmarina / 1 dl crnoga vina / 1 žlica Vegete / sol. Tijesto za fuže: 35 dag oštrog braš-na tip 500 Podravka / 2 jaja / 1 žlica ulja / 2 žlice bijelog vina / sol. Govedinu narežite na manje komade i popržite na zagri-janom ulju. Kad tekućina ispari dodajte luk / crvenu papriku u prahu / sol / lovorov list / Vegetu / ružmarin i klinčić. Nastavite dinastati na laganoj vatri uz povremeno dolijevanje vode. Pred kraj dodajte vino / nasjeckani peršin i češnjak. Prošijte na dasku brašno / napravite u sredini udubinu / dodajte jaja / ulje / vino i sol te s malo vode umijesite čvrsto tijesto. Tijesto tanko razval-jajte / pa zatim izrežite na pruge širine 3-5 cm / a njih potom na kvadratiće isto na razmaku od 3-4 cm. Oblikujte fuže tako da svakom kvadratiću preklopite suprotne krajeve jedan preko dru-goga i pritisnite ih prstom da bi dobro prionuli jedan uz drugi. Rasporedite ih po pobrašnjenoj dasci i ostavite da se malo osuše. Fuže stavite kuhati u vrelu / posoljenu vodu. Kuhane ocijedite i poslužite uz žyvacet i naribani sir. **Kiselja repa s graham:** 1 kg kisele repe / 50 dag graha / 0 / 5 dl ulja / 4 dag brašna / 8 dag luka / češnjak / sol / papar u zrnju / 1 žlica Vegete. Namočeni grah prokuhajte kratko u vodi / ocijedite ga i stavite kuhati u drugu vodu. Posebno skuhaite kiselu repu s lovorovim listom / nekoliko zrna papra i Vegetom. Kuhanu repu dodajte u kuhani grah. Na ulju svijetlo popržite sitno nasjeckani luk / umiješajte brašno / zalijte s malo vode / pa sve umiješajte u grah i repu. Dodajte nasjeckani češnjak / posolite / i sve zajedno još kratko prokuhajte. Repa s grahamom bit će još ukusnija ako je kuhate zajedno sa suhim mesom. **Maneštra od bobiči:** 5 dag mladog kukuruza s klipa (bobiči) ili konzervirana zrna kukuruza šećer-ica Podravka / 30 dag graha / 60 dag krumpira / 10 dag sušene slanine / 10 dag sušenog mesa ili pršuta / 3 češnja češnjaka / 1 vezica peršina / celerov list / 0 / 5 dl maslinova ulja / sol / papar / 1 žlica Vegete. Namočeni grah kratko prokuhajte / ocijedite ga / pa stavite kuhati zajedno sa suhim mesom. U napola kuhani grah dodajte pešt / kojeg ćete dobiti tako da izradite glatku masu od nasjeckane slanine / češnjaka i lista peršina. Dodajte i zrnje kukuruza / nasjeckani list celera / krumpir narezan na koc-kice / ulje / sol / papar i žlicu Vegete. Nastavite polako kuhati dok sve ne omekša. Izvadite meso i narežite ga na ploške / a pri-je posluživanja maneštru posipajte nasjeckanim peršinom. **Pop pečci od leće:** 20 dag leće / lovorov list / malo soli / 2 žlice maslinova ulja / peršinov list / 1 jaje / 3 žlice kiselog vrhnja / 5 žlica zobenih pahuljica / 1 vrećica Fanta za kosani odrezak / malo majčine dušice / malo mljevenog papra / ulje za prženje / 20 dag ementalera. Namočenu leću ostavite preko noći / a zatim je skuhaite u slanoj vodi u koju ste stavili lovorov list. Kuhanoj



Upravni odbor

DARKO MARINAC, *predsjednik Uprave Podravke d.d.*

Gospodin Darko Marinac rođen je 1950. godine. Diplomirao je na Kemijsko-tehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu 1973. godine. Interdisciplinarni poslijediplomski studij na Sveučilištu u Zagrebu završio je 1975. godine. Potom je završio Školu za managere РKH 1986. godine te 1987. godine Poslovnu školu CDG u Kölnu, Njemačka. Tijekom iste godine završio je specijalizaciju za vanjsku trgovinu na Ekonomskom fakultetu u Zagrebu. Od 1988. do 1995. godine sudjelovao je u radu nekoliko europskih seminara (MCE i drugi) s područja managementa, marketinga i prodaje, istraživanja i razvoja, financija i IT, te na seminaru IBM-a za managere u farmaceutskoj industriji održanom u Bruxellesu 1988. godine.

U 1999. godini završio je program vođenja - MCE. Svoju radnu i stručnu aktivnosti započeo je u Plivi 1975. godine radeći kao tehnolog u proizvodnji (c-vitamin, D-glucitol). Od 1978. do 1984. godine radi kao projektant i direktor tvornice antibiotika penicilin.

Direktorom Plivine divizije Veterina (uključujući stočnu hranu i agrokemijska sredstva) imenovan je 1985. godine i tu dužnost obnaša do 1989. godine. Slijedeće 1990. godine imenovan je direktorom Plivnog istraživanja i razvoja (uključujući Istraživački institut, inženjering, poslovno istraživanje, strateško planiranje i transfer tehnologije) za farmaceutsku, prehrambenu i kozmetičku diviziju, a te poslove

obavlja do 1991. godine. Osnivač je i direktor Plive Kijev (marketing i prodaja prehrambenih i farmaceutskih proizvoda) u 1992. godini. Također, od 1992. do 1996. godine osnivač je i direktor Plive Prag i Plive Bratislava (marketing i prodaja prehrambenih i farmaceutskih proizvoda). U razdoblju od 1996. do 1999. godine prvi je potpredsjednik Uprave odgovoran za razvoj tržišta u CEE i za R&D. Integracijskim direktorom Plive Krakow i višim savjetnikom Uprave Plive imenovan je 1999. godine.

Autor je jednog patenta, više tehničko-tehnoloških poboljšanja, dobitnik je nagrade INOVA - hrvatska izložba inovacija i stručnih publikacija. Također, dobio je nekoliko nagrada za uspjehe u managementu i poduzetništvu - Godišnju nagradu Plive, Godišnju nagradu Zagreba itd., a odlikovao ga je i Predsjednik Republike Hrvatske za unapređivanje hrvatskoga gospodarstva.

ŽELJKO ĐURĐINA, *zamjenik predsjednika Uprave Podravke d.d.*

Gospodin Željko Đurđina rođen je 1948. godine. Diplomirao je na Kemijsko-tehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Završio je poslijediplomski studij na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu 1981. godine. Nakon završetka studija, 1971. godine, zaposlio se u Podravki, gdje neprekidno radi sve do danas. U tijeku svojega radnog vijeka obavljao je poslove tehnologa-organizatora od 1972. do 1977. godine. Od 1977. do 1985. godine obavlja poslove odgovornog projektanta. Direktorom ro "Podravka-Industrija hrane" imenovan je 1985. godine i tu je dužnost obnašao do 1990. godine. Za člana Poslovnog odbora Podravke imenovan je 1989. godine, a za potpredsjednika Poslovnoga odbora Podravke 1990. godine. Direktorom PC "Industrija hrane" imenovan je 1991. godine te je istu dužnost obnašao do 1997.



/ ohlađenoj i ocijedenoj leći dodajte redom sve sastojke / s tim da ste Fant za kosani odrezak prije toga pripremili prema uputi na vrećici / a od bjelanjaka istucite snijeg i umiješajte ga na kraju. Ostavite smjesu da malo odstoji. Na zagrijano ulje žlicom stavljajte pripremljenu masu / pa oblikujte popečke promjera 8-10 cm. Popržite ih kratko s obje strane / složite u namašćenu vatrostalnu posudu / prekrijte kriškama ementalera (ili ga naribajte) / pa sve kratko zapecite u pećnici. Poslužite vruće kao predjelo. **Palačinke od krumpira na način mlade domaćice:** 1 kg krumpira / 20 dag glatkog brašna tip 500 Podravka / 2 dl mlijeka / 1 dl mineralne vode / 2 jaja / 25 dag polutrajne salame - šunkerice / 2 češnja češnjaka / mljeveni papar / sol / peršin / ulje za prženje / 1 žlica Vegete. Krumpir ogulite i sitno naribajte i ocijedite. Dodajte brašno / mlijeko i salamu koju ste narezali na sitne rezance. Tome umiješajte razmućena jaja / malo soli / papar / nasjeckani peršin / izgnječeni češnjak i Vegetu. Na kraju dodajte mineralnu vodu. U tavi zagrijte malo ulja i ravnomjerno u obliku palačinke rasporedite pripremljenu smjesu. Palačinke pecite s obje strane dok ne dobiju zlatno žutu boju. Ove ukusne palačinke "placke" od krumpira možete poslužiti s raznim salatama ili u zimsko doba s dinastanim kiselim kupusom. **Pileća obara:** 60 dag pilettine / 4 dag ulja / 1 mrkva / 1 korijen peršina / 3 dag celera / 1 žlica brašna / sol / papar / kora od limuna / mažuran / lovorov list / malo vinskog octa / 1 žlica Vegete. Na vruće ulje stavite na komade narezanu piletinu i popržite sa svih strana. Dodajte nasjeckani luk / mrkvu / peršin i celer narezane na kolutiće ili rezance i sve kratko popržite. Zatim posolite / pobrašite / dobro promiješajte i zalijte s oko 8-10 dl vode. Dodajte Vegetu / papar / mažuran / lovorov list i koru od limuna. Polagano kuhajte dok meso ne omeška. Na kraju obaru po želji zakiselite octom. Poslužite s kuhanim krumpirom. **Poriluk u bešamelu:** 1 kg poriluka / 2 kocke kokošije juhe / 6 dag maslaca / 1 žlica oštrog brašna tip 500 Podravka / 2 žlice parmezana / malo bijelog vina / muškatni oraščić / 8 ploški vrattine / worcester umak. Poriluk očistite i zeleni dio po potrebi skratite / a veći poriluk prerežite po dužini na pola. Svežite 5-6 komada u svežnjeve i stavite kuhati u pola litre vode / kojoj ste dodali 2 kocke kokošije juhe. U međuvremenu stavite na ugrijani maslac brašno / promiješajte i zalijte sa 2 / 5 dl juhe u kojoj se kuhao poriluk. Kuhajte ga do gustoće umaka / te dodajte parmezan / vino i ribani muškatni oraščić. Kuhani i ocijedjeni poriluk omotajte ploškama vrattine / složite u vatrostalnu zdjelu / prelijte pripremljenim umakom / pokapajte worcester umakom i stavite zapeći u zagrijanu pećnicu na 220 °C oko 10 minuta. **Pečeni srneći hrbat u umaku:** 1 kg srnećeg hrbata / 0,5 dl ulja / 5 dag sušene slanine / korica limuna / sol / 3 žličice šećera / 2 žličice Gussnela. Rasol: 1 l vode / 2 dl vinskog octa / 10 zrna papra / 10 dag mrkve / 5 listova lovora / 10 klinčića / 1 žlica Vegete. Skuhajte rasol od vode / octa / mrkve narezane na kolutiće / začina i Vegete / pa ga ohladite. U ohlađeni rasol stavite srneći hrbat i ostavite da odstoji 3-4 dana. Meso izvadite iz rasola / malo posolite i nabodite štapicama slanine. Stavite ga u nautljeni pleh i pecite u zagrijanoj pećnici oko 90 minuta na 180 °C. Tijekom pečenja / meso povremeno zalijevajte sokom od pečenja / a sa strane dolijevajte malo rasola da pečenka bude sočnija. Posebno pripremite umak: Na malo ulja kratko popržite mrkvu i začine iz rasola. Dodajte šećer / podlijte dijelom rasola i dinstajte dok mrkva ne omeška. Sve propasirajte / vratite u posudu / stavite komadić limunove kore i zalijte ostatkom rasola. Dodajte Gussnel razmućen u malo vode i kratko prokuhajte. Meso narežite na komade / vratite u umak i sve skupa još kratko prokuhajte. Prema potrebi još začinite. Uz smetinu u umaku poslužite krokete od krumpirova tijesta ili okruglice od kruha / te džem od brusnica. **Rezanci s jogurtom:** 40 dag širokih rezanaca / sol / 2 dag maslaca / 1 glavica luka / 20 dag mljevenog mesa / 2 češnja češnjaka / 4 dl jogurta / 2 žlice ulja / 1 kocka govedje juhe Podravka. Rezance skuhaite u većoj količini slane kipuće vode i ocijedite. U međuvremenu ugrijte u tavi maslaci i popržite nasjeckani luk / dodajte mljeveno meso / kocku govedje juhe i pričajte dok ne omeška. Na kraju umiješajte nasjeckani češnjak / makniti s vatre i umiješajte jogurt i 2 žlice ulja. Kuhane i ocijedjene rezance stavite u zdjelu i prelijte ih pripremljenim umakom. **Palačinke s orasima i vinskiim preljevom:** Tijesto: 13 dag brašna / 1 jaje / 1 žumanjak / 1,4 l mlijeka ili mineralne vode / sol / ulje za prženje. Nadjev: 8 dag oraha / 2 dag šećera / cimet / vanilin šećer Dolcela. Vinski šator: 2 žumanjka / 2 jaja / 4 žlice šećera / 3 dl bijelog vina. U dubokoj posudi izmiješajte jaje / žumanjak i malo soli / pa postupno dodajte brašno i mlijeko ili mineralnu vodu. Od tako pripremljena tekućeg tijesta pecite palačinke. Manjom zamaćom izlijevajte tijesto na sredinu tave u kojoj je malo ugrijanog ulja. Okrećite tavu tako da se tijesto ravnomjerno razlije na sve strane. Kada donja strana palačinke dobije žućkasto smeđu boju / okrenite je na drugu stranu. Pečene palačinke nadijevajte orasima izmiješanim sa šećerom / cimetom i vanilin šećerom. Složite ih na topli tanjur i prelijte vinskiim šatom.

godine. Od rujna 1997. godine član je Nadzornog odbora Podravke d.d. do imenovanja na funkciju zamjenika predsjednika Uprave. U vremenu od 1997. do 2000. godine direktor je tvornice Vegete i juha u izgradnji. Direktorom iste tvornice Vegete imenovan je 2000. godine.

NEVENKA CEROVSKY, član Uprave Podravke d.d.

Gospođa Nevenka Cerovsky rođena je 1958. godine. Diplomirala je 1982. godine na Ekonomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, smjer vanjska trgovina. Nakon završetka studija, 1982. godine zaposlila se u poduzeću Zagrebačke pekare, gdje je kao referent računovodstva radila dvije godine. Od 1984. godine pa nadalje radila je u Plivi, te obavljala poslove samostalnog deviznog referenta u financijama Plive do 1988. godine, kada započinje rad na posebnim projektima Plive d.d. u trajanju do 1991. godine. Od 1992. godine imenovana je za voditelja Ureda za dionice Plive, te u kolovozu 1992. godine za direktoricu razvoja financija i te poslove obavlja do veljače 1993. godine. Financijskom direktoricom Plive imenovana je 1993. godine te je istu dužnost obnašala do lipnja 1996. godine. Potom, od srpnja 1996. do siječnja 1998. godine radi kao direktorica poslovnog programa kozmetike i higijene. U siječnju 1998. godine imenovana je direktoricom društva s ograničenom odgovornošću Neva unutar Pliva grupe. Odlikovana je za postignuća u ekonomiji 1996. godine.

DAVOR CIMAŠ, član Uprave Podravke d.d.

Gospodin Davor Cimaš rođen je 1959. godine. Diplomirao je 1982. godine na Ekonomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, marketinški smjer. Nakon završetka studija, zapošljava se u Podravki, gdje neprekidno radi sve do danas. Započeo je rad kao

referent prodaje, koje poslove obavlja do 1984. godine. Na radnom mjestu voditelja grupe proizvoda (product managera) u Marketingu radi od 1985. do 1991. godine. Direktorom izvoza za Sloveniju u Vanjskoj trgovini imenovan je 1992. godine, te istu dužnost obnaša do 1996. godine. U radu Tima za restrukturiranje sudjeluje od 1996. do 1997. godine, kao član tima za prodaju i marketing. Tijekom 1997. do 1999. godine obnaša dužnost pomoćnika direktora Prodaje za Hrvatsku i inozemstvo. Direktorom Marketinga u diviziji Podravke - Prehrambenih proizvoda s markom imenovan je u kolovozu 1999. godine. Završio je sedmotjedni program za obrazovanje managera poslovne škole Center, Brdo kod Kranja.

DAMIR POLANČEC, član Uprave Podravke d.d.

Gospodin Damir Polančec rođen je 1967. godine. Diplomirao je 1992. godine na Agronomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, smjer agroekonomija. Nakon studija zapošljava se u poduzeću Dukat, Zagreb u kolovozu 1992. godine, gdje radi kao tehnolog u proizvodnji topljivih sireva. Od 1992. godine pa nadalje zaposlen je u Podravki. Prve dvije godine u Podravki radio je u FC Nabava - uvoz na radnom mjestu referenta nabave zaduženog za nabavu voća i povrća. Potom je imenovan komercijalnim, a nakon tri godine višim komercijalnim referentom zaduženim za nabavu sušenog povrća, prvenstveno iz tranzicijskih zemalja (Mađarska, Češka, Slovačka, Poljska, Bugarska, Makedonija). Članom Tima za restrukturiranje nabave, logistike i proizvodnje, zaduženim za nabavu, postao je u travnju 1997. godine. U studenome 1997. godine imenovan je direktorom Službe nabave. Završio je program General management poslovne škole Center, Brdo kod Kranja.

Poslužite tople. Priprema vinskog preljeva: Žumanjke / jaja i šećer izmiješajte / dodajte vino te stavite na vruću vodu kupelj. Tucite šibom za snijeg dok se sve ne pretvori u gustu pjenu. Odmah prelijte preko palačinki: **Ikampi na domaći način:** 1,6 kg škampa u ljusci / 1 dl maslinova ulja / sol / papar / 1 žlica Vegete / 4 češnja češnjaka / peršin. U širokoj tavi zagrijte malo ulja / pa popečite škampe / a tijekom pečenja jednom ih okrenite. Nakon toga ih zalijte s toliko hladne vode da svi škampi urone. Posipajte ih Vegetom / malo soli / paprom / sitno nasjeckanim češnjakom i peršinom. Ostavite da lagano prokuhaju. Na kraju zalijte sve hladnim maslinovim uljem. Ikampe posložite na plitku ili na tanjuru i prelijte ih juhom u kojoj su se kuhali. **Riba na lisabonski način:** 80 dag fileiranog oslića ili bakalara / 50 dag rajčice ili pelata Podravka / 35 dag luka / 75 dag krumpira / 4 češnja češnjaka / 2 lovorova lista / 1 žličica mljevene slatke crvene paprike / malo mljevene ljute paprike / 1 dl maslinova ulja / sol / svježe mljeveni papar / peršin / 1 žlica Vegete. Narežite rajčicu / luk / češnjak i oguljeni krumpir na ploške / a riblje filete na veće komade. U posudu složite naizmjenično u slojevima rajčicu / krumpir / luk / češnjak i ribu. Krumpir i ribu uvijek posipajte s malo Vegete / soli i papra. Nastavite slagati dok ne potrošite sve sastojke s time da su zadnji sloj ploške krumpira. Dodajte još nasjeckani peršin / lovorov list pa sve posipajte slatkom i ljutom paprikom te prelijte s 1 dl vode i maslinovim uljem. Posudu pokrijte i ostavite da lagano kuha i to bez miješanja. Po potrebi posudu samo protresite. Ovo jelo je dogotovljeno kada krumpir omekša. Poslužiti ga možete kao samostalno riblje jelo u raznim prilikama. **Medena pita:** Tijesto: 50 dag polubijelog brašna tip 850 Dolcela / 3 dag maslaca / 5 dag meda / 7-8 žlica mljeva / 15 dag šećera / 1 žličica sode bikarbone / 2 cijela jaja. Krema: 8 dl mljeva / 4 žlice pšenične krupice Podravka / 4 žlice kakao praha / 25 dag maslaca / 10 dag šećera u prahu / čokoladna glazura. Med / šećer / maslac zakipite / pa dodajte mljevo i time prelijte brašno koje ste pomiješali sa sodom bikarbonom. Zatim umiješajte jaja i izradite tijesto. Podijelite ga na 5 kruščića / pa ih tanko razvaljajte da dobijete 5 listova. Pecite svaki posebno na obrnutoj strani plaha desetak minuta na 150 °C. U 8 dl mljeva zakuhajte pšeničnu krupicu do odgovarajuće gustoće. Maslac / šećer u prahu i kakao pjenasto izmiješajte i umiješajte u ohlađenu krupicu. Svaki pečeni list tijesta premažite pripremljenom kremom i tako kolač ostavite nekoliko sati stajati da se prožmu krema i tijesto. Nakon toga kolač prelijte čokoladnom glazurom. **Zapečeni hlepci:** 2 hlepcića francuskog kruha ili 6 komada duguljastog pečiva / 12 dag maslaca / 4 žlice nasjeckanog peršina i vlasca / 1 češnj češnjaka / 1 žlica Vegete. Hlepciće koso zarežite u razmacima od 2 cm i u svaki varez stavite malo pripremljenog namaza od maslaca. Svaki hlepcić omotajte alufolijom i stavite u hladnjak do upotrebe. Pecite ih u vrućoj pečnici oko pola sata. Ako ste na izletu / omotane hlepciće stavite na roštilj i okrećući ih pecite sa svih strana. **Namaz od maslaca:** U pjenasto izmiješani maslac stavite Vegetu / nasjeckan peršinov list i vlasac / zgnojčeni češnjak / pa sve dobro izmiješajte. Vruće hlepciće poslužite uz meso s roštilja ili neko drugo meso po želji. **Osso Buco alla Vegeta:** 2 teleće kolenice / sol / papar / 0 / 5 dl ulja / 15 dag luka / 3-4 mrkve / 1 češnj češnjaka / 20 dag celerova korijena / 3-4 rajčice / 1 dl bijelog vina / ružmarin / kadulja / majčina dušica / 2 klinčića / lovorov list / peršin / limunova korica / 1 žlica Vegete. Narezane komade teleće koljenice zajedno s kostima malo posolite / popaprite i popržite na vrućem ulju s obje strane. Povrće narežite na kockice veličine 1 cm pa dodajte koljenici i lagano dinstajte dok ne porumene. Nakon toga dodajte oguljene rajčice narezane na kockice / kadulju / ružmarin / majčinu dušicu / klinčiće / Vegetu i vino. Sve zajedno lagano dinstajte oko sat vremena. Po potrebi doljevajte vodu / a na kraju umiješajte nasjeckani peršin / malo naribane limunove korice i nasjeckanog češnjaka. Po potrebi možete zgusnuti s malo škrobnog brašna Gussnela. Jelo možete poslužiti bez priloga / ili s palentom ili sa širokim rezancima. **Pureći savici u kiselom kupusu:** 4 pureća odreska / sol / papar / 8 tankih ploški suhe slanin / 6 žlica ulja / 1 glavica luka / 75 dag kiselog kupusa / 1 žlica Vegete / 4 borovice / 1 lovorov list / 1 dl bijelog vina. Na 3 žlice ulja popržite nasjeckani luk / dodajte kiseli kupus / lovorov list / borovicu i Vegetu. Sve dobro popržite / pa zalijte vinom i pirjajte kupus dok ne omekša. U međuvremenu istucite odreske / posolite / popaprite i savijte u 4 rolade. Zatim rolade omotajte ploškama slanin i pričvrstite čačalicama. U posebnj tavi na preostalom vrućem ulju popržite savitke / a onda ih poklopljene pržite na umjerenoj temperaturi još oko 10 minuta. Na ugrižani tanjur stavite zelje i u sredinu složite savitke. Uz ove ukusne i pikantne savitke poslužite prilog od kuhanog krumpira. **Krupnik (Ječmena juha s povrćem):** 15 dag ječmene kaše / 2 dag sušenih vrganja / 10 dag luka / 5 dag sušene slanin / 15 dag mrkve / 2 grančice celerova lišća / 50 dag krumpira / 0 / 5 dl ulja / 2 lovorova lista / 2-3 češnja češnjaka / sol / crni papar / peršin ili kopar / 1 žlica

Izvještaj o kretanju dionice Podravke u 2001.

PROMET

Dionica Podravke, u prvoj kotaciji Zagrebačke burze, ostvarila je u 2001. godini promet od 133.937.234 HRK s protrgovanom količinom od 859.680 komada, što je za 40,8 milijuna kuna (43,8%) veći promet u odnosu na 2000.g. Najintenzivniji promet dionicom zabilježen je u mjesecima lipnju (kada je cijena dionice dosegnu-la godišnji najviši nivo od 175 HRK) i rujnu (mjesec kada se cijena spustila na najniži nivo od 139,99 HRK). U lipnju je trgovano sa 127.819 komada dionica u vri-jednosti prometa od 21.227.806 HRK a u rujnu je količi-na dionica dosegнула čak 160.335 komada sa ukupnom vrijednosti mjesečnog prometa od 24.888.933 HRK. Promet lipnja i rujna zajedno iznosi 34% ukupnog prometa u 2001. godini. Analiza prometa po kvartalima pokazuje da je u prvom i zadnjem kvartalu 2001.g. ostvaren gotovo identičan promet u vrijednosti 31,2 mil. HRK sa oko 200.000 komada dionica u svakom kvartalu. Najveći je kvartalni promet međutim ostvaren u trećem kvartalu 2001. g. kada je protrgovano s ukupno 251 865 dionica u vrijednosti od 38,4 mil. HRK.

ANALIZA PROMETA DIONICA PODRAVKE PO KVARTALU:

	Promet u HRK	Količina
I kvartal 2001.	31.212.766,38	196.065
II kvartal 2001.	33.032.956,39	205.169
III kvartal 2001.	38.371.933,51	251.865
VI kvartal 2001.	31.319.577,72	204.738
Ukupno	133.937.234,00	857.837

CIJENA

Cijena Podravkine dionice kretala se tijekom 2001. u rasponu od 139,99 HRK do 175 HRK. Najniža cijena po kojoj se dionica prodavala u siječnju iznosila je 148,00 HRK, dok je u prosincu zaključna cijena iznosila 153.00 HRK, ostvarivši godišnji rast od 3,4%. U odnosu na prosinac 2000. g. cijena dionice pala je za 1,28%. Najvišu razinu tijekom 2001. godine od 175.00 HRK dionica je dosegнула u lipnju, što je 18,2% rast u odnosu na najnižu siječanjsku cijenu. Najniža godišnja cijena od 139,99 HRK ostvarena je u rujnu, mjesecu sa najvećim prometom u cijeloj godini.

SPREGLED CIJENA ZA RAZDOBLJE 1997.-2001.

	1997.	1998.	1999.	2000.	2001.
na dan 31.12.					
Najviša	400,00	201,00	106,00	185,00	175,00
Najniža	155,00	73,00	60,00	89,00	139,99
Zadnja	185,00	100,00	89,00	154,99	153,00
Vrijednost CROBEX-a	1.002,1	711,6	715,3	890,0	1.034,70

Vegete. Ječmenu kašu namočite i ostavite da bubri i to najbolje preko noći. Ocijedite je i stavite kuhati u oko 2 l malo posoljene vode. Sušene vrganje namočite / nakon kratkog vremena ocijedite ih / osušite na upijajućem papiru i nasjeckajte. U posudi zagrijte ulje i kratko popržite nasjeckani luk i slaninu / pa dodajte pripremljene vrganje. Po želji možete dodati i malo svježih gljiva narezanih na listiće. Nakon toga umiješajte mrkvu i krumpir koje ste narezali na kocke / lovorov list / Vegetu i sve zajedno prođinstajte. Nakon toga dodajte ječmenu kašu zajedno s tekućinom / graničice celera / svježe mljeveni papar i nasjeckani češnjak te kuhajte još oko desetak minuta. Po potrebi krupnik razrijedite s malo vode. Prije posluživanja izvadite graničice celera i u jelo umiješajte nasjeckani peršin ili kopar. **Rižoto s piletinom:** 1 kocka kokošje juhe Podravka / 50 dag pilećih fileta / 30 dag riže / 5 dag mrkve / 5 dag koncentrata od rajčice Podravka / 5 dag luka / 2 dag maslaca / parmezan / 0 / 5 dl bijelog vina. Nasjeckani luk i ribanu mrkvu dinstajte na maslacu. Dodajte piletinu narezanu na kocke i zajedno dinstajte uz dolje-vanje kokošje juhe / dok ne omekša. Pred kraj umiješajte koncentrat rajčice / kuhanu rižu i vino. Sve izmiješajte i poslužite s naribanim parmezanom. **Crveni kupus na češki način:** 1 kg crvenog kupusa / 4 žlice ulja / 1 glavica luka / kim / 1 žličica brašna ili Gussnela / 3 dag šećera / 2-3 žlice vinskog octa / 1 žlica Vegete. Crveni kupus narežite na rezance / kratko ga prokuhajte u malo vode i ocijedite. Na ulju popržite nasjeckani luk / dodajte šećer / kupus / kim i Vegetu. Sve pobrašite / promiješajte i ostavite dinstati. Pred kraj dinstanja umiješajte ocet i po potrebi malo soli. Uz ovo jelo možete poslužiti samo restan ili pire krumpir / ili kupus poslužite kao izvanredan prilog uz pečenu patku ili neku drugu perad. **Složanac od Kiselog kupusa:** 2 kocke govede juhe Podravka / 1 kg kiselog kupusa / 1 par kobasica / 10 dag luka / 5 dag slanine / 5 dag koncentra-ta rajčice Podravka / 2 žlice ulja. Na ulju i narezanoj slanini dinstajte sitno nasjeckani luk. Zatim dodajte na rezance narezani kisel kupus i dinstajte uz postepeno dodavanje govede juhe od kocke. Na pola kuhanja dodajte kobasicu narezanu na kolutiće i koncentrat rajčice koji ste razmutili u malo vode. Sve zajedno dinstajte dok kupus ne omekša. Poslužite kao složenac uz kuhani krumpir ili palentu. **Paštica s njokima:** 2 kg gove-dine ili junetine od buta / 20 dag sušene slanine / 20 dag luka / 15 dag korijena peršina / 15 dag mrkve / 5 dag korijena celera / 2 češnja češnjaka / 2 dag koncentrata od rajčice / 1 / 5-2 dl ulja / 6 suhih šljiva / 3 dl crnog vina / 2 žlice senfa / lovorov list / iglice ružmarina / majčina dušica / sol / papar / 1-2 žlice Veg-ete / 1 pakiranje mješavine za krumpirovo tijesto Cmok. Meso operite / obrišite / pa u njega nabodite trake slanine. Dobro ga posolite / premažite senfom i uljem / pa tako pripremljeno ostavite da odstoji najmanje 2 sata ili preko noći. Zatim ga naglo zapecite sa svih strana na vrućem ulju. Izvadite meso iz posude / pa na ulju na kojem se pržilo / kratko popržite narezani luk i češnjak / te povrće. Vratite meso u posudu / dodajte Vege-tu i dinstajte poklopljeno oko 2 sata uz povremeno dolijevanje malih količina mješavine vina i vode. Kada meso napola omekša dodajte razmućenu rajčicu / a zatim oprane šljive. Pred kraj kuhanja / umiješajte lovorov list / ružmarin / majčinu dušicu / popaprite / malo dosolite. Izvadite meso / narežite ga na ploške i stavite na zagrijani tanjur / a povrće s umakom protisnite / prokuhajte ga i preljite preko mesa. Uz pašticadu najbolji su njoki od krumpira koje ćete napraviti prema uputi na pakiranju Cmoka. **Musaka od mrkve:** 1 kg mrkve / 2 kocke kokošje juhe Podravka / 8 dag maslaca / 10 dag luka / 35 dag mljevene tele-tine / sol / papar / peršin / 2 jaja. Očišćenu mrkvu narežite na kolutiće i stavite kuhati u 1 l kipuće juhe od kocke. Na maslacu popržite nasjeckani luk i teletinu. Dodajte sol i papar / pa nas-tavite dinstati dok meso ne omekša. Nakon toga dodajte oci-jedenu mrkvu i nasjeckani peršin. Sve stavite u vatrostalnu zdjelu koju ste premazali maslacem. Preljite jajima koje ste prethodno pomiješali s 1 dl juhe u kojoj se kuhala mrkva. Ovako pripremljenu musaku stavite u prethodno zagrijanu pećnicu da se zapeče. **Kućni prijatelj:** 2 jaja / 15 dag šećera / 20 dag glatkog brašna tip 500 Podravka / ½ žličice praška za pečivo Dolcela / 7 dag oraha / 7 dag groždica / 7 dag čokolade / 5 dag maslaca / limunova korica. Orah e i čokoladu narežite na sitne komadiće. Jaja i šećer dobro izmiješajte / dodajte brašno s praškom za pečivo / orah e / čokoladu / groždice i sve dobro izmi-ješajte. Polutvrdu smjesu koju ste dobili / ostavite stajati 1-2 sata. Na namazani pleh stavljajte smjesu žlicom i oblikujte odmah male štručice široke 5-6 cm. S malim razmakom stavite jednu do druge i pecite oko 15-20 minuta na temperaturi od 200 °C. Nakon toga ih izvadite na dasku i narežite malo ukoso na štaplice široke oko 1 cm. Kad odstoje 4-5 dana vrlo su ukusni. **Pohane srdcele:** 75 dag sardela / sol / 1 limun / 2 jaja / 25 dag oštrog brašna tip 500 Podravka / 2 dl mljeka / 1 žlica Vegete / ulje za prženje. Sardele očistite / zatim zarezajte ribu po dužini / rastvorite je i pažljivo izvadite krajježnicu / tako da dobijete filet. Filete malo posolite / nakapajte limunovim sokom / uval-

jajte u 15 dag brašna. Zatim umočite u pripremljeno tijesto i pržite u vrućem ulju. Tijesto ćete pripremiti tako da dobro izmiješate jaja / mlijeko / preostalo brašno i Vegetu. Dobit ćete sniježasto nešto gušću od tijesta za palačinke. Pohane sardale poslužite sa salatom od krumpira / zelenom salatom / tartar umakom ili kriškama limuna. **Pohani škampi:** 50 dag očišćenih repova škampa / 2 jaja / peršin / limun / brašno / ulje za prženje. Za umak: 1 dl majoneze / 2 dl kiselog vrhnja / peršin / sol / papar / 1 žličica kapara / 1-2 kisela krastavca. Repove škampa dobro posušite / uvajajte u brašno / a zatim umočite u razmućena jaja / pa ih pržite 3-4 minute u dubokom ulju. Uz ovako pripremljene škampe poslužite kuhanu rižu i umak / koji pripremite tako da izmiješate majonezu s vrhnjem / posolite / popaprite i dodate nasjeckani peršin / kapare i krastavce. **Bregovska pita:** 30 dag tankog tijesta za savijače / 30 dag šecera / 15 dag oraha / 15 dag grožđica / rum / 15 dag maka / 30 dag jabuka / 20 dag maslaca / 4 dl kiselog vrhnja / 2 jaja / cimet. Na maslacem namazan pleh stavite 2 lista tijesta / poprskajte s malo rastopljenom maslacu / posipajte s pola količine oraha / šećerom / cimetom i preljite s malo vrhnja. Zatim stavite ponovno 2 lista tijesta / poprskajte ga maslacem / dodajte naribane jabuke / šećer / cimet i malo vrhnja. Za sljedeći red na tijesto premazano maslacem dodajte pola količine grožđica prethodno namočenih u rumu / šećer i malo vrhnja. Na četvrti red tijesto premazano maslacem dodajte pola količine maka / šećer / cimet i dio vrhnja. Zatim ponavljajte redoslijed od prvog dva lista tijesta i preljite preostalim vrhnjem izmiješanim s jajima. Površinu na nekoliko mjesta izbodite vilicom i pecite otprilike 50-60 minuta na 200 °C. **Mirisna salata od krumpira:** 80 dag krumpira / 1 glavica luka / 2 kisela krastavca Podravka / 1 kocka goveđe juhe Podravka / 1 žlica senfa Estragon Podravka / 1 češanj češnjaka / papar. Krumpir skuhan u ljusci ogulite / pa ga narežite na ploške. Dodajte luk i kisele krastavce narezane na kockice. U 2 dl vode prokuhajte goveđu kocku / malo ohladite pa umiješajte senf / izgnječeni češnjak i malo papra / pa tom mješavinom preljite krumpir i sve lagano promiješajte. Ostavite pokriveno oko 20 minuta. Ovu salatu poslužite kao samostalni obrok / a prijat će i uz pečenja s roštilja ili iz pećnice. **Pisana pečnica s vrhnjem:** 1 kg pisane pečnice (bifttek) / 4 dag sušene slanine / 5 žlica ulja / 7 dag korijena celera / 8 dag mrkve / 5 dag korijena peršina / 6 dag luka / sol / papar u zrn / piment / lovorov list / timijan / 2-3 žlice octa / limun / 2 dag maslaca / 1-2 žličice šecera / 1 žlica brašna / 2 dl kiselog vrhnja / 1 žlica Vegete. U meso nabodite štapiće slanine / posolite ga i dobro popecite sa svih strana na ugrijanom ulju. Dodajte povrće i luk narezan na ploške i sve zajedno još kratko popržite. Nakon toga dodajte piment / lovorov list / timijan / mljeveni papar / dvije ploške limuna i Vegetu. Pokriveno dinastajte i povremeno zalijevajte vodom. Za vrijeme dinastanja meso okrenite i dodajte ocet. Kad meso omeška izvadite ga i ostavite na toplom / a povrće propasirajte. Na ugrijanom maslacu lagano karamelizirajte šećer / dodajte propasirano povrće / brašno razmućeno u malo vode i sve prokuhajte. Po potrebi umak razrijedite vodom i umiješajte kiselo vrhnje. Meso narežite na tanke ploške / složite ih na tanjur i preljite vrućim umakom. Kao prilog poslužite češke okruglice od dizanog tijesta / okruglice od kruha ili krokete. Ukrasite ploškama limuna / tučenim slatkim vrhnjem i brusnicama. **Rolada od mljevenog mesa s nadjevom:** 50 dag mljevene junetine / 1,2 vrećice Fanta za punjenu papriku i sarmu / sol / papar / 4 lista kella / 10 dag riže / 1 vezica peršina / 1 tavica luka / 1 jaje / 5-10 dag ribanog parmezana / 10 dag mesnate suhe slanine / 2 žlice ulja. Od mljevenog mesa te Fanta za punjenu papriku i sarmu / pripremljenog s 0,5 dl vode / napravite jednoličnu smjesu. Po potrebi dosolite i popaprite. Listove kella kratko prokuhajte. Na ulju popržite luk i nasjeckanu slaninu / dodajte rižu i nasjeckani peršin / promiješajte / zalijte s malo vode i napola skuhajte. Ohladite / a zatim umiješajte jaje i naribani parmezan. Mesnu smjesu stavite na namašćenu alufoliju i razvaljajte 1 / 5 cm debelo / na nju položite listove kella / pa smjesu od riže i sve pažljivo savijte pomoću folije. Roladu zamotanu u namašćenu foliju stavite u tepsiju i pecite u zagrijanoj pećnici na 220 °C oko 45 minuta. Pred kraj pečenja maknite foliju i nastavite peći da mesna rolada porumeni. Uz roladu poslužite neko pirjano ili kuhano povrće. **7Pečena guska s kupusom:** 2 kg kiselog ribanog kupusa / 1 guska (oko 3 kg) / 2 glavice luka / 1 dl ulja / sol / papar / 2 žlice Vegete. Očišćenu gusku posolite / iznutra natrljajte 1 žlicom Vegete / stavite u pleh na dio ulja / a zatim u pećnicu na oko 220 °C. U većoj posudi zagrijte preostalo ulje / pa dodajte nasjeckani luk i popržite ga dok ne postane staklast. Na tako poprženi luk stavite kiseli kupus / 1 žlicu Vegete / papar i do pola ispirajte. Kad je guska napola pečena / izvadite je iz pleha / pa na masnoću od pečenja stavite kiseli kupus. Promiješajte ga dobro / rasporedite po cijelom plihu / dodajte malo vode / stavite gusku i vratite u pećnicu da se peče dok guska ne omeška. Za vrijeme

TRŽIŠNA KAPITALIZACIJA

Tržišna kapitalizacija, jedan od temeljnih pokazatelja vrijednosti kompanije, povećala se u odnosu na 2000. godinu (godišnji prosjek 2001.g. iznosi 820 mil. HRK prema prosjeku za 2001.g. u iznosu od 748 mil. HRK) Kretanje cijena dionica u 2002.g. uzlaznom krivuljom

obećava daljnje povećavanje tržišne kapitalizacije i približavanje njene vrijednosti do nivoa od 300.00 HRK po dionici, što znači do njene nominalne cijene i tržišne vrijednosti od 1,8 milijardi HRK. Po udjelu tržišne kapitalizacije u ukupnoj tržišnoj kapitalizaciji svih dionica koje kotiraju na hrvatskom tržištu kapitala, Podravka konstantno drži oko 3%.

*EPS za 2000. i 2001. g. dobiven dijeljenjem razlike neto dobiti i dividendi s prosječnim ponderiranim brojem redovnih dionica za godinu 1998. i 1999. izračunat dijeljenem neto-dobiti s ukupnim brojem redovnih dionica (osnovni EPS) **omjer prometa i tržišne kapitalizacije

UDJEL PODRAVKE U UKUPNOJ TRŽIŠNOJ KAPITALIZACIJI BURZE

Trž. kap. u mil. HRK	1997.	1998.	1999.	2000.	2001.
Podravka	968,5	540,7	481,2	838,00	827,2
ukupno dionice ZSE	26.760,4	18.275,8	19.225,1	22.178,6	25.815,5
% ukupne tržišne kapitalizacije	3,6%	3,0%	2,5%	3,8%	3,2%
rang među prvih 10:	4. mjesto	4. mjesto	4. mjesto	5. mjesto	8. mjesto

USPOREDBA SA 2000. GOD.

U odnosu na 2000.g. zarada po dionici smanjila se za 4,37 HRK i to sa 12,20 HRK u 2000.g. na 7,83 HRK u 2001.g. Unatoč smanjenju EPS-a za promet dionicom je povećan, a zahvaljujući tome i brzina prometa

Podravkine dionice i to sa 11,1% 2000.g.. na 16,2 % 2001.g. To znači da je ostvaren vrijednosno 1,4 puta veći promet u odnosu na 2000.g (133,94 mil. HRK 2001.g. prema 93,1 mil. HRK) odnosno 1,28 puta veća količina protrgovanih dionica (857.837 komada 2001.g. prema 669.169 komada 2000.g.).

UDJEL PODRAVKE U UKUPNOJ TRŽIŠNOJ KAPITALIZACIJI BURZE

	1997.	1998.	1999.	2000.	2001.
Broj redovnih dionica	5.235.247	5.406.696	5.406.696	5.406.696	5.406.696
Zadnja cijena	185,00	100,00	89,00	154,99	153,00
Tržišna kapitalizacija	968,5	540,7	481,2	838,0	827,2
EPS*	n/a	12,6	3,9	12,20	7,83
P/E	n/a	7,9	22,9	12,71	19,55
brzina prometa**	15,6%	12,4%	3,0%	11,1%	16,2%
dividenda	n/a	-	3,00	-	-
P/BV	0,59	0,3	0,3	0,47	0,48

USPOREDBA CIJENA PODRAVKINIH DIONICA I CROBEX-a

na dan 31.12.	1997.	1998.	1999.	2000.	2001.
Podravka - zadnja cijena	185,00	100,00	89,00	154,99	153,00
CROBEX - vrijednost	1.002,1	711,6	715,3	890,0	1.034,70

CROBEX

CROBEX je u 2001. godini ostvario godišnji rast vrijednosti od 19,5 %. CROBEX je započeo godinu na nivou od 865,71 bodova u siječnju, da bi prosinac završio na nivou od 1034,72, što je za 16,3% veća vrijednost u odnosu na prosinac 2000.g. Najvišu razinu tijekom godine CROBEX je ostvario 4. rujna, dosegnuvši visokih 1054,53 bodova. Uspoređujemo li kretanje CROBEX-a i Podravkine dionice tijekom godine primjetit ćemo da je najveći pad cijene Podravkine dionice uslijedio upravo u razdoblju pada vrijednosti CROBEX-a (21. rujna), a Podravkina dionica (godišnji porast cijene od 3,4%) nije uspjela dostići godišnji rast vrijednosti CROBEX-a.

PROCJENE ANALITIČARA

U financijskom svijetu izvještaji analitičara o kompanijama i njihove prognoze i preporuke o njihovom daljnjem poslovanju od krucijalne su

važnosti za sadašnje i potencijalne investitore. Prema njihovim preporukama investitor sudi, procjenjuje i donosi odluku o daljnjem investiranju ili divestiranju u dionicu određene kompanije. Tijekom cijele godine u analitičkim izvještajima većine reprezentativnih investicijskih banaka, Podravkina je dionica bila rangirana izuzetno visoko i držala je oznake "buy", što je značilo preporuku potencijalnim investitorima za kupnju dionice sa vjerom u daljnji rast njezine cijene i financijsku dobit. Tri najveće dionice (Pliva, Zagrebačka banka i Podravka) dionice su kojima se najaktivnije trgovalo tijekom 2001. g. Njihov zajednički kumulativni postotak ostvarenog prometa iznosi 70,3% ukupnog prometa dionicama izlistanim na Zagrebačkoj burzi. Dakle, od ukupno 73 uvrštene dionice na Zagrebačkoj burzi, tri spomenute su okarakterizirale 2/3 prometa hrvatskog tržišta kapitala. Pokazatelj aktivnosti dionice Podravke je i brzina prometa koja sa rastom na 16,2% u 2001.g. sa 11,1% u 2000. g. pokazuje visoku likvidnost dionice.

pečenja povremeno dolijevajte vodu. Kad je guska pečena / izvadite je iz pećnice i narežite na komade. Kupus stavite na pladani / a komade guske rasporedite po kupusu. **[Trčki u juhi:** 4 - 8 komada zamrznutih štrukli / 4 žlice ulja / 5 dag luka / 1 žličica mljevene crvene paprike / 2 žlice kiselog vrhnja / peršin / sol / Vegeta / 1 l vode. U širokoj i nešto dubljoj posudi na ugrijanom ulju popržite luk / dodajte mljevenu papriku / odmah ulijte litru vode / posolite i dodajte malo Vegete. Ajm juha zakipi / u posudu poslažite pripremljene štrukle jedan do drugoga / kuhajte oko 15 minuta. Na kraju umiješajte vrhnje i nasjeckani peršin. Izvadite štrukle šupljikavom lopaticom u duboke tanjure / prelijte ih juhom u kojoj su se kuhali i poslužite. **Punjeni celer:** 4 veća celera / sok od 1 limuna / sol Nadjev: 30 dag mljevenog mesa / 1/2 vrećice Fanta za punjenu papriku i sarmu / 6 dag maslaca / 0/5 dl mlake vode / muškati orašić / 1 jabuka / 3 dl kiselog vrhnja / 1 žumanjak. Celer očistite i kuhajte u slanoj vodi / kojoj ste dodali sok od limuna oko 20 minuta. Izvadite ga iz vode / pre-režite napola / izdubite svaku polovicu i punite nadjevom. Nadjev: meso prođinstajte na maslacu i ohladite. Dodajte Fant za punjenu papriku razmučen u mlakoj vodi / ribanu jabuku i ribani muškati orašić. Ovim nadjevom punite celer / složite ga u vatrostalnu zdjelu / prelijte kiselim vrhnjem u koje ste izmiješali žumanjak. Zapečite u zagrijanoj pećnici na 200 °C. Ukrasite ploškama rajčice i nasjeckanim peršinom i poslužite. **Kelj u finom umaku:** 1 kg kelja / 7-8 dl juhe od kokoške kocke Podravka Umak: 3 dag maslaca / 2 dag brašna / 3 žlice senfa Estragon Podravka / 1 dl vina / 2 dl slatkog vrhnja / sol / papar / šećer. Avrstu glavicu kelja očistite tako da odrežete vanjske oštećene i tvrde listove / pa je razrežite na osam dijelova. Zakipite juhu od kokoške kocke i stavite kuhati kelj. Kad omeša / izvadite ga iz juhe i stavite na topli tanjur. Za umak / na ugrijani maslac kruto popržite brašno i zalijte vinom. Ulijte slatko vrhnje / dodajte senf i miješajući kuhajte na laganoj vatri oko 10 minuta. Umak posolite i popaprite / te dodajte malo šećera. Vrućim umakom prelijte kuhani kelj i po želji poslužite uz kuhani krumpir s peršinom. **Finl gulaš od gljiva:** 60 dag gljiva (šampinjoni / bukovče / lisicárke / vrganji) / 1 dag suhih vrganja / 3 žlice ulja / 4 dag sušene slanine / 1 glavica luka / 2 mrkve / list celera / papar / sol / lovorov list / mažuran / timijan / 3 češnja češnjaka / peršin / 1 dl kiselog vrhnja / 1 žličica škrobnog brašna (Gussnela) / vinski ocet / 20 dag krumpira / 1 žlica Vegete. Gljive očistite i narežite ih na veće komadiće. Slaninu narežite na sitne kocke / mrkvu na kolutiće / a luk nasjeckajte. Na ugrijanom ulju popržite suhu slaninu i luk / a nakon toga mrkvu. Zatim dodajte pripremljene / ocijeđene i nasjeckane suhe vrganje i gljive. Dobro ih popržite / posipajte Vegetom i sve dinstajte uz dolijevanje vruće vode. Kada gljive napola omešaju dodajte lovorov list / graničicu celera / mažuran / malo posolite i nastavite lagano kuhati. Pred kraj kuhanja gulaš popaprite. Umiješajte škrobno brašno koje ste razmutili s vodom / kiselo vrhnje / nasjeckani češnjak i peršin pa dodajte još malo octa. Dok pripremate ovaj gulaš / posebno skuhaite narezan krumpir / izgnječite ga i umiješajte u gulaš. Kao prilog poslužite posebno pripremljen pire od krumpira. Ili po želji skuhaite veću količinu krumpira narezanog na kocke / koje možete umiješati u gulaš i po potrebi razrijediti ga s malo vode. **Cvjetača s umakom od šunka:** 2 veće cvjetače / 15 dag šunke / 7 dag mesnate slanine / 2 dag maslaca / 4 dag oštrog brašna tip 500 Podravka / 1 dl kiselog vrhnja / sol / 2-3 vezice vlasca / papar / 1 žlica worcester umaka / 1 žlica limunova soka / 1 kocka kokoške juhe Podravka. Cvjetaču skuhaite zasebno u slanoj vodi. Slaninu narežite na tanke štapiće i popržite / izvadite i osušite na kuhinjskom papiru. Maslac stavite na preostalu masnoću / dodajte brašno i kratko promiješajte. Zalijte s 5 dl vode i stavite kocku kokoške juhe. Kuhajte na laganoj vatri oko 8 minuta / a zatim dodajte nasjeckanu šunku i vlasac. Na kraju / popaprite / dodajte worcester / limunov sok i sve kratko prokuhajte. Maknite s vatre / pa umiješajte kiselo vrhnje. Umak prelijte po cvjetači i ukrasite je poprženom slaninom. **Patka s mlincima:** 1 patka (oko 2 kg) / 0,5 dl ulja / sol / 1 žlica mljevene crvene paprike / 1 žlica Vegete. Očišćenu i opranu patku premažite iznutra i izvana mješavinom soli / paprike i Vegete. Stavite je u tepsiju / prelijte vrućim uljem / prekritje aluminijskom folijom i pecite na 220 °C oko sat vremena. Izvadite tepsiju s patkom / uklonite dio masnoće i nastavite peći bez folije na 200 °C 15 minuta / a zatim temperaturu smanjite na 180 °C tako da se patka polako peče još sat vremena. (Ako je potrebno temperatura se može smanjiti i na 150 °C). Tijekom pečenja podlijevajte patku mlakom vodom. Gotove mlince izlomite na manje komade i stavite u kipuću / blago slanu vodu. Kada voda ponovo zakipi / mlince ocijedite / stavite u pleh / prelijte masnoćom od pečenja / promiješajte i zapečite 5-10 minuta. **Bunceak na novi način:** 1 sušena koljenica (oko 1 kg) / 1 glavica kelja (oko 60 dag) / 6 dag maslaca ili margarina / sol / svježe mljeveni papar / 2 dag oštrog brašna tip 500 Podravka / 1 dl slatkog vrhnja / 2 žličice senfa Estragon Podravka / mažuran / 1 žlica Vegete. Opranu

Ovisna društva Podravke d.d.

DRUŠTVA U HRVATSKOJ

1. DANICA d.o.o.

Delekovečka cesta 21
48000 Koprivnica
Dušan Tomašević
Podravka d.d. (100%)

2. BELUPO d.o.o.

Ulica Danice 5
48000 Koprivnica
Sani Pogorilić
Stanislav Biondić
Slavko Antolić (prokurist)
Podravka d.d. (100%)

3. HOTEL PODRAVINA d.o.o.

Hrvatske državnosti 9
48000 Koprivnica
Đurđa Marković
Podravka d.d. (100%)

4. KOPRIVNIČKA TISKARNA d.o.o.

Đure Estera 1
48000 Koprivnica
Vesna Željeznjak
Podravka d.d. (100%)

5. PODRAVKA INŽENJERING d.o.o.

Trg kralja Tomislava 13
48000 Koprivnica

Zdravko Mikotić
Podravka d.d. (100%)

6. PONI d.o.o.

Ante Starčevića 41
48000 Koprivnica
Mladenko Frleta
Podravka d.d. (100%)

Napomena: Udjel Podravke d.d
u Panonskoj pivovari d.o.o. je
40%, a u Elite Hrvatska d.o.o.
20%.

DRUŠTVA U INOZEMSTVU

1. SANA d.o.o.

Hoče, Stara cesta 20,
Republika Slovenija
Tanja Steblovnik
Podravka d.d. (100%)

2. PODRAVKA d.o.o. Ljubljana

Ljubljana, Tivolska cesta 50
Republika Slovenija
Miroslav Bučanac
Podravka d.d. (100%)

3. PODRAVKA d.o.o.

Sarajevo, Zelenih beretki 6/1,
Bosna i Hercegovina
Neli Groza

Podravka d.d. (100%)

4. PODRAVKA d.o.o.

Skopje, Kolektorska bb
Republika Makedonija
Rajko Gospodnetić
Podravka d.d. (100%)

5. PODRAVKA-INTERNATIONAL

Deutschland - "KONAR" GmbH
Wöhlerweg 8 D-82538
Geretsried
Savezna Republika Njemačka
Alen Ipša
Podravka d.d. (100%)

6. PODRAVKA-INTERNATIONAL

spol. s.r.o.
Fr.Kadlece 572 / 16, 180 00
Prague 8 - Libeň
Češka Republika
Davor Švarc
Podravka d.d. (50%)
Cerrere s.r.l. (50%)

7. PODRAVKA-INTERNATIONAL

s.r.o.
Záhradnícka 68,
821 08 Bratislava 2
Slovačka Republika
Željko Tonklin
Podravka d.d. (50%)
Cerrere (50%)

koljenicu kratko prokuhajte / ocijedite vodu i ponovo stavite kuhati zajedno s Vegetom. Ostavite lagano kuhati na niskoj temperaturi. Kuhanoj koljenici skinite kožu / odvojite kosti / a meso narežite na tanke ploške i stavite u malo vruće juhe. Listove kelja odvojite od gljivice / stanjite ili odstranite srednji zadebljani dio. Operite ih i izrežite na oko 4 cm debele komade. Tako pripremljeni kelj popečite na 3 dag maslaca / zalijte šalicom maslac umiješajte brašno / zalijte s 2 dl juhe od koljenice i dobro izmiješajte. Dodajte vrhnje i ostavite 10 minuta / lagano kuhati. Pred kraj kuhanja začinite mažuranom / paprom i senfom. Na ugrinjani tanjur složite komadiće mesa / pirjani kelj i dio pripremljenog umaka. Preostali umak poslužite posebno. Uz ovo jelo kao prilog poslužite kuhani krumpir. **Domaći rošići:** 1 vrećica suhog instant kvasca / 50 dag glatkog brašna tip 500 Podravka / 18 dag maslaca / sol / 0 / 5-1 dl vode / marmelada od šipka Podravka / šećer u prahu za posipavanje. Vrećicu instant kvasca istresite u brašno i dobro promiješajte. Zatim dodajte maslac / pa izmrvite s brašnom i malo posolite. S malo mlake vode umijesite čvrsto tijesto. Tijesto ostavite u hladnjaku oko 2 sata. Nakon toga ga razvaljajte u veliki kvadrat debljine 2 mm i režite kvadrate 10x10 cm. Svaki kvadrat izrežite po dijagonalni da dobijete trokute. U sredini svakog trokuta stavite žličicu marmelade i savijte ga u roščić. Pecite u zagrijanoj pećnici na temperaturi od 200 °C oko 30 minuta. Vruće uvallajte u šećer u prahu. **Osić u umaku od kapara:** 1 kg osića / 1 limun / 10 dag oštrog brašna tip 500 Podravka / sol / ulje za prženje. Za umak: 1 manja glavica luka / 1 žlica kapara / 1 mesna kocka s češnjakom Podravka / 2 dl slatkog vrhnja / 0,5 dl bijelog vina. Očišćene osiće narežite na odreske / malo ih posolite i poškropite limunovim sokom. Uvaljajte ih u brašno i popržite na ulju s jedne i druge strane. Zatim ih izvadite / a na preostaloj masnoći kratko popržite nasjeckani luk / dodajte kapare i mesnu kocku s češnjakom. Kratko dinstajte / podlijevajući vodom. Umiješajte 2 dl slatkog vrhnja / ribu vratite u umak / dodajte vino i poslužite s palentom. **Pašteta od tune:** 1 mala glavica luka / 2 tvrdo kuhana jaja / 1 konzerva tunjevine (240 g) / 10 dag maslaca / malo senfa Estragon Podravka / sol / papar / limunov sok / worcester umak. Luk sitno nasjeckajte. Maslac pjenasto izmiješajte / a tvrdo kuhana jaja i ocijedenu tunjevinu sitno nasjeckajte ili sameljite. U maslac umiješajte pripremljeni luk / jaja i tunjevinu. Dodajte senf / sol / papar / worcester umak i malo limunova soka. Sve dobro izmiješajte i ohladite. Poslužite kao namaz uz prepečeni kruh. **Aeški kolač:** 5 jaja / 25 dag šećera / 20 dag oštrog brašna tip 500 Podravka / 1 žlica vode / 2 žlice kaka. Krema: 15 dag šećera / 5 žumanjaka / 5 žlica oštrog brašna tip 500 Podravka / 0 / 5 l mljeka / 20 dag maslaca / 10 dag šećera u prahu. Pjena: 5 bjelanjaka / 25 dag šećera / sok od pola limuna. Bjelanjke istucite u čvrst snijeg / dodajte šećer / vodu i još malo tucite. Zatim dodajte brašno i jedan po jedan žumanjak / na kraju kakao. Stavite smjesu u namašćenu tepšiju (40x25 cm) i pecite oko 40 minuta na temperaturi od 200 °C. Za kremu / izmiješajte žumanjke / šećer / brašno i malo mljeka. Ostatak mljeka zakuhajte / dodajte smjesu od žumanjaka i kuhajte oko 10 minuta dok se krema ne ugusti / a zatim je ohladite. Pjenasto izrađeni maslac i šećer u prahu umiješajte u ohlađenu kremu. Ohlađeni biskvit premažite pripremljenom kremom / a preko toga ravnomjerno rasporedite toplu pjenu od bjelanjaka. Za pjenu istucite bjelanjke / dodajte šećer i tucite na pari oko 10 minuta. Na kraju dodajte sok od limuna. Kolač ohladite i narežite na kocke. **Pileći odresci:** 50 dag pilećih fileta / 2 jaja / 3 žlice krušnih mrvica / sol / papar / mljevena slatka crvena paprika / muškatalni oraščić / 1 / 5 dl slatkog vrhnja / 2 žlice brašna / 4 dag maslaca / 4 žlice ulja / 1 žlica Vegete. Pileće meso sameljite i izmiješajte s mljevenom crvenom paprikom. Zatim dodajte krušne mrvice / sol / jaja / Vegetu / papar / ribani muškatalni oraščić / vrhnje / brašno i rastopljeni maslac. Sastojke dobro izmiješajte / oblikujte odreske i pržite na vrućem ulju. Ako želite / možete odreske prije prženja panirati. **Pureći bataci na štajerski način:** 2 pureća batka (oko 80 dag) / sol / svježe mljeveni papar / muškatalni oraščić / 10 dag mrkve / 10 dag korijena peršina / 10 dag korijena celera / peršin list / 1 veća glavica luka / 6 žlica ulja / 2 lovor lista / majčina dušica / 2 / 5 dl bijelog vina / 2-3 žlice vinskog octa / 4 žlice svježeg ribanog hrena / 1 žlica Vegete. Luk narežite na ploške. Mrkvu / peršin i celer narežite na štapiće / a peršin nasjeckajte. Purećim batcima skinite kožicu / pa ih natrljajte sa soli / svježeg mljevenim paprom i muškatalnim oraščićem. Ulje zagrijte i batke popečite sa svih strana i to polako / tako da poprime lijepu boju. Narezanu mrkvu / peršin / celer / luk i lovorov list rasporedite u vatrostalnu posudu / gore položite batke zajedno s uljem i sve posipajte majčinom dušicom / peršinom i Vegetom. Zalijte vinom i octom i posudu poklopite ili prekritije alufolijom. Stavite peći u zagrijanu pećnicu na 180 °C 1 sat. Po potrebi za vrijeme pečenja zalijte s još malo vina i





vode. Pečenim batcima odvojite kosti i meso narežite na ploške. Složite ih na ugrijani tanjur zajedno s povrćem i sokom od pečenja i pospite ribanim hrenom. Kao prilog poslužite kuhani krumpir s peršinom. **Ujušak s lovačkom kobasicom:** 1 vrećica Krem juhe o gljiva Podravka / 2 žlice ulja / 1 / 2 l vode / 15 dag lovačke kobasice / 30 dag krumpira / lovorov list / mažuran / 1 češanj češnjaka / 0 / 5 dl bijelog vina / peršin. Na malo ulja kratko popržite lovačku kobasicu narezanu na kolutiće i krumpir narezan na kockice. Dolijte vode / dodajte lovorov list / mažuran i sadržaj vrećice Krem juhe od gljiva. Kuhajte oko 10 minuta. Povremeno promiješajte / a potkraj dodajte vino / nasjeckani češnjak i peršin te po potrebi dosolite. **Sekeli gulaš:** 60 dag svinjetine od rebara / 4 žlice ulja / 2 glavice luka / 75 dag kiselog kupusa / 1 žličica mljevene crvene paprike / lovorov list / borovnice / sol / papar / 1 dl kiselog vrhnja / 1 žlica Vegete. Na ugrijanom ulju dobro popržite narezano meso. Dodajte nasjeckani luk / pa sve zajedno pržite. Malo posolite / posipajte mljevenom crvenom paprikom i odmah dodajte kiseli kupus / lovorov list / nekoliko borovica / papar i Vegetu. Sve promiješajte i dinstajte uz povremeno podlijevanje vodom. Kad kupus omekša / dodajte kiselo vrhnje i prokuhajte. Uz sekele gulaš poslužite kuhani slani krumpir. **Piletina s bukovaca:** 50 dag pilećih fileta / 20 dag gljiva bukovaca / 2 zelene paprike / 3 dag maslaca / curry / 1 / 5 dl slatkog vrhnja / 1 žlica Vegete Twist za piletinu / 1 žličica Gussnela / sol / papar. Pileće filete narežite na rezance / posipajte Vegetom Twist za piletinu i ostavite oko pola sata na hladnom mjestu. Bukovače i paprike očistite / operite / pa isto narežite na rezance. Na maslacu popržite marinirano meso / a zatim dodajte bukovace i papriku. Sve zajedno dinstajte / a pred kraj umiješajte curry / slatko vrhnje i žličicu Gussnela koji ste potrebi razrijedite s malo vode. Poslužite toplo uz kuhanu rižu. **Juha od graha s okruglicama:** 1 Krem juha od graha Podravka / 1 l vode / 1 žlica koncentrata rajčice Podravka / 1 češanj češnjaka / mažuran / 3 dag maslaca / 10 dag zemlji / 1 dl mljeka / 1 jaje / peršin / sol / 2 žlice krušnih mrvica Podravka. Sadržaj vrećice Juhe od graha stavite kuhati u 1 litri mlake vode i miješajte pjenjačom dok juha ne zavri. Zatim dodajte koncentrat rajčice / protisnuti češnjak / malo mažurana i poslužite s kuhanim okruglicama. Okruglice pripremite tako da u omekšani maslac stavite narezane i u mljeku namočene i ocijeđene žemlje. Dodajte razmučeno jaje / nasjeckani peršin / malo soli i mrvice. Smjesu izmiješajte / oblikujte male okruglice / pa ih skuhaite u slanoj vodi. **Savijača sa šampinjlonima:** 15 dag tankog tijesta za savijače / 4 dag suhe slanine / 4 dag maslaca / 40 dag šampinjona / 2 šnite bijelog kruha / papar / 1 češanj češnjaka / 1 jaje / 2 dl kiselog vrhnja / 1 žličica senfa Estragon Podravka / 1 žličica Vegete / malo mljeka. Šampinjone očistite / operite / osušite i narežite na listiće. Enitama kruha odrežite koricu / pa ih narežite na kockice. Slaninu sitno nasjeckajte i popržite na 2 dag maslaca. Dodajte pripremljene šampinjone i Vegetu / pa pirjajte dok sva tekućina ne ispari. U međuvremenu izmiješajte jaja / 2 žlice vrhnja / senf i papar i dodajte ohlađenim šampinjlonima. Zatim dodajte kockice kruha i protisnuti češnjak / pa sve dobro izmiješajte. List tankog tijesta poškropite rastopljenim maslacem / premažite trećinom nadjeva i savijte u usku savijaču. Na isti način pripremite još dvije savijače. Tako pripremljene savijače stavite u namašćen pleh i premažite preostalim vrhnjem u koje ste umiješali malo mljeka. Pecite na temperaturi 200 °C oko 25 minuta. Pečene savijače možete poslužiti sa salatom kao samostalni obrok ili kao toplo predjelo u složenijem jelovniku. **Vodeni žličnjaci s jajima:** 50 dag oštrog brašna tip 500 Podravka / 1 mala žličica praška za pecivo Dolceila / sol / 4 dl mlake vode / 4 žlice ulja / 1 glavica luka / 2 jaja / 1 dl kiselog vrhnja / 4 žlice mljeka / 1 žličica škrobnog brašna Gussnel / papar / peršin list / 1 žlica Vegete. U zdjelu stavite brašno / prašak za pecivo / sol i vodu / sve dobro izmiješajte i izradite glatko tijesto pomoću električne miješalice ili lupajući kuhačom. Tijesto ostavite da kratko odstoji. Zatim pomoću male žlice / ukuhajte žličnjake u slanu kipuću vodu u koju ste stavili žlicu ulja. Kuhajte ih oko 15 minuta / a zatim procijedite. U dubljoj zdjeli pomiješajte jaja / vrhnje / mljeko / škrobno brašno i Vegetu. A zatim u tavi na ugrijanom ulju lagano popržite nasjeckani luk / dodajte žličnjake i dobro zagrijte. Sve prelijte pripremljenom miješavinom od jaja i miješajući ostavite na vatri da se prelijev malo zgusne. Zatim popaprite i posipajte nasjeckanim peršinom. Ovako pripremljene žličnjake poslužite kao mali obrok ili laganu večeru uz salatu po izboru.

8. PODRAVKA-INTERNATIONAL
EXPORT-IMPORT Sp.z.o.o.
Ul. Rejtana 15/24, Warszawa
Republika Poljska
Davorin Gojković
Marijan Janković
Podravka d.d. (100%)

9. PODRAVKA POLSKA Sp.z.o.o.
Ul. Asfaltowa 28, Kostrzyn
n/Odra
Republika Poljska
Davorin Gojković
Podravka d.d. (100%)

10. PODRAVKA - INTERNATIONAL
Ilka u. 34., 1143 Budimpešta
Republika Mađarska
Dražen Pros
Podravka d.d. (100%)

11. PODRAVKA d.o.o.
Beograd, Simina 18
Jugoslavija
Krunoslav Bešvir
Podravka d.d. (100%)

12. PODRAVKA-INTERNATIONAL
Str. Pridvorului nr. 5A, sect. 4
Bucuresti
Rumunjska
Marijan Posavec
Podravka d.d. (100%)

13. PODRAVKA-INTERNATIONAL
Pty. Ltd unit 4
59-64 Cawarra Road, Caringbah
NSW 2229 Sydney
Australija
Jasna Mujadžić
Podravka d.d. (100%)

